



CERVEZA ARTESANAL

La cerveza artesanal es uno de los productos con mayor desarrollo en los últimos años y uno de los principales atractivos para los visitantes en el sector culinario.

Se considera a Baja California, como la capital latinoamericana de la cerveza, por la cantidad de pequeñas cervecerías y la calidad de sus productos, contando con **más de 200 productores**, quienes han ganado los principales reconocimientos en concursos cerveceros a nivel nacional.

Durante la edición 2019 de la copa Cerveza MX la **Cervecería Wendlant**, de Ensenada se llevó la **Medalla de Oro** en la categoría **Mejor Cervecería Grande de México** y **Teorema Lúdica Artesanal** de Tijuana obtuvo el premio a **Mejor Cervecería Pequeña**.

México
desconocido



bajacalifornia.travel



disfrutabajacalifornia.com

¡Búscanos en redes y etiquétanos!

 /BAJACALIFORNIATRAVELESP

 /BAJACALIFORNIATRAVELESP



BAJA CALIFORNIA

CAPITAL
CULINARIA
DE MÉXICO

“EL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO MÁS INNOVADOR DE AMÉRICA LATINA”

GASTRONOMÍA



- El **32%** de la gente que visita Baja California lo hace motivada principalmente por la gastronomía regional.
- En Tijuana se inventó la mundialmente famosa **Ensalada Caesar** en la década de 1920.
- En Baja California también se crearon otros platillos icónicos como el **"Fish Taco"** o **taco de pescado** y la **Langosta** estilo Puerto Nuevo.
- Contamos con el movimiento de gastronomía urbana más importante de México con al menos **82 food trucks** y **12 patios gastronómicos** que ofrecen los mejores platillos.

ALGUNOS DE NUESTROS DESTACADOS NOMBRAMIENTOS

- **"Mejor Chef de México"** a Javier Plascencia (Premios Millesime).
- **"Mejor Concepto Gastronómico"** al restaurante Finca Altozano (Gourmet Awards).
- **"Uno de los Mejores 10 Food Halls del Mundo"** a Food Garden Market (Travel + Leisure).
- **"Mejor Desayuno del Mundo"** a la Cocina de Doña Estela (Premios Foodie Hub).
- **"Uno de los Mejores 50 Restaurantes de América Latina"** a Corazón de Tierra.
- **"Chef Promesa"** a chef David Castro Hussong (Travel + Leisure).
- Nominación a **"La Mejor Ruta Gastronómica - Enológica Internacional"** a la Ruta del Vino de BC (Fitur).
- La Guía México Gastronómico **"Los 120 Restaurantes 2021"** de Culinaria Mexicana / S. Pellegrino / Nespresso, publicada por Larousse Cocina, reconoció en su sexta edición a 12 restaurantes de Baja California, la región gastronómica emergente más importante de los últimos años. **Cuatro reconocimientos** fueron para **Tijuana** y **ocho** para **Ensenada**.

RUTA DEL VINO



- Se producen alrededor de **3 millones de cajas de vino** anualmente.
- Más de **150 casa vinícolas**.
- La Ruta del Vino genera más de **837 mil visitantes** anuales.
- **Segundo destino favorito** de los mexicanos (SECTUR).
- Producimos el **72% del vino** mexicano.

TURISMO

Más de **27.6 millones de personas** visitaron Baja California en 2018.

Baja California se ha posicionado como el destino con el mayor crecimiento turístico del norte de México. Con un importante crecimiento de la oferta turística y **más de 1.8 millones de cuartos** noche.

Ensenada se consolidó como el **Puerto Turístico más visitado del Pacífico**, con alrededor de 700 mil cruceristas.

Contamos con **más de 600 eventos** anuales de corte **deportivo, cultural artístico gastronómico** y de **espectáculos** más otros 350 eventos anuales de **aventura y ecoturismo**.

