

# EXPLORANDO LOS SABORES DE CARTAGENA: UN VIAJE CULINARIO POR LA CIUDAD HISTÓRICA Y EL MERCADO DE BAZURTO

*Chelsea Julieth Leottau Berrio<sup>1</sup>*

## RESUMEN

Cartagena es considerada como una reliquia colonial y está ubicada en la costa caribeña de Colombia, no solo cautiva con sus murallas antiguas y calles empedradas, sino también con una experiencia gastronómica única. Este artículo explora cómo Cartagena ha emergido como un destino de turismo gastronómico, destacando la diversidad de sabores que ofrece a los visitantes. Desde platos tradicionales arraigados en la cultura local hasta creaciones culinarias innovadoras, la ciudad se presenta como un festín para los sentidos. El artículo se hizo seleccionado una muestra de artículos y desde la investigación social, revisando textos e interpretando su aporte al tema, en él se concluye que quitando el estereotipo de violencia y los prejuicios de la higiene, la zona de Bazurto se ha convertido en zona turística destino en el contexto gastronómico dada su riqueza en frutos del mar.

## PALABRAS CLAVE

Cartagena, turismo gastronómico, cocina caribeña, platos tradicionales, innovación culinaria, Mercado de Bazuto.

## ABSTRACT

Cartagena is considered a colonial relic and is located on the Caribbean coast of Colombia, not only captivating with its ancient walls and cobbled streets, but also with a unique gastronomic experience. This article explores how Cartagena has emerged as a gastronomic tourism destination, highlighting the diversity of flavors it offers visitors. From traditional dishes rooted in local culture to innovative culinary creations, the city presents itself as a feast for the senses. The article was selected from a sample of articles and from social research, reviewing texts and interpreting their contribution to the topic, it is concluded that by removing the stereotype of violence and the prejudices of hygiene, the Bazurto area has become a tourist destination in the gastronomic context given its richness in seafood.

## KEYWORDS

Cartagena, gastronomic tourism, Caribbean cuisine, traditional dishes, culinary innovation, Bazuto Market.

## INTRODUCCIÓN

El turismo ha ido cambiando con el transcurrir del desarrollo de las naciones, antes era o se limitaba a conocer nuevas tierras, con el desarrollo de las naciones y la interconexión y agotada la agenda de ver la parte arquitectónico o geográfica, se diversificó de acuerdo a la tipología del turista; es

<sup>1</sup> Estudiante de Administración de empresas [chelseaj-leottaub@unilibre.edu.co](mailto:chelseaj-leottaub@unilibre.edu.co)

así como se da turismo cultural o etnoturismo, turismo religioso, entre otros y la apuesta a este artículo está en el turismo gastronómico.

Este artículo abordará el tema de la ciudad turística de Cartagena de Indias, al igual que la oferta gastronómica de la ciudad en un sitio tradicional como lo es el Mercado de Bazurto, describiendo otros espacios de buenas prácticas y específicas. Cartagena, con sus calles empedradas y murallas antiguas, ha emergido como un destino turístico que no solo deleita a los visitantes con su rica historia, sino que también seduce sus paladares con una oferta gastronómica única.

Este artículo se sumerge en la experiencia culinaria de Cartagena, destacando especialmente el mercado de Bazurto como un componente esencial de esta travesía gastronómica.

### **Innovación Culinaria:**

Aunque la ciudad se enorgullece de sus tradiciones culinarias, la innovación también ha dejado su huella. Chefs locales han elevado la cocina cartagenera, fusionando ingredientes locales con técnicas modernas para crear experiencias gastronómicas únicas. En restaurantes de alta cocina en el centro histórico, los platos experimentales atraen a aquellos que buscan una interpretación fresca de la tradición.

Fusión de sabores locales e internacionales: Los chefs a menudo experimentan con ingredientes locales combinados con técnicas y sabores internacionales para crear platos únicos y emocionantes.

Enfoque en ingredientes locales y sostenibles: La tendencia hacia la sostenibilidad y la utilización de productos locales frescos ha sido una parte importante de la innovación culinaria en todo el mundo. En Cartagena, esto podría traducirse en la incorporación de ingredientes frescos y locales en menús de restaurantes.

Técnicas culinarias modernas: La adopción de técnicas culinarias modernas y herramientas avanzadas en la cocina puede ser una forma de

innovación. Esto incluye técnicas de cocina molecular, presentaciones creativas y otras prácticas que van más allá de las tradiciones culinarias convencionales.

Colaboraciones entre chefs: La colaboración entre chefs locales e internacionales puede llevar a la creación de platos únicos que combinan lo mejor de ambas cocinas.

Experiencias gastronómicas inmersivas: Algunos restaurantes buscan ofrecer no solo deliciosos platos, sino también experiencias gastronómicas completas, desde la presentación hasta la ambientación y la interacción con los comensales.

### **La Influencia del Mercado de Bazurto**

Las ciudades del Caribe y gran parte del mundo tienen plazas de Mercado en donde la visitan todos los que les interesa conocer variedades y la cultura de las ciudades. El Mercado de Cartagena se le llama Bazurto y está ubicado hoy día en el verdadero centro de la ciudad, debido a que esta ha ido creciendo más hacia el oriente, sin excluir la zona norte, la que también está contruyendo una gran ciudadela, con destino a residencias acordes con la naturaleza y cerca a balnearios, el Mercado de Bazurto entonces, es un sitio muy llamativo en donde se ve la cultura de los ciudadanos y sus transacciones comerciales, hoy día está creciendo en oferta gastronómica.

El mercado de Bazurto es entonces bullicioso y lleno de vida, no sólo es un lugar para adquirir ingredientes frescos, sino también un epicentro para entender la autenticidad de la cocina cartagenera.

En ese sitio los puestos de comida ofrecen desde empanadas hasta jugos frescos, proporcionando una inmersión auténtica en la cultura local.

### **Dulces Tradicionales:**

La experiencia gastronómica de Cartagena no estaría completa sin probar los dulces tradicionales. Las cocadas, los enyucados y las arepas de huevo endulzan el paladar, mostrando la ha-

bilidad de la ciudad para equilibrar lo salado con lo dulce.

## REFERENTES

La evolución gastronómica de Cartagena se remonta a sus raíces indígenas y la influencia de las culturas africana y española. A lo largo de los años, chefs locales han trabajado arduamente para preservar recetas tradicionales mientras experimentan con ingredientes locales, creando una fusión única que refleja la identidad cultural de la ciudad. La Plaza Santo Domingo y Getsemaní se han destacado como centros gastronómicos, albergando una variedad de restaurantes que van desde puestos callejeros hasta establecimientos de alta cocina. Además, el mercado de Bazurto ha ganado notoriedad como un lugar donde la autenticidad y la diversidad de la cocina cartagenera se despliegan de manera única.

En cuanto al turismo propiamente dicho, Arreto et al. (2018) revisan como un gran motor que potencializa el desarrollo de la ciudad lo da el turismo, tomando como caso a Cartagena de indias y sostiene que puede orientarse a la inclusión de todas las comunidades, especialmente las más vulnerables.

En cuanto a la gastronomía y su efecto, Arango et al. (2018) y Mejía (2020) revisan como se está dando la gastronomía en Colombia y su gran influencia hacia el turismo gastronómico, Betancur y Blandón (2023) sostiene que las rutas gastronómicas de Colombia son un referente tan sólido que se convierten en el sello del País, a lo que llaman Marca País. Hernández Rojas y Dancausa Millán (2018) revisan la relevancia del turismo gastronómico en Córdoba y como ha contribuido al desarrollo de la región española, Oliveira (2011) lo hizo desde Portugal, también apatecida por zona turística y su gastronomía.

Jimenez-Prado et al. (2020) aportan al turismo gastronómico específicamente en la zona del Mercado de Bazurto, siendo un sitio con muchas dificultades, su promoción ya salió a nivel internacional. Miranda et al. (2022) consideran al turismo gastronómico como una gran propuesta

que genera valor. Pérez (2018) sostiene que la ciudad de Cartagena más que patrimonio Histórico y arquitectónico de la humanidad, el turismo gastronómico comienza a ser más solicitado. Muñoz (2022) le apuestan a productos propios de la región, al que se les denomina endémicos, haciendo una ruta entre México y Colombia que son grandemente reconocidas.

En cuanto a experiencias turísticas y gastronómicas de la ciudad de Cartagena, Julio Escobar Mónica P (2023) sostiene que los precios están muy altos comparados con los de España, deben revisarse y dada la experiencia que se tuvo en el centro histórico, las bebidas o cocteles muy costosos.

## METODOLOGÍA

La investigación se basa en la revisión de la literatura gastronómica relacionada con Cartagena y entrevistas con chefs locales y turistas con enfoque al a gastronomía. Se han explorado menús, se han probado platos tradicionales y se ha participado en eventos culinarios para obtener una comprensión integral de la escena gastronómica de la ciudad, además, se ha llevado a cabo un análisis de las tendencias culinarias emergentes y la recepción de los visitantes. Por lo que más que un artículo científico, es un artículo de intención cultural gastronómica, en él se mide el efecto de la gastronomía en el turismo, tomando referentes países de Europa y caso de la ciudad de Cartagena de indias.

## CONCLUSIONES

Cartagena no solo ofrece un viaje a través del tiempo con su arquitectura histórica, sino que también invita a los visitantes a un viaje culinario emocionante. La fusión de tradición e innovación en la cocina local ha creado una experiencia gastronómica única que resalta los sabores auténticos de la región. Desde las vibrantes calles del centro histórico hasta los restaurantes más exclusivos, Cartagena se posiciona como un destino culinario de primer nivel y se aproxima dando pasos agigantados al turismo gastronómico europeo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Arango, R. N., Africano, G. N., & Viana, A. R. L. (2018). La gastronomía colombiana. Atractivo turístico en crecimiento. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 103-115.
- Arreto, A. B., Cuadrado, C. E. O., & Quintana, O. A. C. (2018). Sostenibilidad turística en Cartagena de indias. Una mirada a la gestión del turismo sostenible como motor impulsor del desarrollo y la inclusión social en este destino turístico. *Revista Innova ITFIP*, 3(1), 36-43.
- Betancur Marín, J. A., & Blandón Agudelo, M. (2023). El turismo gastronómico como pilar del desarrollo para la construcción de la marca Colombia como país DiT (Bachelor's thesis, Escuela de Economía, Administración y Negocios).
- Hernández Rojas, R. D., & Dancausa Millán, M. G. (2018). Turismo Gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430.
- Jimenez-Prado, C., Riaño, V. S., & Gómez, J. R. S. (2020). El Mercado de Bazurto de Cartagena de Indias (Colombia): De problema social a utopía cultural a través del turismo gastronómico y cultural. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação*, (E36), 610-622.
- Julio Escobar. Mónica P. (2023). En entrevista cualitativa relacionada con su estadía en la ciudad de Cartagena.
- Mejía, M. B. (2020). El rescate de los ingredientes patrimoniales colombianos por medio del turismo gastronómico. *Sosquua*, 2(2), 23-32.
- Miranda, P. P., Atia, V. C., Oliveros, B. P., & Palacios, O. P. (2022). Alianzas estratégicas generadoras de valor en el sector gastronómico colombiano. *Revista de ciencias sociales*, 28(4), 277-289.
- Muñoz, I. M., Osorio, E. Y. R., Herrera, J. S. A., & David, L. L. (2022). Ruta turístico-gastronómica entre México y Colombia basada en sus productos endémicos: maíz y frijol iucma-uaem. *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, (12).
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Pérez, A. (2018). "Cartagena: Más Allá de las Murallas, un Festín de Sabores". *Journal of Culinary Tourism*, 12(4), 189-205.