

GASTRONOMÍA COMO DIPLOMACIA Y POTENCIADOR DE TURISMO GASTRONOMICO: UN ESTUDIO DEL IMPACTO DE LA GASTRODIPLOMACIA DE CUENCA ECUADOR

Augusto Andres Tosi Velez
augusto.tosi@ucuenca.edu.ec
Universidad de Cuenca

Patricia Elizabeth Ortiz Rodas
patricia.ortiz@ucuenca.edu.ec
Universidad de Cuenca

Jessica Maritza Guaman Bautista
jessica.guaman@ucuenca.edu.ec
Universidad de Cuenca

Resumen

La gastrodiplomacia, una fusión de gastronomía y diplomacia, se ha convertido en una poderosa herramienta para promover la identidad cultural y las relaciones internacionales. En Ecuador, Cuenca es un ejemplo destacado de cómo esta estrategia está transformando la identidad nacional y la proyección internacional. Su rica herencia culinaria, que incluye platos tradicionales como el cuy asado y el mote pillo, junto con innovaciones en la alta cocina, ha promovido la identidad culinaria del país a nivel mundial, trascendiendo el turismo tradicional y mejorando la percepción de Ecuador en el extranjero.

La gastronomía se convierte en un instrumento diplomático para impulsar la comprensión intercultural y fortalecer relaciones bilaterales. Cuenca se beneficia al contar una historia de diversidad, hospitalidad y sostenibilidad a través de su rica herencia culinaria. Además, esta estrategia ha tenido un impacto significativo en el turismo gastronómico, diversificando las economías locales y fortaleciendo la marca "Cuenca Destino Gastronómico".

Este estudio es relevante no solo para académicos y profesionales de diplomacia y turismo, sino también para quienes deseen comprender cómo la gastronomía puede ser una poderosa herramienta de comunicación y promoción. Además, contribuye a la literatura emergente de la gastrodiplomacia al proporcionar una perspectiva de caso de estudio sobre su impacto en un país en desarrollo como Ecuador.

Abstract

Gastrodiplomacy, the convergence of gastronomy and diplomacy, has emerged as an influential tool in promoting cultural identity and fostering international relations. It operates on the premise that food and customs are a direct path to people's hearts. In the Ecuadorian context, Cuenca stands out as a prominent example of how gastrodiplomacy is transforming national identity and international projection.

Cuenca, with its rich culinary heritage encompassing traditional dishes like roasted guinea pig and 'mote pillo,' along with innovations that incorporate local ingredients

into haute cuisine, has successfully employed gastrodiploamacy to promote its culinary identity globally. This approach has gone beyond traditional tourism and enhanced Ecuador's image abroad.

Gastronomy is a manifestation of culture and history, becoming a diplomatic instrument to promote intercultural understanding, strengthen bilateral relationships, and improve international perception. Cuenca, Ecuador, benefits from this strategy by telling a story of diversity, hospitality, and sustainability through its rich culinary heritage. This is appealing not only for its exceptional taste but also for its broader cultural narrative.

This study also explores the impact of gastrodiploamacy on culinary tourism and how it has influenced tourists' perception and local economic development. It highlights how this strategy has fostered the growth of culinary tourism, diversifying local economies and strengthening the brand 'Cuenca Gastronomic Destination.'

This analysis is of interest not only to academics and professionals in diplomacy and tourism but also to those who want to understand how gastronomy can be a powerful tool for communication and promotion. Furthermore, it significantly contributes to the emerging literature on gastrodiploamacy by providing a case study perspective on its impact and implications in a developing country like Ecuador.