

LA PUESTA EN VALOR DE UN DESTINO A TRAVÉS DE SU GASTRONOMÍA.

El caso de las rutas turísticas gastronómicas
de Asturias (España).

Antonio Jiménez Gómez

FORMAGRUPPO

ajimenez@formagrupo.com



FORMAGRUPPO

www.formagrupo.com



objetivos



- 1 Conocer las claves sobre las que se construye el destino Asturias como referente en turismo gastronómico
- 2 Compartir el proceso de trabajo desarrollado para el diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía
- 3 Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia
- 4 Despertar la curiosidad por conocer y disfrutar de Asturias y su gastronomía

Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.

1

Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.

la gastronomía de Asturias



- materias primas autóctonas
- variedad y diferenciación en productos y platos
- autenticidad/tradición
- reconocimiento exterior
- productos de calidad garantizada (D.O. e I.G.P.)
- diferenciación: productos “únicos”

[Video](#)

Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.



Asturias tiene una excelente imagen a nivel nacional como destino gastronómico.

Para el 42% del turismo gastronómico español, Asturias es su **mejor referencia.**

Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.



Productos con Denominación de Origen Protegida de Asturias



Afuega'l Pitu



Cabrales



Vino de Cangas



Queso Casín



CÔPAE



Chosco de Tineo



Faba Asturiana



Gamonéu



Sidra de Asturias



Ternera Asturiana



Alimentos del
paraíso natural



Los Beyos



Escanda de Asturias

Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.



- Promocionar Asturias
- Promocionar de forma diferenciada los productos del patrimonio agroalimentario asturiano
- Implantar una estrategia de servicio maximizando la satisfacción del cliente

Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.



- Productos autóctonos 20%
- Platos con denominación regional 50%



Asturias, la construcción de un referente en turismo gastronómico.

motivaciones del turista gastronómico que llega a Asturias



- Conocer mejor nuestra cultura.
- No es solamente el acto de probar los platos más famosos sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo
- Interés por conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, etc.
- Adquisición de productos típicos como regalos a realizar, conversar con los locales, etc.

El Plan de Competitividad de Turismo Gastronómico de Asturias

2

Iniciativas públicas de promoción del turismo gastronómico en España

la gastronomía española

Cinco millones y medio de turistas, **uno de cada diez** de los que llegaron en el año 2009 a España, seleccionaron nuestro país como **destino de vacaciones por su gastronomía.**

Tenemos cuatro restaurantes entre los diez mejores del mundo lo que nos sitúa como el país con más restaurantes en el 'top ten' de mejores lugares para comer del mundo.

Dada esta posición de referencia, nuevos productos españoles (anteriormente no valorados) están siendo exportados a todo el mundo.



La gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de España en el Exterior

Iniciativas públicas de promoción del turismo gastronómico en España

Plan de Competitividad de Turismo Gastronómico



SABOREANDO
Asturias

El plan de competitividad de turismo gastronómico en Asturias

Turismo2020
Plan del Turismo Español Horizonte 2020



Plan de Competitividad de
Turismo Gastronómico



SABOREANDO
Asturias

Es una iniciativa novedosa de **colaboración y
confinanciación público-privado**, para la
mejora económica y social de los territorios a
través de la mejora de sus ofertas turísticas.

Iniciativas públicas de promoción del turismo gastronómico en España

los objetivos del plan



- Crear un **producto turístico** de alto potencial que sirva de **motor de desarrollo regional**.
- Posicionar Asturias como **destino turístico de calidad**.
- Apoyar a la **sostenibilidad del territorio**.
- Potenciar los **productos autóctonos**.
- Diferenciar Asturias como **región gastronómica**.
- Complementar y **potenciar otros sectores**.



Iniciativas públicas de promoción del turismo gastronómico en España

el plan va dirigido a los sectores de:

- Hotelería
- Restauración
- Turismo activo
- Comercio
- Productores y elaboradores de productos



Iniciativas públicas de promoción del turismo gastronómico en España

las fases del plan

- **Estudio de mercado** sobre las características, situación y perspectivas del turismo gastronómico en el ámbito nacional y en Asturias.
- **Diseño de itinerarios** turísticos gastronómicos
- **Pre-Adhesiones** a los itinerarios
- **Asistencia técnica** y evaluación de establecimientos pre-adheridos
- **Diseño y aplicación del Manual de producto** en equipamientos, servicios turísticos y empresas productoras/elaboradoras
- **Formación y sensibilización**
- **Marketing y comercialización**
- **Especialización del destino:** organización de concursos, certámenes, fiestas, etc.



Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía.

3

Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

objetivos del proyecto de diseño de ITG en Asturias



- **Conocer, analizar y seleccionar los recursos gastronómicos existentes** para la identificación de itinerarios gastronómico turístico.
- **Participar con los representantes comarcales en el diseño,** definición y contenidos de los itinerarios, buscando la integración de recursos gastronómicos y de la oferta turística natural y cultural existente.
- **Integrar en el itinerario gastronómico no sólo el producto final en sí mismo, sino todo el proceso desde la producción, cultivo/recolección, transformación/comercialización,** etc. y con todos los sectores y actividades implicadas.

Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

rutas (turísticas) gastronómicas por España

- Especial protagonismo de las **rutas del vino**.
- Todo destino turístico **realza su oferta gastronómica y agroalimentaria**.
- En muchos casos, **esta oferta se presenta bajo el nombre de 'ruta gastronómica'**.
- **No existe referente** en España una ruta gastronómica turística
- Bajo el paraguas de estas 'rutas gastronómicas' se esconden **realidades muy diversas**:

[rutas Aragón](#)

[Ruta Jamón Extremadura](#)

[Rutas Extremadura](#)

[Ruta del Jamón Ibérico](#)

[Rutas del Vino de España](#)

[Guía Repsol](#)

[Rutas de los Alimentos del Paraíso](#)

[Ruta del Vino Bullas](#)



Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

pero ¿qué es un itinerario turístico gastronómico?

Una integración bajo un mismo concepto temático (un producto agroalimentario o un plato) de los **recursos y servicios** de una determinada zona de interés para el turista, planteados desde la **autenticidad y la vocación vivencial** con el fin de construir un producto desde la **identidad propia del territorio**, de facilitar la **comercialización conjunta de todos los elementos integrantes del itinerario** y de garantizar el nivel de **satisfacción de la demanda**, impulsando así el **desarrollo sostenible e integral** local.

Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

pero ¿qué se esperaba de nuestro trabajo?

Que el nuevo producto turístico fuese útil

Que fuese un Itinerario/ruta tangible

Que tuviese en cuenta realmente a los
productores y elaboradores

Que diese orientaciones para
recrear situaciones vivenciales



Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

en definitiva se trataba de...

crear un producto de calidad que englobase una amplia oferta de servicio con el objetivo de ofrecer al turista una **EXPERIENCIA VIVENCIAL**.

Para ello se debían incluir actividades y recursos como:

- visitas a empresas productoras y elaboradoras
- potenciación de los recursos culturales y naturales ligados a los itinerarios
- visitas a museos
- degustaciones y catas
- adquisición de productos

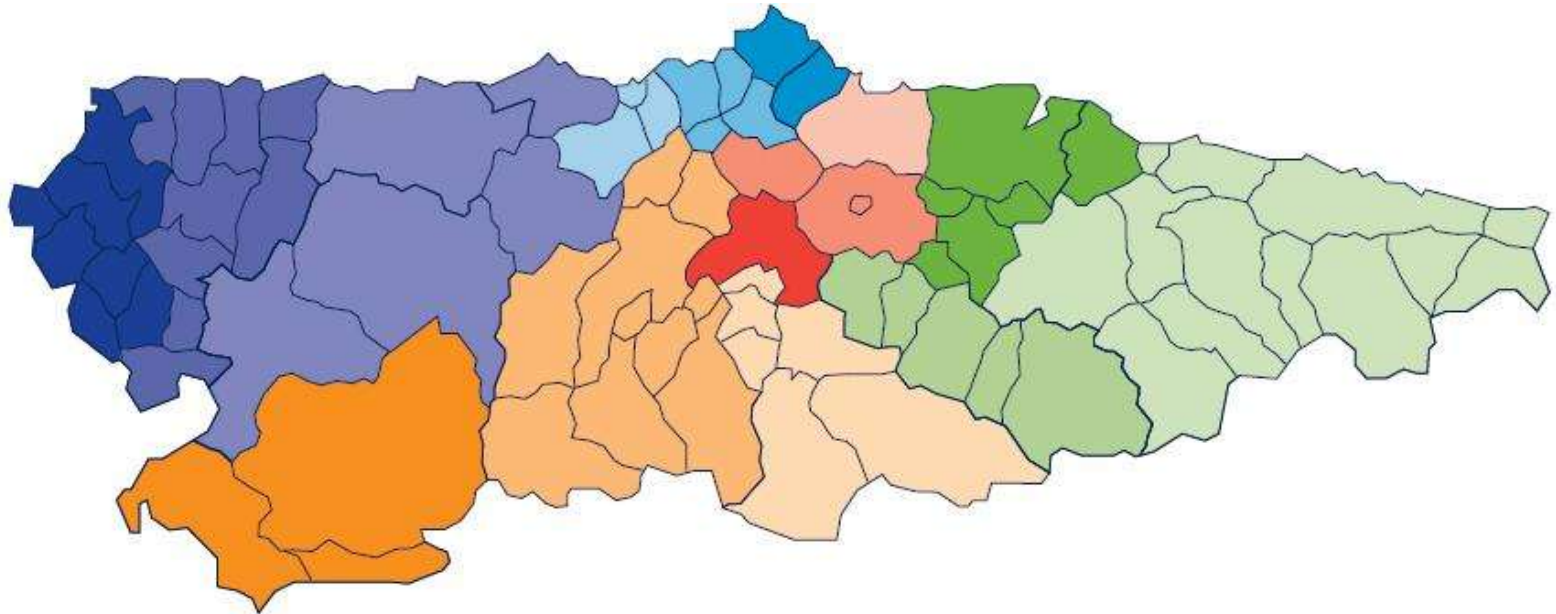


MARKETING EXPERIENCIAL

Emociones Recuerdos Asociaciones

Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

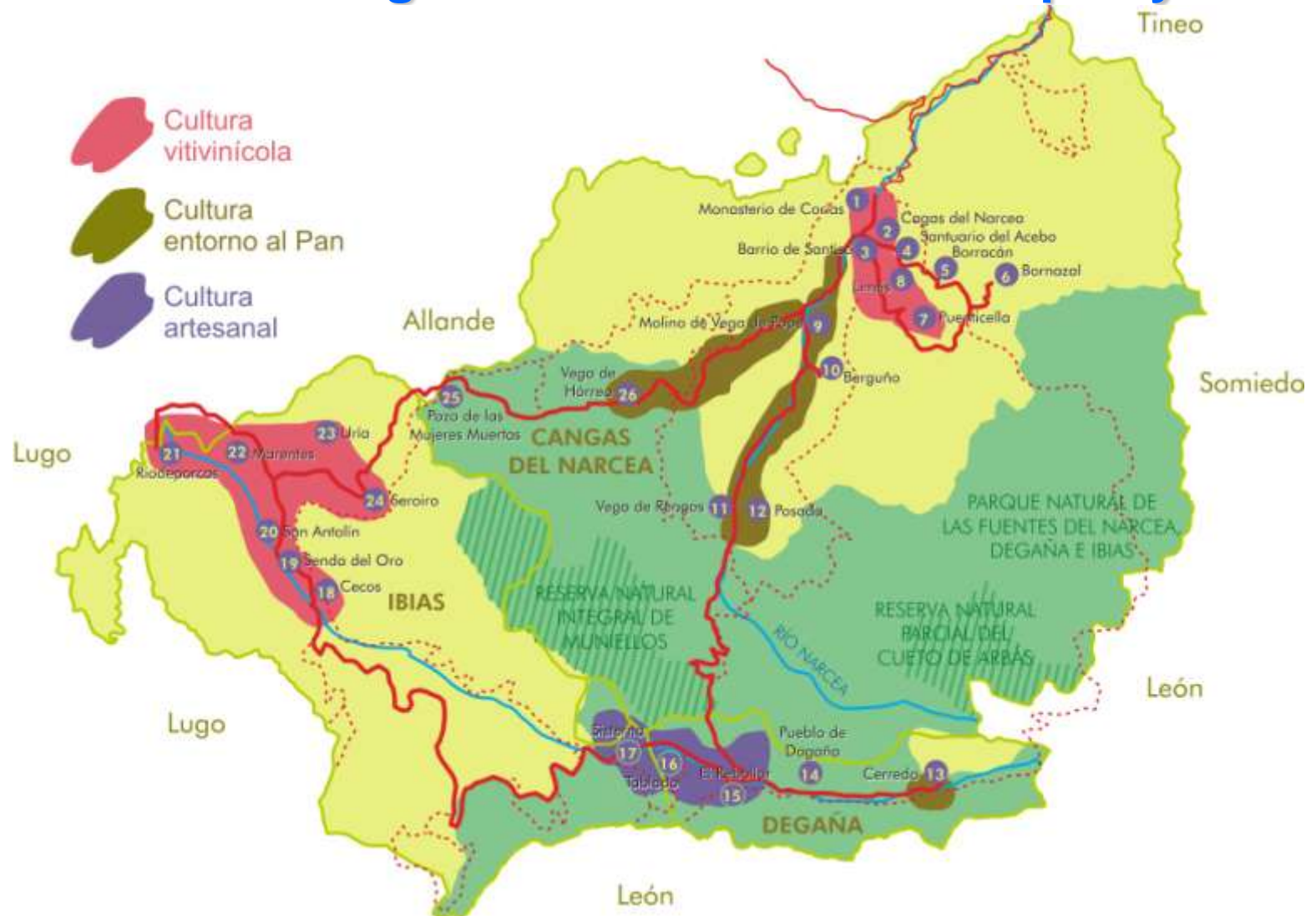
territorio del proyecto: Principado de Asturias



- 15 itinerarios comarcales
 - 1 regional
 - 4 transversales

Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

Itinerario turístico gastronómico en torno al pan y el vino



Diseño de rutas temáticas en torno a la gastronomía

estructura y contenido de los itinerarios

1. Tradición gastronómica
2. Productos gastronómicos estrella que vertebran el itinerario
3. Proceso productivo y/o elaborador asociado a los productos estrellas
4. Empresas productoras, elaboradoras y tiendas especializadas
5. Tiempos del itinerario vinculados al producto
6. Recursos turísticos asociados directamente a los productos estrella del itinerario
7. Mapa de experiencias e itinerario gastronómico turístico de la comarca
8. Itinerario gastronómico turístico y experiencial
9. Análisis DAFO



Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia

4

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia

el turismo gastronómico



- Fenómeno local con **alcance internacional**
- Incidencia favorable sobre el **desarrollo y patrimonio local**
- **Capacidad de expansión** como motivo principal del viaje turístico
- Contribución a la **mejora de la percepción general del destino**

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



- la gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de un país de cara al Exterior: **GENERA MARCA PAÍS**

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



- la gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de un país de cara al Exterior: **GENERA MARCA PAÍS**
- No pierdan más tiempo discutiendo sobre el plato o producto más representativo del país.

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



- la gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de un país de cara al Exterior: **GENERA MARCA PAÍS**
- No pierdan más tiempo discutiendo sobre el plato o producto más representativo del país.
- No existe una cultura en torno al disfrute de la gastronomía... pero todo llega

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



- la gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de un país de cara al Exterior: **GENERA MARCA PAÍS**
- No pierdan más tiempo discutiendo sobre el plato o producto más representativo del país.
- No existe una cultura en torno al disfrute de la gastronomía... pero todo llega
- necesidad de resaltar lo autóctono, lo propio, lo que nos diferencia de los otros

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



- la gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de un país de cara al Exterior: **GENERA MARCA PAÍS**
- No pierdan más tiempo discutiendo sobre el plato o producto más representativo del país.
- No existe una cultura en torno al disfrute de la gastronomía... pero todo llega
- necesidad de resaltar lo autóctono, lo propio, lo que nos diferencia de los otros
- el objetivo no puede ser hacer de la gastronomía colombiana un referente mundial

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



- la gastronomía es uno de los principales ejes de la promoción turística de un país de cara al Exterior: **GENERA MARCA PAÍS**
- No pierdan más tiempo discutiendo sobre el plato o producto más representativo del país.
- No existe una cultura en torno al disfrute de la gastronomía... pero todo llega
- necesidad de resaltar lo autóctono, lo propio, lo que nos diferencia de los otros
- el objetivo no puede ser hacer de la gastronomía colombiana un referente mundial
- pero sí posicionar a Colombia como un destino donde el turista también puede encontrar una oferta de turismo gastronómico singular con unos productos turísticos únicos

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia

Crear un Club de
Producto Turístico

Trabajar y crear
destinos gastronómicos

diseño y desarrollo de
experiencias turísticas
innovadoras.

Red de Rutas
Gastronómicas de
Colombia

Organización de
eventos gastronómicos

Promoción y
comercialización

Una propuesta

**Elaboración del
Plan Estratégico**

colombia
gastronómica

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia

**Lo gastronómico como mejor
referente de los destinos de
Colombia**

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



Río La miel (Caldas)



Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



Socorro (Santander)



Salamina (Caldas)

Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



Pacífico Chocoano



Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



Punta Gallinas (La Guajira)



Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



La Guajira



Reflexiones para la puesta en valor del turismo gastronómico en Colombia



