

Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá*

Gastronomy connection with cultural events in Bogotá

IVÁN RODRÍGUEZ ARIAS³

 <https://orcid.org/0000-0002-4537-9486>

Artículo de investigación

Recepción: 29 de abril de 2020

Aceptación: 04 de junio de 2020

Cómo citar este artículo

Rodríguez Arias, I. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía* 2(1), pp. 37-47 Recuperado a partir de: <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>

Reconocimiento-SinObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND)

* El autor agradece a Daniel Raúl Vargas Jiménez y Leslie Valentina Rodríguez López, estudiantes en el programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (Bogotá), quienes colaboraron en la ejecución del proyecto de investigación.

³Docente investigador, Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: ivanra@sanmateo.edu.co

Resumen

Este artículo señala las diferentes relaciones que existen entre la cultura, el turismo y las experiencias gastronómicas en la ciudad de Bogotá; además de ser la capital de Colombia se destaca como uno de los principales destinos turísticos del país. Para su desarrollo, se identificaron algunos de los eventos más representativos de la ciudad; así como la conexión de estos con la oferta de actividades gastronómicas susceptibles de ser aprovechadas por los asistentes a los eventos de estudio. Igualmente se plantean algunas propuestas en desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad.

Palabras clave: turismo; turismo cultural; guía de viaje; cultura; Bogotá.

Abstract

This article outlines the different relationships that exist between culture, tourism and gastronomic experiences in the city of Bogotá; in addition to being the capital of Colombia, stands out as one of the main tourist destinations in the country. For its development, some of the most representative events in the city were identified and their connection with the offer of gastronomic activities that could be exploited by those attending the study events, as well as some proposals for the development of gastronomic tourism in the city.

Keywords: tourism; cultural tourism; travel guide; culture; Bogotá.

Introducción

Dentro del desarrollo de establecer la relación entre los procesos culturales y las experiencias gastronómicas en la ciudad de Bogotá, se busca abordar la importancia de la capital como destino turístico; evidenciando la conexión de los diversos eventos, con la participación de los individuos frente a nuevas propuestas gastronómicas, que ayuden al reconocimiento de la ciudad como eje articulador del sector culinario.

En forma general, los eventos se convierten en una oportunidad para que grupos de personas destaquen su naturaleza, sus intereses, y su cultura. Sin embargo, resulta necesario conocer de forma literal algunos conceptos claves que nos ayudan a pensar en nuevas y acertadas soluciones, un ejercicio que consiste en revisar el árbol desde sus raíces.

Para contextualizar, se debe partir que en Colombia en el año 2009 el Consejo Profesional de Agentes de Viajes y Turismo, mediante la orientación del comité de Normas Técnicas para la Operación de Congresos, Ferias y Convenciones, establece una ruta que ayuda a generar elementos de calidad, las cuales son de aplicabilidad nacional y que las Instituciones de Educación Superior, orientadas a la formación de los nuevos profesionales de las áreas de la Gastronomía, la Hotelería y el Turismo deben difundir para su práctica para el correcto manejo, que ayude a reconocer los eventos como factores claves de desarrollo de una identidad cultural.

La norma define a un evento como “Término genérico que designa cualquier tipo de reunión de corte científico, técnico, cultural, deportivo, educativo, político, social, económico, comercial, religioso, promocional o de otra índole que facilite el intercambio de ideas o conocimientos y de experiencias entre los participantes” (ICONTEC, 2009).

Desde la percepción de los autores, un evento se define como una iniciativa que, en la mayoría de los casos, reúne de forma presencial a las personas en un lugar previamente establecido. Los eventos nacen del interés y esfuerzo propio de un grupo de personas cuyo objetivo generalmente es el de congregar a la sociedad para diferentes fines. Entre ellos, eventos para festejar, otros para conmemorar fechas importantes y, para el presente caso de estudio, aquellos eventos esenciales para apoyar el desarrollo social por medio de diferentes acciones como la promoción, articulación, resolución de conflictos, entre otras diversas naturalezas de los eventos.

Otro concepto clave para entender nuestro planteamiento es el de turismo gastronómico; según la Organización Mundial del Turismo (OMT) (2019), es un tipo de actividad turística caracterizada por el hecho de que cuando el visitante viaja, la experiencia está vinculada con la comida, productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales e innovadoras, el turismo gastronómico también puede implicar otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina.

Metodología

Mediante un análisis cualitativo, se tomó como punto de partida la ciudad de Bogotá como el principal centro económico, comercial y financiero del país; además de ser un destino estratégico de negocios y eventos, sin dejar de lado la riqueza cultural que alberga en su centro histórico y algunas áreas en particular. Está a una altura de 2.630 metros sobre el nivel del mar; cuenta con un área de 1.775.98 km² y, según el censo realizado en el 2018 por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), cuenta con 7.181.469 de habitantes, aproximadamente el 16% de la población de Colombia.

A nivel regional, Bogotá tiene una posición geográfica privilegiada pues se encuentra en el centro del país. Por esta razón se considera uno de los principales puntos de conexiones internacionales, adicionalmente, se distingue de otras capitales de Latinoamérica por contar con una de las terminales aéreas más completas.

Además de su ubicación estratégica, la ciudad de Bogotá también se conoce como un epicentro cultural y turístico para que los diferentes visitantes internacionales, así como regionales, disfruten de experiencias memorables, entre ellas, los eventos y la gastronomía. Por otro lado, estudios de la Cámara de Comercio de Bogotá (CCB) afirman que en el año 2017 la ciudad se posicionó en Suramérica como el primer lugar del turismo de eventos y convenciones, atrayendo a 52.868 personas en 52 eventos representativos registrados. Además, alcanzó el top 50 posicionándose de 45 a nivel mundial en el ranking de las ciudades con mayor éxito en la atracción de turistas de eventos (Revista Diners, 2018).

Para este trabajo se toma como referencia los eventos gastronómicos y culturales realizados en la ciudad de Bogotá. En el marco de la cultura y la academia se revisará la Feria Internacional del Libro de Bogotá y la Feria Internacional de Arte de Bogotá. Asimismo, se identificaron dos (2) eventos musicales con público joven como Rock al Parque y el Festival Estéreo Picnic. Además de los anteriores, el grupo de eventos estudiados se completa con dos (2) de los eventos gastronómicos más representativos de Bogotá como Alimentarte Food Festival y el Bogotá Wine and Food Festival.

Las motivaciones que llevaron a elegir los anteriores obedecen a que son los eventos de mayor relevancia e impacto en la ciudad; cuentan con públicos diferentes y han tenido un trayecto evolutivo. En este sentido, se acoplan a las nuevas tendencias, necesidades y normas que presentan con el pasar del tiempo.

Resultados

Sobre la Feria Internacional del Libro de Bogotá (FILBO).

La Feria Internacional del Libro de Bogotá (FILBO) se considera un evento de gran importancia para los bogotanos; también como un atractivo turístico significativo para la ciudad. Nace en 1988 en Corferias gracias a la alianza de la Cámara Colombiana del Libro y Corferias.

De acuerdo con información realizada por la (Alcaldía Mayor de Bogotá. p.12) durante 15 días (entre el mes de abril y mayo de 2015) Corferias abrió sus puertas a más de 575 mil personas amantes a la literatura. Sobre lo anterior, aproximadamente el 1.1% son turistas internacionales; se registró el gasto por parte de turistas internacionales durante los días que estuvieron en la ciudad, fue de un total de 9.524.539.877 pesos colombianos. Además, el gasto aproximado por visitante internacional fue de 1.453.846 pesos.

Desde hace algunas versiones la FILBO cuenta con un espacio importante para la gastronomía. Es una carpa llamada "Libros Para Comer", espacio dedicado a chefs e investigadores gastronómicos con publicaciones y algunas presentaciones de cocina en vivo. Asimismo, junto con el Gobierno Nacional, el gremio Acodrés y Caracol Radio, en la edición 2019 se diseñó una experiencia gastronómica para los asistentes. Según el Estado es una zona distribuida por restaurantes provenientes de las regiones gastronómicas de Colombia establecidas por el Viceministerio de Turismo: San Andrés, Costa Caribe, Santanderes, Antioquia, el Viejo Caldas, Costa Pacífica, Tolima Grande, Altiplano Cundiboyacense, Bogotá, su área de influencia y la Amazorinoquia (MINCIT, 2019).

Feria Internacional de Arte de Bogotá (ARTBO).

Ahora bien, se estudió la Feria Internacional de Arte de Bogotá (ARTBO). Es una iniciativa de la CCB, se viene desarrollando desde 2004 y su objetivo principal consiste en el fortalecimiento del mercado y exposición de las artes plásticas en Bogotá. De acuerdo con información en su portal oficial, el evento ha crecido tanto en número como en calidad; pasó de 14 galerías nacionales y 15 internacionales en su primera edición, a 67 galerías de 26 países del mundo en el 2019 (ARTBO, 2020).

Para destacar, con respecto a la gastronomía, en versiones anteriores este evento ha desarrollado actividades que despiertan la creatividad de cocineros y el arte para luego ofertar estas nuevas propuestas a los asistentes en forma de menú de degustación en restaurantes aliados con la Feria.

Rock al Parque.

Desde sus inicios, Rock al Parque se ha consolidado como uno de los eventos musicales más relevantes de Colombia. Está ubicado en el top de los festivales musicales gratuitos al aire libre más importantes de Latinoamérica y ha tenido una profunda acogida por los bogotanos.

De acuerdo con su crecimiento, en una de sus primeras versiones en 1995 convocó a 80.000 personas. Además, para la última edición en 2019 llegó a tener un público de 340.000 asistentes en los tres días de festival. Según indicadores de la Alcaldía Mayor de Bogotá con respecto al origen de los visitantes, para la versión 2015 el 13% fueron turistas extranjeros y un 87% del público son locales y visitantes nacionales (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2015).

En festivales musicales de la magnitud y naturaleza de Rock al Parque la gastronomía no puede faltar; es algo que los bogotanos han notado con la evolución del evento año tras año, ampliando la oferta culinaria, adicionando una plazoleta de comidas adaptada para todos los paladares. Además de comida rápida, allí se pueden encontrar propuestas elaboradas vegetarianas, hamburguesas gourmet y algunas preparaciones tradicionales como carne a la llanera, entre otras; sin dejar de lado la oferta de comida callejera ya consolidada desde sus inicios (Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, 2018).

Los precios de las comidas (dentro y fuera del parque) oscilan entre los 2500 pesos hasta 25mil pesos (Rodríguez, 2017). Un visitante podría disfrutar de la oferta gastronómica desde un mínimo de 15mil pesos. Ahora bien, al estudiar la magnitud y las preferencias de los asistentes a Rock al Parque, los autores tienen la capacidad

de afirmar que la actividad de negocios gastronómicos en el marco del evento es una de las más significativas; a futuro podría convertirse en un generador de experiencias gastronómicas importantes para el turismo gastronómico en la ciudad.

Festival Estéreo Picnic.

Por su parte, el Festival Estéreo Picnic es un festival de música alternativa realizado en la ciudad de Bogotá desde el año 2010. Para su edición 2019 contó con 87.000 asistentes durante los tres (3) días del evento, con una proporción aproximada del 75% de asistentes que residen en Bogotá, el 15.5% de visitantes nacionales cuyos principales lugares de origen fueron Antioquia y el Valle del Cauca. Por último, los turistas internacionales representaron el 7.5% del público del evento; los países que más visitan el evento son Ecuador y Estados Unidos.

Otros indicadores inferidos por la Alcaldía Mayor de Bogotá sobre el público internacional determinan que la gran mayoría de sus asistentes van en grupos de amigos y familiares. Por otro lado:

[F]rente a la motivación de viaje, los turistas internacionales que participaron del Festival manifestaron que su principal razón para visitar Bogotá fue asistir al Festival (75,3%), seguido de disfrutar de vacaciones, recreación y ocio (16,9%). Lo anterior significa, que el 92,2% de los turistas internacionales visitaron la ciudad para realizar actividades de esparcimiento y entretenimiento. (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2015)

Asimismo, ocho (8) de cada diez (10) asistentes no residentes en Bogotá pernoctan entre una (1) y seis (6) noches. Este periodo de estadía se convierte en una oportunidad para diseñar experiencias gastronómicas para este público. También se registró que el turista internacional de evento tiene un gasto diario promedio de USD \$148 destinando el 24% a la alimentación y un 11% a servicios culturales y recreacionales.

Festivales gastronómicos en Bogotá.

A su vez, Alimentarte Food Festival es uno de los eventos gastronómicos más importantes de la ciudad de Bogotá. Es organizado por la Fundación Corazón Verde; durante dos (2) fines de semana de agosto se generan dinámicas en la que los restaurantes participantes diseñan nuevas propuestas y lo mejor de su menú en el Parque el Virrey (Instituto Distrital de Turismo, 2017). Lo anterior con el propósito de construir una experiencia gastronómica para las familias en Bogotá alrededor de presentaciones culturales y, en los últimos años, conferencias de cocina, mercados campesinos, entre otras actividades.

Otro evento importante (generador de experiencias gastronómicas novedosas en Bogotá) es el Bogotá Wine and Food Festival. Desde hace ocho (8) años se ha realizado esta iniciativa; en su desarrollo cuenta con cuatro (4) o cinco (5) actividades atractivas como desayunos saludables, conexiones de yoga y gastronomía, una muestra de innovación con producto local llamada La Gran Degustación Colombia, conferencias, entre otras. Tiene una duración de cuatro (4) a cinco (5) días, con la finalidad de reunir importantes cocineros de todas las regiones y algunos invitados internacionales.

La Red de Gastronomía, Hotelería y Turismo (Red GHT).

Además de estos eventos, es importante destacar otras iniciativas y algunos esfuerzos que contribuyen con el propósito de entender y proponer acciones para desarrollar la conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. De manera sustancial, se destaca que la Fundación Universitaria San Mateo conformó en 2017 la Red de Gastronomía, Hotelería y Turismo Red GHT, a tono con las nuevas dinámicas de los eventos, el turismo y la gastronomía. Lo anterior, con el objetivo de constituir un espacio propicio para el dialogo interdisciplinar sobre las diferentes tendencias del saber gastronómico, nuevos retos de la hotelería y experiencias turísticas (RED GHT, 2017).

Hoy la Red se encuentra conformada por 11 Instituciones de Educación Superior: Universitaria Agustiniense, Unitec, Politécnico Gran Colombiano, Fundación Universitaria San Mateo, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Corporación Unificada Nacional de Educación Superior (CUN), Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca, Fundación Universitaria Los Libertadores, Corporación Universitaria Comfacauca en Popayán. Por último, de Boyacá la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y la Fundación Universitaria Juan de Castellanos.

Como resultado de la conformación de la Red, actualmente se desarrollan dos (2) eventos anuales: el Encuentro Nacional de Semilleros Red GHT y el Congreso Internacional Red de Investigación en Gastronomía, Hotelería y Turismo GHT. Los eventos que cuentan con dos (2) versiones realizadas se ajustan a propiciar un espacio para compartir experiencias entre semilleros y grupos de investigación. En el caso de la Fundación Universitaria San Mateo, el grupo del Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia, ha permitido desarrollar diversas indagaciones que fortalezcan el reconocimiento de las tradiciones culturales, evidenciando la importancia de la educación integral de los estudiantes, en el campo de la Salvaguardia de tradiciones culinarias.

Uno de las principales plataformas de difusión ha sido la RED que ha permitido cimentar la construcción colectiva del conocimiento a partir del trabajo de indagación; identificando las principales universidades que ayuden a fomentar la cultura investigativa y establecer espacios ante la comunidad científica y el sector turístico RED GHT (2017). Ante la contingencia COVID 2019, para 2020 los eventos RED GHT se unificarán y se realizarán bajo la modalidad virtual en el mes de octubre.

Por otro lado, tomó como referencia la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (REGCO); una iniciativa de orden nacional creada por el MINCIT en 2018 para articular esfuerzos, temáticas y recursos con el fin de crear eventos competitivos, ayudando a posicionar la gastronomía colombiana. Actualmente la Red está compuesta por 75 eventos a nivel nacional de los cuales 14 se realizan en la ciudad de Bogotá, Alimentarte y el Bogotá Wine and Food Festival son miembros.

Conclusiones

Como resultado de la investigación, se han determinado algunas estrategias a proponer para desarrollar una conexión que consolide experiencias entre la gastronomía y los eventos para sus asistentes nacionales e internacionales. Primero, los organizadores de los diferentes eventos en Bogotá y los dueños de establecimientos de las zonas gastronómicas de la ciudad deben planificar actividades de colaboración que permitan diseñar experiencias durante las fechas de realización de los eventos.

Segundo, trasladar algunas actividades de los eventos (como obras de teatro, exposiciones, conferencias, galerías de arte, entre otras) a las plazas de mercado con el propósito de desarrollar nuevos escenarios para el arte, la cultura y la academia. Tercero, integrar y planificar algunas experiencias gastronómicas en los itinerarios de viaje de los invitados importantes a los eventos tales como conferencistas, cineastas, cantantes, entre otros.

Cuarto, en muchas partes del mundo Colombia es sinónimo de café. En ese sentido se propone que, independientemente de la naturaleza del evento, el café colombiano se encuentre presente de manera transversal y sea motivo de orgullo de los organizadores de los eventos en Colombia ser anfitriones del café colombiano.

Quinto, la invitación a no desconocer la gran dinámica de la oferta de comida callejera entorno a los eventos. En muchos lugares del mundo estas comidas se convirtieron en parte vital del turismo gastronómico. Para lograrlo, se propone asegurar la calidad de la oferta por medio de diferentes alianzas entre el sector público, los gremios y la academia.

Sexto, es necesario que se desarrollen nuevas experiencias y productos por parte de emprendedores y propietarios de establecimientos gastronómicos. Lo anterior, incorporando elementos tradicionales y productos locales con nuevas tendencias de empaques y presentaciones que permitan un fácil consumo para los asistentes de los eventos.

Séptimo, plantear un escenario de reflexión sobre la necesidad de implementar estudios de mercado que acerquen al diseño de nuevos negocios y experiencias gastronómicas alrededor de los eventos musicales. Finalmente, para lograr una apropiada conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá, es indispensable complementar el aspecto medioambiental para lograr procesos sostenibles y amigables con el planeta.

A pesar de la enorme intranquilidad y zozobra que desde marzo de este 2020 ha dejado el confinamiento general a la sociedad mundial por el Virus COVID 2019, cuyo origen y consecuencias aún desconocemos; resulta inevitable no reconocer este fenómeno como una alteración irreversible del ritmo de vida y hábitos de la población mundial (por lo menos en la primera mitad de 2020) y los eventos no son la excepción.

Para el caso de los autores, como profesionales de gastronomía y turismo la preocupación no es menor. El actual contexto demanda formular estrategias para el desarrollo de la gastronomía para diferentes escenarios aún desconocidos. Para efectos de esta investigación, como objeto de estudio se tomaron algunos de los eventos más representativos de la ciudad de Bogotá; así como su conexión con la oferta de actividades gastronómicas susceptibles de ser aprovechadas una vez superada esta situación.

Referencias

- Alcaldía Mayor de Bogotá. (2015). *Investigación de asistentes a eventos de ciudad: Rock al Parque 2015*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá. Recuperado de http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/documento_21_anos_rock_al_parque.pdf
- ARTBO. (2020). Historia. *ARTBO*. Recuperado de <https://www.artbo.co/Programa-ARTBO/Historia>
- DANE. (2018). Estudio de eventos en la Capital, como medio de reconocimiento de una identidad cultural
- ICONTEC. (2009). *Operación de congresos, ferias y convenciones. Requisitos de Servicio (NTS-OPC 001)*. MINCIT. Recuperado de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=1002cc7f-dbbc-45a2-849d-e9e3172f35a4>
- Instituto Distrital de Turismo. (2017). *Alimentarte Food Festival 2017*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá. Recuperado de http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/alimentarte_2017_20171004.pdf
- MINCIT. (2019). Estudio del impacto de los eventos gastronómicos dentro de experiencia de consumidores. Bogotá: MINCIT.
- Organización Mundial de Turismo. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. Madrid: OMT. DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Revista Diners. (2018). Arte y gastronomía: manos a la obra. *Revista Diners*. Recuperado de https://revistadiners.com.co/arte-y-libros/38854_arte-gastronomia-manos-la-obra/
- RED GHT. (2017). Inicios de la Red de Gastronomía, Hotelería y Turismo, como eje articulador de conocimiento
- Rodriguez, J. (2017). Recomendaciones gastronómicas en Rock al Parque 2017. *Rockombia*. Recuperado de <https://www.rockombia.com/especiales/recomendaciones-gastronomicas-en-rock-al-parque-2017.html>
- Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte. (2018). *Informe de conteo de asistentes al Festival Rock al Parque 2018*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá. Recuperado de https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/sites/default/files/documentos_transparencia/informe_de_conteo_festival_de_rock_al_parque_2018.pdf