

La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de literatura

Ariadna Raquel Campos-Quezada*

Universidad Anáhuac México (México)

Ismael Castillo-Ortiz**

Universidad Anáhuac México y Universidad Anáhuac Querétaro (México)

Resumen: El objetivo de este estudio fue analizar la evolución del enfoque de sostenibilidad en el turismo gastronómico. Se analizaron y clasificaron un conjunto de 141 documentos realizados entre 2010 y 2023. Los resultados indican 6 principales líneas de investigación, siendo: 1) aproximaciones teóricas y conceptuales a la sostenibilidad en el turismo gastronómico, 2) Gestión de destinos gastronómicos, 3) Activación y gestión del patrimonio culinario, 4) Gestión socio cultural de los destinos gastronómicos, 5) Gestión ambiental y territorial de los destinos gastronómicos y 6) Gestión sostenible de los destinos gastronómicos

Palabras clave: Turismo gastronómico; Sostenibilidad; Revisión sistemática de literatura.

Sustainability in food tourism studies: a systematic literature review

Abstract: The aim of this study was to examine how sustainability has evolved in gastronomic tourism. A total of 141 documents published between 2010 and 2023 were analysed and categorised. The findings revealed six main research themes, including: 1) theoretical and conceptual approaches to sustainability in gastronomic tourism, 2) management of gastronomic destinations, 3) activation and preservation of culinary heritage, 4) socio-cultural management of gastronomic destinations, 5) environmental and territorial management of gastronomic destinations, and 6) sustainable management of gastronomic destinations.

Keywords: Food and Gastronomic tourism; Sustainability; Systematic literature review.

1. Introducción

El turismo como cualquier otro campo económico no solo ha brindado beneficios económicos, sino que también ha traído con su gestión algunos problemas graves como el consumo excesivo de energía y el aumento de efectos ambientales negativos como la excesiva producción de residuos, pérdida o degradación de ecosistemas, el cambio climático o bien, la disminución de la calidad de vida de la poblaciones locales, a causa de los grandes flujos de visitantes en sus territorios (Streimikiene et al., 2020).

La movilidad de pasajeros en los últimos años ha aumentado significativamente, de acuerdo con datos de la Organización Mundial del Turismo en 2022, se registraron más de 900 millones de turistas internacionales (OMT, 2023). Lo cual, implica una gran demanda de recursos energéticos, insumos y trabajadores. Además de la generación de diversos tipos de residuos asociados, para poder satisfacer las necesidades de los millones de viajeros alrededor del planeta.

De acuerdo con Lochman (2020), al viajar, las personas tienden a desperdiciar una mayor cantidad de alimentos, consumir en exceso y mostrar preferencia por productos que tienen un menor nivel de

* <https://orcid.org/0000-0001-8543-0736>; E-mail ariadna.campos.quezada@gmail.com

** <https://orcid.org/0000-0003-0128-0019>; E-mail ismael.castillo@anahuac.mx

Cite: Campos-Quezada, A. & Castillo-Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de literatura. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22(3), 595-614. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>

sostenibilidad ambiental. Esto implica que el consumo de alimentos preparados en el sector del turismo tiene un impacto relevante en el medio ambiente (Hall y Gosling, 2016). Diversos autores (Batat, 2020; Eşitti y Buluk, 2018; Jane, 2019; Kitamura et al., 2020; Ruiz Molina et al., 2022; Saleh et al., 2013; Vu y Trinh, 2021) han indicado también que, la alimentación y la gastronomía son cada vez más reconocidas como elementos con un elevado impacto en las esferas ecológicas, económicas y socio culturales de los destinos turísticos, así como de sus cadenas de suministro. Siendo potencialmente determinantes para el desarrollo sostenible de los destinos turísticos y sus interrelaciones (Montanari y Staniscia, 2009). Por esta razón, la Organización Mundial de Turismo (2019) ha propuesto el término de Turismo Gastronómico Sostenible TGS, con el objetivo de incorporar los tres pilares de la sostenibilidad (el ambiental, el sociocultural, y el económico) en la gestión del turismo gastronómico.

Así, el turismo gastronómico se observa creciente en el mundo, desempeñando un papel clave en las nuevas formas de la "economía de la experiencia" dentro de la industria del turismo (Ardren, 2018), utilizando a la comida como una forma de expresión y conexión con la cultura local, la biodiversidad y el deseo de entender la naturaleza y las culturas locales (Ivashura et al., 2021). Además, de ser un fenómeno de interés frecuente por medios masivos por su calidad patrimonial, así como de su proyección en diversos canales de comunicación.

Lucas (2021), ha indicado que existen viajeros que buscan participar más activamente en nuevas formas de experiencias turísticas, así como otros autores (Addinsall et al., 2017; Hatipoglu y Inelmen, 2022; Sidali et al., 2016) han indicado el incremento de consumidores sostenibles, que se ha reflejado en el deseo de comprar y comer lo local (Bessiere y Tibere, 2013), y se observa en el aumento en mercados de productores, restaurantes verdes, etiquetados sostenibles o de bajas cuotas de carbono; o bien, un mayor compromiso con las condiciones laborales de los productores, comercio justo, producción orgánica, así como del desarrollo de productos vinculados a los ideales de movimientos contemporáneos como el veganismo, o bien, Slow Food (Hatipoglu e Inelmen, 2022; Hall y Gosling, 2013).

Del mismo modo, la Asociación Mundial de Viajes Gastronómicos (WFTA) (2020) y algunos autores (Johnston y Baumann, 2009; Pulido-Fernández y López-Sánchez 2016), han indicado que los amantes de la comida valoran la sostenibilidad ecológica y la autenticidad en sus experiencias alimentarias, y que en gran parte de sus elecciones se basan en el deseo de frenar la industrialización del sistema de producción de alimentos.

Pese a este crecimiento en la demanda de productos turístico-gastronómicos con componentes de sostenibilidad, la Asociación Mundial de Viajes Gastronómicos (WFTA) (2020) ha reportado también que, entre los principales proveedores de servicios y experiencias, aún prevalece una interpretación limitada a la sostenibilidad ambiental (WFTA, 2020), por lo que una gestión integral en términos medioambientales, socio culturales, económicos y de gobernanza puede restringirse, además de ser condicionada con respecto a las expectativas de los consumidores.

Es así que, este estudio se enfoca en responder la pregunta de investigación: "¿Cuáles son las perspectivas del turismo gastronómico en los estudios actuales respecto a la sostenibilidad?" Con el objetivo analizar la evolución del enfoque de sostenibilidad en el turismo gastronómico. El documento revisa las definiciones conceptuales del turismo sostenible y el turismo gastronómico y, en un segundo momento, analiza los estudios publicados existentes desde 2010 hasta 2023 sobre la sostenibilidad en el contexto del turismo gastronómico. Este análisis permitirá clasificar los estudios en sus principales líneas de abordaje.

2. Revisión de literatura

2.1. Sostenibilidad y Turismo

El desarrollo del turismo sostenible es una preocupación actual para preservar los recursos turísticos y el medio ambiente para las generaciones futuras. Por ello, el turismo sostenible se refiere a la gestión del patrimonio y el turismo a través de la promoción del desarrollo local, satisfacción de las necesidades de los turistas y fortificación de la autosuficiencia (Stone et al., 2021; Briassoulis, 2002). Sin embargo, en su aplicación inicial el turismo sostenible se ha centrado desproporcionadamente en los aspectos ambientales del turismo, en comparación con las expectativas más amplias del desarrollo sostenible (Rinaldi et al., 2020).

A finales de la década de los noventa, Goodall y Stabler, (1997) expresaban que la teoría del turismo había reconocido la importancia fundamental de la calidad ambiental para garantizar la existencia futura de la mayoría de los tipos de destinos turísticos. Posteriormente Ritchie y Crouch de (2010) abrirían un importante corpus de investigación vinculando al turismo sostenible en relación con la

competitividad. Del mismo modo que Mihalič (2000) incentivaría a la calidad ambiental de los destinos turísticos como una cuestión de competitividad, al ser un factor predominante en la toma de decisiones relacionadas con los viajes y por el progresivo crecimiento del turismo verde.

Así, las prácticas sostenibles dentro del sector, principalmente hotelero (Ruiz Molina et al., 2022) han ganado atención como parte de estrategias puntuales para alentar al segmento específico (Pulido-fernández et al., 2018; Testa et al., 2019), generando durante el último par de décadas, una gran diversidad de modelos teóricos para su ejecución y evaluación mediante indicadores y programas (Aguar-barbosa et al., 2020).

Lu y Nepal, (2009) también han indicado que el debate en materia de turismo ha reconocido los impactos, principalmente negativos de la industria, en el ámbito del medio ambiente. Sin embargo, el concepto de turismo sostenible, hasta el momento es interpretado diferencialmente entre la diversidad de grupos de interés, los cuales, se encuentran sujetos a factores específicos de la cultura, educación, así como, posiblemente, la afiliación organizacional o agenda política. Concentrando principalmente un interés por la gestión de los ámbitos concernientes al medioambiente y desatendiendo los del desarrollo económico y sociocultural que comparten la sostenibilidad. Por lo que la ambigüedad ha persistido, y los detalles de una aplicación técnica y significativa todavía se observa deficiente por la misma razón (Lesar et al., 2019).

2.2. Turismo Gastronómico

La noción de la gastronomía y lo culinario asociado a la actividad turística, fue por primera vez abordado por Long en 1998, quién le definió como una forma de experimentar otras culturas a través de la comida a partir del consumo de alimentos y prácticas culinarias únicas relacionadas con un destino turístico (Long, 1998, en Niedbala et al., 2020:2). Por su parte la Organización Mundial del Turismo (OMT) también ha descrito al mismo fenómeno como *Turismo Gastronómico* a partir de la experimentación de actividades y productos relacionados con la culinaria de un lugar (OMT y Basque Culinary Center, 2019).

En la literatura turística, se utilizan diferentes términos como "turismo culinario", "turismo gastronómico", "gastroturismo", "enoturismo", "turismo gourmet" (Sorcaru, 2019) así como "turismo de alimentos" o "food tourism" en idioma inglés. De estos, "turismo gastronómico" para los textos en español y "*food tourism*" para los textos en inglés son los términos más comunes y a menudo se usan de manera indistinta. Sin embargo, la definición propuesta por Hall y Mitchell (2001a, p.308) de *Food Tourism* es la más aceptada, y refiere, a la originalidad de un plato y su vínculo territorial (Hall y Mitchell, 2005). Pues, al abastecerse de productos locales, los restauradores contribuyen al establecimiento de relaciones con los actores locales de relevancia en alimentos, a la mejora de la producción local de alimentos y a dar forma a la imagen de una identidad de destino y lugar (Presenza y Del Chiappa, 2013).

Así, en la actividad turística se observa como un componente crítico de la economía global, ya que puede desempeñar un papel importante para influir en los consumidores para que participen en la sostenibilidad a través de sus elecciones de consumo de alimentos (Higgins-desbiolles y Wijesinghe, 2018). Dado que investigaciones anteriores sugieren que el turismo gastronómico puede desempeñar un papel importante en la sostenibilidad, a través de la formación de la identidad regional y la conciencia ambiental (Stone et al., 2021; Everett y Aitchison, 2008). Pues, una noción generalizada entre diversos autores es que, la (re)conexión de las zonas rurales turísticas con su base agroalimentaria global puede contribuir al desarrollo sostenible (Rinaldi, 2017), contrarrestando las disfunciones del modelo de turismo de masas prevaleciente (Skordili y Tsakopoulou, 2019).

El turismo gastronómico ofrece ampliar la oferta turística, mediante experiencias innovadoras a los visitantes que desean conocer los destinos mediante sus patrimonios alimentarios, a partir de conocer los productos, procesos y sabores que ofrecen sus territorios.

De acuerdo con Duarte Alonso et al. (2020), los campos del turismo gastronómico han recibido un mayor interés académico, dando lugar a una línea especializada de los estudios turísticos (Presenza y Del Chiappa, 2013). Por lo que el presente artículo tiene como objetivo analizar la evolución del enfoque de sostenibilidad en el turismo gastronómico a modo que pueda proporcionar el estado que guarda el tratamiento de la sostenibilidad en relación con el turismo gastronómico.

3. Metodología

Con el objetivo de identificar las contribuciones científicas en el área de investigación, tanto empíricas como conceptuales, este estudio adoptó un enfoque de revisión sistemática de la literatura

(SLR). De acuerdo con Kitchenham (2004) y Pickering y Byrne (2014), la SLR es un enfoque riguroso y sistemático para identificar, evaluar y sintetizar la literatura relevante en un tema específico de investigación. Este enfoque se lleva a cabo de manera sistemática y transparente, utilizando métodos predefinidos para minimizar el sesgo y maximizar la validez y fiabilidad de los resultados.

Para tal propósito, se llevó a cabo la búsqueda de documentos haciendo uso de las bases de datos Scopus y Web of Science aplicando tres grupos de palabras clave en idioma inglés: *Sustainable "Food Tourism"*, *Sustainable "Culinary Tourism"*, *Sustainable "Gastronomic Tourism"*, o bien como ecuaciones de búsqueda basados en operadores lógicos booleanos y códigos de campo exclusivos para cada plataforma de datos de la siguiente manera (Tabla 1):

Tabla 1: Combinaciones de búsqueda de documentos.

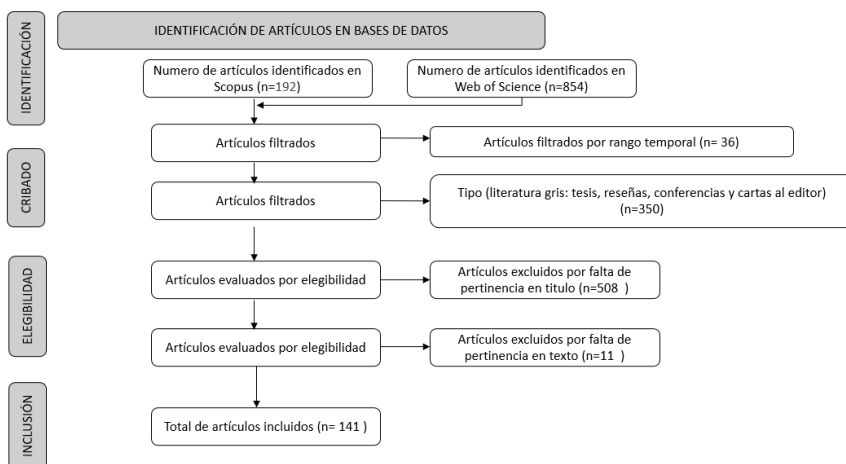
Base de Datos	Combinación de búsqueda
Scopus	Topic (Scopus) Advanced Search "food tourism" OR "culinary tourism" OR "gastronomic tourism" AND sustainab*
Web of Science	Topic (ISI Web of Science) Advanced Search Ts=((sustainab* AND (food tourism)))
	Topic (ISI Web of Science) Advanced Search Ts=((sustainab* AND (culinary tourism)))
	Topic (ISI Web of Science) Advanced Search Ts=((sustainab* AND (gastronom*) AND (tourism)))

Fuente: Elaboración Propia

Se identificaron 1046 documentos, los cuales se sometieron a un cribado bajo criterios de inclusión y exclusión; inclusión a) pertinencia temática a través de la revisión de títulos, resúmenes, palabras clave y texto completo; b) representatividad en el campo del conocimiento; y c) un periodo de publicación de 2010 a 2023. Mientras que para los criterios de exclusión se descartaron aquellos documentos considerados literatura gris como tesis, reseñas, conferencias y cartas al editor; así como documentos duplicados. De tal manera que se seleccionaron 141 documentos correspondientes a 74 revistas académicas y 19 capítulos correspondientes a 13 libros de relevancia para el objetivo del análisis.

La información seleccionada en las bases de datos fue exportada al software VOSviewer versión 1.6.19 para poder detectar grupos o clústeres presentados en mapas gráficos; como fue el caso del análisis palabras claves y de resúmenes. Posteriormente, se llevó a cabo su análisis cualitativo, del cual, se dedujeron categorías y subcategorías de análisis derivadas de los contextos presentados en las publicaciones analizadas.

Figura 1: Diagrama de flujo PRISMA

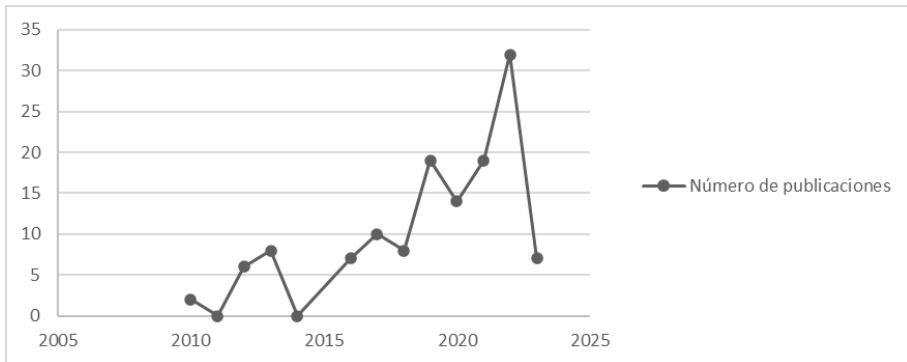


Fuente: Elaboración propia a partir de Hernández y Vargas (2022)

4. Resultados

El fenómeno de lo culinario asociado al turismo es descrito por Long desde 1998, pero es hasta la década de 2010 que, una serie de desarrollos han fomentado un renovado interés en la comida y el turismo (Duarte et al., 2020) y se ha convertido en un tema de estudio relativamente reciente (Raheem et al., 2022a). Como puede observarse en el Gráfico 1, el análisis realizado muestra un crecimiento en el interés por abordar la sostenibilidad en este segmento de turismo a partir de 2010, con un aumento desde 2019.

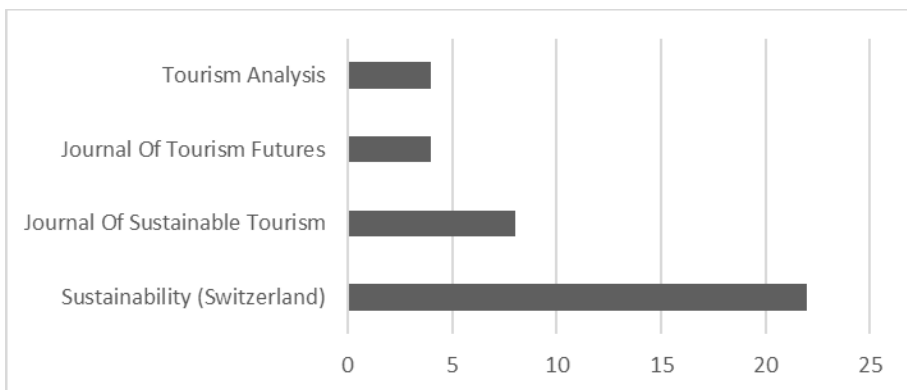
Gráfico 1. Evolución de las publicaciones realizadas sobre turismo gastronómico y sostenibilidad en libros y revistas académicas indexadas a Scopus y Web of Science 2010-2023.



Fuente: Elaboración propia

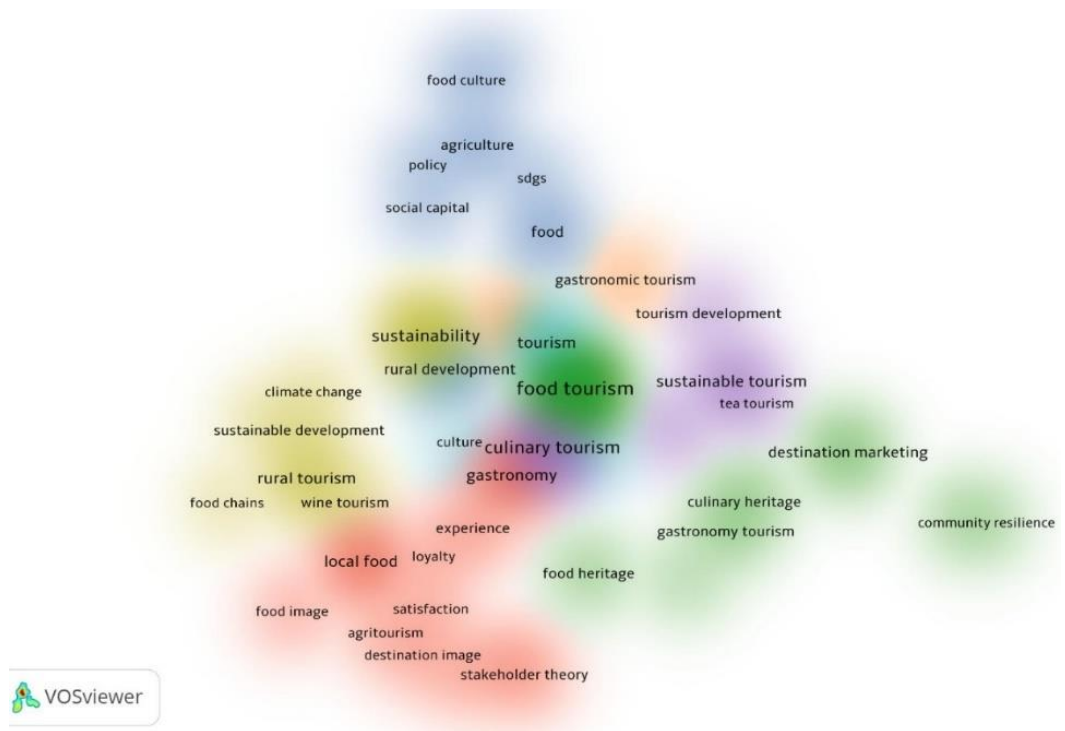
Así mismo, se observa que la producción científica se concentra principalmente en revistas académicas especializadas en sostenibilidad, por lo que Sustainability y el Journal of Sustainable Tourism son las que cuentan con el mayor número de publicaciones en este ámbito (Véase Gráfico 2).

Gráfico 2. Revistas científicas indexadas a Scopus y Web of Science con mayor incidencia de publicaciones sobre turismo gastronómico y sostenibilidad 2010-2023.



Fuente: Elaboración propia

Respecto a los tópicos de interés de investigación, el análisis realizado con el software VOSviewer, reveló 6 clústeres con las temáticas con mayor incidencia. Siendo 4 los más relevantes conforme a sus asociaciones como puede observarse en la Figura 2.

Figura 2: Clústeres resultados

Fuente: Elaboración propia a partir de VOSviewer versión 1.6.19

En el primer clúster se identifican temas relacionados con la gestión de destinos en turismo gastronómico, tales como la imagen de destino y de alimentos, la evaluación de la experiencia turística y la satisfacción de los visitantes. Además, se encuentran temas asociados con el segmento del agroturismo.

En el segundo clúster, se agrupan temas relacionados con la activación y gestión del turismo gastronómico, tales como el patrimonio culinario, el marketing del destino y la revalorización de los saberes asociados con las culturas alimentarias locales, así como la resiliencia comunitaria.

En el tercer clúster se observan los elementos de gestión territorial en destinos de turismo gastronómico, tales como la agricultura, la política pública orientada al territorio y a la gestión turística, el capital social, la cultura alimentaria local, la cultura y el desarrollo rural, así como la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible.

Finalmente, en el cuarto clúster se agrupan temas de interés para la gestión sostenible del turismo gastronómico, como el desarrollo rural, las cadenas de suministro, el cambio climático y su asociación con el turismo rural y el enoturismo.

Después de identificar los clústeres, se procedió a realizar un análisis cualitativo de su contenido. Para ello, se utilizaron elementos de carácter deductivo, lo que permitió crear categorías y subcategorías basadas en las publicaciones analizadas. La Tabla 2 (Véase tabla2) muestra las principales líneas de investigación identificadas de la siguiente manera:

Tabla 2: Principales líneas de Investigación identificadas den la Revisión Sistemática de Literatura.

Clúster	Categoría	Subcategoría	Autores	
1. Aproximación es teóricas al estudio del turismo gastronómico desde la sostenibilidad	Propuestas conceptuales		Okumus (2023), Ostrowska-Tryzno y Pawlikowska-Piechotka (2022), Giampiccoli y Mnguni (2022) Robinson (2021), Duarte Alonso et al., (2020),	
	Revisión de literatura		Raheem et al., (2022), Rachão et al., (2018), Rinaldi (2017), Hernández-Mogollón et al., (2019), Sally Everett y Slocum (2013)	
	Instituciones de educación superior		Rinaldi et al., (2020)	
2. Gestión de los destinos gastronómicos	Oferta turística	Agroturismo	Bohne (2021) Esau y Senese (2022), Vukolic et al., (2023), Stanciu et al., (2022), Cavalleri et al., 2022, Mary et al., (2022), Pehin Dato Musa y Chin, (2022), Fountain et al., (2021), Robinson, (2021) Su et al., (2020) Enzenbacher (2020), Testa et al., (2019), Liu et al., (2017).	
		Partes interesadas – <i>stakeholders</i>	Palomo y Urriza, (2023), Alonso et al., 2018a; Cortese et al., (2019), Đurkin Badurina et al., (2023), Kumer et al., (2019), Munadjat (2016), Thomé-Ortiz (2015).	
		Gobernanza	Skordili y Tsakopoulou (2019), Thomas Lane et al., (2016), A Duarte Alonso et al. (2018)	
		Tendencias	Cavicchi y Santini (2019), Rachão et al., (2023)	
		Desarrollo turístico	Giampiccoli A.; Mnguni E.M. (2022)	
	Demanda turística	Motivación	Savelli et al., (2022), Carvache-Franco et al., (2022), Galati et al., (2021), Agyeiwaah et al., (2019), Morales et al., (2015), Silkes (2012).	
		Imagen	Causevic y Fuste-Forne (2022), Stanciu et al., (2022), Agmapisarn et al., (2022), Woyesa y Kumar (2022), Chen y Huang (2019), (Damodaran, 2018), Leong et al. (2012)	
		Análisis del segmento	Topole et al., (2021), Park et al., (2020), Omar et al., (2020), Jaelani et al., (2020), Chen y Huang, (2019), Slocum et al., (2018), Kim et al., (2017), Lenglet y Giannelloni (2016), Jimenez-Beltran et al., (2016).	
		Comportamiento	Su et al., (2020), Rousta y Jamshidi, (2019), Levitt et al., (2019), Andersson y Mossberg (2017), Perez Galvez et al., (2017)	
		Memorabilidad	Esau y Senese (2022), Ng et al., (2022), Williams et al., (2019)	
		Satisfacción	Merkel et al., (2021), Babolian Hendijani (2020).	
		Experiencia turística	Andrinos et al., (2022), Leer (2020), Sidali et al., (2015).	
		Percepción sostenible	Vázquez-Martinez et al., (2019), Sidali et al., (2017).	
	3. Activación del patrimonio gastronómico y desarrollo turístico	Propuestas de activación de producto		Cavalleri et al., (2022), Morón-Corujeira y Fusté-Forné (2022), Berno et al., (2022), Mínguez et al., (2022), Petrucci et al., (2022), Pramezwary et al., (2022), Nogueira-Junca et al., (2021), Adiputra et al., (2021), Griffith y Griffith (2021), Nogueira-Junca et al., (2021), Ermolaev et al., (2021), Leer (2020), Fuste-Forne et al., (2020), Skowronek et al., (2020), Niedbala et al., (2020), Alonso et al., (2018a), Alonso et al., (2018b), Doganer (2017), Tomczak (2013), Okumus et al., (2013), Hjalager y Johansen, (2013).
		Marketing		Huang et al., (2023), Sabari Shankar (2022), Causevic y Fuste-Forne (2022), Jaelani et al., (2020), Sitorus (2017), Du Rand et al., (2013), Beer et al., (2012)

Clúster	Categoría	Subcategoría	Autores
4.Gestión sociocultural de los destinos turísticos gastronómicos	Patrimonios alimentarios	Culturas alimentarias	Rivza et al., (2022), Yasmeen (2019), Guan et al., (2019), Kordowska et al., (2013).
		Autenticidad	Ferrari y Gilli (2015), Forné (2015), Maurer (2019) Moginon et al., (2012), Tomczak (2013); Zhang et al., (2019).
		Comunidad	Sosa et al., (2021), Milich (2012), de Jong y Varley, (2018),Guevarra y Gatchalian (2015).
		Revitalización de saberes	Griffith y Griffith (2021), Barneto y Forné (2023), A. Kim (2022), Pehin Dato Musa y Chin (2022),Adiputra et al., (2021), Liu et al., (2017), Katia Laura Sidali et al., (2016).
		Resiliencia sociocultural	Berno et al., (2022).
	Mitigación del hambre y malnutrición		Bertella y Vidmar (2019).
Productos locales		Ginés-Ariza et al., (2022), Panicker y Priya (2021), Star et al., (2020), Ermolaev et al., (2019).	
5.Gestión ambiental y territorial de los destinos turísticos gastronómicos	Sistemas alimentarios		Cavalleri et al., (2022), Raheem et al., (2022), Scheyvens y Laeis,(2021).
		Cadenas de suministro	Scheyvens y Laeis (2021), Sims (2010), Fuste-Forne et al.,(2020)
		Pesca	Kim et al. (2017), Ferraris y Cayré, (2003).
		Filosofía Slow	Fusté-Forné et al., (2021), Tas Gursoy, (2021), Fusté-Forné y Jamal (2020), Cortese et al., (2019), Liu et al., (2018), Sidali y de Obeso, (2017), Iizuka y Kikuchi (2016),Williams et al., (2015), Hall y Gössling, (2013).
	Política publica		Everett y Slocum (2013), Slocum y Everett, 2010).
	Transición hacia la sostenibilidad		D Robinson (2021), Katia Laura Sidali et al., (2016).
	Territorio		Morón-Corujeira y Fusté-Forné, (2022), Fusté-Forné (2022), Guy Leedon et al., (2021), G Leedon et al., (2020).
	Biodiversidad		Fusté-Forné (2022), Elder y Kline (2018).
6.Gestión Sostenible del turismo gastronómico	Comunitaria		Kimbu et al., (2022), Campón-Cerro et al.,(2017), Popp y McCole (2016).
	Empresarial		Giacosa et al., (2019), Wei, (2015)
	Indicadores		Hu et al., (2013), Sosa et al., (2021)
	Medición de impactos		Gaffar et al., (2022), Lochman y Vagner (2022).
	Innovación y tecnologías		Hamidah y Sandya (2021), Fusté-Forné e Ivanov, (2021).

Fuente: Elaboración propia

La SLR ha mostrado un relevante corpus de investigaciones de enfoque empírico, mientras que en una reducida porción las investigaciones de corte teórico y conceptual.

Respecto a los estudios teóricos y conceptuales se han enfocado en aspectos más amplios y diversos, como la conceptualización del turismo gastronómico sostenible, el papel de la gastronomía en la promoción del desarrollo sostenible, la relación entre la gastronomía y la identidad cultural, la influencia de la globalización en la gastronomía y el turismo gastronómico, así como el papel de los centros de educación superior en la transición a la sostenibilidad del sector turístico-gastronómico (Rinaldi et al., 2020), entre otros. En estos estudios se han empleado enfoques teóricos y conceptuales diversos, como la teoría del desarrollo sostenible, la teoría del turismo, la teoría de la cultura y la identidad, entre otros. Estos estudios han permitido avanzar en la comprensión del fenómeno del turismo gastronómico sostenible y en la identificación de retos y oportunidades para su gestión y desarrollo.

En cuanto a las investigaciones empíricas, se observa una amplia aproximación desde el paradigma positivista y post-positivista, con estudios enfocados en la gestión y promoción de productos turísticos gastronómicos, así como en el análisis de la demanda del turismo gastronómico sostenible. Estos estudios se han focalizado en la identificación de los consumidores y sus motivaciones para elegir destinos gastronómicos, así como su relación con la satisfacción de los productos turístico-gastronómicos y los componentes de sostenibilidad consumidos, utilizando metodologías cuantitativas para establecer patrones y tendencias en el comportamiento de los turistas gastronómicos sostenibles, así como para evaluar la calidad de los productos ofrecidos y su impacto en la experiencia del turista.

Asimismo, se pueden observar aproximaciones desde paradigmas interpretativos y participativos en torno a la dimensión cultural y simbólica de la gastronomía, de su relación con la identidad de los territorios, las comunidades locales, así como de las partes interesadas en la gestión del turismo gastronómico en los destinos. En este sentido, se pueden observar cada vez más estudios que buscan comprender cómo los productos gastronómicos se convierten en símbolos de identidad, y cómo su producción, distribución y consumo pueden influir en la valoración y promoción de las culturas locales y regionales. Así como de su potencial en la generación de beneficios para las comunidades receptoras en términos socioculturales, económicos y de la biodiversidad local.

Por su parte las aproximaciones desde paradigmas críticos y de realismo crítico (Scheyvens y Laeis, 2021) es posible encontrar análisis de las condiciones estructurales que influyen en el desarrollo del turismo gastronómico sostenible, en donde el enfoque de sistemas alimentarios es útil para explorar las relaciones entre la estructura social, económica, las políticas y estrategias turísticas y el papel de los actores locales en la promoción del turismo gastronómico sostenible. Estos estudios (Foris, 2022; G. Kim et al., 2017; Leer, 2020;; Sims, 2010; Thomé-Ortiz, 2015) se basan principalmente en metodologías cualitativas, utilizando estudios de caso y etnografías para comprender los retos y barreras que enfrentan los actores involucrados hacia la transición de estrategias para la sostenibilidad.

Un importante corpus de investigaciones desde esta perspectiva muestra un marcado interés en analizar las contribuciones que el movimiento *slowfood*, en conjunción con el enfoque de la agroecología ha brindado elementos para el ejercicio ético de la actividad turística y los cuales se alimentan de corrientes teóricas como los sistemas socio ecológicos, el conocimiento ecológico tradicional, la resiliencia comunitaria (Berno et al., 2021) y la ecología política, entre otras (Badurina et al., 2023; Sally Everett y Slocum, 2013; Francesc Fusté-Forné et al., 2021; Francesc Fusté-Forné y Jamal, 2020; Montanari y Staniscia, 2009; Katia Laura Sidali et al., 2013; L. T. Williams et al., 2015).

Se observa también un reducido grupo de investigaciones que parten de perspectivas feministas (Ardren, 2018) y ecofeministas (Giovanna Bertella, 2020) las cuales buscan desde una perspectiva de justicia social, fomentar la inclusión y la participación activa de las comunidades locales y mujeres en particular. En este sentido, estas perspectivas pueden proporcionar herramientas valiosas para una comprensión más profunda de las dimensiones éticas de la sostenibilidad en el turismo gastronómico.

Además, se observa una incipiente línea de investigación concerniente a la gestión sostenible, con un marcado interés en el monitoreo y documentación de prácticas de gestión sostenible (Ferrari y Gilli, 2015; Youguang Wei, 2015) desde los diversos niveles de gestión, la innovación (Hamidah y Sandya, 2021) e introducción de nuevas tecnologías (Cortese et al., 2019), así como generación de modelos e indicadores (Sosa et al., 2021) para lograr una gestión de la sostenibilidad en el sector.

La evolución de la sostenibilidad en el turismo gastronómico

La SLR ha mostrado que en general, el discurso dominante en los estudios sobre la articulación de turismo gastronomía y sostenibilidad se ha expresado desde los planteamientos emanados del informe Brundtland y sus posteriores actualizaciones en diversos informes, estrategias, recomendaciones y lineamientos generales asociados. Entre los que se puede destacar una línea discursiva que le expresa en términos de “proteger al medio ambiente y los recursos naturales, brindar beneficios socioeconómicos a las comunidades locales, preservar el patrimonio cultural y generar experiencias turísticas auténticas” (Ng et al., 2022). Sin embargo, la discusión en la mayoría de los textos revisados carece de aproximaciones teóricas que problematicen las implicaciones conceptuales, perspectivas, dimensiones y enfoques de las corrientes teóricas de la sostenibilidad el contexto específico del turismo gastronómico.

Respecto a los estudios interesados en abordar la sostenibilidad en el turismo gastronómico desde perspectivas teóricas, es posible observar ciertas tendencias a lo largo de la última década. Durante el primer período de análisis (2010 a 2015) se ha observado un creciente interés en entender y estudiar al Turismo Gastronómico desde el enfoque de los Sistemas Alimentarios Sostenibles, principalmente emanados desde la agroecología, la antropología y la sociología, así como de las ciencias ambientales y la nutrición. De igual manera existe un interés por el enfoque de Prácticas Alimentarias (*foodways*) desde

la antropología de la alimentación. Estos enfoques incluyen en sus discusiones, conceptos como: cadenas de suministro, empoderamiento de los productores locales y consumo ético.

En este periodo, es posible también encontrar el interés desde disciplinas como el diseño, en la generación de productos sostenibles, influenciado por nociones como lo local y el fortalecimiento comunitario.

Para el período de 2016 a 2020, la perspectiva de sostenibilidad más recurrente se vincula con el paradigma del desarrollo turístico sostenible, propuesto por la OMT (2015). Así como de una marcada influencia de la agenda de objetivos de desarrollo sostenible (G Bertella y Vidmar, 2019) presentada en 2015. En este mismo periodo, se observan también propuestas de paradigmas como el de la posproducción para la reestructuración de los paisajes culinarios (Iizuka y Kikuchi, 2016). Así cómo es posible observar diversos documentos interesados en el análisis de los segmentos de turistas gastronómicos asociados con su percepción sostenible (Ermolaev et al., 2019; Jiménez-beltrán et al., 2016; Lenglet y Giannelloni, 2016; Levitt et al., 2019; Morales et al., 2015; Helena A. Williams et al., 2019).

A partir de 2021, las perspectivas se orientan hacia la gestión de productos y la innovación; uno de los principales enfoques que orientan la planificación de estos productos se hacen a partir de los fundamentos del agroturismo y la agroecología, por lo que el bienestar local a partir de los enfoques de la resiliencia y la participación comunitaria, son perspectivas clave en este periodo.

5. Discusión

Esta revisión confirma las diversas percepciones de los autores en cuanto a la utilización del concepto de sostenibilidad, evidenciando la existencia de criterios divergentes. Aunque el paradigma del desarrollo sostenible y la agenda de los objetivos de desarrollo sostenible son los más citados, aún carecen de líneas de acción específicas para su gestión. Asimismo, se observan notables diferencias en el enfoque del sur global, donde se valoran perspectivas como los sistemas socio ecológicos, el conocimiento ecológico tradicional, la resiliencia comunitaria y la ecología política, entre otras.

De acuerdo con los hallazgos, se puede afirmar que, si bien la sostenibilidad ha ganado interés dentro los estudios turísticos y del turismo gastronómico, su implementación aún se ha visto restringida tanto para los proveedores de servicios turísticos, los turistas y las partes interesadas.

Los hallazgos presentados desprenden varias implicaciones para la práctica y la política en este ámbito: en primer lugar, se observa necesario acentuar la importancia de desarrollar lineamientos y estrategias para la efectiva gestión sostenible en las diversas etapas de los subsistemas, en los cuales el turismo gastronómico tiene incidencia, desde la producción y distribución de alimentos hasta su consumo y disposición final. La promoción de prácticas alimentarias sostenibles, el fortalecimiento de las cadenas de suministro locales y la participación comunitaria son aspectos clave en la planificación y desarrollo de productos turísticos gastronómicos sostenibles.

En segundo lugar, es importante reconocer que la sostenibilidad en el turismo gastronómico no implica la protección del medio ambiente, sino también el garantizar el bienestar de las comunidades locales y la conservación de las tradiciones y culturas culinarias. Así como de la inclusión de las comunidades en la toma de decisiones.

En tercer lugar, es fundamental que los gobiernos, empresas y otros actores relevantes en el turismo gastronómico adopten enfoques de planificación y gestión más integrados y sostenibles. Esto incluye la promoción de políticas y prácticas que fomenten la cooperación intersectorial y la gestión participativa, y el desarrollo de iniciativas que aborden los desafíos ambientales, sociales y económicos del turismo gastronómico de manera integral.

En cuarto lugar, y de acuerdo con Streimikiene et al., (2021) para lograr que la sostenibilidad no solo en el turismo gastronómico se convierta en una práctica común, es fundamental educar de manera sistemática, no solo a los tomadores de decisiones y las partes interesadas, sino a los consumidores y organizaciones.

6. Conclusión

Este artículo presentó los hallazgos de una revisión sistemática de la literatura de artículos de revistas publicados entre 2010 y 2023 sobre el tratamiento que se le ha dado a la sostenibilidad desde los estudios del turismo gastronómico. El aumento sustancial de publicaciones en el campo demuestra un creciente interés principalmente dentro de la disciplina de turismo, aunque también con interesantes contribuciones desde disciplinas como el diseño, la geografía, la etno biología y los estudios de la alimentación, entre otras.

Sin embargo, esta revisión no estuvo exenta de limitaciones. La investigación se delimitó a publicaciones revisadas por pares, principalmente en idioma inglés. Las investigaciones futuras podrían beneficiarse de la inclusión de publicaciones en otros idiomas para proporcionar información adicional sobre el turismo gastronómico en diferentes contextos.

La revisión bibliográfica realizada ha proporcionado información relevante para la realización de futuras investigaciones en el campo del turismo gastronómico sostenible. En este sentido, se ha identificado la importancia de seguir abordando la gastronomía desde la perspectiva de las economías circulares y los sistemas alimentarios, lo que permitiría una gestión más integral y sostenible de la alimentación en los destinos turísticos, involucrando a todas las partes interesadas en su gestión. Asimismo, esta perspectiva permite visualizar la brecha metabólica existente en el subsistema gastronómico, que va más allá de las cadenas de suministro convencionales. Analizar las implicaciones de esta brecha podría contribuir a la creación de nuevos modelos de gestión adaptados a las necesidades y realidades de cada territorio y destino.

Es importante destacar que existen aún aspectos poco abordados en la literatura, tales como la nutrición, la educación alimentaria, la justicia y soberanía alimentaria asociados al bienestar local, los cuales son aun discretamente abordados.

La pandemia asociada con el virus COVID 19 y los altos riesgos de futuras pandemias han planteado nuevos desafíos para el desarrollo del turismo gastronómico lo cual ha presentado grandes oportunidades para la innovación y la cooperación en el sector, en términos de previsión con diseño de productos sostenibles, espacios y mitigación de riesgos. Así como de la introducción de nuevas tecnologías que permitan hacer una gestión eficiente de los recursos en su ejercicio.

Se destaca la contribución original de este estudio en identificar áreas clave para futuras investigaciones en el campo del turismo gastronómico y la sostenibilidad.

Bibliografía

- Addinsall, C., Weiler, B., Scherrer, P., & Glencross, K. (2017). Agroecological tourism: bridging conservation, food security and tourism goals to enhance smallholders' livelihoods on South Pentecost, Vanuatu. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(8), 1100–1116. <https://doi.org/10.1080/09669582.2016.1254221>
- Adiputra, C., Utomo, D. H., & Handoyo, B. (2021). Reasons for consuming rasi as a staple food for the Cireundeu indigenous people: a qualitative study. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 9(3), 1–14. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85120340788&doi=10.17170%2Fkobra-202102163263&partnerID=40&md5=5eb2034f6b1aed23e5e79dd16f7e0ca1>
- Agmapisarn, C., Choi, H.-M., & Khetjenkarn, S. (2022). Relationship between the image of food and food satisfaction of international tourists: the moderating effect of tourist groups. *Humanities, Arts and Social Sciences Studies*, 22(3), 624–640. <https://doi.org/10.14456/hass.2022.54>
- Aguiar-Barbosa, A. D. P., Chim-Miki, A. F., & Kozak, M. (2020). Two decades of evolution in tourism competitiveness: a co-word analysis. *International Journal of Tourism Cities*. December. <https://doi:10.1108/IJTC-10-2020-0224>
- Ageyiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., & Huang, W. J. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 36(3), 295–313. <https://doi:10.1080/10548408.2018.1541775>
- Alonso, A. D., Kok, S., & O'Brien, S. (2018). Sustainable culinary tourism and Cevicherías: a stakeholder and social practice approach. *Journal of Sustainable Tourism*, 26(5), 812–831. <https://doi:10.1080/09669582.2017.1414224>
- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2017). Travel for the sake of food. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 44–58. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1261473>
- Andrinos, M., Metaxas, T., & Duquenne, M.-N. (2022). Experiential food tourism in Greece: the case of Central Greece. *Anatolia*, 33(3), 480–492. <https://doi.org/10.1080/13032917.2021.1969253>
- Arden, T. (2018). Now Serving Maya Heritage: Culinary Tourism in Yaxunah, Yucatan, Mexico. *Food and Foodways*, 26(4), 290–312. <https://doi.org/10.1080/07409710.2018.1531216>
- Babolian HendijanI, R. (2020). Food as a sustainable alternative tourism promotion in 3S destinations. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 11(2), 377–387. [https://doi.org/10.14505/jemt.v11.2\(42\).16](https://doi.org/10.14505/jemt.v11.2(42).16)
- Barneto, I., & Forné, F. (2023). Sustainability Issues at the Local Level. In *Contemporary Advances in Food Tourism Management and Marketing* (pp. 125–137). <https://doi.org/10.4324/9781003282532-13>

- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57(July), 102255. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>
- Beer, C., Ottenbacher, M., & Harrington, R. (2012). Food Tourism Implementation in the Black Forest Destination. *Journal of Culinary Science and Technology*, 10(2), 106–128. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.677601>
- Berno, T., Rajalingam, G., Miranda, A., & Ximenes, J. (2022). Promoting sustainable tourism futures in Timor-Leste by creating synergies between food, place, and people. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(2–3), 500–514. <https://doi.org/10.1080/09669582.2021.1895819>
- Bertella, G., & Vidmar, B. (2019). Learning to face global food challenges through tourism experiences. *Journal of Tourism Futures*, 5(2), 168–178. <https://doi.org/10.1108/JTF-01-2019-0004>
- Bertella, G. (2020). Re-thinking sustainability and food in tourism. *Annals of Tourism Research*, 84(May), 103005. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.103005>
- Bessiere, J., & Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3420–3425. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6284>
- Bohne, H. (2021). Uniqueness of tea traditions and impacts on tourism: the East Frisian tea culture. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*, 15(3), 371–383. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-08-2020-0189>
- Brissoulis, H. (2002). Sustainable tourism and the question of the commons. *Annals of Tourism Research*, 29(4), 1065–1085. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(02\)00021-X](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(02)00021-X)
- Campón-Cerro, A., Folgado-Fernández, J., & Hernández-Mogollón, J. (2017). Rural destination development based on olive oil tourism: The impact of residents' community attachment and quality of life on their support for tourism development. *Sustainability (Switzerland)*, 9(9). <https://doi.org/10.3390/su9091624>
- Canero Morales, P., Lopez-Guzman, T., Moral Cuadra, S., & Orgaz Agueera, F. (2015). Analysis of demand of olive tourism in Andalusia. *Revista de estudios regionales*, (104), 133–149.
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Carmen Lapo, M. Del, & Carvache-Franco, O. (2022). Gastronomy Motivations as Predictors of Satisfaction at Coastal Destinations. *Sustainability (Switzerland)*, 14(18). <https://doi.org/10.3390/su141811437>
- Čaušević, A., & Fuste-Forne, F. (2022). Local Cuisine in a Tourist City: Food Identity in Sarajevo Restaurant Menus as a Source of Destination Marketing. *European Journal of Tourism Hospitality and Recreation*, 12(1), 61–77. <https://doi.org/10.2478/ejthr-2022-0004>
- Cavalleri, S., Tanwattana, P., & Grünbühel, C. (2022). Systemizing a rural livelihood diversification framework for sustainable community-based agritourism: A participatory approach to ensure resilience. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.993892>
- Cavicchi, A., & Santini, C. (2019). Food tourism and foodies in Italy: The role of the Mediterranean diet between resilience and sustainability. In *Sustainable Tourism Practices in the Mediterranean* (pp. 137–152). <https://doi.org/10.4324/9781315104911-9>
- Chen, Q., & Huang, R. (2019). Understanding the role of local food in sustaining Chinese destinations. *Current Issues in Tourism*, 22(5), 544–560. <https://doi.org/10.1080/13683500.2018.1444020>
- Cortese, D., Cantino, V., Solazzo, G., & Fassio, F. (2019). From triple bottom line to circular monitoring in evaluation of food tourism events. *Tourism Analysis*, 24(3), 281–289. <https://doi.org/10.3727/108354219X15511864843812>
- Damodaran, K. (2018). A cause-effective relationship between tourism and food culture. *Indian Journal of Public Health Research and Development*, 9(1), 263–268. <https://doi.org/10.5958/0976-5506.2018.00049.9>
- De Jong, A., & Varley, P. (2018). Food tourism and events as tools for social sustainability? *Journal of Place Management and Development*, 11(3), 277–295. <https://doi.org/10.1108/JPM-06-2017-0048>
- Doganer, S. (2017). Architectural design studio on sustainable tourism alternatives in the San Antonio Missions Historic District. *Tourism and Hospitality Research*, 17(3), 298–313. <https://doi.org/10.1177/1467358415602955>
- Durand, G., Heath, E., & Alberts, N. (2013). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. In *Wine, Food, and Tourism Marketing* (pp. 97–112). <https://doi.org/10.4324/9781315043395>
- Duarte, A., O'Shea, M., & Kok, S. (2020). Managing knowledge in the context of gastronomy and culinary tourism: a knowledge-based view. *Tourism Recreation Research*, 47(2), 145–159. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1827566>

- Duarte, A., Kok, S., & O'Brien, S. (2018). 'We are only scratching the surface'—a resource-based and dynamic capabilities approach in the context of culinary tourism development. *Tourism Recreation Research*, 43(4), 511-526.
- Durkin, J., Klapan, M., & Soldić, D. (2023). Stakeholders' Collaboration in the Development of an Authentic Gastronomic Offering in Rural Areas: Example of the Ravni Kotari Region in Croatia. *Sustainability*, 15(5), 4649. <https://doi.org/10.3390/su15054649>
- Elder, M., & Kline, C. (2018). The fishy ethics of seafood tourism. In *Animals, Food, and Tourism* (pp. 129-144). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315265209>
- Enzenbacher, J. (2020). Exploring the food tourism landscape and sustainable economic development goals in Dhofar Governorate, Oman: Maximizing stakeholder benefits in the destination. *British Food Journal*, 122(6), 1897-1918. <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2018-0613>
- Ermolaev, V., Ruban, D., & Yashalova, N. (2021). Berries instead of bears: new insight into gastronomic attractiveness of Russian Siberia. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00112-5>
- Ermolaev, V., Yashalova, N., & Ruban, D. (2019). Cheese as a tourism resource in Russia: The first report and relevance to sustainability. *Sustainability* (Switzerland), 11(19). <https://doi.org/10.3390/su11195520>
- Esau, D., & Senese, D. (2022). Consuming Location: The Sustainable Impact of Transformational Experiential Culinary and Wine Tourism in Chianti Italy. *Sustainability* (Switzerland), 14(12). <https://doi.org/10.3390/su14127012>
- Esitti, B., & Buluk, B. (2018). Sustainable Gastronomy Tourism and Tourist Satisfaction. In *Academic Research in Social, Human and Administrative Sciences-II* (pp. 419-438).
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, Southwest England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167. <https://doi:10.2167/jost696.0>
- Everett, S., & 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>
- Ferrari, S., & Gilli, M. (2015). Authenticity and experience in sustainable food tourism. In *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy* (pp. 315-325). <https://doi.org/10.4324/9780203795699>
- Ferraris, J., & Cayré, P. (2003). The reef fisheries of the South Pacific: Intuitive management versus an ecosystem management. *Oceanis*, 29(3-4), 397-414. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33745576184&partnerID=40&md5=016433598c63745390230f2263e4f231>
- Fountain, J., Cradock-Henry, N., Buelow, F., & Rennie, H. (2021). Agrifood tourism, rural resilience, and recovery in a post disaster context: insights and evidence from Kaikoura Hurunui, New Zealand. *Tourism analysis*, 26(2-3), 135-149. <https://doi.org/10.3727/108354221X16079839951420>
- Fusté-Forné, F., & Ivanov, S. (2021). Robots in service experiences: negotiating food tourism in pandemic futures. *Journal of Tourism Futures*, 7(3), 303-310. <https://doi.org/10.1108/JTF-10-2020-0179>
- Fusté-Forné, F. (2015). Food tourism: Authenticity and local development in rural areas. *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 61(2), 289-304. <https://doi.org/10.5565/rev/dag.218>
- Fusté-Forné, F. (2022). Seasonality in food tourism: wild foods in peripheral areas. *Tourism Geographies*, 24(4-5), 578-598. <https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1558453>
- Fusté-Forné, F., & Jamal, T. (2020). Slow food tourism: an ethical microtrend for the Anthropocene. *Journal of Tourism Futures*, 6(3), 227-232. <https://doi.org/10.1108/JTF-10-2019-0120>
- Fusté-Forné, F., Gines-Ariza, P., & Noguer-Junca, E. (2021). Food in Slow Tourism: The Creation of Experiences Based on the Origin of Products Sold at Mercat del Lleó (Girona). *Heritage*, 4(3), 1995-2008. <https://doi.org/10.3390/heritage4030113>
- Fusté-Forné, F., Medina, F. X., & Mundet i Cerdan, L. (2020). The Proximity of Food: Gastronomy Tourism and Local Markets in Costa Daurada (Catalonia, Spain). *Revista de geografia norte grande*, 76, 213-231.
- Gaffar, V., tjahjono, B., Abdullah, T., Sari, M., & Rofaida, R. (2022). Unfolding the Impacts of a Prolonged COVID-19 Pandemic on the Sustainability of Culinary Tourism: Some Insights from Micro and Small Street Food Vendors. *Sustainability* (Switzerland), 14(1). <https://doi.org/10.3390/su14010497>
- Galati, A., Testa, R., Schifani, G., & Migliore, G. (2021). Tourists' motivation toward culinary destination choice: targeting Italian tourists. *Journal of Foodservice Business Research*. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1948295>

- Giacosa, E., Rossi, M., Festa, G., & Ferraris, A. (2019). Wine and the “spirit” of the territory: The Langhe case as a successful wine tourism destination “system.” *Tourism Analysis*, 24(3), 291–304. <https://doi.org/10.3727/108354219X15511864843821>
- Giampiccoli, A., & Mnguni, E. M. (2022). Conceptualizing a General Model of Gastronomic Tourism in Relation to Development and Tourism Development. *Annales UMCS, Geographia, Geologia, Mineralogia et Petrographia*, 77.
- Ginés-Ariza, P., Fusté-Forné, F., & NOGUER-JUNCÀ, E. (2022). Valorizing the rural pantry: Bridges between the preservation of fruits and slow tourism in Catalonia. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100386>
- Goodall, B., & Stabler, M. (1997). In Stabler, M. (Ed.). Principles influencing the determination of environmental standards for sustainable tourism (pp. 279-304). Wallingford: Cab International
- Griffith, L., & Griffith, C. (2021). Let them eat chaya: Cultural revitalization through culinary offerings in Belize. *Heritage*, 4(3), 1511–1525. <https://doi.org/10.3390/heritage4030083>
- Guan, J., Gao, J., & Zhang, C. (2019). Food heritagization and sustainable rural tourism destination: The case of China's Yuanjia Village. *Sustainability* (Switzerland), 11(10). <https://doi.org/10.3390/su11102858>
- Guevarra, S. V., & Gatchalian, C. F. (2015). Foodways of lowland Sariaya: Towards a sustainable food tourism. In *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy* Routledge. (pp. 348–359). <https://doi.org/10.4324/9780203795699>
- Hall, C. & Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In Douglas, N., (Ed.) *Special Interest Tourism: Context and Case* (pp. 307–329). Brisbane: Wiley
- Hall, C. M., & Gössling, S. (2013). *Sustainable Culinary Systems: Local foods, innovation, tourism and hospitality*. In *Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality*. <https://doi.org/10.4324/9780203114070>
- Hall, M. C., & Gössling, S. (2016). *Sustainable culinary systems. Local foods, innovation, tourism and hospitality* (Vol. 4, Issue 1).
- Hamidah, S., & Sandya, E. (2021). Cooked rice innovation to increase the tourism attraction of pindul cave. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 34(1), 42–46. <https://doi.org/10.30892/etg.34106-617>
- Hatipoglu, B. & Inelmen, K. (2021) Effective management and governance of Slow Food's Earth Markets as a driver of sustainable consumption and production, *Journal of Sustainable Tourism*, 29:11-12, 1970-1988, <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1826498>
- Hendijani, R. (2020). Food as a sustainable alternative tourism promotion in 3S destinations. *Journal of Environmental Management and Tourism* (JEMT), 11(02 (42)), 377–387.
- Hernández-Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., Folgado-Fernández, J. A., & Campón-Cerro, A. M. (2019). Olive oil tourism: State of the art. *Tourism and Hospitality Management*, 25(1), 179–207. <https://doi.org/10.20867/thm.25.1.5>
- Higgins-Desbiolles, F., & Wijesinghe, G. (2018). The critical capacities of restaurants as facilitators for transformations to sustainability. *Journal of Sustainable Tourism*, 0(0), 1–26. <https://doi:10.1080/09669582.2018.1510410>
- Hjalager, A., & Johansen, P. (2013). Food tourism in protected areas - sustainability for producers, the environment and tourism? *Journal of Sustainable Tourism*, 21(3), 417–433. <https://doi.org/10.1080/09669582.2012.708041>
- Hu, M., Horng, J., Teng, C., & Chou, S. (2013). A criteria model of restaurant energy conservation and carbon reduction in Taiwan. *Journal of Sustainable Tourism*, 21(5), 765–779. <https://doi.org/10.1080/09669582.2012.721787>
- Huang, Y., Hall, C., & Chen, N. (2023). The characteristics of Michelin-starred restaurants in Mainland China, Hong Kong, Macau, and Taiwan. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100673>
- Iizuka, R., & Kikuchi, T. (2016). A village of high fermentation: Brewing culture-based food tourism in Watou, West Flanders, Belgium. *European Journal of Geography*, 7(1), 58–72. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84974808947&partnerID=40&md5=5a4b46ada24ef0213d730ef0f5ecbb7a>
- Ivashura, A., Borysenko, O., & Soldatenko, A. (2021). Sustainable Food As an Environmental Marker in the Food Tourism Industry. *Municipal Economy of Cities*, 5(165), 50–55. <https://doi.org/10.33042/2522-1809-2021-5-165-50-55>

- Jaelani, A., Setyawan, E., Aziz, A., Wahyuningsih, N., & Djuwita, D. (2020). Sustainable event and festival in Cirebon, Indonesia: in Islamic marketing perspective. *Rosa dos ventos-turismo e hospitalidade*, 12(4), 811–838. <https://doi.org/10.18226/21789061.v12i4p811>
- Jane, E. (2019). Sustainable supply chains in gastronomic tourism. In Dixit, K. (Ed.) *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*, 2007, 215–223. <https://doi.org/10.4324/9781315147628-28>
- Jiménez-Beltrán, F., López-Guzmán, T., & González Santa Cruz, F. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability*, 8(5), 418. <https://doi.org/10.3390/su8050418>
- Johnston, J., Y Baumann, S. (2009). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape* (1st ed.). Routledge.
- Kim, A. (2022). *Designing gastronomic identity-based food tours*. In *International Case Studies in Tourism Marketing* (pp. 143–151). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003182856-15>
- Kim, G., Duffy, L. N., JodicE, L. W., & Norman, W. C. (2017). Coastal Tourist Interest in Value-Added, Aquaculture-Based, Culinary Tourism Opportunities. *Coastal Management*, 45(4), 310–329. <https://doi.org/10.1080/08920753.2017.1327345>
- Kimbu, A. N., Booyens, I., & Winchenbach, A. (2022). Livelihood Diversification Through Tourism: Identity, Well-Being, And Potential In Rural Coastal Communities. *Tourism Review International*, 26(1), 25–40. <https://doi.org/10.3727/154427221X16245632411854>
- Kitamura, Y., Ichisugi, Y., Karkour, S., & Itsubo, N. (2020). Carbon footprint evaluation based on tourist consumption toward sustainable tourism in Japan. *Sustainability* (Switzerland), 12(6), 1–23. <https://doi.org/10.3390/su12062219>
- Kitchenham, B. (2004). *Procedures for performing systematic reviews*. Keele, UK, Keele University, 33(2004), 1–26. <https://citeseerx.ist.psu.edu/document?repid=rep1&type=pdf&doi=29890a936639862f45cb9a987dd599dce9759bf5>
- Kordowska, M., Kowalczyk, M., & Kulczyk, S. (2013). Tasting Nature -The Natural Roots of Culinary Tourism. *Prace i Studia Geograficzne*, 52, 31–45. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85027552751&partnerID=40&md5=dfc6ee62de20bc15123054d2fb6322c9>
- Kumer, P., Pipan, P., Hribar, M. Š., & VISKOVIĆ, N. R. (2019). The role of actors' cooperation, local anchoring and innovation in creating culinary tourism experiences in the rural Slovenian Mediterranean. *Geografski Vestnik*, 91(2), 9–38. <https://doi.org/10.3986/GV91201>
- Leedon, G., Decosta, P., Buttriss, G., & Lu, V. (2020). The Future of Terroir: An Abstract. In *Developments in Marketing Science: Proceedings of the Academy of Marketing Science* (pp. 447–448). https://doi.org/10.1007/978-3-030-39165-2_182
- Leedon, G., Decosta, J., Buttriss, G., & LU, V. (2021). Consuming the earth? Terroir and rural sustainability. *Journal of Rural Studies*, 87, 415–422. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.09.030>
- Leer, J. (2020). Designing sustainable food experiences: Rethinking sustainable food tourism. *International Journal of Food Design*, 5(1–2), 65–82. https://doi.org/10.1386/IJFD_00010_1
- Lenglet, F., & Giannelloni, J. (2016). Does a Terroir Product Tell the Same Story to Tourists, Day-trippers, and Local Consumers? The Moderating Role of Variety-seeking Tendency and Perceived Authenticity. *International Journal of Tourism Research*, 18(5), 494–505. <https://doi.org/10.1002/jtr.2067>
- Leong, Q., Othman, M., Mohd, N., & AB. Karim, M. (2012). A model of Malaysian food image components: Towards building a sustainable tourism product. *Pertanika Journal of Social Science and Humanities*, 20(2), 299–315. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84864646138&partnerID=40&md5=af2f6bce0bd7b31d68fa6b12c0c0306b>
- Lesar L., Weaver D., & Gardiner S. (2019). From Spectrum to Multiverse: A New Perspective on the Diversity of Quality Control Tools for Sustainable Tourism Theory and Practice. *Journal of Travel Research*. 2020;59(3):424-449. <https://doi.org/10.1177/0047287519841715>
- Levitt, J., Meng, F., Zhang, P., & Dipietro, R. (2019). Examining factors influencing food tourist intentions to consume local cuisine. *Tourism and Hospitality Research*, 19(3), 337–350. <https://doi.org/10.1177/1467358417742687>
- Liu, D., Cheng, H., Bussmann, R., Guo, Z., Liu, B., & Long, C. (2018). An ethnobotanical survey of edible fungi in Chuxiong City, Yunnan, China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 14(1). <https://doi.org/10.1186/s13002-018-0239-2>
- Liu, S., Yen, C., TsaI, K., & Lo, W. (2017). A Conceptual Framework for Agri-Food Tourism as an Eco-Innovation Strategy in Small Farms. *SUSTAINABILITY*, 9(10). <https://doi.org/10.3390/su9101683>
- Lochman, J., & Vagner, J. (2022). The impact on environmental sustainability of catering facilities for tourists. *Folia geographica*, 64(1), 5–26.

- Long, L. (1998). Introduction to the Special Issue on Culinary Tourism. *Southern Folklore*, 55(3), 179.
- Lu, J. & Nepal, S. (2009). Sustainable tourism research: an analysis of papers published in the Journal of Sustainable Tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(1), 5-16. <https://doi.org/10.1080/096695808025824803>
- Lucas, J. (2021). Food heritage as a tourist attraction: The commodification of the Mediter-Ranean diet, in Chefchaouen (Morocco). *Etnografica*, 25(1), 231-253. <https://doi.org/10.4000/etnografica.10056>
- Mary, C.-V. L., Andrea, Q.-D. I., & Anatasia, E.-S. (2022). Tourism and agriculture: a logical relationship from the conception of gastronomy. *Agroalimentaria*, 28(54), 67-81. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0.85136981759&partnerID=40&md5=e06e775cc8d1f2f329b377526d43704b>
- Maurer, O. (2019). Tourism and Food: Necessity or Experience? In *Tourism, Hospitality and Event Management* (pp. 27-35). https://doi.org/10.1007/978-981-13-0638-9_3
- MerkeL, A., Säwe, F., & Fredriksson, C. (2021). The seaweed experience: exploring the potential and value of a marine resource. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 21(4), 391-406. <https://doi.org/10.1080/15022250.2021.1879671>
- Mihalič, T. (2000). Environmental management of a tourist destination: A factor of tourism competitiveness. *Tourism Management*. *Tourism Management* 21(1):65-78. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(99\)00096-5](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(99)00096-5)
- Milich, L. (2012). Food and wine tourism in post-war Lebanon. *WIT Transactions on Ecology and the Environment*, 161, 231-241. <https://doi.org/10.2495/ST120191>
- Mínguez, L., Jiménez, M., & Misiego, J. (2022). The Iberian ham as a potential tourist draw in Salamanca: territorial and intangible cultural heritage. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(2), 503-518. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.035>
- Moginon, D., See, T., & Saad, M. (2012). Indigenous food and destination marketing. *Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations - Proceedings of the International Hospitality and Tourism Conference, IHTC 2012*, 355-358. <http://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84866914536&partnerID=tZ0tx3y1>
- Montanari, A., & Staniscia, B. (2009). Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium. *European Planning Studies*, 17(10), 1463-1483. <https://doi.org/10.1080/09654310903141656>
- Morales, P., Guzmán, T., Cuadra, S., & Agüera, F. (2015). Analysis of demand of olive tourism in Andalusia. *Revista de Estudios Regionales*, 104, 133-149. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84962013324&partnerID=40&md5=0edf171213127fa36e8b7fd6c4c0dd6e>
- Morón-Corujeira, N., & Fusté-Forné, F. (2022). Visiting a furancho: local lifestyles as drivers of (food) tourism transformation. *Journal of Tourism Futures*. <https://doi.org/10.1108/ITF-01-2022-0009>
- Munadjat. (2016). Improving the welfare of small and medium enterprises of culinary tourism in the creative industries of Bandung city in the West Java Province of Indonesia. *Man in India*, 96(8), 2439-2448.
- Ng, S. Lim, X., Hall, C., Tee, K., Basha, N., Ibrahim, W. & Naderi, S. (2022). Time for Tea: Factors of Service Quality, Memorable Tourism Experience and Loyalty in Sustainable Tea Tourism Destination. *Sustainability*, 14(21), 14327. <https://doi.org/10.3390/su142114327>
- Niedbala, G., Jeczmyk, A., Steppa, R., & Ugliš, J. (2020). Linking of traditional food and tourism. The best pork of Wielkopolska-culinary tourist trail: A case study. *Sustainability* (Switzerland), 12(13). <https://doi.org/10.3390/su12135344>
- Noguer-Junca, E., Crespi-Vallbona, M., & Fuste-Forne, F. (2021). Sociocultural and gastronomic reevaluation of local products: trumfa in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain). *International journal of gastronomy and food science*, 26. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100425>
- Okumus, B. (2023). What's in Store for Food Tourism in the Coming 10 Years? In *Contemporary Advances in Food Tourism Management and Marketing* (pp. 228-239). Routledge <https://doi.org/10.4324/9781003282532-21>
- Okumus, F., Kock, G., Scantlebury, M. M. G., & Okumus, B. (2013). Using Local Cuisines when Promoting Small Caribbean Island Destinations. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 30(4), 410-429. <https://doi.org/10.1080/10548408.2013.784161>
- Omar, R., Syed, O. R., Ning, B., Vagenas, S., & Ali, F. (2020). Eat, work, love: alternative tourists' connection with ethnic food. *British food journal*, 122(6), 1999-2019. <https://doi.org/10.1108/BFI-10-2018-0699>
- Organización Mundial Del Turismo (2023). Resumen del año 2022. World Tourism Organization. Recuperado de <https://www.unwto.org/es/omt-2022-resumen-ano>

- Organización Mundial Del Turismo Y Basque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. En *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Ostrowska-Tryzno, A., & Pawlikowska-Piechotka, A. (2022). Gastronomy tourism and the COVID-19 pandemic crisis. *Sport and Tourism Central European Journal*, 5(3), 159-175. <https://doi.org/10.16926/sit.2022.03.08>
- Palomo, G., & Urriza, J. (2023). El uso turístico sostenible de los mercados de abastos. Identificando claves a través del análisis de percepción de los comerciantes de los mercados de Málaga. *Revista Investigaciones Turísticas*, (25), 121-147. <https://doi.org/10.14198/INTURI.20786>
- Panicker, R., & Priya, R. (2021). Paradigms of street food vending in sustainable development—a way forward in Indian context. *Cities and Health*, 5(3), 234–239. <https://doi.org/10.1080/23748834.2020.1812333>
- Park, J, Bonn, M., & Cho, M. (2020). Sustainable and religion food consumer segmentation: Focusing on korean temple food restaurants. *Sustainability (Switzerland)*, 12(7). 3035. <https://doi.org/10.3390/su12073035>
- Pehin Dato Musa, S., & Chin, W. (2022). The role of farm-to-table activities in agritourism towards sustainable development. *Tourism Review*, 77(2), 659–671. <https://doi.org/10.1108/TR-02-2021-0101>
- Perez Galvez, J., Jaramillo Granda, M., Lopez-Guzman, T., & Reinoso Coronel, J. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable cities and society*, 32, 604–612. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Petrucci, N., Acosta, M., Lambare, D., Pochettino, M., & Hilgert, N. (2022). The relationship between gastronomic tourism and agrodiversity in Humahuaca (Jujuy, Argentina): An ethnobotanical perspective. *Boletín de la sociedad argentina de botánica*, 57(1), 131-151. <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n1.32684>
- Pickering, C., & Byrne, J. (2014). The benefits of publishing systematic quantitative literature reviews for PhD candidates and other early-career researchers. *Higher Education Research & Development*, 33(3), 534-548. <https://doi.org/10.1080/07294360.2013.841651>
- Popp, L., & Mccole, D. (2016). Understanding tourists' itineraries in emerging rural tourism regions: the application of paper-based itinerary mapping methodology to a wine tourism region in Michigan. *Current Issues in Tourism*, 19(10), 988–1004. <https://doi.org/10.1080/13683500.2014.942259>
- Pramezwaray, A., Lemy, D., Sitorus, N., Masatip, A., Dalimunthe, F., & Yanti, D. (2022). Sustainability Gastronomy Tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(3), 875–883. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.170317>
- Presenza, A., & Del Chiappa, G. (2013). Entrepreneurial strategies in leveraging food as a tourist resource: A cross-regional analysis in Italy. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 182–192. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767810>
- Pulido-Fernández, J., & López-Sánchez, Y. (2016). Are tourists really willing to pay more for sustainable destinations? *Sustainability (Switzerland)*, 8(12). <https://doi.org/10.3390/su8121240>
- Pulido-Fernández, J., Cárdenas-García, P., Antonio, J., Cárdenas-García, P., & Espinosa-Pulido, J. (2018). Does environmental sustainability contribute to tourism growth? An analysis at the country level. *Journal of Cleaner Production*, 213, 309-319. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.12.151>
- Rachão, S, Joukes, V., & Fernandes, C. (2023). Changing Consumer Culinary Expectations. In *Contemporary Advances in Food Tourism Management and Marketing* (pp. 35–48). Routledge <https://doi.org/10.4324/9781003282532-5>
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2019). Food tourism and regional development: A systematic literature review. *European Journal of Tourism Research*, 21(1), 33-49.
- Raheem, D., Holopainen, A., Koegst, J., Tulimaa, M., & BENKHEROUF, M. (2022). Promoting Sustainability within the Nordic-Arctic Region's Food System: Challenges and Trends. *Sustainability*, 14(15). <https://doi.org/10.3390/su14159716>
- Rinaldi, C. (2017). Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(10). <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Rinaldi, C., Cavicchi, A., & Robinson, R. (2020). University contributions to co-creating sustainable tourism destinations. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(9), 2144-2166. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1797056>

- Ritchie, J., & Crouch, G. (2010). A model of destination competitiveness/sustainability: Brazilian perspectives. *Revista de Administração Pública*, 44, 1049-1066.
- Rivza, B., Foris, D., Foris, T., Privitera, D., Uljanova, E., & Rivza, P. (2022). Gastronomic heritage: a contributor to sustainable local tourism development. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 44(4), 1326-1334. <https://doi.org/10.30892/gtg.44418-950>
- Rivza, B., Foris, D., Foris, T., Privitera, D., Uljanova, E., & Rivza, P. (2022). Gastronomic heritage: a Contributor to sustainable local tourism development. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 44(4), 1326-1334. <https://doi.org/10.30892/gtg.44418-950>
- Robinson, D. (2021). Rural food and wine tourism in Canada's south okanagan valley: Transformations for food sovereignty? *Sustainability* (Switzerland), 13(4), 1-19. <https://doi.org/10.3390/su13041808>
- Robinson, D. (2021). Rural wine and food tourism for cultural sustainability. *Tourism Analysis*, 26(2-3), 121-133. <https://doi.org/10.3727/108354221X16079839951385>
- Rousta, A., & Jamshidi, D. (2019). Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit. *Journal of Vacation Marketing*. <https://doi.org/10.1177/1356766719858649>
- Ruiz-Molina, M., Belda-Miquel, S., Hytti, A., & Gil-Saura, I. (2022). Addressing sustainable food management in hotels: proposing a framework and examining hotel groups. *British Food Journal*, 124(2), 462-492. <https://doi:10.1108/BFJ-12-2020-1171>
- Sabari, R. (2022). Emerging Food Tourism in India: Are Foodscape Destinations Strategically Branded? A Perspective. Prabandhan: *Indian Journal of Management*, 15(11), 63-67. <https://doi.org/10.17010/pijom/2022/v15i11/172523>
- Savelli, E., Gregory-mith, D., Murmura, F., & Pencarelli, T. (2022). How to communicate typical-local foods to improve food tourism attractiveness. *Psychology and Marketing*, 39(7), 1350-1369. <https://doi.org/10.1002/mar.21668>
- Scheyvens, R., & Laeis, G. (2021). Linkages between tourist resorts, local food production and the sustainable development goals. *Tourism Geographies*, 23(4), 787-809. <https://doi.org/10.1080/14616688.2019.1674369>
- Sidali, K L, & DE Obeso, M. (2017). Successful integration of slow and sustainable tourism: A case study of food tourism in the alpine region of Algovia, Germany. In *Slow Tourism, Food and Cities: Pace and the Search for the "Good Life"* (pp. 169-180). Routledge <https://doi.org/10.4324/9781315686714>
- Sidali, K., Kastenholz, E., & Bianchi, R. (2015). Food tourism, niche markets and products in rural tourism: combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(8-9), 1179-1197. <https://doi.org/10.1080/09669582.2013.836210>
- Sidali, K., Morocho, P. Y., & Garrido-Perez, E.(2016). Food Tourism in Indigenous Settings as a Strategy of Sustainable Development: The Case of Ilex guayusa Loes. in the Ecuadorian Amazon. *Sustainability*, 8(10). <https://doi.org/10.3390/su8100967>
- Silkes, C. (2012). Farmers' Markets: A Case for Culinary Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(4), 326-336. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.733177>
- Sims, R. (2010). Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption. *Journal of Rural Studies*, 26(2), 105-115. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2009.09.003>
- Sitorus, S. (2017). Marketing communication mix and innovation on customer retention and sustainable competitive advantages in culinary tourism business environment in the city of Medan. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 8(8), 1579-1590. [https://doi.org/10.14505/jemt.v8.8\(24\).134](https://doi.org/10.14505/jemt.v8.8(24).134)
- Skordili, S., & Tsakopoulou, K. (2019). Culinary tourism and rural development: Exploring the dynamic of "the Greek Breakfast" initiative in Santorini. *Greek Review of Social Research*, 2019(152), 209-227. <https://doi.org/10.12681/grsr.21716>
- Skowronek, E., Brzezinska-Wojcik, T., Stasiak, A., & Tucki, A. (2020). The role of regional products in preserving traditional farming landscapes in the context of development of peripheral regions - Lubelskie Province, Eastern Poland. *Auc geographica*, 55(1), 49-65. <https://doi.org/10.14712/23361980.2020.1>
- Slocum, S L, & Everett, S. (2010). Food tourism initiatives: Resistance on the ground. *Transactions on Ecology and the Environment*, 142, 745-757. WIT Press <https://doi.org/10.2495/SW100671>
- Slocum, S., Jin, N., & Cho, I. (2018). Willingness to Pay for Sustainable Food in the Meeting Planning Sector. *Culinary Science & Hospitality Research*, 24(7), 153-161. <https://doi.org/10.20878/cshr.2018.24.7.017>

- Sorcaru, J. (2019). Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative for Local Economic Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative for Local Economic Development. *Annals of "Dunarea de Jos,"* 1, 103-110. <https://doi:10.35219/eai1584040912>
- Sosa, M., Aulet, S., & Mundet, L. (2021). Community-Based Tourism through Food: A Proposal of Sustainable Tourism Indicators for Isolated and Rural Destinations in Mexico. *Sustainability* (Switzerland).
- Stanciu, M., Popescu, A., Stanciu, C., & Popa, S. (2022). Local gastronomic points as part of sustainable agritourism and young people's perception of it. Case study, sibiu county, romania. *Scientific papers-series management economic engineering in agriculture and rural development*, 22(4), 697-706.
- Star, M., Rolfe, J., & Brown, J. (2020). From farm to fork: Is food tourism a sustainable form of economic development? *Economic Analysis and Policy*, 66, 325-334. <https://doi.org/10.1016/j.eap.2020.04.009>
- Stone, M., Migacz, S., & Wolf, E. (2021). Learning through culinary tourism and developing a culinary tourism education strategy. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 0(0), 1-19. <https://doi:10.1080/14766825.2021.1876078>
- Streimikiene, D., Svagzdienė, B., Jasinskas, E., & Simanavicius, A. (2021). Sustainable tourism development and competitiveness: The systematic literature review. *Sustainable Development*, 29(1), 259-271. <https://doi.org/10.1002/sd.2133>
- Su, Y., Wang, Y., Sun, Y., Min, Q., & Jiao, W. (2020). Relationship between tourists' environmental responsibility behavior and food preference in agricultural heritage sites: A case study of Qingtian Rice-fish Culture System. *Chinese Journal of Eco-Agriculture*, 28(9), 1414-1424. <https://doi.org/10.13930/j.cnki.cjea.200044>
- Tas Gursuoy, I. (2021). Slow food justice and tourism: tracing Karakilcik bread in seferihisar, Turkey. *Journal of sustainable tourism*, 29(2-3), 466-486. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1770772>
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., & Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption-Understanding Italian tourists' motivations. *Sustainability* (Switzerland), 11(17), 4588. <https://doi.org/10.3390/su11174588>
- Thomas Lane, E., Jones, R., Jones, A., & Mitchelmore, S. (2016). Exploring the potential of local food and drink entrepreneurship in rural Wales. *Local Economy*, 31(5), 602-618. <https://doi.org/10.1177/0269094216654669>
- Thomas Lane, E., Jones, R., Jones, A., & Mitchelmore, S. (2016). Exploring the potential of local food and drink entrepreneurship in rural Wales. *Local Economy*, 31(5), 602-618.
- Thomé-Ortiz, H. (2015). Agri-food tourism and, new social metabolisms of local products. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6, 1373-1386.
- Tomczak, J. (2013). A culinary trail as an example of a theme trail. *Prace i Studia Geograficzne*, 52, 47-62. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85027573825&partnerID=40&md5=812bd85f7a31fbc34cdffaacc2da3301>
- Topole, M., Pipan, P., Gašperič, P., Geršič, M., & Kumer, P. (2021). Culinary events in the slovenian countryside: Visitors' motives, satisfaction, and views on sustainability. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1), 107-125. <https://doi.org/10.3986/AGS.7617>
- Vázquez-Martínez, U., Sanchís-Pedregosa, C., & Leal-Rodríguez, A. (2019). Is gastronomy a relevant factor for sustainable tourism? An empirical analysis of Spain country brand. *Sustainability* (Switzerland), 11(9). <https://doi.org/10.3390/su11092696>
- Vu, T., & Trinh, H. (2021). Blockchain technology for sustainable supply chains of agri-food in Vietnam: a SWOT analysis. *Science & Technology Development Journal - Economics - Law and Management*, 5(1), first. <https://doi.org/10.32508/stdjelm.v5i1.675>
- Vukolić, D., Gajić, T., Petrović, M. D., Bugarić, J., Spasojević, A., Veljović, S., ... & Petrović, T. (2023). Development of the Concept of Sustainable Agro-Tourism Destinations—Exploring the Motivations of Serbian Gastro-Tourists. *Sustainability*, 15(3), 2839. <https://doi.org/10.3390/su15032839>
- Wei, Y. (2015). The green development of gourmet tourism. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 8(8), 546-549. <https://doi.org/10.19026/ajfst.8.1564>
- Williams, H., Yuan, J., & Williams, R. (2019). Attributes of Memorable Gastro-Tourists' Experiences. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 43(3), 327-348. <https://doi.org/10.1177/1096348018804621>
- Williams, L., Germov, J., Fuller, S., & Freij, M. (2015). A taste of ethical consumption at a slow food festival. *Appetite*, 91, 321-328. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.066>
- World Food Travel Association (2020). State of the Food Travel Industry report. Recuperado de: <https://worldfoodtravel.org/news-download-2020-state-of-the-food-travel-industry-report/>

- World Tourism Organization (2015), *Tourism and the Sustainable Development Goals*, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284417254>
- Woyesa, T & Kumar, S. (2021). Tree against hunger: potential of enset-based culinary tourism for sustainable development in rural Ethiopia", *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, Vol. ahead-of-print No. ahead-of-print. <https://doi:10.1108/ICHMSD-07-2020-0102>
- Yasmeen, N. (2019). Sustainable food tourism: Travelers, tourists, migrants and their food habits - Indian perspective. *International Journal of Hospitality and Tourism Systems*, 12(1), 94–102. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85059214078&partnerID=40&md5=7a2c3c395b2a31696170f103b3394405>
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability* (Switzerland), 11(12). <https://doi.org/10.3390/su10023437>

Recibido: 31/01/2023
Reenviado: 26/06/2023
Aceptado: 07/07/2023
Sometido a evaluación por pares anónimos