

Skordili, Sophia, Anthopoulou, Theodosia,  
Tsakopoulou, Konstantina, Ministry of Tourism, Dept. of Social Policy,  
Panteion University, Dept. of Geography, Harokopio, Athens, Greece  
University,  
Forum Origine, Diversité et Territoires  
Foro Origine, Diversité et Territoires  
[Taller n°4], [Sesión n°2]

## **El turismo gastronómico como estimulador de la producción agroalimentaria local: situación actual y perspectivas potenciales en la isla de Santorini**

Las pequeñas islas de las Cícladas han sido históricamente lugares obligados a alcanzar la autonomía alimentaria, ya que son territorios circunscritos sujetos a suelos pobres, escasos recursos hídricos y fuertes vientos. Los isleños dependían de su ingenio y del trabajo duro para producir alimentos básicos que pudieran ajustarse al duro paisaje local. Este fue sin duda el caso de Santorini, una pequeña y remota isla del Mar Egeo. La isla se ha especializado durante mucho tiempo en un número limitado de cultivos marcados por su terruño, principalmente la vinicultura, la haba y los tomates cherry, que proporcionaban una dieta pobre, marginalmente adecuada, a la población local.

Desde finales de los años 70, Santorini se ha convertido en uno de los principales destinos turísticos del Mediterráneo. En este marco, las tierras agrícolas de baja productividad han seguido una reducción espectacular en favor de las actividades rentables relacionadas con el turismo. Ni que decir tiene que la reducida producción agroalimentaria local no puede ofrecer ningún tipo de autonomía alimentaria en la isla. El modelo turístico imperante proporciona, en gran medida, patrones de nutrición internacionales haciendo un uso extensivo de productos baratos estandarizados de importación cercanos a las preferencias nutricionales del cliente internacional "medio". Esta evolución ha provocado una notable perturbación de los sistemas productivos agroalimentarios de larga data, el abandono de las especialidades locales y la pérdida gradual de la identidad local, así como una degradación crítica del paisaje natural y el aumento de las desigualdades intrarregionales.

En este marco, uno tras otro los gobiernos regionales y las comunidades locales utilizan el turismo alimentario o culinario como una poderosa herramienta para regenerar las economías rurales, sostener su rico patrimonio agrícola y preservar las diversas identidades regionales. El turismo gastronómico puede adoptar varias formas: visitas a granjas y empresas locales de transformación, festivales gastronómicos, clases de cocina, recorridos por la historia de los productos artesanales, degustaciones de alimentos o simplemente una buena comida en un hotel o restaurante local. Se espera que la sustitución de varios productos agroalimentarios importados por alimentos de origen local estimule la base productiva local, revitalice los sistemas de producción locales olvidados y las habilidades tradicionales y reduzca las millas de los alimentos. Además, la exposición de los turistas a los

alimentos locales y auténticos y a las diferentes culturas mejora sus experiencias y desestima la homogeneización alimentaria global y la erosión de la cultura local.

La presentación pretende arrojar algo de luz sobre la interfaz actual y las perspectivas potenciales entre la agricultura local y el turismo en Santorini. Se basa en los resultados de un extenso trabajo de campo con informantes clave, agricultores locales, cooperativas y empresas de hostelería que se encuentran en la isla.

El documento se centra en los tres grupos de preguntas siguientes:

Está ampliamente aceptado que la comida y la gastronomía locales se han convertido en una parte integral de la experiencia de los turistas y en un estimulador del desarrollo rural. ¿Cuál es el mercado real y potencial de los alimentos locales en Santorini? ¿Cuál es el atractivo de los productos locales para los visitantes? ¿Qué percepción tienen los turistas de los productos "locales"? ¿Existen variaciones notables relacionadas con el origen y los ingresos de los visitantes? ¿Cuáles son las opiniones y prioridades de las empresas locales relacionadas con la hostelería?

¿Cuáles son las principales formas de turismo gastronómico que se encuentran en la isla?

¿La comida local y la oferta culinaria para quién y cuál es el impacto social para las comunidades locales? ¿Cuáles son sus vínculos reales con la economía local?

Las sinergias entre ambos sectores siguen siendo limitadas. ¿Cuáles son los principales retos y oportunidades del fortalecimiento de los vínculos entre la agricultura local y la hostelería en la isla? ¿Cuáles son los puntos de vista de los diferentes grupos de interés? ¿Existen acciones colectivas en favor de los agricultores?

## Referencias bibliográficas

Anthopoulou, T. and Melissourgos, Y. (2012) «Agritourism: In Between Rural change, Tourism Restructuring and Environmental Imperatives», In A. Holden and D. Fennell (eds) *Handbook of Tourism and the Environment*, London: Routledge, 359-370.

Everett, S. and Slocum, S. (2013) "Food and tourism: an effective partnership? A UK-based review", *Journal of Sustainable Tourism*, 21(6), 789-809, <https://doi.org/10.1080/09669582.2012.741601>.

Hjalager, Anne-Mette, Tervo-Kankare, Kaarina, & Tuohino, Anja (2016), "Tourism value chains revisited and applied to rural well-being tourism", *Tourism Planning & Development*, 13 (4), 379 – 395, <https://doi.org/10.1080/21568316.2015.1133449>.

Richards, G. W. (2013) "Tourism development trajectories: From culture to creativity?", In M. Smith, & G. Richards (Eds.), *The Routledge handbook of cultural tourism*, London: Routledge, 297-303.

Skordili, S. and Tsakopoulou, K. (2019) "Culinary tourism and rural development: exploring the dynamic of "the Greek breakfast" initiative in Santorini", *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, 152, 209-226, doi:<http://dx.doi.org/10.12681/grsr.21716>

Tsakopoulou, K. (2022) "Tourism development and local agrifood systems The case of culinary tourism in Santorini", *Doctoral Thesis submitted at Harokopio University (in greek)*.