

Expoartesano 2013

LANZAMIENTO DE LA BIBLIOTECA BÁSICA
DE COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA

BIBLIOTECA
BÁSICA
DE COCINAS
TRADICIONALES
DE COLOMBIA

Una colección que recoge
las investigaciones más relevantes
sobre la cocina tradicional de
diferentes regiones del país.





PROGRAMA GENERAL MINISTERIO DE CULTURA EXPOARTESANO 2013

LANZAMIENTO DE LA BIBLIOTECA BÁSICA DE COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA

Cocinar los alimentos es una práctica que caracteriza la experiencia social de los seres humanos desde sus orígenes. Las prácticas relacionadas con la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos constituyen un conjunto cultural que en gran medida determina la identidad de distintos grupos sociales y su desarrollo social. Es claro que para entender la cocina nacional de un país como Colombia deben entenderse las distintas cocinas de sus regiones. A partir de este tipo de reflexiones el Ministerio de Cultura de Colombia ha diseñado y adoptado una política pública dirigida al conocimiento, la salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales del país.

Uno de los ejes conceptuales y de divulgación de esta Política es el proyecto de la Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia que se lanza en el marco de Expoartesano 2013. Esta Biblioteca consta de 17 volúmenes y 19 títulos, 55 autores, 16 prologuistas, el aporte de decenas de cocineros, 5.000 páginas, 1.300 recetas y más de 400 fotografías y una exposición itinerante, con carteles que representan la identidad visual y los contenidos de la Biblioteca, que se exhibe también en el stand del Ministerio de Cultura en esta feria.

25 DE ABRIL

PROGRAMA LANZAMIENTO BIBLIOTECA BÁSICA DE COCINAS TRADICIONALES

Plaza Mayor de Medellín

Recinto de convenciones

6:00 – 6:05 pm Videoclip presentación Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.

6:05 – 6:15 pm Palabras de la Señora Ministra, Mariana Garcés Córdoba.

6:15 – 6:40 pm Conversatorio sobre el proyecto de la Biblioteca.

Moderador:

Juan Luis Isaza Londoño
Director de Patrimonio, Ministerio de Cultura.

Participantes:

Germán Patiño
Coordinador académico del proyecto.

Lácydes Moreno

Autor de la colección.

Esther Sánchez.

Autora de la colección.

Julían Estrada.

Autor de la colección.

6:40 – 7:15 pm Coctel de degustación de platos tradicionales de Colombia y presentación del grupo musical Aires del campo.



PRESENTACIÓN COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA

Pabellón Sabores y Utensilios
Stand 240, Ministerio de Cultura

Teniendo en cuenta que la participación del Ministerio de Cultura en este evento se enmarca en el objetivo de la Política de conocer, salvaguardar y fomentar las cocinas tradicionales de Colombia como factor esencial de cohesión e identidad de colectivos sociales, comunidades y regiones del país, la estructura del programa está basada en un esquema en el que se le dedica un día entero a cuatro regiones con diferentes secciones temáticas: el Caribe, la Amazonía y Orinoquía, la región Andina y el Pacífico.

El objetivo general de las actividades que se presentarán en estas secciones es mostrar los lineamientos de política del Ministerio de Cultura en materia de cocinas tradicionales y alimentación en Colombia a través de la muestra de resultados de algunos de los proyectos adelantados en relación con este tema.

En cada una de ellas se hará una muestra alrededor de la elaboración de un plato y un tema culinario prominente en la región correspondiente, que resalte la labor y la importancia patrimonial de las portadoras y portadores culinarios de Colombia y el tema de las cocinas tradicionales en general. Para este fin, se tendrá en conversación de diálogo de saberes en el escenario a un investigador de las cocinas y la alimentación en Colombia con un portador o portadora de estas tradiciones.

25 DE ABRIL: Región Caribe

11:00 am El Sastre del Mar (Guajira): Cortes de pescado y sus sabores

Este conversatorio está orientado a mostrar algunas prácticas ancestrales de la comunidad Wayúu, en el manejo y diversidad de técnicas para el corte de peces. La comunidad Wayúu hoy llega alrededor de los 530 mil habitantes asentados en territorio colombiano de la Guajira y en el Estado de Zulia de Venezuela. Hasta la actualidad la cultura Wayúu ha mantenido su organización social, política y cultural, de la cual hacen parte sus costumbres culinarias y hábitos alimenticios.

Investigadora: Tivi López

Cocinera e investigadora de la región, conocedora de las cocinas tradicionales de la baja Guajira. Ha venido explorando tanto productos como técnicas demostrando que se pueden desarrollar proyectos de emprendimiento desde los productos locales con una gran proyección de nivel nacional. Actualmente, lidera el desarrollo de su línea de productos locales IAWA cuyo propósito es mostrar al mundo los sabores, símbolos y tradiciones de la región y cultura Wayúu.

Cocinero tradicional: Alfredo Ipuana

"Sastre del mar", denominado así por la gran experticia de sus manos para filetear varios tipos de peces es uno de los pescadores más reputados en la península de la Guajira por su conocimiento tradicional acerca de las técnicas de navegación y pesca de este pueblo indígena. Alfredo, nativo wayúu de la zona costera de Carrizal, ha participado en diversos documentales y exposiciones realizadas sobre los pescadores indígenas de La Guajira y ha sido orientador del taller Encuentros intergeneracionales wayúu en materia de saberes del mar dirigido a niños y jóvenes indígenas. También ha sido tallerista en el evento La cocina importa. Él nos presentará en su propio idioma wayuunaiki diferentes tipos de cortes en diferentes texturas y especies de peces locales, así como diferentes técnicas de cocción asociadas a estas.

Preparación: diferentes platos de pescado con los distintos cortes.





25 DE ABRIL: Región Caribe

1:00 pm Bollos y envueltos de la Cocina Momposina

Esta sección se enmarca en el trabajo realizado por el Ministerio de Cultura en alianza con las Escuelas Taller del país en favor de la salvaguarda y promoción de las cocinas regionales tradicionales y en riesgo. La presentación mostrará cómo la Depresión Momposina cuenta con una gran riqueza agrícola y de productos locales, y la manera en que esta diversidad se refleja en las diferentes propuestas de cocina popular tradicional. Dichos platos, que en muchos casos hacen parte de la dieta cotidiana de sus habitantes, inicialmente constituyeron el menú de clases populares y hoy hacen parte de las mesas de la gran mayoría de los momposinos. Así, los pebres, rungos y viudas fueron platos que llegaron por el Río Magdalena provenientes de muchas de las regiones a las orillas y por consiguiente al Magdalena.

Investigadora: Cruz María Campo.

Especialista y magister en Lingüística, Especialista en educación para la cultura, investigadora sobre cultura, tradición y léxico en Santa Cruz de Mompox. Ha venido desarrollando hace varios años el levantamiento de recetas tradicionales de la región e investigación sobre tradiciones culinarias, vinculada actualmente con la Escuela Taller de Mompox.

Cocinera tradicional: Mery Gándara de Barrera.

Oriunda de Mompox, cocinera con una experiencia de más de 40 años. Conocedora y amante de los platos típicos de la región, los cuales ha estado trabajando para su conservación en el ámbito de la cocina regional. En varias ocasiones ha colaborado con la Escuela Taller de Mompox como instructora de los platos típicos regionales para el fomento de la culinaria en riesgo.

Cocinero asistente: Yesy Cristina Arévalo Pérez.

Momposina. Ex alumna de la Escuela Taller. Tecnóloga de cocina e instructora de su oficio. Trabaja especialmente en el rescate de la gastronomía tradicional.

Preparación: bollos a base de maíz, plátano, yuca, coco y carne.



25 DE ABRIL: Región Caribe

3:00 pm Cocinas del Caribe colombiano: posta negra cartagenera

Se realizará un diálogo que permitirá explorar, junto con los participantes, la riqueza y colorido de las cocinas populares del Caribe colombiano. Específicamente, se concentrará en la mesa cartagenera que aporta una mixtura de sabores, colores y texturas provenientes del sincretismo cultural que ha primado en esta ciudad multicultural.

Investigador: Lácycles Moreno Blanco

Nació en Bourdeaux, Francia. Sin embargo se trasladó muy joven a la Ciudad de Cartagena, Colombia, y creció frente al mar Caribe. Con una gran trayectoria en el sector cultural como ensayista, historiador, diplomático y escritor, Lácycles Moreno se ha destacado por su ejemplar trabajo sobre las cocinas colombianas. Se le reconoce como un cultivado gastrónomo, cocinero e investigador no sólo de cocinas colombianas del Caribe sino latinoamericanas.

Cocinera tradicional: Josefina Cassiani.

Cocinera tradicional del Caribe. Se ha consagrado como una de las cocineras más emblemáticas de la región. Participó en el Premio Nacional de cocinas tradicionales del Ministerio de Cultura en el año 2007 con su sancocho de Guandú. Desde hace muchos años ha estado al servicio de la recuperación y difusión de recetas tradicionales del Caribe colombiano.

Preparación: posta negra cartagenera y arroz con coco.





25 DE ABRIL: Región Caribe

5:00 pm Fogones Monterianos: cocinas populares de Córdoba

El diálogo de estas dos emblemáticas cocineras, Diana García y una cocinera tradicional cordobesa, estará orientado a mostrar la riqueza de las ollas cordobesas cuyos ingredientes y técnicas tienen una marcada influencia árabe y europea que se ha fundido con las costumbres locales y hoy muestra una paleta de gustos y colores auténtica y singular.

Investigadora: Diana García.

Cocinera cordobesa, empresaria e investigadora de las cocinas del Caribe colombiano. Se ha destacado en Bogotá por poner en la mesa los productos cordobeses y preparaciones provenientes de las cocinas de sus abuelas. Adicionalmente ha mostrado gran interés por la investigación en terreno de recetas e historias de vida de cocineros tradicionales, con el ánimo de visibilizar tanto sus recetas como tradiciones y vida popular de la cocina colombiana.

Preparación: productos a base de ñame espino, queso costeño, ají dulce, mero, entre otros.

26 DE ABRIL: Amazonía y Orinoquía

11:00 am Cocina Amazónica: Pan de la selva, tucupí y caguana.

Diálogo de saberes sobre los productos base de la alimentación tradicional indígena del Mirití, Paraná. Se profundizará en los usos de la yuca brava, sus derivados y su manipulación adecuada, así como en la importancia de este alimento tanto en la vida cotidiana como en la ritualidad.


Investigador: Esther Sánchez.

Bogotana, antropóloga de la Universidad de los Andes, Ph.D. de la facultad de Derecho de la Universidad de Amsterdam. Estudiosa del tema de la alimentación y la cocina colombiana y miembro fundador del Colegio de Estudios socioculturales de la alimentación y la cocina colombiana. Publicó el libro: Recetas de la Abundancia: Patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello y numerosos artículos relacionados con el tema.

Cocinera tradicional: Gertrudis Matapí Yucuna.

Cocinera tradicional de Mirití, Paraná, Amazonas, perteneciente al grupo étnico Matapí, del clan mayor de los Upicha. Experta en manejo de la maloca, uso apropiado de la yuca brava y sus derivados, y en general en lo que llaman "transformación de la comida cultivada".

Preparación: casabe, tucupí y caguana.





26 DE ABRIL: Amazonía y Orinoquía

1:00 pm Bishana: preparación de la cocina tradicional del Putumayo.

Conversatorio sobre la Bishana, auténtica comida tradicional de la comunidad Caméntsá, cuya receta se ha transmitido desde tiempos inmemorables, de generación en generación y que por su sencillez se constituyó en la ración diaria que daría la energía vital para largas jornadas de trabajo.

Investigador: Luis Alberto Morales Pujimuy.

Indígena Caméntsá, docente de filosofía, antropología y ciencias sociales en Puerto Asís Putumayo. Dedicado a la investigación etnográfica, ha recopilado cientos de "parlos", historias, mitos, cuentos, relatos, tanto en audio como en video. En el año 2009 ganó junto con su madre Isabel Pujimuy, el Premio nacional de cocinas tradicionales del Programa Nacional de estímulos del Ministerio de Cultura, en la categoría Reproducción con la preparación Bishana.

Cocinera tradicional: Isabel Pujimuy de Morales.

Indígena Caméntsá del Valle de Sibundoy, departamento del Putumayo. Conoce y habla tres lenguas: Caméntsá, Inga y Español. A sus 70 años recuerda con detalle los usos y costumbres propios de sus ancestros (espacio vital, medicina tradicional, significados de las fiestas, rituales y cocinas, entre otros saberes), muchos de los cuales hoy están al borde de su desaparición total, pues ella hace parte de la última generación que habla el idioma materno a la perfección.

Preparación: "Quéibaséntsbishana".



26 DE ABRIL: Amazonía y Orinoquía

3:00 pm Mujeres, alimento y curación de la Amazonía colombiana.

Conversatorio alrededor de diferentes temas de la cocina tradicional del Vaupés como: la variedad de semillas de yuca brava, ají y otras frutas amazónicas, la importancia de la chagra como espacio generador de alimentos y de transmisión de conocimientos tradicionales, y la importancia de los alimentos tanto para la vida cotidiana como para la realización de rituales según calendario ecológico. Se hará para finalizar un recorrido por los utensilios de la cocina amazónica.

Investigador: Silvia Helena Gómez Echeverri

Antropóloga de la Universidad de los Andes y Maestra en Ciencias Holísticas del Schumacher College Inglaterra. Trabajó 10 años con organizaciones indígenas de la Amazonía colombiana y organizaciones indígenas de países africanos, coordinando procesos de investigación local para la revitalización de conocimientos tradicionales asociados a las semillas, historias de origen, alimentación, curación y rituales de crianza. Actualmente es asesora para el Ministerio de Cultura en temas de Patrimonio cultural inmaterial.

Cocinera tradicional: Luz Edilma Andrade

Indígena del pueblo Piratapuyo, nacida en el río Teresita de Papurí. Líder reconocida del sector indígena, dedicada a la transmisión de la tradición y saber cultural culinario de este territorio. Actualmente se desempeña en estas actividades desde la casa cultural Mujer, Tejer y Saberes en Bogotá.

Preparación: pescado en hoja de plátano, casabe y farina.



26 DE ABRIL: Amazonía y Orinoquía

5:00 pm Uafsmacna: preparación de la cocina tradicional del Putumayo.

El investigador Luis Alberto Morales Pujimuy y la cocinera Isabel Pujimuy de Morales, indígenas Caméntsá del Valle de Sibundoy -ganadores del Premio nacional de cocinas tradicionales 2009 en la categoría de reproducción-, prepararán este plato alimento espiritual y material tradicional de la cocina del Putumayo.

Preparación: sopa a base de maíz, frijol, arracacha, hueso carnudo, huevos y ají.

27 DE ABRIL: Región Andina

11:00 am Desayunando en Santander

En el marco del programa de recuperación de las cocinas tradicionales desarrollado por el Ministerio de Cultura y la Escuela Taller de Barichara, se presentará el equipo conformado por María Edilma Martínez Morales y Olga Aparicio Jiménez, quienes recrearán los desayunos tradicionales de esta rica región del país. En un interesante diálogo en el que participará una mujer cocinera de la región, la investigadora líder del proyecto y un estudiante de cocina de la Escuela, los asistentes podrán aprender las ricas preparaciones santandereanas para la hora del desayuno.

Investigador: Olga Aparicio.

Investigadora incondicional que ha mostrado su inmenso afecto por el rescate de la comida santandereana. Lideró la investigación realizada en convenio con el Ministerio de Cultura sobre cocina tradicional y cocina en riesgo santandereana. Se graduó como Técnico en Cocina en convenio con el SENA, en la Fundación Escuela Taller de Barichara.

Cocinera tradicional: María Edilma Martínez Morales.

La señora María Edilma lleva la mitad de su vida elaborando platos típicos de Santander en Barichara. Se levanta los domingos de mercado a las 3:00 a.m junto con sus hijas a prender su fogón de leña para atender a los campesinos con sus asados típicos (chunchulla, hígado, riñón, pajarilla, chorizo, carne acompañada de yuca, ají y guarapo, sancucho de gallina y perico de huevas de toro, entre otros). Es una insistente incansable en la necesidad de rescatar los platos de Santander.

Cocinero asistente: Jaime Alberto Ardilla.

Desde los 16 años se ha formado en distintos Talleres de Cocina en la Fundación Escuela Taller de Barichara, siendo uno de los estudiantes destacados de la Escuela. Ha mostrado un gran interés por el rescate de la cocina tradicional y en riesgo.

Preparación: variedad de desayunos santandereanos.


27 DE ABRIL: Región Andina

1:00 pm Cocina popular andina, 'la sopa de chorotes'

Diálogo en el que la cocinera Alejandrina Becerra -Lelé-, y el investigador Enrique Sánchez nos contarán acerca del rico universo de las cocinas andinas, así como también enseñarán a los asistentes a preparar sopa de chorotes.

Investigador: Enrique Sánchez Gutiérrez.

Enrique Sánchez Gutiérrez: consultor especializado en el fomento y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, con amplia trayectoria en estudios sociales y culturales sobre pueblos y comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas, y estudios sobre los sistemas productivos y culinarios tradicionales. Lideró la formulación de la Política de cocinas tradicionales de Colombia formulada y adoptada por el Ministerio de Cultura y es coautor del libro Paseo de Olla, recetas de las cocinas regionales de Colombia, que hace parte del proyecto Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia del Ministerio de Cultura.





Cocinera tradicional: Alejandrina Becerra.

Alejandrina Becerra, más conocida como Lelé, gran conocedora de las cocinas y costumbres culinarias del altiplano cundiboyacense. Trabajó en Bogotá durante 36 años en casa de una familia que acogió su receta de la sopa de chorotes transmitiéndola de una generación a la siguiente. Fue ganadora del Premio Nacional de cocinas tradicionales 2012 en la categoría de reproducción con esta misma receta.

Preparación: Sopa de chorotes.

27 DE ABRIL: Región Andina

3:00 pm Alimentación y sistemas de producción campesina en los altiplanos andinos: Nariño y Boyacá.

En alianza con el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible se hará una muestra de variedades de semillas y preparación de alimentos y bebidas regionales. En esta sección se quiere exponer la riqueza y la diversidad de los productos de las cocinas andinas de Boyacá y Nariño que nos ilustran sobre el legado amerindio de la agricultura del maíz, la papa y los tubérculos andinos y de tradiciones culinarias que perviven como un patrimonio vivo en el presente. Esta actividad nos ayuda a comprender cómo una semilla es también un producto cultural.

Investigadores: Dora Monsalve (Fundación Pachamama), Klaudia Cárdenas y Jenny Arias (Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible) y Enrique Sánchez Gutiérrez (consultor e investigador. Ver perfil en la sección anterior).

Dora Monsalve Parra es antropóloga de la Universidad Nacional de Colombia, natural del municipio de Garagoa, dedicada a motivar en los campesinos la valoración de sus propios conocimientos asociados al territorio de Mamapacha, en honor a sus ancestros, en donde se encuentra una gran diversidad de semillas nativas y criollas, con el fin de recuperar, conservar y transmitir las prácticas y saberes ancestrales de los sistemas productivos locales en las nuevas generaciones de campesinos a través de fiestas de intercambio y cultivos asociativos.

Klaudia Cárdenas es Antropóloga, con experiencia en trabajo de campo, comunicación y relaciones con comunidades campesinas, afrocolombianas e indígenas de Colombia. Cuenta con una gran experiencia en la recopilación de fuentes de información primaria, documentación de formas de vida, costumbres, cultura material, tradición oral por medio de la imagen y la escritura. En la actualidad es asesora técnica del proyecto de Conocimiento tradicional y agrobiodiversidad que se desarrolla en alianza entre el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo.

Jenny Arias Escandón es Bióloga de la Universidad Nacional de Colombia, con especializaciones en antropología, procesos de desarrollo y manejo ambiental, nacida en la ciudad de San Juan de Pasto con experiencia en proyectos de desarrollo, particularmente aquellos enfocados en el mejoramiento de la calidad de vida de comunidades en zonas de conflictos socio-ambientales (especialmente campesinos, indígenas y niños). En la actualidad es coordinadora local en Nariño del proyecto de Conocimiento tradicional y agrobiodiversidad que se desarrolla en alianza entre el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo.





Portadoras y portadoras de la tradición: Esperanza Nasder, Nora Guerrero, Ernestina Vargas, Patricia Jojoa, Miguel Martín y Marco Julio Lesmes.

Doña Esperanza Nasder es una indígena de la parcialidad de Tekalacre del Resguardo de Túquerres, pueblo de Los Pastos, departamento de Nariño. Tiene 56 años y es madre de 5 hijos. Ha participado en diferentes organizaciones indígenas y se destaca en su comunidad por su labor y dedicación en la shagra con productos como el romero, el tomillo, el toronjil, habas, ocas y oyocos, entre otros. Es conocedora de mitos y leyendas de la zona, de plantas medicinales, de platos tradicionales del territorio, de curaciones tradicionales como el espanto de los niños y la curación del duende y además de diferentes técnicas de tejido. Su especialidad es preparar el champús, el canchape, el cuy asado y alfajores.

Doña Nora Guerrero es una indígena de la Laguna de La Cocha, territorio del Encano, Resguardo Refugio del Sol, pueblo Quillasinga, departamento de Nariño. Tiene 35 años y es madre de 2 hijos. Participa activamente en las mingas de pensamiento y de trabajo del cabildo, conocedora de remedios y recetas tradicionales de la región. Sus alimentos son cultivados en su Pachaway llamada "El Edén", con productos como papa, haba y maíz. Disfruta preparando alimentos con base de maíz para alegrar a sus invitados (la sopa de maíz, la poliada, la arniada, el tostado, entre otros). En su casa conserva utensilios de uso tradicional en la cocina como la piedra de moler ají, la cuchara de palo, la cafetera y la tulpa.

Doña Ernestina Vargas es una campesina consagrada a su familia y a sus cultivos y animales de cría criollos y nativos que vive en la vereda Bancos de Arada del municipio de Garagoa, reconocida en su comunidad por el conocimiento sobre las tradiciones alimenticias de amasijos, piquetes, mazamoras, mutes y chichas, entre otras muchas preparaciones alimenticias. En su parcela cultiva maíz blanco y amarillo de harina asociado con frijol de año y permanente, papa Monserrate, arracacha zarca, yuca zata, caña java blanca.

Doña Patricia Jojoa es una indígena de la Laguna de La Cocha, territorio del Encano, Resguardo Refugio del Sol, pueblo Quillasinga, departamento de Nariño. Tiene 32 años y es madre de 2 hijas. Lidera la Minga Asociativa Asoyarcoca en la cual participan campesinas y campesinos e indígenas de la región. Lidera activamente también procesos ambientales de la Laguna de La Cocha, apoyando especialmente los procesos educativos de niños y jóvenes. Trabaja con su familia en la reserva natural Refugio Cristalino (vereda Romerillo, El Encano, Nariño), en la recuperación de semillas y saberes ancestrales para garantizar una alimentación sana. Entre las semillas recuperadas están la jiquima, las ocas, la majua, diferentes variedades de papa y plantas medicinales. La familia complementa esta labor con el aprendizaje y la preparación de los productos cultivados en su predio.

Don Miguel Martín es un campesino hogareño, creativo e innovador de la vereda de Peñas del municipio de La Capilla, reconocido en su comunidad por la fabricación artesanal de vinos de uva y mora, además de cervezas y rones de maíz y café. En su finca cultiva los productos de dónde experimenta a diario distintas formas de destilación hasta lograr un gustoso aroma y color en sus vinos y cervezas.

Don Marco Julio Lesmes es un campesino que se expresa por medio de dichos y cantas valletenzanas que vive en la vereda Curial y Escobal del municipio de Garagoa, reconocido en su comunidad por el conocimiento sobre el cultivo de maíz de variedades asociados con frijoles, papas, alverjas, con un amplio conocimientos sobre las bebidas tradicionales fermentadas como la chicha, el guarapo y el masato de maíz, arracacha, hibia, entre otros. Además de colaborar con su esposa, doña Cecilia, en la preparación del piquete de Maravillas que incluye gallina criolla, acompañada de guatilla, malangas, batatas, yuca, arracacha y las famosas maravillas que se dan silvestres en nuestra tierra garagoense. Don Marcos tiene cultivos asociativos de maíz, mutes, gojios, abejones y bebidas fermentadas, entre otros

Preparación: muestra de variedades de semillas y preparación de alimentos y bebidas regionales.





28 DE ABRIL: Región Pacífico

11:00 am Taller: conocimientos culinarios de las mujeres de la plaza de Pueblo Nuevo en Buenaventura.


En el marco del proyecto que adelanta el Ministerio de Cultura con la Fundación Carvajal para salvaguardar y fomentar el patrimonio inmaterial de la cocina tradicional en la plaza de mercado José Hilario López, considerada como factor fundamental de identidad cultural y desarrollo social de la región del Pacífico colombiano, se mostrarán algunos platos representativos de la cocina de Buenaventura. Las propias cocineras de la plaza prepararán y comentarán estos platos en diálogo con el agrónomo y chef propietario del restaurante Mini-mal de Bogotá, que ofrece cocina del Pacífico.

Investigador: Eduardo Martínez Cañas Ingeniero agrónomo, cocinero e investigador gastronómico, egresado de la Universidad Nacional de Colombia de la línea de profundización en desarrollo Sostenible. Su trabajo como chef ejecutivo del restaurante Mini-Mal de Bogotá se concentra en la valoración y promoción de la biodiversidad y la diversidad cultural.

Cocinera tradicional: Gladys García Riascos. Gladys aprendió a cocinar gracias a la orientación que le brindaron su mamá y sus dos abuelas, quienes desde niña le entregaron todos los conocimientos sobre la preparación de los frutos del mar. En su puesto de trabajo "Bienvenidos sean donde Gladys" se ha encargado de la cocina por 33 años, siendo una de las mujeres que ha logrado permanecer por más tiempo en la plaza de mercado de Pueblo Nuevo en Buenaventura.

Cocinera tradicional: Rosana Angulo de Granja Rosana lleva 30 años en su puesto de cocina tradicional "Las Ricuras de Rosa" de la plaza de mercado de Pueblo Nuevo en Buenaventura. Aprendió a cocinar con Telesfora Angulo una de las cocineras más representativas de la plaza de mercado, además tiene formación en cocina internacional.

Preparación: sancocho de sierra y atollado mixto.



28 DE ABRIL: Región Pacífico

1:00 pm Taller vivo: Saberes, sazones, guisos y calderos pacíficos.

Como actividad de cierre de este gran evento, el Ministerio de Cultura realizará el taller "Saberes, sazones, guisos y calderos pacíficos" a cargo de Ramiro Delgado -director del Laboratorio de comidas y culturas de la Universidad de Antioquia-, Daniel Alberto Gómez Roldán y Germán Negrete-Andrade. Los componentes conceptual, visual, sensorial y auditivo de este taller son una buena síntesis de la naturaleza patrimonial material e inmaterial de la cocina. Por su carácter vivencial, esta actividad participativa se constituye en un acercamiento al mundo de las tradicionales "cocinas vivas" como un componente vital de la vida social e identidad cultural de las comunidades. Estos contenidos ilustran y contribuyen a explicar los lineamientos de la Política sobre cocinas tradicionales de Colombia adoptada por el Ministerio de Cultura desde el 2012.

Investigador: Ramiro Delgado Salazar Antropólogo y magister en estudios África - Asia. Profesor del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia, donde integra los grupos de investigación Religión, Cultura y Sociedad e Historia Contemporánea. Fundó y dirige actualmente el Laboratorio de Comidas y Culturas de la misma universidad. Entre sus investigaciones se encuentran "Cuerpo y carnaval en Barranquilla: indumentaria, danza y comida".

Cocinera tradicional: Rufa Herrera de Perea.

Cocinera de Tadó, Chocó. Muy conocida por su arte culinario al estilo del bosque húmedo del Pacífico. Prepara platos como el arroz con coco, el caldo de guafuco, y los patacones. Se mudó a Medellín para poder trabajar en hoteles y restaurantes y aprender sobre diferentes técnicas y estilos de cocina. Ha hecho parte de diferentes investigaciones sobre la cocina tradicional colombiana y en 2011 representó a nuestro país en el Smithsonian Folklife Festival en Washington.

Preparación: diversos productos tradicionales de las cocinas del Pacífico.

