“TECNICAS PARA EL AUMENTO DEL TURISMO GASTRONOMICO”

Estoy aprendiendo acerca de por qué el fenómeno cultural llamado turismo gastronómico va en aumento y que técnicas han sido utilizadas para aprovechar estos recursos, combinándolo con turismo cultural, de aventura, etc, a través de la comida podemos conocer más a fondo un lugar, sus tradiciones y costumbres etc.

Es importante aprovechar más al mercado, así como a los turistas les gusta disfrutar de nuevas experiencias, paisajes, y lugares también el degustar la comida o vinos de alguna región se está convirtiendo en una parte primordial de las visitas.

En México tenemos un acervo gastronómico inmenso. Me parece muy interesante como cuando hay extranjeros buscan el tequila, el chile, los chapulines, y México no es solo eso, tenemos mezcales y varios alimentos con Denominación de Origen que actualmente los mismos locales conocemos muy poco.

Los sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana son una grata sorpresa para los sentidos, especialmente los productos exóticos como los gusanos de maguey, hormigas y chapulines fritos. La inigualable fusión de sabores en platillos como el mole y las tradicionales salsas mexicanas es un deleite para los paladares más exigentes, y por esto pretendo investigar y generar técnicas para la revalorización de nuestra gastronomía, actualmente podemos ver la proliferación de una gran oferta gastronómica extranjera, pero no local.

Los objetivos de esta investigación son dar a conocer los platillos que Jalisco tiene para nosotros, que el turista en lugar de llegar a un restaurante lujoso “típico” pueda disfrutar del olor de las tortillas recién hechas, que pueda ver a la señora mayor preparando platillos exquisitos justo como le trasmitieron sus antepasados, que sienta la hospitalidad de los mexicanos or medio de una experiencia gastronómica que abarque todos los sentidos. Buscando la recomendación de turistas y locales lo que genera mayores ingresos para los pequeños comerciantes y una mejora en la economía del país.

Los recursos utilizados para esta investigación y creación de técnicas son humanos y económicos por medio de esta busco dar mayor impulso a los lugares típicos que solo las personas que habitan en un lugar reconocen como típicos, por medio de la aplicación de encuestas a los habitantes de Jalisco y dando reconocimiento y difusión en los medios de comunicación, creando convenios con hoteles y organizadoras de congresos y convenciones.

HISTORIA GASTRONOMIA MEXICANA

Es necesario considerar que éste es un país que ha recibido una gran influencia tanto española como de otros países del mundo, lo cual ha conformado una cocina mestiza. México es un país con gran riqueza tanto en recursos naturales, como en tradiciones y costumbres. Cada uno de los estados de la República posee características únicas debido a la flora y fauna con las que cuenta, a su clima, su ubicación geográfica e, incluso, a los grupos étnicos que habitan en la región.

HISTORIA E INFLUENCIAS EXTERNAS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

E n una época como la que vivimos de continuas transformaciones económicas, políticas, sociales, culturales y tecnológicas es cuando más se necesita estudiar y analizar el pasado a fin de comprender lo que somos hoy en día. La sociedad mexicana de la actualidad es producto de miles de años de acciones humanas en este Continente y en otras partes del mundo

Cocina prehispánica y de conquista: en esta etapa se dio el desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, las cuáles de manera general podemos decir que dieron un valor extraordinario al maíz, y agradecieron a los dioses todo lo que les brindaban a través de diversas ceremonias. Fue para estas ceremonias para las cuales se preparaban platillos con un alto grado de complejidad y una mezcla de ingredientes que requerían de una inmensa creatividad.

no se empleaban ingredientes, como la carne de diferentes tipos de ganado, la leche, el huevo de gallina y el trigo, motivo por el cual se ha llegado a creer que los indios mantenían una alimentación deficiente; sin embargo, se ha confirmado lo contrario, debido a que había alimentos que los sustituían en valor nutrimental, tal como Fray Bernardino de Sahagún lo explica en su obra Historia general de las cosas de la Nueva España al mencionar la enorme variedad de aves, peces, caza mayor, frutas y cereales, y las diversas hierbas y especias utilizadas en esa época. De hecho, era una raza sana que jamás expresó ninguna necesidad de origen alimenticio,

En 1492, Cristóbal Colón llegó a las costas del Continente Americano. Con el tiempo se organizaron otros viajes y exploraciones, lo que trajo como consecuencia la llegada de españoles, ingleses, franceses, holandeses y portugueses, quienes fundaron colonias. En este momento el contacto entre la civilización europea y la americana destruyó una barrera que separaba a dos civilizaciones desconocidas entre sí. América recibió de Europa caballos, vacas y puercos, caña de azúcar, cítricos y trigo, mientras que el Viejo Mundo obtuvo el maíz, la papa, el jitomate, el tabaco, el cacao y el hule.

Época Colonial y Virreinato: con la llegada de los conquistadores a tierras americanas, tanto la dieta indígena como la española, sufrieron diversas modificaciones. La combinación de la tradición gastronómica española con la prehispánica, sentó las bases de la cocina mexicana.

En la consolidación de la gastronomía mexicana debemos reconocer el papel que desempeñaron los religiosos

A fines del siglo XVI existían aproximadamente 160 conventos; lo cual implicó una gran destrucción pues, al tratar de eliminar rastros de idolatría, se construyeron templos obre los restos de los mesoamericanos, terminando con la cultura y tradiciones; sin embargo, frailes como Bartolomé de las Casas y Alfonso de la Veracruz se convirtieron en defensores de los derechos de los habitantes originales del territorio.

México Independiente:

 en 1810 las ideas políticas venidas de Europa encendieron la guerra de Independencia en la Nueva España. Al consumarse la Independencia de México en 1824, la gastronomía mexicana dejó de ser colonial y se volvió criolla debido a la influencia de la gastronomía y costumbres de otros países, por ejemplo la francesa, Pese a estas influencias, el maíz siguió siendo el alimento por excelencia del pueblo de México.

En la Revolución Mexicana los ejércitos, en su incesante viajar, hicieron resurgir costumbres alimenticias casi olvidadas; hombres y mujeres regresaron a sus hogares llevando con ellos costumbres diferentes para la comida diaria, situación que permitió la difusión de recetas de guisados a todo el territorio mexicano.

Época moderna y cocina actual; el avance acelerado de la tecnología caracteriza al siglo XX. En las ciudades, el uso de la electricidad provoca cambios definitivos, la comida se simplifica y los horarios y servicios de mesa se hacen más flexibles.

.

En México existe una inmensa variedad de ingredientes y utensilios que se han utilizado desde la época prehispánica y se han ido enriqueciendo tanto con el paso de los años como con las influencias externas que ha recibido nuestro país. Entre los ingredientes más destacados podemos encontrar chile, frijol y maíz; sin embargo, y debido a ia gran variedad de climas y ecosistemas del país, pueden cosecharse la mayoría de los ingredientes que se encuentra en las distintas regiones del mundo. Con respecto a la fauna, es posible encontrar una variedad importante de pescados, mariscos, insectos y diversos mamíferos, incluyendo monos

REGIONES GASTRONÓMICAS

REGION 1

– Baja California Sur

– Baja California Norte

– Sonora

– Chihuahua

– Coahuila

– Nuevo León

La flora utilizada para realizar la clasificación de esta región se integra por cártamo, damiana, gobernadora, hojasén, lechuguilla, manzana, mezquite, naranja, ocotillo, papa, perón, sandía, tomate, trigo y vid. La fauna está compuesta por: abulón, borrego cimarrón, caguama, camarón, codorniz, dorado, ganso, tejón y tiburón.

Algunos platillos representativos de esta región son: sopa de aleta de tiburón, abulón en salsa de ostión, machaca, tortillas de harina, carne asada, tortas de camarón fresco, tortas estilo peninsular (elaboradas con diversos pescados y mariscos), las parrilladas de mariscos, machaca de mantarraya, chiles rellenos de mariscos, camarones rellenos de queso, caguama y cabrito relleno y asado.

REGIÓN 2

– Sinaloa

– Nayarit -..

– Jalisco

– Aguascalientes

– Zacatecas

– Durango

La flora utilizada para realizar la clasificación de esta región se integra por agave, café, caporno, enebro, guamúchil, guayaba, mango, melón, nopal, plátano y uva.

La fauna está compuesta por armadillo, camarón, codorniz,liebre, pato, y tortuga. • ‘•

Los platillos típicos más representativos son: codornices a la pastora, chiles rellenos, gallinas borrachas, pipián con papas, chile seco, lomo de puerco borracho, pozole, birria, tortas ahogadas, pescado zarandeado, empanadas de camarón, tlaxihui (caldo de camarón espeso), tamales de puerco, frijoles puercos, quelites, pozole y menudo blanco y sopa de tortilla.

REGIÓN 3

– Colima

– Michoacán

– Guerrero

– Veracruz – •

– Tamaulipas

– Tabasco

La flora utilizada para realzar la clasificación de esta región se integra por café, framboyán, hierba santa, mangle, mango, papaya, pina, plátano macho, tamarindo, tule y zacatonal.

, La fauna está compuesta por barrilete, jaiba, mero,mojarra, ostión, pargo, pez sierra y tordo. Los platillos típicos representativos de esta región son: charales con chile, tatemado de tamales de ceniza, ceviche preparado con carne molida de pez sierra o mero y chile cocinero, el caldo michi, guisado con pescado blanco, chalupitas, cecina, charales secos, pollo placero, corundas, huchepos, longaniza, tamales de frijol negro con hojas de hierba santa, carne seca, nopales, jaiba en chilpachole y arroz blanco con plátanos machos.

REGION 4

– Chiapas

– Oaxaca

La flora utilizada para realizar la clasificación de esta región se integra por chipilín, ciruelo, fresno, guaje, guapaque, laurel, mangle y zapote.

La fauna está compuesta por cocodrilo, jilguero, lagarto, lisa, mono araña, oso hormiguero, pez vela y tortuga.

Los platillos típicos más representativos de esta zona son: cochinita al horno, tamales de bola y chipilín, chalupas, queso de bola, pozol blanco, pozol de cacao, tazcalate, pan de elote, mole, chileatole, chapulines y tlayudas.

REGIÓN 5

– Estado de México

– Tlaxcala

– Distrito Federal

– Puebla

– Mo reíos

La flora utilizada para realizar la clasificación de esta región se integra por chícharo, copal, nopal, oyamel, papa y tomate verde.

La fauna está compuesta por conejo, liebre, nutria y paloma.

Los platillos típicos representativos son: tacos al pastor, de cabeza de res, de guisados, de carnitas, etcétera, antojitos como sopes, quesadillas, tostadas, tlacoyos, huaraches y enchiladas; tamales en hoja de maíz: de salsa verde, mole, rajas con queso y de dulce; en hojas de plátano con carne de cerdo y de pollo; chorizo en salsa verde, pipián, barbacoa, mixiote, escamóles, cecina con guacamole y gusanos de maguey.

REGIÓN 6

– Querétaro

– San Luis Potosí

– Hidalgo

– Guanajuato

La flora utilizada para realizar la clasificación de esta región se integra por agave, aguacate, cebada y vid. La fauna está compuesta por gato montés, liebre, tejón, tlacuache y víbora de cascabel. Los platillos representativos de esta región son: empanadas de carnitas, pico de gallo, enchiladas mineras, caldo michi, escamoles, chimicuiles, enchiladas verdes, chilaquiles, cabrito adobado, enchiladas huastecas y enchiladas potosinas.

REGIÓN 7

Campeche

Yucatán

Quintana Roo

La flora utilizada para realizar la clasificación de esta región se integra por chicozapote, guanábana, jabín, lima, machiche, mamey, pich, pukté, ramón, tsalam, ya’axnic y zapote. La fauna está compuesta por armadillo, caracol, cazón, esmedregal, langosta, manatí, mono, pulpo, torcaza, tucán y zarigüeya.

Los platillos típicos de la región son: guisos de cazón y esmedregal, mucbilpollo y pibilpollo, pulpo en su tinta, ostión, pejelagarto, brazo de reina, monos, tamales de elote pescado a las brasas sin descamar untado con achiote, sopa de mariscos, venado, tortuga, langosta en su jugo, cochinita pibil con escabeche, papa dulces y sopa de lima.

En la actualidad existe una fuerte relación entre el turismo y la gastronomía a nivel mundial; México con su gran riqueza en recursos naturales, tradiciones y costumbres, puede ofrecer una inmensa variedad de experiencias culinarias para todo tipo de visitantes. Es muy importante comprender que a través de la gastronomía se puede atraer una gran cantidad de turismo, favoreciendo la economía del país y, por lo consiguiente, brindando beneficios a los mexicanos.

 HIPOTESIS:

La comida típica mexicana reconocida mundialmente no es la misma que se consume ni la que encuentran los turistas al visitar nuestro país, por falta de iniciativa por parte de los locatarios para dar a conocer sus platillos y por falta d programas gubernamentales para impulsar lugares típicos, sin que tengan que ser los mas lujosos o más populares.

La gran riqueza cede paso a la precariedad e insipidez de los productos que se comercializan, la parte que se conservo es , gracias a que los grupos indígenas continuaron apegados a sus costumbres, demostrando la importancia de mantener sus raíces tanto en el uso de utensilios como de ingredientes y métodos de preparación.

En la actualidad se ha desarrollado una nueva tendencia gastronómica a la que han llamado nueva o alta cocina mexicana. Está basada en la utilización de técnicas culinarias internacionales para trabajar los productos tradicionales mexicanos. Sus recetas son creativas y novedosas, revalorizando los ingredientes consagrados y rescatando otros olvidados. Es una cocina diferente con raíces tradicionales

AGUILAR, Jeannette (1966). The Classic Cooking of Spain.

Estados Unidos de América: Holt, Rinehart & Winston,

160pp.

BARROS,Cristina, BUENROSTRO, Marco (2001). La cocina

prehispánica j colonial. México: Consejo Nacional para la

Cultura y las Artes, 63pp.

BONILLA RIUS, Elisa (1999). Atlas de México. México.

Secretaría de Educación Pública, 125pp.

ESCALANTE GONZALBO, Pablo, et al (2004). Nueva

Historia mínima de México. México: El Colegio de México,