

[Blogs RTVE.es](#)[Actualidad](#)[Radio](#)[Música](#)[Deportes](#)[Corresponsales](#)[Cine y TV](#)

## El turismo gastronómico de San Sebastián atrae al 38% de los visitantes

sábado 6.may.2017 por Ángela Gonzalo del Moral 0 Comentarios

### Etiquetas de Technorati: Gastronomía



El Basque Culinary Center ha analizado la reputación de los restaurantes de Donostia-San Sebastián con una conclusión: para el 38% de los clientes su viaje a Donostia-San Sebastián ha venido fuertemente motivado por sus intereses gastronómicos. Estos "foodies" son los que mayor puntuación otorgan a su experiencia gastronómica en la ciudad. Una cifra similar (el 30%) pone al mismo nivel la gastronomía que los atractivos turísticos de la ciudad como la playa o la fachada marítima.

En el "*Estudio de reputación online de los restaurantes de Donostia-San Sebastián 2017*", la Facultad de Ciencias Gastronómicas ha analizado a **más de 230.000 usuarios disponibles en Internet** a través de los comentarios, valoraciones y recomendaciones que han experimentado en su visita a la ciudad. También han comprobado que **el 79% de los clientes se muestran satisfecho o muy satisfecho con su experiencia gastronómica**.

En un contexto de consumo turístico en el que la decisión de los clientes se basa en gran parte en la opinión y valoración de otros usuarios que han compartido su experiencia en Internet, la receta del éxito en turismo gastronómico debe incorporar un nuevo ingrediente clave: la innovación en el sector. En ese sentido las nuevas opiniones en internet sobre los restaurantes ha aumentado en el último año un 43%.

El estudio responde a cuestiones relacionadas con el volumen mensual en la red, de nuevas opiniones de clientes sobre los restaurantes del destino, las zonas de la ciudad que reciben mayor atención en las opiniones online, o la valoración de los comensales (foodies) europeos sobre su experiencia gastronómica en la ciudad. Otros mercados, como el ruso y estadounidense, **valoran por encima del 8% la calidad de los restaurantes donostiarra**. Según el Gobierno Vasco, la gastronomía se ha convertido en lo primero que destacan los turistas tras visitar la Comunidad Autónoma y se ha convertido en el segundo motivo por el que los visitantes eligen esta región como destino. Los datos demuestran que un turista que llega a Euskadi para conocer su gastronomía **gasta al día 102,50 euros**.



08.33 min

rtve

[San Sebastián y Breslavia despiden capitalidad cultural](#)

- [Escuchar más podcast de Canal Europa en Radio5 RNE](#)

El director general del [Basque Culinary Center](#), Joxe Mari Aizega, destaca que "**este estudio forma parte de la apuesta del BCC de generar un área de especialización en torno al turismo gastronómico**". El estudio coincide con la celebración del III Foro Mundial de Turismo Gastronómico que se celebra el 8 y 9 de mayo en Donostia. Para Aizega, "**el turismo gastronómico es un fenómeno en crecimiento y nuestro objetivo es el de crear un espacio para compartir, reflexionar, analizar y trabajar para mejorar el turismo en el área de la gastronomía**".

La capital vizcaina acoge por segunda vez este Foro, la segunda edición se celebró en **Lima** y el año que viene **Tailandia** será el país que organizará el cuarto encuentro internacional sobre turismo gastronómico.

El Foro, en el que colaboran la OMT, el Basque Culinary Center el Ayuntamiento de Donostia – San Sebastián, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Gobierno Vasco, contará con alrededor de 200 participantes de 60 países que debatirán sobre la relación entre el turismo gastronómico y la sostenibilidad, tema enmarcado en 2017, **Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo**. Entre los participantes se encuentran Ben Weyts, Ministro de Movilidad, Obras Públicas, Vlaamse Rand y Bienestar de los Animales de la Región Flamenca de Bélgica; Dave Randle, Presidente y CEO de WHALE Center y profesor del Programa de Turismo Sostenible de la Universidad del Sur de Florida; Roberta Garibaldi, Directora del Centro de Estudios para el Turismo y la Interpretación del Territorio, CesTIT; Anne-Mette Hjalager, Profesora de la Universidad del sur de Dinamarca y Octavi Bono, Director de la Agencia Catalana de Turismo.

Categorías: [Gastronomía](#) , [Viajes](#)

**Ángela Gonzalo del Moral** 6.may.2017 17:53

[0 Comentarios](#)

Recomendar 1

Tweet

G+1

0



**0 Comentarios**

Los comentarios de esta entrada están cerrados.

**Comunicación**

[RSS](#)