



Rutas Eco Gastronómicas

iBER@CINAS

Imagina que eres un niño que
juega a ser guía de turistas...
Cuéntanos

¿Cuáles son las emociones/
sensaciones que sentiste?



¿Que son las Rutas eco gastronómicas?

Diseñar momentos in situ para:

Compartir el propósito de nuestro colectivo, y de la vida local que compartimos.

Fomentar conexiones, sentido de pertenencia y comunidad, a través de vivenciales basadas en el disfrute, la convivencia y el aprendizaje colectivo.

Conocer y reconectar con la historia, la cultura, la economía y la sociedad de nuestro territorio.

Identificar y resaltar aspectos emblemáticos de la cultura alimentaria local como medio para comunicar y valorar la importancia de la agrobiodiversidad y los principios de la agroecología.



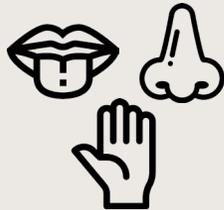
Las rutas eco gastronómicas **son experiencias** de turismo que **unen** el placer de **la buena comida** con el respeto por la **naturaleza** y el apoyo a las **comunidades** locales. Son **recorridos** donde puedes degustar productos frescos y de temporada, conocer iniciativas con prácticas ecológicas y aprender de primera mano cómo se cultivan los alimentos de forma agroecológica. A través de paisajes rurales y con la guía de productores locales, estas rutas invitan a disfrutar de la gastronomía y a **conectar** con las raíces culturales y los sabores auténticos que **cada lugar** tiene para ofrecer.

Características que resaltamos para compartir en estas experiencias



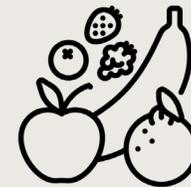
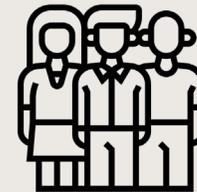
Lo intangibles

Lo que sabemos y sentimos



Lo tangible

Lo que vemos



Buena Práctica



¿Qué cosas actividades representan el objetivo y propósito profundo de nuestra iniciativa?

¿Desde qué lugar emocional y mental queremos compartir nuestro hacer con quien nos visite?

Rutas Eco Gastronómicas

Territorio

**Tradición oral
en relación a
los alimentos**

**Paisaje/Paisaje
comestible**

**Productores y
su trabajo en el
campo**

**Alimentos
representativos**

**Saberes en la
cocina**

Biodiversidad

**Cocinerxs
tradicionales**



Experiencias

Les comparto desde Tlaxcala,
México...



Hongos

- Priorizar la importancia e influencia de **la temporalidad** en la disponibilidad de los ingredientes y alimentos.

Maguey

- Visibilizar y reconocer socialmente las **formas de aprovechar** un alimento todo el año.





Maíz

- La **cultura alimentaria** de un territorio: tradiciones, cocina, recetas, técnicas, utensilios, conocimiento campesino.



¡Gracias!

¡BER@CINAS