

## Turismo Gastronómico

Al tomar la decisión de un viaje turístico, generalmente el destino es el principal elemento a considerar, es decir, a dónde se quiere ir y por qué y, esta decisión incluye también la elección del resto de los elementos que hacen posible el viaje: el transporte, el alojamiento, la comida, las diversiones, etc. En el marco del destino la gastronomía destaca por su importancia, pues forma parte de la cultura que lo define; sin su gastronomía, el destino queda incompleto como producto turístico, asimismo, las tendencias actuales del turismo buscan tener una relación más directa con las comunidades que se visitan y vivir sus costumbres, en este tenor, la gastronomía es un factor determinante.

Indudablemente, al hacer un viaje uno de los factores que más se recordará será la buena ó la mala comida; aún cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos, el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también la higiene, el servicio y el ambiente, todo lo que hace grata e inolvidable la experiencia de viajar. Esa es la importancia de la gastronomía en el ámbito turístico.

En la actualidad, existen muchos tipos y modalidades de turismo de acuerdo con el interés particular del viajero, es decir, del propósito u objetivo que motiva el viaje; en este sentido, encontramos que hay quienes visitan un destino en particular sólo para conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de la región, para conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas específicas que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada, para conocer sus ingredientes e incluso para aprender a prepararlos, es decir, para descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias, a eso es a lo que llamamos Turismo Gastronómico, que está creciendo en el ámbito mundial paulatinamente.

Son muchas las aportaciones de México al mundo, pero entre las más importantes y significativas están el cacao y el chocolate; los antiguos mexicanos cultivaban la planta del cacao desde mucho tiempo antes de la llegada de los españoles y era tan preciada que se utilizaba como moneda de cambio. El maíz también tiene su origen en México y es la base de la tradicional comida mexicana. La calabaza, el nopal, el aguacate, la flor de noche buena y la dalia, son también, entre otros, importantes productos de origen mexicano y, por supuesto, mención especial merece el chile, que ahora su consumo se ha expandido por todo el mundo.

México es un país de una extraordinaria riqueza gastronómica; cada estado, cada región y cada pueblo de nuestra Republica cuentan con una amplia lista de platillos únicos ya que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los olores y sabores nos ofrecen distintos picores, dulzuras, espesores, temperaturas, olores, sabores y colores lo que permite tener una gran variedad de platillos y, a la vez, poseer una configuración gastronómica propia.