

Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador. Concepto de valor añadido para el turismo

Ángel Guillermo Félix Mendoza
**Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel
Félix López - ESPAM (Ecuador)**

Introducción

Las llegadas de turistas internacionales en todo el mundo crecieron un 4% en 2019 hasta alcanzar los 1.500 millones, aunque más lento en comparación con las tasas excepcionales de 2017 (+7%) y 2018 (+6%). La demanda fue más lenta principalmente en las economías avanzadas y particularmente en Europa. Sobre la base de las tendencias actuales, las perspectivas económicas, y el índice de confianza de la Organización Mundial del Turismo (OMT), se pronostica un crecimiento del 3% al 4% en las llegadas de turistas internacionales en todo el mundo en 2020 (OMT, 2020). Sin embargo, nada de esto sucederá, debido a la presencia de un nuevo y peligroso enemigo para la actividad turística mundial, la Enfermedad del Virus Corona 2019 (COVID-19) (Félix, García y Vera, 2020).

El presente trabajo hace uso de la experiencia previa a la pandemia, si bien es cierto que los escenarios tienden a cambiar con la nueva normalidad en el turismo, el propósito de este material está enfocado en la revisión literaria de los corredores gastronómicos y sus implicaciones en la actividad turística. Aclarando esta circunstancia inicial, la experiencia del turismo permitía identificar la vertiginosidad con la que crecía el sector, la cual es poco comparable con algún otro de la economía tradicional.

Por tal motivo se precisa un nivel de exigencia superlativo en el análisis, sistematización y planificación, para la prestación y el consumo de los servicios turísticos en el territorio (Boullón, 2006). La ausencia de la planificación ha provocado una serie de problemas, en muchos casos irreversibles para ciertos destinos con alta afluencia turística. Uno de los problemas cuya solución se ha encarado tímidamente en América Latina es el del ordenamiento territorial del espacio en que se desenvuelven las actividades turísticas (Boullón, 2006).

Pese a los problemas de planificación en los territorios, por otra parte, se debe reconocer el aporte del turismo a revitalización económica del mismo. La inyección del dinero generado por el gasto turístico a una economía local tiene tres tipos de impactos: directos, indirectos e inducidos (Brida et al., 2017). Todos estos tipos de impactos tienen una serie de ventajas en la balanza de pagos de una nación; por esta razón es importante identificar nuevas oportunidades para la atracción de nuevos visitantes. Según Aguirregotia y Fernández (2017), la transformación que ha caracterizado al mercado turístico en las últimas décadas ha señalado la necesidad, por parte del mercado y de los viajeros, de categorizar las diferentes tipologías de turismo que el demandante puede encontrar en una localidad determinada. En este contexto, la gastronomía ha adquirido una gran importancia en los últimos años, convirtiéndose así en uno de los recursos turísticos más atractivos para promocionar.

Se debe tener en cuenta que la alimentación puede ser un elemento primario o secundario en un viaje. Hay turistas que “se alimentan”, considerando esta actividad como un elemento secundario en los viajes que realizan; en cambio existen otros turistas que “viajan para comer”. Los primeros, en su viaje solamente se alimentan; los segundos realizan un viaje en el que están interesados en encontrar placer a través de la gastronomía, siendo el recurso primario del destino visitado (Hernández y Dancausa, 2016; Torres, 2003).

A partir de estos preceptos, se trata de identificar la existencia de corredores gastronómicos en la provincia de Manabí, Ecuador. A partir del uso de la bibliografía existente, se propone la realización de una cartografía básica, la cual reúne ciertos criterios comunes, en varios sitios de la zona centro de la provincia. Allí se busca caracterizar estos lugares, con base en un concepto con mayor valor agregado, que contribuya al mejoramiento de la calidad del turismo elaborado actualmente en estos lugares, tomando como atractivo principal la comida tradicional de la zona. Esta es una de las mejores valoradas en todo el país, debido al uso del tradicional horno de leña y las técnicas de cocción lentas, que la caracterizan y han logrado posicionarla.

Metodología

114 | El presente trabajo es de tipo exploratorio, a partir del conocimiento del objeto de estudio, a causa del acercamiento que se hace a una temática nueva para el área de las ciencias que rodean al turismo y de alta incidencia a nivel mundial. Los métodos utilizados están relacionados con el análisis y síntesis de la información procesada (analítico-sintético). De esta manera, se realizó una revisión de literatura especializada, de estudios de casos basados en metodologías, entornos y enfoques analíticos no convencionales de investigación (Buchanan y Bryman, 2018).

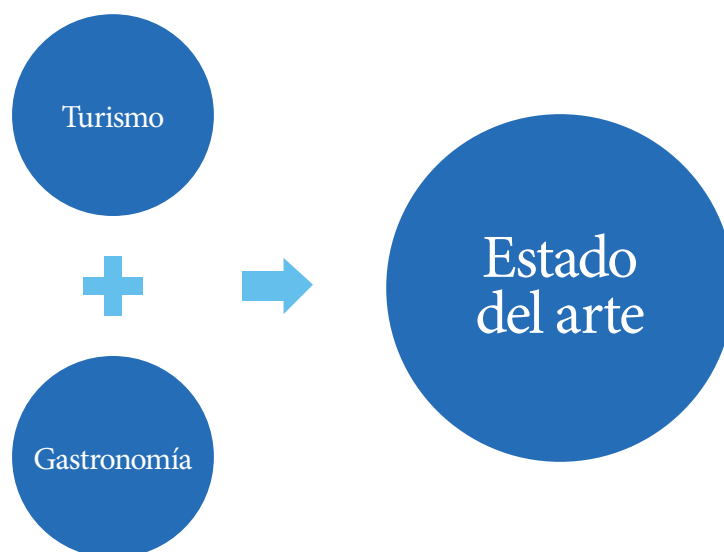
En primer lugar, las actividades se han centrado en realizar una revisión y síntesis sistemática de literatura existente. Con esto se ha hecho una aproximación al estado del arte, relacionado con la temática central, la gastronomía y el turismo, alejándose un poco de la clásica tipificación del turismo gastronómico. Para esta labor se ha tomado como referencia en primera instancia diversos estudios que contemplen las relaciones entre la actividad turística y la gastronomía; bajo diversos enfoques que van desde las rutas agroalimentarias, la necesidad de observatorios gastronómicos, los corredores turísticos, la gastronomía como atractivo turístico, entre otros trabajos que ayudaron a direccionar la revisión.

La búsqueda de información ha sido desarrollada a través de las principales bases de datos de revistas y repositorios digitales, tanto nacionales como internacionales, nombrados a continuación: Web of Science, Scopus, Science Direct, Scielo, Redalyc,

Latindex, Google Académico o Dialnet. Allí se han generado una serie de artículos publicados con revisión por pares anónimos (Rivera y Félix, 2019). También se añadieron consultas en páginas web relacionadas con la temática turística gastronómica.

Para la clasificación de la información se ha utilizado la metodología de pasos múltiples propuesta en Avraham (2013, 2015, 2016). Esta metodología propone la revisión minuciosa de literatura especializada, informes noticiosos de organismos oficiales y un mapeo de actores en el territorio, para recolectar información de primera mano y, en este caso, se ha utilizado la primera parte. Estas experiencias se han organizado en fichas estructuradas con formato homogéneo, para facilitar su análisis y comparación de contenidos.

Figura 1. Estructura de la información recolectada



Fuente: elaboración propia.

La selección de los diversos lugares que se identificarán como “corredores gastronómicos” están sujetos al cumplimiento de varios criterios de selección. Luego de ellos pasarán a ser graficados mediante la utilización del software ARC GIS. Para ello se procedió a referenciar mediante un trabajo de campo, a través de la utilización de dispositivos de Sistema de Posicionamiento Global (GPS, Garmin eTrex 20x), con los cuales se recolectaron las ubicaciones respectivas. También se define ilustrar un radio de diez (10 kilómetros), debido a que se transforma en una distancia referencial entre estos destinos ubicados en zonas rurales y poblados principales o cabeceras cantonales. A continuación, se detallan los criterios de selección utilizados:

- a) Sitios o comunidades que se ubiquen geográficamente en zonas rurales del centro de la provincia de Manabí.
- b) Sitios o comunidades que posean algún tipo de atractivo natural capaz de atraer a visitantes nacionales.
- c) Sitios o comunidades que conserven una oferta gastronómica tradicional, utilizando el horno de leña y las técnicas ancestrales de la comida manabita.
- d) Sitios o comunidades donde existan variedad de negocios gastronómicos y se mantengan desde varios años en actividad ininterrumpida de servicio.
- e) Sitios o comunidades que cuenten con vías de acceso ininterrumpidamente durante todo el año.

Resultados

Los resultados obtenidos dentro de este primer acercamiento con la teoría serán analizados mediante diferentes acápite, los mismos que buscan generar un contexto adecuado mediante el cual ayude a comprender la importancia real de la gastronomía, en lugares que lo ven como un complemento al servicio turístico. Sin duda, según Martínez y Solsona (2013) la oferta de restauración gastronómica, no es solo un elemento de la estructura turística de primera magnitud; también puede constituirse en un recurso o atractivo en sí mismo, cuando se ofertan platos tradicionales bien elaborados, acompañados de un servicio de calidad.

El análisis de la literatura inicia con la revisión de una de las grandes iniciativas latinoamericanas en el año 2000, específicamente las denominadas rutas alimentarias. Luego de esto se tratan de identificar varios conceptos relacionados con los corredores turísticos y su funcionalidad. De allí se estudia un poco el mercado a nivel internacional, específicamente el referido al turismo gastronómico; después se trata de identificar conceptos que encierren la idea principal que busca un corredor gastronómico y sus beneficios. Por último, se aterriza en el objeto de estudio en este caso la provincia de Manabí, iniciando por la revisión de la declaratoria de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) como ciudad creativa en la categoría gastronomía y cerrando el capítulo con la identificación de los posibles corredores con potencial en la zona centro de la provincia.

Las rutas agroalimentarias: una base teórica y conceptual.

El territorio es una construcción social que procede, a la vez, de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural (Linck, 2006). El término patrimonio es idóneo para identificar el territorio pues sugiere una proyección temporal larga (Barrera, 2011). En este sentido, el patrimonio es memoria colectiva, a la vez registro de acontecimientos y experiencias pasados, pero sobre todo, capacidad de proyección hacia el futuro (Barre-

ra, 2011). Un recurso cultural patrimonial debe pasar por un proceso de transformación para convertirse en un producto turístico (Félix, 2020).

Como consecuencia, Castillo y Martínez (2014) a través del libro *Patrimonio Agrario. La construcción cultural del territorio a través de la actividad agraria* relacionan dentro de su trabajo un reconocimiento y valoración de los bienes generados por la actividad agraria a lo largo de la historia, para lo cual resulta necesario crear un nuevo tipo de patrimonio cultural: el patrimonio agrario. Este es el punto de partida de la puesta en valor del patrimonio rural, compuesto por varios matices que brindan una cadena de valor supremamente importante para el sector turístico. Son elementos muchas veces presentes en el territorio, pero muy poco valorados por los habitantes locales. Esto puede verse repetido como ejemplo a lo largo de Latinoamérica.

En 1999 en la República Argentina se comenzó a trabajar formalmente en la temática de las rutas alimentarias cuando el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) financió el proyecto “Rutas y Circuitos Alimentarios Argentinos” (SAGPYA, 1999). El programa nace con la intención de elevar el consumo de productos locales, mediante la intervención del turismo y, principalmente, como una estrategia para abrir mercados nacionales e internacionales. El uso del vocablo “alimentarias”, que visto desde la perspectiva gramatical del idioma castellano no es correcto, fue acuñado para diferenciarlo de las rutas gastronómicas. Allí se entendió que la palabra gastronomía referenciaba más –al menos en los usos y costumbres- al restaurante y a la cocina que al agricultor (Barrera, 2011). Una ruta alimentaria es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural (Barrera y Bringas, 2008)

El vínculo entre las rutas alimentarias y las indicaciones geográficas no es caprichoso. Vinos y quesos son los alimentos que acumulan más distintivos de calidad referenciados territorialmente y son también ellos los que muestran mayor cantidad de rutas alimentarias desarrolladas. Estas rutas, tomadas en sentido amplio como el vínculo construido entre el alimento y el turismo, existen en casi todo el mundo aunque no siempre adquieran carácter formal (Barrera y Bringas, 2008). Se presentan experiencias de rutas alimentarias con el formato que adquieren en Europa, Estados Unidos y en América Latina, reconociendo las intersecciones de forma que existen, pero afrontando la necesidad de establecer políticas particulares de acuerdo con los diversos estadios de desarrollo que se presentan, especialmente en el sector agrario. A modo de ejemplo, se enumeran las siguientes:

- Rutas del Vino de España.
- Rutas del Vino de USA.
- El caso de Napa Valley.
- Ruta del Tequila de México.
- Ruta de la Sal de México.
- Caminos del Vino de Argentina.
- Ruta de la Yerba de Argentina.

Con este antecedente se demuestra que la utilización de los productos agrícolas y gastronómicos tradicionales poseen un valor incalculable para el turismo, cuyo desarrollo depende de la forma en la que se contribuya a potenciar la producción local. Sumado al empoderamiento del patrimonio agrario, cultural y natural de las comunidades receptoras pueden transformarse en un atractivo potencial para nuevos flujos de visitantes. Sin embargo, es necesario de una planificación y gestión de recursos de forma intersectorial, para lograr posicionar un concepto diferenciado y sostenible en el tiempo.

Los corredores turísticos y su funcionalidad.

Pero la construcción de un producto turístico competitivo en las zonas rurales requiere el desarrollo de una red de servicios y actividades complementarios. En este sistema, la restauración desempeña un papel protagonista. La oferta gastronómica se está convirtiendo en un elemento esencial para el enriquecimiento y complementación de los destinos turísticos en general y adquiere mayor relevancia en el caso del turismo rural. La cocina tradicional es uno de los principales elementos identificadores y diferenciadores del turismo rural y es, por sí mismo, un atractivo turístico (Montoya, 2003).

Los corredores turísticos buscan la articulación territorial de determinados espacios turísticos para consolidarlos de manera dinámica (López-López y Sánchez-Crispín, 2002). Este concepto está basado en un modelo teórico derivado de la geografía regional, conocido como turismo reticular, que permite entender la dinámica geográfico-económica de centros turísticos, con base en el análisis de tres aspectos fundamentales: estructura de un núcleo, los canales espaciales de articulación y los flujos resultantes (Hiernaux, 1989). Desde este punto de partida se puede resumir a los corredores turísticos como ejes catalizadores del desarrollo turístico. Por su capacidad de integración de diversos núcleos y flujos turísticos, estos pueden basar su desarrollo a través del uso de rutas temáticas, relacionadas con sus características intrínsecas, las mismas que pueden servir como elemento diferenciador de posicionamiento.

También existen antecedentes sobre los corredores turísticos que datan de los años 1970, donde surgen como parte de la Política Turística Nacional en México, otorgando-

le un rol central a la actividad turística para el crecimiento económico del país. Estas políticas se orientaron principalmente a impulsar lugares con tradición turística para crear Centros Integralmente Planeados (CIP) que funcionan como polos de desarrollo turístico, en áreas poco desarrolladas del país (De Sicilia, 2000). El objetivo principal fue convertirse en espacios detonadores de la actividad económica local y regional.

De manera concluyente cabe destacar que los corredores turísticos nacen de la vertiente teórica, propuesta por la geografía del turismo, cuya finalidad es analizar desde una perspectiva territorial las actividades turísticas (Gallegos, 2008). Esto puede representar un punto de referencia para direccionar la investigación desde la academia y facilitar la inversión pública para las diferentes carteras de Estado. Según Calvopiña et al. (2017) el término de corredor turístico es confundido o tratado como sinónimo de ruta turística. Los corredores pueden ser tratados como vías de conexión entre zonas o áreas de una misma región turística y clasificados de acuerdo con su función, como corredor turístico de traslado o estancia (Boullón, 2003).

La creciente demanda turística gastronómica.

La gastronomía es un factor cada vez más importante dentro del abanico de recursos turísticos de cualquier destino y el turismo gastronómico tiene un interés para todos los actores: gestores de turismo, intermediarios, productores y visitantes (Fusté-Forné, 2018). La gastronomía puede ser analizada como un elemento que actúa en el espacio natural y social como también puede verse como un elemento que influye en la producción y transformación del espacio regional (Mascarenhas y Gândara, 2010).

La transformación que ha caracterizado al mercado turístico en las últimas décadas ha señalado la necesidad, por parte del mercado y de los viajeros, de categorizar las diferentes tipologías de turismo que el demandante puede encontrar en una localidad determinada (Aguirregotia y Fernández, 2017). La gastronomía se presenta como importante elemento de producción del espacio y de construcción social (Mascarenhas y Gândara, 2010). Partiendo de este entendimiento, ha adquirido una gran importancia en los últimos años, convirtiéndose así en uno de los reclamos turísticos más atractivos para promocionar (Aguirregotia y Fernández, 2017); por ende, su valioso aporte para enriquecer las experiencias en los destinos turísticos, ya que el actual visitante busca interactuar de manera más eficiente con su entorno.

Aunque en la literatura se han usado términos tan diferentes como “turismo culinario”, “turismo gastronómico”, “gastro-turismo”, “enoturismo”, “turismo alimentario” y “turismo gourmet” para definirlo; el término ampliamente utilizado es “turismo gastronómico” y se define como “la búsqueda de una experiencia única de comer y beber (Sormaz et al., 2016, p. 726). El turismo gastronómico se ha vuelto importante y se ha

convertido en un componente de rápido crecimiento para el atractivo de varios destinos turísticos en los últimos años. Los deseos de los turistas de experimentar los gustos locales en los destinos han preparado el terreno para el desarrollo del turismo gastronómico (Sormaz et al., 2016).

Ahora bien, pensando en la gastronomía como producto turístico, se debe tener en cuenta que hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer” (Torres, 2003; Oliveira, 2000). Interesados por la comida ellos realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o el recurso primario del destino visitado (Baptista, 1990).

Por otra parte, el turismo rural (en especial el gastronómico) pueden ser el motor de desarrollo económico y generación de empleo. El cambio del papel económico y social de las zonas rurales ha supuesto una evolución de la tradicional función productora de productos alimenticios a la reestructuración de la estructura productiva, ofreciendo nuevas oportunidades laborales para la población (Millán, Morales y Pérez, 2014). A partir de todas estas características analizadas, se llegan considerar itinerarios que permiten reconocer y disfrutar de forma organizada los procesos productivos agropecuarios e industriales y la degustación de la cocina regional. Lo anterior corresponde a expresiones de la identidad cultural de las zonas rurales (Barrera, 2011), por ejemplo:

- Rutas gastronómicas por productos, organizadas en un producto determinado (queso, aceite, vino, etc.).
- Rutas gastronómicas por plato, sustentadas en especialidades culinarias o platos preparados.
- Rutas étnico-gastronómicas, fundamentadas en tradiciones culinarias de pueblos emigrantes.

En ese sentido, las rutas gastronómicas son las que estimulan el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad (Jeambey, 2016). Durante muchos años estas han venido generando flujos turísticos importantes a las zonas rurales, atraídos por la riqueza gastronómica. Promocionadas originalmente en Europa como herramienta para dar a conocer el patrimonio cultural, las rutas son productos turísticos que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa (Nieto, 2016). Asimismo, fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados (Briedenhann y Wickens, 2004).

Los corredores gastronómicos, una nueva apuesta a la cultura manabita.

La importancia del ordenamiento de los territorios, ha llevado a la construcción de conceptos aplicados a la planificación de la actividad turística, esencialmente para tener un mejor entendimiento de la relación entre las personas con el medio. Durante la última década la gastronomía se ha convertido en objeto de estudio de los trabajos académicos de turismo y de otras áreas del conocimiento humano (Coelho-Costa, Lopes y Figueiredo, 2016). Es el caso de los corredores gastronómicos, por ejemplo, Mariscolandia (corredor turístico gastronómico ubicado en Fortaleza, capital del Estado de Ceará) el cual es concebido como un producto que representa la identidad de un pueblo; por medio de su cultura gastronómica, sus alimentos y bebidas han sido revestidas de un simbolismo tal capaz de cautivar a visitantes y residentes (Coelho-Costa, Lopes y Figueiredo, 2016).

Otro caso de estudio importante representa los corredores gastronómicos mexicanos, donde se busca la integración de varios componentes para las comunidades receptoras y los turistas en general. Allí la cultura, la gastronomía, la artesanía y otras partes interesadas se integraron en un importante segmento, lo que permitió el reconocimiento y la defensa de las raíces autóctonas y de las tradiciones para el bien de la sociedad (Vega-Falcón, 2015). Teniendo en cuenta la actual tendencia de estos tipos de actividades relacionadas con la cultura, se requiere para su producción el uso intensivo y extensivo de la sociedad y sus manifestaciones. Por ende, se hace necesario el desarrollo de productos turísticos que incluyan lo cultural pero que, a su vez, en el proceso de producción y consumo, la conservación, protección y recuperación sean evidentes en cada etapa (Barbosa, 2007).

El desarrollo del turismo gastronómico en Ecuador se refleja en la literatura científica mayoritariamente, a través de estudios de satisfacción de los turistas con el producto turístico, por lo que no se cuenta con suficiente información que resulte del análisis de la interrelación gastronomía-turismo (Vega et al., 2018). Para López-Guzmán y Sánchez-Cañizares (2008), la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. A pesar de esto existen muy pocos productos turísticos con valor agregado relacionados a la gastronomía, que sean capaces de promover por sí solos visitas organizadas al territorio.

El potencial gastronómico radica en el turista interno que fluctúa entre varias regiones del país en sus periodos de descanso. La diversidad climática y la poca extensión territorial del país juegan un rol preponderante para la existencia de una variedad gastronómica poco aprovechada. Gracias a esto, a lo largo del país existen zonas gastronómicas muy reconocidas. En el presente trabajo se las denomina “corredores

gastronómicos”, debido a sus características físicas y entorno socioproductivo. Dicho concepto cada vez va tomando mayor preponderancia para la promoción de estos recursos gastronómicos a favor de la actividad turística.

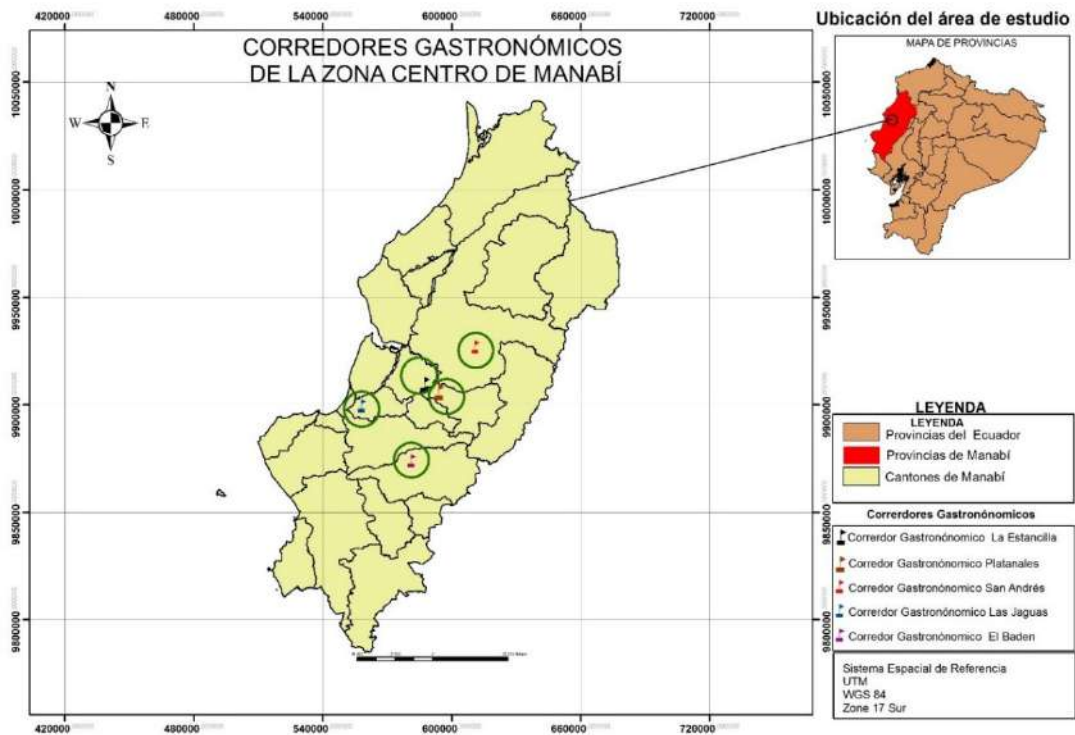
En Manabí, Ecuador (figura 1) la actividad productiva se mantiene muy por debajo de los niveles básicos, tanto para el sustento de sus familias, como para la generación de recursos adicionales, a causa del poco valor agregado en la agricultura, ya que es una provincia netamente agrícola. En consecuencia el sector de servicio de alimentos experimenta la misma carencia innovadora que los procesos de producción, comercialización y mercadeo, pese a contar con una buena imagen a nivel nacional, que la promueven como la mejor cocina del país (Cano Pita, 2013). Según Sornoza, Párraga y Diéguez (2019) después de su estudio enfocado en la capital de la provincia de Manabí, al analizar la situación de las parroquias rurales, se pudo determinar que están en capacidad y tienen la potencialidad para formar parte de un corredor turístico especializado en gastronomía, aprovechando su condición de combinarse con los recursos naturales y paisajísticos.

La gastronomía de Portoviejo hizo que esta ciudad y capital manabita entrara en la lista de Ciudades Creativas de la Unicef (El Universo, 2019). Esta Red se creó en 2004 para promover la cooperación hacia (y entre) las ciudades que identifiquen la creatividad como factor estratégico de desarrollo urbano sostenible (UNESCO, 2004). Esta importante declaratoria posibilita el fortalecimiento gastronómico para el desarrollo turístico en la provincia de Manabí.

Identificación de corredores gastronómicos en la zona centro de Manabí.

Como principal resultado del trabajo de campo realizado, se destaca la ilustración mediante un mapa con los principales corredores gastronómicos identificados. Estos cumplen con todos los criterios de selección preestablecidos en la metodología y se encuentran posicionados estratégicamente en el centro de la provincia. Están conformados por un conglomerado de negocios relacionados con la gastronomía típica de la zona y son punto de interés debido a su relación con la naturaleza. Allí la principal motivación de los visitantes es la diversa variedad gastronómica ofertada, complementada con la presencia de balnearios de agua dulce, caracterizado por ser zonas de recreación en las riberas de sus ríos y por la presencia de caídas de agua, las que se transforman en atractivos complementarios de atracción. A continuación, se presenta la distribución del objeto de estudio:

Figura 1. Ubicación geográfica corredores gastronómicos de la zona centro de Manabí.



Fuente: elaboración propia.

Como se puede observar en el mapa realizado, se han identificado cinco corredores gastronómicos, los cuales cumplen íntegramente con los criterios de selección. Están ubicados en zonas rurales de la provincia, los mismos se han transformado en un motor para la dinamización económica de varias familias del sector. Ellas encuentran en la actividad turística un soporte para el mejoramiento de la calidad de vida y la diversificación de sus actividades socioeconómicas, que por lo general durante los días de la semana están relacionadas a la producción de la tierra.

Durante los fines de semanas se vuelcan cientos de visitantes hacia estos sectores atraídos por la variada gastronomía y el ambiente natural en el que se encuentran. Estas variables de investigación relacionadas con la demanda y oferta serán abordadas en investigaciones posteriores. Por ahora se procederá a realizar una breve descripción de su ubicación geográfica, utilizando el mismo orden cronológico con el cual fueron identificados en el mapa.

Corredor gastronómico La Estancilla.

Está ubicado en la parroquia Ángel Pedro Giler del cantón Tosagua, denominado el corazón de Manabí, específicamente en la vía cantonal que une las poblaciones de Bolívar y Tosagua. Cuenta con un balneario reconocido en la provincia y con un centro recreacional destacado, a lo largo de este corredor gastronómico se encuentran una serie de restaurantes de comida típica, en ambos lados de la carretera. Entre sus platos tradicionales el que más se destaca es “La Tonga”, el mismo que está compuesto por una hoja de plátano, la cual envuelve una preparación de arroz, maní y gallina de campo guisada. Este grupo de restaurantes se encuentran en proceso organizativo, para formar una asociación por parte de sus propietarios, con la finalidad de gestionar recursos de manera más eficientes, ya que estos han sido esquivos en los últimos años, recibiendo más soporte desde la empresa privada que del sector público.

Corredor gastronómico Platanales.

Ubicado en Calceta, en la cabecera del cantón Bolívar, se trata de una serie de restaurantes próximos al balneario turístico Platanales. A lo largo de su ruta de acceso se pueden encontrar una serie de restaurantes y pequeños complejos que comercializan la gastronomía típica de la provincia manabita, teniendo como plato representativo la tonga, el “Suero Blanco”, un plato elaborado con base en el suero lácteo. Es un producto de la elaboración de queso criollo, de masa fina baja en sal, el mismo que va acompañado con plátano maduro y verde. Además de este tipo de platos elaborados a partir de la gallina de campo y embutidos artesanales como las “Longanizas y Morcillas”, únicas de la zona.

Corredor gastronómico San Andrés.

Este corredor está ubicado en el cantón de Chone, en el sector del mismo nombre. Cabe destacar que este cantón es el más extenso de provincia, a su vez, cuna de la cultura montubia de la provincia de Manabí, caracterizada por la vida del agricultor de la costa interna ecuatoriana. El acceso a este corredor está dado por una vía de acceso secundaria, la cual atraviesa ríos de piedras y varias caídas de agua, bastante visitadas durante los fines de semana. Asimismo, en su trayecto se han ido estableciendo una serie de restaurantes y pequeños complejos recreacionales, que han posicionado la gastronomía del lugar, representada por la preparación de platos típicos basados en la crianza de cerdos y gallinas criollas; añadiendo a esto la presencia de cultivos y productos elaborados con base en el cacao fino y de aroma; este posee características organolépticas que lo hacen único en el mundo. El cantón de Chone cuenta con una marca patentada denominada “La capital mundial del cacao fino de aroma”.

Corredor gastronómico Las Jaguas.

Está a escasos metros de una de las arterias provinciales más transitadas, como es la carretera 38, la cual atraviesa la zona centro de la provincia de Manabí. Forma parte del cantón Rocafuerte, uno de los más antiguos de la provincia; también está conectado con balnearios de agua dulce. A su vez, se han instalado varios restaurantes de comida típica manabita y pequeños complejos de recreación familiares, adaptados a las características naturales propias del entorno rural.

Su oferta gastronómica es la más variada en comparación con los otros corredores gastronómicos de la zona centro. Posee entre su menú una variedad de sopas tradicionales que no son comúnmente comercializadas en otros puntos de la provincia, lo que hace que su oferta gastronómica esté muy bien posicionada. Además, posee una ubicación geográfica estratégica cerca de los dos polos turísticos de desarrollo de la provincia, como lo son Manta y Portoviejo

Corredor gastronómico El Badén.

Está ubicado en el cantón de Santa Ana y se extiende a través de su vía cantonal principal, específicamente durante el trayecto entre las parroquias de Santa Ana y Ayacucho. Se encuentra promocionado como corredor turístico y puede extenderse hasta la represa de Poza Honda en la parroquia Honorato Vásquez. Este corredor le da acompañamiento en su trayecto al río Santa Ana, el cual posee a su alrededor una serie de “Badenes”, como se lo conoce a las riveras pronunciadas de los ríos, en las cuales se extienden una serie de negocios de comida típica y áreas de recreación familiar. En este sector, aparte de la tradicional comida típica manabita, resalta la tradicional “Majada”, que es una torta de plátano verde rellena de cerdo, pollo o variados tipos de rellenos con ingredientes del medio. Es una preparación representativa del sector que atrae a muchos comensales por su preparación única.

Conclusiones

La rápida evolución de la sociedad actual trae consigo una serie de consecuencias, entre ellas los bruscos cambios en las necesidades del turista. Esto se ha visto reforzado con la presencia del COVID-19 en la nueva normalidad mundial, provocando incidencias directas en el modo de consumo de sectores de servicios como el gastronómico. La seguridad alimentaria será uno de los criterios de selección de los visitantes a corto plazo, por lo que las organizaciones de destino deberán priorizar la implementación de procesos de bioseguridad alimentaria, los cuales promuevan la confianza del visitante, así como también las oportunidades de consolidar nuevas zonas de interés turísticos, especialmente en zonas rurales.

La gastronomía y el turismo históricamente se han visto relacionadas insolublemente. Este lazo tiene como origen la cultura social del ser humano, con base en principios relacionados con la hospitalidad y la exploración. Esta relación ha ido evolucionando a lo largo del tiempo, tomando diferentes matices, los mismos que a su vez fueron creando nuevos conceptos de estudio alrededor de la actividad turística contemporánea. Van desde estudios referidos a la presencia de rutas agroalimentarias, rutas gastronómicas, turismo gastronómico y en este caso específico de estudio los “corredores gastronómicos”. Todas estas tendencias tratan de consolidar la experiencia de los visitantes en función de las características productivas primarias y secundarias de los territorios, mezclando componentes vinculados directamente con la cultura de las comunidades receptoras, intentando afianzar zonas de desarrollo turístico unidas por un componente principal “la comida”.

La declaratoria de la UNESCO otorgada a la ciudad de Portoviejo, capital de la provincia de Manabí, Ecuador, como ciudad creativa (gastronomía), abre las puertas a nuevas posibilidades de desarrollo turístico a la provincia entera. Las cortas distancias de traslado entre los cantones que conforman la zona centro de la provincia ofrecen el escenario ideal para la realización de propuestas integradoras que contribuyan a acortar las brechas de desarrollo humano existentes entre las zonas urbanas y rurales. Descongestionar las zonas de sol y playa no solo es una oportunidad para generar opciones de empleo en lugares históricamente deprimidos económicamente. También representa la oportunidad de diversificar la oferta cultural de la provincia, en la cual la gastronomía puede significar el producto insignia de una nueva realidad turística para las zonas rurales de Manabí.

Se lograron identificar varios corredores gastronómicos con características importantes. Van desde su ubicación geográfica, hasta la identificación de ciertos platos representativos de la zona centro de la provincia de Manabí. Todo esto se realizó mediante la utilización de varios criterios de selección directa, los mismos que ayudaron a discriminar y seleccionar una muestra representativa. Los corredores identificados son: San Andrés, Platanales, La Estancilla, Las Jaguas y El Badén.

Este es el primer paso de una prometedora investigación que busca promover las ventajas competitivas y comparativas de estos lugares, buscando la apropiación del concepto por parte de las autoridades locales y nacionales. También se busca la integración de los miembros de la comunidad local, quienes serían los principales beneficiarios. La cocina manabita es un producto consolidado nacionalmente, pero necesita de estrategias de desarrollo integrales; donde el componente cultural sea aprovechado de manera tal que cierre el círculo para un adecuado posicionamiento del turismo gastronómico en la región.

Referencias bibliográficas

- Aguirregotia, A. y Fernández, M. D. (2017). La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(3), pp. 25–48.
- Avraham, E. (2016). Destination marketing and image repair during tourism crises: The case of Egypt. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 28, pp. 41–48. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2016.04.004>
- Barbosa, M. E. (2007). La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural, caso corredor turístico Bogotá-Boyacá-Santander. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 60, pp. 105–122. DOI <https://doi.org/10.21158/01208160.n60.2007.407>
- Baptista, M. (1990). O turismo na economia: uma abordagem técnica, económica, social e cultural. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Barrera, E. (2006). Rutas alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. *Patrimonio Cultural y Turismo*, (15).
- Barrera, E. (2011). Rutas Alimentarias : Una estrategia de políticas agrarias y turísticas inclusivas 1. In F. de Agronomía (Ed.), *VI Curso Internacional de diseño y organización de rutas alimentarias y turismo del vino* (pp. 1–19). Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Barrera, E. y Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciences*, 3, pp. 1–11.
- Boullón, R. (2003). *Ecoturismo: sistemas naturales y urbanos*. Editorial Temas de Turismo.
- Boullón, R. (2006). *Planificación del espacio turístico México*: Editorial Trillas.
- Briedenhann, J. y Wickens, E. (2004). Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas – vibrant hope or impossible dream? *Tourism Management*, 25(1), pp. 71-79.

- Brida, J., Rodríguez, M., Mejía-Alzate, M. y Zapata-Aguirre, S. (2017). La contribución directa del turismo al crecimiento económico de Colombia: Análisis por ramas características del sector utilizando la Cuenta Satélite de Turismo - CST. *Revista de Estudios Regionales*, 109, pp. 121–138.
- Buchanan, D. y Bryman, A. (Eds.) (2011). *The SAGE handbook of organizational research methods*. London: Sage.
- Calvopiña, D., Velasco, V., Cali, M. y Sampedro, M. (2017). Estudio de la incidencia en el desarrollo local de corredores turísticos. Caso de estudio Cantón Pallatanga, provincia Chimborazo, Ecuador. *Turismo y Desarrollo Local*, (22).
- Cano Pita, G. E. (2013). *Plan de marketing para el corredor gastronómico del cantón Portoviejo* (tesis de maestría). Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Samborondón, Ecuador.
- Castillo, J. y Martínez, C. (2014). El patrimonio agrario: Definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO. *Boletín De La Asociación De Geógrafos Españoles*, (66). <https://doi.org/10.21138/bage.1782>
- Coelho-Costa, E. R., Lopes, C. A. y Figueiredo, M. S. (2016). Mariscolandia: El corredor turístico gastronómico del barrio Varjota en Fortaleza CE/Brasil. *TURyDES. Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*, (20).
- De Sicilia, R. (2000). El corredor turístico Loreto-Nopoló- Puerto Escondido, Baja California sur, en el contexto de los centros integralmente planeados. *Cuadernos de Turismo*, 2000, (5), pp. 53–68.
- El Universo. (2019, 20 de octubre). Portoviejo entra en las Ciudades Creativas de la Unesco por su gastronomía. *El Universo*. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2019/10/30/nota/7582796/portoviejo-entra-ciudades-creativas-unesco-su-gastronomia>.
- Félix, A., García, N. y Vera, R. (2020). Participatory diagnosis of the tourism sector in managing the crisis caused by the pandemic (COVID-19). *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(1), pp. 66-78. DOI <http://dx.doi.org/10.4067/s0718-235x2020000100066>.

- Félix, G. (2020). La comodificación del patrimonio agrario desde la academia. Caso de estudio: “fincas agroturísticas”. En *Turismo y desarrollo rural. Realidades diversas y propuestas sostenibles desde América Latina* (pp. 59-89). Manabí, Ecuador: Ediciones Uleam. Recuperado de <http://www.munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2020/05/turismo-y-desarrollo-rural-web-little-1-1.pdf>
- Fusté-Forné, F. (2018). La Gastronomía en el Marketing Turístico. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos - ABET*, 7(3), pp. 88–99. DOI <https://doi.org/10.34019/2238-2925.2017.v7.3169>
- Gallegos Jiménez, O. (2008). Organización espacial del corredor turístico Veracruz-Boca del Río. *Revista Teoría y Praxis*, 4(5), pp. 171–186. DOI <https://doi.org/10.22403/uqroomx/typ05/13>
- Hernández, R. y Dancausa, M. (2016). Tourism Observatory: a need for management and gastronomy of Cordoba province. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 2(4), pp. 69–79.
- Hiernaux, D. (1989): El espacio reticular del turismo en México. *Revista Geografía y Desarrollo*, 2(3), pp. 31-39.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187 - 1198. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>
- Linck, T. (2006). La economía y la política de los territorios. En *ALASRU: Análisis Latinoamericano del medio rural*. Ciudad de México: UNAM
- López-Guzmán, T. y Sánchez-Cañizares, S. (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. *Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural*, 6(2), pp. 159-171.
- López-López, Á. y Sánchez-Crispín, Á. (2002). Canales espaciales de articulación en el corredor turístico Los Cabos, Baja California Sur, México. *Cuadernos de Turismo*, 2002, (9), pp. 53–66.
- Martínez, J. y Solsona, J. (2013). *Alojamiento Turístico Rural* (2ª ed.). Madrid: Editorial Síntesis.

- Mascarenhas, R. y Gándara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(5), pp. 776–791.
- Millán, G., Morales, E. y Pérez, L. M. (2014). Turismo gastronómico, Denominaciones de Origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 65, pp. 113–137. DOI <https://doi.org/10.21138/bage.1746>
- Montoya, T. (2003). La gastronomía tradicional en el turismo rural. En J. Martínez (coord.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (pp. 159–161). Andalucía: Instituto de Estudios Almerienses.
- Nieto, A. (2016). Paisaje natural y paisaje campesino: una propuesta de gestión ecoturística en el Parque Nacional Sumapaz. En W. Mejía, A. Nieto, & S. Husain-Talero, *Sociedades locales y turismo: ¿una relación sostenible?* (pp. 67-115). Bogotá: Corporación Universitaria Unitec.
- Oliveira, S. (2000). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Malhada, Portugal. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20, pp. 738-752.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [Unesco]. (2014). Creative Cities Network. UNESCO. Recuperado de <https://es.unesco.org/creative-cities/content/ciudades-creativas>
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2020). *Barómetro del Turismo Mundial y anexo estadístico*. Madrid: UNWTO. Recuperado de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/wtobarometeresp.2020.18.1.1>
- Rivera, M., y Félix, A. (2019). Planificación estratégica y gobernanza en la recuperación de destinos turísticos afectados por desastres socio-naturales . Un estado de la cuestión. *Investigaciones Geográficas*, 72, pp. 235–254. <https://doi.org/10.14198/INGEO2019.72.11>
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E. y Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, pp. 725–730. DOI [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6)

- Sornoza, G., Párraga, T. y Diéguez, E. (2019). *Corredor gastronómico y turístico para la zona rural del cantón Portoviejo*. Ponencia presentada en IX evento internacional la universidad en el siglo XX, Calceta, España.
- SAGPYA. (1999). Proyecto Rutas y Circuitos Alimentarios Argentinos. Informe Final. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Dirección Nacional de Alimentos. UNPRE-Programa BID 925/OC-AR
- Torres Bernier, E. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. En G. Lacanau y J. Norrild (comp.), *Gastronomía y turismo: cultura al plato*(pp. 305-320). Buenos Aires: CIET.
- Vega-Falcón, V. (2015). Proyecto de rescate del corredor turístico-gastronómico Biji Yokot'an en México. *Retos Turísticos*, 14(3), pp. 71–80.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M. y Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 6(1), pp. 1–17. DOI <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>