

## Lanzarán rutas turísticas gastronómicas (El Financiero 27/02/12)

Lanzarán rutas turísticas gastronómicas (El Financiero 27/02/12) Claudia Alcántara Lunes, 27 de febrero de 2012 La Sectur anunciará esta semana los atractivos que hay en México. Serán 18, distribuidas en todo el país. Iniciativa privada, aún sin lista de oferta. Ir a Oaxaca y no probar el mole negro bañado con ajonjolí tostado, o unas enchiladas "del suelo", rellenas de chorizo de Culiacán, Sinaloa, es como no haber ido y conocido. En cada estado, municipio y rincón de México, se puede degustar un sinfín de platillos tradicionales o étnicos en restaurantes típicos o en locales "de la esquina", hasta los llamados fusión, creados por renombrados chefs mexicanos, que buscan darle el estilo contemporáneo a nuestra cocina. Dar a conocer esta vasta cultura gastronómica -y que nuestra comida sea un motivo de viaje- será el objetivo que se impuso la Secretaría de Turismo (Sectur), con el lanzamiento oficial este martes de 18 rutas gastronómicas, así como del primer inventario gastronómico que supone dos mil fichas divididas en platillos e insumos. El subsecretario de Operación Turística, Fernando Olivera, explicó que las 18 rutas abarcan todo el país y hacen referencia a sitios típicos, restaurantes familiares, contemporáneos, que suponen una extensión de casi 11 mil 300 kilómetros de recorrido. Ahí se dará a conocer la red de comercialización -restauranteros, hoteleros y agentes de viajes-, pero todavía no una oferta de paquetes de viaje disponibles. El funcionario explicó que en diciembre de 2011 convocaron para anunciar la realización de una feria tipo exposición, denominada Viaje con Sabor a México, para presentar las 18 rutas, pero se pospuso. El presidente de la Confederación Nacional Turística (CNT) y de la Asociación Mexicana de Agencias de Viajes (AMAV), Jorge Hernández, expuso que han entablado pláticas con la dependencia para conocer la dinámica de las rutas, pero que de momento la promoción no irá acompañada de una oferta organizada de la iniciativa privada. Resaltó que han visto que como en otros programas primero se realiza la promoción, pero no hay coordinación para tener la oferta preparada para vender; aun así, pronosticó que una vez consolidadas las rutas, el fomentar el turismo gastronómico podría representar un alza del 3 por ciento en sus ingresos anuales. Gastronomía de altura Olivera indicó que se podrá acceder a las rutas a través de una página Web, la cual indicará dónde se encuentra la oferta gastronómica disponible por estado. El portal dará información a turistas individuales, o se enlazará a la oferta de operadores turísticos que den visitas guiadas en fábricas de quesos, chocolates, bodegas de vino y talleres de cocina. Dijo que los establecimientos incluidos fueron seleccionados para garantizar la experiencia al turista. Jaime Esquerra, presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) Culiacán, comentó que si bien no es una certificación como tal, el lugar debió contar con ciertas características, como estar afiliado a una cámara, tener algún distintivo M o H para darle seguridad de costo y calidad a los comensales. Se les pidió también tener página Web, operar con medidas que cuiden el medio ambiente, y en algunos casos tener la capacidad para trabajar actos masivos. Olivera confió en que con el trabajo que emprenderá la iniciativa privada y pública del sector turístico, lograrán posicionar a la gastronomía como un segmento turístico, del mismo peso que el sol y playa. Consideró que una prueba es el resultado que han tenido las rutas del Tequila y el Mole, integradas a las Rutas de México, las cuales ocupan el segundo y tercer lugar de preferencia.