



*Asi sabe*  
Costa Rica

# Proyecto de alto impacto para el país: Así Sabe Costa Rica

## ANTECEDENTES

El Segundo Informe de la OMT sobre Turismo Gastronómico “Sostenibilidad y Gastronomía 2018” señala que la experiencia gastronómica para los turistas es cada vez más importante. El nuevo perfil del turista viaja a los destinos con la motivación principal de conocer y disfrutar la identidad culinaria de los lugares que visita.

Las cifras lo demuestran:

Perú: 10% del PIB

México: 2% del PIB

Costa Rica no forma parte del mapa gastronómico mundial

## LA OPORTUNIDAD

Los ojos del mundo están viendo a Costa Rica como un destino de alta relevancia en la Post-Pandemia.

**Estamos en el top de destinos preferidos.**

**Es el momento ideal para convertir a Costa Rica en un destino gastronómico.**

Tenemos el derecho a ganar:

Costa Rica tiene un fuerte posicionamiento por sus bellezas naturales, país de paz, alto nivel educativo y de salud. Si a este destino le agregamos el tema gastronómico vamos a crear una experiencia de mayor impacto.

La biodiversidad del país, la fertilidad de los campos y el clima proveen insumos variados y frescos todo el año con los que se preparan variedad de platillos únicos.

Es el momento de darlo a conocer.

## LA PROPUESTA

La primera etapa consistirá en una serie de 7 programas de 30 minutos de duración cada uno. Cada programa recorrerá una ruta específica de un delicioso platillo de nuestra tierra.

El mismo platillo será preparado en diferentes lugares por diferentes personas con diferentes ingredientes, mostrando la diversidad y apetitividad de su preparación.



Los programas se transmitirán en plataformas digitales de alta audiencia a nivel internacional y nacional

**Es una iniciativa interinstitucional en la cual se busca articular los esfuerzos de instituciones estatales y la empresa privada**

# Proyecto de alto impacto para el país: Así Sabe Costa Rica

## GRUPO META

### Turista Nacional

**Objetivo:** Incentivar el turismo local para atraerlos a distintas regiones a disfrutar deliciosos platillos e ingredientes de nuestra tierra.

**Call to action:** A través de redes sociales se invitará a votar por el plato bandera de cada ruta

### Turista Extranjero:

**Objetivo:** Aumentar el awareness de Costa Rica para atraer al turismo extranjero destacando que Costa Rica es mucho más allá de un bello destino. Aquí se vive una experiencia integral: país de gran biodiversidad y a la vez un destino gastronómico

**Call to action:** Generar interés por venir al país a disfrutar las delicias costarricenses

## ESQUEMA DE LOS PROGRAMAS

**Marco Antonio Ganoza**, talentoso chef inmigrante con más de 17 años de vivir en Costa Rica, y **Glenda Umaña**, reconocida presentadora de televisión internacional, recorrerán las comunidades rurales de costarricenses en busca de los deliciosos platillos de cada ruta. Destacarán la variedad de ingredientes, las diferentes recetas y los cocineros locales

**Enlace y trama:** Breve descripción de la ruta ¿Por qué ese platillo es único? ¿Cuáles son los ingredientes propios de cada lugar? ¿Dónde queda? ¿Quiénes son los cocineros?

**Call to action:** Motivación a probar los deliciosos platillos de cada una de las rutas, colaborar con los agricultores, pescadores y los cocineros locales



Tiempo de producción: 3 meses

## BENEFICIOS PARA COSTA RICA

Beneficiará a los sectores productivos que se han visto fuertemente afectados por el COVID, entre ellos el sector turismo y gastronómico, con sus respectivos encadenamientos al sector agrícola y pesquero.

**Contribuirá a reactivar la economía de diferentes zonas del país, en especial lugares alejados del GAM, así como fomentará el orgullo de los costarricenses por consumir platillos autóctonos con insumos propios de nuestra tierra, contribuyendo así al consumo por los productos nacionales y a fortalecer la marca país. Atraerá a turistas extranjeros al país, fortaleciendo la imagen de Costa Rica ante el mundo.**

Total de ventas incrementales por restaurante: \$115.000

Total de ventas incrementales del proyecto: \$12 millones

Incremento de empleos: 1 persona por restaurante, 15 por zona, 105 nuevos empleos total proyecto, prioridad género femenino

## About EY

EY is a global leader in assurance, tax, transaction and advisory services. The insights and quality services we deliver help build trust and confidence in the capital markets and in economies the world over. We develop outstanding leaders who team to deliver on our promises to all of our stakeholders. In so doing, we play a critical role in building a better working world for our people, for our clients and for our communities.

EY refers to the global organization and may refer to one or more of the member firms of Ernst & Young Global Limited, each of which is a separate legal entity. Ernst & Young Global Limited, a UK company limited by guarantee, does not provide services to clients. Information about how EY collects and uses personal data and a description of the rights individuals have under data protection legislation are available via [ey.com/privacy](https://ey.com/privacy).

For more information about our organization, please visit [ey.com](https://ey.com).

This publication contains information in summary form and is therefore intended for general guidance only. It is not intended to be a substitute for detailed research or the exercise of professional judgment. Neither E&Y Central America Inc. nor any other member of the global EY organization can accept any responsibility for loss occasioned to any person acting or refraining from action as a result of any content in this publication on any specific matter, reference should be made to the appropriate advisor.

The opinions of third parties set out in this publication are not necessarily the opinions of the global EY organization or its member firms. Moreover, they should be viewed in the context of the time they were expressed.

© 2020 E&Y Central America Inc.  
All Rights Reserved.

