

UN VIAJE DE SABORES

Principios para un desarrollo sostenible
del turismo gastronómico en las
ciudades iberoamericanas

DOCUMENTO EJECUTIVO



UN VIAJE DE SABORES

Principios para un desarrollo sostenible
del turismo gastronómico en las
ciudades iberoamericanas

DOCUMENTO EJECUTIVO

Una publicación de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI)
www.ciudadesiberoamericanas.org
C/ Montalbán, 1-2ª planta. 28014 – Madrid. España
Con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid

SECRETARÍA GENERAL

Almudena Maíllo del Valle

DIRECTORA GENERAL

Luciana Binaghi Getar

**SUBDIRECTOR DE RELACIONES INTERNACIONALES Y
COOPERACIÓN**

Francisco Mugaburu

COORDINACIÓN

María Pilar García Plorutti
Johanna Fernández Rodríguez
Luis Fernando Pizarro García

DESARROLLO DE CONTENIDOS

Iñaki Gaztelumendi
Ramón Fisac García
David Mora Gómez

Verne Tourism Experts.

VERNE

Iberoamérica, 2024

Depósito Legal: M-22473-2024

Las opiniones expresadas en esta publicación no reflejan necesariamente los puntos de vista del Ayuntamiento de Madrid.

Índice

Prólogo UCCI: Un viaje de sabores.	2
Uno. Presentación	3
1.1. La UCCI	
1.2. Propósito de este documento	
1.3. Metodología	
Dos. El estado de la cuestión de la gastronomía en las ciudades iberoamericanas	7
2.1. La gastronomía iberoamericana: la revolución culinaria que transformó la forma de alimentarse de la Humanidad	
2.2. El liderazgo gastronómico de las ciudades iberoamericanas	
2.2.1. La experiencia gastronómica en las ciudades iberoamericanas	
2.2.2. El reconocimiento de la gastronomía de las ciudades iberoamericanas	
Tres. Fundamentos del Decálogo UCCI de Destinos Gastronómicos	21
Cuatro. Decálogo UCCI de Destinos Gastronómicos	31
Cinco. Conclusiones y recomendaciones	45
Seis. Bibliografía	48
Siete. Anexo. El territorio y la despensa: las raíces gastronómicas de Iberoamérica. Un viaje por las ciudades UCCI.	49
Gastronomía ibérica	
Gastronomía latinoamericana	

Andorra la Vella
Asunción
Bogotá
Buenos Aires
Brasilia
Caracas
Ciudad de
Guatemala
Ciudad de
México Ciudad
de Panamá La
Habana La Paz
Lima Lisboa
Madrid
Managua
Montevideo
Quito Río de
Janeiro San
José San Juan
San Salvador
Santiago Santo
Domingo Sucre
Tegucigalpa
Barcelona São
Paulo Puerto
Príncipe y
Cádiz

Prólogo UCCI

Un viaje de sabores

Almudena Maíllo del Valle
Secretaria general UCCI



Como secretaria general de la **Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas**, celebro la publicación de este documento pionero en nuestra región, elaborado con expertos del sector, con el espíritu de recuperar las raíces y singularidades de la cocina iberoamericana y todo su potencial turístico.

Con el propósito de acompañar y promover las acciones que emprenden nuestras ciudades, poniendo en valor su identidad, cultura alimentaria y experiencias **del campo a la mesa** que, desde cada territorio en particular, nutren el desarrollo social, humano y económico de Iberoamérica, nos hemos sumergido en este viaje culinario por nuestra región.

Son muchas las razones que unen a las ciudades Iberoamericanas -la cultura e historia común, la música, nuestras lenguas “hermanas”, la hospitalidad y pasión- pero, si hay algo que está siempre presente, es la **gastronomía**. Nuestras ciudades son fiel reflejo de las tradiciones, patrimonio y geografía de nuestros países; son el mejor lugar donde disfrutar de la diversidad gastronómica que atesora **nuestra identidad iberoamericana**.

Con el fin de capitalizar el crecimiento del **turismo gastronómico** y potenciar estos nexos comunes, desde UCCI nos dispusimos a elaborar este documento sin igual en el ámbito del turismo y la gastronomía a nivel local.

El impacto del **turismo es transversal** por naturaleza, con un enorme potencial de generación de empleo, y factor de desarrollo integral de las ciudades, involucrando a numerosos sectores profesionales, contribuyendo a promover y crear **la marca de los destinos**.

El concepto de turismo gastronómico va más allá de la mera idea de viajar solo para comer. Sumerge al turista en una experiencia en la que pueden involucrarse profundamente, disfrutando de las **tradicio-**

nes locales y recompensando la **autenticidad**, ya que fomenta el aprovechamiento de la cocina local como una oportunidad de crear empleo, promoviendo la innovación y el emprendimiento.

Es la gastronomía la que muchas veces nos motiva al momento de elegir un destino de vacaciones o una escapada de fin de semana. Más de un tercio del gasto turístico se destina a gastronomía y alimentación. Por lo tanto, podemos afirmar que **la cocina determina**, en gran medida, **la calidad de un viaje**.

La gastronomía de las ciudades UCCI es rica y diversa, la “mesa” iberoamericana ofrece una variedad inigualable, fruto de la **fusión de alimentos, tradiciones, técnicas y expresiones** de muchas regiones. La Centroamericana y Caribeña, la Andina, la del Sur de América y la Ibérica, basándose en ingredientes originados en ecosistemas también sumamente diversos y ricos.

Es una gastronomía auténtica y singular, cimentada en **ingredientes ancestrales**, que han mantenido sus características diferenciales a lo largo de los siglos, sabiendo de todas formas integrar e integrarse con las **influencias** que llegaban a nuestras ciudades de la mano de los **migrantes**, y ahora también, de sus visitantes.

La gastronomía iberoamericana es un recurso turístico de primer orden, de la mano de nuestros grandes cocineros y cocineras, de restaurantes que copan las listas internacionales, de bares, cafetines, bodegones, botegos, tabernas, y otros establecimientos que hacen de la visita a nuestras ciudades, una experiencia turística gastronómica inigualable.

Uno.

Presentación

“La gastronomía nos permite abordar diferentes objetivos de desarrollo sostenible porque nos vincula con la tierra, los ecosistemas, con las personas”.

Diana Morales Betancourt, Bogotá

1.1. La UCCI

La Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI), fundada en octubre de 1982, es **una organización internacional no gubernamental de carácter local**, formada por **29 grandes ciudades y capitales de Iberoamérica**.

Los miembros de la UCCI son los gobiernos locales de: Andorra la Vella (Principado de Andorra), Asunción (Paraguay), Bogotá (Colombia), Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina), Distrito Federal de Brasilia (Brasil), de Caracas (Venezuela), Ciudad de Guatemala (Guatemala), Ciudad de México (México), Ciudad de Panamá (Panamá), La Habana (Cuba), La Paz (Bolivia), Lima (Perú), Lisboa (Portugal), Madrid (España), Managua (Nicaragua), Montevideo (Uruguay), Quito (Ecuador), Río de Janeiro (Brasil), San José (Costa Rica), San Juan (Puerto Rico), San Salvador (El Salvador), Santiago (Chile), Santo Domingo (República Dominicana), Sucre (Bolivia), Tegucigalpa (Honduras), Barcelona (España), São Paulo (Brasil), Puerto Príncipe (Haití) y Cádiz (España).

En el año 2022, UCCI impulsó, en alianza con ONU Turismo, la elaboración de la **Estrategia Iberoamericana de Turismo del Futuro (EIT)**. El propósito de esta estrategia es servir de guía a las ciudades en los aspectos generales de su desarrollo turístico y a convertirlo en una palanca de recuperación, de creación de empleo, de integración e inclusión y de respeto por el entorno, la cultura y las comunidades locales, a través de una guía de recomendaciones.

Asimismo, consciente de la importancia del papel de la gastronomía en las grandes ciudades y capitales iberoamericanas, la UCCI se propone avanzar en el despliegue de la EIT, a través de la elaboración de una **Guía para el desarrollo y sostenibilidad de Destinos Turísticos Gastronómicos en las ciudades iberoamericanas**.

“El turismo gastronómico es un justo motor de desarrollo sostenible ya que promueve el empleo, pero también se conserva la cultura”.

Tanya Aguilar, Ciudad de México

1.2. Propósito de la Guía

Las **ciudades iberoamericanas**, como epicentros de la sociedad, la economía, el turismo y la gastronomía de sus respectivos países, **son protagonistas clave** en el funcionamiento del sistema alimentario, así como en **la protección, la renovación y la transmisión de un legado y una cultura gastronómica basada en la creatividad, el mestizaje y la diversidad**, y en el desarrollo de un **turismo gastronómico sostenible**, equilibrado y responsable. Un modelo de turismo vinculado al territorio, que activa unos ricos y complejos **ecosistemas y cadenas de valor alimentarias y turísticas**, que promueve el consumo de **productos locales y de temporada**, y que sitúa en el centro a **las personas**, tanto las que trabajan en el sector, como los residentes y los visitantes.

Un decálogo para impulsar el turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas es como una **brújula que orienta a todas las partes involucradas hacia un objetivo común**. Establecer un marco de referencia claro y compartido facilita la coordinación de esfuerzos y evita la dispersión de recursos. De esta forma, este documento no solo sirve como guía de acción, sino que también legitima las iniciativas y motiva a todos los actores a trabajar de manera conjunta.

Disponer de un decálogo de turismo gastronómico permite asimismo a las ciudades iberoamericanas posicionarse como destinos con **capacidad de liderazgo e influencia**, que impulsan un **desarrollo urbano sostenible**, en el que, como señala la arquitecta Carolyn Steel^[1], **la comida es el centro de la vida** y una fuente de prosperidad, buenos trabajos, sociabilidad y comunidad, que atraen talento y visitantes, despliegan innovación y conectan a profesionales y a personas a nivel global.

En este sentido, este documento pretende ser **una herramienta útil y práctica para impulsar el desarrollo de este sector, y generar un impacto positivo en el ámbito social, económico, cultural y medioambiental**.

1.3. Metodología

Este documento es el **resultado de un proceso de investigación y reflexión en el que han participado 19 ciudades UCCI**, y que se ha dividido en las siguientes fases y metodologías de trabajo:

FASE	METODOLOGÍA	RESULTADO
1. Análisis del contexto del Decálogo UCCI	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de fuentes de información como ONU Turismo, UNESCO, FAO, SEGIB, BCC, etc. • Revisión de literatura académica (50 artículos) • Análisis de 37 manifiestos y decálogos relacionados con la gastronomía • Trabajo de gabinete 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de los principales marcos de referencia en los ámbitos del turismo, la sostenibilidad y la gastronomía • Delimitación del papel y el alcance de la gastronomía en las sociedades contemporáneas • Reconocimiento de la importancia de las ciudades como motores del turismo y la gastronomía • Identificación de las principales tendencias y retos del turismo gastronómico
2. Análisis de la situación de la gastronomía de las ciudades iberoamericanas	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de fuentes secundarias sobre la gastronomía en Iberoamérica (más de 30 publicaciones entre libros, informes y artículos) • 10 entrevistas personales a representantes de ciudades UCCI y expertos • Cuestionario online a las ciudades UCCI 	<ul style="list-style-type: none"> • Síntesis del legado y la influencia de la gastronomía iberoamericana. • Identificación de las principales dinámicas, protagonismo actual y liderazgo de las ciudades iberoamericanas • Selección de buenas prácticas en Ciudades UCCI
3. Diagnóstico	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo de gabinete 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de las bases del Decálogo UCCI
4. Redacción del Decálogo UCCI	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo de gabinete 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 principios para el desarrollo sostenible del turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas • Recomendaciones para el despliegue del Decálogo UCCI

^[1] Carolyn Steel (2020): Ciudades hambrientas. Como el alimento moldea nuestras vidas.

Dos.

El estado de
la cuestión de
la gastronomía en
las ciudades
iberoamericanas

Todo cambió para el mundo el día que el trigo se encontró con el maíz y la yuca. Nadie lo sabía entonces y pasaría mucho tiempo antes de que fueran conscientes de lo sucedido, pero las consecuencias transformarían la percepción de la cocina. En ningún rincón del mundo volverían a comer como lo había hecho hasta entonces. **La llegada de los primeros castellanos al continente americano propició mucho más que el encuentro de varias culturas (...) y desarrollo que se vivieron y se viven en el continente americano.** Detonó el cataclismo que iluminó la mayor revolución alimentaria conocida por el hombre desde el descubrimiento del fuego. A la larga, nada tendría más influencia que la despensa encontrada en las nuevas tierras.

(Ignacio Medina, crítico culinario)

2.1. La gastronomía iberoamericana: la revolución culinaria que transformó la forma de alimentarse de la Humanidad

Todo cambió para el mundo el día que el trigo se encontró con el maíz y la yuca. Nadie lo sabía entonces y pasaría mucho tiempo antes de que fueran conscientes de lo sucedido, pero las consecuencias transformarían la percepción de la cocina. En ningún rincón del mundo volverían a comer como lo había hecho hasta entonces. **La llegada de los primeros castellanos al continente americano propició mucho más que el encuentro de varias culturas (...) y desarrollo que se vivieron y se viven en el continente americano.** Detonó el cataclismo que iluminó la mayor revolución alimentaria conocida por el hombre desde el descubrimiento del fuego. A la larga, nada tendría más influencia que la despensa encontrada en las nuevas tierras. (Ignacio Medina, crítico culinario)

Como explica Medina (2017)^[1] **América proporcionó al mundo algunos de los pilares de la alimentación del futuro.** Regaló la **papa** y el **maíz** a los europeos, presentó la **yuca** a los africanos, dio carta de naturaleza a la **cocina mediterránea**, entronizó el **picor** en nuestras despensas, ofreció los **frijoles** y concedió la recompensa añadida de sus cacaos. **Europa correspondió** trasladando el **trigo** y el arroz, junto a **hortalizas** –cebolla, ajo, puerro...– que hoy son **básicas en la dieta americana**. El cebiche sería un plato imposible sin el cilantro, la cebolla o el limón. **Aportó frutales** que tomarían carta de naturaleza en las nuevas tierras, como el plátano, junto a otros

que dejarían huella –**cítricos, manzana, uvas, duraznos...**– e incorporó fuentes de proteína animal que hoy resultan definitivas: **el cerdo, la vaca, la gallina y el cordero**. Sin hablar del vino o el **café**, que alcanzó un nuevo estatus tras su llegada a Centroamérica y la región amazónica. **Nada volvió a ser igual.**

Todo fue tan rápido – un par de siglos no son nada en los ritmos de la historia – que el mundo empezó a olvidar de dónde llegaron las cosas para hacerlas suyas. Desde entonces, la gastronomía iberoamericana vive un **intercambio constante de personas, etnias, clases sociales, y un cruce de influencias culinarias** en un proceso tan asentado que parece no haber existido.

El viaje que empezó en la búsqueda de una nueva ruta hacia las especias orientales propició el nacimiento de dos universos culinarios nacidos de la fusión total. Tan diferentes y sin embargo tan cercanos y familiares. Nadie ha podido detener este trayecto de ida y vuelta. Tampoco hoy, cuando la vieja Europa vive de nuevo la **colonización culinaria** a través de productos y conceptos... Europa come hoy más americano que nunca.^[2]

^[1] I. Medina (2017): Cuando el trigo encontró al maíz. El País. https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793_727965.html

^[2] I. Medina (2017): Cuando el trigo encontró al maíz. El País. https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793_727965.html

La historia de las cocinas de la Península Ibérica

En la historia de las cocinas de la Península Ibérica, se pueden identificar **tres épocas marcadas que moldearon su identidad**. En primer lugar, la colonización griega, limitada y puntual, que expandieron la vid y el olivo por el Mediterráneo, y la herencia culinaria de los fenicios, de los cartagineses y, sobre todo, de **Roma**, que asimiló la cultura gastronómica griega. Precisamente, los cartagineses denominaron a esta tierra i-spin-ya por un animal que no habían visto nunca, el conejo: tierra de conejos. Los romanos adaptaron al latín el nombre cartaginés y lo transformaron en Hispania.^[3]

El crecimiento de Roma en la Península Ibérica hasta el siglo V va directamente ligado a su **capacidad de producir alimentos**, como la **sal**, el **garum**, el **trigo**, el **vino**, el **aceite de oliva** (la trilogía del Mediterráneo), el vinagre, etc., e introducen técnicas como la salazón y las fermentaciones de salsas.

En segundo lugar, **la presencia árabe en la península** durante más de ocho siglos y sobre todo su asentamiento en los territorios del sur (Al Ándalus). Una de las principales aportaciones del mundo árabe fue haber mantenido el legado de Grecia y Roma. Conservaron las infraestructuras romanas en la península, las mejoraron, y **desarrollaron la industria agrícola y ganadera**. La mayoría de las palabras relacionadas con la agricultura en español son de origen árabe: azud, acequia, aljibe, alberca, azada, etc.

La gran **ruta comercial árabe este-oeste desde lo que hoy es Portugal hasta la India** supuso la primera globalización, y permitió la llegada a la península de productos como el arroz, de futas como las **naranjas**, los **limones**, la **sandía**, los **melo-cotones**, los **albaricoques** o los **plátanos**, verduras como la **berenjena**, la **espinaca**, **hierbas aromáticas y especias** como la canela, el comino, el jengibre, el cilantro, la nuez moscada, el anís, el cardamomo o el **azafrán**, y productos como el **azúcar de caña (zafra)**, que revolucionará la alimentación en occidente desplazando a la miel como edulcorante, **los frutos secos y el agua perfumada con esencia de rosas o azahar**.

La cocina árabe aportó una **alimentación más rica y equilibrada, colorido, variedad de sabores y refinamiento**. De hecho, a Abu-Hasan Ali Abn Nafi, alias Ziryab (mirlo blanco), músico y asesor culinario en Córdoba (siglo IX) le debemos la elegancia en la elaboración de las recetas y la base del protocolo actual del servicio de mesa (entrantes, primer plato, segundo plato y postre). Asimismo, numerosas técnicas culinarias como la **fritura**, la elaboración de la **pasta** (fideos, macarrones, etc.), los **escabeches**, los **hojaldres y empanadas** y la **repostería** (los polvorones, los alfajores, el mazapán, los dulces de membrillo y cabello de ángel y posiblemente el turrón).

Otro legado poco conocido son algunas variedades de vinos como el **vino de Málaga** (sharab al malaquí) y el **Jerez** (sherish), el hecho de haber traído la **destilación de licores y de alcoholes** fuertes a Europa (los **alambiques**) o la pesca en almadraba. En este punto, hemos de destacar la aportación de la cocina sefardí. Los judíos de la península ibérica aportaron a la gastronomía iberoamericana un plato típico del sabbat, la **adafina**, que pasó a ser olla podrida o cocido en las cocinas cristianas (al que se incorpora el cerdo, que hasta el siglo XV había tenido un papel secundario en la alimentación, para diferenciarse de la cultura judía) y tomó formas y nombres propios en cada cocina nueva de América Latina: **sancocho, sancochado, cazuela**, etc. Asimismo, le debemos preparaciones como el **pescado frito**, el **caldo de pollo** y su **repostería**, entre la que podemos destacar los buñuelos, las yemas, los borrachos o las torrijas de almendra.

En tercer lugar, en la **era colonial**. A partir del siglo XVI, España y Portugal se convierten en puertos de salida y llegada de navegantes y con los barcos, la transmisión de ingredientes era permanente, no solo provenientes de América sino de otros destinos de navegación. Esto introdujo productos como el **tomate, el pimiento, la patata y el cacao**, que hoy son esenciales en cualquier escena gastronómica del mundo.

^[3] J.M. Mulet (2023): Comemos lo que somos. Editorial Destino



Sancocho: Plato de sopa típica de varios países hispanoamericanos. Norte de Sudamérica, Sur de América Central y el Caribe

La historia de las cocinas de América Latina y el Caribe

Por su parte, las cocinas de América Latina también estructuraron su identidad gastronómica a partir de la historia de quienes ocuparon el territorio desde siempre y quienes pasaron por allí para servir de correo de transmisión de ingredientes. Es **una rica mezcla de influencias indígenas, españolas y portuguesas y de otras culturas europeas, asiáticas y africanas**. Esta diversidad ha resultado en una **cocina vibrante y variada** que refleja la historia y las tradiciones de la región.

La influencia precolombina, con las múltiples comunidades indígenas en Mesoamérica, donde habitaban las civilizaciones olmeca, maya y azteca desarrollaron una **rica tradición culinaria basada en el maíz, frijoles, chiles, cacao y tomates**. El maíz, en particular, era la base de la dieta y se utilizaba para preparar tortillas, tamales y bebidas como el atole. Los Andes Centrales con las culturas incas en la región andina cultivaron papas, quinua, maíz y diversos tipos de tubérculos. La llama y la alpaca proporcionaban carne y lana, mientras que el cuy era una fuente importante de proteína. En la Amazonía y Caribe las comunidades indígenas dependían de la pesca, la caza y la recolección de frutos, raíces y tubérculos como la yuca. El uso de ingredientes como el ají y el plátano también era común.

Con la llegada de la **época colonial**, como hemos señalado los españoles y portugueses aportaron nuevos ingredientes, incluyendo el trigo, el ganado vacuno, porcino y ovino, el cultivo de pollos, café, cebollas, ajos y cítricos, así como una serie de especias y técnicas culinarias europeas. Más adelante, **la influencia se extendió con la llegada de esclavos africanos**, así que también quedó huella en la cocina latinoamericana con guisos, frituras y el uso de hierbas y especias.

Posteriormente, en los **siglos XIX y XX, América Latina, vivió múltiples llegadas de migrantes de Europa y Asia**. La llegada de trabajadores asiáticos, especialmente chinos e indios, a países como Perú, Brasil y el Caribe en el siglo XIX introdujeron ingredientes y técnicas de cocina asiáticas. esto dio lugar a fusiones culinarias únicas, como las cocinas chifa y nikkei en Perú, teniendo como epicentro Lima, y la influencia de curris en la gastronomía caribeña.

Por otra parte, hay que señalar la ola de **migrantes provenientes de Italia, Francia, Alemania y la gran comunidad judía**, que trajeron consigo las tradiciones culinarias de sus raíces y, por ejemplo, dieron origen a lo que hoy es la cocina porteña.

La tradición gastronómica de Iberoamérica contempla hoy un recetario interminable, que abarca las materias primas más autóctonas en cada región como las técnicas provenientes de las mezclas culturales de un lugar u otro.

Sin duda el maíz (México y Centroamérica) y la patata (Perú) es un lugar común en las cocinas latinas y con esa base se desarrollan platos principales, acompañamientos, comidas para llevar y bebidas. Se podría decir que es uno de los ingredientes más versátiles y que da vida a recetas como los tamales que se extienden a lo largo y ancho de América Latina y que en la Ciudad de México toman forma de tacos, quesadillas, gorditas, sopes, huarches, tlayudas y muchas más.

^[3] J.M. Mulet (2023): Comemos lo que somos. Editorial Destino

“Lo que hoy conocemos como cocina auténtica portuguesa no se explica sin su relación con América”.

André Moura, Lisboa.

La influencia de la cocina iberoamericana

Tras el protagonismo casi hegemónico a nivel mundial de la cocina francesa desde finales del siglo XVIII, el último cuarto **del siglo XX y el comienzo del siglo XXI está siendo el gran momento de la gastronomía de Iberoamérica.**

Este desplazamiento tectónico en la cocina mundial se inicia en **España** de la mano un grupo de jóvenes cocineros vascos, liderados por **Juan Mari Arzak y Pedro Subijana**, que impulsan en la década de los setenta la Nueva Cocina Vasca, y vive su momento culminante con la figura magnética de **Ferrán Adrià** y el Bulli, que sitúa a la gastronomía (no sólo la española) como uno de los lenguajes más influyentes de finales del siglo XX y principios del XXI. En la actualidad, el **dinamismo del sector turístico**, la riqueza, calidad, variedad y singularidad de los **productos alimentarios y la cultura del vino, la tradición culinaria**, centros como el **Basque Culinary Center (BCC)**, y cocineros como **Daviz Muñoz (Diverxo)**, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar) han consolidado a España como un destino gastronómico global, y nuevas generaciones de profesionales están redefiniendo la gastronomía española.

Por su parte, el crítico culinario Ignacio Medina sitúa en 2015 **"el año en el que las cocinas latinoamericanas perdieron definitivamente la vergüenza, recuperaron el orgullo por sus raíces y pusieron en valor sus señas de identidad"**. La revolución que comenzó a principios del siglo XXI de la mano de **Gastón Acurio en Perú** se extendió por **México**

y Brasil y se ha convertido en un movimiento rico y variado que recorre casi todo el continente: Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Panamá, etc.

Asimismo, hemos de destacar que la **despensa latinoamericana es un descomunal tesoro**. Es el mayor activo de unas cocinas cuyo crecimiento depende de su capacidad para descubrirlo, desenterrarlo, aprender a conocerlo y finalmente ponerlo en valor. La región mesoamericana, la cordillera andina y la Amazonía conforman un espacio geográfico y vital capaz de trastocar por sí solo el paisaje de todos los mercados del mundo, gracias a una diversidad que apenas ha sido explorada y mucho menos mostrada. Sin producto no hay lugar para el crecimiento.^[4]

No debemos olvidar que Brasil es el país más biodiverso del mundo. De acuerdo con el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CBD, por sus siglas en inglés), los 5 países con mayor biodiversidad en el mundo son Brasil, Colombia, Perú, México e Indonesia.^[5]

Por estos motivos, Latinoamérica es la nueva meca culinaria. El mundo de la cocina vuelve la vista hacia la región como nunca lo había hecho. Y las cocinas latinoamericanas crecen a un ritmo impensable, multiplicándose a través de un buen número de propuestas jóvenes comprometidas con lo local.

^[4] Ignacio Medina, crítico gastronómico.

^[5] <https://www.un.org/es/observances/biodiversity-day/convention>

La cocina iberoamericana busca en sus raíces

En los últimos años, en la **Península Ibérica**, las Academias de Gastronomía, profesionales y colectivos de cocina colaboran en la recuperación y la puesta en valor de las **cocinas regionales**. En este sentido, tenemos que destacar iniciativas como el **Corpus Culinario de la cocina catalana**, los manifestos impulsados en eventos como los Encuentro Internacionales de **Cocina Rural** (Terra) o los Encuentros Internacionales de **Cocina de Alta Montaña** o el proyecto **España: cocina abierta** impulsado por la Real Academia de Gastronomía de España y Google.

Asimismo, la cocina de **América Latina** busca en sus raíces, en los productos, técnicas y costumbres precolombinas. Cocineros que han logrado colocar sus restaurantes entre los más prestigiosos del mundo hacen de esa búsqueda su bandera.

En **México**, este interés por las raíces que han liderado cocineros como Ricardo Muñoz Zurita, Alicia Gironella o Patricia Quintana ha cristalizado en potentes iniciativas institucionales como el **Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana** "que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana" y que coordinó el grupo de trabajo que logró que la UNESCO declarara la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial en 2010.

El **peruano** Virgilio Martínez (restaurante Central) presentó en Madrid Fusión el proyecto "**Orígenes**" en el que colabora con el argentino Mauro Colagreco y el mexicano Jorge Vallejo y que tiene como propósito **preservar productos, técnicas y costumbres ancestrales ligadas a los alimentos que sobreviven en pequeñas comunidades repartidas por América Latina**. El propio Martínez, con Pía León y Malena Martínez desarrollan **Mater Iniciativa**, un proyecto de investigación y registro del territorio peruano.

Por su parte, Pedro Miguel Schiafinno (restaurante Malabar) trabaja con las comunidades nativas en la **selva amazónica**.

En **Brasil**, esta tendencia la encabeza el cocinero Álex Atala desde el instituto **Atá** - "fuego" en lengua guaraní- orientada a la investigación y la promoción de los ingredientes autóctonos de Brasil, desde un enfoque y trabajo multidisciplinar que implica también a distintas organizaciones que suman esfuerzos para dar potencia a la cultura gastronómica brasileña.

En **Colombia**, el cocinero Jaime David Rodríguez (restaurante Celele) ha impulsado el proyecto **Caribe Lab**, para documentar la cultura, la gastronomía y la biodiversidad del Caribe colombiano.

En **Chile**, el cocinero Rodolfo Guzmán (restaurante Boragó), que encabeza la "revolución culinaria" del país austral, ha impulsado su restaurante Boragó desde el "laboratorio" donde experimenta con la cocción sobre piedras volcánicas, el ahumado con maderas milenarias y la cosecha estacional, siguiendo el rastro de la **cocina mapuche**.

En **Bolivia**, el restaurante-escuela **Gustu**, un proyecto de la fundación danesa Melting Pot (Claus Meyer, el coordinador del Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica), está realizando una apuesta extraordinaria por la memoria de los sabores locales, un compromiso con las raíces, la puesta en valor de los productos de la tierra y el respeto por el trabajo de sus productores.

En **Venezuela**, un proyecto de investigación del cocinero Iván García (restaurante El Bosque Bistró) ha dado lugar al festival **Kilómetro Venezuela**.

El **panameño** Mario Castrellón trabaja desde hace tiempo con las comunidades nativas de la selva de Darién, al sur del país, y la de Bocas del Toro, fronteriza con Costa Rica.

^[4] Ignacio Medina, crítico gastronómico.

^[5] <https://www.un.org/es/observances/biodiversity-day/convention>

2.2. El liderazgo gastronómico de las ciudades iberoamericanas

2.2.1. La experiencia gastronómica en las ciudades iberoamericanas

En primer lugar, en las ciudades UCCI, la **cocina se reparte por estratos**: la cocina popular, la cocina callejera, los comedores tradicionales y las manifestaciones medias y altas de las nuevas formas culinarias. Asimismo, se expresa por **sus orígenes**: la **cocina del lugar**, las **cocinas regionales** del resto del país, y la **cocina cosmopolita e internacional** propia de las capitales y en la que tienen un papel singular la del conjunto de países de Iberoamérica. De esta forma, las ciudades UCCI son el **gran escaparate de las cocinas nacionales** de Iberoamérica, donde nacen muchas de las tendencias que luego se reinterpretan en el resto de las regiones.

Por estos motivos, los **restaurantes y los bares se conciben como un factor fundamental de la economía** y de la sociedad de las ciudades iberoamericanas. En este sentido, destacan las iniciativas de reconocimiento de la hostelería tradicional como parte del patrimonio cultural de la ciudad, como la de **Madrid** con los **Restaurantes y Tabernas Centenarios** (más de 100 años de historia), o la de **Buenos Aires** con la designación de más de 80 **Bares Notables**, esto es, establecimientos que, por su antigüedad, arquitectura o relevancia, han sido el punto de encuentro de grandes músicos, el espacio de debate de importantes escritores o lugares de tertulia de actores y políticos.

Asimismo, en el ámbito de la puesta en valor de la cocina iberoamericana en las ciudades UCCI, hemos de destacar la propuesta de **Madrid**, en el marco de la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica (2020-2022), de publicar un **Mapa Iberoamericano**, con toda la información sobre la cultura gastronómica iberoamericana, los restaurantes de Madrid donde probar sus platos y los mercados en los que comprar los ingredientes de sus recetas más típicas.^[6]

Por otra parte, se percibe la **importancia de aplicaciones** como Restorando, Cover Manager, OpenTable, The Fork, Fever y MeetUp, que han dinamizado también el sector, bien sea para obtención de descuentos, reservas en línea, servicios gastronómicos a domicilio o contacto entre interesados del sector.



Asado: Plato tradicional en Argentina, Chile, Paraguay y Uruguay. También típico en algunas regiones de Bolivia, Brasil y México

^[6] <https://www.esmadrid.com/madrid-capital-gastronomica-iberoamerica>

Cadena de valor de la gastronomía

En segundo lugar, las ciudades UCCI vertebran el **sistema alimentario de unos territorios ricos en biodiversidad, variedad geográfica y productos agroalimentarios**. Unos territorios con una potente y saludable tradición gastronómica tan antigua como abierta a la innovación que hoy se enfrenta a la situación crítica que amenaza su futuro y el del planeta.

Por estos motivos, se han desplegado en los últimos años **propuestas turística basadas en los valores y en los agentes de la cadena de valor de la gastronomía** como espacio simbólico, en recursos endógenos, en la protección de los recursos culturales y naturales, en el turismo lento, en los productos de proximidad y Km. 0, en los mercados de abastos, etc.

En efecto, la experiencia gastronómica en las ciudades UCCI se enriquece con **el protagonismo del conjunto de agentes que componen la cadena de valor de la gastronomía**. Las materias primas empleadas en las cocinas de las ciudades UCCI son el principal elemento para que toda la cadena le genere valor a los productos y experiencias finales de los comensales. En este sentido, se observa una preocupación general en las ciudades iberoamericanas por los **productos de temporada, sostenibles y responsables**, y un crecimiento del número de iniciativas gastronómicas relacionadas con el regreso al campo, el consumo de alimentos de **kilómetro cero** o los **mercados de proximidad**.

Los mercados municipales de abastos se han convertido en un elemento clave para el desarrollo del turismo gastronómico en las ciudades UCCI. Entre otras, **Ciudad de México**, posiblemente la capital gastronómica de Latinoamérica, cuenta con más de 400 mercados públicos; **Barcelona** dispone de 39 mercados, uno en cada distrito de la ciudad;

Bogotá, de 45 plazas de mercado, entre públicas y privadas, que son visitables y son de gran importancia para la ciudad por ser el origen y centro de un gran encuentro cultural gastronómico, social, comercial, político y religioso; y **Madrid**, de 47 mercados, también distribuidos por todos los distritos, que tienen una amplia oferta de productos frescos, y que se han convertido en uno de los epicentros de la oferta gastronómica madrileña, con puestos de comida nacional e internacional.

Actividades gastronómicas

Asimismo, las ciudades UCCI también participan de la tendencia global de creación de **experiencias turísticas vinculadas a la cadena de valor de la gastronomía**. En este sentido, se pueden identificar numerosas actividades de turismo gastronómico que se ofrecen en las ciudades iberoamericanas, como talleres de cocina y bebida, tours, visitas a productores, experiencias con locales, etc. a través de portales como **Tripadvisor**^[7], **Viator**^[8], **Airbnb Experiencias**^[9], **Eatwith**^[10], **Get Your Guide**^[11], **Civitatis**^[12], **Culinary Backstreets**^[13], etc. o turoperadores especializados como **Intrepid Travel**^[14].

^[7] <https://www.tripadvisor.com/>

^[8] <https://www.viator.com/>

^[9] <https://www.airbnb.es/s/experiences>

^[10] <https://www.eatwith.com/>

^[11] <https://www.getyourguide.com/>

^[12] <https://www.civitatis.com/>

^[13] <https://culinarybackstreets.com/>

^[14] <https://www.intrepidtravel.com/en/food>

“El turismo gastronómico es un justo motor de desarrollo sostenible ya que promueve el empleo, pero también se conserva la cultura”.

Tanya Aguilar, Ciudad de México



Nuevos actores

De alguna manera, la tendencia en la vanguardia de cocina conlleva la implementación de nuevos procesos o investigaciones sobre la escena gastronómica, y exige la complicidad entre la academia, los centros de investigación y los restaurantes. En las ciudades UCCI se observa un gran dinamismo en la experimentación y en la búsqueda de nuevas formas de hacer y sentir la cocina, como sucede en **Bogotá** en los restaurantes **Leo** y la **Sala de Laura**, o en Madrid, en **Coque**.

La **academia** también forma parte fundamental de la gastronomía de las ciudades UCCI, con iniciativas de organizaciones y colectivos que ofrecen talleres y cursos sobre agricultura urbana, sostenibilidad y cocina consciente, educando a la población sobre la importancia de una alimentación sostenible y la conexión con el campo. Asimismo, se observa un creciente protagonismo de instituciones y diversas facultades de gastronomía y escuelas nacionales e internacionales de cocina.

Por ejemplo, la Universidad de Lima organizará este año 2024 el VI Congreso^[15] “Promoviendo la biodiversidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria a través de los cultivos ancestrales iberoamericanos”; la UBA cuenta con una Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; por su parte, en Colombia, la Universidad de La Sabana ofrece estudios en gastronomía, al igual que muchas otras instituciones de las Américas.

La preocupación general por la sostenibilidad, en la mayoría de las ciudades UCCI se manifiesta con la puesta en marcha de iniciativas con el objeto de promover la creación de huertos urbanos, agricultura urbana, **huertos en casa, parques y espacios verdes** que se han multiplicado en todos los municipios para que los residentes puedan cultivar sus propios productos agrícolas. Estos huertos también se utilizan para actividades educativas, comunitarias y comerciales en el sector de la restauración.

Bebidas

En la última década también se ha expandido en las ciudades UCCI el mercado local de **café de especialidad**, tanto para el desarrollo de algunas fases finales del proceso de producción, como el tostado, para su comercialización y consumo. De esta forma, ciudades como Barcelona y Madrid, que originalmente han sido consumidoras, hoy en día están transformado el modelo de negocio incorporando también la producción.

Por otro lado, tenemos que señalar el **gran momento de la coctelería artesanal** en las ciudades UCCI, tanto en los hoteles, como en los bares o en los restaurantes. No se entiende la **cultura del cóctel** sin la aportación de los **ingredientes**, las **técnicas**, los **profesionales** y la **cultura de la conversación y de la socialización iberoamericana**. Espirituosos de Iberoamérica como el **mezcal**, el **tequila**, el **ron**, el **pisco** o la **cachaza** y preparaciones clásicas como

el **daiquiri**, el **mojito**, la **margarita**, el **pisco sour**, o la **caipiriña**, y las nuevas preparaciones de una generación de jóvenes cocteleros y cocteleras iberoamericanas están marcando la tendencia a nivel global. En 2024, la Academia Iberoamericana de la Gastronomía ha declarado **La Habana como la Capital Iberoamericana de la Coctelería**.

En el universo de las bebidas, también debemos destacar el papel de **la cultura del vino** en ciudades con territorios de producción enológica como **Barcelona, Madrid, Cádiz, Buenos Aires o Santiago**, y la escena de la cerveza artesanal, con el protagonismo de ciudades como **Lisboa, Quito** (la ciudad donde se elaboró la primera cerveza en Suramérica en el siglo XVI) **Ciudad de Panamá, o San José**.

[15] Fuente: <https://civf.ulima.edu.pe/>

“La gastronomía hoy resulta una de las mayores formas de visibilidad de la cultura y de la historia de los países y ciudades, convirtiéndose en una verdadera vidriera de la ciudad”.

Marina Rocha, Buenos Aires

Eventos de turismo gastronómico, iniciativas y promoción

Por último, todas las ciudades cuentan con eventos locales de tipo gastronómico, con el fin de promocionar sus productos tradicionales, recetas, su diversidad geográfica, productos de temporada o incluso fiestas o eventos de carácter cultural o religioso que no se pueden concebir sin la aportación de la gastronomía. Por otro lado, las ciudades de mayor tamaño disponen de congresos, foros o conferencias que convocan un importante número de asistentes, profesionales y personas interesadas en el hecho gastronómico. Las principales ferias de las ciudades capitales iberoamericanas son:

- **Madrid Fusión:** se celebra anualmente desde el 2003, y es uno de los congresos gastronómicos más importantes del mundo. Reúne a cocineros, expertos culinarios y profesionales de la gastronomía para compartir conocimientos, técnicas innovadoras y tendencias culinarias. En su última edición, contó con más de 21.000 visitantes y 189 expositores.
- **Gastronomic Forum Barcelona:** es un salón de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía. Reúne a cerca de 18.500 visitantes y a más de 250 ponentes, con cocineros que suman 55 estrellas Michelin.
- **Mistura / Perú mucho gusto:** Mistura fue, sin duda alguna, desde sus inicios en 2008, una referencia para toda la Región. Posteriormente se transformó en “Perú mucho gusto”, con un carácter itinerante y con mayor apoyo del gobierno nacional de Perú.

- **Sabor Barranquilla:** Es un evento gastronómico^[16] creado en 2008 por la Cruz Roja Colombiana Seccional Atlántico y Fenalco Atlántico, con el objetivo principal de promover la cocina y la cultura culinaria del Caribe colombiano y el Gran Caribe.
- **Raíces Ecuador:** Raíces^[17] se inició en 2014 con el objetivo de impulsar la gastronomía ecuatoriana como referente turístico de gran potencial. “Este festival incentiva a los diversos emprendimientos gastronómicos a involucrarse en la mejora continua y promoción, gracias a la colaboración en conjunto con 9 escuelas de cocina de la ciudad”.
- **FISPAL Sao Paulo:** Evento profesional que reúne a miles de profesionales del mundo de la alimentación en América del Sur.

Por otra parte, desde el año 2014 la Academia Iberoamericana de la Gastronomía declara una **Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica**. Ciudades UCCI como **Buenos Aires** (2017), **São Paulo** (2018) o **Madrid** (2020-2022) han tenido esta distinción en ediciones anteriores. **Lima** será la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica en el **período 2024-2025**.^[18]



Cebiche, ceviche, seviche o sebiche: Plato nacional de Perú.

2.2.2. El reconocimiento de la gastronomía de las ciudades iberoamericanas

En la actualidad, como hemos señalado **la gastronomía iberoamericana es una de las más influyentes del mundo**. Esta posición de liderazgo se materializa en el reconocimiento de las principales guías, listas y medios de comunicación especializados.

En este sentido, hemos de señalar que **la mitad de los 10 mejores restaurantes del mundo en 2024 son iberoamericanos**, según la lista The World's 50 Best Restaurant 2024: **1º Disfrutar** (Barcelona), **4º Diverxo** (Madrid), **5º Maido** (Lima), **7º Quintonil** (Ciudad de México) y **10º Don Julio** (Buenos Aires). Asimismo, **casi el 30 por 100 de los 50 Best** (14 restaurantes) se ubican en ciudades UCCI. Y de los doce **reconocimientos individuales** de la lista, cuatro son profesionales que trabajan en las ciudades iberoamericanas:

- Mejor cocinera femenina: **Janaína Torres**, del restaurante A Casa do Porco (Sao Paulo)
- Campeones del Cambio: **Joao Diamante**, del restaurante Diamantes na Cozinha (Río de Janeiro)
- Estrella Damm Chef's Choice: **Mitsuharu "Micha" Tsumura**, del restaurante Maido (Lima)
- Mejor Sumiller: **Pablo Rivero**, del restaurante Don Julio (Buenos Aires).

Por otra parte, en la **guía Michelin**, las ciudades UCCI^[19] suman 152 estrellas, 96 Big Gourmand (mejor relación calidad precio) y 365 restaurantes recomendados (buena cocina), 10 estrellas verdes y 30 hoteles con 34 llaves Michelin^[20]. En este punto, destacan los restaurantes de las ciudades de **Barcelona y Madrid**, con 39 y 35 estrellas Michelin, y con cuatro y un tri estrellado, respectivamente.

En relación con los bares, casi la mitad de los 10 mejores bares de mundo en 2023 son iberoamericanos, según la lista The World's 50 Best Bars: **1º Sips** (Barcelona), **3º Handshake Speakeasy** (Ciudad de México), **4º Paradiso** (Barcelona) y **7º Licorería Limantour** (Ciudad de México). Asimismo, **más del 20 por 100 de los 50 Best** (11 bares) se ubican en ciudades UCCI. En este punto, hemos de destacar el protagonismo de **Ciudad de México**, que con 4 bares es la **ciudad del mundo con más reconocimientos**, por delante de ciudades como Nueva York o Londres.

^[16] Fuente: <https://saborbarranquilla.com/>

^[17] Fuente: <https://www.raicesecuador.com/feria-presencial/>

^[18] <https://ibergastronom.com/lima-es-capital-iberoamericana-de-la-cultura-gastronomica-2024-2025>

^[19] La Guía Michelin sólo evalúa los restaurantes de las siguientes ciudades UCCI: Andorra La Vieja, Barcelona, Buenos Aires, Cádiz, Ciudad de México, Lisboa, Madrid, Río de Janeiro y Sao Paulo.

“Tanto la comida tradicional como la más cosmopolita, la más internacional, son un valor diferencial y una palanca para el turismo”.

Héctor Coronel,
Madrid

Tres Fundamentos del documento

Los fundamentos de este documento descansan sobre las principales conclusiones del proceso de investigación realizado para la elaboración de esta guía, es decir: **el contexto y los marcos de referencia** del sector turístico, de la sostenibilidad y de la gastronomía; **el papel que juega la gastronomía en las ciudades UCCI**; las tendencias actuales y los retos del **turismo gastronómico**; la **experiencia previa de otros procesos** de elaboración de declaraciones gastronómicas; la **situación del**

turismo y la cultura gastronómica en las ciudades UCCI; y las **reflexiones** que han expresado, bien a través de una entrevista, o bien del cuestionario online, las **19 ciudades UCCI que se han sumado a este proyecto**.

A continuación, se recogen las principales percepciones para la elaboración del Decálogo UCCI de Destinos Gastronómicos:

EL CONTEXTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

“El turismo y la gastronomía son dos de las fuerzas que mueven el mundo. La crisis de la covid-19 ha demostrado la relevancia de estos dos sectores en términos económicos, culturales, sociales y también emocionales.”

Basque Culinary Center^[1]

En la actualidad, se observa un **marco global de incertidumbre en el sector turístico, ampliado por la profundidad y la velocidad de los cambios** que se están produciendo.

Las principales **mega tendencias globales** que tienen consecuencias directas para el sector turístico son las siguientes: los **cambios demográficos**, en particular, el envejecimiento de la población y el protagonismo de la denominada silver economy, y el proceso de despoblación de los territorios rurales y el crecimiento de las ciudades; los cambios tecnológicos que se están produciendo en el ámbito de las tecnologías digitales: Internet of Things (IoT), Big Data, Data Analytics, realidad virtual, realidad aumentada, robótica, inteligencia artificial, blockchain, automatización, etc.; **el cambio climático**, la principal amenaza para el sector turístico; la **(¿des?)globalización y el complejo entorno geopolítico y económico mundial**; y la gestión de la **externalidades negativas y los impactos sociales y medioambientales del turismo en los destinos**.

Asimismo, se están produciendo **relevantes transformaciones** en el ámbito de la economía y la empresa, la movilidad y la gobernanza de las ciudades. En este sentido, destaca **el turismo como actividad urbana en alza**, con efectos positivos (generación de empleo y renta) pero a veces también desfavorables (ocupación del espacio urbano, desnaturalización de la hostelería y el comercio, carestía de precios, impactos en la vivienda, etc.)

En los últimos años, hemos vivido también una profunda transformación del **marco institucional en el que se desenvuelven el turismo y la gastronomía en las ciudades iberoamericanas**. En particular, la **Agenda 2030** y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS); el **Acuerdo de París y la Declaración de Glasgow**, que representa el compromiso del sector turístico sobre el **Cambio Climático**; las orientaciones estratégicas de **ONU Turismo**, que defienden un turismo que contribuya al **crecimiento económico**, a un **desarrollo incluyente** y a la **sostenibilidad ambiental**, y ofrece liderazgo

y apoyo al sector para expandir por el mundo sus conocimientos y políticas turísticas; o el **reconocimiento de la gastronomía**, las artes culinarias o la alimentación como parte esencial de la **cultura** y como **instrumento para un desarrollo sostenible** (UNESCO).

La propia **Estrategia de Turismo EIT de la UCCI**, propone un modelo turístico para las ciudades UCCI basado en los **principios de innovación, sostenibilidad, accesibilidad y seguridad**, y que tiene como objetivo crear un turismo que sea **beneficioso para las comunidades locales, los visitantes y el medio ambiente**.

En este punto, hemos de destacar el **Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán** mediante el que 210 ciudades se han comprometido a impulsar sistemas agroalimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida saludable y accesible a todas las personas, con el objetivo de poder reducir el desperdicio alimentario, preservar la biodiversidad y, a su vez, mitigar los efectos de la crisis climática y adaptarse a ella. **18 ciudades UCCI han firmado el Pacto de Milán**: Bogotá, Buenos Aires, Ciudad de Guatemala, Ciudad de México, La Habana, La Paz, Lima, Lisboa, Madrid, Montevideo, Quito, Río de Janeiro, San Salvador, Santiago y Tegucigalpa, Barcelona, Cádiz y São Paulo.

Por estos motivos, el documento **se alinea con las principales declaraciones, convenciones y orientaciones de organismos internacionales** sobre turismo y gastronomía sostenible.

^[1] Basque Culinary Center (2021), Gastronomía. Diálogos en torno a la cocina de hoy y de mañana.

LA CUESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA

La gastronomía es un **sector poliédrico con múltiples dimensiones**, que tiene una enorme trascendencia cultural, social, económica y medio ambiental, y desempeña un creciente **papel de conexión multifuncional en las sociedades contemporáneas**. Se trata de **una de las manifestaciones simbólicas más influyentes de la sociedad actual**. La gastronomía es el centro de atención de **nuestro tiempo**.^[3]

Los tres pilares de la **revolución social** que hoy alimenta el universo gastronómico son: **la identidad, la sostenibilidad y la responsabilidad**.

No obstante, la gastronomía tiene un **perímetro difícil de delimitar**. No se trata de un sector independiente, sino de la suma de diversos sectores. Esto dificulta su análisis y su comprensión. Por eso, para analizar la gastronomía nos vemos obligados a hablar de un **ecosistema gastronómico complejo y heterogéneo** que recoge, como podemos observar en la siguiente figura, desde el sector primario, a la industria alimentaria, la distribución, la hostelería, la tecnología, las personas, la investigación y la innovación, el patrimonio, el turismo y el sector público e instituciones.



En este sentido, existe una gran unanimidad en considerar a la gastronomía como una **cadena de valor** que implica a diferentes ramas de actividad y que arranca de la **producción alimentaria** (lo que incluye agricultura, ganadería, pesca e industria alimentaria); comprende la **distribución** a través de cualquier tipo de canal (desde mercados tradicionales, supermercados y grandes superficies a tiendas de barrio, ultramarinos y comercio online); **hasta**

llegar a los hogares y a los negocios hosteleros de diversos perfiles (incluidas las empresas internacionales de delivery) para su transformación y degustación y, por supuesto, abarcando el **turismo ligado con la gastronomía**.

^[2] Siete Canibales. Entrevista a Gastón Acurio

La cocina lo incluye todo: el campo, el mar, la industria, el medio ambiente, el comercio, las buenas prácticas sociales y empresariales, la promoción de un país, la educación... Puedo equivocarme, pero siento que quien se aísla en su restaurante está perdido.

(Gastón Acurio, cocinero)^[2]

De hecho, la gastronomía se ha convertido en una **de las principales motivaciones de viajes a nivel global, y en un instrumento clave para el desarrollo de un turismo más sostenible y responsable.**

Por lo tanto, las ciudades iberoamericanas **se enfrentan de forma simultánea** al reto de impulsar el turismo gastronómico, atender las **tendencias claves** de este sector como son la **autenticidad**, el **localismo**, la preocupación por la **sostenibilidad**, el consumo de **alimentos frescos de proximidad y temporada**, las **dietas saludables**, la **reducción del desperdicio alimentario**, la **digitalización**, etc., y gestionar **fenómenos preocupantes** como el **cambio climático**, la **turistificación** o la **foodificación**.

Asimismo, **las ciudades juegan un papel crucial en la gastronomía**: son incubadoras de innovación culinaria, centros de diversidad cultural y alimentaria, y plataformas para la conexión entre productores y consumidores^[4]. **La comida da forma a las ciudades** y moldea el campo que las abastece^[5].

En este sentido, **la elaboración de un documento escrito y fundacional, de declaraciones, manifiestos o decálogos** se han demostrado como una buena medida **para visibilizar el propósito y mantener el legado** de los principales movimientos gastronómicos.



Empanadas argentinas: Cocina popular Argentina.

^[3] Ignacio Medina, crítico culinario.

^[4] Dan Barber (2014): The Third Plate: Field notes of the Future of Food.

^[5] Steel C. (2020). Ciudades Hambrientas.

^[6] Fuente: Santamaría, S. (1999). La ética del gusto. España. Ed. Everest.

EL VALOR AÑADIDO DE LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA EN EL MUNDO

La gastronomía iberoamericana, entendida como la suma de las cocinas que se expresan en la Península Ibérica, América Latina y el Caribe, representa **el mayor intercambio económico, social, cultural y alimentario que ha conocido la humanidad**. Por lo tanto, es más apropiado hablar de **gastronomías iberoamericanas**.

Esta gastronomía iberoamericana es **el resultado de:**

- **Movimientos de personas** (corrientes migratorias), de **productos**, de **ideas**, de **técnicas**, de **tradiciones**, de **innovaciones**, etc., con el océano Atlántico como espacio simbólico.
- **Un proceso extraordinario de acumulación de patrimonio**, que se concreta en el encuentro de las cocinas locales con las formas árabes, judías y castellanas que viajaron con los españoles y los portugueses, enriquecidas luego con influencias indígenas, africanas, japonesas, chinas, italianas y francesas.
- **Una despensa única**, basada en la variedad de paisajes y ecosistemas de países megadiversos como Brasil, Colombia, Ecuador, México, Perú y Venezuela. Por su parte, España y Portugal son los países más biodiversos de Europa.
- **El talento y el trabajo de las personas** que protagonizan la cadena de valor de la gastronomía. **El mestizaje y la diversidad son las señas de identidad** de la gastronomía iberoamericana. Se trata de una gastronomía que durante siglos se ha mostrado **abierta, receptiva, tolerante y generosa**. **Que se basa en una cocina que emociona, alegre, vital y festiva, pero también rebelde, desafiante y rompedora**, algunos de los valores de los movimientos que han hecho evolucionar la cocina en los últimos cincuenta años (la Nouvelle Cuisine, la Nueva Cocina Vasca, la Nueva Cocina Nórdica, la Cocina Española de la Libertad, la Revolución Latinoamericana, etc.). Por lo tanto, debe cuidar **no volverse excluyente, intransigente e inmovilista**.

En este sentido, se enfrenta al **reto de mantener la memoria** (no hay futuro para la cocina si no es capaz de mirar al pasado^[7]), pero ser también consciente de que la tradición culinaria nació para **recoger nuevas influencias, para evolucionar, para transformarse**. La tradición de hoy no será la tradición de mañana.^[8]

Por este motivo, tenemos que destacar el **papel de los jóvenes**, que en su momento **les dieron la vuelta a las cocinas** en la Península Ibérica y en América Latina, y hoy se enfrentan al reto de repensar la gastronomía iberoamericana.

Asimismo, debemos reivindicar el **protagonismo de la mujer** en los diferentes elementos de la cadena de valor de la gastronomía iberoamericana. Y se debe visibilizar la **riqueza y diversidad de las diferentes lenguas** que unen a la gastronomía iberoamericana. No importa si lo llamamos aguacate o palta, tomate o jitomate, papa o patata, maní o cacahuete, etc.^[9]

Por otra parte, el futuro de la gastronomía iberoamericana se basa en el **compromiso con la despensa, el producto y las temporadas**.



No debemos dejar de ser locales. Tenemos que emprender la búsqueda de una verdad, propia, auténtica, de manera que nadie tenga que renunciar a las influencias de los demás, de los productos y las personas de todo el mundo, pero siempre que en nuestra cocina nunca deje de percibirse nuestra tierra

(Santi Santamaría, cocinero)^[6]



Rocoto: Plato típico de Perú.

LA GASTRONOMÍA EN LAS CIUDADES UCCI

La gastronomía es una pieza clave de la **identidad y el sentido de pertenencia y orgullo de las ciudades iberoamericanas**.

En la gastronomía de las ciudades capitales iberoamericanas hay varias realidades que avanzan juntas hacia el futuro. De un lado, una cocina burguesa, sofisticada y culta, que coexiste con las cocinas populares, y muestra la vitalidad y el legado de las cocinas locales y regionales de cada país: **las ciudades UCCI son el gran escaparate de las cocinas nacionales de Iberoamérica.** Del otro lado, una cocina cosmopolita crecida con la globalización, y propia de las ciudades capitales. El desafío es ser capaces de combinar estos diferentes estratos y orientar el **mosaico** que debe expresar **la cocina iberoamericana del mañana.**

Asimismo, las ciudades UCCI vertebran el **sistema alimentario de unos territorios ricos en biodiversidad, variedad geográfica y productos agroalimentarios.**

En los últimos años, las ciudades UCCI se han sumado también a la **tendencia global de impulsar propuestas turísticas** basadas en los valores y en los agentes de la cadena de valor de la gastronomía, y **se han activado recursos** como los **mercados de abastos**, y actividades como **talleres de cocina y bebida, tours, visitas a productores, etc.**

En este punto, debemos destacar la **importancia creciente** en las ciudades iberoamericanas de iniciativas relacionadas con **bebidas como el vino, la cerveza artesanal, los espirituosos, las nuevas formas del café, del cacao, y la coctelería artesanal.**

Por estos motivos, **la gastronomía de las ciudades iberoamericanas se ha convertido en una de las más influyentes del planeta.** En estos momentos, disfruta de un gran reconocimiento de las principales guías, listas y medios de comunicación especializados.

No obstante, **la gastronomía tiene un peso desigual y heterogéneo** en la propuesta turística del conjunto de nuestras ciudades y se observa una planificación **estratégica débil** y una **ausencia de políticas públicas** concretas para aprovechar el potencial de los destinos y la oportunidad que representa el turismo gastronómico^[7].

Por lo tanto, las ciudades UCCI tienen un **gran margen para el crecimiento** en el ámbito del **turismo gastronómico.**

El futuro de la gastronomía iberoamericana será espléndido, porque es cada vez más sensata, sensible, culta, diversa y saludable.

(Rafael Ansón, presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía)^[10].

^[7] Ignacio Medina, crítico culinario.

^[8] Gastón Acurio, cocinero.

^[9] Antonella Ruggiero (2016): Iberoamérica, una despensa que es tesoro.

^[10] Fuente: <https://www.amigosrag.es/iberoamerica-una-despensa-que-es-tesoro>

LA GASTRONOMÍA NOS PERMITE MATERIALIZAR EL DISCURSO DE LA SOSTENIBILIDAD Y LA RESPONSABILIDAD

Construir ciudades en las que la comida vuelva a ser el centro de la vida, una fuente de buenos trabajos, sociabilidad y comunidad, en la que las personas aprendan a valorar la comida una vez más, a cocinar, compartir y tal vez cultivar sus propios alimentos.

(Carolyn Steel, arquitecta)^[12].

Las ciudades capitales iberoamericanas son, en su mayoría, metrópolis donde se consume **una gran cantidad de alimentos, muchos de los cuales proceden de fuera de su territorio**. Hasta hace pocos años, **este abastecimiento se ha venido realizando sin tener en cuenta las consecuencias de los impactos ecológicos y sociales de las cadenas de suministro que nos alimentan**.

Asimismo, el **entorno urbano está muy poco conectado con los espacios aún existentes en la metrópolis y en su entorno donde se producen los alimentos**.

Las urbes iberoamericanas tienen una oportunidad para **darle la vuelta a este escenario, ser ciudades que valoran la comida y poner de manifiesto los vínculos que hay entre el mundo urbano y el mundo rural**. También para avanzar en la **protección de los espacios productivos de los territorios que configuran las metrópolis iberoamericanas**.

Este documento tiene que ayudar a visibilizar las grandes desigualdades que hay en el acceso a la alimentación sostenible en la ciudad real, la de las interdependencias cotidianas y la que mejor puede hacer frente a los retos de futuro, y, sobre todo, evidenciar la necesidad de trabajar con visión de conjunto. **La cuestión alimentaria interpela a todo el territorio de las regiones metropolitanas de Iberoamérica, y el Decálogo UCCI para Destinos Gastronómicos puede ser un catalizador para ponerlo de relieve, en particular en los ámbitos de la gastronomía o el turismo**.

La **alimentación sostenible** aporta resiliencia, prosperidad y elementos para la mejora de la cohesión social, y es por ello por lo que será uno de los ejes centrales del Decálogo UCCI sobre destinos gastronómicos.

En este sentido, cobra fuerza la idea del **metabolismo urbano**, que entiende **la ciudad como un ecosistema formado a su vez por sistemas urbanos complejos (agua, energía, personas, alimentos, etc.)**. Los flujos de cada uno de estos sistemas, sus usos y la relación entre ellos, conforman ese metabolismo urbano que debe funcionar de manera equilibrada para disponer de una ciudad sostenible.

Por último, hemos de subrayar la importancia que puede jugar la gastronomía en el compromiso de las ciudades UCCI por la **igualdad, la diversidad, el entendimiento entre los pueblos y la paz**.

^[11] Euromonitor International (2023):

<https://www.euromonitor.com/press/press-releases/dec-2023/euromonitor-internationals-report-reveals-worlds-top-100-city-destinations-for-2023>.

^[12] Fuente: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gourmet-ciudades-comida-carolyn-steel-sitopia/>

Mapa de ideas

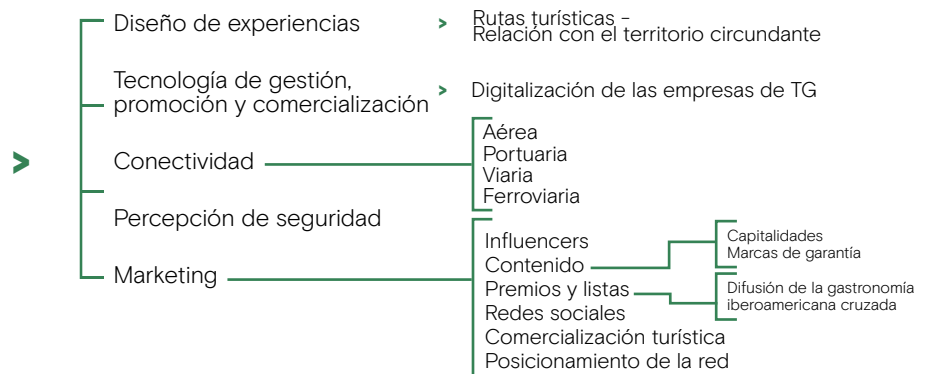
Este conjunto de percepciones se articula en un **mapa de pensamiento**, que sintetiza las principales ideas y mensajes que se pretenden expresar a través del Decálogo UCCI de destinos gastronómicos:



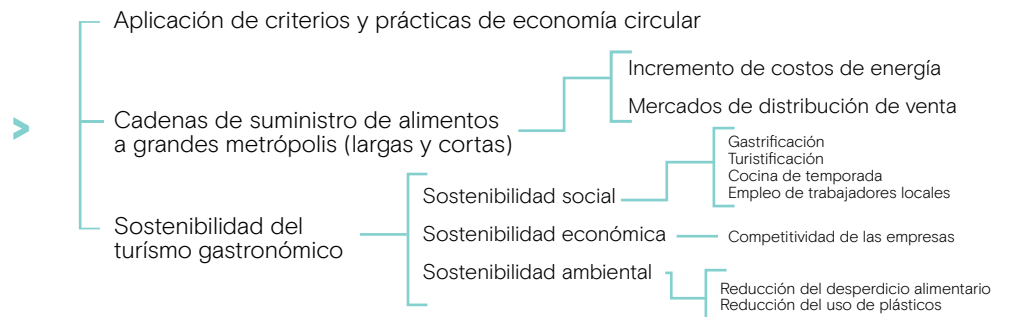
Del producto a la experienciturismo gastronómico



La gastronomía se vive en las ciudades iberoamericanas



El valor del conocimiento asociado al metabolismo tradicional de las ciudades iberoamericanas



La gastronomía de las ciudades iberoamericanas tiene historia



Ciudades que se preocupan por la salud y la alimentación equilibrada



Cuatro.

Decálogo UCCI de Destinos Gastronómicos

El Decálogo UCCI de Destinos Gastronómicos Iberoamericanos se despliega en los siguientes diez principios:

1 Identidad

La gastronomía es una pieza clave en la **identidad** de las ciudades iberoamericanas

La gastronomía es parte de la identidad y un **elemento fundacional de la cultura de las ciudades UCCI**, que conecta la alimentación, la despensa, la relación con el territorio, el clima, la memoria, la comunidad, las tradiciones, la creatividad, el saber, las costumbres sociales, etc.

La gastronomía nos permite comprender el proceso de construcción de la **personalidad de las ciudades UCCI**. Se trata de un vehículo de **transmisión cultural, de interrelación intergeneracional, de integración intercultural y de inclusión social**. Asimismo, proporciona un **sentido de pertenencia y orgullo** a las personas que viven en las ciudades iberoamericanas.

La gastronomía en las ciudades UCCI reúne las **cocinas del lugar, las cocinas regionales** del resto del país, y la **cocina cosmopolita e internacional** propia de las capitales y grandes ciudades y en la que tienen un papel singular la del conjunto de países de Iberoamérica. De esta forma, las ciudades son **el gran escaparate de las cocinas nacionales** de Iberoamérica. Por lo tanto, es una realidad dinámica, compuesta de representaciones, valores y símbolos en movimiento, que **nos permite explicarlas, diferenciarlas y relacionarlas con su entorno, con el resto de las ciudades iberoamericanas** y con el resto del mundo.

La gastronomía es un signo distintivo de las ciudades, que ha evolucionado y variado a lo largo de siglos de historia, que forma parte de la **gran familia de las gastronomías iberoamericanas**, pero tiene, al mismo tiempo, en cada una de ellas, elementos propios que las diferencian, además de ser un **potente generador de imagen como destinos gastronómicos**.

En este sentido, nuestras ciudades, a ambos lados del Atlántico, como en general todas las ciudades del mundo, **se enfrentan a procesos complejos de homogeneización y pérdida de autenticidad** de su cultura gastronómica.

Por estos motivos, las ciudades UCCI se proponen **profundizar en el conocimiento de la cultura gastronómica, y promover el reconocimiento, la protección, el desarrollo, y la difusión de la gastronomía como elemento clave del patrimonio cultural de las ciudades iberoamericanas**.

2 Historia

La gastronomía de las ciudades iberoamericanas tiene historia

La gastronomía iberoamericana, entendida como la suma de las cocinas que se expresan en la Península Ibérica y en América Latina, **representa el mayor intercambio económico, social, cultural y alimentario que ha conocido la humanidad**. Es el resultado de una sucesión de **acontecimientos históricos**, de **migraciones**, y del encuentro e intercambio **de personas, de productos, de ideas, de técnicas, de tradiciones, de innovaciones, etc.**, con el **Océano Atlántico** como espacio simbólico.

Asimismo, explica **un proceso extraordinario de acumulación de patrimonio cultural y cruce de influencias culinarias** a lo largo de siglos de historia, que se materializa en la confluencia de las cocinas indígenas con las formas árabes, judías y castellanas que viajaron con los españoles y los portugueses, enriquecidas luego con influencias africanas, japonesas, chinas, italianas y francesas. Esta revolución alimentaria permitió el nacimiento de dos universos culinarios nacidos de la fusión y de un trayecto de ida y vuelta que continúa en la actualidad.

El último cuarto del siglo XX y el comienzo del XXI está viviendo el **gran momento de la gastronomía iberoamericana**. Un fenómeno que se inicia en España, de la mano de la Nueva Cocina Vasca y de Ferrán Adrià y elBulli, y ha continuado en Améri-

ca Latina, de la mano de Gastón Acurio, que inicia una revolución culinaria en Perú, que se extendió por México y Brasil, y se ha convertido en un movimiento rico y variado que recorre casi todo el continente, y que la ha posicionado como una de las **gastronomías más influyentes del mundo**.

Este reconocimiento ha situado asimismo la **escena gastronómica de las ciudades UCCI en una posición de liderazgo mundial**, con una gran presencia en las **principales clasificaciones internacionales de restaurantes**, el dinamismo de iniciativas relacionadas con **bebidas** como el vino, la cerveza artesanal, los espirituosos, las nuevas formas del café, del cacao, y la **coctelería artesanal**, la puesta en valor de espacios como los **mercados de abastos, y eventos y actividades gastronómicas**.

En este sentido, UCCI se propone fomentar la investigación y el conocimiento de **la historia, el legado y el mosaico** que significa la gastronomía iberoamericana, y colaborar con los diferentes grupos de interés del sector en la articulación de un **relato y un proyecto colectivo que permita consolidar y mantener la posición actual de liderazgo**.



Callos a la madrileña: Plato típico de España.

3 Variedad y diversidad

La gastronomía de las ciudades iberoamericanas es rica diversa y variada

La gastronomía iberoamericana es una expresión de diversidad. Dentro del entorno iberoamericano encontramos diferentes paisajes, culturas, tradiciones, historias... todo ello genera una vasta **riqueza gastronómica en todos los aspectos de la experiencia culinaria** (productos, recetas y elaboraciones, técnicas...). Podemos decir que la gastronomía iberoamericana es extremadamente diversa debido a una combinación de factores geográficos, históricos, culturales y sociales.

En primer lugar, existe una **diversidad climática** porque Iberoamérica abarca una vasta región que incluye dos continentes y dos océanos. Esta área tiene una variedad de climas y paisajes, desde selvas tropicales hasta desiertos, montañas y costas. Estas diferencias geográficas y climáticas permiten una gran biodiversidad que da lugar a multitud de ingredientes, como frutas, verduras, granos, especias y carnes y pescados, que proporciona una **gran variedad de ingredientes únicos** que no se encuentran en otras partes del mundo y que son fundamentales en la cocina de cada región.

En segundo lugar, existe **diversidad histórica y cultural** porque en cada región se mezclan diferentes culturas e influencias. Las **culturas prehispánicas** tenían una enorme riqueza culinaria, así como técnicas e ingredientes únicos (maíz, frijoles y chiles, cacao, tomate, calabaza, piña, pavo, papas, quinua, etc.) que constituyen la base de esta diversidad. Pero, además, **la llegada de españoles y portugueses** trajo nuevos ingredientes y técnicas culinarias a la región (cerdo, pollo, vaca, trigo...). En los últimos cinco siglos se ha producido un auténtico intercam-

bio cultural entre América, Europa y **otros continentes, como Asia o África**. Incluso hoy en día la diversidad es patente por las continuas migraciones globales que dejan su huella en la gastronomía iberoamericana.

Por último, la **diversidad es también social**, ya que cada región y país en Iberoamérica tiene sus propias festividades, **celebraciones, hábitos de consumo, lugares y tradiciones culinarias** que son una parte importante de su identidad cultural. La diversidad de **restaurantes, bares, tascas, cafés, cafetines, botegos, taquerías, cantinas, bodegones, coctelerías, tiendas especializadas, mercados, así como otras experiencias y eventos gastronómicos**, hacen de las ciudades las expresiones máximas de la diversidad de la gastronomía.

En este sentido UCCI a través de este documento potente, claro y original, se propone **celebrar y potenciar la diversidad y el mestizaje como elementos propios y singulares de las diferentes formas en que se expresa la gastronomía** iberoamericana en estos destinos: el paisaje, la despensa, las recetas, las cocinas (popular, callejera, burguesa, creativa, etc.), los bares, las coctelerías, etc.

4 Cadena de valor

Del producto a la experiencia de turismo gastronómico: la cadena de valor

Es importante que cada ciudad identifique su cadena de valor del turismo gastronómico, con el fin de entender qué elementos la conforman en su territorio. Desde que se reconoce el origen heterogéneo y la variedad de las materias primas que se llevan a la mesa, hasta la prestación de los servicios de turismo gastronómico ofrecidos en cada destino para nacionales y extranjeros, hay un camino largo. Con este análisis se busca **generar valor y exaltar tanto la riqueza gastronómica como el proceso para maximizar el significado en los turistas y dejar huellas de calidad en sus recuerdos.**

La riqueza y diversidad geográfica que caracteriza a las ciudades UCCI, le otorgan la gran ventaja de tener materias primas con colores, olores y sabores identitarios de cada territorio, y que a su vez pueden ser transversales a todas las cocinas, se cuenta con la posibilidad de comer lo que se cultiva en los propios territorios o muy cerca de ellos, por lo que se cuenta con una calidad inigualable.

Estas características se trasladan a la mesa como un sello de calidad y exaltan el **producto local como protagonista.** El sector de la restauración tiene en común que busca generar valor a sus preparaciones desde la selección misma de las materias primas, y en cada preparación bien sea de alimentos o bebidas se deja ver la diversidad y el rescate de la esencia como un vehículo para recorrer los territorios desde la mesa.

Todo lo que se produce en el sector gastronómico, se hace con el fin de ser consumido, de generar placer y memoria en los comensales para que quieran volver o recomendar las experiencias vividas. Por este motivo, **las plataformas de las que se sirve el sector para conectar con los turistas** (los mercados de abastos, el comercio local, los restaurantes, los bares, las empresas de actividades, etc.) son tan importantes en esta escena **como la misma producción de alimentos y bebidas.**

Asimismo, las ciudades también muestran al mundo su riqueza del sector de turismo gastronómico, por medio de eventos y ferias de gran formato que reúnen miles de visitantes cada año.

Por estos motivos, las ciudades UCCI entienden el **turismo gastronómico** como una **cadena de valor** que implica a diferentes ramas de actividad y que se inicia en el **sector primario**, que incluye los lugares y paisajes donde se desarrolla la agricultura, la pesca y la ganadería; continúa en los espacios de **transformación**, como las bodegas, las destilerías, las queserías, etc. y en las **actividades artesanales** relacionadas con la gastronomía; y comprende la **distribución**, en particular los **mercados tradicionales y el comercio local**; hasta llegar a la **hostelería** y a los **eventos y experiencias gastronómicas** que se desarrollan en las ciudades iberoamericanas.



Arepas: Plato típico de Colombia y Venezuela.

5 Personas en el centro

Las personas

son el eje central de la estrategia de turismo gastronómico de las ciudades iberoamericanas

Las personas son el núcleo esencial de la gastronomía de las ciudades iberoamericanas. La diferencia entre alimentación y gastronomía reside en el **componente humano** (historias, tradiciones, conocimiento) que dota de sentido a la manera de preparación de alimentos en cada región. En particular, la gastronomía en Iberoamérica tiene una fuerte carga social, ya que **comer un acto de encuentro entre personas que comparten una mesa**. Todos los países comparten un espíritu social de la gastronomía. Además, las personas son **portadoras de la tradición culinaria** y los embajadores de la esencia y el patrimonio de una región, jugando un papel crucial en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional, así como de los mestizajes que suceden.

El turismo gastronómico es una experiencia cultural y social que incluye a muchas personas: cocineros, agricultores, artesanos y facilitadores de experiencias, entre otros. **La interacción humana entre local y visitante es el factor clave** que más impacta en la satisfacción del cliente. Estas interacciones no solo enriquecen la experiencia del turista, fomentando un aprecio más profundo por la cultura local, sino que son una herramienta para el **entendimiento y la paz entre culturas**.

Además, la gastronomía puede ser una importante palanca para el **desarrollo personal y comunitario**. Si el turismo en una ciudad valoriza la gastronomía auténtica, redundará en el desarrollo económico local.

El turismo gastronómico puede generar ingresos para una amplia gama de negocios, desde restaurantes y mercados hasta productores locales de alimentos. Involucrar a la comunidad en la cadena de valor del turismo gastronómico asegura que los beneficios económicos se distribuyan más equitativamente, apoyando el desarrollo sostenible.

En este sentido, las ciudades UCCI son conscientes de la importancia de las **condiciones de vida de las personas** que trabajan en la cadena de valor del turismo gastronómico y el **reto de implicar a los jóvenes**, que deben participar en la evolución de la gastronomía en las ciudades iberoamericanas.

Por último, hay que destacar **el papel y la relevancia de las mujeres en la gastronomía de las ciudades iberoamericanas**. Como canalizadoras del recetario tradicional, como preservadoras de la cocina casera y nutritiva, como elementos clave de los sistemas alimentarios y, en la actualidad, referentes culinarios en los nuevos templos de la gastronomía de nuestras ciudades.

Por todo ello, el propósito de las ciudades UCCI es **cuidar a las personas**, como eslabones clave para la transmisión del patrimonio gastronómico, poniendo el foco en la calidad de vida, la promoción del talento, la inclusión, la diversidad y la igualdad de oportunidades.

6 Metabolismo Urbano

El valor del conocimiento

asociado al metabolismo tradicional de las ciudades iberoamericanas

Tradicionalmente, la alimentación ha moldeado la forma de las ciudades. Asimismo, las ciudades moldean el sistema alimentario y la demanda que se asocia al consumo de alimentos. **Las ciudades concentran a la mitad de la población de planeta y no producen lo que comen.** Por lo tanto, los impactos generados por los sistemas alimentarios urbanos se producen a escala global.

Por este motivo, en octubre de 2015, 210 ciudades en todo el mundo, entre ellas **18 ciudades UCCI**, firmaron el **Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán**, con el objetivo de impulsar sistemas agroalimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida saludable y accesible a todas las personas y con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario, preservar la biodiversidad y, a su vez, mitigar los efectos de la crisis climática y adaptarse a ella.

Las ciudades UCCI son, en su mayoría, metrópolis **que vertebran el sistema alimentario de unos territorios ricos en biodiversidad, variedad geográfica y productos alimentarios.** En este punto, el impulso de **sistemas alimentarios urbanos sostenibles** exige revisar la relación de la ciudad con la alimentación contemplando **producción, procesamiento, transporte, consumo y residuos generados por los alimentos.**

En este sentido, cobra importancia el conocimiento del **metabolismo urbano**, la forma en la que las ciudades obtienen el agua, la energía y la alimentación, el sistema de gestión de los residuos, y cómo **la ciudad y el campo emergen como un territorio continuo**, que trasciende las fronteras entre lo urbano y lo rural. En el entorno inmediato de las ciudades iberoamericanas hay un patrimonio que permite reconstruir la lógica del desarrollo sostenible basado en los recursos del territorio.

Este concepto está unido asimismo a la defensa de las **señas de identidad de las cocinas locales**, de la **biodiversidad**, de los **productos de proximidad que las sustentan** y de las **personas** que las hacen posibles, y de una **cocina saludable y equilibrada.**

Por todo ello, el propósito de las ciudades UCCI es **valorar la comida como un elemento estructural del desarrollo urbano, proteger los espacios productivos** de los territorios que configuran las metrópolis iberoamericanas, **conectar el mundo urbano y el mundo rural** para crear sistemas alimentarios urbanos más éticos, sostenibles, regionales, estacionales y resistentes, e identificar aquellas actividades que pueden generar **beneficios ambientales, sociales y también económicos a escala local.**

7 Soberanía y Seguridad alimentaria

Ciudades que cuidan

los sistemas alimentarios locales

Cuando hablamos de alimentos y ciudades, debemos contemplar el concepto de **sistema alimentario**. Esto engloba todos **los elementos** (entorno, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) **y actividades** que contribuyen e influyen en la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, y determina los resultados de estas actividades, como los **efectos socioeconómicos, ambientales y sobre la salud de la población**.

Incorporamos, además, la conveniencia de que los territorios mejoren sus sistemas alimentarios con el fin de acercarse a la soberanía alimentaria, **el derecho de los pueblos a producir alimentos de manera democrática y sostenible**. Esto implica que las comunidades tienen el poder de decidir qué, cómo y para quién se producen los alimentos, priorizando siempre la producción local y respetando la diversidad cultural y ecológica. Es un concepto que **va más allá de la simple autosuficiencia** alimentaria, pues busca garantizar el acceso a alimentos saludables, nutritivos y culturalmente adecuados para todos, **fortaleciendo al mismo tiempo la economía local y protegiendo el medio ambiente**.

El turismo gastronómico favorece todos estos mecanismos. Lo hace al promover **ciclos** de producción–suministro–consumo **más cortos**, con el consiguiente beneficio para el productor y el medioambiente. Lo hace al favorecer al **potenciar la singularidad y autenticidad de la propuesta gastronómica local**. Lo hace al favorecer en gran medida, y **apoyar a los productores**, generando

empleo y riqueza. Lo hace al favorecer al potenciar el **conocimiento y el posicionamiento de los productos locales**. Y, por último, el turismo gastronómico favorece los sistemas alimentarios al incrementar el **orgullo del productor y del residente** al ver el interés de los y las visitantes por sus alimentos, sus recetas y sus tradiciones alimentarias.

Por todo ello, las ciudades UCCI sitúan el concepto de **soberanía alimentaria** como uno de los **ejes claves de la estrategia de desarrollo del turismo gastronómico** en las ciudades iberoamericanas.

8 Salud y Alimentación

Las gastronomías tradicionales son

fuentes de la salud y la alimentación equilibrada

Las gastronomías tradicionales iberoamericanas constituyen un elemento clave para fomentar la salud y la alimentación saludable. La cocina tradicional generalmente se basa en **ingredientes frescos, locales y de temporada**, pudiendo contribuir a la mejora de la trazabilidad de los alimentos y la seguridad de los consumidores. Estos alimentos suelen ser más ricos en nutrientes esenciales y, además, al estar **menos procesados, contienen menos aditivos, conservantes y azúcares añadidos**, lo que contribuye a una dieta más saludable. Al centrarse en alimentos más naturales y menos procesados, la cocina tradicional puede ayudar a **prevenir problemas de salud pública**, como la obesidad, la diabetes, o las enfermedades cardiovasculares.

Muchas cocinas tradicionales ofrecen una dieta equilibrada que incluye una **amplia variedad de alimentos**, como granos enteros, legumbres, frutas o verduras. Esta diversidad proporciona un espectro más completo de nutrientes necesarios para una dieta saludable. **Las recetas de nuestros ancestros tienen, generalmente, una marcada función nutricional**, en contraposición a modos de alimentación modernos (comida basura o chatarra) que no son, en muchos casos, saludables.

Por todo ello, las ciudades UCCI buscan la puesta en valor de aquellos productos, ingredientes y recetas más saludables, con el fin de **mejorar la calidad de vida de sus residentes y visitantes**.

9 Experiencia

La gastronomía se vive en las ciudades iberoamericanas

La **"experiencia turística"** es un término clave en el desarrollo del sector en los últimos quince años. En un estudio pionero de Pine y Gilmore sobre la economía de la experiencia^[1], vemos que su análisis divide el concepto de experiencia en dos grandes dimensiones. Por un lado, describen la participación del consumidor, ya sea pasiva –como mero espectador– o activa, participando en el propio desarrollo de la experiencia. Por otro lado, estos autores hablan de la conexión como segunda dimensión fundamental, ya que ésta es única entre el consumidor y el “escenario” o entorno en el que se vive la experiencia, haciendo que ésta sea totalmente personal e irrepetible.

Si queremos trasladar el concepto de experiencia turística al turismo gastronómico, podemos remontarnos a 2002 cuando Long (citado en Kivela y Crotts, 2006) definía el turismo “culinario” como el hecho de **experimentar otras culturas a través de la comida y el vino**. También Wolf^[2] definió el turismo gastronómico como aquellos viajes que buscan disfrutar con la comida y bebida mediante **experiencias gastronómicas memorables**. Ambas definiciones llevan a la conclusión de que **el turismo gastronómico no se limita únicamente al mero hecho de comer durante el viaje, sino que la conexión con la cultura gastronómica del destino a lo largo del viaje es en sí una experiencia muy personal**^[3].

El estudio de la World Food Travel Association (2019), explica que el mayor reto que actualmente existe a la hora de crear experiencias turísticas de tipo gastronómico es **mantener la autenticidad**, concepto clave que no debe faltar a la hora de definir y diseñar experiencias turísticas.

Por todo ello, las ciudades UCCI, apoyándose en los componentes de la cadena de valor del turismo gastronómico de sus entornos y hinterlands, se proponen fomentar el **diseño de experiencias turísticas memorables**, que integren los **recursos gastronómicos de una manera sostenible**, generando así un atractivo que fomente la repetición y la fidelización de los visitantes.

^[1] Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the experience economy (Vol. 76, No. 4, pp. 97-105). Cambridge, MA, USA: Harvard Business Review Press.

^[2] Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. Consultado el 27 de julio de 2024: <http://www.culinarytourism.org>

^[3] Kivela, J. y Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination Journal of Hospitality & Tourism Research (30), No. 3, August2006, pp. 354-377. ISSN 1096 3480

10 Visión, Gestión y Colaboración

El reto de trabajar desde lo local para impactar globalmente

La participación de los gobiernos locales en Redes como la UCCI, a través del intercambio de buenas prácticas, el fortalecimiento institucional y la cooperación, evidencia el interés por mejorar sus estrategias de participación, internacionalización y cohesión social desde diversos sectores de sus economías, de forma tal que permitan gestionar el territorio y generar mayor calidad de vida en sus ciudadanos.

En este sentido, **las ciudades UCCI, en distintos niveles y alcances, están impulsando estrategias y actuaciones** que activan la identidad local, los elementos de la cadena de valor de la gastronomía, las personas, la preocupación por la sostenibilidad, el concepto de metabolismo urbano y sin duda, como elemento transversal, la gestión sostenible de los destinos.

El desarrollo de políticas públicas parte de la **identificación de los retos actuales de las ciudades iberoamericanas, representadas en UCCI** en el ámbito del turismo gastronómico, que con la elaboración del decálogo han quedado en evidencia. Para su impulso, será necesario tener en cuenta la **innovación**, absolutamente indispensable tanto para el desarrollo como para la integración de los destinos. Asimismo, la **gestión y la transmisión del conocimiento** generado en cada territorio al resto de las ciudades se revela como un elemento clave para el futuro de los destinos gastronómicos iberoamericanos.

Por otro lado, involucrar a las **comunidades**, los **colectivos tradicionales** y a las diferentes **agentes y entidades** participan en la cadena de valor de la gastronomía y el turismo en el territorio, fortalece la **planificación y el despliegue de las políticas públicas**, de forma tal que representan los intereses colectivos y facilitan su implementación.

Asimismo, las ciudades UCCI tienen la tarea de generar las herramientas para el **monitoreo, la evaluación y el seguimiento de las políticas públicas relacionadas con el turismo gastronómico**, por medio, por ejemplo, de la implementación de **observatorios** o de la creación de algún organismo que se dedique a esta función.

En definitiva, y con el fin de recapitular los principios del presente decálogo, las ciudades UCCI conciben la gastronomía como **una estrategia de política pública**, y se proponen impulsar la estructuración de planes o proyectos de desarrollo sostenible de **destinos de turismo gastronómico**.



Cinco.

Conclusiones
y recomendaciones.

ONU Turismo define el turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje experiencias y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. El enoturismo (turismo del vino), es un subtipo del turismo gastronómico y se refiere al turismo cuyo propósito es visitar viñedos, bodegas, degustar, consumir y/o comprar vino, ya sea directamente o cerca del lugar donde se produce.^[1]

La gastronomía ha formado siempre parte del turismo, pero su relación en las últimas décadas ha cambiado significativamente. En la actualidad, asistimos a un fenómeno en el que el gran interés por lo gastronómico ha impulsado la evolución de este **binomio turismo/gastronomía** hacia nuevos modelos, dando lugar a uno de los segmentos más dinámicos, atractivos y sostenibles del sector: el **turismo gastronómico**.

En los últimos años, **el turismo gastronómico se ha relanzado también por la activación de la cadena de valor de la gastronomía**. De esta forma, numerosos destinos turísticos a nivel mundial han impulsado en los últimos años **una nueva narrativa** y una amplia batería de propuestas basadas en la identidad cultural, en la producción local, en el sector primario, en la industria agroalimentaria, en el **territorio como elemento de diferenciación** y como expresión de un paisaje que reúne la historia, la cocina, las tradiciones y los valores medioambientales del lugar.

El turismo gastronómico es hoy un **producto turístico muy transversal**, que se basa en la experiencia de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la **cultura gastronómica** de un territorio.

Asimismo, **el turismo y la gastronomía se refuerzan mutuamente**. La gastronomía proporciona **argumentos sólidos para un desarrollo sostenible** del sector turístico: la generosidad y la complicidad de una amplia variedad de agentes asociados a la producción de alimentos, su distribución, su transformación y su consumo. Asimismo, favorece la inclusión social, el empleo y la reducción de la pobreza, propone una producción y un consumo responsable alineados con los ODS, permite la protección del patrimonio, de la diversidad y de los valores culturales de los territorios, contribuye a la protección del medio ambiente y a la lucha contra el cambio climático, y favorece el entendimiento mutuo, la paz y la seguridad.

Por su parte, **el turismo es un aliado esencial para la producción agroalimentaria local** y un facilitador del reequilibrio de la estructura productiva: reactiva la cadena de valor de la gastronomía, los mercados de cercanía, aumenta la rentabilidad y revaloriza los productos locales.

Nos encontramos, por lo tanto, en un escenario en el **que la gastronomía se observa como un gran activo para los destinos turísticos**. Pero también ante un **contexto turístico complejo en proceso de cambios y transformación** que exige más que nunca contar con **una estrategia** que permita a los destinos aprovechar la oportunidad que representa el turismo gastronómico.

Por estos motivos, la UCCI ha realizado esta **Guía para el desarrollo y sostenibilidad de Destinos Turísticos Gastronómicos en ciudades iberoamericanas**. Este documento da continuidad a la **Estrategia Iberoamericana de Turismo del Futuro (EIT)**, y recoge el **trabajo que han realizado las ciudades UCCI**, a través de una mirada interdisciplinar y utilizando diferentes herramientas de investigación y reflexión, para disponer de una **hoja de ruta para el desarrollo de un turismo gastronómico sostenible en Iberoamérica**.

En este punto, hemos de destacar que esta guía se propone **fortalecer la imagen de las ciudades iberoamericanas como destinos líderes en gastronomía y atraer visitantes**, con un propósito asociado a valores como el cuidado de la historia, la cultura y la tradición culinaria, la diversidad, la vida saludable, la autenticidad, la sostenibilidad, la lucha contra el cambio climático, la experiencia, la creatividad, la innovación, el emprendimiento, el trabajo digno, la solidaridad, etc.

Este documento representa asimismo una oportunidad para articular una **estrategia de gastrodiplomacia** de las ciudades iberoamericanas, y favorecer el papel de la gastronomía como instrumento de diálogo, tolerancia, diversidad y desarrollo sostenible.

Por otra parte, permite crear un **espacio de diálogo y reflexión** de las ciudades iberoamericanas sobre la gastronomía y el turismo gastronómico, pero también como un instrumento de dinamización y transformación de la realidad económica, cultural, social y medioambiental.

Por estos motivos, se propone **un conjunto de recomendaciones para el despliegue del Decálogo UCCI de destinos turísticos gastronómicos**, agrupadas en los ámbitos de la cultura gastronómica, la sostenibilidad y el turismo:

CULTURA GASTRONÓMICA

1. Impulsar la creación de un **corpus de la gastronomía iberoamericana**, como expresión de los **corpus de las propias ciudades iberoamericanas**, y como instrumento de recopilación y difusión de la historia, los productos, las técnicas, las prácticas culturales, el recetario, etc.
2. Construir, a partir del Decálogo UCCI de destinos turísticos gastronómicos, y en colaboración con el conjunto de agentes del sector, un **relato colectivo de la gastronomía** de las ciudades iberoamericanas.
3. Elaborar un **mapa de valor de la gastronomía** de las ciudades iberoamericanas que permita identificar, analizar, localizar y relacionar los recursos gastronómicos de los destinos (productos, productores, transformadores, distribuidores, mercados, tiendas especializadas, restaurantes, patrimonio asociado, experiencias, etc.)
4. Sobre la base de este mapa de valor, crear una

- plataforma digital sobre la cultura gastronómica** de las ciudades iberoamericanas. Asimismo, esta plataforma puede favorecer la creación de una **red transversal en la que participen y colaboren las personas, las entidades y las empresas** relacionadas con la gastronomía y el turismo gastronómico en las ciudades UCCI.
5. Promover **espacios expositivos** sobre la gastronomía en las ciudades iberoamericanas.
 6. Fomentar **investigaciones, estudios y publicaciones** sobre la gastronomía y el turismo gastronómico de las ciudades iberoamericanas.
 7. Colaborar, desde las ciudades UCCI, en el reconocimiento **de las gastronomías nacionales como patrimonio cultural inmaterial**.

SOSTENIBILIDAD

8. Desarrollar **estrategias locales de alimentación sostenible**, alineadas con el Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán, e impulsar iniciativas de **metabolismo urbano** para convertir a las ciudades UCCI en un **interfaz entre el tejido urbano y el territorio rural** que las sustenta.
9. Asimismo, articular iniciativas que la **soberanía**

- alimentaria**, la **adaptación al cambio climático** y la aplicación de la **economía circular** en la cadena de valor de la gastronomía.
10. Elaborar un **catálogo de buenas prácticas** en sostenibilidad y economía circular en turismo gastronómico de las ciudades UCCI.

TURISMO

11. Integrar la gastronomía en la **estrategia turística** de las ciudades iberoamericanas y promover **planes específicos de impulso del turismo gastronómico sostenible**, que permitan alinear el modelo turístico de las ciudades en su base territorial y el respeto al capital natural.
12. Fomentar la participación de todos los agentes de la cadena de valor y la **colaboración público-privada** en los planes de impulso del turismo gastronómico.
13. Desarrollar **productos y experiencias de turismo gastronómico** basadas no solo en la identidad local, sino también en la diversidad **de la oferta de la gastronomía iberoamericana en cada una de las ciudades**.
14. Buscar acuerdos con empresas privadas de comercialización turística, preferentemente basadas en las ciudades UCCI, para **mejorar la presencia en el mercado de dichas experiencias de turismo gastronómico**.
15. Impulsar **Observatorios de la gastronomía y el turismo gastronómico** en las ciudades iberoamericanas para conocer las dinámicas locales y colectivas, y realizar un seguimiento de las principales tendencias y retos del sector.

16. Favorecer el **intercambio y la colaboración** en el ámbito de la innovación y la **formación** sobre gastronomía y turismo gastronómico de las ciudades UCCI.
17. Fomentar el **talento y el emprendimiento** en el sector de la gastronomía y el turismo gastronómico.
18. Organizar un **encuentro anual** sobre la gastronomía en las ciudades iberoamericanas que permita **conectar a los agentes** que participan en el sector y **reconocer las buenas prácticas** de turismo gastronómico sostenible que se realizan en las ciudades UCCI, a través de unos **premios a las diferentes tipologías de agentes de la cadena de valor**.
19. Promover y apoyar la adhesión de ciudades UCCI a la Red de **Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO**.
20. Colaborar con **organizaciones nacionales e internacionales** (como ONU Turismo, UNESCO, FAO, etc.) en el desarrollo del turismo gastronómico.

^[1] Organización Mundial del Turismo (2019), Definiciones de turismo de la OMT, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.

Seis. Bibliografía.

- Barber, D. (2015). *The third plate: Field notes on the future of food*. Penguin.
- Berry, W. (1990). *The pleasures of eating. What are people for*, 145, 151.
- Basque Culinary Center (BCC) y ONU Turismo (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, ONU Turismo, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>.
- Basque Culinary Center (BCC) y ONU Turismo (varios años). *Conclusiones de los Foros Mundiales de Turismo Gastronómico*, ONU Turismo, Madrid. Basque Culinary Center (BCC) (2022). *Gastronomía. Diálogos en torno a la cocina de hoy y de mañana. X Aniversario del BCC*. Donostia / San Sebastián.
- Basque Culinary Center (BCC) y SEGIB (2022). *La contribución de la gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible*, Madrid.
- Comisión Europea (2019, 11 de diciembre). *El Pacto Verde Europeo*. <https://bit.ly/3ppc5Sw>.
- Cleave, P. (2011). *Food and Wine Tourism: Integrating Food, Travel and Territory*; Erica Croce & Giovanni Perri, Wallingford, Oxfordshire, CABI Tourism Texts, 2010. 208 pp.£ 35, ISBN 978-1-84593-661-7. Global Footprint Network (2024). *Earth Overshoot Day 2023*.
- FAO (2018). *Transformar la alimentación y la agricultura para alcanzar los ODS. 20 acciones interconectadas para guiar a los encargados de adoptar decisiones*. Roma.
- Fundación Ellen MacArthur (2019). *Ciudades y Economía Circular de los Alimentos*.
- Gaztelumendi, I. (2022). *Turismo + gastronómico + sostenible, en Gastronomía. Diálogos en torno a la cocina de hoy y de mañana. X Aniversario del BCC*. Donostia / San Sebastián.
- Gaztelumendi, I. & Rodríguez L. (2022). *El papel de la gastronomía en las transformaciones sostenibles, en la contribución de la gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y Basque Culinary Center (BCC). Madrid.
- Gobierno Vasco (2017). *Plan estratégico de gastronomía y alimentación de Euskadi 2020*.
- Grupo Excelencias. (2020). *TURISMO GASTRONÓMICO VS.COVID-19*. *Revistas Excelencias Gourmet No 73* (Pp 62-67). Retrieved September 14, 2024, from <https://revistasexcelencias.com/revista/excelencias-gourmet-no73/>
- Hall, M. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Ed. Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Hall, M. (2003). *Wine, Food and Tourism Marketing*. Ed. Routledge.
- Hall, M., Sharples, L. (2008). *Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets*. Ed. Routledge.
- International Energy Agency (2024). *Empowering Urban Energy Transitions. Smart cities and smart grids*. Roma.
- IPCC (2023). *AR6 Synthesis Report. Climate Change 2023*. UN. Ginebra.
- Loda, M., Bonati, S., & Puttilli, M. (2020). *History to eat. The foodification of the historic centre of Florence*. *Cities*, 103, 102746.
- Meadows, D. (1972). *Los límites del Crecimiento*. Universe Books. Nueva York.
- Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación (2021). *Guía de Diplomacia Gastronómica*.
- Medina F.X. y Leal P. (2018). *Gastronomía y Turismo en Iberoamérica*. Editorial Trea.
- Medina I. (2014). *La revolución latinoamericana*. *El País*. <https://ignaciomedina.net/la-revolucion-latinoamericana/>
- Medina I. (2016). *En nombre de la tradición*. *El País*. <https://ignaciomedina.net/la-tradicion-nacio-para-ser-cambiada/>
- Medina I. (2016). *El año que perdimos la vergüenza*. *El País*. <https://ignaciomedina.net/el-ano-en-que-perdimos-la-verguenza/>
- Medina I. (2017). *Cuando el trigo encontró al maíz*. *El País*. https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793_727965.html
- Medina I. (2021). *Ecuador: un país, mil cocinas*. *Primicias*. <https://ignaciomedina.net/un-pais-mil-cocinas/>
- Medina I. (2023). *Un tiempo para los jóvenes. Siete Canibales*. <https://ignaciomedina.net/un-tiempo-para-los-jovenes/>
- Montecinos A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible. Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos*. Editorial Porrúa. México.
- Mulet J.M. (2023). *Comemos lo que somos*. Editorial Destino
- MUPFPP (2015). *Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán*.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). *Tourism and Gastronomy*. Routledge. IberoCocinas (2021). *Las cocinas Iberoamericanas en el centro. Políticas públicas de cadena de valor agroalimentario*. SEGIB. México.
- IberoCocinas (2021). *Mapeo de Metodologías de conceptualización y medición de las cocinas como patrimonio cultural y economía creativa en Iberoamérica*. SEGIB. México.
- KPMG (2019). *La gastronomía en la economía española. Impacto económico de los sectores asociados*. Madrid.
- Luján N. (1988). *Historia de la Gastronomía*. Editorial Debate. Barcelona
- OECD (2012). *Food and the Tourism Experience. The OECD-Korea Workshop*. OECD Studies on Tourism.
- ONU Tourism and the International Transport Forum (ITF) (2019). *Transport-related CO2 Emissions of the Tourism Sector – Modelling Results* (Madrid).
- ONU Tourism and UNEP, *Climate Change and Tourism: Responding to Global Challenges* (Madrid, 2008).
- ONU Turismo (2012). *Primer Informe Mundial de la ONU Turismo sobre Turismo Gastronómico*. OMT, Madrid.
- ONU Turismo (2017). *Segundo Informe Mundial de la ONU Turismo sobre Turismo Gastronómico*. OMT, Madrid.
- ONU Turismo (2019). *Segundo Informe Mundial de la ONU Turismo sobre Turismo Gastronómico. El turismo en Iberoamérica. Creando oportunidades para todos*. OMT, Madrid.
- ONU Turismo (2021). *La declaración de Glasgow: un compromiso con una década de acción climática en el turismo*
- ONU Turismo y Programa de Naciones Unidas para el Medioambiente (2021). *Baseline Report on the Integration of Sustainable Consumption and Production Patterns into Tourism Policies*
- Parlamento Europeo (2014). *Resolución del Parlamento Europeo sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos*.
- Perucca, M., & Tessarin, P. (2022). *Foodification: Come il cibo si è mangiato le città*. Eris.
- Petrini C., Padovani G. (2006). *Slow food revolution: a new culture for dining & living*. Ed. Rizzoli.
- Ruggiero A. (2016). *Iberoamérica, una despensa que es un tesoro*, en *Excelencias Magazine*.
- Santamaría, S. (1999). *La ética del gusto*. España. Ed. Everest.
- Secretaría General Iberoamericana SEGIB (2022). *Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación PIGA 2030*. Madrid.
- Simpson, M. C., Gössling, S., Scott, D., Hall, C. M., & Gladin, E. 2008. *Climate Change Adaptation and Mitigation in the Tourism Sector: Frameworks, Tools and Practices*. Paris, France: UNEP, University of Oxford, UNWTO, WMO.
- Skift Report (2015), *The rise of food tourism*. Culinary Tourism Alliance. Toronto.
- Skift Report (2017), *Case Study Catalonia. How the food economy drives sustainable tourism development*.
- Slow Food (1989). *Slow Food Manifesto. "For the Defense of and the Right to Pleasure"*. París.
- Steel, C. (2020). *Ciudades hambrientas: cómo el alimento moldea nuestras vidas*. Capitán Swing Libros.
- UCCI (2022). *Estrategia Iberoamericana de Turismo del Futuro (EIT)*. Madrid.
- UN Environment Programme (2024). *Global Waste Management Outlook 2024: Beyond an age of waste – Turning rubbish into a resource*. Nairobi. <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/44939>.
- UNESCO (1992). *Convención del Patrimonio Mundial*. París.
- UNESCO (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París.
- UNESCO (2004). *Red de Ciudades Creativas*. París.
- Villaverde F. (2023). *La cocina española. Historia, fuentes, protagonistas*. Arzalia Ediciones. Madrid.
- V.V.A.A. (2011). *Turismo Gastronómico. Estrategias de Marketing y Experiencias de Éxito*. Prensa Universitaria de Zaragoza, 2011
- Bussell, J., Campbell, C., Lange-Faria, W., & McAree, K. (Eds.). (2014). *Have fork will travel: A practical handbook for food & drink tourism professionals*. World Food Travel Association.
- Zukin, S. (2009). *Naked city: The death and life of authentic urban places*. Oxford University Press.

Siete.

Anexo. El territorio y la despensa: las raíces gastronómicas de Iberoamérica. Un viaje por las ciudades UCCI.

El patrimonio gastronómico es una parte esencial de la gastronomía iberoamericana, notable motor dinamizador de la cultura de los países, elemento representativo del abanico de identidades de sus pueblos y parte de la memoria colectiva. En la actualidad, varios territorios iberoamericanos han conseguido relanzar sus gastronomías y colocarlas en el mapa internacional, reinterprestando y actualizando sus raíces culinarias sin dejar atrás la tradición. Por su parte, las ciudades iberoamericanas se han convertido en grandes expositores de estas cocinas y su adaptación a los nuevos tiempos.

La riqueza y diversidad de la gastronomía iberoamericana son un manifiesto de la convergencia de las tradiciones indígenas, europeas, africanas y asiáticas, que configuran en cada suelo las cocinas propias, fundamentadas en la integración de estas culturas y sus herencias históricas.

Dicha gastronomía está también condicionada por sus múltiples geografías y paisajes, que le otorgan una gran variedad de sabores, ingredientes y alimentos, muchos de ellos únicos en el mundo.

A continuación, **se recorre un viaje a las raíces gastronómicas de Iberoamérica a través de las ciudades UCCI.**

Gastronomía ibérica

El **Principado de Andorra**, ubicado en la parte oriental de la Cordillera de los Pirineos, limítrofe con España y Francia, ofrece una gastronomía de alta montaña y de territorio, condicionada por la naturaleza de su clima y paisajes, cuya geografía es abundante en ríos, bosques, lagos, picos y valles. Su territorio, compuesto por un 90% de naturaleza, alberga una gran variedad de flora y fauna autóctonas, bases de una gastronomía sustentada en la materia prima y de temporada. Entre los productos endémicos destacan la patata del Principado, los embutidos y quesos de montaña, las setas de temporada, las mermeladas de frutas silvestres o el jarabe de abeto. También las carnes del país con certificaciones de calidad y origen, como la ternera (Carne de Andorra I.G.P.) u otras como el buey (Carne de Calidad Controlada de Andorra), junto con carnes de caza como el jabalí. Además, la elevada altitud del territorio favorece la producción de miel y licores de alta montaña, así como la elaboración de vinos de altura^[1].

Al nordeste de España, la ciudad de **Barcelona** alberga la diversidad gastronómica del territorio catalán, basada en los productos más representativos de la dieta Mediterránea. Cataluña es una de las mayores regiones productoras de aceite del

mundo, y concentra la elaboración de este insumo predominantemente en sus comarcas del sur, con cinco aceites D.O.P. como el Aceite de Les Garrigues o el Aceite de l'Empordà. Por otro lado, la viticultura cobra gran importancia en todo el territorio de la C.A., prueba de la resiliencia y adaptabilidad de los suelos. De las 12 Denominaciones de Origen existentes, destaca la D.O.P. Penedès, extendida desde las playas de Sitges hasta las montañas pre-costales, la más productiva y cercana a la capital. De otra parte, la D.O.Ca. Priorat es la única calificada del país, mientras que la D.O.P. Cataluña abarca todos los paisajes vitivinícolas de la región, con más de 41.000 hectáreas de viñedo^[2].

Las huertas de regadíos en las cercanías de los ríos y las zonas costeras proveen al territorio catalán de una gran variedad de frutas y hortalizas con certificaciones de calidad y origen, como las Clementinas de las Tierras del Ebro o el Calçot de Valls (I.G.P.), la Avellana de Reus o la Manzana de Girona (D.O.P.). Asimismo, cabe mencionar la relevancia de la D.O.P. Arroz Delta del Ebro, procedente de una de las principales zonas de cultivo de arroz del país y producto de gran valor para la cocina regional. La gastronomía catalana se basa en gran medida en los productos del mar Mediterráneo, provenientes de los más de 600 km de la costa de la C.A., como los pescados azules de Tarragona o la Gamba de Palamós, con su propia marca de garantía. Por otro lado, cobran importancia productos característicos de las zonas montañosas, como la Mantequilla y el Queso de Alto Urgell y la Cerdanya (D.O.P.) o la Ternera y los Quesos de los Pirineos (I.G.P.)^[3]. Además de las certificaciones mencionadas, la C.A. cuenta con la Marca Q de Qualitat Alimentària y el distintivo Productes de la Terra, para insumos agroalimentarios tradicionales y originarios como la salsa romesco o la Sal Marina del Delta^[3].

En el sur de España, la gastronomía andaluza es otra de las grandes exponentes de la dieta Mediterránea en el país. En concreto, la provincia de Cádiz es una

de las más ricas en ingredientes y variedad de productos, que conforman los tres tipos predominantes de la cocina gaditana: la marinera, la agrícola-ganadera y la serrana^[4]. La primera, basada en productos marinos provenientes de la Costa Atlántica de Cádiz y de los ríos que allí desembocan, predomina en la zona de la Bahía de Cádiz, en la Costa Noroeste y en la comarca de La Janda. Así, son famosos productos como las ostras o ostiones, mariscos como las cigalas, las coquinas o los langostinos de Sanlúcar, moluscos como los chocos, los pescados de estero o el sábalo, el salmón gaditano^[5]. El atún rojo de almadraba, capturado en la costa de La Janda, es una de las señas de identidad de la gastronomía gaditana, con la Marca de Calidad Certificada Atún Salvaje de Almadraba del Sur de España. Sus diversos cortes y sus elaboraciones tradicionales, como la Mojama de Barbate I.G.P., gozan de un gran reconocimiento internacional^[6].

Las hortalizas y frutas de la cocina agrícola-ganadera gaditana se cultivan principalmente en los huertos de las zonas de interior de la provincia, con productos representativos como los espárragos de Alcalá del Valle. También destacan aquellos originarios del cultivo en zonas costeras, como los alcauciles o las tagarninas de Conil de la Frontera, las legumbres y calabazas del Campo de Rota, las papas y boniatos de Sanlúcar de Barrameda o las naranjas de Tarifa. En cuanto a la ganadería, predomina la cría de la vaca Retinta, raza autóctona que cuenta con su propia Marca de Garantía Carne de Retinto, y que en Cádiz se concentra en zonas costeras y de la Dehesa gaditana^[7]. Al noroeste, la Sierra de Cádiz es el lugar de origen y producción de insumos como los quesos de cabra Payoya o los aceites de la D.O.P. Sierra de Cádiz^[8]. Por otro lado, el Marco de Jerez comprende las zonas de crianza y producción vinícola gaditana, y abarca las D.O.P. Vino de Jerez, Brandy de Jerez y Vinagre de Jerez, sumamente distintivas de la región^[9].

En el centro de la Península Ibérica, la gastronomía de la ciudad de **Madrid** es el resultado de la confluencia de la gran variedad de ecosistemas y paisajes de la Comunidad Autónoma homónima, con zonas de cultivo y huertas, pastos, viñedos y colmares. Su relieve se divide en dos conjuntos principales: las llanuras del valle del Tajo y la sierra. En las primeras se encuentran despensas vegetales de gran valor, como el municipio de Aranjuez y su cultivo de fresas y espárragos y el de Villacañete, en cuya producción hortofrutícola destaca el melón de Piel de Sapo. El municipio de Villa del Prado, conocido como “La Huerta de Madrid”, abastece al territorio de productos hortícolas como la acelga o el pepino, mientras que el de Chinchón es hogar del cultivo de sus célebres ajos y de la producción de la I.G.P. Chinchón, el tradicional licor anisado^[9]. Al sureste, principalmente en las vegas de los ríos Tajo, Jarama, Henares y Tajuña, se concentra la mayor parte de la producción de aceitunas y aceite, bajo

la D.O.P. Aceite de Madrid y la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real. Las principales vías fluviales de la vertiente del Tajo también aclimatan las zonas esenciales del viñedo madrileño, cuya producción cuenta con la D.O.P. Vinos de Madrid. Por otro lado, entre los insumos característicos de los paisajes de la Sierra de Madrid destacan aquellos pertenecientes a la I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama, de la raza vacuna Avileña-Negra Ibérica, así como los quesos de oveja y cabra. Aparte de las certificaciones ya mencionadas, la Comunidad de Madrid cuenta con el sello M Producto Certificado, la Marca de Garantía de los Alimentos de Madrid, al igual que goza de una gran variedad de productos con el sello oficial de Producción Ecológica del CAEM (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid)^[10].

En el extremo suroeste de la Península Ibérica, la herencia gastronómica de Portugal, que encuentra en su capital, **Lisboa**, uno de sus más importantes escaparates internacionales, es otro ejemplo de cómo la multiplicidad de paisajes y geografías del territorio configuran la gastronomía propia. Por un lado, las excelentes condiciones para el nacimiento y crecimiento de especies marinas en los fondos arenosos y las fosas abisales de su costa atlántica dan lugar a productos distintivos como el rodaballo y el lenguado de Figueira da Foz y Cascais, la lubina de Sagres, el Pez de San Pedro de Peniche, el Salmonete de Armação de Pêra, las gambas de Espinho y Quarteira o la almeja fina de Ria Formosa. Por otro lado, el paisaje portugués de interior presenta una fuerte influencia mediterránea, notable en su cultivo de olivos y producción de aceite de oliva, considerado uno de los mejores del mundo. Así, se pueden encontrar diferentes regiones con aceites y aceitunas con D.O.P., como la de Alentejo, la mayor productora de aceite del país, o las aceitunas de Negrinha de Freixo^[11].

Entre los productos hortofrutícolas protegidos del cultivo portugués se encuentran la manzana de Bravo de Esmolfe, las ciruelas de Elvas, la piña y el maracuyá de las Azores o la chirimoya de Madeira. Otros insumos agrícolas característicos del territorio son los cítricos del Algarve o el arroz carolino de las marismas del Ribatejo. Las regiones de pastoreo y cría de razas autóctonas de ternera, cordero, cabrito y cerdo están presentes en todo el país, con D.O.P. como las de la carne de ternera Arouquesa, el cabrito de Barroso

o el cordero de Terrincho, entre otros. En zonas de alta montaña como las sierras de la Estrella, de Serpa o de Azeitão, se pueden encontrar quesos de oveja protegidos, como los de Rabaçal, Évora, Terrincho o Niza. Finalmente, la oferta vinícola de Portugal es diversa, con suelos graníticos y de pizarra en el norte, y arcillo-calizos en el sur, que dan lugar a una variada oferta de vinos con certificaciones de origen y calidad, como el Vinho verde, los vinos de Douro, Oporto, Madeira o los vinos de la región de Lisboa, con 9 denominaciones de origen³⁰.

Gastronomía latinoamericana

Al igual que sucede en las regiones ibéricas previamente revisadas, las gastronomías latinoamericanas deben su riqueza y variedad a la diversidad paisajística y climática de sus territorios, que abarcan desde cadenas montañosas como la Cordillera de los Andes o la Sierra Madre, selvas como la amazónica o la Lacandona, bosques tropicales como el de Chaco, ríos como el Amazonas, Orinoco o Paraná, lagos como el Macaribo o el Titicaca y zonas de las costas del Océano Pacífico, el Atlántico y el mar Caribe.

Así, las múltiples topografías y ambientes de los territorios configuran las despensas de las distintas regiones de América Latina, con una gran variedad de pescados y mariscos provenientes de las zonas litorales; pasando por las carnes, predominantemente de especies de vacuno, ovino, porcino y aves, procedentes de la ganadería en las grandes pampas y mesetas; hasta las frutas, hortalizas, granos, tubérculos y legumbres cultivados en los grandes campos de labranza, en las llanuras de los grandes ríos, en las tierras tropicales y suelos volcánicos del interior.

Las gastronomías latinoamericanas tienen ciertas bases comunes, como el cultivo y uso de productos como el **maíz**, cultivo autóctono y base dietética para la mayor parte de regiones; la **yuca**, tubérculo propio de las áreas subtropicales y firmemente implantado en las regiones amazónicas; el **frijol**, cultivado desde las zonas tropicales hasta las de alta montaña y cuyos países de mayor producción son Brasil y México; o el **trigo**, cereal que encuentra en el norte de México y en los países del cono sur su hábitat natural^[12].

Otros insumos hortofrutícolas compartidos por estas gastronomías son el chile, con origen en las regiones andinas y selváticas y cuyo cultivo se extiende a gran parte de los territorios centro y sudamericanos; frutos propios de las áreas tropicales y subtropicales como el **plátano**, con plantaciones concentradas en las costas pacíficas y atlánticas; el **coco**, base de la cocina caribeña y cuyos árboles se esparcen por las costas centro y sudamericanas y las Antillas; la **calabaza**, común en Mesoamérica y el Caribe; y otros como el **aguacate**, la **piña**, el **zapote**, el

mango, la **papaya**, el **maracuyá** o la **guayaba**. También tienen gran presencia en la dieta los tomates, tubérculos comúnmente utilizados como las patatas, el camote o la jícama, y granos como la quinua, insumos originarios de las regiones andinas. Mesoamérica aporta al patrimonio culinario común hortalizas como el chayote o la malanga, especies como el achiote, la pimienta gorda o la vainilla y semillas como el ajonjolí³¹.

De otra parte, el cultivo de la **caña de azúcar**, introducido en zonas del Caribe y extendido al resto del continente, da lugar a la producción de multitud de jugos y destilados autóctonos, entre los que cabe destacar el **ron**, caribeño en su origen y cuya elaboración se expande a varios países centroamericanos. Otros insumos como el **cacao**, originario de las regiones tropicales y subtropicales en su variedad criolla, y el **café**, cultivado en las regiones andinas y centroamericanas y que encuentra en las tierras de Brasil, Colombia y Honduras sus máximos productores, se sitúan entre los más célebres e internacionalmente reconocidos dentro de la gastronomía de América Latina. No obstante, cada región cuenta con productos propios y distintivos³¹.

La **Ciudad de México** refleja a través de su gastronomía chilanga los sabores nacionales, sustentados en muchos de los insumos básicos mencionados con anterioridad. La gastronomía mexicana cuenta con una gran presencia de frutas tropicales como el aguacate o el jitomate, plantas como la flor de calabaza o los quelites y cereales como el amaranto, como también de una gran variedad de verduras, entre las que destaca el chile. Este pimiento, con más de 64 especies cultivadas en las regiones del norte y centro del país, conforma junto con el maíz y el frijol la identidad gastronómica nacional^[13]. El nopal es otro de los cultivos identitarios, en especial de la capital, con la Milpa Alta como su zona de mayor producción^[14]. A su vez, en áreas lacustres del Valle de México como Xochimilco o Tláhuac sobreviven las chinampas, tradicionales sistemas de cultivo artificial de plantas, verduras y hortalizas como el romerito, la verdolaga o el cilantro^[15]. Entre los productos agroalimentarios mexicanos que cuentan con denominación de origen están el mango Ataúlfo de Soconusco (Chiapas), el arroz de Morelos o la vainilla de Papantla^[16].

El cacao mexicano, cuyo cultivo predomina en los estados sureños de Tabasco, Chiapas y Guerrero, ostenta la D.O.P. Cacao Grijalva (Tabasco)^[17]. Por su parte, la producción cafetera tiene lugar en 15 estados, por lo regular en zonas tropicales al sur

del país y generalmente en la variedad arábica. Chiapas y Veracruz, los principales estados productores, cuentan con las D.O.P. Café de Chiapas y Café de Veracruz. Otro de los cultivos autóctonos del país es el agave azul, que generalmente tiene lugar en las estribaciones del volcán de Tequila y el Valle de Río Grande y cuyo destilado para la elaboración del tequila cuenta con su propio sello, la Denominación de Origen Tequila (D.O.T). La certificación abarca la producción tequilera de 5 estados mexicanos: Nayarit, Jalisco, Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas. La elaboración de mezcal, otro destilado oriundo a base de agave y presente en el norte y sureste del país dispone de la Denominación de Origen Mezcal, que abarca 8 estados productores como los de Oaxaca, Durango o Guerrero. Otros licores mexicanos protegidos son el Sotol del desierto, la Charanda de jugo de caña de Michoacán, y el Bacanora, licor de agave de Sonora^[18]. Junto a las carnes del norte del país, los productos del Océano Pacífico y los vinos de Baja California, estos insumos simbolizan la oferta gastronómica mexicana.

Las gastronomías centroamericanas, representadas en las capitales de **Ciudad de Guatemala, San Salvador, Tegucigalpa, Managua, San José y la Ciudad de Panamá** guardan en común el uso de una serie de insumos endémicos, como es el caso de flores comestibles como el Loroco o la Flor de Izote, flor nacional de El Salvador que cuenta con el sello de Indicación Geográfica Protegida de la Unión Europea^[19].

También tienen gran presencia productos agrícolas como el tamarindo, el zapote, la chaya, la moringa, los chipilines, la hierba mora o el palmito, y frutas tropicales como el pejibaye o el plátano. Este último se cultiva y consume a lo largo de todo el continente, pero cobra gran importancia para los países del centro, en especial para la nación costarricense. Esta, conocida como “La República del Banano”, es uno de los mayores países exportadores del fruto a nivel internacional y su producción cuenta con la Indicación Geográfica Banano de Costa Rica^[20]. En El Salvador, el Jocote Barón Rojo, fruto que crece en las cuencas del río Titihuapa, también cuenta con la protección de su indicación geográfica³⁸. Por su parte, Guatemala es el primer país mundial exportador de cardamomo, especia de gran relevancia para su gastronomía, cultivada principalmente en los municipios de Alta Verapaz, Quiché, Huehuetenango e Izabal^[21].

Otros productos centroamericanos reconocidos son los quesos y mantequillas de la zona, entre los que destaca el Queso Turrialba costarricense, el único certificado con una denominación de origen, producido en las faldas del Volcán Turrialba^[22]. Adicionalmente, productos salvadoreños como el Camarón de la Bahía de Jiquilisco en las costas cuscatlecas, las pupusas con arroz del municipio

de Olocuilta o el chaparro, bebida espiritual a base de maíz y caña de azúcar, también cuentan con I.G.P.s³⁸. La caña de azúcar es otro de los cultivos predominantes, cuyo cultivo en zonas como la Costa Sur de Guatemala da lugar a la elaboración de rones reconocidos como los guatemaltecos, que cuentan con la primera D.O.P. Ron de Guatemala, con variedades premium como el Ron Zacapa Centenario y los Rones Botran^[23].

Son también relevantes las regiones cafetaleras, en su mayoría montañosas y de elevada altitud. El cultivo del café, que cuenta con certificaciones de calidad y origen en numerosos casos, y su exportación, suponen una de las principales actividades económicas en los territorios. Así, se encuentran las D.O.P. Café de Antigua y Café de Acatenango en Guatemala o Café Marcala en Honduras, y las I.G.P. Café Terrazú en Costa Rica y varias como el Alotepec (Santa Ana), Cacaohuatique (Morazán) o Bálsamo Quezaltepeque (Cordillera del Bálsamo) en El Salvador. En Nicaragua, el cultivo del café se da en dos zonas principales, la Zona Pacífico Central (Managua, Carazo, Masaya y Rivas) y la Zona Norteña, mientras que en Panamá se siembran cafés de altura en zonas como Boquete, Volcán-Candela y Renacimiento y el Café Robusta en tierras bajas. El cacao panameño, en sus variedades criolla y forastera, ostenta la certificación de la Organización Internacional del Cacao del 50%, posicionando al país como productor de cacao fino o de aroma. El cultivo de este fruto en las fincas de Bocas del Toro o Costa Arriba dan lugar a una creciente oferta de chocolate artesanal en el país.

El patrimonio gastronómico de las **Antillas Mayores** es uno marcadamente caribeño y se fundamenta en los cultivos de frutas tropicales como el mango, el plátano o el guineo y la guayaba, y el consumo de pescados y mariscos del mar Caribe y el Océano Atlántico. La agricultura es un sector clave para las islas de Cuba, La Española y Puerto Rico, y para las ciudades de **La Habana, Santo Domingo, San Juan y Puerto Príncipe**, donde predomina el cultivo de productos como el cacao y el café en pequeños huertos y sistemas agroforestales repartidos por las montañas y sierras, topografía predominante en estos territorios. También sobresale la plantación de caña de azúcar y la producción de destilados derivados como el ron, así como la siembra de arrozales en todas las regiones. Entre los productos autóctonos de estas regiones, cabe mencionar una serie de insumos con sellos de calidad y origen, como es el caso de la D.O.P. Cuba para los rones producidos en la isla^[24], la denominación de origen Café de Puerto Rico^[25], la del Café Valdesia en el sur de la República Dominicana^[26] (único café en el mundo en recibir una Denominación de Origen Protegida por parte de la UE) y la del Ron Dominicano.

Pese a compartir muchos de los recursos esenciales con el resto de América Latina, las regiones sudamericanas cuentan con una serie de alimentos e ingredientes reconocidos por su origen y calidad. Así, **América del Sur** es otro ejemplo de cómo las grandes ciudades y capitales exhiben a través de su oferta gastronómica los productos endémicos de los territorios. En **Caracas** se pueden degustar algunos de los **productos venezolanos** más emblemáticos, entre los que existen algunos que cuentan con una Denominación de Origen Controlada. Estos son el Cocuy Pecayero, destilado ancestral a partir del agave endémico Agave cocui, generalmente elaborado en la región centro-occidental del país, en especial en Pecaya; el Cacao de Chuao, proveniente del valle de la Cordillera de la Costa en el Estado de Aragua; y los diversos Ronces de Venezuela, cuyas zonas de extracción y elaboración se limitan a los estados venezolanos de la zona occidental, así como el oriente de los estados de Sucre y Monagas^[27]. Otro producto distintivo son los quesos de mano artesanales, procedentes de las regiones llaneras.

Los productos del **patrimonio gastronómico colombiano**, muchos de ellos con denominación de origen, encuentran en la ciudad de Bogotá un gran escaparate. Insumos como el Queso del Caquetá o el Queso Paipa, la Cholupa y el Bizcocho de Achira del Huila, el Arroz de la Meseta de Ibagué, el Bocado Veleño, el Cangrejo Negro de Providencia o los productos de las abejas de Asoapiboy y Bocayá^[28] son representados en la gastronomía cundiboyacense, para la que también son esenciales la papa criolla y frutas tropicales como la guanábana, el maracuyá o la uchuva de las áreas andinas circundantes. La producción cafetalera en el país, representada en su Eje Cafetero, es ampliamente reconocida en el mercado internacional y ampara bajo su Marca Colectiva Café de Colombia variedades como el Café de Tolima o el Café del Cauca, que también cuentan con sus propias denominaciones de origen protegidas^[47].

La **gastronomía ecuatoriana**, fielmente manifestada en la oferta de la ciudad de **Quito**, cuenta con productos notables con denominaciones de origen protegidas como el Cacao Arriba, cacao fino de aroma cultivado y producido en todo el territorio nacional; el Café de las Galápagos o el Lojano Café de Origen, el maní de Transkutukú, la pitahaya de Palora o el miske, destilado a partir de salvia de penco, identitario del corredor interandino^[29].

Por su parte, la ciudad de **Lima** alberga los tesoros de la **gastronomía peruana**, con productos de origen certificados como el pisco, producido tradicionalmente en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; el Maíz Blanco Gigante Cusco, proveniente del Valle Sagrado del Cusco, comprendido en las provincias de

Calca y Urubamba; o el Pallar de Ica, cultivado en las provincias de Chincha, Pisco, Palpa, Ica y Nazca^[30].

Otros alimentos peruanos protegidos son las Aceitunas de Tacna, procedente de las zonas de las irrigaciones del departamento homónimo; la Maca Junín-Pasco o el Cacao Amazonas Perú, variedad cultivada en la selva norte. El cultivo de café es otra de las actividades agrícolas predominantes en la región, con denominaciones de origen como el Café Villa Rica, originario de la provincia de Oxapampa en Pasco; el Loche de Lambayeque o el Café Machu Picchu-Huadquiña, cultivado en Santa Teresa y Cusco^[49].

De igual forma, la gastronomía de las ciudades brasileñas (**Brasilia, São Paulo y Río de Janeiro**) presentan los productos oriundos de **Brasil**, que en sus distintas variedades de quesos, vinos o cafés de zonas específicas amontan 68 indicaciones geográficas y 20 denominaciones de origen^[31]. Destacan los quesos artesanales de Minas Gerais y los de la Serra da Canastra, la carne bovina de la Pampa Gaucha y sus derivados, los bizcochos de São Tiago, los camarones de Costa Negra o los aguardientes de Paraty y de caña de Salinas. El sector vinícola del país también cuenta con certificaciones de origen y calidad para variedades como los tintos, blancos y espumantes del Valle de los Viñedos y de Branco Bandeira, el vino de uva Goethe, los vinos de Altos Montes o la uva de mesa del Valle de San Francisco. Por otro lado, el país es el mayor productor de café del continente y del mundo, con variedades reconocidas y certificadas como el Café de la Región Cerrado Mineiro, el Café de la Serra da Mantiqueira o el café verde del Norte Pioneiro de Paraná^[32]. El cacao brasileño encuentra en Linhares su principal zona de producción, que además otorga al cultivo y elaboración del fruto en la zona la indicación geográfica con el mismo nombre^[33].

La gastronomía de **La Paz** y de **Sucre**, por su parte, hace gran uso de productos de **origen boliviano**, como la quinua, cuya variedad Real en el Altiplano Sur cuenta con una denominación de origen protegida, así como el Singani, destilado de uvas Moscatel de Alejandría originario de los departamentos de La Paz, Tarija, Chuquisaca y Potosí. En todas las provincias de Chuquisaca se cultiva el Ají Chuquisaqueño, otro insumo protegido y símbolo de la gastronomía nacional. Al sur del departamento, la Denominación de Origen Valle de Cinti abarca la producción de vinos y singanis de altura^[34].

La gastronomía de **Asunción** se sirve de alimentos comunes a **Paraguay** y a toda América como la mandioca, el maíz o las legumbres, pero se diferencia de la del resto de países vecinos por contar con la herencia natural y cultural de las culturas guaraníes, con productos de origen como el ka'a he'e (stevia)^[35], cuyo hábitat natural se encuentra en el noreste de la Región Oriental del Paraguay. Pese a no contar con ningún tipo de certificación, otro producto endémico con gran potencial es la Carne del Chaco Paraguayo^[36], siendo la ganadería vacuna una de las principales actividades agropecuarias del país.

A través del programa de certificación Sello de Origen de Chile^[37], la **gastronomía chilena** y por ende la de **Santiago** gozan de productos oriundos de las diversas zonas del país con un alto valor agregado. Así, ciertos insumos hortofrutícolas como los Limones de Pica, el Maíz Lluteño, o la Sandía de Paine, además de dulces como los de la Ligua, productos del Pacífico como la Langosta y el Cangrejo Dorado de Juan Fernández o el Atún de la Isla de Pascua y carnes como la del Cordero Chilote ven protegida su indicación geográfica gracias a este programa. Otros productos como la sal de las localidades centrales de Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia o el Prosciutto de Capitán gozan de sellos de denominación de origen, mientras que otros cuentan con marcas de certificación, como las uvas de mesa de Atacama o los tomates de Limache.

Cabe destacar la Marca de Calidad Aysén^[38], que certifica productos tradicionales como los quesos artesanales de la región de Aysén en la Patagonia chilena, así como los sistemas agrícolas de la Isla de Chiloé^[39], que cuentan con la marca de certificación de Sistemas Ingeniosos de Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). Por su parte, la asociación de vides de la Comuna de Casablanca, en la Región de Valparaíso, cuenta con la marca colectiva Viñedos Casablanca Route^[40], como también sucede con la Cerveza Valdiviana de la Región de Los Ríos^[41].

En **Argentina**, la gastronomía de **Buenos Aires** goza de insumos originarios de distintas zonas del país que cuentan con diversos sellos de protección. Sobresalen las carnes y sus derivados, en especial el Salame de Tandil (D.O.T.), elaborado a partir de carne ovina y porcina en el centro-sudeste de la provincia de Buenos Aires, y la carne del Chivito Criollo del Norte Neuquino, cabrito criado en las regiones norte de Neuquén^[42]. Por otro lado, la región es internacionalmente conocida por su producción vinícola, que cuenta con indicaciones protegidas como las de los Vinos de los Valles de Famatina (La Rioja), Vinos de Colonia Caroya, Vinos de Córdoba, vinos de altura en Salta y Jujuy o las de los caldos elaborados en la provincia de Mendoza como los de Lunlunta (Maipú) o Argelo, así como

también en la Patagonia. La producción de las vides mendocinas también cuenta con las D.O.C. Vinos Luján de Cuyo, comúnmente conocida por sus Malbec de alta calidad, o Vinos San Rafael^[43]. Finalmente, Argentina es el primer país productor y exportador de Aceite de Oliva en América del Sur, con el sudeste bonaerense y la zona de Cuyo como área destacada de producción de aceitunas de mesa y aceites de oliva virgen y virgen extra^[44].

Igual que sucede con algunos de sus países vecinos como Chile o Argentina, **Uruguay** cuenta con tierras óptimas para el cultivo de la vid, cuyas características climáticas e influencia marítima del Río del Plata y del Océano Atlántico en la zona sur facilitan la existencia de vinos de calidad. Así, la producción vinícola del país cuenta con más de 32 sellos vinculados a 12 departamentos, como los Vinos de Bella Unión (Artigas) o los de Manga (**Montevideo**)^[45]. Por otro lado, ocupa un lugar esencial en el sector agropecuario uruguayo la cría de vacunos y ovinos, así como la explotación del sector lácteo y sus derivados. Las regiones ganaderas, que ocupan la mayor parte de superficie del país, se encuentran repartidas entre las zonas de las cuencas de Haedo y del Río Negro, las serranías del Este, las llanuras litoral y oriental del país y los municipios de la zona platense, con departamentos como el de Montevideo, cuya cuenca lechera produce el 60% de la leche y derivados en la república^[46].

Uruguay es el único país en el hemisferio sur productor de caviar, procedente de la cría de esturiones en el Río Negro^[47]. Asimismo, la apicultura tiene especial relevancia en las praderas de los departamentos del litoral oeste y sur del país, como los de Colonia o Soriano, y que cuenta con la marca país Uruguay Miel^[48] para sus distintas variedades. Finalmente, la producción olivícola presenta grandes oportunidades de desarrollo en todo el país, siendo la oliva la especie frutícola con la mayor área plantada, en especial en la zona este. Uruguay y Argentina forman parte del Consejo Internacional Oleícola (COI), por lo que se adhieren a su estandarización y sus normas de calidad^[49].

