

Colegio Mayor Nuestra Señora del Rosario

Escuela de Ciencias Humanas

Diagnóstico del cubrimiento del periodismo gastronómico de Bogotá en medios de comunicación digitales gratuitos, entre febrero de 2017 y febrero de 2018

Tesis de grado para optar al título de Profesional en Periodismo y Opinión Pública

Presentado por Laura Guzmán Díaz

Directora: Lina Rodríguez

Bogotá D.C

2016-2018

Tabla de contenido

Resumen.....	4
Introducción.....	5
1. Periodismo gastronómico.....	11
2. Periodismo gastronómico colombiano en internet.....	14
3. Objetivos.....	16
4. Metodología.....	17
4.1 Justificación y definición de medios a analizar.....	17
4.2 Parámetros a tener en cuenta para la selección de medios.....	18
4.2.1 Medios cuyo cubrimiento gastronómico está enfocado en Bogotá total o parcialmente.....	18
4.2.2 Contenidos generados en el marco del periodismo.....	19
4.2.3 Medios de comunicación consolidados que cuentan con cierto reconocimiento ante la audiencia.....	20
4.2.4 Existencia de una sección de gastronomía o similar y periodicidad en el cubrimiento.....	21
4.3 Selección de medios a analizar.....	22
4.4 Periodo de tiempo investigado.....	23
5. Cronograma de actividades.....	23
6. Análisis de medios seleccionados.....	24
6.1 Carrusel.....	24
6.2 Aló.....	27
6.3 Cromos.....	30
6.4 Diners.....	33
6.5 Vice	35
6.6 El Espectador.....	38
6.7 Soho	40
6.8 La República.....	42
6.9 El Tiempo.....	45
7. Conclusiones.....	50

8. Anexos.....	56
9. Bibliografía.....	83

Resumen

En este trabajo de grado se analizaron los contenidos gastronómicos publicados por nueve medios de comunicación digitales gratuitos de mayor audiencia en Colombia (Aló, Carrusel, Cromos, Diners, El Espectador, El Tiempo, La República, Soho y Vice Colombia), entre febrero de 2017 y febrero de 2018, con el fin de dar un diagnóstico de cómo se está realizando el cubrimiento de la gastronomía. Se escogió como epicentro del estudio a la ciudad de Bogotá, al ser esta la que tiene mayor oferta de restaurantes del país. El análisis no solo pretende mostrar el panorama de cómo se está desarrollando dicha labor, sino que invita a los medios a reflexionar en torno a la función que debe cumplir el periodismo gastronómico y entrega una serie de sugerencias sobre cómo mejorar el cubrimiento de temas culinarios.

Palabras clave: Periodismo gastronómico, gastronomía, cocina tradicional, cubrimiento.

Introducción

La gastronomía es, hoy en día, un tema prioritario en la agenda del periodismo cultural en el mundo y en Colombia. En nuestro país son pocos los medios de comunicación que no dedican una parte de su agenda a cubrir temas relacionados con el mundo culinario. Este creciente interés se evidencia en los medios digitales, que cuentan con herramientas multimedia que permiten difundir la gastronomía de una forma práctica, llamativa, rápida y útil para los usuarios.

Aunque su cubrimiento en Bogotá es bastante amplio al ser la capital del país la ciudad que concentra el mayor número de restaurantes, no parece existir un análisis o estudio que permita conocer de qué manera los medios abordan los temas gastronómicos, cuáles lo hacen, si la forma de abordarlos es adecuada y cómo debería hacerse. Es por esto, que en esta investigación académica se analizaron cualitativamente 452 artículos* de nueve medios de comunicación digitales gratuitos de mayor audiencia en Colombia (Aló, Carrusel, Cromos, Diners, El Espectador, El Tiempo, La República, Soho y Vice Colombia), publicados entre febrero de 2017 y febrero de 2018, con el propósito de brindar un diagnóstico sobre su cubrimiento y así contribuir al desarrollo de este tipo de periodismo en pro del conocimiento de la gastronomía en Colombia.

Además, se entrevistaron a los periodistas que cubren la fuente gastronómica de los medios de comunicación digitales gratuitos analizados y a los editores de las secciones de cultura, (en los casos en los que ningún periodista específico cubre dicha fuente), para así dar un panorama de cómo se está desarrollando el cubrimiento desde los productores mismos de la información y contrastar los resultados del análisis.

Ahora, desde la perspectiva del público, pese a que ya no resulta extraño encontrarse con reseñas y recomendaciones de restaurantes, recetas, columnas de opinión y descripciones de platos en los medios, en el periodismo colombiano este tipo de contenidos son relativamente nuevos. Si tratamos de trazar una ruta para llegar al punto donde comenzó el desarrollo del periodismo gastronómico en Colombia, con dificultad veremos que fue

* Las referencias de los 452 artículos se encuentran al final de este trabajo, en el capítulo Anexos (página 56).

solo hasta finales del siglo XX y principios del siglo XXI que se empezaron a indagar en estos temas con timidez, pese a nuestra fuerte cocina tradicional¹, autóctona y regional.

En 1995, el antropólogo colombiano Julián Estrada publicó en el libro *Mantel de Cuadros*, que “el periodismo gastronómico en nuestro medio es algo tan desconocido como las trufas. ¡Desatinada comparación! –opinarán algunos– pues en un país donde éstas no existen, es apenas obvio que se desconozcan. Preguntamos: ¿Cómo se explica que, en Colombia con 200 años de periodismo, el llamado periodismo gastronómico sea como una trufa?” (1995, pág. 3).

El también experto en cocina considera que el problema radica en la subestimación de la alimentación, por parte de historiadores e investigadores y el hecho de que el periodismo colombiano ha reducido la gastronomía a saber opinar, “con pretendido acierto, sobre quesos, vinos, salsas, platos y recetas, aduciendo con ello un supuesto conocimiento, que la mayoría de las veces, es sólo un maquillaje cultural”.

La historia de un pueblo es en gran medida la historia de su alimentación, y ésta a su vez, es la historia de su cocina. La cocina colombiana tiene su historia, pero gran parte está aún por hacerse. He aquí un filón de trabajo para el periodismo gastronómico, el cual debe tener en claro que no siempre historia significa “tiempo pasado”. La cocina colombiana surge como un tema que reclama el mismo tratamiento de aquellos otros aspectos que constituyen nuestro patrimonio socio-cultural y del cual el periodismo nacional se encuentra saturado de buenas páginas (Estrada, 1995, pág. 2).

Si bien han pasado más de 20 años desde que Estrada escribió lo anterior y en el periodismo ha habido avances para dar a conocer aspectos, elementos e ingredientes que constituyen de manera fundamental la gastronomía colombiana, de tal forma que se haga un aporte a la construcción de la historia de nuestra cocina y se combata su desconocimiento, actualmente los medios se han decantado por cubrir, cada vez más, temas como lanzamientos de restaurantes, cambios de menús, reconocimientos a restaurantes y a chefs; y mostrar tendencias y recetas fáciles para el público.

¹ La cocina tradicional es aquella cuyos ingredientes tienen un origen que se remonta a décadas y siglos atrás.

Es por esto que en la investigación se planteó la hipótesis de que los medios de comunicación no se preocupan por tratar temas dirigidos hacia la investigación de la cocina colombiana, sino que se enfocan en cubrir la gastronomía desde la coyuntura, las tendencias y la crítica gastronómica.

Pero, expresar una opinión sobre algún plato o restaurante en general no es exclusivo de los periodistas, pues ahora las redes sociales se convirtieron en un espacio para que cualquier persona pueda decir cómo fue su experiencia. De forma más específica, los influenciadores tienen la audiencia suficiente para que sus contenidos tengan gran impacto -el cual se mide a través del número de personas que vieron y les dieron 'me gusta' a sus publicaciones- incluso si no hablan de gastronomía como lo haría un periodista especializado o un chef.

La periodista española Amalia Creus, de la Universidad Abierta de Cataluña, advierte sobre la banalización que se está dando en torno al tema, pues personas que no han estudiado sobre gastronomía o que no son profesionales de la comunicación lo hacen sin la rigurosidad necesaria.

Tecnochefs, gastroblogueros, restaurantes pop-up, propuestas culinarias que se exhiben en reality shows, sitios web y vídeos en línea. Parece lejano el tiempo en que la información gastronómica se limitaba al pequeño universo de las revistas especializadas. Hoy el buen comer está de moda, está en los medios y está, sobre todo, en la red. En un contexto en el que la saturación de información es la norma, expertos del sector comienzan a alertar del exceso de contenidos gastronómicos y la dificultad de establecer criterios de calidad informativa (Creus, 2016).

En este punto, cabe preguntarse, ¿a qué se debe el interés progresivo de los medios de comunicación por abrirles espacio a estos temas? Se identifican varios factores que pueden explicar qué está sucediendo, sin que sean, necesariamente, los únicos:

1. El número de personas que comen fuera del hogar ha crecido y, por ende, el interés en informarse sobre nuevas opciones para visitar y consultar recomendaciones de diferentes lugares. Según el más reciente Estudio Global de Nielsen sobre Tendencias de Comida Fuera del Hogar², los colombianos ya no reservan la comida fuera para las ocasiones especiales, sino que se trata de una forma de vida. Por conveniencia y practicidad se ven en la necesidad de buscar ofertas variadas que satisfagan sus necesidades alimenticias, en el momento indicado. Latinoamérica es la única región del mundo donde el almuerzo se toma en algún establecimiento de comida fuera del hogar más que la cena (65% vs. 45%). De hecho, Colombia ocupa el sexto lugar entre los 61 países abordados por el estudio, en porcentaje de encuestados que toma el almuerzo por fuera de casa (72%).
2. La amplia oferta que existe en Bogotá, considerada como la capital gastronómica del país, hace imposible que los medios no se interesen por informar lo que está sucediendo en este campo. Según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés), en un año, entre 2016 y 2017, el número de restaurantes nuevos en Bogotá, en su mayoría emprendimientos, pasó de 70.000 a 120.000, representando así un crecimiento del 71.4%.
3. Los restaurantes contratan a agencias como Ferrans Comunicaciones, Margarita Calle Comunicaciones y Nubia Sarmiento Comunicaciones, entre otras, como una estrategia de marketing gastronómico, que busca atraer clientes y dar a conocer el lugar a través del llamado *free press* (contenidos no pagos), usados para que la información llegue a los medios en forma de noticia. Además, invitan a los periodistas a conocer su propuesta y a degustar sus platos para que escriban sobre ellos.

² La encuesta fue conducida por Nielsen, empresa que mide la participación de consumidores en diferentes ámbitos, del 10 de agosto al 4 de septiembre de 2015 y encuestó a consumidores de 61 países a través de internet. Recaudó más de 30.000 encuestados en línea de Asia, Europa, América Latina, Medio Oriente, África y América del Norte.

4. La incidencia que ha tenido la aparición del internet, las redes sociales y el fenómeno Tasty³, que ha logrado democratizar la gastronomía, mostrarle al público que se puede cocinar fácilmente y con rapidez, despertar un interés por la comida y demostrarles a los medios que el mundo culinario puede traer muy buenos resultados ante las audiencias. A raíz de esto, diversos medios digitales han imitado este modelo de videos cortos de recetas, que tiene como base la ‘viralidad’, es decir que se comparte con el propósito de llegar a más gente en el menor tiempo.

En general, al revisar los contenidos gastronómicos que los medios de comunicación gratuitos publican actualmente, es común ver que se centran en los mejores lugares de la ciudad para ir a comer un plato específico, en algún tipo de cocina que está de moda, en los restaurantes nuevos o en aquellos que introdujeron una nueva carta, así como en realizar críticas sobre los lugares y, en ocasiones, realizar publibreportajes.

Igualmente, parece haber un enfoque hacia restaurantes ubicados en zonas de estrato alto, como la zona G⁴ o la zona T⁵ -descritos por los mismos periodistas como “las mejores zonas de Bogotá”, mientras que debería hacerse un cubrimiento que incluya a otros sectores en los que se pueden encontrar restaurantes de calidad, como Teusaquillo, Quinta Camacho y Chapinero, que esconden historias más allá de la opinión del periodista sobre el restaurante, su servicio, ambiente y comida.

Esto se debe a que, en gran medida, los contenidos dependen de la coyuntura y de la información que llega a los medios. Según manifestó la periodista Sasha Correa en el foro ‘El periodismo ahora es gourmet, ¿te atreves a probarlo?’ (2015)⁶, son pocos los periodistas que asumen su labor, dedicada a la gastronomía, de una manera seria, pues

³ Canal de internet, creado por BuzzFeed, que comparte videos cortos de recetas sencillas, a través de redes como Facebook.

⁴ Según el IDT, la Zona G es uno de los referentes de Bogotá más importantes en lo que refiere a gastronomía, ya que en los últimos dos años se ha consolidado como el lugar de ubicación de diferentes establecimientos gastronómicos de variadas tendencias y orígenes que tienen un excelente toque gourmet.

⁵ Según el Instituto Distrital de Turismo, en esta zona se encuentran establecimientos gastronómicos, almacenes de diseñadores de moda, tiendas de artículos varios de marcas nacionales y extranjeras. Además, es una zona de alta demanda por parte de residentes y visitantes.

⁶ El foro ‘El periodismo ahora es gourmet, ¿te atreves a probarlo?’ se realizó en 2015, en la Universidad Bicentenario de Aragua de Venezuela.

“la mayoría se queda en el margen de la crítica, la cobertura de hechos sociales o turísticos, visita a restaurantes y lanzamientos de productos. La gastronomía es un espejo ideal para ver el reflejo de una sociedad, por tanto, puede ser apenas el pretexto para contar grandes historias” (Correa, 2015).

Lo que a mí de verdad me desilusiona en nuestros gastrocomentaristas es su dedicación casi exclusiva a la crítica de restaurantes, en detrimento de la investigación histórica o las reflexiones culturales y políticas (...) ¿Quién se preocupa por la gulupa, una fruta que apenas vemos en los supermercados y que sin embargo constituye uno de los principales renglones de exportación en Colombia? ¿Quién ha leído los *Apuntes botánicos sobre las curubas* de Richard Evans Schultes y ha sacado las conclusiones pertinentes? ¿Quién se refiere a la vainilla de Nuquí, a la miel del Vichada? ¿Quién promueve el consumo de papa lágrima, una de las tantas, tantísimas variedades que arriesgados agricultores están cultivando para ampliar el espectro genético? ¿Quién propone que reinsertemos guerrilleros en la restauración atendiendo a su más que probable pericia en la carne de monte? (Jursich, 2016).

1. Periodismo gastronómico

El origen del periodismo gastronómico se remonta a Francia, en el siglo XIX. Luego de la Revolución Francesa, los nuevos burgueses aspiraban a dar banquetes al estilo imperial y convertirse en excelentes anfitriones (Sánchez, F, 2011, pág. 2). De esta manera, el escribir sobre gastronomía nació como una actividad que pretendía educar sobre el arte del buen comer y de recibir invitados.

El primero en hacerlo fue el francés Alexandre Balthazar Laurent Grimod De La Reynière (1758-1838), quien es considerado como el primer periodista gastronómico de la historia. “Él enseñó a la nueva clase dominante el arte de boca: cuáles eran los mejores restaurantes, las mejores tiendas de productos *delicatessen* o de alta cocina, qué alimentos debían adquirir en cada momento y cómo agasajar a sus invitados para convertirse de ese modo en los mejores anfitriones del nuevo París (Sánchez, F, 2011, pág. 2).

Históricamente, las cuestiones relacionadas con la buena mesa, tanto las protocolarias (la manera de comportarse en la misma, el orden del servicio, el modo de recibir a los invitados) como las propiamente gastronómicas (el conocimiento de los mejores bocados y caldos, las recetas de moda, las técnicas culinarias novedosas, las últimas tendencias en la evolución del gusto) habían sido un conocimiento exclusivo de las clases privilegiadas (Sánchez, 2011, pág. 2).

Fue así como Grimod De La Reynière, quien pertenecía a la nobleza, empezó a difundir sus conocimientos gastronómicos y protocolarios al terminar la Revolución Francesa. Así lo explica Sánchez al citar al periodista Xavier Domingo en el artículo especializado *La función didáctica del periodismo en Internet* (Universidad del País Vasco, 2011), quien cuenta que, antes de la Revolución, Grimod De La Reynière era un crítico de teatro que escribía para un público bastante culto.

Ante el creciente interés de la gente por el buen comer y el educarse en temas de mesa y protocolo, el periodista francés vio una oportunidad de oro que lo llevó a crear la crítica gastronómica, dirigida a los burgueses que querían convertirse en anfitriones.

Posteriormente, el francés creó la publicación *Almanach des Gourmands* (*Almanaque de los golosos*), la primera revista gastronómica de la cual se tiene registro, publicada entre 1802 y 1803. Por ejemplo, en uno de estos almanaques se le explicaba al lector que allí podía seguir el itinerario de un *gourmand* en diversos barrios de París y se le ofrecía información sobre algunas variedades gastronómicas, aperitivos y anécdotas relacionadas con la comida.

En cuanto al concepto de periodismo gastronómico, este no parece fácil de definir en un primer instante, debido a que es poca la información académica que se encuentra disponible en torno al tema y que, en realidad, ofrece una definición precisa que indique de qué se trata. Hay consenso entre los académicos sobre cómo fue que se empezó a hablar de periodismo gastronómico por primera vez en la historia, pero, en cuanto a un concepto preciso y unánime, surgen diferencias.

Por ejemplo, lo primero que advirtió la periodista gastronómica Adriana Gibbs, del diario venezolano El Universal, en el encuentro ‘El periodismo ahora es gourmet, ¿te atreves a probarlo?’, de la Universidad Bicentennial de Aragua, es que el periodismo gastronómico se ha visto como algo ligero y sin trascendencia. Frente a esto, señaló, el periodista gastronómico debe hacer su trabajo con rigor, pasión y disciplina. “La cocina define un territorio. Platos, ingredientes y maneras que nos hablan de una identidad. Escribir de gastronomía es hablar del hombre, una manera de pensar el mundo. Por ello, entre otras razones, el periodismo gastronómico ha ganado su espacio en los medios de comunicación” (Gibbs, 2015).

Por su parte, Creus se pregunta si en realidad tiene sentido hablar de periodismo gastronómico o si solo estamos ante una “sofisticación fashionista” de la gastronomía. Su respuesta es simple: “el secreto del buen periodismo gastronómico reside en la autenticidad de sus ingredientes”, es decir que, para luchar contra el fenómeno de la

banalización de la gastronomía es necesario hacerlo con el objetivo de informar y de darle a conocer a la gente la magia detrás del mundo gastronómico (Creus, 2016).

Para Gibbs, estos ingredientes se tratan de “(...) saber escribir, talento para seleccionar, ingenio, agudeza, curiosidad, escepticismo y atrevimiento, entre otros”. Y no es la única que lo señala así, el periodista Frederick Jiménez escribe en su blog, titulado *¿A qué te sabe?*, que “como periodistas poseemos las nociones para recoger, clasificar y elaborar información, siendo figuras de credibilidad al mismo tiempo, cosa que nos diferencia de los *blogueros*, que a su vez aventajan a muchos periodistas por sus conocimientos en el uso de nuevas tecnologías” (Jiménez, 2012).

En medio de esta discusión, el periodista y docente peruano Manuel Cadenas Mujica, de cierta forma, define de qué se trata este concepto:

Información, opinión y entretenimiento: con toda facilidad es posible que el ejercicio periodístico cumpla en la gastronomía sus tres propósitos esenciales. Se puede proporcionar información pura de noticias, eventos y actividades gastronómicas; en el periodismo interpretativo, también cabe efectuar vívidos relatos de sabrosa pluma en crónicas dedicadas a estos temas, profundizar en el conocimiento de ciertos aspectos informativos a través de reportajes o adentrarse en los múltiples personajes que pueblan las cocinas, tierras, bodegas, bares y demás escenarios gastronómicos gracias a las entrevistas y perfiles; y en la opinión, cabe el comentario no especializado, más bien lúdico o simplemente curioso del hueleguisos, tanto como la crítica detallada y erudita de quienes sí saben de la milanesa. Y en todos los casos, el disfrute será siempre la nota entretenida de un mundo placentero por donde se le mire (Cadenas, 2011).

Cadenas Mujica nos presenta un concepto amplio, pero al mismo tiempo resumido, que permite conocer cuáles son los alcances del periodismo gastronómico, en el que tienen cabida tanto el acontecer diario de la fuente como temas interpretativos de largo aliento o el cubrimiento cuyo único fin es el de entretener, siempre relacionado a la gastronomía.

Sea cual sea el género periodístico, el periodismo gastronómico es una tipología de periodismo especializado que consiste en la narración de la gastronomía (Fusté, 2017), que debería asumirse desde una postura seria, como si se estuvieran tratando temas políticos, económicos o sociales, que requieren gran rigurosidad y dedicación por parte del periodista, tal como lo señaló Correa, en el foro ‘El periodismo ahora es gourmet, ¿te atreves a probarlo?’.

Aunque Sánchez se inclina por una postura educativa, en la que el periodista guía al lector o consumidor hacia lo mejor de la gastronomía, tal como lo hacía Grimod De La Reynière, la función del periodismo gastronómico debe ir más allá de simplemente enseñarle al público sobre consumo, sobre cuál es el mejor plato o cuál es la mejor técnica culinaria, sino abrir una puerta que permita entrever, a través del periodismo, el desarrollo de la cultura gastronómica actual.

2. Periodismo gastronómico colombiano en internet

En general, los contenidos digitales de gastronomía en nuestro país están ligados a los medios de comunicación físicos que trasladan sus artículos impresos a sus plataformas web, sin que haya una variación, más allá del formato de presentación, que los diferencie.

Aunque, medios como El Tiempo, El Espectador y las revistas Semana, Cromos y Diners, entre otras, han creado productos audiovisuales en los que invitan a chefs a hablar de su propuesta gastronómica o a preparar alguna receta, como lo es ‘La cucharita’ de El Tiempo, no parece que los medios de comunicación tengan mucho interés por innovar alrededor de este tipo de contenidos y, cuando lo hacen, no hay lineamientos claros de cómo se debe informar sobre gastronomía.

En su lugar, en internet se están destacando páginas web, blogs y cuentas en redes sociales por sus publicaciones gastronómicas –que no son periodísticas-, pero que logran llegar a miles de personas y así dar a conocer lo que se está consumiendo. Los mejores ejemplos son las cuentas de Instagram Bogotaeats (199 mil seguidores), creada por Alejandro Castrillón; y Tulio Recomienda (322 mil seguidores), creada por Tulio Zuloaga, en las que publican fotos de la comida de los lugares que visitan, acompañadas de una opinión sobre el contenido de un plato específico y su precio.

Para entender lo que está sucediendo, es necesario hablar del fenómeno de los *foodies* –comidista, en español– término que, según la Fundación del Español Urgente (Fundéu BBVA), asesorada por la RAE, se refiere a “los aficionados a la comida, la cocina y todo

lo que se mueve en torno a ese mundo”. La palabra *foodie* apareció por primera vez en el libro *The Official Foodie Handbook* de Paul Levy, Ann Barr y Mat Sloan, publicado en 1984.

Los *foodies* comenzaron a constituirse como un pequeño grupo, particularmente en Estados Unidos, pero actualmente se han convertido en una fuerte tendencia en el ámbito gastronómico. En Londres, por ejemplo, todos los años se realiza el Foodies Festival, donde se ofrece catas de bebidas, *performances* de los chefs más reconocidos del mundo, degustaciones de distintos platos, fomento a los productos locales y comercialización de insumos de todo el mundo. Por otra parte, en la ciudad de Valencia se inauguró un restaurante especializado en *foodies*, que combina cocina internacional y alta cocina a un precio accesible, ofreciendo una gran innovación en sus platos. Al *foodie* le interesa probar platos de autor en buenos restaurantes que sean informales y económicos, aunque acordes con su estilo. Al *foodie* le atrae la calidez del lugar y le gusta, por ejemplo, conversar con el chef o contemplarlo trabajar en la cocina (Calcagno, 2015).

Actualmente, este término se usa para denominar a aquellas personas que, generalmente, no cuentan con experiencia previa a la hora de hablar de contenidos gastronómicos a través de redes sociales como Instagram, pero que dan su opinión con el ánimo de influenciar a otros a que, por ejemplo, vayan a los mismos restaurantes.

El problema de este fenómeno radica en que, en ocasiones, los influenciadores buscan un beneficio económico (los restaurantes les pagan) o quieren aumentar su popularidad, por lo cual los contenidos que muestran carecen de profundidad, objetividad y conocimiento. En estos casos y con esta nueva forma de tratar los contenidos, la gastronomía queda relegada y se vuelve un asunto meramente publicitario, en el que el público es engañado, con la idea de que se les brinda una recomendación honesta.

Si se compara el trabajo de los *foodies* con el de los periodistas que escriben sobre gastronomía, la información entregada por estos últimos se hace con mayor seriedad, pero desde el registro, normalmente ligada a la coyuntura, la cual carece del análisis y la profundidad que se podría encontrar si se fuera más allá de lo noticioso.

Es necesario aclarar, como lo indica la periodista española Yanet Acosta, presidenta de la Asociación de Prensa Gastronómica y Nutricional, así como fundadora de la plataforma The Food Studies, que “hay *foodies* que son rigurosos divulgadores y que se

preocupan por formarse y hay los que no. También hay periodistas *foodies* y periodistas oportunistas que no se preocupan por conocer más ni por ejercer su profesión”⁷.

De igual forma, Acosta señala que en la actualidad los medios en internet dan prioridad a la reducción de costos para ofrecer todo su contenido gratuitamente, lo que afecta evidentemente la calidad del producto final. “Además, la red permite a cualquiera divulgar sus contenidos, así que no siempre todos los que se introducen en este mundo tienen la calidad exigible. No obstante, confío en el criterio del lector y en su capacidad para discernir el contenido de calidad”⁸.

En general, las cuentas y páginas de los comedistas se convierten en una especie de directorio de restaurantes de la ciudad, bastantes útiles para las personas interesadas en la gastronomía. Aunque su labor es buena, no debe confundirse con la del periodista, quien siempre tiene como base el informar de la manera más objetiva.

3. Objetivos

Objetivo general

- Elaborar un diagnóstico del estado del periodismo gastronómico de Bogotá, publicado en los medios de comunicación digitales gratuitos con mayor audiencia, entre febrero de 2017 y febrero de 2018.

Objetivos específicos

- Analizar el contenido de los artículos gastronómicos publicados por los medios de comunicación digitales gratuitos con mayor audiencia.

⁷ Acosta, Yanet. Asociación de Prensa Gastronómica y Nutricional. Comunicación vía correo electrónico, 20 de diciembre de 2017.

⁸ Acosta, Yanet. Asociación de Prensa Gastronómica y Nutricional. Comunicación vía correo electrónico, 20 de diciembre de 2017.

- Identificar la forma cómo los medios de comunicación digitales gratuitos transmiten los contenidos gastronómicos a sus audiencias.

4. Metodología

4.1 Justificación y definición de medios a analizar

Para cumplir este objetivo, se realizó un análisis cualitativo de una serie de artículos publicados en medios de comunicación digitales gratuitos, pues según el Estudio General de Medios (EGM), una investigación poblacional realizada por ACIM Colombia⁹ que recolecta datos sobre el comportamiento de los individuos en relación con el consumo de medios, entre las mediciones de los años 2015, 2016 y el primer semestre de 2017, los medios digitales aumentaron su número de lectores, frente a la prensa escrita, la televisión y las revistas.

Con base en los resultados de este estudio, referente para los medios de comunicación más relevantes, tanto tradicionales como digitales, pues les permite conocer su situación actual frente a las audiencias y la competencia, se escogieron los medios digitales más leídos en el primer periodo de 2017. Luego, se determinaron unos parámetros que se explican a continuación y se escogieron cuáles son los medios digitales gratuitos que realizan un cubrimiento gastronómico, pertinente para el análisis, como El Tiempo, El Espectador, Soho, La República y Cromos, entre otros. En total, se analizaron 452 artículos de nueve medios de comunicación.

Esta investigación, aparte de tener como objetivo realizar un diagnóstico del cubrimiento gastronómico en Bogotá, desarrollado por los medios seleccionados, es una invitación a

⁶ ACIM Colombia es una asociación sin ánimo de lucro que tiene como objetivo realizar investigación, medición y control de audiencia y comportamiento de los diferentes medios de comunicación o publicidad a través de investigaciones y estudios de carácter periódico.

que se realicen futuras investigaciones que den cuenta del cubrimiento sobre temas gastronómicos en la capital y en otras ciudades como Cali, Medellín o Barranquilla.

4.2 Parámetros a tener en cuenta para la selección de medios

4.2.1 Medios cuyo cubrimiento gastronómico está enfocado en Bogotá total o parcialmente

Según información consignada en el Cluster de Gastronomía de Bogotá, disponible en la página de la Cámara de Comercio de dicha ciudad, Bogotá es la capital gastronómica del país con la oferta más amplia y variada. Esto se debe a que es la ciudad más poblada de Colombia con 8.080.734 habitantes para 2017, aproximadamente, de acuerdo a las proyecciones del censo nacional, realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), en 2005.

Además, la oferta de restaurantes está en constante crecimiento. Según el artículo *Las nuevas zonas por las que apuestan empresarios para crear restaurantes en Bogotá*, publicado por La República el 14 de abril de 2018, hay sobreoferta. En dicho texto, la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés), declaró que, en un año, de 2016 a 2017, el número de restaurantes nuevos en Bogotá, en su mayoría emprendimientos, pasó de 70.000 a 120.000, representando así un crecimiento del 71.4%.

Así mismo, los reportes apuntan a que, aunque la oferta se ha consolidado en cinco zonas de la ciudad: la Zona G, el Parque de la 93, la Zona T, Usaquén y La Macarena (en menor medida), otros sectores como La Candelaria, Quinta Camacho, Chapinero Alto y Quinta Paredes están alojando establecimientos de lujo y dinamizando la oferta gastronómica de la ciudad.

A esto se suma el que Bogotá sea epicentro de eventos gastronómicos como Alimentarte Food Festival y Bogotá Wine and Food Festival, creados en 2002 y 2011, -respectivamente- que, cada año, logran acercar a más de cien mil asistentes nacionales e internacionales a muestras culturales gastronómicas de distintas regiones de Colombia y de otros países y han posicionado a la capital como un referente dentro del sector.

La ciudad también está haciendo su aparición en listados importantes de gastronomía, como el de los 100 mejores restaurantes del mundo (selección previa al anuncio oficial del prestigioso listado ‘The World’s 50 Best Restaurants’), pues en junio de 2018, se anunció, por primera vez, la aparición de un restaurante colombiano en esta clasificación, de la mano de la chef cartagenera Leonor Espinosa y su restaurante Leo, ubicado en el Centro Internacional de Bogotá.

Este restaurante, creado hace 12 años, fue calificado en el 2007 como uno de los 82 mejores restaurantes del mundo por la revista británica Conde Nast Traveller y en 2016 se llevó el título del mejor restaurante del país, según la lista de Los Mejores 50 Restaurantes de Latinoamérica. En su edición más reciente (2017), Leo aparece junto a los restaurantes Harry Sasson y Villanos en Bermudas, mientras que en ediciones anteriores aparecieron Criterión, El Cielo y Andrés Carne de Res. El reconocimiento y prestigio de esta lista son un sello para guiar y atraer a los viajeros y poner al país en el mapa del turismo gastronómico.

4.2.2 Contenidos generados en el marco del periodismo

Para el análisis, se debe asegurar que los contenidos cuenten, sin excepción, con parámetros periodísticos, como responder las 5W (dónde, cómo, cuándo, qué, quién) la búsqueda de diferentes fuentes, el contraste de información, que corresponda a algún género periodístico (noticia, crónica, entrevista, reportaje, crítica y opinión) y que exista un enfoque, entre otros, pues son cientos los blogs, páginas web, cuentas de influenciadores en Instagram y páginas de Facebook que publican contenidos de gastronomía que no corresponden a la estructura informativa del periodismo y solo se

limitan a publicar fotos, opiniones y comentarios breves que no pueden ser considerados periodismo.

4.2.3 Medios de comunicación consolidados que cuenten con cierto reconocimiento ante la audiencia

Para el análisis, es necesario que estas plataformas, que se rigen bajo parámetros periodísticos, tengan un público consolidado y un impacto en este, con el fin de determinar si cumplen un papel activo en la configuración del periodismo gastronómico de Bogotá. En este punto, el EGM permite filtrar los medios más leídos, es decir los que cuentan con una audiencia mayor a los 40.000 lectores semanales. La tabla 1 muestra cuáles son.

Tabla 1*: Medios digitales más leídos en el primer periodo de 2017

Medio	2017-1
El Tiempo	2.735.501
El Espectador	2.248.726
El País	600.109
El Colombiano	522.988
El Heraldo	472.849
Semana	1.270.550
Soho	323.925
Cromos	159.524

Caras	53.946
Diners	50.551
La República	313.879
Pulzo	246.617
Cocina Semana	43.645
Publimetro	192.737
Adn	91.384
Jetset	48.041
Portafolio	461.435
Aló	50.763

*Tabla propia realizada para la investigación, con datos del EGM 2017-1.

4.2.4 Existencia de una sección de gastronomía o similar y periodicidad en el cubrimiento

Que un medio de comunicación cuente con una sección de gastronomía, que normalmente se encuentra dentro de la sección de cultura, indica que hay un interés por estas temáticas y que hay un periodista, o varios, que están pendientes de dichos temas. Al revisar las secciones que presentan las versiones digitales gratuitas de los medios, se puede ver que existe un apartado especial para estos contenidos. Por ejemplo, en Soho se llama Estilo de Vida; en Cromos, Gastronomía; y en Don Juan, Buena Vida.

La periodicidad permite identificar si existen elementos en común en la forma cómo se hace el cubrimiento, si hay elementos que varían según el paso del tiempo, si se dedican a un registro de la información o procuran publicar temas de análisis, si existe la crítica gastronómica, elementos multimedia y recetas, entre otros.

En la tabla 2 se indican los medios de comunicación con mayor audiencia, según el Estudios General de Medios, y cuáles de ellos cumplen con los parámetros establecidos.

Cabe aclarar que se incluyó a Vice Colombia porque, aunque no está dentro del EGM, cumple con todos los requisitos. Además, se tuvieron en cuenta los contenidos digitales de Carrusel, independiente de El Tiempo, pues, aunque pertenece a esta casa editorial y por ende sus artículos están alojados en www.eltiempo.com, sus contenidos provienen de un equipo de redacción independiente.

4.3 Selección de medios a analizar

Tabla 2*: Selección de medios a analizar.

Medio	Cubrimiento gastronómico enfocado en Bogotá total o parcialmente	Contenidos generados en el marco del periodismo	Medios consolidados que cuenten con cierto reconocimiento	Existencia de una sección de gastronomía y periodicidad en el cubrimiento
El Tiempo	x	x	x	x
El Espectador	x	x	x	x
El País		x	x	x
El Colombiano		x	x	x
El Heraldo		x	x	
Semana	x	x	x	
Soho	x	x	x	x
Cromos	x	x	x	x
Caras		x	x	
Diners	x	x	x	x
La República	x	x	x	x
GO Guía del	x			
Ocio				
Pulzo	x	x	x	
Cocina	x	x	x	x
Semana				
Carrusel	x	x	x	x
Vice Colombia	x	x	x	x
Publimetro	x	x	x	
Adn	x	x	x	
Jetset	x	x	x	
Portafolio	x	x	x	
Aló	x	x	x	x

*Tabla propia realizada para la investigación.

A partir del ejercicio anterior, los medios digitales gratuitos que se analizaron son los siguientes: El Tiempo, El Espectador, Soho, Cromos, Diners, La República, Carrusel, Vice Colombia y Aló. En este punto es importante aclarar que en el desarrollo de esta investigación, El Espectador empezó a cobrar por sus contenidos a aquellos lectores que consumían más de 20 artículos al mes, pero al ser un cobro parcial seguía cumpliendo con los parámetros establecidos para su análisis.

4.4 Periodo de tiempo investigado

Al tomar como referencia el informe de la primera ola de 2017 del Estudio de General de Medios, que corresponde al periodo de febrero a abril de 2017, el análisis incluyó los contenidos publicados desde este periodo de tiempo y durante un año, es decir hasta febrero de 2018.

5. Cronograma de actividades

Etapa	Actividad
Etapa 1	Identificar cuáles son los principales medios digitales con mayor audiencia en Colombia.
Etapa 2	Determinar cuáles de esos medios encontrados anteriormente presentan un cubrimiento parcial o total de la gastronomía en Bogotá.
Etapa 3	Recolectar las piezas periodísticas publicadas en los medios escogidos entre febrero de 2017 y febrero de 2018.
Etapa 4	Establecer las características y elementos de cada uno de los 452 artículos seleccionados.

Etapa 5	Explicar de qué manera cada medio escogido cubre la gastronomía en Bogotá.
Etapa 6	Analizar cómo los medios seleccionados cubrieron la gastronomía en ese periodo de tiempo.
Etapa 7	Realizar entrevistas a editores y redactores que cubren temas gastronómicos en los medios seleccionados.
Etapa 8	Desarrollar conclusiones del diagnóstico de medios realizado.

6. Análisis de medios seleccionados

6.1 Carrusel

En el periodo seleccionado para la investigación, se analizaron 22 artículos. Este medio publicó mensualmente dos tipos de contenidos: reseñas de restaurantes, hechas por Mauricio Silva (se encontraron nueve) y recetas con la ayuda de algún chef (se encontraron siete). Así mismo, se identificaron cuatro notas que registraron alguna noticia y dos temas de análisis.

Pese a que estos contenidos se publicaron en la plataforma web, no fueron pensados desde lo digital, pues se crearon para la revista física de Carrusel, que hace parte de la Casa Editorial El Tiempo, y posteriormente, fueron subidos a la página web www.eltiempo.com, dentro de la sección Carrusel. La única herramienta digital usada para diferenciar los contenidos de aquellos que se publicaron en la edición impresa es Adobe Spark Page, para ilustrar de forma atractiva algunas recetas y notas. Por ejemplo, para el artículo *Las mejores pizzas de Bogotá y Cuatro recetas fáciles y ligeras* (19 de enero de 2018), aunque había texto, las imágenes eran el recurso principal.

Al consultarle a la periodista María Eugenia Lombardo, quien trabajó como redactora en Carrusel, entre agosto de 2016 y septiembre de 2017, por qué entre los contenidos impresos y

digitales no existe ninguna diferencia y no se crean contenidos exclusivos para la web en los que se aprovechen los elementos audiovisuales, explicó que:

En digital se le quería dar prioridad a las imágenes, tal como se hacía en la revista, pues la comida entra por los ojos y era la forma para enganchar al lector. Más allá, no hay recursos audiovisuales que ayuden a impulsar los contenidos, aunque alguna vez se realizó un piloto para presentar recetas en videos, pero no pudo continuarse por falta de personal, en el área de video de revistas.¹⁰

Posterior a esta época, la periodista cuenta que se siguieron subiendo los artículos de gastronomía con los textos y las fotos usadas en el impreso, pero que trataron de hacer que el portal digital fuera más noticioso, con temas de registro. “No se cubrían los eventos gastronómicos, necesariamente, pero se publicaban planes a los que la gente podía asistir. En un momento, se empezó una estrategia digital de cubrirlos mediante la presencia en redes”.¹¹

Al revisar las notas de registro publicadas por Carrusel en el periodo de tiempo analizado, solo se encontraron cuatro, enfocadas en eventos de gran magnitud como el II Salón de Pastelería y Repostería Creativa Xocoart y el Bogotá Wine and Food Festival. Según Lombardo, esto ocurrió porque casi no se escribía sobre gastronomía, pues el enfoque estaba en temas de moda.

Otros contenidos escasos en Carrusel son los temas de análisis, debido a que se centran en la publicación de recetas y reseñas. Para Lombardo, esto pasa debido a que se piensa la gastronomía como un pasatiempo y su propósito es ofrecer los mejores planes para comer y dar algunas soluciones fáciles para cocinar. Además, su público tiene un perfil enfocado en reafirmar que su estilo de vida vale la pena.

Carrusel no gasta sus recursos en analizar la gastronomía, en su lugar, entrega contenidos de qué consumir y qué no, así como recetas. Se trata de reafirmar un estilo de vida por medio de lo que se consume y no por medio de lo que se piensa. Además, en una revista no se puede proponer simplemente una receta, pues esa forma de consumo está muriendo, así que faltó personalizar mucho más su área de gastronomía y analizar cómo la gente está consumiendo la gastronomía y si le interesa. Era una propuesta que no tenía norte y que se quedó con una

¹⁰ Lombardo, María Eugenia. Casa Editorial El Tiempo. Comunicación personal, 12 de septiembre de 2018, Bogotá.

¹¹ Lombardo, María Eugenia. Casa Editorial El Tiempo. Comunicación personal, 12 de septiembre de 2018, Bogotá.

estrategia que funcionó en algún momento, pero este tipo de tareas las hace cualquier usuario hoy en día. El periodismo debe ir hacia el análisis y las propuestas transversales¹².

Pero, según explica el periodista Mauricio Silva, encargado de hacer las reseñas de los restaurantes en Carrusel, esta es una forma válida de cubrir la gastronomía.

Existen diferentes formas de hacer periodismo gastronómico: aquel que investiga sobre la historia de los alimentos, su uso y desuso –acá se hace muy poco–; el que corresponde a comentar un restaurante; y el último, casi antropológico, que entiende la gastronomía desde lo cultural y desde lo ancestral y que explica por qué y de dónde viene lo que se come. En Carrusel, atiende la necesidad básica que tiene la revista y es opinar sobre restaurantes¹³.

Silva no se limita a hacer una descripción de los restaurantes, sino que realiza críticas gastronómicas de lugares que abrieron recientemente o que tienen una nueva sede, como Osaka, Calderón y Mesa Franca, entre otros. Si encuentra alguna falencia, lo señala, pero no está de acuerdo con el tipo de crítico gastronómico que se dedica a hacer críticas negativas. Ante esto, se refiere a los *foodies* (comidistas), cuyo trabajo, enfocado en opinar, tiene más impacto que el de los mismos periodistas porque hacen uso de las plataformas digitales para darse a conocer a sí mismos y los temas sobre los que hablan.

Hay muchos jóvenes *foodies* que quieren jugar el rol del crítico. Ponen mala cara en los restaurantes, hacen el papel del conocedor y escriben mal sobre ellos con el único fin de hacerse sentir como conocedores. Lamentablemente, ni lo son ni son personas con sensibilidad, porque hacerle daño o hablar mal de un lugar, pudiendo expresar algo bueno sobre otros lugares donde sí lo hacen bien, es una tontería¹⁴.

Lo anterior, no lo dice solo con el ánimo de ser indulgente con los restaurantes, sino porque considera que los lectores valoran más que les digan dónde se puede comer bien y por un buen precio, a leer comentarios negativos. “Yo tuve un restaurante hace mucho y es difícil. Un día, faltan dos meseros. Al otro, el chef y el proveedor. Es difícil que funcione como un reloj. Así que, si uno por el acto del ego decide destruirlos porque no me sirvieron bien o el mesero me cayó mal, está mirando todo mal y no es justo con un país que está saliendo adelante en gastronomía”¹⁵.

¹² Lombardo, María Eugenia. Casa Editorial El Tiempo. Comunicación personal, 12 de septiembre de 2018, Bogotá.

¹³ Silva, Mauricio. Revista Carrusel. Comunicación personal, 13 de marzo de 2018, Bogotá.

¹⁴ Silva, Mauricio. Revista Carrusel. Comunicación personal, 13 de marzo de 2018, Bogotá.

¹⁵ Silva, Mauricio. Revista Carrusel. Comunicación personal, 13 de marzo de 2018, Bogotá.

Cabe destacar que Silva tiene una ventaja a la hora de cubrir los restaurantes y es el hecho de que Carrusel le paga las cuentas de lo que consume, mientras que, normalmente, los periodistas gastronómicos asisten a los lugares por invitación de las agencias de comunicación, con el fin de obtener una publicación en los medios. De esta forma, Silva tiene libertad a la hora de escribir, pues puede presentarse como un cliente más, y señalar lo que le parece que está bien y lo que está mal en la propuesta de un restaurante.

6.2 Aló

Se analizaron 22 artículos y la mitad corresponden exclusivamente a recetas. En todos los casos, las recetas son propuestas por un chef o un grupo de profesionales y expertos en comida, como Felipe Mora, del restaurante El Boleo; Cristian Camilo Bustos, del restaurante León Mozzarella; y Stephanie Velasco, socia fundadora del restaurante Vermet, entre otros. En cada nota, antes de presentarse las recetas, hay una introducción corta en la que se da el contexto del tema del que se está hablando, como la historia de algún plato.

Además, para cada artículo, sea una receta o no, se cita alguna fuente de información, ya sea un chef o experto en el tema, lo que refuerza la calidad de la información.

“El enfoque de Aló siempre está dirigido a las preparaciones que puedas hacer en casa y a las tendencias gastronómicas. La idea es que la lectora encuentre un manual en la revista, desde un tema de belleza hasta los temas gourmet, y pueda replicar recetas hechas por los más expertos, entre ellos chefs como Jorge Rausch e influenciadores”¹⁶.

Llama la atención que, en ocasiones, Aló consulta a los mismos chefs que siempre aparecen en los medios, como Jorge Rausch (dueño de restaurantes como Criterión y Bistronomy),

¹⁶ Morales, María Cristina. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

Leonor Espinosa (escogida como la mejor chef mujer de Latinoamérica en 2017) y Harry Sasson (dueño de Nemo y Harry Sasson), entre otros. Esto no quiere decir que no son pertinentes para el tema, pero, cabe preguntarse si los llaman porque son reconocidos o por su propuesta gastronómica.

Ante esto, Morales señala que, pese a que: “en los medios tiende a pasar que entrevistan a los mismos chefs, al menos, en Aló esto se ha tratado de manejar de forma equilibrada al hablar con aquellos que tienen más experiencia, pero también con otros nuevos, que tienen todo el mérito y han obtenido reconocimientos”¹⁷.

Si bien es cierto que, a veces, buscan tener la opinión de nuevos chefs, para las recetas han consultado en más de una ocasión a chefs como Jorge Rausch y Stephanie Velasco (dueña del restaurante Vermet), quienes han aparecido múltiples veces en los medios. Frente a esto, Morales opina que esto sucede porque el mundo gastronómico se guía por tendencias.

Si todo el mundo está hablando de Abasto, se debe hablar con su chef para ver qué se come y se prepara allí, y también con la gente que lo ha visitado. Por eso, hemos tratado de incluir a las influenciadoras, porque son mujeres jóvenes, emprendedoras y sienten una pasión absoluta por cocinar. Tienen muchas ideas, son muy creativas y tienen mucho que aportar, pues es otro segmento de la sociedad¹⁸.

Incluso, también publican textos sobre ellos y se refuerza la idea de que el panorama de la gastronomía está enfocado únicamente en estos personajes. “A veces, en la sección de gastronomía son protagonistas cocineros expertos, por su historia de vida particular o porque están haciendo algo acá en el país. La gente quiere saber quién es Juan Manuel Barrientos, Jorge Rausch, Leonor Espinosa y Harry Sasson”¹⁹.

Aparte de las tendencias, las periodistas de Aló dividen la gastronomía en dos áreas: gastronomía gourmet, realizada por Lessly Yulani Alfonso, que se enfoca en platos fuertes; y la sección ‘Pruébalo’, exclusiva para postres. Los temas se escogen según la época en la que

¹⁷ Morales, María Cristina. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

¹⁸ Morales, María Cristina. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

¹⁹ Alfonso, Lessly Yulani. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

sale cada edición, por ejemplo, en septiembre se relacionan con temas de amor y amistad; y también, se aprovecha la coyuntura.

Pese a que Aló tiene temas de análisis, el enfoque de recetas hace que se exploren muy poco y, si se hace, no se relaciona directamente con gastronomía. Así mismo, la temática de la cocina local y tradicional se trata, por lo general, cuando entrevistan a chefs como Leonor Espinosa y Harry Sasson, o en torno a recetas, pues es el enfoque que le interesa a la revista, al estar dedicada al estilo de vida femenino.

La gastronomía tradicional nos interesa mucho a nosotras y a nuestras lectoras. Sí, se han incluido muchas recetas colombianas y lo seguiremos haciendo, porque nos encanta. Pero, se debe tener en cuenta que el público de Aló es amplio y si bien a una mamá de 40 años o de 35 años le interesa un plato de comida colombiana, a una mujer de 25 años que se va a vivir sola, tal vez no. No podemos quedarnos en un solo estilo²⁰.

Cabe destacar que, aunque en su mayoría son recetas y más allá de las fotos de cada plato no hay nada audiovisual, tienen en cuenta a su público a través de un recurso tan común como los listados de comida, pues, en el caso del artículo *¡Ustedes votaron! Las 5 mejores hamburguesas de Colombia* (11 de septiembre de 2017), armaron dicho ranquin mediante sus cuentas en redes sociales. “No siempre lo hacemos en redes, pero podemos sentarnos a hablar con 10 periodistas que, aunque no cubren gastronomía, siempre saben qué está pasando”²¹.

Aparte de estos contenidos, Aló no publica temas enfocados en la versión web, solo suben los que se publican en el impreso, lo que resulta extraño, pues las periodistas son conscientes de la importancia que ha adquirido la gastronomía en internet y en redes sociales e incluso consultan a influenciadoras que conocen este medio y se guían por las tendencias arrojadas por los motores de búsqueda, como Google.

Subir esos temas a digital tiene una razón de ser y es que el mundo se mueve en un lenguaje digital que es cada vez más importante. También, tiene que ver que cada vez usamos más influenciadoras en nuestras fuentes de información para desarrollar las recetas y ellas se mueven perfectamente en un mundo digital y les resulta más interesante que el papel. Además, sabemos que los temas gastronómicos en digital son absolutamente buscados, a la gente le encanta hacer esas búsquedas de recetas²².

²⁰ Morales, María Cristina. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

²¹ Morales, María Cristina. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

²² Morales, María Cristina. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

Según las periodistas, la falta de un plan de contenidos digitales se debe a que no tienen los recursos y el tiempo para hacerlo.

Quienes hacemos el impreso, también estamos a cargo de alimentar la web. En digital tenemos en cuenta que la información sea más concisa y que no sea igual al impreso. Por eso, les hacemos alguna remodelación, porque cambia el modo de lectura y todo es más breve. También, quisiéramos hacer videos, pero los recursos son muy reducidos. Tal vez, nos falta esto y salir a comer más, porque finalmente para escribir de gastronomía o sales a comer o cocinas. Pero si no te gusta ninguna pues no lo estás haciendo bien”²³.

6.3 Cromos

A través de 13 artículos analizados, se determinó que esta revista presenta contenidos variados, como recetas, entrevistas, recomendaciones de restaurantes y artículos extensos sobre chefs, entre otros.

El enfoque principal de Cromos está en las reseñas, con la sección ‘Así me fue en’, a cargo de la redactora de gastronomía María Angélica Camacho, quien va a un restaurante y describe su experiencia. Estos artículos podrían ser considerados como críticas gastronómicas, pero el enfoque no es decir si es bueno o no, sino contar la experiencia que se vivió en el lugar. “Siempre he dicho que no soy crítica gastronómica, porque esto lo aprendí empíricamente desde que entré a Cromos y nadie cubría esta fuente. Nos invitaban a eventos, veía restaurantes agradables y no estábamos haciendo nada con eso. Solo me gusta describir mi experiencia y no sé de crítica”²⁴.

Esto implica que, si visitan un lugar y no les gusta, también lo hacen explícito en los textos. “De hecho, publicamos una nota sobre el restaurante Villanos en Bermudas. Al periodista no le gustó y lo dijo. Yo misma lo he hecho en mis artículos, al no ser críticos y contar la experiencia, tenemos mucha libertad, porque realmente tratamos de ser muy honestos con los lectores. Finalmente, hacemos recomendaciones y la idea es no decir mentiras”²⁵.

²³ Alfonso, Lessly Yulani. Revista Aló. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

²⁴ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

²⁵ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

En este punto vale la pena preguntarse hasta dónde llega esa libertad de la que habla Camacho, pues, en el artículo *Villanos en Bermudas y el desencanto que me llevé con su menú* (4 de febrero de 2018), el periodista Patricio Fernández, quien suele colaborar en esta sección, realizó una crítica negativa, sin justificar por qué el lugar no fue de su agrado y sin tener en cuenta elementos técnicos de la cocina. En su lugar, hizo una descripción, a través de cuatro elementos (comida, ambiente, una reflexión, y precio) y manifestó recurrentemente su decepción por la comida tan básica y la relación costo-beneficio.

Pese a ello, Fernández le resta seriedad a su crítica al indicar que no se acuerda del nombre de algunos platos o que el mesero lo miró mal cuando llamó a su mamá por teléfono. Además, en ningún momento decidió entrevistar a los chefs Nicolás López y Sergio Meza, para conocer de primera mano de qué se trataba su propuesta y el concepto que pretendían transmitirles a los comensales.

Según comentó en una entrevista para la Revista Semana el famoso crítico de gastronomía Kendon Macdonald²⁶, recordado como uno de los precursores de este campo contemporáneo en Colombia, para ser crítico “se necesita conocer mucho de cocina, tanto de técnica (preparación, mezcla, procesos) como de historia. También prepararse, como en todo, para desarrollar el paladar. Y experiencia” (Macdonald, 2006).

Frente a la pregunta de si cualquier persona puede escribir sobre gastronomía, incluso sin conocimientos previos, Camacho considera que lo más importante es que al periodista le guste la comida, “porque tú aprendes a comer y a disfrutar la comida. Ahora, puedo entender y descubrir los sabores y ver los ingredientes sin haber estudiado. Pero, si no vas con ganas de saber realmente lo que estás comiendo, solo vas a ir a comer y ya”²⁷.

Camacho explica que en Cromos prefieren ir en una hora en la que se pueda ver el movimiento del restaurante, ya sea que ella misma pague su cuenta o vaya por invitación de las agencias de comunicación, a la que les aclara que describirá la experiencia, tanto si esta es buena o mala.

²⁶ Entrevista de Alejandro Samper, en *Si la comida no hace daño, que devuelvan la plata*. Revista Semana, 2006.

²⁷ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

Las reseñas de ‘Así me fue’ se publican originalmente en el impreso, una al mes, por eso, Camacho decidió crear la sección ‘Ruta gastronómica’, una serie de videos en los que Camacho va a un restaurante y entrevista al dueño o al chef y que se publican en la página web de Cromos, dentro de www.elespectador.com. “La sección ‘Así me fue’ se publica una vez al mes y doce reseñas al año son pocas. Bogotá tiene una oferta amplia y quisimos reflejar esto en la web con un formato diferente al texto. A la gente le han gustado los videos y podemos hacer cosas divertidas”²⁸.

En video también se publica ‘Delicromos’ -en la que pautan algunas marcas-, recetas con el formato de *Tasty*, en los que no aparece ningún chef, sino que solo se ve el paso a paso de la receta y letreros que dicen qué ingredientes se necesitan a medida que estos aparecen en pantalla; duran un poco más de un minuto. Además, este formato se aprovecha para hablar de comida tradicional.

Hemos tratado de resaltar mucho la gastronomía colombiana. Hay un capítulo grande de buñuelos, natilla, carimañolas, marranitas, chicharrones y ajiaco; a la gente le encanta ese tipo de gastronomía. Pero, sigue siendo lo mismo de siempre, nadie va a explorar la gastronomía de Pasto y la carne a la llanera, etc. Hay lugares en los que la gastronomía puede ser muy rica, pero allá no llega uno. Esto ocurre porque hay otras cosas que hacer y poco tiempo y tampoco puedes dedicarte a explorar temas más profundos, por eso mismo, pero falta hacerlo²⁹.

Adicional a esto, en la plataforma digital se publican recetas, debido a que, según los resultados de sus métricas, son las que más visitas generan. A diferencia de Aló, Cromos no se apoya en ningún chef, experto o libro, pues, de acuerdo con Camacho, como la revista tiene 100 años cuenta con un banco de recetas de 50 años. “Nosotros trabajamos tanto en el impreso como en digital. Somos un equipo de cinco personas y cada día alguien tiene turno en la web. Acordamos subir una receta diaria, así que consultamos el archivo, las actualizamos y arreglamos”³⁰.

También se cubren eventos, noticias y se trata de buscar temas que estén fuera de lo que está pasando, como *¿Cuál es el mejor pollo de Bogotá?* (31 de enero de 2018), para el cual

²⁸ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

²⁹ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

³⁰ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

Bogotaeats (Alejandro Escallón), la famosa cuenta en Instagram que visita los lugares y califica sus platos, consultó a seis personas de su círculo sobre varias propuestas de pollo que pidieron a domicilio.

También, hacen entrevistas con el formato pregunta respuesta a chefs que aparecen constantemente en los medios, como se nombró anteriormente: Leonor Espinosa, Harry Sasson, Rey Guerrero (chef del restaurante Islamorada) y Juan Manuel Barrientos (dueño del restaurante El Cielo), entre otros. Ante esto, Camacho cree que los medios publican siempre los mismos lugares y a los mismos chefs.

“No puedo decir que yo no lo he hecho, porque hay que hacerlo, pues en la coyuntura tenemos cosas que se están moviendo en los medios, pero también debemos buscar espacio para los pequeños emprendedores. Trato de hacerlo desde la sección llamada ‘Antojos’, en la que resalto a personas que están empezando y no a los grandes de siempre”³¹.

6.4 Diners

Los 49 artículos analizados en este periodo de tiempo se pueden dividir por recetas, reseñas, listados, recomendaciones y videos.

Llama la atención que la mayoría de artículos de Diners sobre gastronomía, y que se centran en restaurantes específicos, incluyen una especie de etiqueta en la que se explica qué beneficios tienen los socios de la tarjeta Diners Club en estos establecimientos. Esto ocurre, sobre todo, en las notas de listados en las que se recomiendan lugares para ir a comer algún plato específico y cuáles son los mejores restaurantes para hacerlo. Diners no hace periodismo de registro del ‘día a día’, como lo haría un periódico, sino que centran en hacer estas clasificaciones de lugares a dónde ir. Este sistema de hacer listados le permite al lector conocer muchas más propuestas de un mismo tipo, pero al mismo tiempo hace que sean menos profundas que una reseña individual.

³¹ Camacho, María Angélica. Revista Cromos. Comunicación telefónica, 30 de agosto de 2018.

En este tipo de contenidos tampoco tiene precios y solo presentan los descuentos que hay al utilizar la tarjeta Diners Club. Esto lleva a preguntarse si la información depende de estas alianzas y no surge de un interés imparcial de que la gente conozca las propuestas gastronómicas de estos lugares o si las alianzas suceden después de haber hecho reportería en aquellos restaurantes.

Las reseñas también presentan este tipo de descuentos, pero a diferencia de los listados, se hacen pocas y no existe un formato estándar para su desarrollo, pues a veces se hacen en forma de pregunta respuesta o crónica. En el periodo analizado se reseñaron los restaurantes Siete Cabras, La Bruja, Smoky Money Seratta y La Grande.

Aparte de algunos temas de análisis y de registro, Diners también publica recetas. Para su desarrollo, consultan a algún experto, como Myriam Camhi (dueña de una pastelería gourmet que lleva su mismo nombre), Mark Rausch (dueño de Criterión), Andrés Jaramillo (dueño de Andrés Carne de Res) y Harry Sasson. Pero, es más común que tomen las recetas de libros que han sido publicados por estos expertos.

Los chefs nombrados anteriormente son consultados de manera constante y parece que a Diners le pasa lo mismo que a otros medios: siempre recurren a las mismas fuentes. Para las recetas, primero se presentan los ingredientes y luego se explica la preparación. Cuando están basadas en algún libro, al final del artículo estos son promocionados y hay un hipervínculo para comprarlo. Estos libros de cocina son de Ediciones Gamma, de la que hace parte la revista Diners, lo que explica por qué en los artículos, chefs como Harry Sasson y Jorge Rausch aparecen frecuentemente.

Esto lleva a preguntarse si lo que busca Diners es promocionar sus libros, a través de las notas que publica en la plataforma digital, pues no hay una variedad en los personajes que promueven; a esto se suma que ediciones Gamma ha sacado más de un libro con recetas de cada uno de los chefs mencionados.

Adicional a esto, se publicaron críticas gastronómicas, pero solo de Kendon McDonald, quien murió en 2008 y se convirtió en un nombre reconocido dentro de la crítica en Colombia. Cabe

preguntarse por qué retoman columnas que se publicaron en ediciones pasadas y que ya cuentan con más de 10 años y por qué no tienen a nuevos columnistas.

Algo que hay que destacar en los contenidos digitales de Diners, es que tratan de refrescar las notas a través de elementos que embeben (insertar un contenido dentro de otro) de Instagram, para mostrar los platos de los que se hablan en las notas o los restaurantes o se usan gifs para acompañar las notas.

Pese a que se les consultó a Sandra Martínez, editora de Diners, y a Catalina Obregón, directora de la revista, sobre el cubrimiento gastronómico que realiza este medio, no fue posible concretar una entrevista para responder las dudas que se generaron tras el desarrollo de la investigación.

6.5 Vice

Los artículos de Vice tratan temáticas que buscan ser diferentes a las de los demás medios, pues se centran en temas que están fuera del circuito tradicional del cubrimiento gastronómico, que está enfocado en restaurantes exclusivos o de los que están hablando los medios. Por eso, es común que presenten la gastronomía desde el usuario y desde la cotidianidad. Un ejemplo de esto es el artículo *No almuerce afuera. Almuerce a lo colombiano* (mayo 28 de 2017), que habla de cómo los jóvenes llevan su almuerzo al trabajo.

La regla principal en Vice es que se buscan historias, no restaurantes. No se trata de hacer un artículo sobre un lugar, sino de encontrar empíricamente los productos que más se acercan a nosotros en cuanto a comida, por lo menos en Bogotá. La idea es enfocarse más en las historias detrás de los alimentos y de lo que se come usualmente, que no es necesariamente lujoso, sino como algo que está más cerca a cualquiera de nosotros³².

Para Rivas, pese a que en Colombia existen críticos gastronómicos que no solo hablan sobre los restaurantes, como Margarita Bernal, Mauricio Silva, Liliana López y Juliana Duque, pues se enfocan en tendencias, al periodismo gastronómico le falta hablar de las historias. “Eso nos falta en Colombia, contar las historias que hay detrás de los productos. Por eso, en Vice

³² Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

tratamos de hacerlo y de parecernos a Munchies, una plataforma que tiene este enfoque en todo el mundo”³³.

Al analizar 26 artículos de Vice, se identificó que la mayoría de temas son de análisis y presentan temas novedosos y diferentes, a través de la narración de la experiencia del periodista, sin dar juicios de valor, y consultando diversas fuentes.

En Vice, la prioridad es también mostrar la sinceridad de la experiencia. No somos expertos, de antemano lo decimos, y tratamos de llevar expertos para que sean ellos quienes tengan la voz, pero nuestra experiencia queda en nuestras palabras. Si a mí no me gustó o si me pareció difícil el plato, pues la idea es mostrarlo y que las personas que conocen el sitio o lo quieran probar estén en su total decisión de hacerlo. Pero, es más una cuestión de honestidad con el lector. Tampoco nos quedamos con una sola fuente y contrastamos opiniones, entre más opiniones tengamos en un tema, mejor³⁴.

Vice le da gran importancia a la cotidianidad y por esto mismo su propuesta resulta pertinente, pues vivimos en una época en la que se les da prioridad a los ingredientes, a la cadena de producción, a los productos orgánicos y a los lugares lujosos y exclusivos. Además, mientras que para algunos la gastronomía se relaciona con tener un buen estilo de vida, para otros, esta se limita a una acción que se realiza para sobrevivir, pero no como algo que hace parte de la cultura.

En Colombia falta una buena formación de periodismo gastronómico, sobre todo, porque se trata de algo que no se ha experimentado mucho. También es falta de interés de los colombianos, si hubiera demanda habría más gente interesada y se escribiría más sobre el tema, pero nos falta mucho todavía. Las raíces de los alimentos no llaman la atención, son temas que se dan por sentado, porque no estamos entendiendo todavía nuestra propia gastronomía. Además, falta periodismo de investigación, pero eso no es fácil, hay bastante trabajo y debe hacerse rápido. En Bogotá está sucediendo algo bueno, un grupo de cocineros jóvenes están rescatando alimentos colombianos, se reúnen, con el fin de mostrarle a la gente lo que tenemos en el país y crean consciencia a través de sus redes sociales³⁵.

Es debido a esto que la periodista cree que los contenidos de Vice podrían considerarse alternativos, es decir que presentan un modelo diferente al ‘oficial’, ya que en Colombia “no tenemos otro tipo de periodismo. Entre más hable la gente de comida y se interese más por estos temas, va a ser una tendencia más”³⁶.

³³ Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

³⁴ Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

³⁵ Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

³⁶ Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

Aunque el enfoque de Vice no son los restaurantes, esto no significa que, en ocasiones, hablen de ellos. La diferencia es que se interesan en indagar las historias que hay detrás de ellos y de buscar lugares poco convencionales. Por ejemplo, en el artículo *Conozca el caldo de gallina que ha salvado a más de uno en Chapinero* (12 de octubre, 2017) sobre el restaurante Distrito Gayina, la periodista describe, mediante una crónica, su experiencia y cuenta que en el lugar se sirven caldos, bandejas y ‘corrientazos’, platos que no se suelen encontrar en las reseñas gastronómicas de los medios.

En Vice también se aprovecha algún lugar o propuesta específica para hablar de una tendencia, un tipo de comida o algo novedoso. Por ejemplo, en el artículo *Hay 60 tipos de papas que los colombianos no conocíamos*, que parte de la propuesta del local 60 Nativas para hacer una crónica de las papas de colores nativas en nuestro país y su producción. La periodista se muestra honesta y dice en primera persona que al principio no sabía qué eran las papas nativas, lo que genera cercanía con los jóvenes, público objetivo de Vice, pues no se trata de un periodista que da por sentado que conoce todo.

Aunque podría pensarse que los contenidos de gastronomía de Vice son diferentes a los de los otros medios debido a que se dirigen a un público joven, Rivas explica que los artículos de gastronomía se dirigen a cualquier tipo de persona. “Vice tiene temas más crudos y fuertes que otros medios y por eso a los jóvenes les atraen más y los toleran más que cualquier persona que sea tradicional”³⁷.

Ante esto y el hecho de que los contenidos gastronómicos de los influenciadores digitales tienen más impacto que los de los medios de comunicación, cabe preguntarse si estos últimos se han interesado por saber qué les interesa a sus lectores, incluyendo a los jóvenes, y si han buscado transformar sus dinámicas periodísticas con el fin de apropiarse más de las plataformas digitales y los recursos que estas ofrecen.

En el caso de Vice, sus periodistas están atentos a las recomendaciones de sus lectores, pues saben que allí pueden encontrar buenas historias si se indaga. Además, a diferencia de otros medios, se realizan contenidos de gastronomía exclusivos para la web y no solo suben aquellos que se publicaron en la edición física. Ejemplo de ello es ‘La semana de la comida

³⁷ Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

rápida’, un especial digital desarrollado en julio de 2017, en el que se publicaron artículos sobre distintos tipos de comida rápida y se usaron recursos audiovisuales para enriquecer la información.

En cuanto a cómo Vice está cubriendo la gastronomía, Rivas considera que falta investigación, pero que por falta de tiempo no ha sido posible. “No tenemos personal suficiente. Vice está retomando sus funciones porque estuvo en pausa durante un mes, pero la idea es que se vuelva otro medio de investigación. Sabemos la falta de periodismo de investigación que hay en el país”³⁸.

6.6 El Espectador

El enfoque central de El Espectador no son las reseñas de restaurantes, por eso solo se encontraron cinco textos de este tipo en un año, en los que se cuenta cómo nació el lugar, la propuesta y el concepto. Estas reseñas no surgen desde la sección de Cultura, sino de otros equipos del periódico. Al consultarle a Fernando Araujo, editor de esta sección, por qué El Espectador no publica este tipo de contenidos, mientras que el resto de los medios sí, afirmó lo siguiente:

¿Por qué voy a publicar una nota de un restaurante, habiendo tantos? Para mí, las agencias de comunicación y oficinas de prensa son un cáncer. Te invitan a un restaurante y, ¿qué pasa con los otros 10 mil que existen? Para no ser injustos, prefiero no publicar a ninguno. Si le doy dos páginas a un restaurante, son 50 millones de pesos que le estoy dando en publicidad y una credibilidad que ni siquiera se puede medir. Publicamos contenidos de gastronomía si contamos alguna historia, estoy convencido de que detrás de todo hay una buena historia, detrás del chef o del señor que atiende las mesas. Lo que pasa es que tampoco tenemos el tiempo porque hay otras cuestiones en cultura³⁹.

Aunque Araujo aclara que reconoce la importancia de la gastronomía, explica que la falta de tiempo no permite desarrollar otros temas, diferentes a las reseñas de restaurantes, como aquellos que son de análisis o que cuentan historias de los alimentos. “Yo no estoy en contra de ningún tema y todo depende de cómo se maneje. En El Espectador publicamos unas

³⁸ Rivas, María. Vice Colombia. Comunicación telefónica, 28 de agosto de 2018.

³⁹ Araujo, Fernando. El Espectador. Comunicación personal, 10 de septiembre de 2018, Bogotá.

crónicas de Leonor Espinosa que van más allá de la gastronomía y cuentan unas historias de las palanqueras, de los fritos, etcétera. Y publicamos columnas de gastronomía que también tocan los mismos temas, más o menos⁴⁰.

De 58 artículos analizados, solo cuatro corresponden a temas de análisis. Por ejemplo, en el artículo *Colombia es historia y paisaje en un plato* (29 de diciembre, 2017) se muestra cómo las seis regiones del país tienen una variedad de productos que supera incluso a las cocinas peruana y mexicana. Se entrevistaron a varios chefs, como Alejandro Gutiérrez de Salvo Patria, el antropólogo Julián Estrada, Iván Cadena de Mesa Franca, Dominique Lemoine de Doméstica, Antonuela Ariza de Mini-Mal y se analizó el Gran Libro de la Cocina Colombiana; todo para comprender mejor la cocina colombiana. “Pese a esa gran variedad culinaria, el colombiano promedio conoce menos de 50 platos, lo que hace muy difícil fomentar la gastronomía nacional y asegurar su permanencia en el tiempo”, dice el artículo.

El periodismo gastronómico debería contar la historia del país, por ejemplo, saber cómo, cuándo y dónde surgió el sancocho costeño, a quien se le ocurrió y bajo qué necesidades, porque muchas veces las comidas surgen bajo necesidades y se nos olvida la importancia. Hay que ir más allá del sabor y de creernos críticos todos. Aquí, yo les digo que no vengan a hacer crítica, nosotros no somos nadie para hacerlo y no vamos a usar dos páginas que tenemos a diario para hablar mal de algo. Yo no tengo el gusto educado para decir que la comida siria es buena o no. Tú naciste en un lugar, en un barrio y en una familia y así se fue desarrollando tu gusto, lo que te dijeron que era bueno y malo, pero a otra persona le pudieron haber dicho cosas diferentes⁴¹.

Pese a que en la sección de Cultura no se desarrollan estos contenidos, hay que resaltar que en El Espectador sí hay una preocupación por estos temas. Más de la mitad de los de 58 artículos revisados corresponden a columnas gastronómicas, de Madame Papita, Doña Gula (Julián Estrada) y Julián López de Mesa, quienes no hacen crítica gastronómica, sino que se enfocan en temas de reflexión que tienen que ver con la tradición, la cotidianidad y con reflexiones en torno a estos temas. Si comparamos con columnistas de otros medios que sí realizan crítica, como Mauricio Silva, de Carrusel; y Sancho, de El Tiempo, es interesante ver cómo la gastronomía se piensa desde otra orilla, incluso por los mismos expertos.

⁴⁰ Araujo, Fernando. El Espectador. Comunicación personal, 10 de septiembre de 2018, Bogotá.

⁴¹ Araujo, Fernando. El Espectador. Comunicación personal, 10 de septiembre de 2018, Bogotá.

El Espectador les abre un espacio semanal a Leonor Espinosa, quien escribe sobre temas de tradición, exploraciones gastronómicas y las reflexiones que pueden surgir, y a Harry Sasson, quien publica una receta semanalmente. Para Araujo, el hecho de que se publiquen este tipo de recetas es “absolutamente aristócrata. No sé quién vaya a hacer esas recetas, ojo de buey en salsa iraní, por ejemplo. Para mí, lo importante es estar escribiendo y todo lo que se enfoque alrededor de eso”.

Como todos los medios, El Espectador tiene temas de registros, aunque son escasos, pues como explica Araujo, la fuente de gastronomía se trata igual que las otras fuentes de cultura, como arte, literatura y cine, y de gastronomía se publica cuando la coyuntura lo dicta, es decir, con temas como Alimentarte o el Burger Master.

Al analizar la plataforma web de este medio, se puede ver que no hay un esfuerzo por hacer contenidos exclusivos para digital. Frente a esto, Araujo cuenta que están planeando hacer unos videos de gastronomía básica. “El piloto lo hicimos con hamburguesas de lentejas y la idea es que la gente pueda conseguir los ingredientes fácilmente”⁴².

6.7 Soho

Al revisar 12 artículos, publicados mensualmente, que se encontraron en el periodo de tiempo seleccionado, lo primero que llama la atención es que Soho publica muy pocos artículos sobre gastronomía y no parece haber un enfoque fuerte en estos temas, ya que no hay una sección de cocina, sino de estilo de vida, en la que se escriben artículos sobre salud, viajes y vida moderna.

Al consultarte a Valeria Angarita, periodista de www.soho.com y quien se encargó de la parte gourmet durante dos años, por qué la gastronomía no es un tema fuerte en la revista, explicó que:

Hace ocho años, Soho empezó, en Colombia, la tendencia de hacer listados para decir cuál era la mejor hamburguesa, el mejor pollo asado y la mejor empanada. De ahí en adelante, varias revistas y medios de comunicación replicaron ese modelo y hoy en día ya se posicionaron

⁴² Araujo, Fernando. El Espectador. Comunicación personal, 10 de septiembre de 2018, Bogotá.

mejor, porque Soho dejó de hacerlo cuando la fórmula se agotó. Ahora, ¿qué hacemos con gastronomía? No somos un medio gastronómico o de cocina, sino que, al contrario, lo que queremos es hacer primero el contenido de la revista y luego la parte digital. En la revista la primera mitad se divide en temas de estilo de vida y la otra mitad en crónicas y reportajes. En ese capítulo de estilo de vida entra gastronomía, tragos, tecnología y moda, así que lo que queremos es tener un espacio dentro de estilo de vida más no considerarnos como un medio al que busquen como referente de gastronomía⁴³.

A partir del análisis de los artículos, se identificó que, cuando se habla sobre gastronomía, este medio busca brindar contenido singular; similar a lo que hace Vice. Por ejemplo, publicaron la crónica *Comiendo como Mary Méndez*, en la que el periodista Roberto Palacio describe su semana sometido a la dieta de la presentadora Mary Méndez; un artículo sobre una cata de vinos vendidos en supermercados baratos por el sommelier Jose Rafael Arango, titulado *Catando vinos a ciegas de DI, Justo & Bueno y Ara*; y el artículo *Famosos colombianos le cuentan qué pedirían en su última cena*, en el que cinco famosos dicen cuál plato comerían si supieran que es su último día de vida.

De igual forma, Soho recomienda restaurantes que son nuevos dentro de la escena bogotana, pero la cantidad de artículos de este tipo es escasa, lo que da la sensación de que es un tema que no les interesa cubrir constantemente.

En algún momento pensamos que les estábamos haciendo mucha publicidad a los restaurantes de siempre y a los mismos grupos. Entonces, quisimos variar en enfoque por unos meses, tampoco fue mucho tiempo, e hicimos especiales más temáticos, pues la fórmula del top 10 se agotó un poco y siento que hoy en día la hace Carrusel, Cromos y Don Juan; ya no es única en Soho. Lo que hacemos ahora es pensar qué come un chef cuando llega a su casa o qué comen los empleados de los mejores restaurantes de Bogotá. Entonces, no estamos recomendando un sitio, porque la gente no puede probar la comida que estamos recomendando, pero sí hablamos de los chefs y de restaurantes que igual son tendencia en el momento⁴⁴.

Frente a la falta de atención a la parte digital, Angarita comentó que: “ahora tenemos un nuevo colaborador que es Tulio Zuloaga, así que le dejamos ese espacio a él, está encargado de esa sección”⁴⁵.

⁴³ Angarita, Valeria. Revista Soho. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁴⁴ Angarita, Valeria. Revista Soho. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁴⁵ Angarita, Valeria. Revista Soho. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

Según comenta la periodista, ahora, el enfoque es recomendar sitios nuevos y que puedan resultar interesantes para un hombre, pues este es su público objetivo, sin caer en la crítica o tratar de hablar cómo un experto.

Más que todo, describimos la experiencia. Como no hacemos reseñas, sino recomendados, siempre es positivo y nunca vamos a recomendar algo que no nos guste. Por ende, no hacemos una evaluación del sitio o de la atención, de si la calidad fue buena o si el servicio fue demorado. Lo que le decimos es qué se va a encontrar, el ambiente, el espacio y la comida. Y sugerimos algunos platos y cocteles⁴⁶.

Aunque revistas como Carrusel, Aló, Cromos y Diners publican recetas, en Soho prefieren no hacerlo, debido a que sus contenidos están enfocados en los hombres. “Por ese motivo, no lo hacemos, pero es algo antiguo pensar que los hombres no cocinan, así que tenemos recetas en casos muy particulares, aunque en realidad lo que hacemos es enseñarles a preparar cocteles”⁴⁷.

En cuanto a la plataforma digital, Soho sube los contenidos que se publican en la revista física y, como temas exclusivos, hay un enfoque en la preparación de tragos. Además, de vez en cuando hacen videos. Por ejemplo, para el mundial, llamaron al chef Alejandro Cuéllar para hacer tres recetas de platos que se podían comer mientras se veían los partidos. Algunos surgen de alianzas con empresas como Carulla y La Constancia.

En general, Soho parece una buena fuente si se pretende conocer nuevos restaurantes, pero no resulta ser el medio indicado para consultar temas gastronómicos que vayan más allá de las aperturas de nuevos lugares, como investigaciones o historias propias del desarrollo de la cocina y de su incidencia en la cultura.

6.8 La República

Este diario, al estar dirigido a empresarios y personas relacionadas con el sector empresarial, busca que el contenido gastronómico esté enfocado en “los mejores sitios de Bogotá para disfrutar los más exquisitos platos de la capital, como se manifestó en el artículo *Los 10*

⁴⁶ Angarita, Valeria. Revista Soho. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁴⁷ Angarita, Valeria. Revista Soho. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

mejores restaurantes de Bogotá escogidos por los empresarios (31 de julio de 2017). Esto lo hacen a través de reseñas en las que se describe la especialidad del servicio, el origen del restaurante y la capacidad creativa de los chefs que están al frente de estas cocinas.

El público de La República son los empresarios, ejecutivos, emprendedores y estudiantes de carreras afines a la economía y a los negocios. Con base en esto, se presentan restaurantes que tienen productos novedosos o que son tendencia, sean criollos o gourmet, pero todo enfocado a productos que sean costosos, a platos y a restaurantes donde la experiencia va más allá de ir a comer y en donde ofrecen, por ejemplo, una buena cava de vinos⁴⁸.

De acuerdo a esto, se encontraron 45 reseñas, en las que se explica la propuesta gastronómica del restaurante y sus ingredientes. Dan alguna descripción física del espacio, para cuántas personas hay capacidad, si hay *valet parking*, cuál es el precio promedio por consumo y qué incluye. Además, les dan prioridad a datos económicos, como el valor de la inversión de los lugares cuando son nuevos; información que no es muy importante para un comensal que quiere conocer la comida, pero, como se trata de un diario económico, resulta lógico que lo hagan.

El enfoque de La República está siempre en los restaurantes, debido a que se guían por la coyuntura y la noticia (la apertura de un nuevo lugar, una nueva carta o sede). Al estar dentro de la sección de Ocio se cubren otros temas de cultura y de entretenimiento, lo que hace que no tengan tiempo de indagar en profundidad lo que ocurre en el mundo gastronómico. Por esto, según Forero, editor de la sección Ocio, las agencias de comunicación son relevantes para desarrollar su labor, pues ponen en el radar aquella información noticiosa referente a los restaurantes.

“No aceptamos las invitaciones de todos los restaurantes, porque depende de que cumplan con las características de nuestras publicaciones: platos costosos, servicio de lujo y que brinden una experiencia excepcional”⁴⁹.

La República no es el único medio que publica reseñas de restaurantes exclusivos o que están ligados a la novedad, como se dijo anteriormente, también lo hacen medios como Diners,

⁴⁸ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁴⁹ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

Carrusel, El Tiempo y Soho por lo que es normal encontrar que en una misma época del año suelen escribir sobre el mismo lugar. Por ejemplo, entre abril y junio de 2017, cada medio reseñó al restaurante El Chato, que acababa de abrir en Quinta Camacho.

Aunque hay más casos y los restaurantes se repiten una y otra vez en los medios, Forero no considera que los medios cubren los mismos lugares.

Si el tema es una tendencia y el restaurante es accesible a los medios, desde luego que va a ser más fácil que salgan en la misma época, porque un medio tiene la lógica de no dejarse ‘chiviar’ y cualquier cosa que tú publiques y yo no es una ‘chiviada’. También, tiene que ver con las tendencias, pues si se está hablando mucho de un lugar, así mismo se va a publicar sobre él. Sobre las agencias de comunicación, es un tema con el que se debe tener cuidado, porque las invitaciones son constantes⁵⁰.

Debido a lo anterior, en la República también se desarrollan temas de registro, se analizaron 16 artículos, en los que se dan los datos básicos sobre eventos como Alimentarte y Bogotá Wine and Food Festival, entre otros. Según Forero, aprovechan este tipo de temas para ahondar en temas económicos y en datos numéricos.

Todos estos festivales tienen cifras, más allá de traer a un chef que sea experto en comida tailandesa. Para el Bogotá Wine and Food, entrevistamos a la fundadora, le preguntamos cuánto cuesta organizarlo, cómo se maneja el tema de los patrocinios y cómo funciona el tema de recaudo por entrada. Tratamos de ahondar más en el tema corporativo, sin perder la esencia de la sección, que no es de empresas. No voy a hablar de un restaurante y decir que prevén abrir 45 locales y cuánto cuesta, sino que voy a hablar de su apuesta gastronómica⁵¹.

Así mismo y a raíz de la búsqueda de tendencias, en la República hacen listados (se encontraron 11) como *Cuatro chefs que llevan el restaurante a su casa* (10 de mayo de 2017), *Lugares en Colombia para tapear* (3 de agosto de 2017) y *Lugares para degustar salchichas gourmet* (2 de septiembre de 2017), entre otros.

Tratamos de estar pendientes de lo que se está moviendo para hablar sobre eso. Quisiéramos hablar de comida criolla o productos autóctonos llevados a la alta cocina, así como poder hacerle una reseña a un chef o a un restaurante histórico. Creo que nuestra sección es buena, pero puede seguir creciendo y en eso el principal limitante es tener que tener una oferta variada de contenidos no solo gastronómicos, sino de otras fuentes⁵².

⁵⁰ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁵¹ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁵² Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

La única ocasión en la que La República trató temas relacionados con gastronomía colombiana, más allá de las reseñas, fue cuando Leonor Espinosa fue escogida como la mejor chef mujer de Latinoamérica en 2017. Ante esto, Forero explicó que:

Uno como colombiano y como periodista, debería exaltar lo nuestro, pero muchas veces, en el tema gastronómico esto pasa desapercibido porque la gente está buscando otras cosas. Creo que en unos meses se va a hablar mucho más de productos colombianos usados para hacer platos de alta cocina. Incluso, los chefs podrían, en su cuenta de Instagram y en sus redes sociales, empezar a mostrar lo que están haciendo. Pero, mientras las tendencias se empiezan a mover por otro lado, la gastronomía se seguirá haciendo como ahora. En nuestro caso, podemos mejorar y ahondar un poco más en hacer unos informes más fríos y combatir la limitante del tiempo. Pero, siento que cumplimos con algo y es que nuestros contenidos son diferentes a los que saca nuestra competencia⁵³.

El editor se refiere al diario Portafolio, también dedicado a temas económicos y empresariales, pues no cuenta con un enfoque fuerte en cultura y en gastronomía, como sí lo tiene La República. “El periódico El Tiempo u otro medio, por ejemplo, va a cubrir de forma diferente lo que ofrece un restaurante y, tal vez, ir a un lugar como Cocheros (puestos de comida rápida ubicados en la calle); nosotros no abordamos esos casos, porque somos un periódico especializado”⁵⁴.

Si bien es cierto que La República es el único que le describe al lector la experiencia que tuvo el periodista en un restaurante dando a su vez datos económicos y teniendo en cuenta la voz de los socios del lugar o de los empresarios, no es el único medio que realiza reseñas de lugares exclusivos, como se ha demostrado a lo largo de esta investigación. Pero, vale la pena resaltar que, en cuanto a gastronomía, es el único medio que hace uso de la infografía. Por ejemplo, se dan datos sobre en cuáles lugares se realizará un evento, cuántos restaurantes y recetas habrá. Esto es un buen recurso para la gente, la información es más simple, más clara y se lee más rápido. “El uso de la infografía nos da para contar datos históricos, para ver la evolución de asistentes a un festival y para desmenuzar cuáles son los porcentajes en cuanto a ingresos de un restaurante”⁵⁵.

Así mismo, es el medio con mayor cantidad de videos en el periodo de tiempo escogido. Se analizaron 23, pero estos no cuentan con una estructura periodística, solo se muestran

⁵³ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁵⁴ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁵⁵ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

imágenes del lugar y música de fondo. Ante esto, Forero explicó que “es un formato diferente, porque al final nosotros estamos poniendo la nota y es más un *plus* para que la gente vea los dos formatos, tanto en la nota y en el video, porque si en el video les cuento la nota pues la gente no me lee”⁵⁶.

6.9 El Tiempo

De acuerdo con la periodista encargada de la fuente de gastronomía en El Tiempo, Liliana Martínez, la parte más importante de su trabajo son las reseñas de restaurantes, que son escogidos según la coyuntura: un lugar nuevo, celebración de un aniversario, cambios en la carta y nueva sede, entre otros. En estos artículos se describe la propuesta gastronómica, se explican algunos platos e ingredientes, citan una única fuente, se dan datos de ubicación y precios de algunos platos. Solo cuando lo amerita, se habla del ambiente y la arquitectura, pero esto no ocurre mucho. No hay opinión, pero de vez en cuando aparecen adjetivos o platos recomendados. El lenguaje suele ser fácil y se explican términos que puede que no sean conocidos (como qué es lo izakaya o el bao). A veces, sorprenden con tono cronicado o con formato pregunta respuesta.

Las reseñas son fundamentales. Hace poco se publicaba una cada viernes y los restaurantes recibían un gran número de clientes, esto implicaba seleccionar muy bien los lugares a publicar. Incluso, a veces, algunos tenían problema porque se quedaban sin capacidad para atender o sin ingredientes y debíamos explicarles que esto iba a pasar, para que se prepararan. Ya no publicamos todos los viernes, por falta de espacio en el impreso⁵⁷.

Para Martínez, esta pérdida de espacio es lamentable, pues este tipo de contenidos son relevantes porque, a través de ellos, se le puede enseñar a la gente sobre gastronomía, las diversas propuestas existentes y parámetros de comparación entre los restaurantes. Frente a esto, su objetivo es que el cubrimiento fuerte se concentre en la plataforma digital, pero es un proyecto difícil de realizar, debido a que se necesitaría que más personas cubrieran esta fuente y no solo ella.

⁵⁶ Forero, Gabriel. La República. Comunicación telefónica, 6 de septiembre de 2018.

⁵⁷ Martínez, Liliana. El Tiempo. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

El cubrimiento de gastronomía de El Tiempo se enfoca en restaurantes exclusivos, pese a que en ocasiones han escrito notas sobre comida popular. Esto depende, en parte, de la sección en la que se publiquen, pues como explica Martínez, “la edición dominical tiene contenidos de estilo de vida con un enfoque aspiracional, pero es posible que las secciones de Cultura o de Bogotá acepten un artículo sobre alguna lechonería, por ejemplo”⁵⁸.

De igual forma, Martínez opina que, en general, a veces en los medios hay complacencia para escribir sobre cocina popular, pues no se tiene en cuenta que debe haber un buen nivel de calidad y, por ende, se habla de cualquier lugar. También considera que, en ocasiones, la persona que va a cubrir estos temas no tiene los conocimientos necesarios para hablar con propiedad.

La gastronomía requiere especialización, pero uno ve, por ejemplo, que un periodista de farándula cubre dicha fuente. Lo mismo ocurre con las jefaturas de prensa: hay pocas agencias de medios que se enfocan en estos temas y les dan la importancia que merecen (...) Debe haber formación, si no, caemos en confundir al crítico o periodista gastronómico con alguien que solamente da su opinión sin los conocimientos necesarios sobre cocina⁵⁹.

Sobre lo tradicional, en El Tiempo se tratan estos temas sobre todo por la coyuntura, pero no hacen análisis atemporales (las tendencias están ligadas al presente y a la novedad) y mucho menos que tengan que ver con temas tradicionales, de ingredientes o que analicen la situación de nuestra gastronomía. Tal vez, el único ejemplo claro de esto último es el artículo *Cocina de América Latina sigue combatiendo prejuicios* (23 de octubre de 2017), que explora cómo la realización de los 50 Best son un reflejo de la evolución de la gastronomía latina y cómo en diferentes países se hace uso de ingredientes locales para hacer nuevas exploraciones y se destaca lo local. “Si hablamos de tradiciones colombianas, el periodismo siempre está privilegiando lo local, que es lo que le importa a la gente. Es curioso que sea difícil tratar estos temas, pero la gente los ve tan cotidianos que no los valoran”⁶⁰.

A diferencia de medios como Cromos, La República, Aló y Vice, El Tiempo sí cuenta con expertos en gastronomía, como lo son los columnistas Margarita Bernal y Sancho. En el periodo de tiempo analizado, ambos publicaron 63 columnas, cifra que corresponde a la

⁵⁸ Martínez, Liliana. El Tiempo. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

⁵⁹ Martínez, Liliana. El Tiempo. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

⁶⁰ Martínez, Liliana. El Tiempo. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

tercera parte del total de artículos encontrados entre febrero de 2017 y febrero de 2018, siendo una parte importante de los contenidos gastronómicos de El Tiempo.

Sancho se dedica a la crítica gastronómica y da su opinión del lugar, sea buena o mala, y suele usar adjetivos. En cuanto a sus textos, hace una descripción de los platos, incluyendo cómo fue su experiencia al probarlos. Además, aunque dice si un lugar es caro o no, nunca da precios. Normalmente, los temas sobre los que escribe están ligados a una coyuntura o a las recomendaciones de sus lectores.

Bernal no se enfoca en recomendar lugares, sino en escribir sobre diferentes aspectos de la gastronomía, como el servicio, algún personaje o un producto, pues le preocupa la cocina popular. En el texto *Historias de cocina: Piqueteadero Doña Nieves* (30 de julio de 2017) escribió:

Indiscutiblemente, mi mayor pasión y una de las cosas que más disfruto es la cocina popular, la casera, la de antaño; esa cocina llena de sazón, cuya única pretensión es dar felicidad y cariño en cada bocado. Colombia es tan amplia en tradición culinaria, y es tan poco lo que conocemos, que a partir de ahora me pongo el reto de investigar, descubrir y saborear la cocina criolla y los restaurantes llenos de historia y sabor local ¿Cuáles me recomiendan? (Bernal, 2017).

El Tiempo también tiene notas de registro (se encontraron 26), en las que se explican de qué se tratan eventos como los Premios La Barra, Expocervezas y el Festival Wine and Food Festival, y dan sus programaciones. En algunos, se citan a voceros que dan más detalles. Este tipo de contenidos se quedan en la noticia y en la coyuntura. El Tiempo cubre los mismos eventos que los otros medios (los eventos más importantes), pero también otros que no fueron tenidos en cuenta por los medios analizados.

Así mismo, se desarrollan temas de análisis (se encontraron 30). En algunos artículos se parte de una coyuntura para analizar algún tema. Por ejemplo, a raíz de la realización de los 50 Best en Bogotá, se publicó el artículo *Así seleccionaron a Bogotá como sede de la ceremonia de los '50 Best'* (7 de febrero de 2017) y no solo entrevistaron al editor de la lista, William Drew, para conocer los detalles de este evento, también a Leonor Espinosa, a Jorge Rausch y a Juan Manuel Barrientos, con el fin de contrastar sus opiniones.

Otro ejemplo es la feria Xocoart: en el artículo *El potencial de la chocolatería latina en la feria Xocoart, en Bogotá* (16 de marzo de 2017) sobre cómo un país como Venezuela supo aprovechar sus ingredientes y volverse fuerte en chocolatería. Además, se consultan a dos expertas sobre el chocolate en la actualidad. Así mismo, del evento anterior se publicó la nota *‘En el food styling he encontrado un desarrollo creativo’* (13 de marzo de 2017) que tuvo muy buena acogida en redes sociales (12 mil compartidos en Facebook, mientras que las notas gastronómicas no suelen superar los 500) y el cual, a través de una entrevista profunda deja entrever cómo la estilista de comida Mariana Velásquez realiza su trabajo y cómo ha cambiado el tema de fotografiar y promocionar la comida en una época en la que muchas personas lo hacen.

A veces hay entrevistas profundas que sirven para conocer a fondo las propuestas de un chef, su forma de ser y de pensar, a través de notas en formato pregunta respuesta. En este punto se hace bastante énfasis en Leonor Espinosa, por los dos reconocimientos que tuvo. En ambos, se explica su propuesta inicial, se tocan temas como el desarrollo de las tradiciones ancestrales y populares, tema base de su propuesta. También se explica por qué ella es importante, sus impresiones de la cocina propia colombiana, y dejan ver en sus respuestas su carácter fuerte, su perseverancia, su pasión por la cocina, su rigurosidad y dedicación para el trabajo.

Dentro de los análisis también se pueden encontrar las tendencias, como el uso de las papas nativas en restaurantes de Bogotá, el consumo de kéfir y comer en bowls, entre otros. En cada nota se da contexto de la tendencia y se explican diversas propuestas de lugares en Bogotá, sin caer en un publrreportaje. De vez en cuando se suelen agrupar restaurantes según la propuesta, por ejemplo, si se habla de comida francesa, se presentan algunos lugares que han abierto.

Para Martínez, un tema que se debe fortalecer en el cubrimiento gastronómico que realiza El Tiempo es hacer más temas de investigación y de análisis. “Para todo hay espacio, el asunto es cuántas manos estamos haciendo lo que estamos haciendo y el espacio para ello”⁶¹.

Frente a la labor de otros medios, la periodista manifiesta lo siguiente:

⁶¹ Martínez, Liliana. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

Se le debe dar más importancia a la gastronomía, pues está fuertemente relacionada con la identidad colombiana. Esto no quiere decir que siempre se deba publicar sobre el ajiaco, sino también saber y conocer qué es lo nuestro. Se trata de un tema educativo y la gastronomía puede aportarle mucho al país, por eso se deben encontrar más espacios de publicación, que no estén relacionados con los restaurantes exclusivos, sino también respecto a los productores y a otras temáticas que tienen que ver con el desarrollo de Colombia⁶².

7. Conclusiones

Luego del análisis de 452 artículos de nueve medios de comunicación digitales gratuitos seleccionados, se identificó que la forma cómo se desarrolla el cubrimiento de la gastronomía en Bogotá cambia de acuerdo al medio, según el público al que se dirigen y según el concepto que los periodistas tienen de la gastronomía. Mientras que para algunos se trata de exponer descriptivamente el panorama de los restaurantes en Bogotá, siempre desde la novedad, para otros es vital transmitir la experiencia que se vive en un lugar y que se tiene al probar alguna comida.

Pese a que todas las personas tienen derecho a expresar su opinión sobre si disfrutaron o no una propuesta gastronómica al tratarse de una experiencia gustativa, cuando se habla de gastronomía en los medios digitales gratuitos, por lo general los periodistas dan por sentado que, a raíz de esto, pueden transmitirles a sus lectores su opinión de cómo les fue en algún restaurante o al comer un plato determinado, sin tener en cuenta si tienen el conocimiento adecuado y necesario para hacerlo.

Frente a esto, la mayoría de periodistas que cubren la fuente de gastronomía y que fueron consultados para esta investigación, son conscientes de la responsabilidad que tienen a la hora de publicar algo a favor o en contra de algún restaurante y de que, para poder escribir y hablar con más propiedad, es necesario tener conocimientos previos de culinaria. Por eso, se limitan

⁶² Martínez, Liliana. Comunicación personal, 6 de septiembre de 2018, Bogotá.

a describir las propuestas -a excepción de la revista Cromos- y, cuando encuentran un lugar que no cumple los estándares, deciden no publicarlo.

De igual forma, en internet, los influenciadores están dando a conocer la gastronomía a través de contarles a sus seguidores su experiencia y lo que piensan. Aunque no se trata de periodismo, de acuerdo a algunos periodistas entrevistados, estos contenidos están teniendo más impacto que los que son publicados por los medios de comunicación, debido a que son presentados de forma sencilla y llamativa, mediante elementos fotográficos que hacen que la comida se vea atractiva. Los influenciadores son fieles a la premisa de que la comida entra por los ojos y por ello ponen todos sus esfuerzos en que sus publicaciones en redes sociales capten la atención del público visualmente.

Por su parte, los periodistas prefieren dejarles la crítica a los expertos y, en su lugar, hacer reseñas gastronómicas, con el fin de mostrar el panorama de la gastronomía en Bogotá. Como estas publicaciones dependen usualmente de la coyuntura y la novedad, es común que los medios escriban sobre los mismos lugares y no haya variedad en cuanto a las recomendaciones que se hacen.

Cada redactor, independiente del medio, trata de buscar sus propios temas, pero, a veces por falta de tiempo y debido a que son pocos quienes cubren exclusivamente la fuente de gastronomía, se apoyan bastante en las agencias de comunicación, lo que conlleva a que en los medios solo aparezcan aquellos restaurantes y chefs que tienen la capacidad de pagarles a estas empresas para promover sus propuestas.

Aunque al aceptar estas invitaciones gratuitas, en ocasiones, las agencias asumen que el redactor está en la obligación de publicar algún contenido, los periodistas tienen claro que solo realizan publicaciones cuando el lugar realmente lo amerita y no por compromiso. Adicional a esto, críticos como Mauricio Silva consideran que es indispensable que los medios paguen las cuentas de los redactores para así garantizar la imparcialidad y objetividad de la información.

De igual forma, parece haber un enfoque en restaurantes exclusivos. Son pocos los medios que exploran lo que está pasando en el resto de la ciudad, como lo hace Vice Colombia, cuyos redactores tratan de buscar lugares diferentes a los que son publicados normalmente. El hecho

de que los medios escriban sobre lugares costosos, se debe, en algunos casos, a que se quiere transmitir una idea de que esto hace parte de un buen estilo de vida o también, porque los lectores, en el caso del público objetivo del diario La República, frecuentan este tipo de lugares.

En teoría, los periodistas de cada medio tienen claro el perfil de sus lectores, pero a ciencia cierta, no conocen si están realmente interesados en la gastronomía y, de ser así, cuáles son los contenidos que les gustaría ver. La única forma que tienen para guiarse son las métricas de la web (aunque no todos los periodistas tienen acceso a ellas) y de redes sociales como Facebook e Instagram, así como los comentarios que reciben en estas plataformas y a través de sus correos electrónicos.

Aparte de las recomendaciones de restaurantes que realizan los medios, también se hacen temas de registro, enfocados en describir la agenda de los eventos. Algunos medios desarrollan los temas desde el análisis de datos o usan las coyunturas para hablar de otras temáticas, lo cual es positivo, pues no se quedan en la descripción y le agregan valor a la información que el lector podría encontrar en cualquier otro medio.

Fuera de los temas de registro, medios como El Espectador, Soho, El Tiempo y Vice, no se quedan solo en la recomendación y la crítica, sino que trabajan temas transversales y de análisis, que se alejan del cubrimiento tradicional gastronómico.

Esto no se realiza en todos los medios, debido a dos motivos: no hay suficiente tiempo para desarrollar estos contenidos y, en segundo lugar, por la falta de entendimiento de la función que debe tener el periodismo gastronómico en nuestra sociedad. Algunos editores, como Fernando Araujo, de El Espectador, y Gabriel Forero, de La República son conscientes de que estos temas pueden ser necesarios.

La falta de claridad sobre la función del periodismo gastronómico se hace evidente en el hecho de que todos los periodistas que se acercan por primera vez a la fuente lo hacen sin conocimiento previo y de manera empírica, a través de la opinión y de reseñas. Por el contrario, esto no ocurriría con frecuencia en la fuente de música o de artes plásticas, pues, ningún periodista que está empezando en estos temas va a señalar si un disco o una obra de

arte es buena o mala, al ser consciente de que se necesitan conocimientos previos para hacerlo; en gastronomía se cree que es suficiente el haber disfrutado o criticado algún plato.

En cuanto a los temas de análisis sobre gastronomía, son escasos los medios digitales gratuitos que se interesan por su desarrollo, al igual que por las investigaciones y la comida tradicional, debido a que en las secciones de cultura y de entretenimiento no hay el espacio adecuado al tener otras fuentes que cubrir al mismo tiempo. Además, se habla de temas de cocina autóctona y tradicional cuando algún chef los incluye en su propuesta, pues los periodistas tienen la percepción de que estos tipos de contenidos no son del interés del público, pues se da por sentado que ya se conocen y no se les presta atención.

Así mismo, no suele haber contraste de información en los artículos, se citan frecuentemente a los mismos chefs y solo se consulta a una fuente. Esto se debe a que la mayoría del tiempo se reseñan restaurantes y se considera suficiente el testimonio de una sola persona, ya sea el chef o algún vocero del lugar.

En las plataformas digitales, los contenidos exclusivos todavía son tímidos y los medios siguen replicando lo mismo que publican en las ediciones impresas, al menos la mayoría, porque un mismo equipo de periodistas debe encargarse de responder por la parte impresa y la parte web, ya que no hay recursos humanos suficientes para que ambas plataformas funcionen al mismo ritmo.

Una situación similar ocurre con los videos: el personal que trabaja en el área audiovisual produce contenidos para todas las secciones de los medios, por lo que muchas veces los redactores gastronómicos no pueden llevar a cabo sus ideas por falta de personas que las desarrollen bajo un concepto audiovisual o transmedia.

Cabe destacar que los editores y redactores de cada medio investigado son conscientes de que hace falta mejorar su labor de cubrimiento en temas gastronómicos y de empezar a indagar más en temas extensos y grandes historias que puedan surgir, así como el prestarle más atención a temas tradicionales que sigan contribuyendo al desarrollo de la comida colombiana.

Por último, es necesario recordar que los medios deben contribuir al conocimiento que tiene el colombiano sobre su gastronomía, sobretodo tradicional, pues, pese a que es tan diversa, sigue

siendo desconocida, también por la falta de medios que se enfoquen en ella, en su exploración y en su descubrimiento. Esto, inevitablemente, tiene una repercusión en cómo se está viendo nuestra cocina globalmente: si internamente no hay consciencia de la riqueza y variedad que poseemos, difícilmente se podrá lograr que los colombianos reconozcan la gastronomía de su país como un campo que vale la pena conocer, fortalecer y degustar.

A partir del *Diagnóstico del cubrimiento del periodismo gastronómico en medios de comunicación digitales gratuitos de Bogotá, entre febrero de 2017 y febrero de 2018*, a continuación, la autora se permite hacer una serie de sugerencias dirigidas a los medios, sobre cómo mejorar el cubrimiento de la gastronomía.

1. Para un desarrollo adecuado del periodismo gastronómico se considera esencial que cada medio de comunicación identifique cuáles son los intereses de su público, en relación con estos temas. Todo con el fin de implementar una estrategia digital pertinente, que no se quede solo en replicar los contenidos publicados en las ediciones impresas, sino que entienda las necesidades de los usuarios y permita crear formatos que generen apropiación de la audiencia por la gastronomía.
2. El público que consume medios impresos puede variar sustancialmente de aquellos que consultan la plataforma digital, por eso es necesario que haya un enfoque diferente al habitual y que se planteen contenidos exclusivos para la web. Además, frente al éxito que están teniendo los *foodies* y los influenciadores, los medios deberían plantearse la opción de hacer uso de sus cuentas en redes sociales para transmitir los contenidos gastronómicos de forma llamativa, a través de fotografías o videos cortos sobre comida, y atraer así a un público joven interesado en dichas propuestas.
3. Es clave que desde la dirección de los medios se plantee si es necesario destinar más recursos humanos, económicos y tecnológicos para que los periodistas puedan desarrollar los proyectos e ideas que tengan en mente, pero que no pueden llevar a cabo,

precisamente, por la ausencia de estos; razón por la cual siguen priorizando los contenidos hechos para la parte impresa y relegando los que son digitales.

4. Sería pertinente que los periodistas reflexionen en torno a la función del periodismo gastronómico e identifiquen si es viable que el músculo principal de su trabajo esté en las reseñas de restaurantes, pues la cocina puede definir un territorio determinado y hablar de su identidad, así como contribuir con la construcción de la historia del desarrollo sociocultural de un territorio, a través de su gastronomía.
5. Aunque medios como Vice Colombia brindan un cubrimiento que busca ser diferente al de los demás, esto no significa que todos deban caer en el mismo enfoque 'alternativo', pues esto depende del público objetivo y de los intereses que tengan los lectores. Sin embargo, el caso de Vice Colombia es un buen ejemplo de que los medios de comunicación deben cuestionarse si es hora de mirar más allá de las novedades de los restaurantes que existen en Bogotá y empezar a reportear otro tipo de lugares y de contenidos que muestren una perspectiva diferente de la gastronomía. Así mismo, deben pensar en la viabilidad de realizar investigaciones y análisis, pues es la manera como el periodismo puede contribuir a potenciar la gastronomía colombiana, que no se conoce muy bien en el país y en el exterior, de la mano de los cocineros y de entidades como Procolombia.

8. Anexos

Carrusel

Título	Fecha	Link
<i>Cinco infusiones para vivir mejor</i>	10 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/infusiones-para-vivir-mejor-66218
<i>Un plato: Osaka y OSK</i>	10 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/resena-del-restaurante-osk-en-bogota-66222
<i>Redes sociales, claves para posicionar restaurantes</i>	23 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/como-posicionar-su-restaurante-70548
<i>Un plato: Calderón</i>	28 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/resena-del-restaurante-calderon-en-bogota-82642
<i>Una apuesta por los sabores inesperados</i>	2 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/platos-de-mesa-franca-restaurante-en-bogota-94880
<i>Delicias naturales para preparar en casa</i>	30 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/recetas-vegetarianas-faciles-y-deliciosas-104126
<i>'Smoothies' ¡Superpoderosos!</i>	7 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/smoothies-superpoderosos-104404
<i>Un plato: El Caudillo</i>	20 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/un-plato-restaurante-el-caudillo-110936
<i>Cinco cocteles con personalidad</i>	25 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/preparacion-cocteles-con-y-sin-alcohol-123710
<i>Un plato: Segundo</i>	11 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/restaurante-segundo-en-bogota-118874
<i>Vuelve el Bogota Wine and Food Festival</i>	25 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/vuelve-el-bogota-wine-and-food-festival-123326
<i>¿Te atreves a hacer el postre más criollo?</i>	12 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/recetas-criollas-y-fusion-colombianas-129896
<i>Un plato: Siete Cabras</i>	9 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/resena-del-restaurante-siete-cabras-en-bogota-139376
<i>Moda, arte y café: ¡octubre ideal!</i>	18 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/agenda-de-moda-para-octubre-2017-en-bogota-142378
<i>Algo bueno se cocina...</i>	27 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/mejores-restaurantes-de-colombia-145492
<i>Leo Espinosa: 'Mi cocina tiene alma'</i>	27 de noviembre	https://www.eltiempo.com/carrusel/entrevista-a-la-chef-leo-espinoza-155822

	de 2017	
<i>Un plato: Monsieur Cu-Cu</i>	11 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/un-buen-restaurante-frances-en-bogota-160620
<i>Recetas para una cena navideña inolvidable</i>	18 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/recetas-para-la-cena-de-navidad-162046
<i>Cocteles infalibles para navidad y fin de año</i>	21 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/carrusel/cocteles-para-navidad-y-ano-nuevo-164144
<i>Un plato: Marietta</i>	26 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/carrusel/menu-del-restaurante-marietta-en-bogota-175666
<i>Un plato :El Chato</i>	22 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/carrusel/platos-recomendados-del-restaurante-el-chato-en-bogota-185884
<i>Cocina mediterránea a '4 manos'</i>	26 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/carrusel/cena-en-el-restaurante-matiz-187332

Aló

Título	Fecha	Link
<i>4 recetas en donde el queso es el nuevo rey</i>	8 de febrero de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-con-diferentes-tipos-de-queso
<i>Día de la mujer: aprende a hacer bocados ibéricos para celebrar</i>	8 de marzo de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-para-salir-de-apuros-jamon-y-chorizos-ibericos
<i>Así se hace una corvina con jazmín y coco</i>	13 de marzo de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/aprende-cocinar-una-corvina
<i>Loncheras 'healthy' para llevar a la oficina</i>	23 de marzo de 2017	http://alo.co/profesion-y-dinero/comida-saludable-para-llevar-la-oficina
<i>4 desayunos saludables</i>	27 de marzo de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-de-desayunos-saludables-y-nutritivos
<i>Encurtidos y conservas, frascos cargados de sabores y aromas</i>	6 de abril de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/como-preparar-encurtidos
<i>El 'upgrade' de los sabores locales</i>	6 de abril de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-gourmet-con-productos-locales
<i>Bocados submarinos para santificar tu mesa</i>	12 de abril de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-con-pescado-para-semana-santa
<i>¡Súmate al 'poke bowl'!</i>	27 de julio de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/tres-recetas-sencillas-de-ensalada-bowl-para-preparar
<i>¡A tu salud! el encanto del 'vin'</i>	9 de agosto de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/tres-recetas-de-cocteles-con-vinos-franceses
<i>Oh la la llegó la hora del postre</i>	16 de agosto de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/antojate-con-estos-deliciosos-postres-franceses

<i>'Me llamo Jacques, soy panadero'</i>	23 de agosto de 2017	http://alo.co/cultura-y-opinion/la-historia-de-jacques-anento-el-panadero
<i>Crêpe, un clásico 'gourmet'</i>	23 de agosto de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-deliciosas-de-creppes-para-hacer-en-casa
<i>Maní: el nuevo maná gourmet</i>	4 de septiembre de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-saladas-con-mani
<i>¡Ustedes votaron! las 5 mejores hamburguesas de Colombia</i>	11 de septiembre de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/las-cinco-mejores-hamburguesas-de-colombia
<i>Stephanie Velasco: el poder de una vida saludable</i>	13 de septiembre de 2017	http://alo.co/profesion-y-dinero/el-poder-de-la-comida-saludable
<i>Nos vamos de bbq, plan para compartir con los amigos</i>	20 de septiembre de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-para-una-parrilla-bbq-deliciosa
<i>Desayuno en la cama</i>	22 de septiembre de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/las-mejores-ideas-para-un-desayuno-en-la-cama
<i>¡Brindemos por el amor! bebidas para disfrutar en pareja</i>	2 de octubre de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/cocteles-para-celebrar-una-ocasion-especial
<i>¡Facilito y delicioso! pollo en versión gourmet</i>	31 de octubre de 2017	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-elaboradas-con-pollo-0
<i>Emplatados de lujo</i>	10 de enero de 2018	http://alo.co/zona-gourmet/trucos-para-aprender-emplatar
<i>Propuestas árabes: para disfrutar en pareja</i>	20 de febrero de 2018	http://alo.co/zona-gourmet/recetas-de-comida-arabe

Cromos

Título	Fecha	Link
<i>Corazones de frambuesa azucarados, un flechazo de amor</i>	13 de febrero de 2017	https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/corazones-de-frambuesa-azucarados-un-flechazo-de-amor-24709
<i>Así me fue en La Burguesía</i>	5 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/asi-me-fue-en-la-burguesia-25068
<i>Boris Marcell, el chef detrás de la Islamorada</i>	8 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/boris-marcell-el-chef-detras-de-la-islamorada-25083
<i>El chorizo se puso a dieta y ahora es light</i>	13 de junio de 2017	https://www.elespectador.com/cromos/estilo-de-vida/el-chorizo-se-puso-dieta-y-ahora-es-light-25238
<i>Leonor Espinosa, la colombiana con más sazón</i>	18 de julio de 2017	https://www.elespectador.com/cromos/especial-mujeres-inspiradoras/articulo-148456-leonor-espinosa-la-colombiana-mas-sazon
<i>En la creación de mis platos se</i>	15 de	https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/en-la-

<i>expresan los sentimientos, la vivencia y los recuerdos, Leonor Espinosa</i>	septiembre de 2017	creacion-de-mis-platos-se-expresan-los-sentimientos-la-vivencia-y-los-recuerdos
<i>Ceviche de piangua, el plato estrella del chef caleño Rey Guerrero</i>	4 de octubre de 2017	https://www.elspectador.com/cromos/ceviche-de-piangua-el-plato-estrella-del-chef-rey-guerrero-25759
<i>Pescado con sazón del Pacífico y fermentado de castilla por Leonor Espinosa</i>	4 de octubre de 2017	https://www.elspectador.com/cromos/pescado-con-sazonador-del-pacifico-y-fermentado-de-castilla-por-leonor-espinosa-25762
<i>Ritual gitano del enebro, un coctel ideal para celebrar Halloween</i>	20 de octubre de 2017	https://www.elspectador.com/cromos/gastronomia/ritual-gitano-del-enebro-un-coctel-ideal-para-celebrar-halloween-23977
<i>Patrono, el primer restaurante multiespacios en Colombia</i>	18 de noviembre de 2017	https://www.elspectador.com/cromos/gastronomia/patrono-el-primer-restaurante-multiespacios-en-colombia-25898
<i>¿Cuál es el mejor pollo de Bogotá?</i>	31 de enero de 2018	https://www.elspectador.com/cromos/gastronomia/cual-es-el-mejor-pollo-de-bogota-26140
<i>Villanos en bermudas y el desencanto que me llevé con su menú</i>	4 de febrero de 2018	https://www.elspectador.com/cromos/gastronomia/villanos-en-bermudas-y-el-desencanto-que-me-lleve-con-su-menu-26160

Diners

Título	Fecha	Link
<i>Cinco recetas para calmar el calor</i>	9 de febrero de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/42644_cinco-recetas-calmar-calor/
<i>¿Cómo tomar una taza de café de alta calidad?</i>	13 de febrero de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/sabores/42747_tomar-una-taza-cafe-alta-calidad/
<i>Conozca los mejores cebiches de Bogotá</i>	16 de febrero de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/42839_conozca-a-los-mejores-cebiches-bogota/
<i>Restaurante La Grande: Defendiendo la cocina honesta</i>	24 de febrero de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/43139_restaurante-la-grande-defendiendo-la-cocina-honesta/
<i>Hamburguesas a la carta: 4 hamburgueserías deliciosas de Bogotá</i>	16 de marzo de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/43726_hamburguesas-la-carta-4-hamburgueserias-deliciosas-bogota/
<i>Cinco recetas para disfrutar del fin de semana</i>	17 de marzo de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/43854_cinco-recetas-disfrutar-del-fin-semana/
<i>Recorra Francia en cuatro restaurantes de Bogotá</i>	18 de abril de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/44637_recorra-francia-cuatro-restaurantes-bogota/
<i>Davivienda Restaurant Tour Alimentarte: cocina del mundo en Bogotá</i>	19 de abril de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/44688_diners-restaurant-tour-cocina-del-mundo-bogota/

<i>¡Bon Appetit! Un menú para sentirse en un auténtico bistró francés</i>	24 de abril de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/menu-diners/44861_bon-apetit-menu-sentirse-autentico-bistro-frances/
<i>“El que quiera dedicarse a la cocina porque ve Master Chef, que busque otro trabajo”: Christopher Carpentier</i>	17 de mayo de 2017	https://revistadiners.com.co/actualidad/45629_quiera-dedicarse-la-cocina-ve-masterchef-busque-trabajo-christopher-carpentier/
<i>España en cuatro platos</i>	26 de mayo de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/45940_espana-cuatro-platos/
<i>Siete platos para comer con cuchara</i>	30 de mayo de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/45982_siete-platos-comer-cuchara/
<i>¿El café frío es mejor que el caliente?</i>	16 de junio de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/46628_cafe-frio-mejor-caliente/
<i>Seis restaurantes temáticos en Colombia</i>	21 de junio de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/46697_seis-restaurantes-tematicos-colombia/
<i>Cuatro restaurantes para disfrutar del espíritu italiano</i>	23 de junio de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/46784_cuatro-restaurantes-disfrutar-del-espiritu-italiano/
<i>7 Cabras: Más que un plato</i>	30 de junio de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/46985_7-cabras-mas-plato/
<i>4 restaurantes en hoteles, para salir de la rutina</i>	25 de julio de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/47762_4-restaurantes-hoteles-salir-la-rutina/
<i>Cinco cocteles para el verano</i>	3 de agosto de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/48071_cinco-cocteles-verano/
<i>Así se mueve el Bogotá Wine and Food Festival</i>	11 de agosto de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/48275_asi-se-mueve-bogota-wine-and-food-festival/
<i>Para los amantes de los licores espirituosos: High Spirits Fest</i>	18 de agosto de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/48508_los-amantes-los-licores-espirituosos-high-spirits-fest/
<i>Smoky Monkey, un restaurante para ir de paseo</i>	18 de agosto de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/48477_smoky-monkey-restaurante-ir-paseo/
<i>Negroni: la reinterpretación de un clásico</i>	23 de agosto de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/48599_la-reinterpretacion-clasico/
<i>Colombia tendrá dos pastelerías del ‘Cake Boss’</i>	29 de agosto de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/48800_colombia-tendra-dos-pastelerias-del-chef-cake-boss/
<i>Asia sobre la mesa: cinco restaurantes para transportarse al Lejano Oriente</i>	1 de septiembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/49068_asia-la-mesa-cinco-restaurantes-transportarse-al-lejano-oriente/
<i>Influencia mediterránea: privilegios gastronómicos</i>	2 de octubre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/50163_influencia-mediterranea-privilegios-gastronomicos/
<i>“La mejor manera de respetar la tradición culinaria de Bogotá es cuestionándola”</i>	12 de octubre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/50508_la-mejor-manera-respetar-la-tradicion-culinaria-bogota-cuestionandola/

<i>Nicolás de Zubiría vuelve a la televisión con ¡A fuego rápido!</i>	13 de octubre de 2017	https://revistadiners.com.co/actualidad/50553_nicolas-de-zubiria/
<i>Aprenda qué es un café especial y cómo reconocerlo</i>	17 de octubre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/sabores/50571_aprenda-cafe-especial-reconocerlo/
<i>Guillermo González Beristain: “Lo que más me emociona es darle de comer a alguien”</i>	23 de octubre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/personajes/50725_guillermo-gonzalez-beristain-lo-mas-me-emociona-darle-comer-alguien/
<i>“Es posible cambiar el mundo a través de la gastronomía”: 50 Best talks</i>	24 de octubre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/personajes/50776_posible-cambiar-mundo-traves-la-gastronomia-50-best-talks/
<i>“La fusión debe apoyar la comida local, no reemplazarla”:</i> <i>Kendon MacDonald Smith</i>	7 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/51140_la-fusion-debe-apoyar-la-comida-local-no-reemplazarla-kendon-macdonald/
<i>Disfrute esta receta de Harry Sasson para el fin de semana</i>	10 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/51247_receta-de-harry-sasson-para-el-fin-de-semana/
<i>¿Es la bandeja paisa el plato nacional?</i>	14 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/51273_es-la-bandeja-paisa-el-plato-nacional/
<i>La fiesta del café, un encuentro para los amantes del producto nacional</i>	15 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/sabores/51304_la-fiesta-del-cafe-encuentro-los-amantes-del-producto-nacional/
<i>Cena a Seis manos</i>	17 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/actualidad/51385_cena-seis-manos/
<i>Micha: “Lo importante es hacer bien tu trabajo”</i>	21 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/personajes/51503_micha-lo-importante-bien-trabajo/
<i>¿Ya conoce la programación de nuestro evento Vivir Café '17?</i>	22 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/51541_ya-conoce-la-programacion-evento-vivir-cafe-17/
<i>Cuatro nuevos restaurantes que vale la pena probar en Bogotá</i>	27 de noviembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/51642_cuatro-nuevos-restaurantes-vale-la-pena-probar-bogota/
<i>Cuatro recetas navideñas de Myriam Camhi</i>	7 de diciembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/51885_cuatro-recetas-navidenas-de-myriam-camhi/
<i>Las mejores cenas de San Silvestre en Bogotá</i>	20 de diciembre de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/52145_las-mejores-cenas-san-silvestre-bogota/
<i>Consejos para la cena de Navidad</i>	21 de diciembre de 2017	https://revistadiners.com.co/archivo/52186_consejos-para-la-cena-de-navidad/
<i>Tres sopas de Harry Sasson para el frío de estos días</i>	11 de enero de 2017	https://revistadiners.com.co/gastronomia/52651_tres-sopas-de-harry-sasson-para-el-frio-de-estos-dias/
<i>4 Opciones Saludables para comer en Bogotá</i>	22 de enero de 2018	https://revistadiners.com.co/gastronomia/52936_4-opciones-saludables-comer-bogota/
<i>Mantequillas y mayonesas al estilo Rausch</i>	31 de enero de 2018	https://revistadiners.com.co/gastronomia/menu-diners/53207_mantequillas-mayonesas-al-estilo-rausch/
<i>Clases de food styling para los</i>	14 de	https://revistadiners.com.co/gastronomia/53768_clases-food-styling-

<i>que aman tomarle fotos a cada plato que ven</i>	febrero de 2018	los-aman-tomarle-fotos-plato-ven/
<i>La Bruja, un tesoro escondido en el centro histórico de Bogotá</i>	20 de febrero de 2018	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/53985_la-bruja-tesoro-escondido-centro-historico-bogota/
<i>4 recetas para una fiesta de hamburguesas gourmet</i>	23 de febrero de 2018	https://revistadiners.com.co/gastronomia/menu-diners/54089_4-recetas-una-fiesta-hamburguesas-gourmet/
<i>Días de brunch</i>	26 de febrero de 2018	https://revistadiners.com.co/gastronomia/restaurantes/54135_dias-de-brunch/

Vice Colombia

Titulo	Fecha	Link
<i>Esto es lo que se viene para Bogotá en gastronomía</i>	3 de febrero de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/3dpbn3/esto-es-lo-que-se-viene-para-bogota-en-gastronomia
<i>“Me gané el derecho de no lavar platos”: una charla con Jorge Rausch</i>	17 de febrero de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/gvmvg7/me-gane-el-derecho-de-no-lavar-platos-una-charla-con-jorge-rausch
<i>Hay 60 tipos de papa que los colombianos no conocíamos</i>	21 de febrero de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/pgxaxy/hay-60-tipos-de-papa-que-los-colombianos-no-conociamos
<i>Los bogotanos no sabemos comer lechona</i>	5 de mayo de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/9aeb33/los-bogotanos-no-sabemos-comer-lechona
<i>Moho, pola y vacío existencial: así lucen las neveras de algunos solteros en Bogotá</i>	10 de mayo de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/vv5g89/moho-pola-y-vacio-existencial-asi-lucen-las-everas-de-algunos-solteros-en-bogota
<i>Planes de la semana: teatro surrealista, comida, viñetas y arte urbano</i>	22 de mayo de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/j5enyp/planes-de-la-semana-teatro-surrealista-comida-vinetas-y-arte-urbano
<i>Conozcan La Planchonería, una nueva forma de hacer lechona</i>	22 de mayo de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/ezi7ke/conozcan-la-planchoneria-una-nueva-forma-de-hacer-lechona
<i>No almuerce afuera. Almuerce a lo colombiano, almuerce en coca</i>	26 de mayo de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/gyxajj/almuerzos-colombianos-en-coca
<i>Restaurantes universitarios exitosos nos dieron sus consejos de emprendimiento</i>	13 de junio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/ywzp35/buscamos-consejos-de-emprendimiento-con-restaurantes-universitarios-exitosos
<i>Un venezolano nos acompañó a probar comida de allá por Bogotá</i>	16 de junio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/43ypbd/un-venezolano-nos-acompano-a-probar-comida-venezolana-por-bogota
<i>Un chef me enseñó cinco recetas para no desperdiciar ni un gramo de comida</i>	7 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_latam/article/wj8x5w/un-chef-me-enseno-cinco-recetas-para-no-desperdiciar-ni-un-gramo-de-comida
<i>Paloquemao: el santuario de la</i>	19 de julio	https://munchies.vice.com/es/article/bjxp4v/paloquemao-el-

<i>comida típica colombiana</i>	de 2017	santuario-de-la-comida-tipica-colombiana
<i>¿Hay una comida rápida colombiana? Sí, acá le contamos cuál es</i>	24 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/vbmk73/comida-rapida-colombiana-fastfoodweek2017
<i>Bienvenidos a la 'Semana de la Comida Rápida' en VICE</i>	24 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/vbmkb3/bienvenidos-a-la-semana-de-la-comida-rapida-en-vice
<i>Estos son los mejores pasteles de yuca de Bogotá</i>	25 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/vbmk54/comida-pastel-de-yuca-bogota-fastfoodweek2017
<i>El sánduche 'Godzilla', el monstruo de la Universidad Nacional</i>	26 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/d38bax/el-sanduche-godzilla-el-monstruo-de-la-universidad-nacional
<i>Esta es la parada obligada de los chicharrones en el norte de Bogotá</i>	27 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/8xayj5/chicharrones-bogota-comida-fastfoodweek2017
<i>Guía cromática de fritos callejeros colombianos</i>	28 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/8xazk4/guia-cromatica-fritos-callejeros-colombia-fastfoodweek2017
<i>Hamburguesa vegana: así se prepara esta delicia</i>	28 de julio de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/wj8v4m/hamburguesa-vegana-asi-se-prepara-esta-delicia-fast-food-week-2017
<i>Pasé un rato con Nancy Silverton, cocinera de Chef's Table</i>	1 de septiembre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/433mm3/pase-un-rato-con-nancy-silverton-cocinera-de-chefs-table
<i>La cocina que convierte a excombatientes en chefs</i>	12 de septiembre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/kzz49a/cocina-colombiana-convierte-excombatientes-chefs
<i>Estuve en la cocina de un restaurante de hamburguesas durante el Burger Master</i>	16 de septiembre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/d3y85w/cocina-restaurante-hamburguesas-burger-master-bogota
<i>Este es el perro caliente que me recomendaron los taxistas de Bogotá</i>	22 de septiembre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/qvijeb/este-es-el-perro-caliente-que-me-recomendaron-los-taxistas-de-bogota
<i>Conozca el caldo de gallina que ha salvado a más de uno en Chapinero</i>	12 de octubre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/43az5m/conozca-el-caldo-de-gallina-que-ha-salvado-a-mas-de-uno-en-chapinero
<i>El chef de Primitivo nos enseñó una receta para cocinar con ñame</i>	13 de octubre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/evp77k/chef-primitivo-ensenar-receta-cocinar-name
<i>VICE recomienda: La Cósmica, sánduches de pollo frito picante en Bogotá</i>	15 de diciembre de 2017	https://www.vice.com/es_co/article/595ykk/vice-recomienda-la-cosmica-sanduches-de-pollo-frito-picante-en-bogota

El Espectador

Titulo	Fecha	Link
<i>Un mordisco de moda</i>	2 de febrero de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/opinion/un-mordisco-de-moda-columna-678033
<i>¡Hagan sus apuestas!</i>	16 de	https://www.elespectador.com/opinion/hagan-sus-apuestas-

	febrero de 2017	columna-680351
<i>No pateemos la lonchera</i>	23 de febrero de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/no-pateemos-la-lonchera-columna-681543
<i>Cocinarte</i>	2 de marzo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/cocinarte-columna-682696
<i>El poder de elegir</i>	9 de marzo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/el-poder-de-elegir-columna-683826
<i>De la papa a la papaya</i>	16 de marzo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/de-la-papa-la-papaya-columna-684889
<i>“El comedor hace conciencia”</i>	11 de abril de 2017	https://www.elespectador.com/entretenimiento/un-chat-con/el-comedor-hace-conciencia-articulo-688946
<i>Prometer para vender...</i>	20 de abril de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/prometer-para-vender-columna-690219
<i>Baum, el mercado de las recetas</i>	23 de abril de 2017	https://www.elespectador.com/vivir/baum-el-mercado-de-las-recetas-articulo-690288
<i>Empanada bailable</i>	27 de abril de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/empanada-bailable-columna-691383
<i>Rosa, la pastelera sabrosa</i>	30 de abril de 2017	https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/rosa-la-pastelera-sabrosa-articulo-691753
<i>La lección del limón en Wok</i>	3 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/medio-ambiente/la-leccion-del-limon-en-wok-articulo-692112
<i>Los menús de degustación no son de mi preferencia</i>	12 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/los-menus-de-degustacion-no-son-de-mi-preferencia-columna-693516
<i>¿Y si fuera rico?</i>	18 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/y-si-fuera-rico-columna-694468
<i>Tusa trifásica</i>	25 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/tusa-trifasica-columna-695560
<i>El triunfo de la nueva cocina colombiana</i>	31 de mayo de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/el-triunfo-de-la-nueva-cocina-colombiana-columna-696315
<i>“Colombia siempre ha despreciado sus valores”</i>	7 de junio de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/medio-ambiente/colombia-siempre-ha-despreciado-sus-valores-articulo-697326
<i>De pizzas y placeres culposos</i>	8 de junio de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/de-pizzas-y-placeres-culposos-columna-697566
<i>La Boucherie: un viaje a finales del siglo XIX</i>	10 de junio de 2017	https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/la-boucherie-un-viaje-finales-del-siglo-xix-articulo-697849
<i>Tómate uno</i>	15 de junio de	https://www.elespectador.com/opinion/tomate-uno-columna-698562

	2017	
<i>Cómeme</i>	22 de junio de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/comeme-columna-699663
<i>Quieto pa' la foto</i>	29 de junio de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/quieto-pa-la-foto-columna-700729
<i>A mordiscos</i>	6 de julio de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/mordiscos-columna-701792
<i>Kimi Izakaya, El restaurante japonés que me hizo volver a creer en la berenjena</i>	11 de julio de 2017	http://blogs.elespectador.com/gastronomia/sin-pecado-concebido/kimi-izakaya-restaurante-japones-me-volver-crear-la-berenjena
<i>Póngale la firma</i>	20 de julio de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/pongale-la-firma-columna-704199
<i>La expedición de los sabores exóticos</i>	22 de julio de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/cultura/la-expedicion-de-los-sabores-exoticos-articulo-704431
<i>Mi carne es débil</i>	27 de julio de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/mi-carne-es-debil-columna-705245
<i>Un vino para cada ocasión</i>	31 de julio de 2017	https://www.elespectador.com/entretenimiento/un-chat-con/un-vino-para-cada-ocasion-articulo-705843
<i>Tómese la sopita, mijo</i>	10 de agosto de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/tomese-la-sopita-mijo-columna-707474
<i>Una excusa para disfrutar</i>	17 de agosto de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/una-excusa-para-disfrutar-columna-708698
<i>Vuelve la feria gastronómica Alimentarte a Bogotá</i>	19 de agosto de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/bogota/vuelve-la-feria-gastronomica-alimentarte-bogota-articulo-708942
<i>Álvaro Clavijo, el chef que quiere rescatar el sabor colombiano</i>	23 de agosto de 2017	https://www.elespectador.com/entretenimiento/un-chat-con/alvaro-clavijo-el-chef-que-quiere-rescatar-el-sabor-colombiano-articulo-709545
<i>¡A gozar a pierna suelta!</i>	24 de agosto de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/gozar-pierna-suelta-columna-709794
<i>De todo como en botica</i>	31 de agosto de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/de-todo-como-en-botica-columna-710997
<i>Llega el Burger Master a Bogotá</i>	11 de septiembre de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/actualidad/llega-el-burger-master-bogota-articulo-712740
<i>Sin Pecado Concebido</i>	12 de octubre de 2017	http://blogs.elespectador.com/gastronomia/sin-pecado-concebido/visitando-rio
<i>Cómeme a mordiscos</i>	12 de octubre de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/comeme-mordiscos-columna-717934
<i>Al dente</i>	20 de octubre de	https://www.elespectador.com/opinion/al-dente-columna-718950

	2017	
<i>Endúzame la vida</i>	2 de noviembre de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/endulzame-la-vida-columna-721274
<i>A mí llévenme de piquete</i>	10 de noviembre de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/mi-llevenme-de-piquete-columna-722462
<i>¿Qué tiene el queso que me enloquece?</i>	16 de noviembre de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/que-tiene-el-queso-que-me-enloquece-columna-723599
<i>¿Qué debe tener un buen ajiaco santafereño?</i>	18 de noviembre de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/bogota/que-debe-tener-un-buen-ajiaco-santafereno-articulo-723765
<i>"Los Hermanos Rausch", el programa televisivo de dos chefs colombianos</i>	5 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/entretenimiento/medios/los-hermanos-rausch-el-programa-televisivo-de-dos-chefs-colombianos-articulo-726870
<i>Los cocineros, las nuevas celebridades</i>	8 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/entretenimiento/gente/los-cocineros-las-nuevas-celebridades-articulo-727398
<i>Chef Leonor Espinosa recibe el Basque Culinary World Prize 2017</i>	14 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/chef-leonor-espinosa-recibe-el-basque-culinary-world-prize-2017-articulo-728402
<i>Lo que debe saber de los vinos de Navidad</i>	15 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/lo-que-debe-saber-de-los-vinos-de-navidad-articulo-728615
<i>Leonor Espinosa</i>	18 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/leonor-espinosa-columna-729077
<i>Venga le cuento</i>	28 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/opinion/venga-le-cuento-columna-730862
<i>Colombia es paisaje e historia en un plato</i>	29 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/entretenimiento/gente/colombia-es-paisaje-e-historia-en-un-plato-articulo-730919
<i>La otra "embajada" de Corea en Bogotá</i>	29 de diciembre de 2017	https://www.elespectador.com/noticias/bogota/la-otra-embajada-de-corea-en-bogota-articulo-730077
<i>Futuro alimentario</i>	14 de enero de 2018	https://www.elespectador.com/noticias/noticias-de-cultura/futuro-alimentario-articulo-733301
<i>El reto de regresar a lo básico</i>	18 de enero de 2018	https://www.elespectador.com/opinion/el-reto-de-regresar-lo-basico-columna-734167
<i>Felipe Ariabaleta, el mundo en un plato</i>	23 de enero de 2018	https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/felipe-arizabaleta-el-mundo-en-un-plato-articulo-734947
<i>Picoteo como las gallinas</i>	8 de febrero de 2018	https://www.elespectador.com/opinion/picoteo-como-las-gallinas-columna-738113
<i>Pasos para preparar pannacotta de gulupa</i>	17 de febrero de 2018	https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/pasos-para-preparar-panna-cotta-de-gulupa-articulo-739661
<i>Mathieu Cocuelle, un</i>	20 de	https://www.elespectador.com/entretenimiento/un-chat-

<i>francés en la cocina colombiana</i>	febrero de 2018	con/mathieu-cocuelle-un-frances-en-la-cocina-colombiana-articulo-740234
--	-----------------	---

Soho

Titulo	Fecha	Link
<i>Argentina desde el asado (origen y secretos de esta delicia)</i>	14 de febrero de 2017	http://www.soho.co/historias/articulo/asado-argentino-por-martin-caparros/46807
<i>Chile desde la mechada italiana (en marraqueta)</i>	14 de febrero de 2017	http://www.soho.co/historias/articulo/gastronomia-chilena/46808
<i>El coctel de Cristiano Ronaldo</i>	14 de febrero de 2017	http://www.soho.co/vida-soho/articulo/cristiano-ronaldo-tiene-su-propio-coctel/46803
<i>México desde los tacos al pastor por Xavier Velasco</i>	14 de febrero de 2017	http://www.soho.co/historias/articulo/historia-de-la-comida-mexicana/46809
<i>El coctel de marihuana</i>	15 de marzo de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/marihuana-con-alcohol-el-coctel-de-marihuana/47264
<i>Aprenda a preparar el mejor coctel de Bogotá</i>	5 de abril de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/cocteles-bulldog-el-mejor-coctel-de-bogota/47771
<i>Comiendo como Mary Méndez</i>	Abril de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/dieta-de-presentadora-colombiana-mary-mendez/47777
<i>El coctel de Game of Thrones se llama Winter is Coming</i>	15 de mayo de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/game-of-thrones-coctel-de-game-of-thrones/48092
<i>Visita al 'corrientazo' que ganó una estrella Michelin por error</i>	Mayo de 2017	http://www.soho.co/historias/articulo/guia-michelin-restaurante-gana-por-error-una-estrella-michelin/48110
<i>Catando a ciegas vinos de D1, Justo & Bueno y Ara</i>	20 de junio de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/vino-cual-es-el-mejor-vino-barato/48561
<i>Famosos colombianos le cuentan qué plato pedirían en su última cena</i>	12 de julio de 2017	http://www.soho.co/entretenimiento/articulo/famosos-colombianos-la-comida-que-le-gusta-a-los-famosos-colombianos/49135
<i>Las 5 mejores alitas de Bogotá</i>	12 de julio de 2017	http://www.soho.co/entretenimiento/articulo/alitas-en-bogota-las-5-mejores-alitas-de-bogota/49491
<i>Grant Achatz, el chef que perdió el gusto</i>	28 de agosto de 2017	http://www.soho.co/historias/articulo/los-mejores-chef-del-mundo-grant-achatz-el-chef-que-perdio-el-gusto/49575
<i>Yo preparo el plato más caro del mundo</i>	28 de agosto de 2017	http://www.soho.co/historias/articulo/la-comida-mas-cara-del-mundo/49657

<i>Monsieur Cu-Cu, lo último de cocina francesa en Bogotá</i>	19 de septiembre de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/nuevo-restaurant-frances-en-bogota-monsieur-cucu/49954
<i>Mezcal, el nuevo tequila</i>	17 de octubre de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/nuevo-restaurant-frances-en-bogota-monsieur-cucu/49954
<i>Lorenzo el Griego, el restaurante que faltaba en Bogotá</i>	15 de noviembre de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/planes-en-bogota-el-restaurant-lorenzo-el-griego/51717
<i>El vino de arroz</i>	18 de diciembre de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/cocteles-con-sake/52132
<i>Un restaurante vegetariano diferente</i>	18 de diciembre de 2017	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/casa-lelyte-bogota-resena/52131
<i>El coctel del guayabo</i>	19 de enero de 2018	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/bloody-mary-el-coctel-del-guayabo/52355
<i>Los 5 mejores restaurantes del mundo</i>	29 de enero de 2018	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/los-5-mejores-restaurantes-del-mundo/52360
<i>Segundo, un restaurante de primera</i>	29 de enero de 2018	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/restaurant-segundo-en-bogota/52353
<i>El restaurante francés que solo sirve un plato abrió en Bogotá</i>	21 de febrero de 2018	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/lentrecote-en-bogota/52408
<i>El coctel con mezcal picante (que no pica)</i>	22 de febrero de 2018	http://www.soho.co/estilo-de-vida/articulo/cocteles-con-mezcal/52503

La República

Titulo	Fecha	Link
<i>Bramador, un lugar en Bogotá donde se aprende a degustar la carne</i>	2 de febrero de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/bramador-un-lugar-en-bogota-donde-se-aprende-a-degustar-la-carne-2467041
<i>Chef con estrellas Michelin estará en Il Filetto</i>	24 de febrero de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/chef-con-estrellas-michelin-estara-en-il-filetto-2475991
<i>Los ingredientes de los platos en La Despensa llegan de Perú</i>	2 de marzo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/los-ingredientes-de-los-platos-en-la-despensa-llegan-de-peru-2478891
<i>Apulia y Emilia Romagna influyen en el menú de Italia Rústica</i>	10 de marzo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/apulia-y-emilia-romagna-influyen-en-el-menu-de-italia-rustica-2482206
<i>El menú de Islamorada se impregna de sabores caribeños</i>	17 de marzo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-menu-de-islamorada-se-impregna-de-sabores-caribenos-2485191
<i>Hoy se hará una nueva jornada de Gout de France</i>	18 de marzo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/hoy-se-hara-una-nueva-jornada-de-gout-de-france-2486016

<i>Tras 20 años de operación, Ícaro renueva menú TexMex</i>	23 de marzo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/tras-20-anos-de-operacion-icaro-renueva-menu-tex-mex-2487636
<i>El Kilo llegó a Bogotá para traer los mejores sabores de la costa</i>	30 de marzo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-kilo-llego-a-bogota-para-traer-los-mejores-sabores-de-la-costa-2490586
<i>La Juguetería reinventa la parrilla y las carnes maduras</i>	7 de abril de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/la-jugueteria-reinventa-la-parrilla-y-la-carnes-maduras-2493826
<i>Las mejores pescaderías para degustar en Semana Santa</i>	8 de abril de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/las-mejores-pescaderias-para-degustar-en-semana-santa-2494491
<i>En Vermet la propuesta en platos es saludable y gourmet</i>	20 de abril de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/en-vermet-la-propuesta-en-platos-es-saludable-y-gourmet-2498831
<i>Quinta edición de Bogotá Food Week irá hasta el 7 de mayo</i>	25 de abril de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/quinta-edicion-del-bogota-food-week-ira-hasta-el-7-de-mayo-2500926
<i>Vuelve el Bogotá Food Week, la celebración gastronómica de la capital colombiana</i>	25 de abril de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/vuelve-el-bogota-food-week-la-celebracion-gastronomica-de-la-capital-colombiana-2500606
<i>Siete Cabras combina comida mediterránea y música en vivo</i>	27 de abril de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/siete-cabras-combina-comida-mediterranea-y-musica-en-vivo-2501826
<i>En Smoky Monkey los platos ahumados son la orden del día</i>	4 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/en-smoky-monkey-los-platos-ahumados-son-la-orden-del-dia-2504456
<i>Cocktail Week Bogotá contará con 240 bares</i>	8 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/cocktail-week-bogota-contara-con-240-bares-2506221
<i>Cuatro chefs que llevan el restaurante a su casa</i>	10 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/cuatro-chefs-que-llevan-el-restaurante-a-su-casa-2507346
<i>El Bembé es un rincón de la cultura cubana en Bogotá</i>	11 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-bembe-es-un-rincon-de-la-cultura-cubana-en-bogota-2507826
<i>Los cocteles son protagonistas en el menú del local Eighty Six</i>	18 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/los-cocteles-son-protagonistas-en-el-menu-del-local-eightysix-2511126
<i>“A finales de este año habrá un Barra Chalaca en Bogotá”</i>	23 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/a-finales-de-este-ano-habra-un-barra-chalaca-en-bogota-2512491
<i>Cinco lugares para comprar carnes maduras</i>	23 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/cinco-lugares-para-comprar-carnes-maduras-2513011
<i>Sabores franceses frente al Parque de la 93 en Bogotá</i>	26 de mayo de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/sabores-franceses-frente-al-parque-de-la-93-en-bogota-2513816
<i>Los sabores artesanales kurdos tienen su lugar en Bogotá</i>	2 de junio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/los-sabores-artesanales-kurdos-tienen-su-lugar-en-bogota-2516171
<i>El Bistro de New Orleans en Bogotá cumple cinco</i>	9 de junio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-bistro-de-new-orleans-en-bogota-cumple-cinco-anos-2519121

años		
<i>El nuevo local para comer sano en Bogotá</i>	16 de junio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-nuevo-local-para-comer-sano-en-bogota-2519869
<i>Entre antigüedades y con cocina abierta, El Chato se reinventa</i>	16 de junio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/entre-antiguedades-y-con-cocina-abierta-el-chato-se-reinventa-2519845
<i>Cacio & Pepe renovó la carta con el lanzamiento de 12 tipos de pizza al horno</i>	23 de junio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/cacio-pepe-renovo-la-carta-con-12-tipos-de-pizza-al-horno-2520408
<i>El concepto gourmet “comfort food” llegó al barrio Chicó</i>	29 de junio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-concepto-gourmet-comfort-food-llego-al-barrio-chico-2520924
<i>Vinos españoles tendrán su propia cata en Mediterránea de Andrei</i>	6 de julio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/vinos-espanoles-tendran-cata-en-mediterranea-de-andrei-2522925
<i>Colombia y Perú se funden en Segundo para tener dos ambientes en el mismo lugar</i>	14 de julio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/colombia-y-peru-se-funden-en-segundo-para-tener-dos-ambientes-en-el-mismo-lugar-2526395
<i>La coctelería artesanal de La Huerta pasó a reinventarse en el barrio Quinta Camacho</i>	21 de julio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/la-cocteleria-artesanal-de-la-huerta-paso-a-quinta-camacho-2528974
<i>Arnau Barenys y Guillermo Horacio González celebran los 13 años de Matiz</i>	25 de julio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/barenys-y-gonzalez-celebran-los-13-de-matiz-2529813
<i>El chef José Pajares cumple 20 años frente al restaurante bogotano Pajares Salinas</i>	28 de julio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-chef-jose-pajares-cumple-20-anos-frente-al-pajares-salinas-2531123
<i>Los 10 mejores restaurantes de Bogotá escogidos por los empresarios</i>	31 de julio de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/los-10-mejores-restaurantes-para-los-empresarios-2531675
<i>Llegarán más de 150 referencias premium de prestigio a Expovinos</i>	1 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/mas-de-150-referencias-premium-en-expovinos-2532345
<i>Lugares en Colombia para “tapear” y disfrutar gastronomía gourmet</i>	3 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/lugares-en-colombia-para-salir-a-tapear-2533180
<i>Si quiere probar los verdaderos platos gallegos, vaya a la Zona G de Bogotá</i>	4 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/si-quiere-probar-platos-gallegos-vaya-a-la-zona-g-de-bogota-2533655
<i>Un bistro francés que funciona en Chapinero tiene tan solo seis platos en el menú</i>	11 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/un-bistro-frances-que-funciona-en-chapinero-tiene-tan-solo-seis-platos-en-el-menu-2535955
<i>Conozca los cinco lugares que hay en la capital que están de moda para hacer “after office”</i>	14 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/conozca-los-cinco-lugares-de-moda-para-hacer-un-after-office-2536217
<i>Francia y el altiplano Cundiboyacense serán los</i>	15 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/francia-y-el-altiplano-cundiboyacense-seran-los-protagonistas-en-alimentarte-food-

<i>protagonistas en Alimentarte Food Festival</i>		festival-2536881
<i>El menú de Cantina y Punto tiene la firma del chef mexicano Roberto Ruiz</i>	25 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-menu-de-cantina-y-punto-tiene-la-firma-del-chef-espanol-roberto-ruiz-2540431
<i>Los mejores chef y restaurantes de Latinoamérica serán premiados en Bogotá</i>	30 de agosto de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/los-mejores-chef-y-restaurantes-de-latinoamerica-seran-premiados-en-bogota-2541906
<i>En Café Bar Universal la carta se reinventa todos los días con ingredientes colombianos</i>	1 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/en-cafe-bar-universal-la-carta-se-reinventa-todos-los-dias-con-ingredientes-colombianos-2543081
<i>Estos son los lugares para degustar salchichas gourmet en Bogotá</i>	2 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/estos-son-los-lugares-para-degustar-salchichas-gourmet-en-bogota-2543288
<i>Restaurantes del hotel Marriott en Bogotá se reunirán en el Food Truck Fest</i>	2 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/restaurantes-del-hotel-marriott-de-bogota-se-reuniran-en-el-food-truck-fest-2543318
<i>Leo Espinosa ganó la distinción “Mejor chef femenina de América Latina”</i>	13 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/nuestro-consumidor-no-tiene-sentido-de-pertenencia-leo-espinosa-2547651
<i>Marietta: la nueva apuesta de la cocina contemporánea francesa en Bogotá</i>	15 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/marietta-la-nueva-apuesta-de-la-cocina-contemporanea-francesa-en-bogota-2548326
<i>Los chefs chinos que están detrás del restaurante Cooking Taichi de Bogotá</i>	22 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/los-chefs-chinos-que-estan-detras-del-restaurant-cooking-taichi-de-bogota-2550973
<i>La apuesta culinaria mexicana más elegante y sofisticada que ofrece Bogotá</i>	29 de septiembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/la-apuesta-culinaria-mexicana-mas-elegante-y-sofisticada-que-ofrece-bogota-2553532
<i>El Esturión demuestra que Perú es más que ceviches y pescados</i>	6 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-esturion-demuestra-que-peru-es-mas-que-ceviches-y-pescados-2556289
<i>El Mirador, el restaurante que combina la comida mediterránea con la santafereña</i>	13 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-mirador-el-restaurant-que-combina-la-comida-mediterranea-con-la-santafereña-2559159
<i>Organizar picnics, la tendencia que se pone de moda en Bogotá</i>	14 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/organizar-picnics-la-tendencia-que-se-pone-de-moda-en-bogota-2559219
<i>Propuestas gastronómicas fuera de lo común que encuentra en Bogotá</i>	19 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/propuestas-gastronomicas-fuera-de-lo-comun-que-apuestan-por-el-comensal-de-bogota-2560572
<i>La oferta gastronómica del restaurante Río incluye clases de baile y muestras de arte</i>	20 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/la-oferta-gastronomica-del-restaurant-rio-incluye-clases-de-baile-y-muestras-de-arte-2560918
<i>La propuesta del Hotel W para tomar vino</i>	23 de octubre de	https://www.larepublica.co/ocio/la-propuesta-del-hotel-w-para-tomar-vino-2561480

	2017	
Con \$98.000 cene en Villanos en Bermudas, uno de los mejores sitios del Continente	26 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/con-98000-se-cena-en-villanos-en-bermudas-uno-de-los-mejores-sitios-del-continente-2562958
Upperside, la apuesta culinaria que asegura contar con la mejor terraza para comer	27 de octubre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/upperside-la-apuesta-culinaria-que-asegura-contar-con-la-mejor-terrazza-para-comer-2563457
El Mesón de Cervantes, la apuesta culinaria que propone tapas españolas innovadoras	3 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-meson-de-cervantes-la-apuesta-culinaria-que-propone-tapas-espanolas-innovadoras-2566109
El restaurante La Ventana en Bogotá hará el festival Vive España	10 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-restaurante-la-ventana-en-bogota-hara-el-festival-vive-espana-2568407
Hierbas traídas de Grecia son protagonistas en el restaurante Teo Estatorio	10 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/hierbas-traidas-de-grecia-son-protagonistas-en-el-restaurante-teo-estatorio-2568520
Hoy inicia en Bogotá la fiesta de vinos Beaujolais Nouveau, la más grande del mundo	16 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/hoy-inicia-en-bogota-la-fiasta-de-vinos-beaujolais-nouveau-la-mas-grande-del-mundo-2570229
La experiencia en el restaurante La Bruja no solo se concentra en el ámbito culinario	17 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/la-experiencia-en-el-restaurante-la-bruja-no-solo-se-concentra-en-el-ambito-culinario-2570963
Cinco chefs nacionales e internacionales dan el top 3 para desayunar en Bogotá	20 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/cinco-chefs-nacionales-e-internacionales-dan-el-top-3-para-desayunar-en-bogota-2571636
Hasta siete chefs se reúnen en la cocina del restaurante Pravda	24 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/hasta-siete-chefs-se-reunen-en-la-cocina-del-restaurante-pravda-2573465
Bogotá, sede del primer Festival de quesos europeos	27 de noviembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/bogota-sede-del-primer-festival-de-quesos-europeos-2574196
Perrachica Fine Street Food Bar, la propuesta popular con cocina moderna	1 de diciembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/perrachica-fine-street-food-bar-la-propuesta-culinaria-popular-con-cocina-moderna-2576191
Hasta siete tipos de bacalao podrá degustar en el restaurante O Galo	8 de diciembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/hasta-siete-tipos-de-bacalao-podra-degustar-en-el-restaurante-o-galo-2579184
El Fantasio, el restaurante de Bogotá que mezcla la gastronomía peruana, china y japonesa	15 de diciembre de 2017	https://www.larepublica.co/ocio/el-fantasio-el-restaurante-de-bogota-que-mezcla-la-gastronomia-peruana-china-y-japonesa-2581714
Los lugares más exclusivos para degustar coctelería ahumada	15 de enero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/los-lugares-mas-exclusivos-para-degustar-cocteleria-ahumada-2588516
Grecia de Andrei, viaje culinario al Mediterráneo desde Usaquén	20 de enero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/grecia-de-andrei-un-viaje-culinario-al-mediterraneo-desde-usaquen-2590174
Hasta el sábado 27 de enero irá el Festival de	24 de enero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/hasta-el-sabado-27-de-enero-ira-el-festival-de-cocina-vasca-en-el-restaurante-bruto-2591917

<i>Cocina Vasca en el restaurante Bruto</i>		
<i>En Maracuyá se transforma la comida tradicional en saludable</i>	2 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/en-maracuya-se-transforma-la-comida-tradicional-en-saludable-2595144
<i>Siete lugares para comer ceviche de alta calidad en Bogotá</i>	5 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/siete-lugares-para-comer-ceviche-de-alta-calidad-en-bogota-2595809
<i>El róbaló y la corvina le ganan espacio al salmón</i>	12 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/el-robalo-y-la-corvina-le-ganan-espacio-al-salmon-2470936
<i>El 'Bar de Tapas' español que se tomó la Zona G de Bogotá</i>	16 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/el-bar-de-tapas-espanol-que-se-tomo-la-zona-g-de-bogota-2599874
<i>Los restaurantes que llegan a El Dorado</i>	16 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/los-restaurantes-que-llegan-a-eldorado-2599902
<i>Guía de lugares en Bogotá para disfrutar del Día internacional de la Margarita</i>	22 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/guia-de-lugares-en-bogota-para-disfrutar-del-dia-internacional-de-la-margarita-2602034
<i>El Brunchaholic de Click Clack ahora será todo el día</i>	27 de febrero de 2018	https://www.larepublica.co/ocio/el-brunchaholic-de-click-clack-ahora-sera-todo-el-dia-2603624

El Tiempo

Titulo	Fecha	Link
<i>Monkey House, más gastrobar y maridaje</i>	2 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/monkey-house-en-bogota-30970
<i>Así seleccionaron a Bogotá como sede de la ceremonia de los '50 Best'</i>	7 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16813561
<i>El 'boom' de las papas nativas en la gastronomía colombiana</i>	7 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurantes-para-comer-papas-nativas-35929
<i>Un bar de 'mozzarella'</i>	9 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/un-bar-de-mozzarella-el-caldero-sancho-31299
<i>VG-Tal propone la felicidad vegetariana en Bogotá</i>	9 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-vegetariano-vg-tal-en-bogota-33683
<i>Renovando la locura de Juana</i>	16 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/nuevo-menu-del-restaurante-juana-la-loca-60304
<i>La Grande, ¡grande! / El caldero de Sancho</i>	24 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cevicheria-la-grande-en-bogota-61463
<i>Talleres de pasta en los 15 de Giordanelli</i>	24 de febrero de	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/clases-de-cocina-italiana-con-giordanelli-61457

	2017	
<i>Il Filetto renueva su menú toscano</i>	24 de febrero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/nuevo-menu-del-restaurant-il-filetto-61460
<i>Factor sorpresa / El caldero de Sancho</i>	2 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/factor-sorpresa-el-caldero-de-sancho-63580
<i>El caldero de Sancho / Perú, de festival</i>	9 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-caldero-de-sancho-peru-de-festival-65956
<i>Llegaron los sándwiches de Guerrero</i>	11 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/sandwiches-de-guerrero-llega-a-bogota-65958
<i>‘En el food styling he encontrado un desarrollo creativo’</i>	13 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/mariana-velasquez-estilista-de-comida-habla-sobre-food-styling-66718
<i>El potencial de la chocolatería latina en la feria chocoart, en Bogotá</i>	16 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/aprenda-en-xocoart-que-hace-a-un-chocolate-de-buena-calidad-68422
<i>El día en que los chefs rinden tributo a la gran cocina de Francia</i>	18 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/gout-de-france-rinde-homenaje-a-la-cocina-de-francia-69034
<i>Fish & Meat Market, una oferta donde el comen el chef</i>	23 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/gout-de-france-rinde-homenaje-a-la-cocina-de-francia-69034
<i>El caldero: Para amantes del café</i>	23 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-caldero-para-amantes-del-cafe-70772
<i>Cocu Market, un día de mercado distinto</i>	24 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cocu-market-un-dia-de-mercado-distinto-71204
<i>Más allá del sushi - El Caldero de Sancho</i>	3 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/mas-alla-del-sushi-el-caldero-de-sancho-73272
<i>Martinica se mueve entre motos y hamburguesas</i>	31 de marzo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/martinica-lugar-de-comidas-rapidas-y-motos-73270
<i>Solo pastrami / El caldero</i>	6 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/solo-pastrami-columna-el-caldero-sancho-75710
<i>Conozca el ramen, el plato japonés de moda</i>	16 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/que-es-el-ramen-y-donde-comer-en-bogota-78128
<i>La Casa Nutritiva el Lago, una opción citadina p comer saludable</i>	17 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurant-la-casa-nutritiva-el-lago-en-bogota-78682
<i>Islamorada celebra seis años con carta renovada</i>	20 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/nuevos-platos-en-islamorada-79914
<i>El bistró de la 93/ El caldero de Sancho</i>	20 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-bistro-de-la-93-el-caldero-de-sancho-79918

<i>Saludo a La Condesa / El caldero</i>	27 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-de-sancho-saludo-a-la-condesa-82538
<i>El encanto 'clandestino' de Eighty Six</i>	27 de abril de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-del-bar-eighty-six-en-bogota-82380
<i>Premios de revista 'La Barra' reconocieron la gastronomía colombiana</i>	1 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/economia/empresas/premios-de-revista-la-barra-a-la-comida-colombiana-83454
<i>Comer sano y comer rico / El caldero</i>	11 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-sobre-el-restaurante-bite-87100
<i>Tomás Rueda presenta la propuesta de Calderón Bogotá</i>	15 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/chef-tomas-rueda-habla-de-su-nuevo-restaurante-87856
<i>Termina el 'Coctail Week' que se celebró en Bogotá</i>	18 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/termina-el-coctail-week-que-se-celebro-en-bogota-89730
<i>El caldero / La vuelta a Colombia</i>	18 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-caldero-la-vuelta-a-colombia-89920
<i>Alimentarte adelantó sus cenas a cuatro manos</i>	22 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cenas-a-cuatro-manos-de-alimentarte-se-adelantaron-90688
<i>Un segundo de primera</i>	25 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/un-segundo-de-primera-sancho-92346
<i>Crece el club de las cervezas 'de autor' en Colombia</i>	29 de mayo de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cervecerias-artesanales-crecen-en-colombia-93058
<i>El talento de Luz Melia con la auténtica cocina Valle/ El Caldero</i>	1 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-talento-de-luz-melia-el-caldero-columna-gastronomica-de-sancho-94522
<i>La Mariano Moreno, premiada como mejor Escuela de gastronomía del país</i>	2 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/premios-la-barra-galardona-a-la-escuela-mariano-moreno-91736
<i>El arte de cocinar vegetales para los que comen todo</i>	2 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-vegetariano-casa-lelyte-en-bogota-90568
<i>Un Chato renovado El caldero</i>	8 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-de-sancho-sobre-el-restaurante-el-chato-en-bogota-96978
<i>Cuatro días con un 'coach' de la pastelería</i>	8 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/taller-de-pasteleria-con-tan-wei-loon-en-bogota-96972
<i>'Gelato', el postre de moda que conquista el gusto de los bogotanos</i>	11 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/heladerias-para-comer-gelato-en-bogota-97708
<i>Comida sana con toque 'hippie' / El caldero</i>	16 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-de-sancho-sobre-el-restaurante-hippie-en-bogota-99448
<i>Smoky Monkey: casa de ahumados en Chía</i>	21 de junio de	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-del-restaurante-smoky-monkey-en-chia-99444

	2017	
<i>Existe el paraíso / El caldero</i>	22 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/existe-el-paraiso-el-caldero-101958
<i>Manual de buena atención / El caldero</i>	29 de junio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-de-sancho-sobre-la-buena-atencion-en-chef-burger-104068
<i>Un espacio que fusiona gastronomía y arte</i>	7 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-in-fusion-en-bogota-106346
<i>Un bar de tapeo, pero a la japonesa</i>	9 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-kimizakaya-en-bogota-106978
<i>Café y ciclismo / El caldero</i>	13 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cafe-y-ciclismo-el-caldero-108810
<i>El Chato, más elegante y renovado</i>	14 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/reinauguracion-restaurante-el-chato-108802
<i>Alta cocina entre dos panes / El caldero</i>	20 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/las-delicias-que-ofrece-sandwich-taller-en-bogota-111178
<i>El premio a Leonor Espinosa</i>	20 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/chef-leonor-espinosa-gano-el-basque-culinary-world-prize-2017-110272
<i>Alelú: gourmet y ágil a la hora de almorzar</i>	21 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-del-restaurante-alelu-en-el-parque-de-la-93-de-bogota-111176
<i>La fiebre del poke hawaiano pisa fuerte en Bogotá</i>	24 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-poke-bowl-en-bogota-111778
<i>Una buena escala / El caldero</i>	27 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-paradero-colfrance-se-renueva-con-una-nutrida-carta-en-su-restaurante-petite-france-113876
<i>El jerez y el chianti, con su historia a Expovinos</i>	27 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/que-vinos-seran-los-protagonistas-en-expovinos-2017-113860
<i>El ajiaco, la lechona y la bandeja paisa también acompañan con vino</i>	30 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/como-acompanar-platos-tipicos-colombianos-con-vino-114630
<i>Historias de cocina: Piqueteadero Doña Nieves / El condimentario</i>	30 de julio de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/margarita-bernal-historias-de-cocina-piqueteadero-dona-nieves-114632
<i>Comidas rápidas con frutos del mar y panes en Bogotá</i>	3 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/easy-fish-comida-rapida-de-mar-en-bogota-116332
<i>De las calles asiáticas / El caldero</i>	3 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/de-las-calles-asiaticas-el-caldero-116334
<i>¿‘Waffles’ de almojábana? / El caldero</i>	10 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/waffles-de-almojabana-el-caldero-118474
<i>Gaspar, los sabores del</i>	10 de	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/gaspar-restaurante-de-

<i>mediterráneo en plena Bogotá</i>	agosto de 2017	comida-mediterranea-en-bogota-118472
<i>Seratta, un mercado gourmet de ingredientes y experiencias</i>	13 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/platos-y-licores-recomendados-del-restaurante-seratta-119122
<i>Alimentarte cumple 15 años</i>	17 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/alimentarte-cumple-15-anos-121076
<i>De vuelta a Francia / El caldero</i>	17 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/de-vuelta-a-francia-el-caldero-121080
<i>Más cerca del Premio a las Cocinas Tradicional</i>	17 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/finalistas-del-premio-nacional-a-las-cocinas-tradicionales-2017-120782
<i>Cocina española servida a manteles en Racion.es</i>	17 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-raction-es-del-chef-juantxu-alonso-121074
<i>Recetario con papas estrella</i>	18 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/recetario-con-papas-nativas-de-areandina-121506
<i>Comida y vino, con toque femenino, en el Bogo Wine & Food Festival</i>	20 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/nueva-edicion-del-bogota-wine-food-festival-121730
<i>Premio a platos que retratan tradiciones</i>	22 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/finalistas-al-premio-nacional-a-las-cocinas-tradicionales-122408
<i>Un menú amazónico ganó el Premio Nacional a Cocinas Tradicionales</i>	23 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/menu-amazonico-ganador-del-premio-nacional-a-las-cocinas-tradicionales-2017-122936
<i>'Brunch' que se volvió tradición</i>	24 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/brunch-en-el-hotel-la-fontana-de-bogota-123318
<i>Fin de semana de ferias 'gourmet' en Colombia</i>	24 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/eventos-sweet-fair-sabor-barranquilla-y-carulla-es-cafe-123280
<i>Un japonés de barrio / El caldero de Sancho</i>	24 de agosto de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/un-japones-de-barrio-el-caldero-de-sancho-123316
<i>Las catas moleculares son lo último para amante del buen café</i>	3 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/catas-moleculares-de-cafe-en-san-alberto-126544
<i>Restaurante 55, una buena suma / El caldero</i>	8 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-55-una-buena-suma-columna-gastronomica-de-sancho-127980
<i>La 'lluvia de hamburguesas' que se toma esta semana a Bogotá</i>	12 de septiembre de 2017	http://www.deleitese.co/una-lluvia-de-hamburguesas-llega-bogota-854
<i>Leonor Espinosa es la mejor chef mujer de América Latina 2017</i>	12 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/leonor-espinosa-mejor-chef-mujer-de-america-latina-130174
<i>'El cliente no siempre</i>	15 de	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/entrevista-con-leonor-

<i>tiene la razón': Leonor Espinosa</i>	septiembre de 2017	espinosa-la-mejor-chef-de-america-latina-2017-130950
<i>A Leo lo que es de Leo</i>	19 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/opinion/columnistas/fernando-quiros/a-leo-lo-que-es-de-leo-leonor-espinosa-mejor-chef-mujer-de-america-latina-132054
<i>¡Por una chuleta! / El caldero</i>	21 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/por-una-chuleta-el-caldero-sancho-133312
<i>Con la bendición de la Guadalupeana</i>	22 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/recomendaciones-del-restaurante-la-santa-guadalupe-133308
<i>Donuts Queens, el reino de las donas artesanales Bogotá</i>	24 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/donuts-queens-tienda-de-donas-artesanales-en-bogota-134042
<i>Leo, una artista en la cocina / El condimentario</i>	24 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/leo-una-artista-en-la-cocina-columna-de-margarita-bernal-134044
<i>Peruano y japonés / El caldero</i>	28 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/peruano-y-japones-el-caldero-sancho-135738
<i>En el país, cada vez se disfruta más del queso</i>	28 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/salon-del-queso-en-unicentro-bogota-135736
<i>Claves para disfrutar un buen queso</i>	29 de septiembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/claves-para-catar-conservar-y-servir-una-tabla-de-quesos-136184
<i>Equilibrio entre clásico y contemporáneo / El caldero</i>	5 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-del-restaurante-marietta-en-bogota-138270
<i>Disfrute del Festival Campo y Cocina en Bogotá</i>	6 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-domingo-se-realiza-el-festival-campo-y-cocina-138508
<i>Comida colombiana con sabor colonial</i>	6 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-restaurante-divina-providencia-en-el-centro-de-bogota-138264
<i>El bao llega de las calles de Oriente</i>	12 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/street-bao-un-restaurante-dedicado-a-este-panecillo-140564
<i>Estos son los vasos que necesita para disfrutar bien cerveza</i>	13 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/vasos-para-tomar-y-disfrutar-la-cerveza-141006
<i>Cada cerveza en su respectivo vaso</i>	13 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/expocervezas-en-unicentro-bogota-desde-el-19-de-octubres-140850
<i>Pasión por el ceviche / El caldero</i>	19 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/pasion-por-el-ceviche-el-caldero-142814
<i>La fiesta cervecera, en Bogotá, es esta vez en Unicentro</i>	19 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/expocervezas-en-unicentro-bogota-2017-142806
<i>Festival culinario Made in France, en Bogotá</i>	19 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/festival-culinario-de-comida-francesa-en-bogota-142812

Ronald Valero: ganador del campeonato colombiano de baristas	22 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/campeonato-colombiano-de-baristas-2017-143620
Bogotá se prepara para recibir a los 'Óscar' de la gastronomía	22 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/ceremonia-de-los-50-mejores-restaurantes-de-america-latina-en-bogota-143266
Las preguntas en torno a la lista de los '50 Best' de América Latina	22 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/claves-para-entender-la-lista-de-los-50-best-de-america-latina-145014
La cocina de A. Latina sigue combatiendo prejuicios	23 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cocina-de-america-latina-sigue-combatiendo-prejuicios-144124
Harry Sasson, mejor restaurante de Colombia 2017	24 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/harry-sasson-elegido-como-el-mejor-restaurante-de-colombia-2017-144554
El Creole Food Fest trae la mejor comida del sur Estados Unidos	25 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-creole-food-fest-trae-la-mejor-comida-del-sur-de-estados-unidos-144622
Conozca cómo son los 10 mejores restaurantes de Latinoamérica	25 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/los-platos-destacados-de-los-mejores-restaurantes-de-america-latina-en-2017-144726
Harry Sasson, disciplina más allá de las listas	26 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/entrevista-con-harry-sasson-ganador-al-mejor-restaurante-en-colombia-2017-145154
Ingenio vegano / El caldero	26 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-caldero-145158
Ciclo de cocineras de tradición en Bogotá	27 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/encuentro-de-cocineras-de-tradicion-en-misia-de-leonor-espinosa-145516
El incomprendido huevo frito / El condimentario	29 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-incomprendido-huevo-frito-columna-de-margarita-bernal-145926
'Si nuestra comida no sorprende, hicimos mal el trabajo'	29 de octubre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/villanos-en-bermudas-la-nueva-entrada-de-colombia-en-los-50-best-de-america-latina-145924
Un buen monstruo / El caldero	2 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-de-sancho-sobre-el-cafe-monstruo-147602
¿Dijo empanadas? / El caldero	9 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-de-sancho-sobre-las-empanadas-de-la-castana-149700
El México tradicional y callejero en el ambiente secreto de El 604	11 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cenas-clandestinas-de-comida-mexicana-en-bogota-150062
Nemo, de Harry Sasson, una mesa en memoria d padre	12 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/harry-sasson-presenta-su-nuevo-restaurante-nemo-150494
Subasta de vinos de muy alta gama de Bogotá Auctions	14 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/subasta-de-vinos-y-licores-en-bogota-auctions-150978

<i>Tres chefs colombianos y uno italiano participar en 'Alimentatón'</i>	15 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/chefs-nacionales-e-internacionales-participaran-en-alimentaton-151738
<i>Ante todo, un café / El caldero</i>	16 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/ante-todo-un-cafe-el-caldero-152044
<i>Restaurante Matiz, cada vez más mediterráneo</i>	17 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-matiz-esta-cada-vez-mas-mediterraneo-152042
<i>Ay, doña Elvira / El caldero</i>	23 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/ay-dona-elvira-el-caldero-154694
<i>Restaurante Suna, unión de 10 años entre lo saludable y lo 'gourmet'</i>	23 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-y-mercado-organico-suna-cumple-10-anos-154692
<i>Bueno es culantro, pero... / El condimentario</i>	26 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/bueno-es-culantro-pero-columna-de-margarita-bernal-155402
<i>Brecha de género, ese polémico lunar de la alta gastronomía</i>	26 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/desigualdad-de-genero-en-el-sector-gastronomico-155400
<i>El toque barbecue / El Caldero</i>	30 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-toque-barbecue-el-caldero-157212
<i>Tremenda explora sabores del mundo</i>	30 de noviembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/tremenda-restaurante-en-bogota-157210
<i>Quesos que 'coquetean' con Colombia</i>	1 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/festival-de-quesos-de-europa-en-colombia-157646
<i>Marietta, el restaurante 'neofrancés' que llega a la zona G</i>	3 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-marietta-llega-a-la-zona-g-en-bogota-157958
<i>A lo parisino / El Caldero</i>	7 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/a-lo-parisino-el-caldero-159716
<i>La lechona se vuelve sándwich</i>	13 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/lechona-en-forma-de-sandwich-en-bogota-159714
<i>Leonor Espinosa recibió en España el Basque Culinary World Prize</i>	14 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/leonor-espinosa-recibio-en-espana-el-basque-culinary-world-prize-161608
<i>El kéfir busca su espacio en la gastronomía</i>	14 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/usos-del-kefir-en-la-preparacion-de-alimentos-160140
<i>Tiempo de Florida / El caldero</i>	14 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/tiempo-de-florida-el-caldero-161740
<i>'Los mejores vinos tintos que probé en este 2017'</i>	17 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/patricio-tapia-describe-los-mejores-vinos-de-sudamerica-del-2017-162474

<i>Cena de Navidad con estilo francés en El Chato</i>	17 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurante-el-chato-hara-cena-de-navidad-con-el-chef-austin-johnson-162560
<i>Chanchología / El caldero</i>	21 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/chanchologia-el-caldero-164212
<i>El templo del cerdo que se metió en la élite de los restaurantes</i>	24 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/historia-del-restaurante-brasileno-a-casa-do-porco-164934
<i>Desde sencillas y prácticas preparaciones hasta recetas que exigen varios días de desvelo</i>	28 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/lo-mejor-de-las-gastronomia-del-2017-segun-el-caldero-de-sancho-166094
<i>El año gastronómico colombiano, entre tendencias y galardones</i>	29 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resumen-de-la-gastronomia-colombiana-en-el-2017-166092
<i>El otro año sí / El condimentario</i>	30 de diciembre de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-condimentario-166518
<i>Sandor Ellix Katz, el cazador de los fermentos</i>	3 de enero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/entrevista-con-sandor-ellix-katz-experto-en-fermentacion-de-alimentos-167500
<i>Tapas por metro, degustación española en Usaquén</i>	4 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/tasca-la-puerta-de-alcala-ofrece-tapas-espanolas-en-usaquen-bogota-167868
<i>'Me gusta unir la tapa española con la tradición colombiana'</i>	7 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/entrevista-con-el-chef-paco-roncero-sobre-las-nuevas-preparaciones-en-bogota-168754
<i>Un sándwich memorable / El caldero</i>	11 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-de-sancho-sobre-ugly-american-en-bogota-170102
<i>Tres nuevas propuestas de cocina mexicana en Bogotá</i>	15 de enero de 2017	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/nuevos-restaurantes-de-comida-mexicana-en-bogota-170836
<i>Cuando el verdadero oro es la arracacha</i>	16 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/crepes-waffles-y-muestra-en-el-mambo-resaltan-la-arracacha-171812
<i>Leonor Espinosa se prepara para volver a Madrid Fusión</i>	16 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/leonor-espinosa-volvera-a-madrid-fusion-171560
<i>Para empezar el día / El Caldero</i>	18 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/para-empezar-el-dia-el-caldero-172648
<i>Perrachica, el lugar donde sirven la mazorca desgranada con pulpo</i>	18 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/resena-de-perrachica-fine-street-food-bar-172646
<i>Robo frustró el viaje de Leonor Espinosa a Madrid Fusión</i>	21 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/robo-a-leonor-espinosa-impide-su-presentacion-en-madrid-fusion-173482
<i>Partida de burratas / El caldero</i>	25 de enero de	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/partida-de-burratas-el-caldero-175250

	2018	
<i>Un bar que le apuesta a la cultura del ron</i>	28 de enero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/pedro-mandinga-rum-bar-local-especializado-en-rones-en-bogota-176042
<i>A la hora de la empanada / El caldero</i>	1 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-el-caldero-de-sancho-sobre-las-empanadas-de-provenzal-177858
<i>Colombianísimo / El caldero</i>	8 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/colombianisimo-el-caldero-180638
<i>Bistró francés con toque criollo</i>	8 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/restaurantes-franceses-en-bogota-180636
<i>El Año Nuevo chino a través de sus delicias gastronómicas</i>	13 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/gastronomia-en-el-ano-nuevo-chino-182274
<i>Los ‘Rolling Stones’ del vino chileno llegan a Colombia</i>	18 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/entrevista-con-sven-bruchfeld-presidente-del-movi-184134
<i>Café Bar Universal, al son de ingredientes de temporada</i>	20 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/menu-del-cafe-bar-universal-183250
<i>El italiano del parque / El caldero</i>	22 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-italiano-del-parque-el-caldero-de-sancho-186066
<i>Las ‘doñas’ de la cocina criolla / El Condimentario</i>	25 de febrero de 2018	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/las-donas-de-la-cocina-criolla-columna-de-margarita-bernal-186856

9. Bibliografía

- Bernal, M. (30 de julio de 2017). *Historias de cocina: Piqueteadero Doña Nieves*. El Tiempo. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/margarita-bernal-historias-de-cocina-piqueteadero-dona-nieves-114632>
- Cadenas, Manuel. (2011). *Por qué el periodismo gastronómico es el periodismo más sabroso*. La Yema del Gusto. Recuperado de <https://www.layemadelgusto.com/por-que-el-periodismo-gastronomico-es-el-periodismo-mas-sabroso/>
- Calcagno, D. (2015). *Degustación Virtual*. Consultora de comunicación digital para el sector gastronómico porteño. Buenos Aires: Universidad de Palermo. Disponible en: http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/proyctograduacion/archivos/3155.pdf
- Cámara de Comercio de Bogotá. (2017). *Bogotá, capital gastronómica del país y la tercera en América*. Recuperado de <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2017/Mayo/Bogota-capital-gastronomica-del-pais-y-tercera-en-America>
- Centro Nacional de Consultoría (2017). Estudio General de Medios. EGM 1 – 2017.
- Conde, Laura. (2016) *¿Por qué nos caen tan mal los foodies?* Vanity Fair. Recuperado de: <http://www.revistavanityfair.es/moda/lifestyle/articulos/razones-para-odiar-un-foodie/22516>
- Correa, Sasha. (2015) *Periodismo gastronómico a fuego lento. El periodismo ahora es gourmet, te atreves a probarlo*. Universidad Bicentennial de Aragua. Turmero, Venezuela.
- Creus, Amalia. *Periodismo gastronómico y otras delicatessen*. (2016) Revista de los Estudios de Ciencias de la Información y de la Comunicación. Recuperado de: <http://comein.uoc.edu/divulgacio/comein/es/numero54/articles/Article-Amalia-Creus.html>
- Estrada Ochoa, J. (1995). *Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y del beber*. Medellín, Colombia: Seduca.
- Fundéu, BBVA. (2016). *Comidista, alternativa a foodie*. Recuperado de: <https://www.fundeu.es/recomendacion/comidista-foodie/>

- Fundéu BBVA. (2010). *La definición de gastronomía de la RAE está trasnochada*. Recuperado de: <http://www.fundeu.es/noticia/la-definicion-de-gastronomia-de-la-rae-esta-trasnochada-3083/>
- Fusté, F. (2017): *Food Journalism: Building the discourse on the popularization of gastronomy in the twenty-first century*. Recuperado de: https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/404567/Tesi_Francesc_Fuste.pdf?%20sequence=2&isAllowed=y
- Gibbs, Adriana. (2015) *Periodismo gastronómico a fuego lento. El periodismo ahora es gourmet, te atreves a probarlo*. Universidad Bicentenario de Aragua. Turmero, Venezuela.
- Instituto Distrital de Turismo. *Zona G*. (S.F). Recuperado de: <http://www.bogotaturismo.gov.co/zona-g>
- Instituto Distrital de Turismo. *Zona T*. (S.F). Recuperado de: <http://www.bogotaturismo.gov.co/zona-t>
- Jáuregui, D. (31 de julio de 2017). *Los 10 mejores restaurantes de Bogotá escogidos por los empresarios*. La República. Recuperado de: <https://www.larepublica.co/ocio/los-10-mejores-restaurantes-para-los-empresarios-2531675>
- Jiménez, Frederick. (2012). *Definiendo el periodismo gastronómico. ¿A qué te sabe?* Recuperado de: <https://aquetesabe.com/2012/05/15/definiendo-periodismo-gatronomico/>
- Jursich, M. (2016). *Comer de gorra*. Revista Arcadia. Recuperado de: <https://www.revistaarcadia.com/periodismo-cultural---revista-arcadia/articulo/mario-jurish-habla-de-la-gastronomia-en-bogota/61102>
- López, Mickel. (2016). *No digas 'foodie', di 'comidista'*. El Comidista. Recuperado de: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2016/02/29/articulo/1456761313_593897.html
- Nielsen. (2016). *Estudio global sobre tendencias de comida fuera del hogar*. Recuperado de: <https://www.nielsen.com/co/es/insights/news/2016/38-por-ciento-de-los-colombianos-come-fuera-de-su-hogar-una-o-mas-veces-a-la-semana.html>
- Riaño, María Carolina. (2016). *Estudio sobre la crítica gastronómica en Bogotá y Medellín en medios de comunicación online*. Recuperado de: <http://thefoodiestudies.com/estudio-sobre-la-critica-gastronomica-en-bogota-y-medellin-en-medios-de-comunicacion-on-line/>
- Rodríguez, C. (14 de abril de 2018). *Las nuevas zonas por las que apuestan empresarios para crear restaurantes en Bogotá*. La República. Recuperado de: <https://www.larepublica.co/ocio/las-nuevas-zonas-por-las-que-apuestan-empresarios-para-crear-restaurantes-en-bogota-2714071#>

- Samper, A. (2 de diciembre de 2006). *Si la comida no hace daño, que devuelvan la plata*. Revista Semana. Recuperado de: <https://www.semana.com/on-line/articulo/si-comida-no-hace-dano-devuelvan-plata/76403-3>
- Sánchez, F. (2010). *La crítica gastronómica como género periodístico. Rafael García Santos y la Nueva Cocina Vasca*. Tesis Doctoral. Universidad del País Vasco.
- Sánchez, F. (2011). *La función didáctica del periodismo gastronómico en Internet*. Universidad del País Vasco.