



Colombia promueve turismo gastronómico

Posted on Agosto 31, 2026

(Bogotá) Conscientes de la diversidad culinaria del país, las autoridades de Colombia promueven hoy el turismo gastronómico por medio de ofertas que difieren entre sí en correspondencia con la región.

De acuerdo con entendidos, la cocina de la nación neogranadina tiene opciones muy variadas gracias a su vasta diversidad geográfica, sus diferentes climas y la mezcla de culturas ancestrales como las precolombinas, europeas, africanas y árabes.

Cartagena, por ejemplo, mereció la condición de Mejor Destino Gastronómico del Año en la primera edición de los Premios Acodrés Receta Dorada 2026.

Con evidentes toques de raíces africanas, los platos típicos de esta región se distinguen por combinar en proporciones perfectas lo dulce y lo salado con frutos de mar, tubérculos, granos y frutos.

La posta cartagenera, que consiste en carne de res tierna y jugosa cocinada en una salsa oscura y espesa a base de panela (hecha con jugo de la caña de azúcar), ají dulce y especias, es uno de las delicias insignes de esa zona norteña.

Una de sus recetas más singulares es el arroz con titoté, un arroz cocinado con coco que se caracteriza por

su color marrón oscuro y su sabor agridulce.

Medellín, por su parte, fue incluida entre los 10 mejores destinos gastronómicos del mundo en 2026 por Condé Nast Traveler, la prestigiosa revista internacional de turismo. A la capital del departamento de Antioquia, en el noroeste, llegan los turistas interesados en la bandeja paisa, un plato caracterizado por su abundancia y variedad.

Se compone de frijoles, arroz blanco, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo frito, plátano maduro o patacón, aguacate, arepa antioqueña y hogao (salsa de tomate y cebolla).

Bogotá no se queda a la zaga cuando se trata de la culinaria. Para propios y foráneos promocionan las autoridades de la capital la Ruta del Sabor, un recorrido de cinco sitios insignes para la degustación de preparaciones autóctonas.

Se distingue entre ellos la Plaza Distrital de Mercado La Perseverancia donde se disfrutan de platos típicos con ingredientes locales.

Descuella asimismo el céntrico barrio La Macarena, un sector residencial muy famoso por su ambiente bohemio, artístico y gastronómico, conocido también como la “Zona M”.

El Maipo/PL