

**Revista de Turismo,
Patrimonio y Desarrollo**

Confederación
Panamericana de Escuelas
de Hotelería, Gastronomía
y Turismo (CONPEHT).

www.conpeht-turpade.com

ISSN: 2448-6809

Publicación semestral

Número: 12

Marzo 2020/ Septiembre
2020

Autores/Authors:

Irma Muñoz Muñoz

Luis Gonzaga Rivera Herrera

Eddy Yomara Rúa Osorio 2

Juan Sebastián Arango Herrera 2

Luisa Larrea David 2

Correspondencia:

fuentes.rivera.rm@gmail.com

RUTA TURÍSTICO-GASTRONÓMICA ENTRE MÉXICO Y COLOMBIA BASADA EN SUS PRODUCTOS ENDÉMICOS: MAÍZ Y FRIJOL IUCMA-UAEM

touristic-gastronomic route between mexico and colombia based on their
endemic

products: corn and bean iucma-uaem.

Irma Muñoz Muñoz

Luis Gonzaga Rivera Herrera

Eddy Yomara Rúa Osorio 2

Juan Sebastián Arango Herrera 2

Luisa Larrea David 2

Resumen

Este trabajo tuvo como objetivo diseñar una ruta gastronómica entre México y Colombia con base en sus productos endémicos: maíz y frijol, que reivindique la cocina tradicional de estos dos productos y fortalezca el turismo gastronómico hacia ambos países, uniendo la voluntad de docentes y estudiantes de la Universidad Autónoma del Estado México y la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Se logró reconocimiento de una ruta gastronómica entre ambos países; se exploró la oferta gastronómica tradicional cuyos componentes principales son maíz y frijol; se identificó la labor de las familias campesinas dedicadas al cultivo de estos productos indagando sus tradiciones agrícolas y culinarias. Entre los hallazgos está una variada oferta gastronómica de platos elaborados en restaurantes; por artesanos culinarios que conservan la tradición con estos productos; similitud en algunas preparaciones con nombres distintos en cada país.

Palabras clave: gastronomía, patrimonio, turismo, ruta, endémico.

Abstract

The objective of this work was to design a gastronomic route between Mexico and Colombia based on its endemic products: corn and beans, which vindicates the traditional cuisine of these two products and strengthens gastronomic tourism to both countries, uniting the will of teachers and students of the Autonomous University of the State of Mexico and the University Institution Colegio Mayor de Antioquia. A gastronomic route between both countries was recognized, the traditional gastronomic offer whose main components are corn and beans was explored; the work of the families dedicated to the cultivation of these products was identified, investigating their agricultural and culinary traditions. Among the findings is a varied gastronomic offer of dishes prepared in restaurants by culinary artisans who preserve the tradition with these products and the similarity in some preparations with different names in each country.

Keywords: gastronomy, heritage tourism, route, endemic.

Bases teóricas

Importancia de las rutas turístico-gastronómicas

La industria de alimentos y bebidas, constituye un eslabón fundamental para el crecimiento y desarrollo del turismo mundial, no sólo como necesidad fisiológica básica y natural, sino por el deseo de conocimiento, disfrute y degustación de diversos platillos y bebidas de visitantes y turistas, hay esfuerzos importantes para posicionar productos gastronómicos tradicionales y emblemáticos de determinada región. Se firman acuerdos, se generan programas que permiten la diversificación y enriquecimiento tanto de la oferta como de la demanda en la cual “el arte del buen comer” ocupa un lugar preponderante de la oferta turística haciendo mención específica a la gastronomía con el fin de aprovechar la riqueza culinaria del país, y que ésta se constituya en un atractivo turístico motivador del desplazamiento.

En el pasado Foro Gastronómico 2019 organizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT), el Secretario General Zurab Pololikashvili afirmó que “El turismo gastronómico constituye una oportunidad de fomentar el crecimiento económico local y de luchar contra la despoblación. Se trata de una forma de implicar a muchas capas sociales en el desarrollo. El amplio espectro del turismo gastronómico lo convierte en un aliado de la inclusión social. Tiene especial potencial para empoderar económicamente a los grupos vulnerables, tales como mujeres, jóvenes o comunidades indígenas y rurales” (OMT, (02 de 05 de 2019). Organización Mundial del Turismo. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es/press-release/2019-05-02/la-creacion-de-empleo-y-el-emprendimiento-cobran-protagonismo-en-el-foro-mu>, 2019).

Las rutas gastronómicas son un medio ideal para incrementar las actividades turístico-gastronómicas de una determinada región o localidad, generar fortalecimiento económico a los habitantes receptores, divulgar la cultura, mejorar la infraestructura en comunicaciones, alojamientos y restauración. Puede permitir al turista involucrarse en la esencia de las comunidades, sus problemáticas y sus tradiciones, valorar y respetar la riqueza del patrimonio cultural local.

Promueven la elaboración y promoción de platillos tradicionales en destinos muchas veces desconocidos a lo largo de cada país, hacen posible la creación de nuevos empleos, la generación de mayores ingresos a las comunidades involucradas, así como, el aumento en el número de visitantes, contribuyendo todo ello al desarrollo local a través de la conjugación de esfuerzos de los distintos sectores relacionados con el turismo y con la industria gastronómica.

En este sentido, es importante comprender el concepto de ruta gastronómica; para Benítez (s.f.), “se entiende por ruta turística, aquel recorrido turístico lineal o circular, que consta de un itinerario definido conectado por varios sitios de interés para el visitante. Por lo general, estos atractivos, son los que caracterizan la zona o localidad donde se realiza el recorrido”, sin embargo, una definición más inclusiva es la de Mortecinos (2016, pág. 108) “Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada”.

Se puede afirmar que el turismo gastronómico se convierte en detonante de progreso para muchos destinos, ya que permite a las comunidades que no cuentan con más recursos que su patrimonio gastronómico, aprovecharlo como atractivo turístico ofreciendo a los visitantes la experiencia culinaria más completa que los sabores de la localidad, sus tradiciones y su cultura pueden proporcionar, estableciendo conjuntos asociativos con rasgos comunes que puedan ser lo suficientemente atractivos para generar desplazamientos de personas, como dinamizadores de las economías locales, regionales y nacionales. Por otro lado, permite la generación de empleos para los habitantes de la comunidad receptora, así como, difundir internacionalmente las gastronomías locales (Barrera, 2006).

Importancia del maíz y el frijol en las culturas alimentarias de México y Colombia

Con respecto al tema de frijol, sus aspectos se hacen presentes desde la prehistoria y hasta nuestros días, (Reyes, 2012) menciona que actualmente forma parte de todas las mesas sin importar las fronteras de clases sociales o de regiones, hay muchas maneras de preparación, de acuerdo con las posibilidades de las familias que lo acostumbran.

En la gastronomía se hace presente en varias formas y no importa la posición de cada individuo en la sociedad, al tiempo que la economía marca un punto importante en la base de la alimentación como lo señala (Reyes, 2012) quien afirma que el frijol es producto del desarrollo histórico en el que confluyeron, por lo menos, dos grandes tradiciones culturales, la nativa de estas tierras y la hispana, que una vez que conoció las bondades de esta planta americana, las incorporó a su sistema de pensamiento y a su mesa.

Por su parte, (Barros, 2012) menciona que hay alimentos que acompañan a determinados grupos humanos de manera especial, por ejemplo, los cereales básicos son muestra de ello: maíz, arroz y trigo, por ejemplo, han sido objeto de veneración por parte de las culturas que los consideran su comida básica, la que los identifica. En el caso de los países de América Latina, desde México hasta Brasil, el frijol es, junto con el maíz, la yuca y la papa, uno de esos alimentos que no sólo nutren, sino que tienen implicaciones culturales importantes.

En México el frijol fue objeto de tributo, igual que lo fueron el maíz, el chile, el amaranto, la chíya y el cacao. No fue un cultivo aislado, durante siglos, quizá milenios, compartió el espacio con otros en la llamada milpa, en el conuco, en el écuaro. Esta leguminosa creció con el maíz, el chile y la calabaza, como en el caso de otras plantas, y en Mesoamérica se aprovechó de manera integral.

Para autores como (Carmona & Miramontes, 2012) en el desarrollo de las culturas prehispánicas el cultivo tradicional del frijol cumple un papel muy importante en muchas regiones del mundo, particularmente para México como segundo producto agroalimentario, que representa por un lado, una fuente de ingresos para miles de productores, y por otro, porque es fundamental dentro de la dieta de la población.

Algunos factores que han influido de manera significativa en el consumo son: el urbanismo, el crecimiento poblacional, el empleo, el poder adquisitivo, la reducción en el número de miembros de la familia y la incorporación de la mujer a la actividad laboral. El consumo per cápita en la actualidad es de aproximadamente 11 kg al año.

Por otro lado, según (CONACULTA, 2004) “el maíz ha sido fuente de vida espiritual y material. En pleno siglo XXI, en México es dogma y es liturgia, es historia y es leyenda, es tradición y está vivo. Es vida cotidiana, es ornato y es nutrimento; es sustento del alma y del cuerpo. No florece de manera aislada, la milpa es su cuna y morada que también cobija a otros comestibles tradicionales. Esa milpa

se convierte en mucho más que un ecosistema: es en realidad una forma de vida con una continuidad histórica que ha propiciado de modo integral la vida de la comunidad antes y ahora. Es así como el futuro de muchos millones de mexicanos sigue y seguirá vinculado a ella”.

En las tradiciones y cultura mexicana el maíz se encuentra presente en todo momento, no importa el sector social al que se pertenece, el maíz es utilizado como un modo de vida día a día sin apartarse de él, es una identidad que seguirá enlazada en nuestro presente y futuro. Es así como se distribuye y se da a conocer en otros países, y es cuando se hace un intercambio cultural importante en el desarrollo de la sociedad.

El maíz es un cultivo representativo de México por su importancia económica, social y cultural. Su producción se divide en blanco y amarillo, el maíz blanco se destina principalmente al consumo humano, mientras que la producción de maíz amarillo se destina a la industria o la fabricación de alimentos balanceados para la producción pecuaria.

Según datos de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (ASERCA, 2018), la Producción de maíz en 2017 fue de 27.8 millones de toneladas, mientras que la superficie Sembrada en el mismo año fue de 7.5 millones de hectáreas, gran parte del territorio nacional es propicio para la producción por lo que en los 32 Estados de la República Mexicana se produce Maíz Grano.

Particularmente, el Estado de México ha sido una de las principales entidades federativas productoras de maíz, en 2017 ocupó el tercer lugar nacional, debajo de Sinaloa y Jalisco (ASERCA, 2018), en dicho año, de las 770,897 hectáreas de todos los cultivos que se sembraron, 516,537 hectáreas fueron de maíz, lo que representa el 67% de la producción agrícola sembrada en 2017 (SIAP, 2019).

Por lo que se refiere a Colombia, el maíz y el frijol nativo y criollo deben ser considerados en el territorio como patrimonio cultural inmaterial vinculado a prácticas agrícolas ancestrales que fortalecen las bases tradicionales integradas a los diversos grupos étnicos. Estos productos están presentes en la dieta de las comunidades mestizas, indígenas y afro a lo largo y ancho del territorio, llevándolos a la mesa en variadas presentaciones. Con los amasijos de maíz se hacen las tradicionales empanadas, arepas, pasteles, dulces, etc. con los granos molidos o enteros se prepara una significativa variedad de sopas, lo mismo se puede afirmar del frijol. Además en Antioquia, por ejemplo, estos productos alimenticios hacen parte de las fiestas tradicionales de los municipios de Sonsón, donde se celebran las fiestas del maíz y Liborina, las fiestas del frijol.

En la actualidad el maíz es el segundo cereal más cultivado después del arroz, con una participación del 30,2%, en 306.402 hectáreas sembradas y una producción de 931.625 toneladas anuales; el frijol en la línea de las leguminosas es el cultivo que mayor área sembrada registra con 81.813 hectáreas, equivalente a una participación del 37.1% y una producción de 108.616 toneladas anuales (DANE, 2017). En Colombia se producen dos clases de frijol, uno de crecimiento bajo con características de arbusto y otro voluble que crece y enreda en las ramas de otros árboles, derivando de cada uno varias especies. Se adapta a altitudes entre los 800 y 2.800 msnm en temperaturas que van ente 13 y 28 grados centígrados. El consumo per cápita anual de frijol en Colombia es de entre 3 y 4 kilos (MINAGRICULTURA, 2018).

Para el antropólogo y gastrónomo Julián Estrada, los antioqueños han concedido al maíz una gran importancia convirtiéndolo a través de sus ancestrales preparaciones en el símbolo más notable de su identidad regional (Estrada, 1991). Desde el prehispánico el territorio estuvo poblado por grupos indígenas que tuvieron el maíz como fuente principal de alimento. El cronista de Indias Pedro Cieza

De León, en su relato *Crónica del Perú* señala que cuando moría un jefe indígena de la región de Antioquia¹ “todos sus criados y amigos se juntan en su casa de noche con las tinieblas de ella, sin tener lumbre alguna, teniendo gran cantidad de vino hecho de su maíz, beben llorando el muerto, y después que han hecho sus ceremonias y hechicerías, los meten en la sepultura, enterrando con el cuerpo sus armas y tesoro, y mucha comida, y cántaros de su chicha o vino” (Cieza, 2005, pág. 33).



Fuente: Elaboración propia (2019). Maíz de colores en Colombia

Planteamiento del problema

Para la Organización Mundial del Turismo, “la gastronomía es patrimonio entendido como construcción de la memoria para proteger el pasado valioso y proyectarnos hacia nuestro futuro” (OMT, Organización Mundial del Turismo, 2015). La gastronomía tradicional de Colombia y México se constituye como un modelo cultural que conlleva prácticas religiosas, técnicas culinarias, costumbres y hábitos ancestrales, estableciendo los productos alimenticios como un atractivo turístico potencial que refleja las raíces de una comunidad que atrae cada día más turistas nacionales y extranjeros.

Las rutas gastronómicas existentes se constituyen como componente clave para el desarrollo económico y social de las regiones donde se desarrollan, lo que posibilita diversificar los ingresos de la población rural para asegurar un próspero desarrollo de la región, sin embargo, enfrentan varias problemáticas.

Por una parte, la difusión de las propuestas existentes no ha sido muy amplia, por lo que son poco conocidas y por lo tanto no son tan visitadas; en los recorridos, no siempre se encuentra lo ofrecido en la publicidad, lo que representa disgusto para el turista y mala fama. Se percibe mala planificación y fundamentación de las rutas propuestas, así como, falta de supervisión por parte de las instancias gubernamentales lo que trae como consecuencia crecimiento desordenado e impactos negativos al destino.

¹ Región conquistada por el capitán español Jorge Robledo, fundador de la ciudad de Antioquia en 1541.

Los profesionales involucrados en este sector no tienen el compromiso de proteger, difundir y preservar el patrimonio gastronómico, además de hacer poco por la capacitación a los involucrados entre prestadores de servicios, empleados gubernamentales, e incluso la comunidad misma.

Y finalmente, carecen de seguimiento cuando termina la administración política que los propone; por tanto, el principal reto que encontrado en este trabajo fue hacer que los estudiantes visualizaran al turismo gastronómico de México y Colombia como una potencia de desarrollo económico, porque, si bien es cierto que actualmente hay muchos esfuerzos por parte de las instancias gubernamentales, en algunos casos hay deficiente manejo en la puesta en marcha de esos esfuerzos (Muñoz, 2016).

Lo anterior reforzó la necesidad de que los alumnos de ambas Instituciones Educativas se sensibilizaran con relación a sus raíces, a su cultura y a su patrimonio gastronómico, y desarrollaran conciencia sobre el cuidado y respeto a través de la creación de una ruta gastronómica, que les permitió fortalecer su compromiso de recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica basada en los productos endémicos de maíz y frijol.

Objetivo

Diseñar una ruta gastronómica entre México y Colombia con base en productos endémicos: maíz y frijol, que reivindique la cocina tradicional de estos dos productos y fortalezca el turismo gastronómico hacia estos dos países, uniendo la voluntad de docentes y estudiantes de la Universidad Autónoma del Estado México y la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Metodología

Para el logro de los objetivos se utilizó una metodología de corte cualitativo que incluye revisión bibliográfica y la aplicación de un método etnográfico, entre las técnicas e instrumentos para la recolección de datos, se identifican la observación y la entrevista a través del trabajo de campo y visita directa a las fincas, cultivos, mercados y restaurantes.

Se llevó a cabo una revisión de bibliografía que permitió el análisis de la oferta gastronómica existente en México y Colombia, a través de rutas que se ofrecen tanto a nivel nacional como internacional, las Rutas Gastronómicas de México que propone la SECTUR; de igual manera, en Colombia la oferta de platos típicos como la bandeja paisa, el ajíaco santafereño y la lechona unidos a las rutas turísticas que ofrece el país.

Entre las técnicas e instrumentos para la recolección de datos, se llevó a cabo la observación, entendida como el proceso sistemático de recogida de información relevante sobre el problema, se registró la información en diferentes soportes para su posterior análisis. La entrevista con los “informantes clave” que son aquellas personas que poseen los datos más relevantes por su experiencia en el campo, su preparación o la voluntad de cooperar con el investigador, donde sus aportaciones fueron una referencia para tomar decisiones sobre el desarrollo del trabajo, por lo tanto se realizaron visitas a algunas de las rutas ya existentes, para que los estudiantes recorrieran y conocieran de forma personal una ruta mexicana o colombiana ya establecida, se familiarizaron con la comunidad, con los prestadores de servicio y se pudieron identificar diferencias, coincidencias e incluso ausencias y omisiones de ciertos elementos, que deberían caracterizar los recorridos de este tipo en orden de rescatar, preservar y promover los productos endémicos maíz y frijol de México y Colombia, además se realizaron entrevistas con expertos del tema para lograr mayor claridad a los alumnos.

Como resultado de lo anterior, se realizó el diagnóstico de potencialidades turísticas y gastronómicas de los destinos elegidos de cada país que se identificaron como productores y transformadores de maíz y frijol; para el caso de Antioquia, Colombia: Sonsón, Guatapé, El peñol, Corregimiento de Santa

Elena, Santa Rosa de Osos, Andes, Betania, Jardín, El retiro, San Félix, Marinilla. Para el caso de México: Texcoco, Tepetlaoxtoc, Teotihuacán, Atlacomulco de Fabela, San Felipe del Progreso, Acambay, Temascaltepec, Valle de Bravo, y Tejupilco.

Posteriormente se diseñó una ruta turístico-gastronómica entre México y Colombia la cual reúne los diferentes elementos del destino turístico para la prestación de servicios, incluida la oferta gastronómica singular y única de los territorios. La ruta como tal se dará a conocer a través de un material multimedia que permitirá la promoción y difusión de la misma tanto entre los actores del turismo y la gastronomía en el territorio como entre el público en general.

El nivel de investigación es descriptivo, ya que su preocupación primordial radica en describir algunas características fundamentales de comunidades homogéneas, utilizando criterios sistemáticos que permitieron poner de manifiesto su estructura o comportamiento, lo cual permitió considerarles para la ruta propuesta. La población seleccionada corresponde a las comunidades propuestas para ser parte del itinerario de la ruta.

Un elemento fundamental en este ejercicio fue el método etnográfico que se centra en la descripción y la comprensión, se apoya en la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas del ambiente en que se vive se van internalizando poco a poco, permite describir y analizar creencias, conocimientos, prácticas comunitarias, significados, abarcando en algunos casos su historia, sus entornos sociales, culturales, educativos, políticos y económicos, así como, el análisis de las personas en su contexto, de su comportamiento cotidiano y de situaciones especiales, de tal forma que den cuenta de lo que implica su propio proceso cultural (Alvarez-Gayou, 2003).

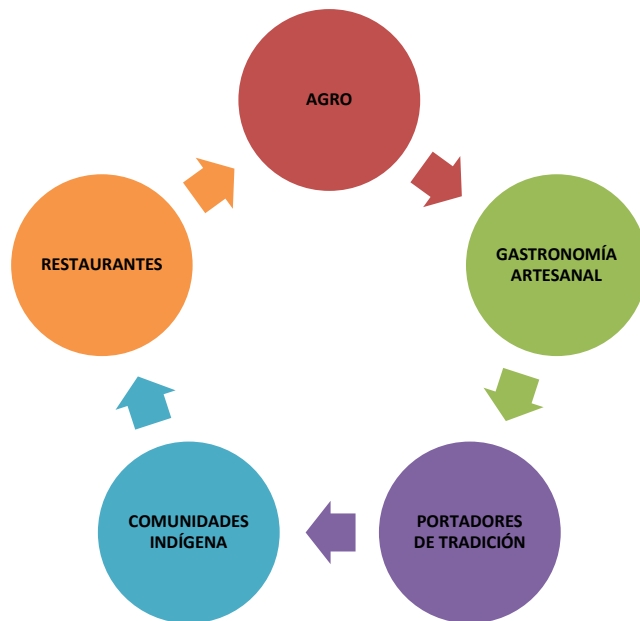
Desarrollo

Este trabajo se desarrolló con investigadores y alumnos de la Universidad Autónoma del Estado de México y de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, eligiéndose las rutas a partir de su oferta gastronómica de maíz y frijol, y por ser comunidades con potencialidades poco aprovechadas turísticamente.

Después de la búsqueda documental, se realizaron visitas a los lugares propuestos, se trabajó con personas de la comunidad que siembran y/o elaboran productos gastronómicos con maíz y frijol, establecimientos de alimentos formales e informales y se aplicaron distintos instrumentos de trabajo de campo; posteriormente se establecieron las localidades con mayores posibilidades de aprovechamiento gastronómico tomando en consideración los siguientes elementos: la milpa, costumbres, técnicas de elaboración, así como, platillos tradicionales. Para ello se recurrió a fichas técnicas de caracterización de la localidad, los establecimientos de alimentos y bebidas y su oferta gastronómica de maíz y frijol.

El siguiente esquema muestra la relación que se buscó mantener durante el diseño de las rutas donde se integran aspectos relacionados con el agro desde la producción y siembra en cultivos de maíz y frijol, el papel de las comunidades indígenas como portadores de tradición y saberes ancestrales, entregando así un producto gastronómico artesanal reflejo de las costumbres y modos de vida de los territorios.

Imagen N°1 Elementos de la ruta turístico gastronómica



Fuente: Elaboración propia

A partir de lo anterior, se determinó establecer por país tres rutas, considerando la ciudad principal o capital como punto de partida para cada recorrido.

Para el Estado de México se diseñaron tres rutas que comprenden igual número de municipios, cada una saliendo de Toluca, capital del Estado:

Ruta Oriente: Texcoco, Tepetlaoxtoc y Teotihuacán (La Purificación Tepetitla, San Miguel Tlaixpan, San Jerónimo Amanalco, además de las propias cabeceras municipales).

Ruta Norte: Atlacomulco de Fabela, San Felipe del Progreso y Acambay (San Francisco Chalchihuapan, San Antonio Enchesi, San Pablo Atotonilco, Santa Cruz Bombatevi, Santa Ana Nichi y cabeceras municipales).

Ruta Sur: Temascaltepec, Valle de Bravo, y Tejupilco. (San Francisco Oxtotilpan, Real de Arriba, y cabeceras municipales).

El trabajo de campo comprendió nueve municipios con posibilidades de desarrollo turístico y gastronómico en las rutas Oriente, Norte y Sur, aplicándose 53 instrumentos a establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen platillos de cocina tradicional con maíz y frijol, destacando en este apartado que se consideró no solo establecimientos ya plenamente reconocidos o incluso que se pueden encontrar a través de medios electrónicos, además se entrevistó a cocineras tradicionales que cuentan con el reconocimiento de la comunidad, familias que siembran, cosechan, nixtamalizan y venden tortillas elaboradas por ellos mismos y que pueden ofrecer talleres a los turistas.

Se consideraron también agricultores que pueden ofrecer talleres de siembra tradicional, tipos de maíz, tipos de frijol; campesinas que darán talleres de elaboración de tamales de maíz, de tlacoyos, lo que se considera un mayor atractivo para el turista que visite estas comunidades. Sin embargo es importante mencionar que un hallazgo en esta investigación es que en el estado de México hay muy poca producción de frijol a diferencia del maíz en donde es uno de los estados con mayor producción.

A través de este trabajo se ha buscado apoyar a los grupos étnicos más representativos del estado de

México como son los Mazahuas, los Mexicas y Nahuas, procurando que los visitantes conozcan sus costumbres, sus valores y la importancia que representan para México.



Fuente: Elaboración propia (2018). Tlacoyos tradicionales de Texcoco, México.

En Antioquia se identificaron las siguientes rutas:

Ruta Norte: San Pedro de los Milagros, Entrerriños, Santa Rosa de Osos, Donmatías, Girardota, Copacabana, Bello.

Ruta Oriente: Por la autopista Medellín-Bogotá se visita Guarne, Marinilla, El Peñol, Guatapé. Por la vía de Santa Elena, el corregimiento de Santa Elena. Por la vía las palmas El Retiro, La Ceja, La Unión y Sonsón.

Ruta Suroeste: Envigado, Itagüí, Sabaneta, Andes y Jardín.

El trabajo de campo se realizó en 17 municipios con potencial gastronómico y turístico en las rutas Oriente, Norte y Suroeste. Los instrumentos fueron aplicados a 69 restaurantes que presentaron en sus menús preparaciones de cocina tradicional con los productos endémicos de maíz y frijol dentro de las rutas identificadas, algunos restaurantes no fueron tenidos en cuenta por la dificultad que presentaron para brindar la información o por no tener en su oferta gastronómica preparaciones con los productos objeto de este trabajo, tampoco se identificaron asociaciones o familias que tengan algunos emprendimientos de cocina tradicional con maíz y frijol, a parte de las tradicionales empanadas y pasteles de las esquinas de barrio.

La región del Oriente, en las cercanías de Medellín, es una de las 9 subregiones en las que se encuentra dividido el departamento, es conocida como la Ruta Verde de Antioquia. Además de contar con una variada oferta gastronómica y hotelera, en su recorrido se visitan talleres de cerámica, cultivos de flores, artesanías, paisajes naturales, represas y la calidad humana de los lugareños. Es un destino tradicional, ubicado en el altiplano, con fuerte vocación turística, al que se accede por tres rutas partiendo de la Capital antioqueña, con destino a Rionegro, principal poblado de la región.

Una ruta al Oriente es por la vía a Las Palmas, presenta como atractivo principal la degustación de la comida típica de la región (bandejas típicas, arepas de chόcolo, las tradicionales empanadas y la mazamorra). Esta vía conduce al aeropuerto internacional José María Cόrdova y a los municipios de El Retiro, La Ceja, Rionegro, La Unión y Sonson. Otra ruta es la vía a Santa Elena, corregimiento de

Medellín que dio origen a la tradicional Feria de las Flores, por ella se disfruta de la agricultura campesina y de la gastronomía de las abuelas. Y, por último, está la Autopista Medellín-Bogotá, por esta vía, a 30 minutos de la Capital se llega al municipio de Guarne en el que es común los amasijos preparados con maíz y la oferta de frijoles en variadas preparaciones; posteriormente, se encuentran los municipios de Marinilla y El Peñol con un una interesante oferta cultural y turística, y luego está Guatapé, conocido como el pueblo de los sócalos, del peñón que lleva su mismo nombre y de la represa.

La subregión del Norte de Antioquia, también conocida como la ruta Lechera por las extensas ganaderías que hay en esta zona. Se llega saliendo de Medellín, por una carreteera con variada oferta gastronómica, el primer municipio es San Pedro de los Milagros, con una interesante arquitectura y donde se pueden visitar fincas lecheras para disfrutar del queso antioqueño artesanal. Continuando por esta vía se llega al municipio de Enterríos, donde se puede disfrutar de la original galleta cuca elaborada a base de maíz y panela de caña de azúcar. Lugo está Santa Rosa de Osos con su tradicional chorizo santarrosano ahumado, los pandequesos Betania y su abundante producción láctea. Otros municipios de esta ruta son Donmatías, con una importante industria textil; Barbosa, con su despensa agrícola, Girardota, Copacabana y Bello.

La subregión del Suroeste es la zona de mayor producción de café del departamento. En sus municipios se practica un turismo de aventura, se disfruta de la experiencia de las fincas cafeteras y hermosos paisajes. Para visitar esta región se sale de Medellín por la troncal del sur, pasando por los municipios de Itagüí, Sabaneta y Caldas, ubicados en el área Metropolitana. Lugo se encuentra Amagá, municipio reconocido por sus minas de carbón, en el recorrido se puede ver el imponente Cerro Tusa antes de pasar por el río Cauca.

Posteriormente se llega al municipio de Hispania, famoso por sus gigantescos samanes y los jardines de su parque. Por esta ruta, a continuación está el municipio de Andes con extensas zonas dedicada al cultivo del café, una gran variedad de orquídeas y árboles de guayacán de colores amarillo, rosa y blanco que llenan de vistosidad los cafetales. Otro municipio infaltable en la ruta es Jardín, con un importante desarrollo turístico en los últimos años. Su arquitectura representada en sus casas, iglesia y parque fueron declarados monumentos nacionales en 1982.



Fuente: Elaboración propia (2018). Tamal antioqueño en el Norte del departamento.

Conclusiones

Se observó que en ambos países se promocionan rutas turísticas gastronómicas, pero en algunos casos

no están funcionando, no son reconocidas por la comunidad local o incluyen lugares a visitar que no están abiertos al público, lo que denota falta de planificación por parte de las autoridades y la empresa privada.

Se logró identificar una variada oferta gastronómica con maíz y frijol en el Estado de México, México y en Antioquia, Colombia. Muchos negocios de oferta alimentaria, inventariados en el desarrollo de este proyecto, ubicados dentro del área de la ruta preparan parte de su oferta culinaria con estos productos, fortaleciendo la cocina tradicional, generando ingresos para los productores agrícolas de esas regiones, sensibilizándose en torno al valor de la cocina identitaria. Las preparaciones más comunes con los productos objeto de este estudio son las tradicionales arepas, las tortillas, las sopas, la mazamorra, la bandeja, los amasijos. A la vez que se constató la existencia de un importante patrimonio cultural gastronómico que se puede ofertar en el recorrido de la ruta, integrada al disfrute de valiosos atractivos turísticos.

Otro aspecto relevante es la comunión entre México y Colombia en términos de insumos y productos gastronómicos, que en algunos casos es lo mismo pero con nombre diferente, lo que permite generar una continuación a este trabajo, como por ejemplo, un folleto con los nombres, ingredientes y preparaciones.

Por medio de la investigación se logra identificar la producción de maíz y frijol en el estado de México y en Antioquia, así como las preparaciones realizadas con estos dos insumos en los restaurantes y expendios de comida seleccionados en la ruta a través de la aplicación de fichas técnicas donde se describen las fincas productoras, los establecimientos de alimentos y bebidas los platos y preparaciones.

Las preparaciones más comunes con los productos objeto de este estudio, en términos generales coinciden entre los países: arepas, tortillas, sopas, mazamorra, bandeja, amasijos. Esto permitió constatar la existencia de un importante patrimonio cultural gastronómico que se puede ofertar en el recorrido de la ruta, integrada al disfrute de valiosos atractivos turísticos de tipo natural y cultural.

El enfoque agroturístico y gastronómico representa una oportunidad de desarrollo económico para las comunidades locales de los municipios de la ruta, los negocios familiares y emprendimientos de comida tradicional y preparaciones autóctonas generan ingresos para los productores agrícolas, aportan al mejoramiento de las condiciones y la calidad de vida en el territorio y ejercen un papel importante en la sensibilización en torno al valor de la cocina con identidad.

Bibliografía

- Alvarez-Gayou, J. J. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*. México: Paidós Ecuador.
- Barrera, E. (2006). *Rutas alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial*. México: Ediciones CONACULTA.
- Barros, C. (2012). *EL FRIJOL: un regalo de México al mundo*. México, D.F.: Fundación Herdez A.C.
- Benítez, u. y. (s.f.). *Diseño de Rutas Turísticas*. Servicio Nacional de Aprendizaje.
- Carmona, Ó., & Miramontes, S. (2012). *EL FRIJOL: un regalo de México al mundo*. México, D.F.: Fundación Herdez A.C.
- Cieza, P. (2005). *La Crónica del Perú*. Obtenido de <http://www.biblioteca.org.ar/libros/211665.pdf>
- CONACULTA. (2004). *PUEBLO DE MAÍZ: La cocina ancestral de México*. México D.F.: CONACULTA.
- DANE. (2017). *Departamento Nacional de Estadísticas*. Obtenido de https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/enda/ena/2016/boletin_ena_2016.pdf
- Enrique Sánchez, Carlos E. Sánchez. (2012). *Paseo de Olla, recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: Colcultura.
- Estrada, J. (1991). *Historia d Antioquia. La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días*. Medellín: Suramericana.
- Gutiérrez, G. (2012). *Memoria sobre el cultivo de maíz en Antioquia*. Medellín: Colección Ediciones EAFIT.
- Hernandez, S. y. (2003). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.
- MINAGRICULTURA. (2018). *Ministerio de Agricultura de Colombia*. Obtenido de <https://sioc.minagricultura.gov.co/AlimentosBalanceados/Documentos/2018-09-30%20Cifras%20Sectoriales%20Fr%C3%ADjol.pdf>
- MINCOMERCIO. (2018). *Ministerio de Comercio Industria y Turismo*. Obtenido de <http://showroomhoteleroygastronomico.com.co/web/documentos/colombia-a-la-mesa.pdf>
- Montecinos, T. A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. (1a. edición ed.). México, México: CEGAHO, Porrúa.
- Muñoz, I. H. (2016). La creación de rutas gastronómicas: una experiencia para generar en los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía una conciencia de cuidado y respeto por su patrimonio cultural. XXVI Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, (pág. 15). La Habana, Cuba.
- OMT. (15 de 04 de 2015). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conculsiones_espanol_0.pdf
- OMT. (2019). (02 de 05 de 2019). Organización Mundial del Turismo. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es/press-release/2019-05-02/la-creacion-de-empleo-y-el-emprendimiento-cobran-protagonismo-en-el-foro-mu>. *La creación de empleo y el emprendimiento cobran protagonismo en el Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT* (pág. s/p). Madrid, España: OMT.

- Paulina Monroy de Sada y Graciela M. de Flores. (2011). *Introducción a la historia de la astronomía*. México: Limusa.
- Reyes, E. S. (2012). *EL FRIJOL: un regalo de México al mundo*. México, DF.: Fundación Herdez A.C.
- Saldarriaga, G. (1999). La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada. *Historia y Sociedad*, 84-105.
- Serratos, J. A. (01 de 2009). *Greenpeace.org*. Obtenido de <http://www.greenpeace.org/mexico/global/mexico/report/2009/3/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>
- Vélez, M. (1915). *Colección de recetas de cocina*. Medellín: Carlos A. Molina.
- Voysesst, O. (1983). *Variedades de frijol en América Latina y su origen*. Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical.