

TURISMO GASTRONÓMICO Y SU IMPACTO ECONÓMICO, FERIA DE LA BUTIFARRA JALPA DE MÉNDEZ TABASCO

María Antonieta Estañol Vidrio¹

José Ángel Pérez Castro²

Resumen:

En este trabajo se pretende analizar cuáles han sido los impactos económicos que ha tenido en la comunidad el turismo gastronómico, al realizarse el festival de la butifarra, en el año 2025 en el Municipio de Jalpa de Méndez, Tabasco, el objetivo principal de este documento es conocer y analizar los impactos económicos y si ha beneficiado al desarrollo en la comunidad al realizarse el festival de la butifarra. El método utilizado es cualitativo, donde se privilegió es el uso de técnicas de investigación documental e histórica y el análisis de contenido. Los resultados demuestran cuales han sido los beneficios económicos para los productores y para el municipio, así como la vinculación del gobierno municipal juntos con los productores de butifarra. Las recomendaciones que se proponen para que el festival tenga más afluencia turística y aumente la derrama económica son; mejorar la infraestructura de hoteles y de comunicación como; mejorando las carreteras que comunican el municipio con la capital del estado y los otros municipios, y que se haga una promoción extensiva a nivel nacional usando los medios de comunicación nacionales para ampliar la oferta turística gastronómica de la butifarra.

Palabras Clave: Butifarra, Desarrollo económico, Derrama Económica, Turismo Gastronómico

GASTRONOMIC TOURISM AND ITS ECONOMIC IMPACT, BUTIFARRA FAIR JALPA DE MÉNDEZ TABASCO

Abstract:

This study analyzes the economic impacts of gastronomic tourism on the community, stemming from the Butifarra Festival held in 2025 in the municipality of Jalpa de Méndez, Tabasco. The main objective is to examine these economic effects and determine whether the festival has fostered community development. A qualitative methodology was employed, prioritizing documentary and historical research techniques along with content

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. mestanolv@hotmail.com

² Universidad Mundo Maya. Joseangelcastro0203@gmail.com

analysis. The results reveal the economic benefits for producers and the municipality, as well as the collaborative relationship between the municipal government and the Butifarra producers. Recommendations to boost tourism and increase the economic impact include improving hotel and transportation infrastructure specifically modernizing the roads connecting the municipality with the state capital and neighboring areas—and launching a broad national promotional campaign through the media to expand the reach of the Butifarra gastronomic tourism offering.

Keywords: Butifarra, Economic development, Economic impact, Gastronomic tourism

1. INTRODUCCIÓN

Jalpa de Méndez es un municipio del estado de Tabasco México, cuya palabra Jalpa proviene de los vocablos náhuatl "Xalli- pan, que significa "Sobre la arena", y Méndez en honor al héroe tabasqueño Coronel Gregorio Méndez Magaña, dándole el grado de coronel el presidente de México Benito Juárez García quien peleó contra la invasión francesa en 1864, derrotándolos y sacándolos del estado de Tabasco, nativo del lugar y considerado máximo héroe republicano, es por eso la importancia que tiene el municipio, lleno de mucha historia, recursos naturales y una rica gastronomía.

Jalpa de Méndez se encuentra dentro de la Ruta del Cacao, junto con los municipios de; Nacajuca, Comalcalco, Paraíso y Cunduacán; y también es parte del Corredor Turístico Biji Yokot'an, junto con Nacajuca.

El municipio tiene una de las iglesias más hermosas del estado de Tabasco: la Parroquia de San Francisco de Asís, también está la Casa Museo del Coronel Gregorio Méndez Magaña, los humedales de Pomposú y Julivá, la granja de tortugas "La Encantada" y hay una fábrica de puros "Don Remo". También, es conocida mundialmente por las famosas Jícaras labradas, las cuales son de las artesanías más importantes del estado y también las más buscadas por los turistas (figura 1).

Figura 1. Parque central de Jalpa de Méndez



Fuente: Jalpa de Méndez. periódico, Novedades de Tabasco

La primera feria de la butifarra fue en el año 2016 en el municipio de Jalpa de Méndez del estado de Tabasco, el turismo local es parte importante para que los pueblos exploten y den a conocer todos sus recursos que tienen; la historia mística que tiene un pueblo, las riquezas culturales, la biodiversidad de su naturaleza, su gastronomía que todos los pueblos la tienen y todavía muchos no lo han explotado.

Este festival tiene como objetivo rescatar la tradición gastronómica, así como también dar a conocer la cultura chontal y su artesanía local. La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, ambiental y económica de pueblos y comunidades. (Larrea, 2021). El turismo gastronómico es definido como aquel en el que el visitante compra o consume productos regionales, y además observa y hasta participa en la producción de alimentos, que abarca las prácticas agrícolas y las escuelas de cocina. (Ignatov y Smith, 2006). Un festival gastronómico se define como "un festival de comida que realmente destaca la especialidad regional/local de la comida o las actividades y programas relacionados con la comida" (Lee & Arcodia, 2011).

La gastronomía es capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas, consolidando lo moderno en el ámbito urbano y la tradición en las áreas rurales, lo que cual es posible por ser un elemento indisoluble en su herencia cultural, aunque se hace indispensable también actuar creativamente en la innovación de productos culinarios de la comida local y regional, y perfeccionar los servicios, de modo que se posibilite obtener un valor agregado por la gestión turística y propiciar el incremento de la competitividad de un determinado producto turístico con relación a otros. (Vega, et al., 2018).

El turismo gastronómico es un tipo de turismo cuyas actividades se enfocan en la cultura culinaria de un determinado lugar, donde se prueba el sabor de los diferentes platillos típicos que hay. Al realizar este trabajo se analizará el impacto económico que tiene el festival gastronómico denominado "festival de la butifarra" en el municipio de Jalpa de Méndez del estado de Tabasco, este sector de turismo gastronómico es de suma importancia para los turistas, porque cuando visitan un lugar turístico, en algún momento tienen que comer.

2. ANTECEDENTES

La gastronomía tabasqueña tiene una conexión muy importante con su historia y su cultura, son un reflejo de las diversas culturas que han conformado la región, la butifarra es el embutido gastronómico más famosa de Tabasco, aunque el origen de la palabra es español, originaria de Cataluña, España y aunque no es mexicana, el estado de Tabasco la ha adaptado como parte de su gastronomía y tiene su arraigo en Tabasco, principalmente en Jalpa de Méndez, municipio de la chontalpa chica. La butifarra en un platillo considerado tradicional ya en el estado y en especial en el municipio, es un embutido que se hace con carne de cerdo o de res, lleva muchos condimentos y especias (figura 2), tiene forma de salchicha y se hace con paleta o panceta de cerdo que se condimenta con; sal, ajo, comino y chile en polvo, este embutido se come asado o frito. la butifarra es un manjar que ha conquistado los paladares de la región y se ha convertido en un emblema culinario de Jalpa de Méndez.

Cuenta la historia que en la década de los 60's se vendía en Jalpa de Méndez, Tabasco, un embutido de carne de res con cerdo al cual llamaban "chorizo" en la cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, que era atendida por un joven llamado Armando

Ulín Martínez, quien menciona que un día llegaron unos turistas españoles y pidieron su cerveza y una botana. Al probar los embutidos uno de ellos dijo: ¡ésta sí es la verdadera butifarra!. Don Armando pregunto ¿Qué es eso? lo que el turista le explico que en su país España se le llama así a un embutido parecido en textura, pero no con el mismo sabor, Don Armando le pidió de favor que le escribiera el nombre en un papel, llegada la noche, le cuenta la anécdota a su esposa, quien elaboraba el embutido y deciden desde ese día llamarle "Butifarras".(dondehayferia.com).

Figura 2. Variedades de Butifarras



Fuente: Portal Tabasco. (SECTUR)

La primer Feria de la Butifarra fue algo novedoso y se logro cumplir con las expectativas planteadas por el gobierno municipal y estatal y siendo un detonante de la economía local, donde asistieron cientos de personas de todo el estado, quienes degustaron una variedad de butifarras elaboradas por más de 20 expositores, quienes los organizadores fueron las autoridades del municipio de Jalpa de Méndez junto con la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico del Estado, donde también ayudaron a la realización del evento y patrocinio al mismo; instituciones como el Tecnológico de la Chontalpa y las empresas Súper Che, Zapaterías Tíos, Farmacias Unión, La Cosecha, restaurantes Leo, Salmi una empresa local de embutidos entre otras instituciones que presentaron el sabor de la Butifarra. (diariopresente.com).

Cada ingrediente de la butifarra surge de la receta original de España, en ese país se prepara con devoción en Cataluña, Aragón, Islas Baleares, Valencia, Murcia y Andalucía. Pero en México este embutido adquirió su carta de naturalización en el municipio de Jalpa de Méndez en el estado de Tabasco; dándole su toque único, preparándose de la siguiente manera;

- 1kilo carne de puerco picada, 1 kilo carne de res picada, 2 cucharadas de sal de nitró (para dar color), pimienta, pimienta negra o de Castilla, una tripa, vinagre y sal.

Preparación:

- Se mezcla la carne con sal, vinagre y pimienta; se deja macerar luego se introduce en una tripa y hay que ponerla a cocer en agua hirviendo; cuando esta cocida se deja enfriar y refrigerar. La receta alcanza para 8 a 10 raciones. (<https://tabasco.gob.mx/butifarra>)

3. METODOLOGÍA

La metodología empleada en este trabajo es de carácter cualitativa con alcance descriptivo y analítico, utilizando técnicas de observación y documental de las páginas del gobierno del estado de Tabasco donde se ha observado el impacto económico que se ha tenido de manera directa la realización de la feria de la Butifarra desde el primer año que inició, incrementando mejores ingresos para las familias locales y de las empresas productoras de Butifarras y también de las empresas que de manera indirecta participan, con patrocinios o en la realización de otros eventos.

4. RESULTADOS

Los datos proporcionados por el Ayuntamiento de Jalpa de Méndez y la secretaría de turismo y desarrollo económico, reportaron que la última edición del festival, los beneficiados fueron 147 Micros, Pequeñas y Mediana Empresas (MiPymes) del sector gastronómico, agroindustrial y turístico del estado, que promovieron sus productos o servicios en el área de exposición, los cuales recibieron capacitaciones, talleres y conferencias, logrando que sus productos se conozcan.

En la última edición del festival de la butifarra del año 2025, se tuvo una derrama económica de más de 200 millones de pesos en ventas de productos locales y una afluencia de al menos 220 mil visitantes.

Lográndose que la producción y la venta de butifarra fuera de 63 toneladas, se realizaron visitas guiadas a la Parroquia de San Francisco de Asís y el Museo Gregorio Méndez Magaña, también se ofrecieron cinco conferencias dirigidas a empresarios y chefs, con el fin de transmitir su conocimiento a los visitantes, comerciantes y emprendedores del recinto, y en conjunto con la Secretaría de Turismo se realizó la actividad "Duelo de Fogones", en el que participaron tres cocineras. (Turismo Tabasco.2025).

6. CONCLUSIÓN

El turismo local está teniendo una gran importancia en el estado de Tabasco y en especial en el municipio de Jalpa de Méndez al realizarse la décima edición de la feria de la butifarra en el año 2025, cumpliendo la proyección y promoción de la oferta turística a nivel regional, a través de la exposición gastronómica y comercial de las microempresas locales que tienen como temática principal la preparación del embutido típico de Jalpa de Méndez.

El Festival de la Butifarra deja a los turistas visitantes locales y nacionales entretenimiento y una oferta turística de productos y servicios, donde el municipio se reconoce a nivel nacional por esta feria gastronómica y las empresas de este sector económico detonan la cadena de valor, así como del turístico, cultural y de

entretenimiento. Se genera empleos directos e indirectos, los ingresos de la población ha mejorado lo que provoca el desarrollo económico y sostenible de la sociedad, los impactos económicos positivos que tiene el municipio por este evento tan importante Tabasco tiene un potencial gastronómico y tiene que darlo a conocer al mundo y este platillo es un elemento especial para hacer que el turismo crezca. Las recomendaciones que se proponen para que el festival tenga más afluencia turística y aumente la derrama económica son; mejor infraestructura de movilidad, modernizar las carreteras de acceso al municipio y la conexión con otros municipios, mejorar la imagen de la ciudad, calles, parques, hoteles así como una intensiva promoción primero a nivel local y después nacional usando los medios de comunicación nacionales para ampliar la oferta turística gastronómica y que sea un factor detonante en el turismo local y mejore la economía de los productores y de la población.

Este festival gastronómico que se realiza año con año debe de potenciar la economía local, creando oportunidades de crecimiento económico al dar vida al turismo local como a las empresas que existen y de las nuevas empresas, generando ingresos en los tres órdenes de gobierno, la feria de la butifarra debe de ser reconocido local, nacional e internacionalmente.

BIBLIOGRAFÍA

- Diario presente. <http://www.diariopresente.com.mx/section/tabasco/140822/inicia-feria-butifarra-jicara-labrada-jalpa-mendez/>. (consultado mayo 2026).
- Edson Larrea. 2021 Importancia de la gastronomía en la oferta turística de los destinos. [Importancia de la gastronomía en la oferta turística de los destinos – Escafandra Magazine](#) . (consultado abril 2026).
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(6), 235-255.
- Lee, I., & Arcodia, C. (2011). El papel de los festivales gastronómicos regionales en la promoción de destinos turísticos. *International Journal of Tourism Research*, 13(4), 355–367
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 6. [10.2139/ssrn.3554856](#)
- Secretaría de Turismo de y Desarrollo del Estado de Tabasco. Turismo Tabasco (2025)