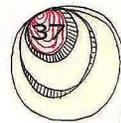


EL TURISMO GASTRONÓMICO





A partir de las tres últimas décadas, la actividad turística se ha venido diversificando, dando lugar a actividades turísticas específicas. Ello ha implicado que la cultura, el ocio y el turismo han desplazado a la actividad laboral como eje del nivel y de las relaciones sociales; así pues el turismo se ha convertido en una actividad general y estructural.

Dentro de la actividad turística, un recurso potenciado especialmente en las dos últimas décadas constituye la gastronomía; así pues los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios; independientemente del motivo principal que originó su viaje, la gastronomía se encuentra presente como un elemento incondicional.

Esta nueva forma de aproximación a la cultura de un lugar, región o país, tiene un carácter más activo y vivencial, lúdico y festivo, (B. Gómez y X. A. Ernesto, 2002, pp. 139) que procura un desarrollo de turismo sostenible que pasa por:

1. Asegurar el mantenimiento de los recursos turísticos (gastronomía típica)
2. Mejorar los niveles de bienestar de la población que se encarga de su producción y comercialización
3. Garantizar la satisfacción de la experiencia turística por la vía de la calidad

El objetivo principal del turismo gastronómico es el de recuperar la alimentación tradicional de cada zona, con el contraste del modelo de muchas familias de zonas urbanas de países desarrollados como el modelo Macdonalizado, sigue siendo predominante en niños, jóvenes y adultos; éstos debido a situaciones laborales acuden masivamente a establecimientos de expendio de comidas rápidas y debido también a la creciente presencia de la mujer dentro del mercado laboral. Bajo estas situaciones es lógico considerar que los turistas buscan una rica y variada dieta alimenticia, lo más alejada posible a la “comida rápida”; así pues, la autora Mabel Gracia indica lo siguiente al respecto “el comportamiento alimentario marca tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifica y jerarquiza a las personas y a los grupos, expresa formas de concebir el mundo e incorpora un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que, en efecto somos lo que comemos” (Gracia Arnaiz, 2002, pp., 15).

Las referencias recientes a los intentos de utilizar la gastronomía de cada zona como

atractivo turístico son cada vez más frecuentes en países europeos y constituyen modelos de reciente creación en América Latina, debido principalmente al desarrollo del turismo. Ecuador presenta una pluralidad culinaria, basada principalmente en razones agrícolas, ganaderas, pesqueras, históricas, y socioculturales. Es notable la presencia cada vez más frecuente de ferias, romerías y demás acontecimientos programados, donde el eje central constituye la mesa, ya que a todos aglutina. (González Turmo, 1997, pp. 172).



El pan de achira de Girón y el mestizo cuencano, son parte de la rica y variada gastronomía azuaya.

La gastronomía regional se caracteriza por la variedad de usos del maíz como el principal insumo utilizado para la preparación de las comidas típicas, esto ha producido una amplia variedad de alimentos y bebidas tradicionales.

El mantenimiento de las tradiciones de la cocina local, guarda un alto componente artesanal, visible en los centros gastronómicos de la ciudad que constituyen una de las principales motivaciones para la visita.

Desde el punto de vista de la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas, ésta se concentra básicamente en la ciudad de Cuenca, la misma que cuenta con diversidad de restaurantes de calidad, así como cafeterías, bares y fuentes de soda. Según datos proporcionados por el Ministerio de Turismo, la provincia del Azuay cuenta con 976 establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas, con una capacidad para atender a cuarenta mil seiscientos noventa y dos turistas, siendo principalmente orientados al consumo de la población local, debido a que la mayoría de estos establecimientos constituyen comedores tradicionales y/o fuentes de soda de tipo informal.



El hornado azuayo es la muestra viva de la gastronomía del austro.

