



Langosta, Puerto Nuevo

TURISMO GASTRONÓMICO EN BAJA CALIFORNIA

Número especial Octubre 2013

PRESENTACIÓN

La gastronomía mexicana se identifica a nivel mundial por la enorme variedad de platillos e ingredientes que incorpora en su elaboración y es famosa por sus fuertes condimentos, la diversidad de sus ingredientes y el colorido de su presentación, resultando en una explosión de ingredientes, aromas, sabores y colores, en donde la gastronomía bajacaliforniana no es la excepción, pues ofrece un gran abanico gastronómico para elegir y satisfacer el más exigente de los paladares.

Las tradiciones culinarias locales y regionales forman parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad, estado o país. Las técnicas y conocimientos culinarios utilizados por una sociedad conforman la expresión de su identidad (Barros, 2005; Padilla, 2006). En lo que respecta a la gastronomía regional bajacaliforniana, actualmente en constante evolución, es heredera de tradiciones culinarias que vienen desde los indígenas nativos, quienes ponían en su mesa alimentos recién recolectados, pescados o cazados, y los asaban en el fogón alrededor del que departían sus alimentos. Esta manera tan sencilla de preparar sus alimentos, posteriormente se fue

enriqueciendo con ingredientes y sabores traídos por los migrantes europeos y asiáticos que llegaron a la región, a la que también se fusionaron los saberes y productos incorporados por los connacionales llegados de diversas regiones del país.

Hoy en día el desarrollo de la gastronomía representa un gran potencial para la diversificación de la oferta turística de la entidad, la cual es impensable sin la consolidación de la industria vitivinícola, formando así un maridaje perfecto que atrae tanto el interés de visitantes nacionales como internacionales.

Dado lo anterior, es posible considerar que el turismo gastronómico y enológico son segmentos en proceso de expansión en Baja California y por ello en el presente número del Boletín, el Observatorio Turístico ofrece información sobre la importancia que estos segmentos representan como patrimonio cultural intangible y para la actividad turística del estado.

* Salvo que se indique lo contrario, los datos estadísticos presentados en este boletín provienen del estudio Caracterización de los visitantes nacionales e internacionales en las ciudades fronterizas de Baja California: Mexicali y Tijuana y los visitantes en crucero en Ensenada (Invierno 2012-2013).

† Las imágenes fotográficas provienen del archivo fotográfico del observatorio turístico y del banco de imágenes de la Secretaría de Turismo del Estado de Baja California.

- En las gráficas donde la suma de porcentajes no da como resultado 100 %, la proporción faltante corresponde a las respuestas "no sabe/no contestó" o "no especificado".



CONTENIDO

| | |
|---|----|
| Introducción ----- | 3 |
| Las tradiciones culinarias indígenas y la herencia misional de Baja California ----- | 5 |
| La cocina bajacaliforniana hoy ----- | 7 |
| La ruta del vino ----- | 9 |
| Oferta de vinícolas en el Valle de Guadalupe ----- | 10 |
| Oferta en Baja California para el turismo gastronómico ----- | 11 |
| Gasto en restaurantes y evaluación del servicio ----- | 13 |





Restaurante Caesar's Tijuana



Vinícola Tres mujeres, Ensenada



Cava LA Cetto, Ensenada

INTRODUCCIÓN

Algunos autores señalan que mientras comer es un acto biológico, cocinar es un acto social cargado de significados culturales (Mintz, 2003; Jáuregui, 2002; Delgado, 2001). Es decir, que en la elaboración de la comida intervienen elementos que profundizan la relación que ha existido entre los alimentos, el territorio y la naturaleza desde la antigüedad hasta nuestros días. Por ello, un aspecto determinante en la conformación de una comunidad es su tradición culinaria. El tipo de comida que se prepara en una región está determinada tanto por los ingredientes disponibles en cada estación del año, como por la facilidad para conseguirlos, pero también se relaciona con las estructuras sociales que dan sentido y vida a cada comunidad.

La gastronomía confiere identidad a las localidades donde se desarrolla. Es así que, por ejemplo, la langosta con arroz y frijoles se ha vuelto emblemática de Puerto Nuevo, en el municipio de Playas de Rosarito, y los tacos de pescado son parte de la herencia culinaria que la ciudad de Ensenada tiene para ofrecer al estado y al país. Además, las rutas turísticas temáticas, como la del Queso y la del

Vino, también contribuyen no sólo a diversificar la oferta gastronómica y a identificar al estado con los platillos que aquí se generan, sino que se relacionan con elementos identitarios. De esta manera, la gastronomía y la enología se ofrecen como un producto de gran potencial para la atracción de nuevos segmentos turísticos para el estado y forman parte sustantiva de la cultura regional.

La gastronomía constituye hoy por hoy un importante atractivo turístico que identifica a Baja California y que poco a poco adquiere notoriedad, pues así lo demuestran los múltiples reconocimientos y reportajes publicados en conocidos medios internacionales como el *New York Times* que publicó un artículo sobre la cocina "Baja Med" (Kun, 2011), la revista *Newsweek*, que en su edición de agosto 2012 incluyó a dos sitios de Baja California en una lista de los "101 mejores lugares para comer alrededor del mundo", o el episodio del programa *No Reservations* de Anthony Bourdain transmitido el 28 de mayo de 2012 por el canal de televisión *Travel Channel*, en el que se



destaca la preparación tan creativa, la frescura y sabor de los platillos degustados. Igualmente, en el 2012 el ex presidente de México, Felipe Calderón, otorgó el premio al mejor producto turístico del país al proyecto “Baja California Culinary Fest”, dentro de la categoría Turismo Gastronómico. Recientemente en septiembre de 2013 se publicó la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina, lista en la que aparecen dos restaurantes ubicados en el Valle de Guadalupe: Laja, cuyo chef es Jair Téllez, y el Corazón de la tierra, con fogones dirigidos por el chef Diego Hernández. Éstos son sólo algunos ejemplos que han puesto a la gastronomía del estado en el mapa mundial.

En el caso del enoturismo, este segmento ha crecido considerablemente en los últimos años y se centra cada vez más en la experiencia de los viajeros que en los patrones de la masificación de los flujos turísticos (Quiñónez, Bringas y Barrios, 2012). Con un origen histórico que se remonta hasta la llegada de las misiones a Baja California (Mogoni, 2009) en el siglo XVII, el cultivo de la vid se ha convertido en un atractivo turístico importante y con crecientes oportunidades de desarrollo económico para el estado. El vino puede contribuir a la creación de una identidad propia para el destino donde se produce, lo que constituiría un claro ejemplo de integración de los recursos naturales y culturales de una región para el desarrollo y fomento de un producto turístico (Quiñónez, Bringas y Barrios, 2012).

Teniendo presente la importancia y riqueza del binomio gastronomía-vino, en el mes de septiembre de este año se presentó al Consejo Estatal del Patrimonio Cultural del estado una

iniciativa para decretar a la gastronomía de Baja California como patrimonio cultural intangible del estado. Dicha iniciativa busca concientizar sobre la preservación de las tradiciones culinarias de los pueblos indígenas, a la vez que reconocer el papel protagónico que tiene el arte culinario en el desarrollo y reforzamiento de procesos identitarios en la región. Esta propuesta, que ya es una realidad a partir del 7 de octubre de 2013, permitirá que la gastronomía bajacaliforniana sea reconocida por propios y extraños. Esta declaratoria posibilitará la realización de programas que fomenten las tradiciones culinarias, establezcan enlaces de colaboración entre los depositarios de la gastronomía en Baja California y propicien la participación de las instituciones culturales y turísticas del estado y la federación en dicho fomento.

Es importante reconocer el papel que la gastronomía y el vino juegan en el desarrollo del sector turismo en México, particularmente en Baja California. Para conocer más a fondo aspectos de la oferta y la demanda actual en materia gastronómica y enológica en el estado, a continuación se ofrece información general obtenida de las encuestas de Caracterización de los visitantes nacionales e internacionales en las ciudades de Mexicali y Tijuana y los visitantes en crucero en Ensenada durante invierno de 2012-2013. Estos estudios se llevaron a cabo por el equipo de investigación del Observatorio Turístico de Baja California, y la información obtenida orienta a los lectores sobre la condición del turismo gastronómico y el enoturismo en la región.



Restaurante Asao, Tecate

LAS TRADICIONES CULINARIAS INDÍGENAS Y LA HERENCIA MISIONAL DE BAJA CALIFORNIA

Antes de la llegada de los españoles, los grupos originarios de la península de Baja California, los yumanos, conformados por los kiliwa, los kumiai, los cucapá, los pai-pai y los cochimí (Garduño, 2010), eran pueblos nómadas que se desplazaban en distintas épocas del año a lo largo de tres ecosistemas distintos para conseguir sus alimentos: la sierra, la costa y el desierto. De esta manera aprovechaban al máximo los recursos que les ofrecía la región; sin embargo, también eran agricultores con prácticas que hoy en día serían consideradas sustentables con respecto a la siembra y recolección de frutas y verduras, así como un gran respeto por las temporadas de caza y pesca (Shipek, 1982). Entre los animales que los yumanos comían se encuentran diversas especies de peces, moluscos, venados, liebres, conejos, aves, e incluso roedores y reptiles, mientras que entre los vegetales y frutas se encuentran la bellota (fruto del encino, considerado árbol sagrado por los kumiai), la pitaya, la biznaga, el nopal, chollas, cirios, parras silvestres, joboba, varios tipos de quelites, yerba del tabardillo, salvia, orégano, granadilla, mezquitillo, verdolagas, amaranto, higuera y estafiate (Barco, 1988).

Sin embargo, desde que estos pueblos originarios entraron en contacto con los conquistadores y misioneros, se trastocó su organización social y con ello, sus prácticas alimenticias. Después de haber habitado en un vasto territorio, donde vivían en armonía con el ecosistema, fueron reducidos a los espacios territoriales que ocupaban las misiones, imponiéndoles otras normas y actividades (Álvarez de Williams, 1975).

En un sentido gastronómico, el establecimiento de las misiones contribuyó con su gran variedad de alimentos a enriquecer la dieta de los habitantes, incorporando las carnes de res, puerco, chivo, borrego, gallina, así como numerosas hortalizas, frutas, el olivo y por supuesto la vid, pues aunque en Baja California ya existía una uva silvestre, que los cochimí llamaban *kadeíbi*, los misioneros fueron quienes introdujeron la producción de las primeras cepas de vino para su autoconsumo (Barco 1988). Si bien se han mantenido algunos hábitos de consumo y preparación de alimentos, como el uso de metates, fogones y ciertos recipientes manufacturados artesanalmente (Álvarez de Williams, 1975), el contacto de los grupos indígenas con la población española y mestiza paulatinamente ha hecho que los pobladores fueran adquiriendo nuevos hábitos alimenticios, entre ellos el consumo de café y azúcar, además de incorporar el aceite de olivo a su dieta.

Para los grupos indígenas que habitan en las diversas comunidades del estado, la cocina no representa únicamente el satisfacer una necesidad alimenticia, la elaboración de alimentos es sagrada, implica toda una cosmogonía, una manera de relacionarse con un territorio, donde las plantas y los animales son hermanos. Aunque su cultura se ha visto permeada por la cultura nacional y extranjera, parte de su alimentación se remonta a las tradiciones de sus antepasados, quienes utilizaban



Pitaya de cactus

semillas como el trigo silvestre, el piñón, la jojoba y la bellota en sus diferentes variedades, mediante el corte y recolección de alimentos. Ellos mismos elaboraban platos y ollas de barro, morteros para preparar la bellota, que trasladaban a los cerros sagrados para realizar sus ceremonias o festividades (Ochoa Zazueta, 1978; Santiago, 2005).

Históricamente los alimentos han sido parte esencial en la construcción de las identidades, no sólo de los individuos, sino también de las sociedades (Muchnik, 2006:89). Precisamente se considera que será protegiendo las tradiciones y respetando la cosmovisión de los primeros pobladores, que se puede ofrecer a las comunidades indígenas las condiciones idóneas para mejorar su calidad de vida, la que está arraigada en el territorio y en la comunión con el entorno que les rodea. El aderezar los platos típicos con alimentos frescos recolectados o cazados en el terruño y traídos a la mesa para amalgamar no sólo los ingredientes, sino también esa mezcla de olores y sabores es un ejemplo en el que entretujan sus saberes tradicionales donde sus prácticas les permiten realizar la acción biológica de comer, así como refrendar su identidad territorial y cohesión social.

Los indígenas tienen una visión más integral del binomio hombre-naturaleza, es una visión sagrada, marcada por lazos invisibles e indisolubles entre el territorio, la naturaleza y su origen o forma de ver la vida. Por ello, la propuesta de un modelo de desarrollo local debe replantear formas que incentiven tanto a la producción económica como al desarrollo sociocultural (Boisier, 2001; Vázquez-Barquero, 2005).

En este sentido, la economía local se promueve mediante el uso de recursos endógenos y el fomento a la participación en la toma de decisiones y en los beneficios por parte de los actores locales, del sector público, privado y social.

De esta manera, la recuperación de las raíces históricas de los pueblos nativos, aporta elementos para la revitalización de sus tradiciones culinarias a través del detonante de la cocina tradicional, con lo que se producirían efectos multiplicadores en otros sectores de la economía que les permitirían mejorar sus condiciones de vida. Es bien sabido que el riesgo de banalizar las tradiciones es alto, pero las comunidades nativas requieren alternativas para sobrevivir y ellas se resisten a convertirse en una carga económica para el estado y la sociedad.

La población indígena nativa se encuentra en procesos de extinción –al grado que los kiliwas han declarado que dejarán de reproducirse– por lo que es fundamental apoyar su recuperación y el mejoramiento de sus condiciones de vida; una vía de acercamiento a estos grupos puede ser el rescate de sus tradiciones culinarias, lo que a la vez se constituye como un elemento fundamental del patrimonio cultural que debe protegerse pues representa la integración de estas comunidades con su pasado histórico. Dado el latente riesgo de desaparición de estos grupos, urge establecer acciones tendientes a la recuperación de estas tradiciones, pues forman parte de la historia y la cosmovisión de los primeros pobladores del estado. Bajo ese contexto, la cocina tradicional emerge como una forma de recuperar el pasado y construir un puente hacia el presente.

Cuento kumiai denominado “El viaje de los árboles sagrados”. Hace muchos años salieron del cantilar de La Rumorosa el pino, el piñón y el encino. Después de mucho caminar se cansó el piñón, quedándose a vivir en la parte más alta de la sierra; siguieron caminando el pino y el encino. Casi llegando al poblado de La Huerta, donde aún viven los indios kumiai, se cansó el pino, conociéndose a este lugar como Pino Bailador [...] Por último, el encino siguió su camino pues tenía la intención de llegar a todas las tribus kumiai para darles la bellota con que preparan su alimento, de tal manera que llegó a todas las comunidades de la costa. Por eso actualmente, todas las comunidades kumiai cuentan con encinos para preparar el atole de bellota (Muñoz, 1996:11).



Pieza de animación desarrollada para la exposición Yumanos: Jalkutat, el Mundo y la Serpiente Divina, que se exhibió en el Museo Nacional de Antropología hasta abril del 2012.
<http://cargocollective.com/anabelarteaga/El-viaje-de-los-arboles-sagrados>.

LA COCINA BAJACALIFORNIANA HOY

Aunque la cocina bajacaliforniana no se encuentra tan consolidada a nivel nacional como otras tradiciones culinarias tales como la comida poblana o yucateca, a lo largo del siglo XX se ha visto enriquecida por las diversas olas migratorias que han llegado a nuestro estado provenientes de otras latitudes, como la de los rusos que llegaron al Valle de Guadalupe o los chinos que, instalados inicialmente en el valle agrícola de Mexicali, se convirtieron en un factor importante en el desarrollo del valle y posteriormente de la ciudad de Mexicali, donde se organizaron en asociaciones, sociedades y cooperativas con el propósito de vincular sus actividades agrícolas y comerciales, lo cual propició la proliferación de restaurantes chinos por todo el estado (Velázquez, 2001).



El estilo predominante de la comida china bajacaliforniana es el cantonés, pues la mayoría de los chinos que emigraron a Baja California proviene de dicha provincia. Sin embargo, con el transcurso del tiempo los ingredientes y la forma de preparación se han modificado para satisfacer el paladar de los mexicanos; por ejemplo, los platillos están más fritos y cocidos, se emplean más especias e incluso se acompaña con ingredientes como la piña y el chile güero o chile caribe.

La presencia de las comunidades de japoneses, británicos, españoles, italianos, entre otros, también ha enriquecido la gastronomía bajacaliforniana. De igual importancia ha sido la contribución realizada por las oleadas migratorias de mexicanos procedentes de todos los rincones de México, quienes al venir a residir al estado trajeron consigo su bagaje cultural y sus ricas cocinas. Todas estas migraciones han convertido a Baja California en un crisol gastronómico.



Restaurante Caesar's Tijuana

En el estado existen nuevas prácticas culinarias que fomentan de manera positiva el desarrollo del turismo gastronómico, tal es el caso de la cocina Baja Med, promovida por chefs reconocidos mundialmente como Miguel Ángel Guerrero, Javier Plascencia, Benito Molina y Jair Téllez, en la que se combinan ingredientes autóctonos de la península de Baja

California con influencias de las tradiciones gastronómicas de Asia y del Mediterráneo. Los chefs y restaurantes que siguen la nueva tendencia Baja Med pueden contribuir no sólo a la revitalización del turismo gastronómico, sino también, como lo anota un reportaje del *New York Times* (Kun, 2011), a mejorar la imagen que se tiene en el exterior de ciudades como Tijuana. De acuerdo con el chef Miguel Ángel Guerrero “La Baja Med es una propuesta donde el producto es el actor principal de esta cocina” (Entrevista, abril 2013).

Por todo lo antes presentado, es impostergable el establecimiento de instrumentos y medidas de salvaguardia que preserven las costumbres culinarias en Baja California, tanto por su antigüedad, como por su originalidad y su autenticidad. El reconocimiento por parte del Estado permitirá impulsar políticas específicas y acciones adecuadas para su protección y continuidad. Cabe destacar que una de las acciones a corto plazo que el gobierno del estado debe implementar para el aprovechamiento de los recursos naturales y la diversidad cultural de las comunidades rurales y/o nativas es el reconocimiento de las ventajas competitivas que existen en cada rincón del estado, para promover el diseño de políticas públicas que incentiven un desarrollo integral, pues el desarrollo no depende solamente de las condiciones endógenas de cada localidad, debe ir acompañado también de políticas de combate a la pobreza rural (Vázquez-Barquero, 2010).

En este sentido, reconocer la importancia de la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural espiritual o intangible de los bajacalifornianos constituye un primer paso para generar oportunidades que permitan mejorar las condiciones de vida de los antiguos pobladores, al mismo tiempo contribuye a recuperar del olvido algunas de las antiguas recetas de sus antepasados, que únicamente se han ido transmitiendo de generación en generación a través de la comunicación oral. Lo anterior abre una ventana para dar contenido y oportunidad de existir a un “desarrollo con alma”, un desarrollo más humano que posibilite no sólo un crecimiento económico, sino también un desarrollo socio-cultural que conserve y proteja la biodiversidad natural y diversidad cultural, que constituye el patrimonio de los bajacalifornianos para las generaciones futuras.



Complejo Santo Tomás

LA RUTA DEL VINO

Las excursiones y recorridos turísticos como la Ruta del Vino contribuyen a la diversificación de la oferta turística del estado y fomenta el crecimiento de la economía en la región. Esta ruta, cuyo diseño inició en 2000, se considera un corredor turístico discontinuo que abarca tres municipios distintos (Ensenada, Tecate y Tijuana). Como ya se mencionó, los pioneros de la producción vitivinícola en el estado fueron los misioneros, quienes utilizaban el vino con motivos religiosos a finales del siglo XVII, mientras que el cultivo de la vid por laicos inició a finales del siglo XIX, con la aparición en 1888 de la primera vinícola de Baja California, Bodegas de Santo Tomás. Los rusos molokanes, que migraron a principios del siglo XX, también hicieron su contribución a la producción de vinos en la entidad, ya que en 1917 se plantó el primer viñedo ruso en el Valle de Guadalupe (Quiñónez, Bringas y Barrios, 2012). Así pues, el vino

de Baja California es producto de las múltiples migraciones que han modificado su semblante sociocultural, y es muestra del fuerte sincretismo cultural que caracteriza la historia del estado.



La experiencia de crear una ruta turística involucra el desarrollo y promoción de un producto turístico temático, para lo cual es importante “la combinación de elementos tangibles e intangibles existentes en el territorio que, al tener algún valor para los visitantes, pueden ser comercializados como paquetes de servicios o productos” (Quiñónez, Bringas y Barrios, 2012). En este sentido, el ejemplo de las rutas del vino se presentan como una experiencia de viaje sensorial, en las que “el visitante puede experimentar el placer del sabor, del olor, del tacto, de la vista y del sonido” (López-Guzmán y Sánchez, 2008).



Pero la conformación de la ruta del vino, no sólo se compone del consumo y visita de productos vitivinícolas, sino que también promueve la participación de los visitantes en otros segmentos del turismo, como lo es el turismo rural y cultural. Es en este segmento donde más atractivos se pueden explotar y desarrollar, al existir pinturas rupestres y otros vestigios arqueológicos de los primeros habitantes de la región, así como comunidades indígenas nativas, sin mencionar la historia y las tradiciones de los viñedos y los habitantes de la zona, recordadas en espacios como el Museo Comunitario del Valle de Guadalupe, el Museo Ruso y el recientemente inaugurado Museo del Vino.



VINÍCOLAS DE BAJA CALIFORNIA

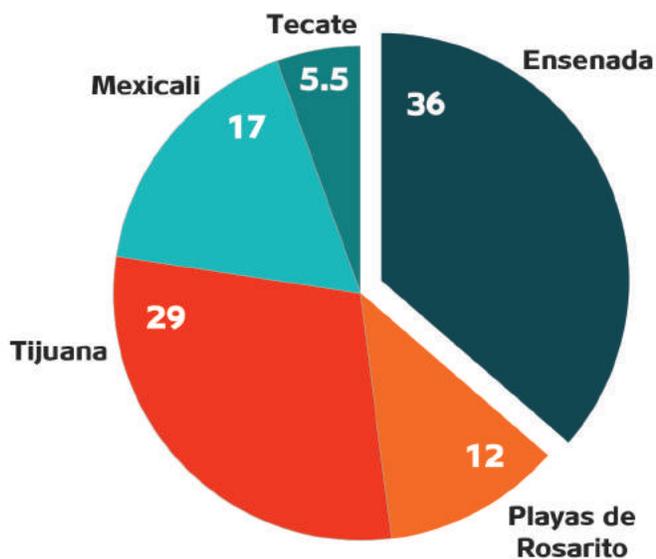


Hasta el 2012, Baja California contaba con 80 empresas productoras de vino, la mayoría de ellas se concentran en el municipio de Ensenada (92.5 %) y en menor medida en Tecate. Los Valles de Guadalupe y San Antonio de las Minas, son considerados el corazón de la Ruta del Vino, la cual se extiende más al sur, hacia los Valles de Santo Tomás y San Vicente Ferrer. La entrada en la puerta norte de la Ruta del vino inicia en los Valle de las Palmas y Tanamá en el municipio de Tecate.

La primera vinícola en el estado data del siglo XIX, siendo Bodegas Santo Tomás, fundada en 1888. Pasaron varias décadas para que surgieran nuevas vinícolas pues hasta la década de los sesenta sólo habían iniciado operaciones 7.8 % de las existentes hoy en día. La década del 2000 se caracterizó por el nacimiento del mayor número de empresas de este tipo, el 51.3 % de la vinícolas actuales inició operaciones en esa década y en los últimos dos años han surgido 11.3 % de las vinícolas.

OFERTA GASTRONÓMICA PARA EL TURISMO EN BAJA CALIFORNIA

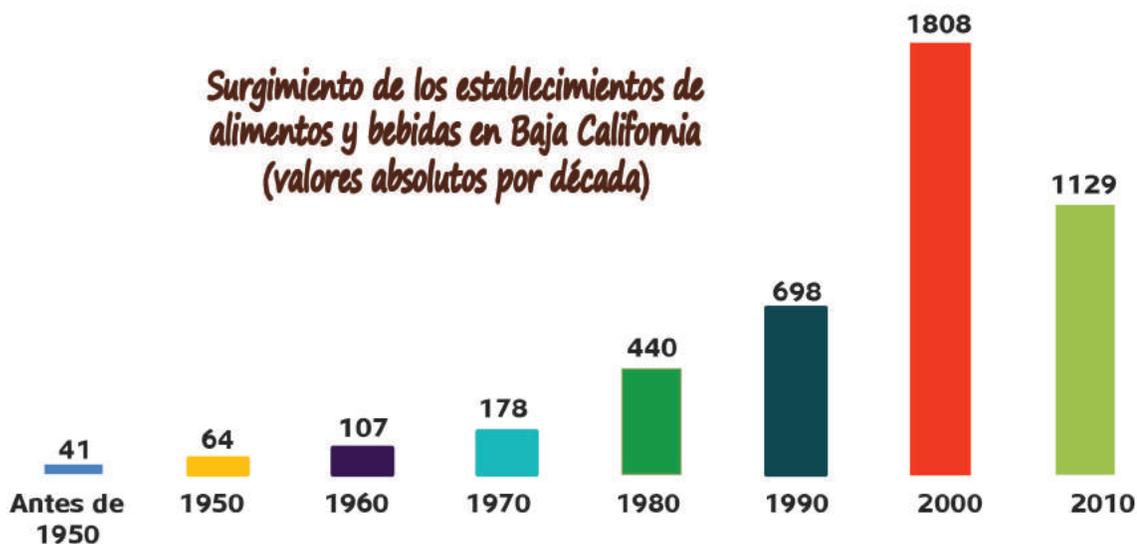
Distribución de establecimientos de alimentos y bebidas por municipio en Baja California (porcentajes)



En 2012 la entidad contaba con un total de 2 mil 35 establecimientos de alimentos y bebidas en zonas turísticas con una distribución a nivel municipal encabezada por Ensenada (36 %), seguida por Tijuana (29 %), Mexicali (17 %), Playas de Rosarito (12 %) y finalmente, Tecate con 6 % de estos negocios. El registro de establecimientos de alimentos y bebidas se ha caracterizado por un crecimiento constante en todos los municipios de la entidad. Esta importante evolución se ha registrado en épocas recientes dado que 96 % de los establecimientos existentes hoy en día surgieron en décadas posteriores a los años 50.

De manera específica, las décadas de los 80 y 90 se caracterizaron por un primer impulso que se reflejó en el surgimiento de 8 % y 12 % respectivamente de los establecimientos que actualmente se encuentran en servicio. Sin embargo, en la década de 2000 se presentó un repunte en el arranque de este tipo de establecimientos, abriendo sus puertas 39 % de los negocios activos actualmente. Aun cuando la crisis económica fue motivo de desaceleración en otros servicios, en los primeros años de la presente década se han abierto 33 % del total de los establecimientos de alimentos y bebidas; de seguir esta tendencia se convertirá en el decenio de mayor repunte en toda la historia del estado.

Surgimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas en Baja California (valores absolutos por década)

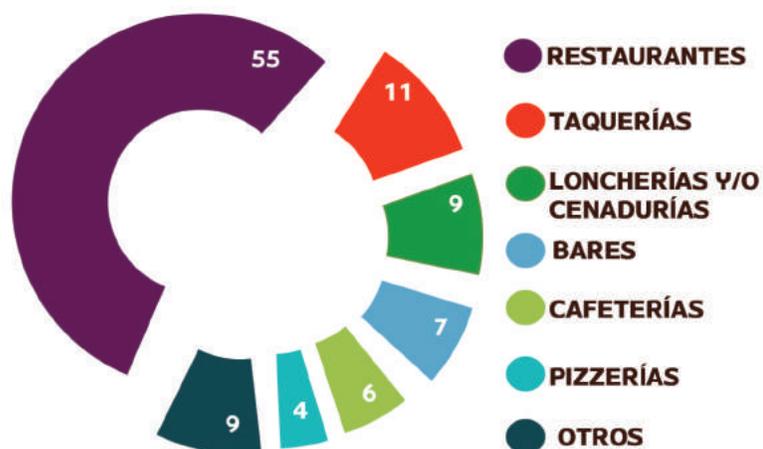




Un poco más de la mitad de los establecimientos de alimentos y bebidas son restaurantes (55 %), las taquerías participan con 11 %, las loncherías y/o cenaderías con 9 % y las cafeterías con 7 %. Los bares representan 6 % del total de los negocios, aunque es pertinente aclarar que varios de ellos son restaurante-bar, por lo que fueron catalogados como restaurantes.

La época de mayor afluencia turística para los establecimientos de alimentos y bebidas es durante el verano, mientras que la estación otoñal es tradicionalmente de afluencia baja. Por lo extremoso de sus condiciones climáticas, el municipio de Mexicali constituye un caso atípico en la entidad, la segunda temporada con mayor afluencia de visitantes se da en los meses de invierno (37 %), mientras que la primavera es la segunda estación con mayor flujo de visitantes para Ensenada y Playas de Rosarito (15 % y 17 %, respectivamente).

Distribución de establecimientos de alimentos y bebidas por subtipo (porcentajes)



GASTO EN RESTAURANTES Y EVALUACIÓN DEL SERVICIO POR PARTE DE LOS VISITANTES A BAJA CALIFORNIA

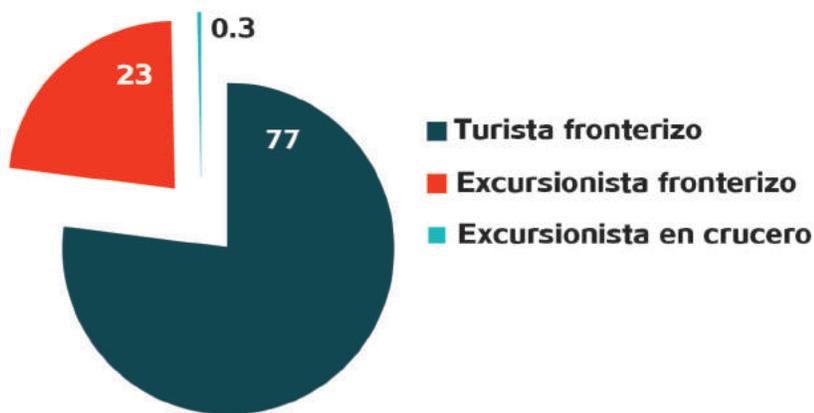
Los segmentos de turismo gastronómico y enológico se convierten paulatinamente en un nicho de mercado con un gran potencial de desarrollo y diversificación para la entidad. La calidad de la oferta gastronómica y enológica local se ha vuelto un atractivo reconocido tanto para los visitantes nacionales e internacionales que ya conocen el destino como para aquellos que planean visitarlo en el futuro. La asociación entre gastronomía y vinicultura, además de generar verdaderos placeres para el paladar, en un contexto abierto a la oferta cultural y el folclor regional constituye una nueva fortaleza de un destino turístico cautivador.

VISITANTES INTERNACIONALES

El gasto realizado por los visitantes internacionales encuestados en establecimientos de alimentos y bebidas fue cercano a los 182 millones de dólares durante los meses de noviembre-diciembre de 2012 y enero de 2013. Globalmente, los resultados de la evaluación realizada por los visitantes fueron muy positivos, pues 74 % expresó estar satisfecho con la calidad de estos servicios.

El gasto total de los visitantes nacionales e internacionales en establecimientos de alimentos y bebidas durante invierno 2012-2013 fue cercano a los 205 millones de dólares.

Participación en la derrama económica por consumo de alimentos y bebidas en restaurantes por parte de los visitantes internacionales (invierno 2012 - 2013) (porcentajes)

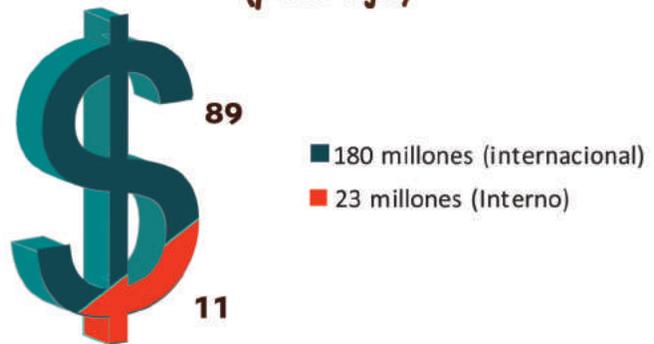


VISITANTES NACIONALES

La derrama económica generada por el turismo interno en establecimientos de alimentos y bebidas del estado alcanzó los 23 millones de dólares en el periodo estudiado. Cabe mencionar que globalmente, los visitantes nacionales evaluaron positivamente la calidad de los servicios recibidos destacando una tasa de satisfechos del orden de 79 %.

Del gasto total en restaurantes, 89 % fue efectuado por los visitantes internacionales.

Aportación económica en alimentos y bebidas por parte de los visitantes a Baja California (invierno 2012-2013) (porcentajes)



“Más allá de las fronteras, a pesar de las diferencias regionales hay algo que nos identifica por encima, incluso, de la lengua que hablamos: las costumbres en torno a la alimentación” (Barros, 2005: 33).





Bibliografía

- Álvarez de Williams, Anita (1975) *Travelers Among The Cocopa*, Los Angeles, Dawson's Press.
- Barco Del, Miguel (1988) *Historia natural y crónica de la antigua California*, edición y estudio preliminar, notas y apéndice de León Portilla, UNAM, México.
- Barros, Cristina (2005) Pueblo de Maíz. *La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, Conaculta, México.
- Boisier, Sergio (2001) "Biorregionalismo: la última versión del cuento del traje del emperador" en *Territorios*, Bogotá, núm. 5, enero, pp. 115-142.
- Boisier, Sergio (2006) *América Latina en un medio siglo (1995/2000): el desarrollo ¿dónde estuvo?*, Centro de Anación Territorio y Sociedad, Chile.
- Delgado-Salazar, Ramiro (2001) "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo" en *Estudios de Asia y África*, El Colegio de México, vol. XXXVI, núm. 1, enero-abril, pp. 83-108.
- Garduño, Everardo (2010) "Los grupos yumanos de Baja California: ¿indios de paz o indios de guerra? Una aproximación desde la teoría de la resistencia pasiva", en *Estudios fronterizos*, nueva época, julio diciembre, vol. 11 (22): 185-205.
- Jáuregui Ezquibela, Íñigo (2002) "Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de La Rioja" en *Revista Distribución y Consumo*, Nº 62, pp. 94-105.
- Kun, Josh (2011) "Master of a new Tijuana", en *The New York Times*, 8 de marzo, en <http://www.nytimes.com/2011/03/09/dining/09tijuana.html> (consultado 2 de septiembre de 2013).
- López-Guzmán, Tomás y Sandra Ma. Sánchez (2008) "La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas", en *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, vol. 6 (2): 159-171.
- Magoni, Camillo (2009) *Historia de la vid y el vino en la península de la Baja California*, Universidad Iberoamericana-Tijuana, Tijuana.
- Mintz, Sidney (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. IncurSIONES en la comida, la cultura y el pasado*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, CIESAS, Consejo Nacional para la cultura y las Artes y Ediciones de la Reina Roja, México.
- Muchnik, José (2006) "Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores", en *Agroalimentaria*, vol.12 (22): 89-98.
- Muñoz, Aldama, Ofelia Guadalupe (1996). *Así me lo contaron los abuelos: mitos leyendas y cuentos k'miai*, Instituto Nacional Indigenista, México.
- Ochoa Zazueta, Jesús Ángel (1978). *Los kiliwa: y el mundo se hizo así*. Serie de Antropología Social, Núm. 57, Instituto Nacional Indigenista.
- Padilla, Cristina (2006) "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 -24 de noviembre.
- Quiñónez Ramírez, José de Jesús, Nora Bringas y César Barrios Prieto (2012) "La Ruta del Vino en Baja California", en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos #18. Turismo cultural*, México, Conaculta, pp. 131-149.
- Santiago Guerrero, Bibiana (2005). *La gente al pie del Cuchumá, memoria histórica de Tecate*, UABC, Mexicali.
- Shipek, Florence (1982) "Kumeyay socio-political structure", en *Journal of California and Great Basin Anthropology*, vol. 4 (2): 296-303.
- Vázquez-Barquero, Antonio (2010) *The new forces of development: Territorial Policy of Endogenous Development*, Londres, World Scientific.
- Vázquez-Barquero, Antonio (2005) *Las nuevas fuerzas del desarrollo*, Barcelona, Antoni Bosch Editor.
- Velázquez, Catalina (2001) *Los inmigrantes chinos en Baja California, 1920-1937*, UABC, Tijuana.

ESCRÍBENOS

observatur.bajacalifornia@gmail.com

VISÍTANOS

observaturbc.org

Coordinadora General

Dra. Nora L. Bringas Rábago

Coordinador Adjunto

Dr. Djamel Toudert

Participantes

Dr. Basilio Verduzco Chávez

Mtra. Yessica Vicencio Murillo

Mtra. María Teresa López Avedoy

Mtro. Heber Huizar Contreras

Mtra. Mariana Trejo Sánchez

Mtro. Christian Angeles Salinas

Mtro. Aurelio Meza Valdez

Lic. Mariana Argüello Escobedo

Apoyo Técnico especializado

Lic. Carlos Vladimír Ruelas González

Lic. Alberto Joaquín Acosta Rosales

Coordinación de revisión y captura

Lic. Luis Francisco Lares Serrano

Marco muestral

Mtro. Gilberto Hernández

Diseño Gráfico

Lic. Claudia Ramos Castillo

Secretaría de Turismo del Estado de Baja California

Lic. Juan Benjamín Tintos Funcke

Secretario de Turismo

Lic. José de Jesús Quiñónez Ramírez

Subsecretario de Turismo



Secretaría de Turismo del

Estado de Baja California

Edificio Río, Tercer Piso

Calle Juan Ruiz de

Alarcón #1572, Zona Río,

C.P. 22320

Tijuana, Baja California,

México

Teléfono +52 664 682 3367



El Colegio de la Frontera

Norte, A.C.

Carretera escénica

Tijuana – Ensenada, Km

18.5, San Antonio del Mar,

C.P. 22560

Tijuana, Baja California,

México

Teléfono +52 664 631 6300