



Cuadernos Gestión Turística del Patrimonio

Handbook of tourism management heritage

Journal homepage: <https://cuadernosgestionturisticadelpatrimonio.es>

ISSN: 2952-2390

EL PLATO GACHAS EN EL CONTEXTO DE CORDOBA (ESPAÑA)

JESÚS MADUEÑO SOTO¹

PALABRAS CLAVE

gastronomía
Patrimonio Gastronómico
Postre
Córdoba
gestión
Gachas

RESUMEN

El plato de las gachas es un producto típico de la gastronomía cordobesa, y, así mismo, de la gastronomía nacional teniendo su origen en la comunidad de Castilla-La Mancha. Esto hace que, junto con otros factores, colabore con el sector económico y turístico de manera activa, y, por ende, deba ser un producto objeto de observación, análisis y mejora tanto desde el punto de vista gastronómico como de la gestión en su venta.

En este trabajo se examinan las gachas como plato y una primera aproximación puesto que no hay apenas investigaciones de las gachas desde el punto de vista de Córdoba. Se realiza un análisis de la oferta del mismo y, en general desde la información que se conoce y se puede recopilar tanto de ingredientes como de su forma de realización se intenta analizar desde el punto de vista de la oferta con el que partimos actualmente, para así, poder concretar de una forma más adecuada un producto turístico y sacarle el mayor rendimiento posible que será su capacidad de atracción.

¹ Graduado en turismo. España

1.Introducción

La gastronomía es un concepto cuyo origen etimológico proviene de la lengua griega, propiamente de los vocablos “Nomos” y “gastros”, que al traducirlos al castellano significan “ley” y “estómago”. Teniendo en cuenta esto, se puede decir que es la relación que sucede entre un individuo, el medio que lo rodea y la comida. Por tanto es de destacar que esta rama no solo acoge complejas técnicas de cocción, sino también la sociedad que las personas forman con el ambiente de dónde recogen los alimentos y la manera en la cual los utilizan.

La gastronomía no es solo el agrado por la comida o por cocinar. De hecho, esta modalidad se encarga de varias apreciaciones de lo cultural ligado a la cocina y la alimentación, como la selección de los ingredientes, la tradición relativa a la comida o la influencia de la religión en la forma de comer.

Ser cocinero no significa ser gastrónomo, tampoco aquellos que poseen la etiqueta de “chef”. Un auténtico gastrónomo es aquel que se dedica a experimentar, descubrir, investigar, comprender y generar información sobre como el ser humano se alimenta dependiendo de que la cultura en la que se encuentre.

Siguiendo a Ferrán Adrián, tal y como éste cita en su libro “Qué es cocinar”, la gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre por medio de a mejor nutrición posible. Lo consigue dirigiendo, en virtud de los principios seguros, a cuantos buscan, suministran o preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos.

Según la RAE, 'gastronomía' es el «arte de preparar una buena comida» y, por otro lado, la «afición a comer regaladamente». A juicio de Méndez Riestra, estas acepciones son «flojas», pues «cualquier cocinero profesional que preparase una buena comida sería un gastrónomo. Pero lo sería también, por qué no, cualquier ama de casa que hiciera otro tanto».

De ahí que se haya dudado en cuanto a la RAE del verdadero significado de “gastronomía” y especializar más el significado de gastrónomo.

El turismo gastronómico significa más que poder apreciar una buena comida, cerveza o vino durante un viaje. Es una manera de adentrarnos al patrimonio cultural de un lugar y hacer que lo recordemos cómo especial y único

El éxito de este sector está ligado a una situación cada vez más actual: la indagación de los viajeros por experiencias únicas, y no saturados por el turismo "para turistas".

Por esto, se destaca que la gastronomía es una actividad que se realiza mundialmente en todos los países con unos ingredientes similares en cada uno de ellos, pero con su pizca de autenticidad y sus cualidades propias que los diferencian de los demás.

2. La Gastronomía Cordobesa

La gastronomía cordobesa constituye por sí misma uno de los grandes atractivos turísticos de la ciudad. El recetario cordobés está impregnado de la esencia de las distintas civilizaciones que han pasado por estas tierras y han sabido sacar el mejor partido a los productos de la sierra y de la campiña. Córdoba goza de gran prestigio gastronómico gracias a la amplia oferta y calidad que ofrecen las tabernas y restaurantes en base a la dieta mediterránea, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde 2013.

Dos son los platos que se conocen en la cocina española como cordobeses: uno es el salmorejo y el otro es el rabo de toro estofado. Sin embargo, algunos de los platos mencionados en guías culinarias españolas de comienzo de siglo XX, ya casi no aparecen en la cocina cotidiana de Córdoba. Algunos ejemplos son: la paella de campiña, el guiso de espárragos amargos, las albóndigas a la cañetera, el picadillo, el potaje de habichuelas secas (denominado boronía), LAS GACHAS, etc.

La cocina cordobesa como la historia nos ha demostrado contiene una gran mezcla de esencias de muchas y diferentes culturas las cuales han colaborado y forman parte de lo que ha gastronomía se refiere y ofrece la provincia de Córdoba hoy en día. Como hemos dicho la cocina cordobesa ofrece una gran variedad de sabores y condimentos lo que hace que su comida sea tan especial y tenga un toque único. Sin embargo, dependiendo de la zona de la comarca en la que te encuentres puedes encontrar también un tipo de comida u otra, así como en el norte o en el sur de la provincia por ejemplo.

Son muchos los restaurantes de la provincia los que cuentan con una gran fama y no solo a nivel local sino incluso a nivel nacional, lo que le proporciona a Córdoba la excelente reputación que le precede con otras comunidades y provincias.

Pero últimamente, estos restaurantes y lugares gastronómicos optan más por la comida tradicional que el turista o cliente suele reclamar y desaprovecha el gran rendimiento que podría sacar a estos platos muy típicos por supuesto de la provincia y algunos sobre todo de sus municipios y que podrían tener un atractivo turístico muy importante y también porque no relacionado con diferentes tipos de eventos y celebridades que se suceden a lo largo del año en la provincia.

De ahí, que analicemos en este trabajo el verdadero atractivo turístico y gastronómico que posee el plato de gachas del cual extraeremos el mayor rendimiento de este producto típico cordobés.

El turismo está formado por experiencias de carácter turístico como el nombre indica que tienen siempre un carácter beneficioso para el que las realiza y además enriquecedor ya que te hace descubrir puntos de vista y nuevos conceptos y aporta mayor dimensión a tus puntos de vista ya adquiridos antes de la experiencia turística.

2.1 El plato de Gachas

Las gachas son un plato tradicional de la cultura de Castilla-La Mancha, se trata de una especie de papilla, elaborada a base de harina de almorta (también llamadas "titos" o "pitos"), a la que se le añaden tropezones de panceta de cerdo, chorizo, pimentón, aceite de oliva virgen, ajos y sal. Es un plato contundente y que ha servido desde hace décadas como alimento para reponer fuerzas y calentar los cuerpos.

Los manchegos sobre todo en la postguerra civil, se alimentaban de este plato, como nos cuenta Lorenzo Díaz, sociólogo y periodista gastronómico manchego distinguido con el premio nacional de Gastronomía en 1991 y 2012. Y nos afirma que las gachas manchegas se citan como referencia culinaria en *El Quijote*, tanto es así que a lo largo de esta obra dicho plato es mencionado varias veces por Miguel de Cervantes, que también en la celebración de su boda con Catalina de Salazar y Palacios, una manchega de Esquivias (Toledo), ofreció a sus invitados gachas manchegas.

Este plato tiene un origen humilde, proviene de los "pastores manchegos, gañanes, arrieros, corre caminos y cómicos desde hace muchos siglos", en palabras de Díaz, para

quien estos viejos castellanos para superar los fríos de los meses de invierno tomaban este plato muy calórico. Tiene un alto contenido en lípidos, pero su consumo ocasional y en pequeñas cantidades forma parte de una dieta saludable.

Aunque su origen más recóndito lo tiene en la cocina andalusí ya que no se puede decir que las gachas sea un plato originario de Andalucía porque estaríamos faltando a la verdad. Pero sí es cierto que es en esta zona de la geografía española, **un eje que abarca el sur de Castilla la Mancha y el norte de Andalucía**, donde más tradición de gachas existe.

Eso sí, en cada región se hace de una manera y cada familia tiene su propia receta, siendo **un plato salado y contundente en la Mancha**, donde se corona con panceta de cerdo, **y dulce en Andalucía**, donde según la zona se puede encontrar recetas que incluyen **ingredientes tan dispares como la miel, la leche condensada e incluso chocolate**.

2.2 Un día especial y festividad acerca de este plato

Lo que sí es cierto es que las gachas en el norte de Andalucía son protagonistas en la mesa del Día de todos los Santos. Se tiene conocimiento de este plato desde la invasión musulmana y se ha transmitido esta receta como un legado de la cocina andalusí, aunque en la Mancha ha derivado en un plato de pastores típico de la cocina de aprovechamiento. De hecho, en Castilla la Mancha se empleaba harina de almorta, una leguminosa que es levemente tóxica y que se ha llegado a prohibir.

Para hacer unas buenas gachas hay quien dice que **hay que saber hacer una bechamel, pues su proceso es similar**, aunque las gachas siguen un proceso más sofisticado.

En Córdoba y Jaén se disputan el premio de las mejores gachas dulces con una receta que poco varía y donde **la leche, la harina y la canela son protagonistas**.

El truco de las buenas gachas está en **tostar ligeramente la harina y aromatizar con limón, canela y matalahúva (anís verde)**, tres ingredientes que darán sabor al plato que posteriormente se endulzará con miel, azúcar o incluso leche condensada.

Se freirán unos cuscurros de pan para acompañar a esta peculiar pasta. **La tradición es comerlas como postre en el Día de los Santos y en familia, porque es momento de guardar**.

2.3 Ingredientes de los platos de gachas

Entre la variedad de recetas que existen sobre el plato de gachas, podemos diferenciar una gran cantidad de ingredientes y muy diferentes entre estas mismas.

Entre estos ingredientes podemos encontrar:

- Panceta
- Agua
- Sal
- Guindilla
- Harina de almorta y de trigo
- Chorizo
- Aceite
- Pimentón dulce
- Perejil
- Azúcar
- Leche
- Canela
- Coscorrónes
- Limón
- Huevo
- matalahúva

En cuanto a las recetas de nuestro producto gastronómico, podemos diferenciar algunas de ellas y distribuidas por regiones o zonas de la península.

Entre ellas las que más destacan son:

- Gachas dulces
- Gachas manchegas
- Gachas de avena
- Gachasmigas

3. Metodología

Respecto al procedimiento utilizado para la realización del trabajo de investigación, se ha desarrollado tanto una investigación a través de la realización de una encuesta, como una investigación participante mediante la realización de un trabajo de campo por medio de una entrevista personal.

En base a la investigación no participante, el planeamiento fue elaborar un cuestionario sobre información y preferencias sobre el plato de gachas que fuese realizado por personas de la provincia de Córdoba y sus municipios para concretarlo como producto gastronómico tradicional cordobés. Así mismo, terminaremos la metodología realizando un análisis DAFO.

La matriz DAFO ayudará a organizar las decisiones teniendo en cuenta las oportunidades que se presentan y sin descuidar las fortalezas y las debilidades. Lo más complejo del proceso es saber distinguir las amenazas y las debilidades, para de este modo encaminar las acciones oportunas y convertirlas en fortalezas y oportunidades.

4. Resultados

Por esto hemos obtenido unos resultados significativos para nuestra investigación para el análisis de nuestros objetivos.

4.2 Análisis de los resultados

La Encuesta

En esta encuesta que hemos realizado a personas sobre todo de la provincia de Córdoba y sus alrededores, aunque también de provincias fuera de la comunidad autónoma hemos realizado una serie de preguntas para obtener resultados sobre el objetivo de nuestra investigación que es el de incrementar el conocimiento del plato de gachas y si puede ser considerado un plato tradicional por su singularidad en Córdoba

Procediendo a la encuesta, recitaremos las preguntas que hemos realizado en la misma y comentaremos los resultados que hemos extraído de ellas.

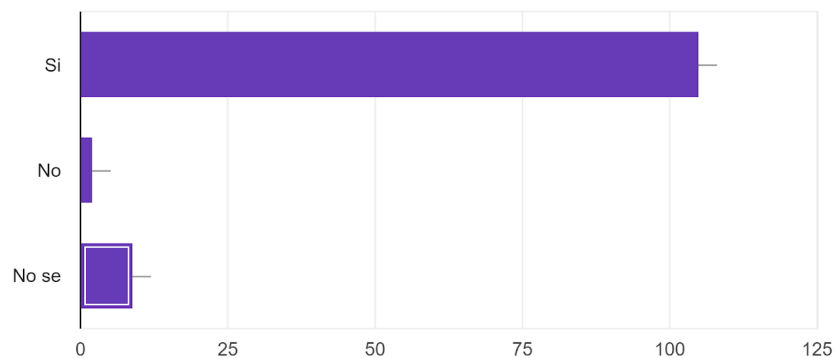
Pregunta 1

¿Consideras el plato de gachas como tradicional de Córdoba?

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

¿Considera el plato de las gachas como tradicional de Córdoba?

116 respuestas



Fuente: Elaboración propia

Por tanto, de estos resultados podemos clarificar que la población cordobesa reconoce el plato de gachas como típico de su provincia por un porcentaje muy alto atribuyéndole la calidad de tradicional de la provincia.

El resultado en base a la respuesta de que no lo sabrían podemos suponer que igual responden esto porque consideran a otros platos como bastante más típicos de la provincia o bien porque tienen conocimientos gastronómicos sobre este plato y debido a su origen manchego puede que lo consideren más original de esta comunidad de Castilla-La Mancha.

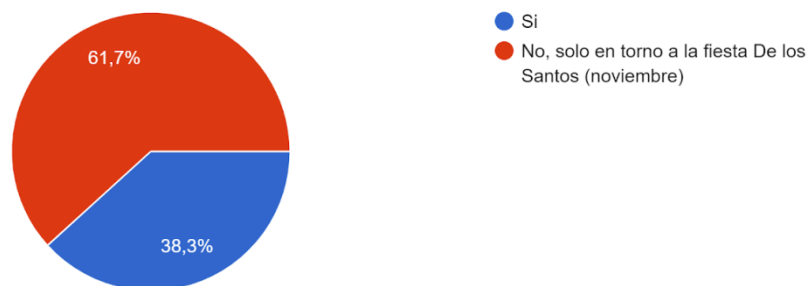
Pregunta 2

¿Lo consume en cualquier época del año?

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

¿ Lo consume en cualquier época de año?

115 respuestas



Fuente: Elaboración propia

Debido a estos resultados podemos concluir que en gran medida este plato incurre en una estacionalidad al consumirse sobre todo en fiestas y celebraciones y no de forma común o alterna como otros platos. Debido a que, en general, suele ser un plato que se sirve caliente, pues en los meses de verano es normal que no se consuma tanto como puede ser en invierno ya que resulta más agradable tomar comidas calientes debido al clima que hace.

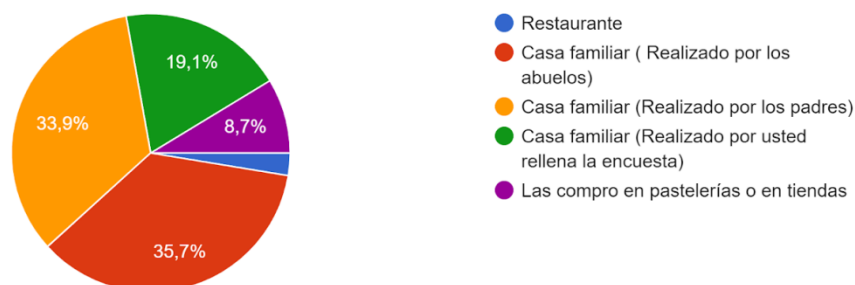
Pregunta 3

¿Dónde las consume de forma habitual?

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

¿ Dónde las consume de forma habitual?

115 respuestas



Fuente: Elaboración propia

Con los resultados obtenidos podemos sacar unas conclusiones atractivas, ya que al estar realizadas por los abuelos y los padres podemos imaginar que las recetas van pasando de generación en generación de padres a hijos y lo que convierte a este plato en tradicional ya que es realizado por las personas más veteranas. Por otra parte, vemos como el porcentaje de personas que prefieren consumirlas directamente de tiendas o pastelerías prefieren ahorrarse el tiempo de prepararlas y consumirlas rápidamente y en los restaurantes hay muy pocas personas parece que pidan de postre unas gachas al salir a comer.

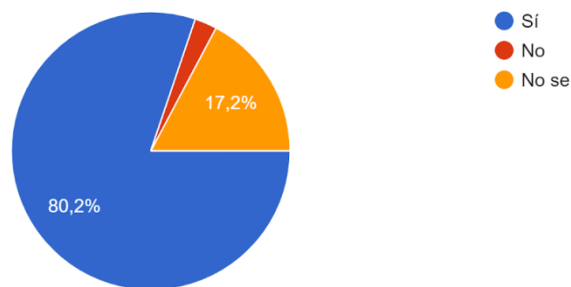
Pregunta 4

¿Apoyaría una promoción de las gachas en su municipio?

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

¿Apoyaría una promoción de las gachas en (nombre de su municipio)?

116 respuestas



Fuente: Elaboración propia

Atendiendo a estos resultados podemos extraer que la gran mayoría quiere que se promocióne este plato como suyo propio de su municipio y una cantidad pequeña no sabría si apoyarla, pero podemos suponer que esta respuesta puede ser debido a que en su municipio ya exista un plato muy ilustre propio de él y no quieran reemplazarlo o hacerle

sobra al mismo. Y una cantidad minúscula de personas piensa que no debería promocionarse.

En el municipio de Monturque, por ejemplo al tener un concurso de este plato en el que se realizan varios platos por los concursantes de gachas y luego se valoran en el que resulta un ganador, pues en este municipio sí que apoyarían por completo la promoción de este plato como ilustre del mismo.

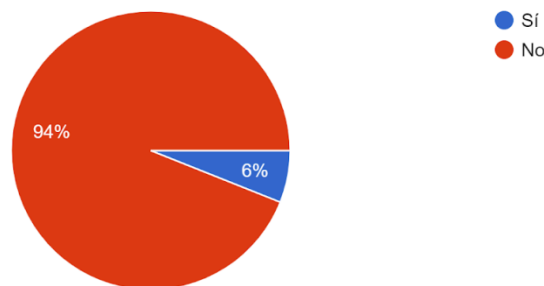
En la encuesta que hemos realizado las personas de los pueblos que han participado en ella la gran mayoría pues sí que la apoyarían.

Pregunta 5

¿Conocía que existe un concurso de gachas tradicionales en el pueblo de Monturque?

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

¿Conocía que existe un concurso de gachas tradicionales en el pueblo de Monturque?
116 respuestas



Fuente: Elaboración propia

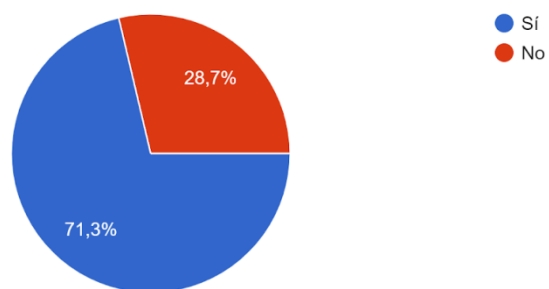
Bueno en base a estas respuestas podemos sacar en claro que este concurso tiene un ámbito de atracción muy local o no se le ha otorgado una muy buena difusión de su celebración y por esto se desconoce su existencia, pero lo que sí tenemos claro es que es muy local.

Pregunta 6

¿Conoce que existen diferentes recetas en los pueblos de Córdoba?

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

¿Conoce que existen diferentes recetas en los pueblos de Córdoba?
115 respuestas



Fuente: Elaboración propia

En cuanto a estas respuestas podemos afirmar que la gran mayoría de personas conoce la gastronomía andaluza y sus diferentes recetas ya que tiene conciencia de ello y que dependiendo del lugar unas recetas se realizarán de una forma y con diferentes ingredientes que en otras zonas.

Al ser la mayoría de respuestas de municipios adyacentes a Córdoba y todos muy cerca unos de otros, y también contar con familiares en muchos de ellos pues se distribuyen las recetas de oído en oído y por esta razón es normal que nuestros participantes conozcan las diferentes recetas que existen de este plato.

Pregunta 7

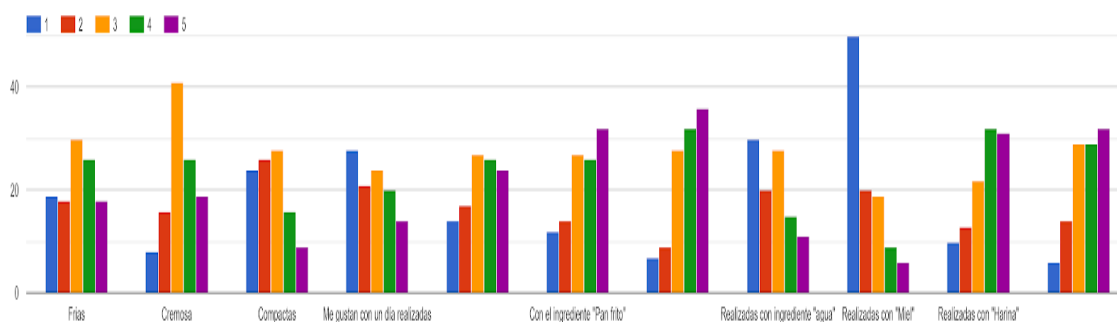
Defina según su entender como considera que se deben comer las gachas tradicionales (1 nada 5 mucho)

A la que hemos dado las opciones de respuesta de:

a) Frías

- b) Cremosas
- c) Compactas
- d) Me gustan con un día realizadas
- e) Con el ingrediente “Matalahúva”
- f) Con el ingrediente “Pan frito”
- g) Realizadas con el ingrediente “Leche”
- h) Realizadas con ingrediente “Agua”
- i) Realizadas con “Miel”
- j) Realizadas con “Harina”
- k) Realizadas con ingrediente “Aceite de oliva”

Defina según su entender como considera se deben comer las gachas tradicionales (1 nada 5 mucho)



Fuente: Elaboración propia

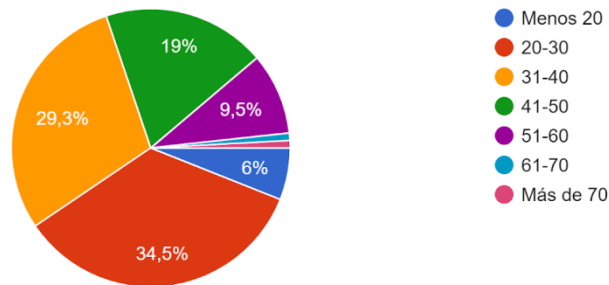
En cuanto a las gachas frías el porcentaje más alto piensa que se deben de comer de manera normal, cremosas tienen un porcentaje muy alto de manera normalmente consumidas, compactas los resultados los tienen muy igualados pero acercándose a nada, con un día de realización predomina que nada se debería consumir, con el ingrediente “matalahúva” consideran que normalmente se deberían consumir con él, con los

ingredientes “leche” y “pan” frito consideran muchísimo que deberían de consumirse con estos, con los ingredientes “agua” y “miel” consideran que se deberían consumir poco con ellos pero sobre todo un porcentaje altísimo la miel y con unos porcentajes altos consideran que se deberían de consumir siempre con los ingredientes “harina” y “aceite de oliva”.

Pregunta 8

Datos personales: Edad

Datos personales: Edad
116 respuestas



Fuente: Elaboración propia

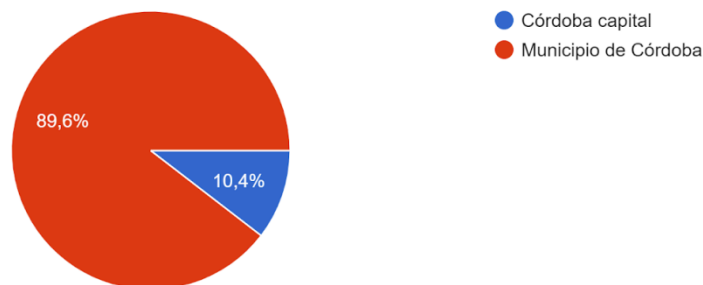
Podemos comprobar que la mayoría de las personas que han respondido a esta encuesta son personas jóvenes, de las cuáles muchas de ellas puede que no conozcan mucho el plato ya que al ser un receta tradicional tiene mucho tiempo y las que mejor las conocen como se realizan, como son los ingredientes, las variedades que hay de ella... son las personas más mayores de entre los 40 años en adelante ya que estas recetas pasan de generación en generación y al consumirse sobre todo en casa es a partir de esta edad más o menos cuando empiezan a prepararlas para sus familias.

Pregunta 9

Datos personales: Residencia

Datos personales:

115 respuestas



Fuente: Elaboración propia

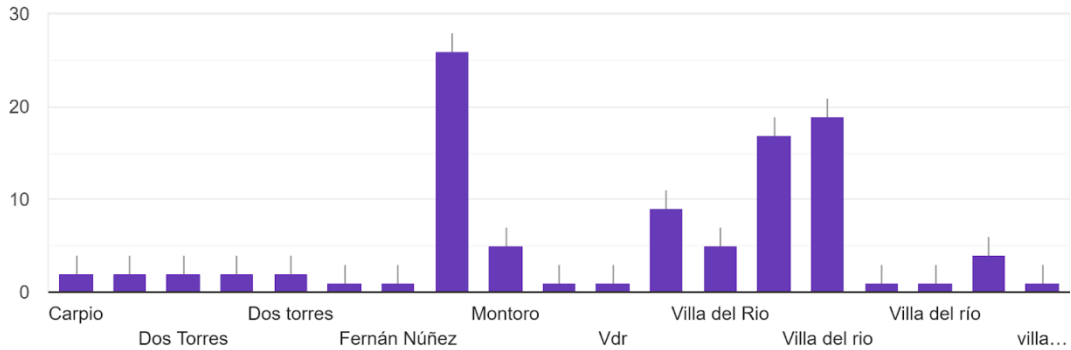
En base a la gráfica podemos comprobar que los participantes de esta encuesta se distribuyen geográficamente en los municipios de la capital y contiguos a esta, quizás puedan tener más conocimientos que los de esta ya que al ser un plato tan casero pues donde se realizará mayormente se realice en las casas de las familias de los pueblos y donde se inculque un mayor valor gastronómico a este plato y donde se pueda dar un valor más especial al contar con menos platos típicos de su zona y no como la capital que cuenta con muchos de ellos.

Pregunta 10

Indique municipio de Córdoba, si es este de municipio

Indique municipio de Córdoba, si es este de municipio

102 respuestas



Fuente: Elaboración propia

Los municipios que aparecen con respuestas son: El Carpio, Cañete de las Torres, Montoro y Villa del Río, teniendo estos dos últimos el porcentaje más alto de respuestas.

Al ser de Villa del río desde donde hemos distribuido la encuesta pues los individuos que han realizado la encuesta son de esta zona o de los pueblos contiguos a este municipio teniendo hasta una mayor incidencia de participación el municipio de Montoro.

En cuanto al matriz DAFO realizada,

<p>Debilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muy poca publicidad. - Poca oferta y demanda. - Escasez de restaurantes que lo ofrezcan. - Estacionalidad. 	<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bajo coste de la materia prima. - Gran variedad de tipos de gachas. - Producto típico cordobés.
<p>Amenazas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Otros postres con mayor demanda. 	<p>Oportunidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto con posibilidades de promoción en concursos.

<ul style="list-style-type: none"> - Para turismo internacional, nombre no atrayente. - Extinción en cartas de restaurantes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nicho de mercado en tiendas. - Expandirse a mercados desconocidos.
--	---

Debilidades:

Dentro de las debilidades, observamos que se realiza muy poca publicidad sobre este producto en el mercado, lo que provoca que sea tan desconocido en cartas o menús de restaurante ya que se da por hecho que los clientes ya lo conocen. Por esto, que tenga tan poca demanda y que se suele consumir en las casas propias.

Para finalizar, este plato sufre de un componente de estacionalidad bastante marcado y consumido únicamente en ocasiones sueltas durante el año, pero sobre todo en festividades.

Fortalezas:

Por su parte, dentro de las fortalezas encontramos que es un producto típico cordobés, y, por ende, la mayoría del turismo interno asocia rápidamente el destino Córdoba con este producto.

Otra fortaleza que posee, es el bajo coste de las materias primas que necesita para su realización, convirtiéndolo en un producto de bajo coste y por ello tener la posibilidad de sacarlo mucho provecho económico.

Para añadir, podemos ver que no cuenta con una única receta, sino que cuenta con varias ya que puede realizarse con diferentes ingredientes y según la localización en la que se consuma tendrá unos u otro.

Amenazas:

Por su parte, y como anteriormente así se ha citado, una de las principales amenazas del plato de gachas, es su gran número de competidores los cuáles hacen que este baje un escalón en los puestos para ser ofrecido y aumentar su demanda.

Otra amenaza, y esta importante también es que no tiene un buen cartel internacionalmente, lo que lo convierte más en un producto nacional o incluso local.

Finalizando las amenazas, podemos considerar su extinción prácticamente total de las cartas de restaurantes ofertada como postre, ya que en un porcentaje muy alto están sustituidas por otros productos.

Oportunidades:

Es de destacar que es un producto con posibilidades de promoción en concursos de cocina de municipios locales, así como se les hacía hincapié a todas las fortalezas del producto, la falta de promoción es el factor más importante para el éxito de nuestro plato. Este factor hay que considerarlo como una oportunidad más que como una amenaza, pues una correcta promoción supondría un gran aumento en la demanda del plato de gachas, y los gastos no serían tan elevados.

Otra gran oportunidad es la de ocupar un nicho de mercado en tiendas o pequeños supermercados para consumirse ya realizadas y así poder tener una mayor demanda y que el consumidor pueda consumirlas en cualquier momento.

Para finalizar, una opción y oportunidad sería explorar otros mercados donde no es tan conocido este plato y involucrarse en él y probar suerte para asentarse en este mercado.

5. CONCLUSIONES

El objetivo de este trabajo de fin de grado era estudiar la situación actual del plato de gachas en la provincia de Córdoba, valorar mediante un análisis DAFO sus cualidades y sus defectos para potenciar y mejorar su oferta y su demanda en la provincia. Todo ello ha sido analizado desde una doble perspectiva, teórica y práctica, que ha permitido una visión más completa.

Así mismo, las conclusiones más destacadas podrían resumirse de la siguiente manera:

a) Considerar el plato de gachas como una tradición gastronómica cordobesa y sobre todo de sus municipios, siendo así un posible atractivo turístico local para los turistas que quieran conocer la historia gastronómica de Córdoba y sus platos más originarios de sus ciudadanos.

b) Destacar que este plato cuenta con su propio concurso de realización de este plato en el municipio de Monturque en el que participan cocineros locales y pasteleros que están interesados en la gastronomía y en la realización de este tipo de plato. Este hecho aumenta la especialización en la cocina y preparación de platos típicos y artesanales como son los elaborados a partir de las gachas.

c) Incidir en la escasa presencia en las cartas de restaurantes que ofrezcan este plato como postre a los clientes, siendo un signo claro que es un plato que se consume de manera más familiar en un ambiente diferente al de la oferta actual de restauración cordobesa, contando también con muy poca promoción de mercado y perdiendo un nicho de mercado bastante potente pero abordando otro como es el de los supermercados y la consumición a cualquier hora a través de este método de venta.

d) Señalar las numerosas elaboraciones realizadas con los productos típicos de la receta de este plato, significante de realizarse según en el municipio el que nos encontremos con el producto típico de la zona como por ejemplo puede ser el caso de Montilla con un producto tan singular de su zona como es el vino.

e) Como hemos mostrado anteriormente, como hemos citado a pasteleros muy importantes que opinan que las comidas sin los postres detrás no son comidas, incitan a las personas a consumir postre cuando van a restaurantes o comen en sus propias casas potenciando así la ingesta de postres entre los que se encuentran nuestro plato y ayuda a demandar su consumo mucho más.

A modo de conclusión y tal y como cita el profesor Don Ricardo Hernández, podríamos considerar que, el plato de gachas por su tradición y su forma singular y variedad de elaboración podría tener potencial turístico pero debido a su poca promoción este plato tiene menos rendimiento gastronómico del que podría ofrecer.

Destacamos en este trabajo de fin de grado la escasa información que existe sobre este plato por parte de los medios que se disponen en la actualidad y por los insuficientes estudios que se han realizado anteriormente.

Por tanto, existe una imagen de tradición gastronómica cordobesa en base a este plato aunque no un claro potencial turístico de demanda del plato de gachas por una muy marcada poca promoción del mismo y mostrándose un mayor consumo a nivel local. En cuanto a su posicionamiento en la oferta en la restauración cordobesa habría que recurrir a otras técnicas para introducir nuestro producto en mercado a través por ejemplo como de los concursos gastronómicos para ir induciendo en los potenciales clientes el interés en este plato e inculcando un poco más en la ingesta de postres después de cada comida

donde entraría a relucir nuestro plato, cambiando la imagen de estacionalidad que ahora mismo posee.

5. Bibliografía

Sánchez, Adriana. (Última edición: 21 de febrero del 2021). Definición de Gastronomía. Recuperado de: [//conceptodefinicion.de/gastronomia/](https://conceptodefinicion.de/gastronomia/). Consultado el 8 de abril del 2021

Cómo citar: "Gastronomía". Autor: María Estela Raffino. De: Argentina. Para: Concepto.de. Disponible en: <https://concepto.de/gastronomia/>. Consultado: 08 de abril de 2021.

Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313
<https://www.elcomercio.es/v/20101016/gijon/definicion-gastronomia-esta-trasnochada-20101016.html>

Coppola, M. (2021). Gastronomía, turismo y cultura: las claves de éxito de una tendencia global. Retrieved 10 April 2021, from -

Coppola, M. E. (2016, 28 octubre). Gastronomía, turismo y cultura: las claves de éxito de una tendencia global. Recuperado 17 de junio de 2021, de <https://www.treksoft.com/es/blog/gastronomia-turismo-cultura-claves-exito-tendencia-global>

Safe, T. (2019, 20 agosto). Gastronomía en España: conocer la cocina española | Spain.info en España. Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.spain.info/es/gastronomia-enoturismo/>

Segado, M. S. (2019, 27 noviembre). La Gastronomía Española | Superprof. Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.superprof.es/blog/gastronomia-espanola/>

Colaboradores de Wikipedia. (2021, 15 febrero). Gastronomía de la provincia de Córdoba (España). Recuperado 24 de agosto de 2021, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_provincia_de_C%C3%B3rdoba_\(Espa%C3%B1a\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_provincia_de_C%C3%B3rdoba_(Espa%C3%B1a))

I.M.T.U.R. (s. f.). La gastronomía cordobesa (Córdoba - España). Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.turismodecordoba.org/la-gastronomia-cordobesa>

Díaz, D. (2019, 31 octubre). Gachas para el Día de todos los Santos, el truco o trato español. Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/tradicion-comer-gachas-dia-de-todos-los-santos/16521>

Receta de Gachas manchegas - Karlos Arguñano. (2015, 7 octubre). Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/ensaladas-verduras/gachas-manchegas-1614.html>

Porridge o gachas de avena: qué es y cómo se prepara. (2018, 27 julio). Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/arroces-cereales/porridge-gachas-avena-que-es-como-prepararlo.html>

Górriz, R. ¿Conoces los tipos de gachas que se hacen en Córdoba? Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://sevilla.abc.es/gurme/reportajes-bares-y-restaurantes-cordoba/cordoba/gachas/> recuperado el 2020, 16 septiembre.

Viveur, B. (2020). Las gachas: origen, tradición y preparación de este plato tradicional. Retrieved 12 April 2021, from

Historia y origen de los postres. Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.diariovasco.com/gastronomia/recetas/postres/historia-postres-costumbre-20201201161047-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.es%2Furl%3Fsa%3Dt>

Adrián, Yirda. (Última edición: 21 de febrero del 2021). Definición de Postre. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/postre/>. Consultado el 1 de mayo del 2021

Adrián, Rossana. (Última edición: 29 de enero del 2021). Definición de Turismo. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/turismo/>. Consultado el 1 de mayo del 2021

(2020a, julio 10). La importancia del turismo, impacto en la sociedad y la economía local. Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.turismoviajar.com/la-importancia-del-turismo-su-impacto-en-la-sociedad-y-la-economia/>

(2021, 20 mayo). Guía fundamental del Análisis DAFO. Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://www.infoautonomos.com/plan-de-negocio/analisis-dafo/>

DAFO: Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades. (2017, 24 agosto). Recuperado 24 de agosto de 2021, de <https://leanmanufacturing10.com/dafo-debilidades-amenazas-fortalezas-oportunidades>

Torrejón, J. O. (1961). Apodos de los naturales del Valle de Los Pedroches. Boletín de la Real Academia de Córdoba de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes, 32(81), 141-148.

Moreno, I. A. (2002). Jódar simbólica: la cultura del hombre tradicional a través de su interpretación simbólica. Sumuntán, (17), 119-134.

Gadeo, J. M., & Delgado, E. R. (2011). Relación de las cifras de agricultura y ganadería procedentes del documento de " Estadística ".: " Valuación y Apeo " de 1818 para Torredelcampo (Jaén) con la dieta tradicional torrecampeña de principios del siglo XX. Códice, (24), 91-98.

Ruiz Leal, M. J., Cámara Hurtado, M. M., Giner Pons, R. M., Jos Gallego, Á. M., & Talens Oliag, P. (2018). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre la seguridad del consumo de harina de almortas.

Ruiz, M. M. (2007). Cocina tradicional tarifeña. *Aljaranda: revista de estudios tarifeños*, (67), 39-43.

Pozo, C. M. A. (2003). Historia y evolución de la cocina tradicional de Tíjola. In *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (pp. 181-193). Instituto de Estudios Almerienses.

García Muñoz, A. B. (2014). Informe comarcal final. Área Metropolitana de Granada (Granada). *Atlas Patrimonio Inmaterial de Andalucía*.

Tarrés, S., & Gil Tébar, P. (2016). Turismo funerario, turismo en cementerios. *Andalucía y la ruta europea de cementerios. El turismo y la experiencia del cliente: IX jornadas de investigación en turismo* (2016), p 435-462.

Martín, R. M., & Moreno, R. I. (2003). Alimentación en Cantoria. In *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (pp. 247-255). Instituto de Estudios Almerienses.

Capdepón, F. P. (2011). El turismo de interior y el patrimonio territorial en Castilla-La Mancha. *Cuadernos de turismo*, (27), 725-741.

Lázaro, A. L., & Pato, F. J. T. *Las legumbres en la tradición de Madrid*.

Bonilla, I. D. M. D. (2003). La alimentación en Laujar de Andarax. In *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (pp. 265-270). Instituto de Estudios Almerienses.

Bernárdez, R. M., & Mateu, J. A. V. (2014). Los moriscos y el origen del habla de Albudeite. *Murgetana*, (131), 203-212.