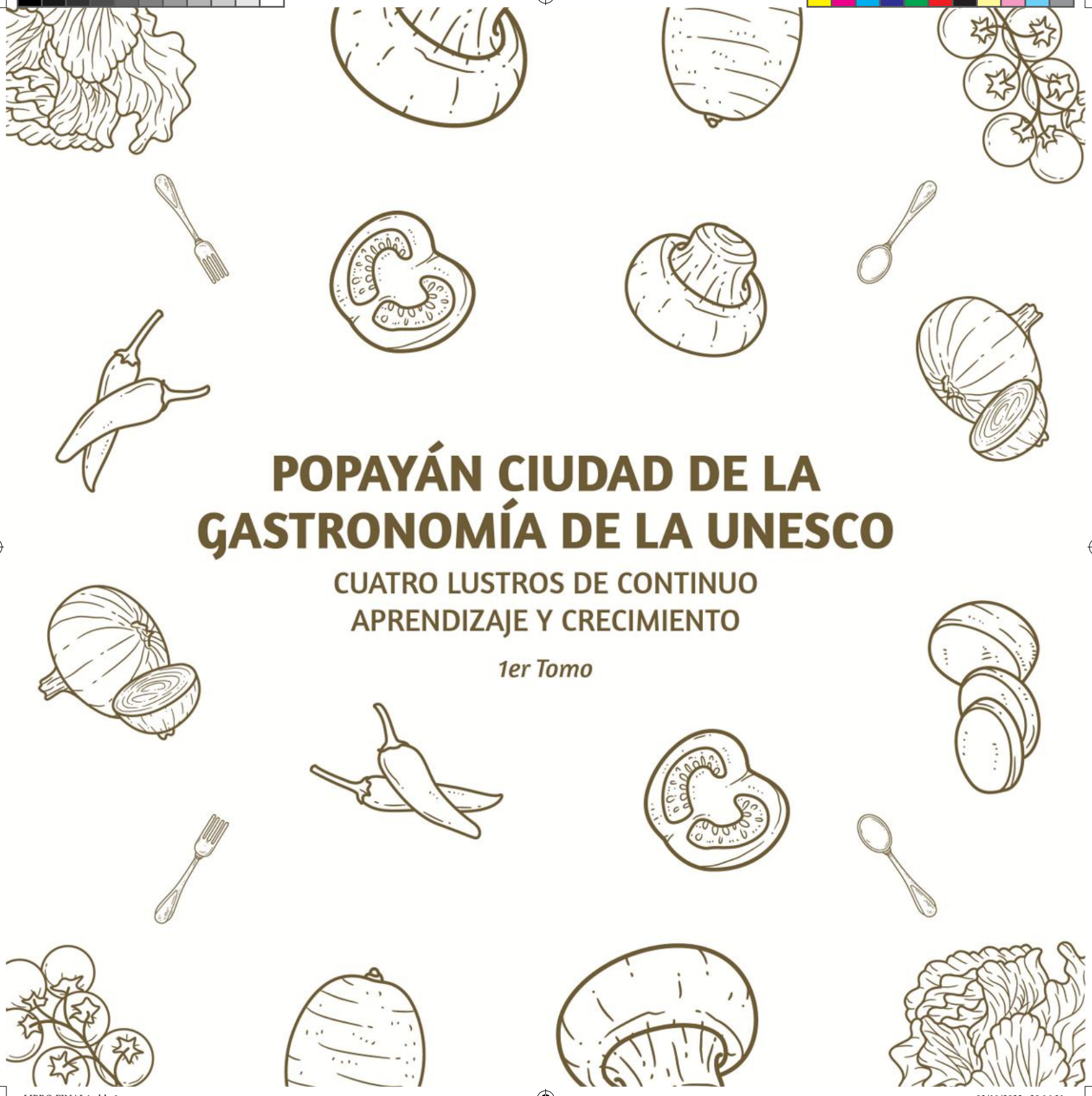


POPAYÁN CIUDAD DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO

CUATRO LUSTROS DE CONTINUO APRENDIZAJE Y CRECIMIENTO

1er Tomo

LIBRO FINAL.indd 1 03/11/2022 20:16:31



LIBRO FINAL.indd 2 03/11/2022 20:16:31

ÍNDICE

Introducción.....5
Presentación.....7
El origen.....18
Misión, visión y valores de la Corporacón Gastronómica de Popayán.....20
Primer festival gastronómico de Popayán.....22
Segudo congreso gastronómico de Popayán.....33
Tercer congreso gastronómico de Popayán.....49
Cuarto congreso gastronómico de Popayán.....65
Quinto congreso gastronómico de Popayán.....78
Sexto congreso gastronómico de Popayán.....90
Séptimo congreso gastronómico de Popayán.....103
Octavo congreso gastronómico de Popayán.....117
Noveno congreso gastronómico de Popayán.....133
Décimo congreso gastronómico de Popayán.....147



LIBRO FINAL.indd 4 03/11/2022 20:16:32

INTRODUCCIÓN

Creo que ni el más optimista de los fundadores de la Corporación Gastronómica de Popayán se visualizó celebrando los 20 años de la entidad y menos aún de su gran evento, el Congreso Gastronómico de Popayán. Tanto así, que en su momento le escuché a varios de ellos proponer que su realización fuera cada dos años, porque no creían que la respuesta de la comunidad local y nacional fuera tan positiva como para hacerlo de manera anual. Hoy, luego de dos décadas de ingentes esfuerzos, de una realización anual ininterrumpida, de una respuesta masiva y de la consolidación del certamen como el más importante de su género en el país y el más antiguo de Latinoamérica, podemos mirar hacia atrás en el tiempo con orgullo y ver fortalecida una tarea que ha dejado las mayores satisfacciones a aquellos visionarios que la iniciaron.

Los logros de la Corporación Gastronómica de Popayán se vieron reflejados en resultados al muy poco tiempo de su fundación. Obtener el reconocimiento de Popayán como la primera Ciudad de la Gastronomía ante la UNESCO a tan solo tres años de iniciadas labores, es tal vez el más importante y que mayores beneficios ha dejado al municipio, al sector gastronómico local y a la comunidad en general. El Congreso y esta Declaratoria han puesto en el foco mundial a Popayán como destino turístico gastronómico; han permitido el intercambio de saberes con las otras ciudades de la Red; han abierto la oportunidad de presentar nuestras cocinas al mundo en los diferentes eventos organizados y que sean las cocineras artesanales de la ciudad quienes tengan la oportunidad de llevar sus preparaciones por el mundo; han visibilizado nuestras recetas centenarias y llenas de sabor e historia, protegiéndolas del tiempo y del riesgo de desaparecer; han dado el valor que tienen y merecen nuestras cocineras tradicionales; han resaltado los nombres más importantes del sector restaurador en el país, ya sea compartiendo su conocimiento o recibiendo los merecidos homenajes y reconocimientos a su labor en favor de las

cocinas nacionales; se han consolidado la oferta de restaurantes, la educativa y la hotelera, entre muchos otros.

Este recuento de lo que han sido 20 años de labores y que hoy presentamos, no podía quedar en mejores manos que las del profesor e investigador Carlos Humberto Illera Montoya, testigo de primera mano del quehacer de la Corporación, memoria viva de los foros académicos del Congreso, cabeza del pabellón de cocinas populares, premio nacional a la Vida y Obra "Álvaro Garzón" 2022 y ahora -me atrevo a inventar un nuevo término- arqueólogo gastronómico en búsqueda del material impreso y fotográfico, para que estos dos tomos se conviertan a partir de este momento en las memorias del certamen que ha dado un nombre más a la capital del Cauca, sumándose a los de ciudad blanca, universitaria, religiosa y ahora gastronómica de Colombia.

Este esfuerzo editorial es resultado del trabajo conjunto entre la Corporación Gastronómica de Popayán y la administración Creo en Popayán con el alcalde Juan Carlos López Castrillón a la cabeza, y quien han creído siempre en la cultura como el gran eje del desarrollo municipal y de sus comunidades. Nuestro agradecimiento en estos 20 años a las diferentes administraciones municipales, departamentales, entes territoriales, ministerios, conferencistas y talleristas, maestros y estudiantes, cocineras y cocineros tanto profesionales como empíricos, participantes, expositores, embajadas de países invitados, medios de comunicación, empresas públicas y privadas, voluntarios, junta directiva y personal administrativo de la Corporación Gastronómica de Popayán, una entidad cada vez más sólida, consolidada y comprometida en sus objetivos iniciales de abrir espacios para que hablemos de gastronomía y cuidemos nuestras cocinas en todas sus formas.

Enrique González Ayerbe
Presidente Corporación Gastronómica de Popayán

LIBRO FINAL.indd 6 03/11/2022 20:16:33

PRESENTACIÓN

Los primeros sorprendidos tal vez seamos nosotros, los miembros de la **Corporación Gastronómica de Popayán**, cuando nos hemos visto celebrando con gran éxito la versión número 20 de nuestro Congreso Gastronómico.

Son 20 años de esfuerzos, dedicación, empeño y constancia, durante los cuales hemos logrado, no sin dificultades, el posicionamiento del evento hasta convertirlo en el más importante, continuado y más antiguo de los que en su género se adelantan en Colombia, y por qué no decirlo, en el Continente. En Suramérica se realizan muchos encuentros gastronómicos con características algo similares al de Popayán, pero ninguno de ellos se acerca en número de versiones al nuestro, y por lo general se trata de festivales de comida sin características de congreso; suelen ser reuniones masivas en donde a los presentes se les ofrecen comidas y bebidas, usualmente con alardes de novedad, variedad, bajo o moderado costo, y exhibiciones de productos, herramientas, dotaciones y demás insumos propios de la industria alimentaria. Entre nosotros, los americanos, los encuentros más sonados suelen ser los siguientes:

Perú

- Mistura, Festival de sabores del Perú, cuya primera versión se celebró en el año 2008; inicialmente creada por el chef peruano Gastón Acurio, a partir de la segunda edición lo continuó organizando la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) y realizaron ediciones sucesivas hasta el año 2017; en el año 2018 sus organizadores informaron que lo suspendían por reestructuración sin que se volviera a saber nada más hasta la fecha. Se celebraba en septiembre.
- Feria Gastronómica Gochiso, localidad de San Miguel, Lima.
- Festival de la Chicha del Cusco, Ajha Raymi, Cusco.

- Feria Gastronómica Pacha, San Miguel, Lima.
- Festival Gastronómico Sabor y Sazón Peruano, Lima, se celebra en mayo.
- VegFest Lima, Lima.
- Perú Mucho Gusto, en ciudades fronterizas de Perú, durante el mes de diciembre.
- Día Nacional de la Pachamanca, primer domingo del mes de febrero, poblaciones de la sierra peruana.
- Día del Dulce Peruano, cuarto sábado de abril. Celebración nacional.
- Día de la Papa Nativa, fiesta nacional, 30 de mayo.
- Día Nacional del ceviche, fiesta nacional, 28 de junio.
- Día Nacional de Pisco, fiesta nacional, cuarto domingo de julio.
- Expoalimentaria Perú, Lima, en septiembre.
- Festival Gastronómico Danzas y Sabores, Lima Norte, julio.

México

Soy de la idea de que México es uno de los países que mejor ha sabido sacar provecho de su rica y variada gastronomía, cuando de eventos se trata. Este país se destaca en el continente por adelantar muchos y muy visitados sucesos culinarios en toda su geografía. Entre los más llamativos podemos citar los siguientes:

- Feria de las fresas, de Irapuato, primera y segunda semana de marzo.
- Festival del chile en nogada, en Calpan (Puebla), todos los domingos de agosto.
- Festival del caldo de rata en Fresnillo, Zacatecas, en noviembre.
- Gran feria de la manzana, en Zacatlán de las Manzanas, segunda semana de agosto.
- Feria nacional del Mole en San Pedro Atocpan, D.F., todo el mes de octubre.
- Festival del Chocolate en Villahermosa (Tabasco), última semana de noviembre.
- Festival cultural del tequila, en Tequila, primera semana de abril.
- Festival internacional de la cerveza, en Morelia, segundo fin de semana de mayo.

LIBRO FINAL.indd 8 03/11/2022 20:16:34

- Feria internacional de mezcal, Oaxaca (Oaxaca), dos últimas semanas de julio.
- San Miguel Gourmet, San Miguel de Allende, finales de mayo y principios de junio.
- Feria nacional del queso y el vino, en Tequisquiapan (Querétaro), dos últimas semanas de mayo.
- México con las manos, en Toluca, durante el segundo fin de semana de marzo.
- COME Festival internacional de Sabores, Jalisco, Guadalajara, primer fin de semana de marzo.
- Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, Oaxaca de Juárez, 24 y 25 de abril.
- Cumbre Internacional de Gastronomía, Guanajuato, 30 de mayo a 11 de junio.
- Festival Gourmet, primer fin de semana de abril.
- Sabor Es Polanco, ciudad de México.
- "Food technology Summit & Expo", ciudad de México, en el mes de septiembre, desde el año 2010, con fines exclusivamente comerciales.
- Finalmente mencionaré el IV Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, organizado por el conservatorio mencionado, celebrado en la ciudad de México en noviembre de 2016 y en el cual Colombia participó con una nutrida delegación.

Desde luego que la lista se puede ampliar más recorriendo los diferentes estados mexicanos, como quiera que, ya está dicho, ellos se ocupan permanentemente en honrar su cocina y de mostrarle al mundo lo justificada que está la inscripción de estas en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad, distinción que la UNESCO hizo a sus cocinas con la declaratoria de Patrimonio Cultural de la Humanidad, el 16 de noviembre de 2010, gracias a la gestión de Gloria López Morales, escritora, periodista y diplomática mexicana, fundadora y presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, entidad encargada de la elaboración del expediente con que los mexicanos elevaron su solicitud; esta distinción la ostentan, además de la comida tradicional mexicana, **la dieta mediterránea** (representada por Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal) y **las cocinas tradicionales francesa y japonesa**.

LIBRO FINAL.indd 9 03/11/2022 20:16:34

Argentina

Argentina también se distingue por la amplia oferta de ventos gastronómicos, los cuales se adelantan especialmente durante los meses comprendidos entre octubre a diciembre. Los festivales alusivos a productos regionales son los más celebrados y su ocurrencia suele ser continua, aunque no se presentan como eventos de corte académico sino como convocatorias informales al disfrute sibarita, con características de eventos de región o de producto, y sin otros ánimos que los de promover un producto regional o local. La práctica de adelantar ferias y festivales se empezó a hacer popular a partir de 2013 y hoy en día el calendario nacional registra algo más de 300 eventos, según lo informa el Ministerio de Turismo, pero de acuerdo con ese organismo del Estado, la feria *Caminos y Sabores* que se celebra desde 2005 es su evento gastronómico más importante. En julio de 2022 se llevó a cabo su versión número 16. (en 2020 y 2021 no se realizó debido a las restricciones de la pandemia). Otros encuentros ampliamente visitados son los siguientes:

- Encuentro Nacional de Doma y Festival del Tamal, en Chicoana, Salta (julio).
- Fiesta Nacional del Chorizo Seco, en Comodoro Py (agosto).
- Fiesta Nacional de la Ensaimada Mallorquina, en la ciudad de San Pedro, provincia de Buenos Aires (agosto).
- Fiesta invernal de la cerveza (Winterfest), un evento organizado por la Sociedad Alemana de Villa Gesell (agosto).
- Fiesta Nacional de la Empanada, un evento gastronómico y musical que se realiza anualmente en la ciudad de Famaillá (septiembre).
- Fiesta Nacional del Salame Quintero, en la ciudad de Mercedes, Provincia de Buenos Aires (septiembre).
- Fiesta Nacional de la Omelette Gigante Gratuita, en Pigüé, provincia de Buenos Aires (diciembre).
- Fiesta Nacional del Asado, en Cholila, Chubut (febrero).

LIBRO FINAL.indd 10 03/11/2022 20:16:34

- Festival Nacional del queso, en la localidad de Tafí del Valle (febrero).
- Feria Masticar (agosto)¸ Apetito Festival Gourmet, Buenos Aires, (8 y 9 de agosto, 6 y 7 de octubre y 9 y 10 de noviembre).

Los anteriores son apenas una muestra de los muchos eventos culinarios argentinos que se realizan durante el año.

Chile

Chile ofrece desde el año 2011 su feria gastronómica Espacio Food and Service, estimada como la feria de la industria alimentaria más importante de Chile, orientada principalmente a los **proveedores de la industria gastronómica**; en ella se exhiben productos innovadores y las últimas tendencias en el sector *foodservice* con el objetivo de visualizar el desafío que tiene la industria por entregar los productos y servicios que mejor respondan a la necesidad de la población y agreguen valor a la operación. La edición número 10 de Espacio Food and Service se adelantará en la capital chilena la última semana de septiembre de 2022 (no se realizó en 2020 y 2021). Otros eventos gastronómicos chilenos son los siguientes:

- Mercado Paula Gourmet, Parque Araucano, Santiago, noviembre.
- Feria Vegourmet, Santiago, julio.
- Fiesta de la Empanada, Concón, Capital Gastronómica de Chile, enero.
- Maa que rico, Puerto Natales, región de Magallanes, septiembre.

Ecuador

El vecino país de Ecuador empezó a ofrecer desde el año 2019 su Expo Sweet Quito, espacio destinado a mostrar los sectores de panificación, pastelería, chocolatería y cafetería más grande e importante del Ecuador. Es promocionado

LIBRO FINAL.indd 11 03/11/2022 20:16:34

por sus organizadores como el “Espacio ideal para generar nuevas oportunidades de negocios y encadenamiento productivo con proveedores, fabricantes y/o distribuidores de materias primas y maquinarias de los sectores mencionados.”

Este país también ofreció “**Expo Food & Beverages Ecuador**”, a partir del año 2017, pero después de su cuarta versión desapareció de la oferta de eventos gastronómicos.

También cuenta con el Festival Internacional gastronómico Raíces, celebrado por primera vez en 2014, en Guayaquil, en el mes de julio.

Bolivia

- Foro internacional de Gastronomía, La Paz, (Gastro Tour), octubre.
- Festival Gastronómico Internacional de Cochabamba.
- Cocinarte, La Paz, mayo.
- Expogourmet, Festival Gastronómico de Bolivia, Santa Cruz de la Sierra, octubre.
- Festival Gastronómico Internacional ÑAM, La Paz, octubre.
- Feria Integral Gastronómica Manq’aña, La Paz, noviembre.
- Festival Gastronómico Internacional Miski, Cochabamba, septiembre.

Brasil

- Festival Brasil Sabor, Belém de Pará, mayo-junio.
- Comida di Buteco, Belo Horizonte, abril y mayo.
- Festival de Cultura y Gastronomía de Tiradentes,
- Festival gastronómico de Buzios,
- Festival Semana Mesa SP, Sao Paulo, noviembre.
- Paladar cozinha do Brasil.

LIBRO FINAL.indd 12 03/11/2022 20:16:34

- Festival ver y perder peso, Belen (estado de Pará), abril.
- Salón de Pinhão, Visconde de Mauá.
- Bauernfest, Festa do Colono Alemao, Petrópolis, julio.
- Festa Nacional do Kiwi, o Fenakiwi, Farroupilha, Río Grande del Sur, julio.
- Festa da Polenta, Venda Nova do Imigrante, octubre.
- Festa de Uva, Caxias do Sul, Río Grande do Sul, febrero.
- Marejada, Itajaí, Santa Catarina, octubre.

Colombia no tiene por qué ser la excepción a esta costumbre relativamente reciente de organizar encuentros gastronómicos, ya se llamen festivales, encuentros o congresos. No puede caber la menor duda de que el evento decano es el Congreso Gastronómico Nacional de Popayán, cuya primera edición se celebró en 2003 con el nombre de Festival Gastronómico de Popayán. El cambio de Festival a Congreso se produjo para la segunda edición (2004) y así se ha conservado desde entonces.

Colombia

El éxito alcanzado por el evento de Popayán animó a otras ciudades del país para que se aventuraran y cometieran empresas de características similares, algunas de ellas motivadas por la mente comercial y futurista de Kendon McDonald, el chef escocés que llegó a Colombia para quedarse entre nosotros. De los eventos nacidos, desparecidos y de los que aún permanecen en nuestro país, mencionaremos los siguientes[1]:

- Feria Gastronómica y Cultural Amazonense. Leticia, Amazonas, noviembre.
- Festival de la arepa de huevo, Luruaco, Atlántico, julio.

[1] (Fuente: Red de eventos Gastronómicos de Colombia: https://www.regco.co/nuestros-eventos/)

LIBRO FINAL.indd 13 03/11/2022 20:16:34

- Festival Gastronómico Sabores de la Perseverancia, Bogotá, junio.
- Festival Gastronómico Anapoima Climaturística, finales de junio.
- Festival Gastronómico Plaza Distrital de Mercado La Perseverancia, evento mensual.
- Festival Gastronómico D'Gustar lo Mejor de Santa Elena, corregimiento de Santa Elena, Medellín, septiembre.
- Festival Gastronómico Cocina y Sabor, Villavicencio, Meta. Se celebra en el marco del Torneo internacional del Joropo "Miguel Ángel Martín", en el mes de junio.
- Festival del Frito Cartagenero, finales de enero.
- Sabor Candelaria, Bogotá, septiembre y octubre.
- Encuentro Saberes y Sabores, Villa de Leyva, Boyacá, junio.
- Festival Gastronómico del Piedemonte Amazónico, Florencia, Caquetá, finales de junio.
- Festival del Maíz, el Sorbo y la Arepa, Ramiriquí, Boyacá, junio.
- Festival de Cocina Tradicional Mesa Larga, Popayán, Semana Santa.
- Festival Gastronómico por el Rescate de nuestros Sabores, Valledupar, Cesar, abril.
- Maridaje, Amigos & Sabores, Plaza Mayor, Medellín, octubre.
- Fiestas de la Empanada, Ríonegro, Antioquia, agosto.
- Sal de Piquete, Zipaquirá, junio.
- Festival Gastronómico Siembra negro Pacífico, Coquí, Chocó, noviembre.
- Festival del Dulce Cartagenero, Cartagena de Indias, Bolívar, abril
- Busongote, Festival de Amasijos y Dulces, Cajicá, Cundinamarca.
- Concurso Nacional de la Lechona Tolimense, Espinal, Tolima, junio.
- Día de la Lechona Tolimense, Ibagué, Tolima, junio.
- Fogón Sinú, Montería, Córdoba, junio-julio.
- La Cocina Importa, Ríohacha, Guajira, noviembre.
- Día de la Lechona Tolimense, El Espinal, junio
- Sazonar Bazar Gastronómico, Mesitas del Colegio, Cundinamarca, finales de septiembre.

LIBRO FINAL.indd 14 03/11/2022 20:16:34

- Festival Gastronómico Caribe Food And Rum, Santa Marta, Magdalena, diciembre.
- Encuentro de Sabores Andinos, Pasto Capital Gastrodiversa, Pasto, Nariño, diciembre.
- Festival La Calera Gastronómica, La Calera, Cundinamarca, primera semana de julio.
- Festival Chía Gastronómica, Chía, Cundinamarca, diciembre.
- Festival Gastronómico Degustar, Cúcuta, Norte de Santander, noviembre.
- Muestra Gastronómica del Caribe Insular, San Andrés, agosto.
- Cocina al Parque. Un Viaje de Sensaciones, Floridablanca, Santander, julio.
- Cocinas & Fogones, Zapatoca, Santander, abril.
- Sabores de Bucaramanga, Bucaramanga, Santander, septiembre.
- Sabor Santander Festival Gastronómico, Bucaramanga, Santander, noviembre.
- Festival del Sancocho Decembrino, Barrancabermeja, Santander, diciembre.
- Festival Gastronómico “A Ritmo de Bandas, Colombia Sabe Mejor”, Sincelejo, Sucre, mayo.
- Festival de Sabores Tolimenses, Ibagué, Tolima, octubre.
- Congreso Iberoamericano de Gastronomía, Cali, Valle, noviembre.
- Congreso de Cocina Tradicional Los Sabores de María, Hacienda Piedechinche, Museo de la Caña, El Cerrito, Valle, marzo.
- Pacífico Cocina, Festival Internacional de Sabores, Cali-Yumbo, Valle del Cauca, mayo.
- Festival de Cocinas Tradicionales y músicas Campesinas, El Carmen de Viboral, Antioquia, julio.
- Sabor Candelaria, La Candelaria, Bogotá, Cundinamarca, septiembre.
- Feria Gastronómica Ciénaga Mar de Sabores, se celebra en el marco del Festival Nacional del Caimán Cienaguero, Ciénaga Magdalena, enero.
- Amasijos, Feria Gastronómica de Caldas en Manizales, Manizales, Caldas, noviembre.
- Congreso Nacional de Estudiantes de gastronomía, Armenia, Quindío, agosto.
- Alimentarte Food Festival, Parque El Virrey, Bogotá, Cundinamarca, julio-agosto.

LIBRO FINAL.indd 15 03/11/2022 20:16:34

- Encuentro Nacional por la Emancipación de los Amasijos, Bogotá, Cundinamarca, agosto.
- Medellín Gourmet, Medellín, Antioquia, abril-mayo.
- La Arepa Invita, Medellín, Antioquia, julio.
- Festival del Pastel de Pital de Megua, (Baranoa) Atlántico, julio.
- Sabor Barranquilla, Barranquilla, Atlántico, agosto, septiembre.

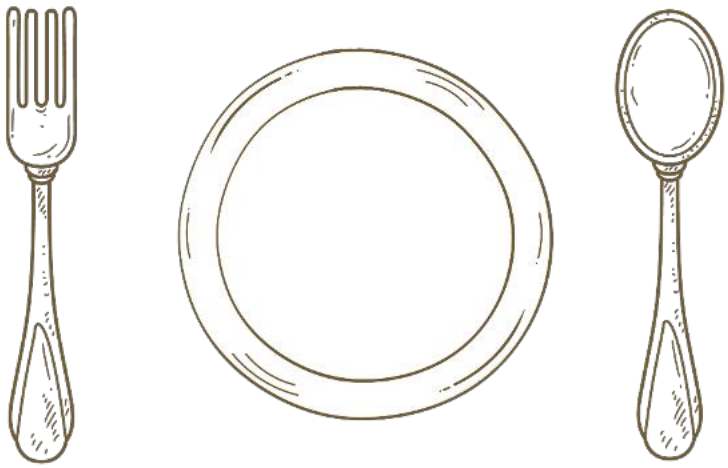
Sin establecer cuáles eventos permanecen vigentes, en receso, o desaparecieron, la lista deja apreciar que en todo el territorio nacional existe mucho interés por adelantar festivales, encuentros o congresos, espacios habilitados para mostrar las cocinas locales y regionales como asuntos seriamente tomados en cuenta y verdaderos motivos de orgullo para las localidades que los adelantan. No están excluidos de la lista aquellos que tienen fines meramente económicos, organizados para el lucro de quienes los realizan, porque aun así, son eventos que permiten visualizar las cocinas, y a quienes preparan lo que se pone en venta. Nos consta que en algunos de esos eventos están presentes los componentes que propuso Popayán en su congreso desde sus inicios: un país y una región invitados, unos conferencistas dispuestos a impartir conocimientos más allá del acto de cocinar, talleres de cocina abiertos al público, y catas de licores y otros insumos, y, por supuesto, la oferta culinaria que define la convocatoria al evento. Curiosamente la mayor parte de los llamados, sin importar la región, se hace para el segundo semestre del año, especialmente durante los meses de agosto y septiembre. Como quiera que suceda, el Congreso gastronómico de Popayán ha sido durante **20 años** un modelo digno de seguir, incluso allende nuestras fronteras. El hecho de que Popayán haya sido la primera ciudad en el mundo en ser designada Ciudad de la Gastronomía, en el marco de la Alianza Global, por la UNESCO, ha motivado a muchos países aspirantes a ser incluidos en esa lista, que dicho sea de paso, hoy acoge a 48 ciudades del mundo, a que nos visiten para informarse en asuntos relacionados con la elaboración de sus solicitudes de membresía ante ese organismo internacional.

LIBRO FINAL.indd 16 03/11/2022 20:16:34

Indudablemente durante las dos últimas décadas, el auge de los eventos promotores de las gastronomías locales y regionales ha tenido un incremento vertiginoso. En la lista de los párrafos anteriores, la mayor parte de los eventos mencionados son de reciente creación. Algunos de ellos se vieron interrumpidos durante los años 2020 y 2021 por las restricciones provocadas por la pandemia de COVID-19, no así el congreso de Popayán puesto que las versiones XVIII (2020) y XIX (2021) se celebraron, de manera virtual una y presencial la otra.

Las páginas a continuación ofrecen un amplio panorama del que ha sido el desarrollo del **Congreso gastronómico de Popayán**, inspirado por el lema que imprimiera su principal creador y motivador: el ingeniero **Guillermo Alberto González Mosquera**:

Popayán lo prepara... usted lo disfruta



LIBRO FINAL.indd 17 03/11/2022 20:16:35

EL ORIGEN

Suele suceder con algunos hechos que marcan hitos en la historia de los pueblos que sus orígenes, a veces, se pierden entre los recuerdos o se distorsionan con el paso del tiempo, y la desaparición de sus principales protagonistas contribuye a la generación de mitos y leyendas que finalmente se toman por verdaderas sin que se las contradiga. No es el caso del surgimiento de los hechos que dieron origen a nuestro Congreso porque para nuestra fortuna muchos de quienes participaron en su creación viven para contarlo y para confirmar lo que se diga o escriba al respecto.

La coincidencia es plena cuando se trata de mencionar a sus creadores. Los nombres de **Guillermo Alberto González Mosquera** y de **María Consuelo Araujo Castro** aparecen como los protagonistas de la particular hazaña. A ellos se van sumando los nombres de quienes en un principio hicieron eco a la iniciativa de los mencionados y conformaron la Corporación Gastronómica de Popayán, y justo es el reconocimiento que en estas páginas se les hace.



Guillermo Alberto González Mosquera y María Consuelo Araujo Castro, creadores del Congreso Gastronómico Nacional de Popayán.

La Semana Santa del año 2003 convocó a Popayán a la entonces Ministra de Cultura de Colombia, María Consuelo Araujo Castro y en un desayuno en compañía del Ingeniero Guillermo Alberto González Mosquera, en casa de éste, la ministra le expresó al ingeniero una inquietud: “La gastronomía es una expresión cultural que en Colombia necesita un gran escenario para proyectarse.”, ante lo cual González Mosquera le respondió de manera inmediata: “Ministra, yo le ofrezco a Popayán como escenario y le ofrezco que un grupo de personas se reúnan y formen la corporación gastronómica que usted necesita para eso.” Así de sencillo fue como sucedió. Sin más, Guillermo Alberto convocó personas de la ciudad afines al asunto gastronómico e invitó a la Universidad del Cauca para conformar la que desde entonces se conoce legalmente como Corporación Gastronómica de Popayán.

El Acta de constitución, registrada en la Cámara de Comercio del Cauca con el número 343401, da cuenta de la reunión celebrada en Popayán en las instalaciones del Teatro Municipal, el día el 10 de junio de 2003, a partir las 5:00 de la tarde, con presencia de las siguientes personas: Guillermo Alberto González Mosquera -quien actuó en nombre propio y de María Teresa Ayerbe de González y de Álvaro Garzón-, además de Fernando Londoño, Ana Milena Velasco, Juan Manuel Ordóñez, Reneta María Simmonds, Ana Cecilia Muñoz de Llanos, Edgar José Simmonds -quien actuó en nombre propio y en nombre y representación de Amparo Pulido Lamus-, Ana Lucía Castro, Álvaro Montilla, Virginia Suárez, Mauricio Vega -actuando en calidad de representante oficial de la Universidad del Cauca-, y Roberto de Angulo. En dicha reunión se nombró como presidente y secretaria de la reunión a Guillermo Alberto González y a Ana María Castro, respectivamente. Los firmantes del Acta de Constitución aprobaron unánimemente los estatutos sociales y procedieron a nombrar la que fuera la primera Junta Directiva de la Corporación Gastronómica de Popayán, quedando conformada por las siguientes personas:

LIBRO FINAL.indd 19 03/11/2022 20:16:36

PRINCIPALES	SUPLENTES
Guillermo Alberto González	Ana Cecilia Muñoz de Llano
Fernando Londoño	Ana Milena Velasco
Juan Manuel Ordóñez	Álvaro Garzón
Virginia Suárez	Roberto de Angulo
Ana Lucía Castro	Álvaro Montilla

Después de un receso de 30 minutos, se elaboró, leyó y aprobó el Acta de Constitución.

Para entonces la cuota de afiliación se fijó en la suma de $50.000,oo y la cuota mensual de sostenimiento en $10.000,oo. El capital social inicial de la naciente corporación fue del orden de 1.5 millones de pesos.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES
DE LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN

Desde su creación como entidad sin ánimo de lucro, la Corporación Gastronómica de Popayán se ha regido por los principios que se consagran en su Misión, Visión y Valores, los cuales son:

Misión

Promover el conocimiento y el intercambio de la cultura gastronómica global y estimular el desarrollo sostenible de Popayán y su entorno.

Visión

Para el año 2025 la Corporación Gastronómica de Popayán continuará siendo referente para la comunidad gastronómica nacional e internacional, por su contribución al sentido de pertenencia y al fortalecimiento social, cultural y económico de Popayán y el departamento del Cauca.

Valores

- **Vocación de Servicio:** Nuestras competencias están orientadas a la búsqueda del bien común en forma desinteresada.
- **Inclusión y Responsabilidad Social:** Creamos nexos entre las distintas comunidades y aportamos al conocimiento, la generación de empleo y el desarrollo local.
- **Rescate y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico:** Investigamos y difundimos los valores de la cocina tradicional para garantizar su permanencia en el tiempo.
- **Compromiso:** Aportamos con mística y voluntad nuestras capacidades y tiempo para el logro de la Misión Institucional.
- **Fortalecimiento de la Identidad Payanesa:** Somos custodios de la gastronomía payanesa como parte fundamental de su identidad cultural.

Constituida, como está dicho, la Corporación Gastronómica de Popayán, los integrantes procedieron de manera inmediata a pormenorizar los detalles organizativos del que denominaron **Primer Festival Gastronómico de Popayán**, cuya celebración se fijó para los días 16, 17 y 18 de octubre de 2003.

LIBRO FINAL.indd 21 03/11/2022 20:16:37

PRIMER FESTIVAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 16, 17 y 18 de octubre de 2003
País Invitado: Perú
Placa de Honor: Lácydes Moreno Blanco
Región Invitada: Cinturón del Pacífico

LIBRO FINAL.indd 22 03/11/2022 20:16:38

Una vez creada y legalizada **la Corporación Gastronómica de Popayán**, presidida por Guillermo Alberto González Mosquera, esta emprendió de inmediato la preparación del evento que bajo el lema de ***Popayán lo prepara... Usted lo disfruta***, materializaría el reto y el compromiso adquirido con la Ministra de Cultura, María Consuelo Araujo Castro, en el mes de abril de ese año de 2003.

La corporación trabajó silenciosamente entre mayo y junio, concretando temas, espacios, invitados nacionales e internacionales, escenarios y demás detalles necesarios, para finalmente en el mes de julio dar a conocer a la prensa su creación y las características del festival que se proponía realizar.

El 11 de julio de 2003 el diario local, El Liberal, comentaba:

> Popayán puede ser un destino turístico para colombianos y extranjeros, siempre y cuando ofrezca condiciones atractivas. Si bien la Semana Santa es nuestra actividad central y fundamental, es necesario que durante el año promocionemos la ciudad. Eventos como el Festival Gastronómico de octubre, cuya organización está en plena marcha, son ejemplos de lo que con imaginación podemos hacer en beneficio del turismo.
> (El Liberal, 11 de julio de 2003, p. 4A)

Y el martes 22 de Julio el mismo diario titulaba en una de sus páginas interiores: "Avanza Festival Gastronómico", y en el desarrollo de la noticia decía:

> En los últimos días, el Comité Organizador del Primer Festival Nacional de Gastronomía que se llevará a cabo en Popayán los próximos 16, 17 y 18 de octubre, ha venido avanzando en la preparación del importante evento, que congregará en la capital del Cauca a gastrónomos, chefs nacionales e Internacionales, empresarios de productos y servicios alimenticios, académicos, medios de comunicación y operadores de hoteles y restaurantes.

LIBRO FINAL.indd 23 03/11/2022 20:16:38

Así mismo, daba cuenta de la participación confirmada de reconocidas personalidades de la gastronomía continental como la peruana Isabel Álvarez, la mexicana Gloria López Morales y el colombiano Lácides Moreno Blanco, quien recibiría la placa como el "Mejor chef de Colombia", y de la presencia de la Ministra de Cultura y el Viceministro de Turismo, en el acto inaugural. Entre las actividades de corte académico destacadas se anunciaban las mesas redondas sobre cafés especiales y otra sobre el vino, así como tres segmentos académicos sobre los temas de "Cocina Autóctona, Cocina de autor y Nuevas tendencias" a cargo de 12 expertos nacionales y extranjeros, anticipando el que iba a ser en el futuro el sello distintivo del evento de Popayán: un alto contenido académico. Como uno de los mayores atractivos se mencionó la presentación de tres muestras gastronómicas y de Stands comerciales en el Hotel Dan Monasterio.



Lácydes Moreno Blanco, Placa de Honor del Festival 2003

LIBRO FINAL.indd 24 03/11/2022 20:16:38

La presencia de Gloria López Morales, la diplomática mexicana reputada como una de las latinas más conocedoras del tema del turismo cultural, y principal responsable de que la cocina mexicana se incluyera en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, de la UNESCO, en noviembre de 2010, se empezó a promover anunciando la importancia de su conferencia "La gastronomía como destino Turístico". Otras personas no menos importantes en el ámbito de la gastronomía nacional, también se anunciaban como acicate para promover el festival que celebraría Popayán; de esa manera al lado de Lácydes Moreno, figuraban los nombres de María Villegas, Soffy Arboleda de Vega y Roberto Posada García-Peña, y como escribía un columnista de El Liberal, "Es la primera vez que se realiza en Colombia un evento de esta naturaleza y en ello Popayán, como ciudad sede, no ha ahorrado esfuerzo alguno para darle la mayor altura, organización y trascendencia..." (El Liberal, 20 de agosto de 2003, p. 5B). Como antesala a uno de los aspectos más destacados del festival gastronómico que se avecinaba, se anunciaba el almuerzo que ofrecería la delegación peruana encabezada por la académica y restaurantera Isabel Álvarez, propietaria del famoso restaurante limeño Señorío del Sulco, y el chef peruano Andrés Ugaz, quienes además se harían presentes con el señor Harold Forsith, embajador del Perú en Colombia y su señora esposa.

Las expectativas frente a lo que sería el Festival Nacional de Gastronomía se vieron más dimensionadas cuando finalizando el mes de septiembre se dio a conocer el contenido de la agenda que viviría Popayán durante el evento, actividades que una vez se conocieron a nivel nacional, estimularon el interés de personas e instituciones comprometidas con la cocina en Colombia, quienes se dispusieron a hacerse presentes en nuestra ciudad, como en efecto sucedió.

Con palabras que puedo calificar de proféticas, el doctor Álvaro Garzón escribía refiriéndose a la comensalía local y el evento que se avecinaba:

LIBRO FINAL.indd 25 03/11/2022 20:16:38

En la educación del Caucano común y corriente hay un vacío de cultura gastronómica. Los ingredientes, la cocina, las recetas, la mesa, ocupan un lugar entre sus intereses y preocupaciones mucho menos importante que el fútbol. Y todavía quedan mamás que expulsan a sus hijos varones de la cocina porque cocinar, según ellas, no es asunto de hombres. Cada día se almuerza para llenar un requisito necesario pero desprovisto de todo simbolismo convivial, de todo significado espiritual o cultural.

El Festival Nacional de Gastronomía (...) está concebido para cambiar esa percepción de la comida. Las conferencias, mesas redondas, talleres, degustaciones, las exposiciones industriales, de artesanías de la mesa, de pintura de bodegones, el festival de cine gastronómico (acertadamente llamado "co-cine"), son los elementos de un gran evento que persigue ayudarnos a descubrir el detalle de la buena mesa (que no es forzosamente la más cara) y la importancia que tiene la comida no sólo para nuestra salud física sino el sitio insospechado que las cosas de la mesa ocupan en nuestra cultura y en el imaginario colectivo.

Si el Festival Nacional de Gastronomía de Popayán sirviera para iniciarnos en los beneficios y el disfrute de esta otra cultura del comer habrá cumplido sin duda su objetivo [Sin negrita en el original][2].

No nos quepa duda: después de 19 años de estarlo celebrando todos los residentes de Popayán podemos afirmar que el cambio se produjo: los Caucanos en general, y los patojos en particular, sí que hemos aprendido a comer, y a hacerlo bien, en todo sentido.

[2]"Estás que te como, amorcito..." (o del amor y la gastronomía). El Liberal, 1 de octubre de 2003, p.3B)

LIBRO FINAL.indd 26 03/11/2022 20:16:38

El 7 de Octubre de 2003 se hizo la presentación oficial del **Primer Festival Gastronómico** de Popayán a los medios de comunicación. Durante la presentación el presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán informó a los medios y al público en general que el propósito central del evento radica en convertir la capital caucana en el centro gastronómico nacional y que la idea es que el festival se lleve a cabo anualmente, como en efecto ha venido sucediendo desde entonces.

Con todas las expectativas generadas y el nerviosismo que suele ser natural en estos casos, desde el miércoles 15 de octubre los locales empezamos a ver más gente foránea de la que es habitual en mitad de semana en la ciudad y ese fue el mejor presagio: la convocatoria al festival estaba ofreciendo resultados halagadores.

Estando todo dispuesto y contando con una organización impecable en marcha, el 17 de octubre se dio inicio al **Primer Festival Gastronómico de Popayán**. Las inscripciones habían llenado las expectativas y el ambiente que se respiraba no podía ser más propicio para seguir adelante con lo que se avecinaba.

El festival se inició con la inauguración de dos exposiciones; una de pintura en la casa Obando y otra de artesanías en la casa Caldas. A las 6:00 de la tarde en punto se dio inicio a la ceremonia de inauguración en el teatro Municipal Guillermo Valencia, que fue presidida por la ministra de Cultura, María Consuelo Araujo, contando en la mesa de honor con las figuras de Diego Fernando Duque Bastidas, Alcalde de la ciudad; de Guillermo Alberto González, presidente de la Corporación Gastronómica; el Vice Ministro de Turismo, Carlos Alberto Zarruk; el Presidente Nacional de Cotelco, Jaime Alberto Cabal; Cecilia Duque, Directora Nacional de Artesanías de Colombia; Lácydes Moreno Blanco, chef homenajeado, y Monseñor Iván Antonio Marín López, arzobispo de Popayán.

LIBRO FINAL.indd 27 03/11/2022 20:16:38



Actos de reconocimiento

Dairo Ortega/EL LIBERAL

DURANTE LA ceremonia de inauguración del 'Primer Festival Nacional de Gastronomía de Popayán' que tuvo lugar ayer en el Teatro Municipal Guillermo Valencia, el Alcalde de Popayán, Diego Fernando Duque, hizo la imposición del 'Escudo de Popayán' a la Ministra de Cultura María Consuelo Araújo Castro, por su labor cultural en el departamento del Cauca. Igualmente el Festival le concedió una 'Placa de Honor' al cartagenero Lácides Moreno Blanco, uno de los mejores Chefs de Colombia, quien con sus libros, recetas gastronómicas y su presencia internacional, ha puesto en alto el nombre de la cocina autóctona del Caribe Colombiano.

(Fuente: El Liberal, 17 de octubre de 2003)

Después de la inauguración por parte de la Ministra de Cultura, se dirigieron a los presentes con palabras de bienvenida el presidente de la Corporación y el alcalde de la ciudad. Acto seguido se procedió a la entrega de la placa de Honor del festival al chef Lácydes Moreno Blanco, a la imposición del Escudo de Popayán a la señora Ministra de Cultura y al homenaje póstumo al señor Pedro Felipe Valencia, ex Presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía. Concluidos los actos protocolarios se dio paso a la conferencia magistral “La Gastronomía como destino turístico”, a cargo de la prestigiosa gastrónoma y diplomática mexicana Gloria López Morales. La ceremonia de inauguración concluyó con un recital de música barroca a cargo del grupo Kalenda Maya.

A las 8:00 de la noche se ofreció a los participantes en el festival un cóctel en la casa Obando y las actividades del día se cerraron con un espectáculo de música y juegos pirotécnicos en la Arcada de La Herrería.

LIBRO FINAL.indd 28 03/11/2022 20:16:39

El Viernes 17 se adelantó la apertura de la muestra industrial y comercial en el salón Los Monjes del Hotel Dann Monasterio, y acto seguido se dio inicio al primer segmento académico con un foro sobre cocina autóctona y una mesa redonda con el tema de los cafés especiales. También se realizaron las mesas redondas sobre Cocina de Autor, con la participación de los colombianos María Villegas, Kendon McDonald Smith, Rafael Martínez, Juanita Umaña, y el belga Alan Spaey; y El Vino: Cultura y Tradición, a cargo de Antonio Giraldo y Adolfo Vera, de Colombia, y Emoke Ijjasz de Hungría.

El Salón campanario del Hotel Dann Monasterio fue el escenario para la primera muestra gastronómica del festival durante la cual se ofreció un rico y variado menú del pacífico colombiano. En horas de la noche se ofreció la segunda muestra gastronómica, esta vez ofrecida por la Embajada de Perú y preparada por el chef peruano Andrés Ugaz, quien puso a manteles el siguiente menú:

- **Aperitivo:** Pisco Sour y Coctel de Algarrobina.
- **Entremeses:** Hojarasca de ají de gallina, Solterito arequipeño en conchitas de abanico, Ensalada del sur del Perú, pecanas y especies.
- **Entrada:** Causa rellena con palta.
- **Plato de Fondo:** Lechoncito horneado al pisco.
- **Postre:** Turrón de Doña Pepa.

El sábado 18 de octubre se realizó el tercer segmento académico con la mesa redonda Nuevas tendencias en la cocina, a cargo de los panelistas Soffi Arboleda de Vega, la Escuela Gastronómica de Antioquia, y Guadalupe Padilla de Ortiz Monasterio (México). Esta mesa fue el abrebocas a la tercera muestra gastronómica denominada Nuevas tendencias, en la que los oferentes y sus temas fueron: Cocina con Flores (México), Cocina Neolatina (Escuela Gastronómica de Antioquia), Cocina Africana (Hoteles Dann - Col.).

LIBRO FINAL.indd 29 03/11/2022 20:16:39

Novedosa e interesante resultó la cuarta muestra gastronómica identificada como Nuevas Tendencias, la cual estuvo a cargo de los chefs de los Hoteles Dann. El Menú ofrecido fue el siguiente:

- Aperitivos: Refresco de limón y vinos de uchuva.
- Platos de fondo: Ensalada de pepinos con soja (Swazilandia), Kachumbari (Somalia), Fantasía de aguacate con mariscos ((Kenya), Chutney de Piña (Zambia), Cocido de pescado en atillo (Congo), Calamares criollos (Guinea Bissau), Cuscús con pollo (Argelia), Akoho sy voanio (Mozambique), Ternera con espinacas y cacahuates (Guinea-Conakry), Tahine de cordero (Marruecos), Jambalaya vegetal y falafel de garbanzos (Uganda), Taletale (Benin), Futari (Tanzania), Feqqas (Marruecos).
- Dulces: Guayabas con naranjas (Swazilandia), Naranjas a la Congo (Congo), Dulce de papaya verde (República centroafricana)

A manera de eventos paralelos al festival se ofrecieron, además de las exposiciones ya mencionadas y de la muestra industrial y comercial, un taller de etiqueta y protocolo, varias catas de vino y una muestra de cine gastronómico que bajo el nombre de Co-Cine se adelantó en el Teatro Bolívar con la exhibición de las películas “Vatel”, del director Roland Joffé, y “Comer, beber, hombre, mujer”, dirigida por Ang Lee.

Las actividades del día sábado se cerraron con un foro general en el que se discutieron los resultados del festival y se escucharon opiniones y conclusiones de los asistentes, y las recomendaciones a los organizadores para el próximo evento.

LIBRO FINAL.indd 30 03/11/2022 20:16:39

ALGUNAS REACCIONES



(El Liberal, 2003)

Periodistas de todo el país se hicieron presentes en el festival y escribieron notas de prensa muy estimulantes para los organizadores. Entre tantas notas, tomo apartes de algunas de ellas y las transcribo a continuación:

Al día siguiente de la inauguración, Guillermo Alberto González, presidente de la Corporación Gastronómica escribió en el diario local, El Liberal:

> El éxito del Primer Festival gastronómico es un triunfo de la ciudad entera y del pueblo payanés, sin distingos de ninguna índole. Y como oportunidad debemos agradecérsela a la ministra Araujo Castro, y así se ha reconocido con la entrega del Escudo de la Ciudad, pero además estamos compro-

LIBRO FINAL.indd 31 03/11/2022 20:16:39

metiendo sus afectos con esta región caucana a la que tanto puede seguir apoyándole desde su esfera ministerial, con la certeza y la tranquilidad de que somos capaces de cumplir.” (El liberal 17 de octubre de 2003, p. 4A)

Soffy Arboleda en el Diario El País, de Cali, escribió en su columna publicada el martes 21 de octubre de 2003:

> Quienes asistimos, quedamos completamente satisfechos con la organización y resultados de tan importante evento. Definitivamente los “patojos”, quienes deben estar radiantes, nos dejaron boquiabiertos con el derroche de su organización que no dejó escapar ni el más mínimo detalle. No nos dieron oportunidad de criticar nada de nada. Lo que no logramos entender es ¿cómo, en solo cinco meses, lograron que todo funcionara con la precisión del reloj suizo, pero con el encanto y refinamiento payanés? Semejante hazaña solo puede lograrse con civismo, colaboración, entusiasmo y amor a su terruño. Nos han dado una gran lección a todos los colombianos.

El periodista caleño Mario Fernando Prado, Ciriri, escribió un entretenido comentario con elogios al gestor del proyecto, Guillermo Alberto González, muy a la manera local,

> Popayán pues está en la olla y el responsable de semejante irresponsabilidad es un tipo al que le dicen Cuco, y Cuco anda por aquí y anda por allá, y Cuco viene y Cuco va y Cuco, que en su vida ha hecho una cuca, ¿en qué es que está?
>
> Todo esto no es más que un embeleco que le resultó a Guillermo Alberto González Mosquera, ex miles de cosas, hoy director de El Liberal y quien, aburrido de los pipianes -aunque también orgulloso de ellos- se craneó el Primer Festival gastronómico de Popayán. Y le sonó la flauta, o mejor la olla.” (Mario Fernando Prado, El Liberal, 19 de octubre de 2003, p. 4A)

LIBRO FINAL.indd 32 03/11/2022 20:16:39

SEGUNDO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 2, 3 y 4 de septiembre de 2004
País Invitado: México
Placa de Honor: Teresita Román de Zurek
Región Invitada: Cocina del Caribe Colombiano, Viejo Caldas y Antioquia

El entusiasmo se apoderó de los integrantes de la Corporación Gastronómica de Popayán, quienes quedaron muy motivados por el éxito alcanzado durante el festival ofrecido en 2003. Prueba de ello es que apenas entrado el mes de mayo ya estaban anunciando a los medios de comunicación los que serían Platos Fuertes del congreso que, según el anuncio preliminar, se realizaría durante los días 2 a 4 de septiembre de 2004 con la presencia de México como país invitado, con Teresita Román de Zurek, autora del libro Cartagena de Indias en la Olla, como galardonada con la Placa de Honor del Congreso, y con la presencia de académicos de gran renombre como Julián Estrada Ochoa, Soffy Arboleda de Vega, Nohora Sánchez Juliao y Sofía Gaviria, entre otras personalidades de gran prosapia en el ambiente gastronómico colombiano. México en calidad de país invitado llegó con el Señor Embajador en Colombia, Lic. Mario Chacón Carrillo, quien se acompañó de Gloria López Morales, Directora de Patrimonio Cultural de la ciudad de México, José Iturriaga, reconocido escritor e investigador de las cocinas mexicanas, Sol Rubín de la Borbolla, Jaime Genovevo Figueroa, Cristina Padilla, y los chefs del Restaurante El Cardenal, de Mexico D.F., Jaime Reyes, Eugenio Rojo y Abdiel Cervantes.



Teresita Román de Zurek / (Foto: El Universal, 2021)

LIBRO FINAL.indd 34 03/11/2022 20:16:40

El acto de apertura del congreso se llevó a cabo en el Paraninfo Francisco José de Caldas, de la Universidad del Cauca, presidiendo la ceremonia el ingeniero Guillermo Alberto González, Presidente de la Corporación Gastronómica, quien estuvo acompañado en la Mesa de Honor por la señora Lina Moreno de Uribe, esposa del Presidente de la República, la ministra de Cultura, María Consuelo Araujo Castro, el Lic. Mario Chacón Carrillo, Embajador de México, el señor Juan José Chaux Mosquera, Gobernador del departamento del Cauca, el señor Víctor Libardo Ramírez Fajardo, Alcalde de la ciudad, y Danilo Reynaldo Vivas Ramos, Rector de la Universidad del Cauca. En este acto solemne se hizo entrega de la Placa de Honor del Congreso a la señora Teresita Román de Zurec, autora del libro Cartagena de Indias en la Olla.

> En sus palabras de bienvenida a los asistentes, Guillermo Alberto González, en nombre de la Junta Directiva de la Corporación Gastronómica hizo el siguiente anuncio:
>
> Hemos tomado la decisión de cambiar el nombre de "Festival" por el de "Congreso" atendiendo razonables argumentos, (...) queriendo enfatizar la necesidad de que tuviera un carácter más académico y cultural. Con ello no se deja de lado, por supuesto, la praxis que se expresa en las muestras gastronómicas preparadas con cuidadosos conocimientos culinarios, precedidas muchas de ellas de investigaciones y búsquedas de recetas que expresan en todo su contenido lo que llegó de la tradición familiar, pasó por el filtro de lo colectivo y se enriqueció con la creatividad de autores empeñados en dar rienda suelta a la emoción y al esteticismo.[3]

[3] Memorias. II Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 18

LIBRO FINAL.indd 35 03/11/2022 20:16:40

El acto inaugural se complementó con la conferencia magistral “Paisaje cultural, gastronomía y turismo en Latinoamérica, el caso de México”, a cargo de la señora Gloria López Morales, quien en el importante contenido de su disertación dijo, entre otras cosas, las siguientes:

> Sabemos que una sociedad que se mueve bajo la aspiración de encontrar una vida mejor no lo hace en el vacío, sino que se apoya en su cultura y en los saberes que le llegaron como patrimonio por parte de quienes lo antecedieron. Pues bien, ese patrimonio cultural traducido en alimento es el que nos está ayudando a desentrañar los vericuetos y las nociones más abstractas de lo que podríamos llamar la metafísica culinaria entremezclada con las costumbres, los ritos, los mitos de los pueblos y a comprender al mismo tiempo, que los retos más concretos: el desarrollo social y económico en nuestros días, están ligados a ella, a la comida, a la alimentación.
>
> Estamos explorando las interpretaciones más etéreas en estos congresos pasados en Puebla sobre el significado del patrimonio oral e inmaterial y en el camino hemos encontrado el más material de los goces que consiste en degustar un buen plato con lo mejor que nos regala la tierra, y gracias a la creatividad de un cocinero o de una cocinera o de un grupo de gente sabia confundida en el pueblo, pero que va trasmitiendo de generación en generación las delicias que a nosotros nos alimentan material y espiritualmente. Así pues, de Puebla han resultado muchas cosas buenas y una entre las mejores, este Congreso de Popayán que hoy nos reúne por segunda vez. Los que no habían venido a esta convocatoria, ahora hablo ya de la de Popayán, podrán comprobar el espíritu de comunión que se da entre los especialistas, entre los profesionales, entre los artistas, los pensadores y toda la gente que se junta y se conjunta a debatir cuestiones de tanta trascendencia y seriedad como son la alimentación y el mundo de la gastronomía, ligado al mundo del desarrollo socio económico, porque detrás

LIBRO FINAL.indd 36 03/11/2022 20:16:40

de los ingredientes y del modo de preparar un plato está la preservación de las costumbres y las tradiciones, está el cuidado del medio ambiente, la innovación y la adaptación a un entorno en constante transformación en el que lo único que no podemos pasar por alto es que tenemos que seguir comiendo y tenemos que hacerlo en total respeto a la naturaleza, y al mismo tiempo que preservamos la autosustentabilidad del planeta hemos de procurar no perder el deleite de una buena mesa que nos ayude a evocar memorias gratas, afectos y placeres y sobre todo y por encima de todo, la cohesión familiar y la cohesión social.[4]

Concluida la ceremonia protocolaria los asistentes participaron de un coctel de bienvenida ofrecido en el Patio Santander del Claustro de Santo Domingo, amenizado con un concierto de la **Big Band**.

El coctel de inauguración se denominó “El Herrero” y se cuenta que tuvo origen en el restaurante La Herrería, aquel que existió hasta el terremoto de 1983 en la esquina de la parte baja del Puente del Humilladero. Este coctel fue revivido por Luis Carlos Velazco de la Industria Licorera del Cauca, usando los siguientes ingredientes: Ginebra Vicker’s Gin, Cherry Brandy (crema de brandy), Aguardiente Caucano y limonada La Reina, bebida gaseosa fabricada en Popayán, y acompañado con una cereza y servido muy helado. A esta bebida le acompañó en el coctel una muestra gastronómica de inspiración estrictamente local, preparada por Manuel Ignacio Cárdenas y su esposa, la señora Marcela Caicedo, quienes ofrecieron un “suchi caucano” en el que los brotes de bambú fueron reemplazados por chulquín en salsa de aguacate y el pescado crudo se sustituyó con trucha marinada; champiñones rebosados en salsa de chontaduro y finas hierbas; paté de tomates secos y albahaca sobre carantanta frita.

La programación concebida para este congreso se caracterizó por la seriedad y

[4] Memorias. II Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 28

LIBRO FINAL.indd 37 03/11/2022 20:16:40

profundidad con que se trataron los temas académicos, destacándose el contenido de las ponencias que nos compartieron los cinco académicos mexicanos que nos visitaron, cuyos documentos constituyen un material teórico de reflexión y consulta obligada para quienes gustan de este tipo de lecturas.

El texto leído por la señora **Gloría López Morales** que ya he mencionado arriba, fue precedido por la conferencia de **José Iturriaga**, investigador mexicano, autor de numerosos libros sobre la cocina de su país, quien sustentó las características de la cocina mexicana como un sistema cultural que rebasa con mucho lo meramente gastronómico, para comprometer en sus contenidos la religiosidad, los rituales, las tradiciones, los ciclos de vida y agrícolas de su pueblo en todas sus etapas, como un todo integrado en el que están contenidos los más poderosos elementos de su identidad cultural. Cabe destacar aquí que a su regreso a México Iturriaga escribió sus impresiones acerca del Congreso gastronómico de Popayán en los siguientes términos:

> El congreso gastronómico de Popayán va más allá de las reuniones que por lo general congregan chefs y comelones disfrazados de intelectuales de la comida. En Popayán observamos una tendencia cada vez más acendrada hacia eventos de información y discusión culinaria, académica y cultural más allá del alimento mismo (Tomado de Revista Vínculos del Patrimonio Cultural, México).

A la conferencia de Iturriaga le sucedió la de la antropóloga **Cristina Padilla**, quien habló sobre la relación existente entre la cocina mexicana y el desarrollo, afirmando que “La gastronomía está de moda. (...) El problema de la moda -según esta experta en el tema- es que es transitoria, no duradera; mientras que la gastronomía es un elemento que estructura la vida en sociedad cuando lo entendemos como un arte originado de la manera como un grupo humano elabora sus alimentos cuidando

LIBRO FINAL.indd 38 03/11/2022 20:16:40

tanto el equilibrio en la producción de alimentos como en el uso de los ingredientes disponibles y en las formas de apreciar el comer como un acto de cohesión social y de celebración.”. También sostuvo la investigadora que

> La gastronomía se origina en las cocinas regionales. Pero entonces ¿a qué atribuir este grato posicionamiento de la gastronomía?, ¿de qué otra manera podemos explicar su importancia? El lugar que viene ocupando quizá se pueda explicar por la importancia que los medios le han concedido, por la accesibilidad a diferentes cocinas sobre todo en las grandes ciudades, por la facilidad con la que hoy accedemos a la información culinaria, por la importancia y magnitud que adquiere el turismo. La combinación de todos estos factores son algunas de las razones. Sin embargo existe otro argumento que atraviesa los anteriores que nos permite ponderar un fenómeno de las cocinas y su vínculo con el desarrollo, ésto es que la gastronomía se posiciona como un hecho cultural de extraordinaria fuerza dotado de las particulares cualidades que le conceden el atributo de un elemento sinérgico, es decir que tiene la facultad de abrir nuevos procesos al realizar su propia dinámica de realización.[5]

El ingeniero **Aparicio Mendoza** nos dio a conocer la gastronomía michoacana como un caso exitoso de turismo cultural y aprovechó su exposición para referirse a Popayán como una ciudad que debe asumir la tarea de elaborar su Cartografía de Recursos Culturales, una herramienta a la que el turista debe acudir para encontrar respuesta a preguntas como ¿qué tipo de cultura y de expresiones tenemos?, ¿dónde viven y quiénes son las personas que elaboran los platillos predilectos de la zona?, ¿cuáles son aquellos restaurantes o fondas en donde podemos comerlos?, ¿qué significa cada uno de los edificios del Centro Histórico de Popayán?, ¿cuáles son algunas de las rutas que debo seguir en Popayán para poder conocer la gastronomía,

[4] Memorias. II Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 43

LIBRO FINAL.indd 39 03/11/2022 20:16:40

las expresiones artísticas, artesanales?, ¿qué es lo que a mí me interesa? y ¿qué debo consultar para poder encontrar rápidamente estas rutas que queremos conocer aquí en la ciudad? La respuesta a esas preguntas y otras que se le puedan relacionar deben ser el resultado de esa cartografía, tan necesaria, que contenga el inventario del patrimonio cultural con potencial turístico.

Concluyó la presencia académica de la delegación mexicana con la conferencia de la señora **Sol Rubín de la Borbolla**, profesional en documentación, registro, promoción e investigación en arte popular, artesanías, cocinas tradicionales y patrimonio cultural, quien expuso sus ideas acerca de las cocinas y las artes populares, anotando, entre otros aspectos, que las gastronomía y las artes populares de México reflejan claramente la diversidad regional y los cambios culturales que se fueron presentando con el paso de los años a medida que los agentes externos se mezclaban con los elementos locales o regionales de origen propio.

Complementando el componente académico, después de la cocina mexicana se adelantaron los debates sobre la comida regional colombiana (3 Regiones de Colombia) y la Cocina Latino Americana, que condujeron a una importante presentación de 12 ponencias que fueron discutidas por los participantes. Se usó el sistema de moderación por cada mesa y se respondieron preguntas por parte de los participantes. Además de los ponentes mexicanos ya mencionados, en estos debates intervinieron, de acuerdo con los distintos ejes temáticos: Las cocinas regionales en América Latina: Lácydes Moreno Blanco, José Rafel Lovera, Marcelo Álvarez, Ignacio Cajiao; Cocina Fusión: Kendon McDonald Smith (escocés), crítico más importante en gastronomía y cocina en Colombia, y Harry Sasson; Fondas, Restaurantes Típicos y Plazas de Mercado: Roberto Posada García-Peña, D'Artagnan, y Kendon McDonald Smith. Participaron también Lácydes Moreno Blanco, Rafael Martínez, Julián Estrada Ochoa, Soffy Arboleda de Vega, Cristina Alarcón y Germán Patiño, entre otros.

LIBRO FINAL.indd 40 03/11/2022 20:16:40

En este segmento se destacó la polémica generada por el antropólogo antioqueño **Julián Estrada Ochoa**, quien en la introducción de su ponencia sobre la cocina antioqueña afirmó que "la bandeja paisa es una exageración que salió ganando" y en el desarrollo de la misma decidió decretarle la muerte a ese, para muchos, plato emblemático de la cocina antioqueña. Para Estrada esa es una cocina de origen fundamentalmente campesino, o rural, antes que urbana, pero esa influencia campesina comienza a desdibujarse a pasos agigantados. "En el Medellín de hoy -dice Estrada- , sus gentes no son gastrónomas ni mucho menos sibaritas, somos fundamentalmente tragones, en otras palabras, nos gusta más la cantidad que la calidad", es por eso que el antropólogo considera que la bandeja paisa es un auténtico "adefesio gastronómico" que "no la inventó nadie, pues corresponde al ingenio comercial, popular", cocina surgida en fondas de camino o a borde de carretera, modernamente llamadas paradores, en los que se ofrecían en mostradores los fríjoles con gran variedad de acompañantes en los que "El cliente, visitante, paisa glotón, amparado en el derecho de estar pagando mostrador incluido en la tarifa, se servía el espectro total de carnes de la oferta." Dice Julián que los restaurantes de carretera que funcionaban en cercanías de los modernos paradores, careciendo de los mostradores, ofrecían sus fríjoles con todos los acompañamientos en un solo recipiente, "y amontonando más de una decena de bocado en una sola unidad de alimento...":

> (...) en bandeja ovalada de porcelana o en tabla pirograbada se amontona un gran chicharrón cual locomotora, luego le sigue un trozo de morcilla como vagón de combustible, luego el vagón chorizo y finalizan los vagones de tajada madura y aguacate, a manera de paisaje van en el centro una montaña de arroz, una de frisoles, una de carne en polvo y para alumbrar el cuadro se corona encima con un sol de huevo frito.[6]

[6] Memorias. II Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 117

LIBRO FINAL.indd 41 03/11/2022 20:16:40

> Su intervención terminó retando a sus alumnos a que comiencen a rescatar nuestra cocina y dejó en sus manos “la obligación de comenzar a preparar las pompas fúnebres de la bien ponderada y exagerada bandeja paisa.”

Especial referencia merece la ponencia presentada en el segmento de cocinas regionales, por **Gustavo Wilches Chaux**, bajo el título de “Ejercicios de una identidad sentida”, quien al mejor estilo patojo proporcionó a propios y visitantes una radiografía del ser y el sentir popayanejos, a la vez que haciendo gala de su inteligencia y fino humor, capturó la atención de los presentes, con apuntes como este:

> Convertido el sol en alimentos, la cocina es una de las maneras a las que acudimos para convertir en placer sensorial, lujurioso e inmediato, esa pertenencia a la biosfera. Otro de los actos a través de los cuales afianzamos nuestra condición de integrantes de la biosfera, está también ligado a la comida, en este caso a la eliminación de los desechos que quedan después de que hemos extraído su placer y su energía. No estaría bien visto que profundizáramos en este asunto (bochornoso) en pleno congreso gastronómico, pero mientras alguien tiene la feliz –pero improbable- iniciativa de organizar un festival sobre el tema, permítanme recordar, para pasar rápidamente la página, que el señor Pierre Leroux, anarquista cristiano francés de mediados del siglo XIX, y nada menos que el forjador de la palabra socialismo, expuso la llamada teoría del circulus, en mi concepto no revaluada, según la cual “el hombre está en posición de satisfacer sus necesidades cuando hace sus necesidades (...) porque es imposible pensar que Dios haya podido crear un ser que no fuese en absoluto reproductor de su subsistencia por el afecta útil de sus secreciones para otros seres”. En otras palabras, afirma Leroux que cada ser humano produce el abono necesario para que se nutran de él los alimentos de los cuales depende su propia subsistencia.[7]

[7] Memorias. II Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 130

LIBRO FINAL.indd 42 03/11/2022 20:16:40

Haciendo los honores a su ofrecimiento de decirnos cómo somos los popayanejos, Wilches nos hace saber que

> (...) en medio de tantos náufragos de la historia que habitamos este país y este continente, los popayanejos y popayanejas hemos construido (a veces sin conciencia de ello) una identidad muy propia, sentida y cotidiana, que depende, fundamentalmente, de la lengua. O mejor: de dos de los usos más extendidos y aceptados de la lengua (que no los únicos) a saber, el gusto y la palabra. Es decir, la comida y el lenguaje. Y de muchas posibles combinaciones dialécticas entre el gusto y la palabra, como podrían ser el gusto por la palabra y la palabra por gusto. Por mencionar la afición a comer prójimo, que satisface el gusto y utiliza como plato y cubierto la palabra.[8]

Y con las palabras nos entregó un inventario de lo más destacado de la oferta culinaria local, con sus nombres sonoros y poéticos suficientes para estimular el paladar de sus escuchas, para concluir su disertación con un listado de más de 350 expresiones de uso popular propias de la localía, lista que al ser leída despertó los más ocultos sentimientos de pertenencia regional entre los presentes con nacionalidad de patojo, y envidia y curiosidad entre los foráneos, al escuchar la belleza con que la coloquialidad del ponente nos retrató para recordar cómo somos en esta ciudad.

La ponencia de **Gustavo Wilches Chaux** es, sin duda alguna, una de las páginas más memorables que se han escrito para nuestro congreso.

[8] Op. Cit., p. 134.

LIBRO FINAL.indd 43 03/11/2022 20:16:40

Al igual que durante el Primer Festival Gastronómico de Popayán, el año anterior, esta vez los asistentes al congreso tuvieron oportunidad de asistir a muestras comerciales, actos culturales y artísticos diversos, talleres de cocina, catas de vinos y, por supuesto, a las muestras gastronómicas que ofrecieron el país y las regiones invitadas (Antioquia y Viejo Caldas, Atlántico y Sinuana, y el Cauca Grande).

El menú mexicano, a cargo del Restaurante El Cardenal, de la ciudad de México, y de manos de los chefs Jaime Reyes, Eugenio Rojo y Abdiel Cervantes, consistió en lo siguiente:

Botanas: Sopesitos de frijoles, tlacoyitos de haba, quesadilla de queso de Oaxaca, chilapas de tinga, chilapas de cebiche verde, y salsas verde y roja.
Entradas: Charales, Carnitas, Chicharrón, Guacamoles, salsas de chiles.
Platos principales: Pescado a la brasa en chile negro con nopales y cofundas.
Postres: Chongos samoranos, capirotada, dulces de leche y frutas morelianas.
Bebidas: Aguas frescas de jamaica y de chía, té de nurite, chocolate de agua y charanda (aguardiente de caña).

La muestra del caribe colombiano, a cargo de Lácydes Moreno Blanco y Reneta Simmonds consistió de arroz con coco, posta negra, escabeche de pescado, estofado de pollo en chicharrón de coco, alboronía, pie de mamey, bolas de tamarindo, cocada y chicha de arroz.

La muestra de El viejo Caldas y Antioquia fue preparada por los chefs Óscar Gónima y Martín López, quienes ofrecieron: Por Antioquia: Minibrocheta camándula de tasajos, dumpling de arriero, sopa de cura en vereda, albondigón de las tías a la cilantrina, torta de mamá Tulia, dulce vitoria para el míster, María Luisa a la antigua,

LIBRO FINAL.indd 44 03/11/2022 20:16:40

y fresco de tamarindo. Por El Viejo Caldas: Fríjoles verdes en gentil compañía de mondongo, encurtido de Salamina, guarnición de nalguitas de ángel, pudín de pan, colaciones de la Villa Real de Supia, corcho neirano, aguardiente amarillo de alambique y guarapo.

Concluyeron las muestras gastronómicas regionales con la ofrecida por Cauca y Valle (Cauca Grande), menú preparado por Claudia Mejía (Restaurante Tentempié, de Cali) quienes sirvieron a sus comensales tostadas de plátano con carne mechada, empanadas, marranitas y aborrajados, con hogao, ají de cidra y tomate, arroz atollado con costillitas y longaniza, champús y lulada, antojitos dulces, sopa de tortilla aborrajada, tamales de pipián y de guiso, empanadas de pipián, ají de maní, ají de piña, tripazo, encurtido, envueltos, nochebuena, buñuelos, rosquillas, hojaldras, desamargados de limón, calados de papaya, brevas, papayuela, naranjas, manjar blanco, ají dulce y salpicón.

A manera de clausura el congreso realizó una sesión plenaria en la que se escucharon opiniones, recomendaciones y sugerencias de los asistentes, entre las cuales despertó especial interés lo que se dijo en el sentido de que es necesario promover la investigación en los centros de educación superior sobre el patrimonio cultural gastronómico en las diversas regiones colombianas. La vinculación con la Academia enriquece el debate y permite incorporar nuevos saberes que fortalecen el debate y abre campos de acción a quienes desean profundizar en la riqueza gastronómica y su promoción dentro del ámbito cultural. Los comentarios y observaciones en este sentido, produjeron un importante despertar de conciencia entre la caucanidad presente en el evento, acerca de la importancia de iniciar de manera inmediata la investigación sistemática sobre las diversas cocinas tradicionales del departamento del Cauca.

LIBRO FINAL.indd 45 03/11/2022 20:16:40

La presencia en el evento del **Magíster Danilo Reynaldo Vivas Ramos**, Rector de la **Universidad del Cauca**, permitió que se percatara de la necesidad de emprender por parte de esta institución, la tarea de investigar este particular, razón por la que durante este foro de clausura asumió frente a la comunidad gastronómica allí reunida el compromiso de propiciar en el Alma Máter de los caucanos la creación de un grupo de investigación que emprendiera de manera inmediata la tarea en cuestión y que se comprometiera a presentar cada año, durante los congresos gastronómicos, resultados concretos de los adelantos conseguidos en el tema.

Al antropólogo **Carlos Humberto Illera Montoya**, docente de la Universidad del Cauca y representante del Señor Rector ante la Junta Directiva de la Corporación Gastronómica de Popayán, le fue asignada la tarea de dar forma a ese grupo, y correspondió al antropólogo argentino **Marcelo Álvarez**, por solicitud de aquel, dirigirse a los estudiantes de la carrera de antropología de la universidad para adelantar la primera motivación sobre la importancia de dar vida al grupo de investigación propuesto.

Adelantadas las tareas de motivación y con el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Vicerrectoría de Investigaciones de la universidad, en el mes de octubre de 2004 se constituyó formalmente el **Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca (GPC)** (tres años después se cambió en el nombre el término *gastronómico* por *culinario*) y un año después, entró a formar parte del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colciencias, constituyéndose en el primer grupo de investigación sobre el tema, conformado en Colombia. Sin duda este grupo de investigación es uno de los resultados académicos más importantes del Congreso Gastronómico desde sus inicios, como se podrá ver más adelante.

LIBRO FINAL.indd 46 03/11/2022 20:16:40

Es indudable que el mejor subproducto del Congreso fue el ayudar en la formación de una cultura gastronómica, algo que aún es incipiente en Colombia. Las conferencias y muestras son actos pedagógicos cuyo resultado empezará a observarse con el tiempo. De allí la importancia de hacer un seguimiento a través de quienes participaron, que a su vez se convierten en multiplicadores de los conocimientos e informaciones recibidas.

El exitoso Segundo Congreso Nacional Gastronómico de Popayán se clausuró el sábado 4 de septiembre anunciando que el tercer congreso tendría como país invitado a Brasil.



Muestra Comercial, Hotel Dann Monasterio.

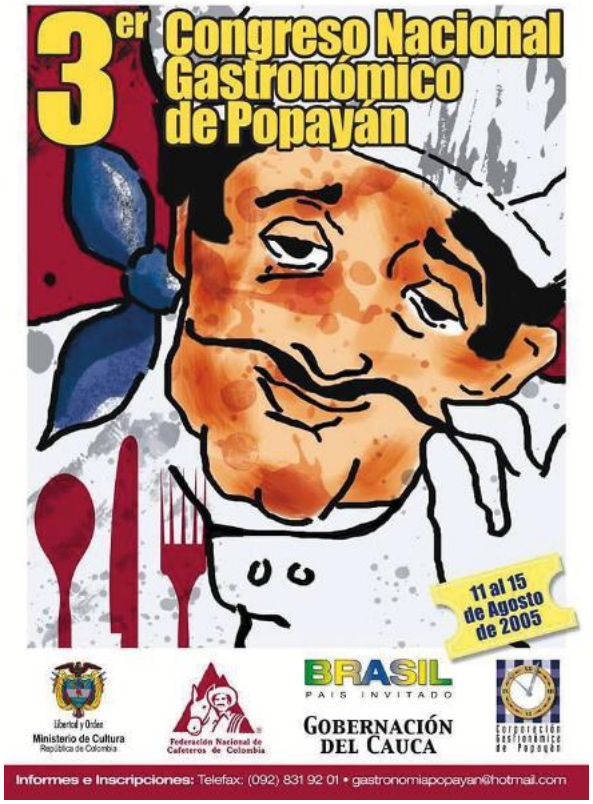
LIBRO FINAL.indd 47 03/11/2022 20:16:41



Coctel previo a la muestra Gastronómica, Hotel Dann Monasterio.

LIBRO FINAL.indd 48 03/11/2022 20:16:41

TERCER CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 11 a 15 de agosto de 2005
País Invitado: Brasil
Placa de Honor: Chef Ignacio Cajiao Restrepo
Región Invitada: Altiplano Cundiboyacense y Santanderes

En el mes de julio de 2005 Popayán fue informada oficialmente de que la UNESCO, máximo organismo mundial en cuestiones de cultura y patrimonio, la reconocía como Ciudad de la Gastronomía en el marco de la Red de Ciudades Creativas de la Alianza Global, reconocimiento que fue informado por la señora Milagros del Corral, Subdirectora General de Cultura. El reconocimiento resalta el trabajo de la Corporación Gastronómica en unión con la ciudad por el fomento a la industria gastronómica. Popayán se convirtió de esa manera, a partir de septiembre de 2005 en la primera ciudad en el mundo en ser admitida en dicha red. Guillermo Alberto González Mosquera, Presidente de la Corporación Gastronómica dijo al respecto que la distinción pone a Popayán

(...) a jugar en "ligas mayores". A encontrarse y coordinar con otras ciudades que en el mundo vienen trabajando en el tema del patrimonio cultural gastronómico, que es uno de los referentes esenciales en la búsqueda de la identidad de los pueblos. Igualmente comentó González Mosquera que "si hasta ahora la organización del Congreso Nacional de Gastronomía, ha sido la actividad fundamental que ha dado reconocimiento a Popayán y la ha convertido en referente cada vez que debe tocarse el tema gastronómico en Colombia, en adelante tendrá que poner en marcha nuevos emprendimientos que den solidez a esta vocación de meterse en el arte de los fogones y proyectarlo con luces nuevas para poder sacarle partido a su condición de centro gastronómico. (...) Del Congreso de Gastronomía ha salido un reconocimiento nacional, sencillamente porque llenamos un vacío y le comprobamos al Ministerio de Cultura y al país gastronómico que podíamos crear el escenario que se necesitaba para el debate, la provechosa polémica, el sitio para dar a conocer lo nuevo que está sucediendo y lo antiguo que estaba escondido en anaqueles y en la tradición de los hogares. Para pedir el apoyo del Estado con destino a una actividad que es parte esencial de la cultura de los pueblos. Para dejar testimonios escritos y orales de saberes y sabores. Y para invitar a las regiones a que describan e identifiquen sus cocinas locales, que es la línea que se ha querido llevar en las tres ediciones sucesivas del congreso.[9]

LIBRO FINAL.indd 50 03/11/2022 20:16:42

Al integrar a Popayán a la red de Ciudades Creativas de la UNESCO en la categoría de Ciudad de la Gastronomía, se nos hizo un reconocimiento pero también se nos planteó un reto al cual no podemos ser inferiores, cual es el de superarnos con cada versión que adelantemos de nuestro congreso, pero también el de multiplicar nuestras actividades para que con el paso de los días nos abramos más a la ciudad y sus gentes, y los beneficiados por las acciones desplegadas desde la Corporación gastronómica no sean cientos sino miles de habitantes de Popayán, de todos los niveles.

El año 2005 se caracterizó por un amplio despliegue del movimiento gastronómico colombiano. Surgieron muchos y muy prestigiosos restaurantes en las principales ciudades y se fundaron numerosas escuelas y academias de gastronomía en todas las regiones del país; los canales de televisión abundaron en programas de cocina y los periódicos importantes abundaron en columnas escritas por periodistas especializados, o en camino a hacerlo, todo con el fin de mantener actualizado el cada vez más exigente público consumidor de lecturas breves sobre temas gastronómicos. Esto permitió que el nombre de Popayán como ciudad de la gastronomía y su congreso se convirtieran en referente obligado para personas relacionadas con esos temas. Los integrantes de la Corporación Gastronómica, conscientes de su compromiso trabajaron juiciosamente durante todo el año para no ser inferiores al desafío de ofrecer un congreso de muy alto nivel culinaria y académicamente hablando.

Continuando con los parámetros establecidos durante las dos versiones anteriores del evento, en esta oportunidad hubo un país invitado, Brasil, un homenajeado con la placa de Honor del Congreso, Ignacio Cajiao Restrepo, y una región invitada, Altiplano Cundiboyacense y Santanderes.

---

[9] El Liberal, 10 de julio de 2005, p. 4A.

LIBRO FINAL.indd 51 03/11/2022 20:16:42

Brasil en su condición de país invitado se hizo presente con la cocina bahiana, olorosa a mar y a aceite de dendé, mezclada con aromas nativos y enriquecida con la fuerza de lo africano.

De raíces payanesas, el receptor de la Placa de Honor del Congreso, **chef Ignacio Cajiao Restrepo**, se suma al muro de homenajeados al lado de Lácydes Moreno Blanco y Teresita Román de Zurec. Cajiao es autor de varios libros de cocina entre los cuales se destacan Cosecha de sensaciones y Sabores nuestros: Colombia, los cuales han impactado en nuestra bibliografía culinaria por lo novedoso de las preparaciones que contiene y por la estética de los platos que los ilustran.



Chef Ignacio Cajiao, Placa de Honor del Tercer Congreso.

LIBRO FINAL.indd 52 03/11/2022 20:16:42

El Acto inaugural se llevó a cabo en el Teatro Municipal Guillermo Valencia el día jueves 11 de agosto contando con la presencia de la Ministra de Cultura de Colombia, María Consuelo Araujo, la señora Embajadora de Brasil en Colombia, señora María Celina de Acevedo Rodríguez, la señora Milagros del Corral, subdirectora General de la cultura de la UNESCO, entre otras personalidades. Guillermo Alberto González, Presidente de la Corporación Gastronómica, dio la bienvenida a los presentes en el teatro, iniciando su mensaje con estas palabras:

> Si se mira apenas unos años atrás, exactamente al mes de octubre de 2003, cuando en este mismo recinto nos reuníamos para iniciar el sueño de integrar a una serie de colombianos en la tarea de conseguir un nuevo escenario para debatir el tema del patrimonio cultural gastronómico, pocos pensamos que hoy estaríamos registrando un avance tan sólido en nuestra idea. Los que se han ocupado a través de los medios de comunicación de examinar lo que está ocurriendo con la gastronomía colombiana, o quienes se ocupan del tema en los recintos en donde formal o informalmente se discute sobre este arte de los fogones, invariablemente el evento de Popayán aparece como referente obligado. La respuesta a esta inquietud aparece clara: aquí se ha originado el debate que hacía falta, se han desbrozado los caminos para avanzar en términos de divulgación de los que significa esta riqueza -a veces mantenida con excesiva discreción- para que nos encontremos como sociedad organizada, con símbolos y manifestaciones regionales, con añoranzas y recuerdos, con proyecciones hacia el futuro y con enormes potencialidades para aprovecharla debidamente.[10]

[10] Memorias. 3er Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 17

LIBRO FINAL.indd 53 03/11/2022 20:16:42

Durante el acto se hizo entrega de la Placa de Honor del Congreso al chef **Ignacio Cajiao**, y la señora **Milagros del Corral** hizo entrega de la medalla y el diploma que acreditan a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO, lo cual se constituyó en el acto de mayor trascendencia durante la inauguración.

La señora Milagros del Corral al hacer entrega del reconocimiento UNESCO a Popayán, dijo, entre otras cosas:

> En su nombre [se refiere al del señor Koishiro Matsuura, Director General de la UINESCO] y en el de la UNESCO, me corresponde hoy cumplir la agradable tarea de proclamar a Popayán "Ciudad gastronómica" y darle la bienvenida a la red mundial de Ciudades Creativas, iniciativa lanzada recientemente por la UNESCO a través de su Alianza Global para la Diversidad Cultural, que tiene por objeto identificar ciudades con pedigrí creativo -ciudades literarias, de música, de cine, de artes populares y diseño, gastronómicas- que , amén de respetar el pluralismo de las ideas, han mostrado vocación por hacer que su cultura y de su creatividad se conviertan en el eje de su desarrollo económico y social y están dispuestas a compartir su experiencia y su saber hacer con otras ciudades de todo el mundo que comparten idénticos intereses.
>
> [...]
>
> El Congreso Gastronómico de Popayán se ha convertido, en sólo tres años, en un referente para Colombia cuyo medios de comunicación se han hecho eco del mismo desde su primera edición. La tradición culinaria de Popayán sale así a la luz pública, acompañada de estudios e investigaciones universitarias, de degustaciones de alta calidad, de talleres de formación, de exposiciones, de artesanías populares relativas a la mesa y de tantas y tantas sugerencias, cada año reforzadas con la presencia de una país

LIBRO FINAL.indd 54 03/11/2022 20:16:42

invitado. Perú, México y, este año Brasil, vienen a Popayán con lo mejor de sus cocinas y es en este encuentro de la identidad con la diversidad donde se produce el milagro de la movilización de toda la ciudad, se promueve el mestizaje de las culturas y se establecen nuevas alianzas.

[...]

Señoras y señores: Hace unos años Popayán y su Semana Santa llamaron a la puerta de la UNESCO. No pudo ser entonces, pero ya ven que sí lo ha sido esta vez:

En Nombre de la UNESCO tengo hoy el gusto, señora Alcaldesa Encargada, de hacerle entrega del Diploma de nombramiento de "Popayán, Ciudad Creativa" y de la medalla UNESCO de la diversidad Cultural con nuestra más sincera felicitación.


Alianza Global para la Diversidad Cultural

Certificado de Nombramiento

Presentado a

Popayán, Colombia

Ciudad UNESCO de la Gastronomía

Red de Ciudades Creativas

Compuesta por ciudades que favorecen el pluralismo de la ideas y hacen de la creatividad un elemento esencial de su desarrollo económico

París, Francia
6 de Agosto de 2005

Milagros del Corral
Subdirectora General Adjunta
para la Cultura, UNESCO

Diploma que acredita a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO.

LIBRO FINAL.indd 55 03/11/2022 20:16:42



Medalla UNESCO para Popayán, Ciudad de la gastronomía de la UNESCO

La inauguración del Tercer Congreso fue el escenario para la Conferencia Magistral que diera el señor Carlos Bernardo Padilla, Presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía, quien habló de la Globalización de la Gastronomía, y enfatizó en el hecho de que "(...) hemos empezado a darle el valor que se merece a la gastronomía en Colombia, no como tema para pocos, sino como una valor que puede generalizarse. Existe un gran movimiento ahora, donde en la medida que la gente busca mejorar su calidad de vida, le da más espacio a comer bien y como un paso más importante a dedicarle tiempo a preparar lo que le gusta, como le gusta..."

El día viernes se adelantó el primer segmento académico, al cual dio inicio la Embajadora de Brasil en Colombia, señora María Celina de Azevedo, quien ofreció a los asistentes un amplio panorama del desarrollo turístico de su país, desde la gastronomía. También hablaron de la gastronomía brasilera la señora Telma Álvarez, quien hizo

LIBRO FINAL.indd 56 03/11/2022 20:16:42

una excelente presentación de las generalidades de la cocina brasilera, para dar paso a la magnífica ponencia de la señora Paloma Amado, hija del más importante escritor brasilero de todos los tiempos, Jorge Amado, autor de Doña Flor y sus dos maridos y de Gabriela, clavo y canela, entre otras novelas. La señora Paloma habló de la cocina de Bahía, cocina producto de un complejo mestizaje, cocina que es a la vez portuguesa, indígena y africana, cocina con mucho aceite de dendé, pimienta y coco bahiano; pero cómo no hablar de la cercanía de su padre a la cocina y de cómo esto se ve reflejado en sus novelas, a propósito de lo cual contó que

> La comida es esencial en su literatura [se refiere a la de su padre]: da vida a personajes de carne y hueso que necesitan comer para vivir. Más que eso, la referencia culinaria es siempre importante para enfatizar aspectos de la personalidad de uno u otro personaje. En el libro Doña Flor y sus dos maridos, Vadinho, el primer marido de doña Flor, por ejemplo, gusta de tratarla por nombres de comida. Permítanme citar un fragmento en el que el autor describe a la protagonista de esta historia:
>
> *Apetitosa, como acostumbraba a calificarla el mismo Vadinho, en sus días de ternura, tal vez raros, pero por eso mismo inolvidables, quizá a causa de las actividades culinarias de la esposa, en esos instantes de idilio él la llamaba mi marlo de maíz verde, mi acarajé oloroso, mi pollita gorda, y tales comparaciones gastronómicas dan una idea de cierto encanto sensual y hogareño que poseía doña Flor escondido tras una apariencia tranquila y dócil.*

Durante este primer segmento académico también se adelantó la Mesa Redonda “Cocinas Andinas”, en la cual participaron cuatro importantes figuras de la investigación culinaria en Suramérica: Carlos Ordóñez, autor del Gran Libro de la Cocina Colombiana, quien hizo las veces de moderador; Augusto Merino (mejor

LIBRO FINAL.indd 57 03/11/2022 20:16:42

conocido como Ruperto Nola), escritor e investigador chileno; el historiador Julio Pazos Barrera, autor del libro El sabor de la memoria. Historia de la cocina Quiteña; y la antropóloga Esther Sánchez Botero, autora de varios libros de cocina suramericana entre los que se destaca Recetas de la abundancia, Patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello.

El segundo segmento académico estuvo a cargo del antropólogo Julián Estrada, quien sorprendió a su auditorio con la excelente presentación que hizo de los resultados de su investigación Colombia de sal y dulce, investigación que Estrada basó en la denominada Cocina de Conserva, que no es otra que la que está conformada por

> (...) aquellas recetas que resultan después de un proceso culinario con calor o sin él, cuya característica principal es su resistencia al paso del tiempo, su perdurabilidad, así como su versatilidad o comodidad para ser transportada entre grandes distancias sin perder sus características de sabor. La cocina de conserva es una cocina ancestral que se deriva de procesos muy rudimentarios y cuyo inventario de accesorios y artefactos son la mayoría de las veces herramientas simples; la cocina de conserva existe no solamente en poblaciones alejadas de lo centros urbanos, sino en poblaciones campesinas y en sectores populares de las grandes ciudades haciendo presencia en plazas de mercado, tiendas, comedores populares, tiendas callejeras, toldos de carretera, terminales de transporte y tiendas de esquina.[11]

Durante el tercer segmento académico hizo su presentación oficial ante el público el Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca -GPC-, grupo de investigación que surgió a raíz de las inquietudes planteadas

[11] Julián Estrada, Colombia de sal y dulce. Ponencia presentada durante el Tercer Congreso Gastronómico de Popayán.

LIBRO FINAL.indd 58 03/11/2022 20:16:42

por asistentes al segundo congreso, algunos de los cuales hicieron notar la necesidad de que desde las universidades colombianas se emprendiera la investigación antropológica e histórica de nuestras cocinas. Por aquel entonces el Rector de la Universidad del Cauca se comprometió públicamente a adelantar esa tarea y el sábado 11 de agosto hizo pública la creación del grupo en referencia y presentó al público asistente el resultado de las dos primeras investigaciones adelantadas, consistentes en un libro de formato pequeño titulado Dulce tradición al estilo de Leticia Mosquera, en el cual se da cuenta de una tradición culinaria muy antigua, el plato de nochebuena patoja. La otra investigación consistió de un documental de 25 minutos titulado Comer ternero en Mesa Larga. Gastronomía urbana de Popayán, al final de cuya exhibición el GPC ofreció una degustación del plato de Ternero no nato, para más de 300 personas. La creación de este grupo de investigación por parte del antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, profesos titular de la Universidad del Cauca, ha representado para la Corporación Gastronómica el punto de apoyo más importante en todo lo concerniente al impulso a la investigación sobre cocinas tradicionales en Popayán y el departamento del Cauca.

Las muestras gastronómicas ofrecidas durante este congreso estuvieron a cargo de Brasil, la primera; por cuenta de los Santanderes, la segunda, y finalmente por parte de los representantes del altiplano cundiboyacense la tercera.

Como viene siendo costumbre, desde su inicio, en el congreso se desarrollaron, catas, degustaciones y talleres, destacándose entre los últimos el taller Sólo de maíz vive el hombre, ofrecido por la Colegiatura Colombiana, de Medellín, y la antropóloga Luz Marina Vélez, docente de dicha institución.

LIBRO FINAL.indd 59 03/11/2022 20:16:42



Mesa de Honor durante la Instalación del Tercer Congreso Gastronómico.

LIBRO FINAL.indd 60 03/11/2022 20:16:43



Danilo Reynaldo Vivas Ramos, Rector de la Universidad del Cauca, en compañía del Presidente del Consejo Superior de esa universidad, Dr. Carlos Cruz, hacen la presentación oficial del Grupo de Investigaciones Sobre el patrimonio Gastronómico del departamento del Cauca

LIBRO FINAL.indd 61 03/11/2022 20:16:43



Integrantes del Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca.

LIBRO FINAL.indd 62 03/11/2022 20:16:43



Plataforma Gastronómica Platos al Claustro. Colegio Mayor del Cauca

LIBRO FINAL.indd 63 03/11/2022 20:16:43



Milagros del Corral, Subdirectora adjunta de la UNESCO, hace entrega del reconocimiento a Popayán como Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO

LIBRO FINAL.indd 64 03/11/2022 20:16:44

CUARTO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 7 a 10 de septiembre de 2006
País Invitado: España
Placa de Honor: Soffy Arboleda de Vega
Región Invitada: San Andrés y Providencia, Costa Pacífica

Durante los días 7 a 10 de septiembre de 2006 celebramos la cuarta versión del Congreso Gastronómico de Popayán. Esta vez contamos con España como país invitado, al tiempo que, para representar las cocinas regionales, invitamos a compartir sus mesas con nosotros a las islas caribeñas de San Andrés y Providencia y a la Costa Pacífica. Al igual que en las ediciones anteriores, la altura académica, la excelente calidad de las muestras gastronómicas, y las catas de vinos, quesos, aceites de oliva y de whisky, sumadas a gran cantidad de actividades culturales y comerciales, ratificaron nuestro congreso como el primero entre los de su clase, que se realiza en el país. Fiel a su propósito de exaltar el nombre de quienes dan lustre a las cocinas colombianas, en esta edición se rindió homenaje a la señora **Soffy Arboleda de Vega**, reconocida historiadora, escritora y periodista gastronómica vallecaucana.



Soffy Arboleda de Vega, Placa de Honor del Congreso

LIBRO FINAL.indd 66 03/11/2022 20:16:45

El reconocimiento se dirigió a los presentes para agradecer el homenaje que recibía y concluyó su intervención con las siguientes palabras:

> Desde el principio consideré que la iniciativa de Guillermo Alberto González y quienes lo acompañan en la Corporación Gastronómica constituía un evento necesario para la cultura colombiana, lo he seguido con entusiasmo en estos años iniciales contando la magnitud de los esfuerzos, su crecimiento sostenido y saludable influjo en la causa. Poco a poco la academia se ha vinculado a la iniciativa y será maravilloso en esta ocasión apreciar los resultados de las investigaciones alrededor de la cocina colombiana que nos presentarán. En hora buena el ejemplo de Popayán lo están siguiendo otras ciudades del país, se han multiplicado los certámenes gastronómicos de toda clase, se han abierto sinnúmero de escuelas de cocina gracias a que la juventud ávida de conocimientos así lo está demandando. La cocina es la más antigua de las artes, el hombre la creó para subsistir y se ha desarrollado a través del tiempo, como todo arte y ciencia requiere dedicación, estudio, creatividad e imaginación al igual que la música, la pintura, las artes plásticas, la literatura, la arquitectura, las ciencias y demás disciplinas. Considero que la cocina colombiana es una expresión cultural que merece que la estudiemos y analicemos con mucho respeto y amor, en ella también se encuentra condensada nuestra historia y nuestra capacidad para el arte.[12]

Siendo muchos los logros alcanzados por la Corporación Gastronómica de Popayán, pese a su minoría de edad, queremos destacar que la celebración de los cuatro eventos sucesivos ha permitido sembrar entre los colombianos comprometidos

---

12 Memorias. Cuarto Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 25

LIBRO FINAL.indd 67 03/11/2022 20:16:45

con las actividades gastronómicas en todas sus modalidades, un amplio sentido de pertenencia hacia nuestro patrimonio gastronómico, a la vez que ha motivado el, cada vez más creciente, afán por investigar desde la academia los saberes y sabores de los colombianos.



Popayán 'a la mesa'

Dairo Ortega/EL LIBERAL

LA GASTRONOMÍA payanesa tuvo ayer su cita con los invitados y participantes en el Congreso Gastronómico. En el coctel de bienvenida la comida típica 'patoja', se mostró distinta y cautivó. Las actividades relacionadas con las cocinas nacionales y extranjeras continuarán hoy, entre ellas el II Encuentro de Escuelas Gastronómicas en la Casa Caldas. LEA / **PÁG. 8B** /

El Liberal, septiembre 9 de 2006, p. 1

El cuarto Congreso gastronómico de Popayán permitió a los habitantes de la ciudad reflexionar acerca de su importancia y del peso que ha conseguido en tan pocos años de existencia. Frente a la opinión pública, incluida la de las personas más pesimistas, este evento ha cobrado una fuerza y un arraigo pocas veces visto en la ciudad frente a otros acontecimientos que han aspirado a hacerse populares, sin conseguirlo. En torno a este posicionamiento, el editorialista del periódico local escribió:

LIBRO FINAL.indd 68 03/11/2022 20:16:45

> Cada año la participación de los payaneses en las actividades paralelas al congreso es mayor, han tenido singular acogida los eventos abiertos al público, las exposiciones de fotografías, libros y recetas de cocina, y Mesas a la carta organizada por el Club de Jardinería, lo que invita a cada uno de los ciudadanos a sentir como propio el Congreso Gastronómico, que lejos de ser una actividad elitista para unos pocos, es el reflejo de una tradición y de un esfuerzo mancomunado que se nutre con los sabores del ayer matizados de esperanzas en un porvenir y que redunda en beneficio de todos aquellos que ven en el turismo una fuente de generación de empleo y de progreso. (El Liberal, 6 de septiembre de 2006, p. 6A)

Como bien se destaca en el párrafo citado, este congreso lejos de estar aislado del sentir y de la participación del común de las personas, está cada vez más arraigado entre ellas y permanentemente se piensa más en su mayor apertura para conseguir la meta anhelada de que a futuro el congreso sea totalmente abierto al público en no menos del 90 por ciento de sus actividades.

La cuarta edición se instaló oficialmente el jueves 7 de septiembre en el Teatro Municipal Guillermo Valencia contando con las presencia de las señoras Lina Moreno de Uribe; Elvira Cuervo de Jaramillo, Ministra de Cultura; el señor Juan José Chaux Mosquera, Gobernador del departamento; el señor Pablo Gómez de Olea, encargado de negocios de la Embajada de España,; Víctor Ramírez, Alcalde de la ciudad; Eloy Ibañez, Presidente de la Academia Española de Gastronomía; Guillermo Alberto González Mosquera, Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán; y Soffy Arboleda de Vega, Placa de Honor del Congreso 2006, entre otras destacadas personalidades, y un numeroso público asistente al congreso.

El acto de inauguración se cerró con un concierto de la **Orquesta de Cámara Infantil** y **Juvenil del Cauca**.

LIBRO FINAL.indd 69 03/11/2022 20:16:45

Entre las muchas actividades destacadas del cuarto congreso, además de la entrega de la Placa de Honor del Congreso durante la ceremonia de instalación a la historiadora y periodista gastronómica Soffy Arboleda de Vega, hay que resaltar las siguientes:

La Conferencia Magistral *"La gastronomía en España: de recurso turístico a oferta gastronómica"*, impartida por el señor embajador de España en Colombia, señor Eloy Ibañez Bueno, académico de número de la Academia Española de Gastronomía, quien durante su brillante exposición hizo gala de sus dotes de historiador, conduciendo a la audiencia por un interesante recorrido sobre la historia del turismo en España durante el franquismo y las épocas que le sucedieron, para llegar al relato de los hechos que dieron origen a la Cofradía de la Buena Mesa, en 1972, la cual en sus estatutos (Artículo 5) establecía: "La Cofradía tendrá por objeto difundir la causa de la buena mesa, de los vinos y bebidas en general, al nivel más elevado posible. Sus criterios son los de calidad, autenticidad e higiene. La Cofradía se propone también promover y generalizar la cocina española, defendiendo aquellos platos importantes de nuestras cocinas regionales que se hallen en trance de desaparecer."[13] Posteriormente nos ofreció importantes datos relacionados con la creación de la Academia Nacional de Gastronomía y de la Academia Española de Gastronomía, dos instituciones nacidas en los años 70's del siglo pasado y de las que tenemos mucho que aprender a la luz de sus estatutos y organización. Realmente vale la pena leer en las Memorias de este congreso el texto de esta conferencia.

Siguió a la conferencia mencionada la de Iñaky Araúz, Miembro de la Academia Vasca de Gastronomía, quien con su conferencia "Cocina Vasca: Tradición y Perspectivas" ofreció un magnífico recorrido por la cocina de esa región española, su evolución, desarrollo y panorama actual, dividiendo la historia de esa cocina en cuatro épocas bien diferenciadas y a través de las cuales nos permite comprender la esencia del cambio culinario cuando este se sustenta en fundamentos bien conocidos.

[13] Memorias, Cuarto Congreso Gastronómico de Popayán, p. 42.

LIBRO FINAL.indd 70 03/11/2022 20:16:45

El banquete teórico de este segmento académico lo complementó la charla impartida por Pedro y Marcos Morán, padre e hijo, cuarta generación en la regencia del restaurante Casa Gerardo, cuyo origen se remonta a 1882, para muchos tenido como el más destacado de los restaurantes asturianos y en donde sus platillos más emblemáticos son la fabada y el arroz con leche requemado, de los cuales nos hablaron ampliamente durante su conferencia, enseñándonos los trucos que en Casa Gerardo se practican para su excelente preparación.

Magnífica, por decir lo menos, fue la mesa redonda en la que con la moderación de Guillermo Alberto González, intervinieron Ignacio Cajiao, Lácydes Moreno, Kendon McDonal Juan Rivero, Pedro Morán e Isabel Álvarez, quienes debatieron un interesante y actualizado tema: Los Chefs y la formación del público.

Traigo a esta memoria algunas de las frases célebres y contundentes que surgieron de la charla amable de esos contertulios:

> (...) el hombre hoy, sorprendido, se alegra comiendo de un restaurante donde siempre es un director el que está dirigiendo el sabor de esa personas y no el director tratando de descubrir los sabores de esa persona a quien le va a vender las viandas, ese es el gran problema ético que trata de plantear la cocina; estamos creando una cocina artificiosa sin consultar realmente el concepto racional del gusto, en nombre de la creación, en nombre del cocinero, de autor, cuando la cocina más sabia es la cocina que no tiene autor, es la que ha nacido del alma popular, de la mano querendona y laboriosa que hacía alquimia con los productos, para privilegio del espíritu, de la sensibilidad y de la alegría del hombre íntimo. (Lácydes Moreno - Colombiano)
>
> Nosotros tenemos, yo he calculado, unos 100 restaurantes en Bogotá, digamos de primera línea; 50 o 100 depende como los quieran contar. Yo

LIBRO FINAL.indd 71 03/11/2022 20:16:45

creo que hay más o menos 5000 ingredientes disponibles en Colombia y resulta que ese número de restaurantes de primera línea utilizan 50 ingredientes, todos los mismos; yo digo, una vaca tiene 350 kilos, de los cuales 3 o 4 son lomo y no aparece nada, sino lomo en los restaurantes, ¿qué pasa con lo demás de la vaca? Los otros 300 y pico de kilos están desaparecidos de la gastronomía, no existe ninguna propuesta, ningún lugar, y no se si se vuelven hamburguesas o qué sería la cosa, pero están desaparecidos. (...) qué pueden aprender los chefs de los comensales; los comensales están avanzando a una velocidad enorme, están estudiando, están tomando ese asunto muy en serio, están haciendo cosas en su casa que son interesantes y que valen la pena probarlos y estudiar, ¿pero en los restaurantes qué pasa? (Kendon McDonald -Escocés)

Hay otro factor que estamos olvidando aquí y que me gustaría que el año próximo se pudiera tratar que es (...) la formación de la sala, la formación del camarero o mesero como lo llaman aquí. Si tú haces un esfuerzo importante en la cocina, haces una decoración, un punto de cocción del pescado o de la carne y después el camarero, cuando tú no tienes capacidad por tiempo o por lo que sea, de ir a la mesa, no te explica lo que está poniendo en la mesa, eso es complicado, hay una disfunción, no hay coordinación entre el que sabe cocinar. Eso es fundamental para un restaurante de nivel. (Pedro Moran - Restaurante Casa Gerardo -Español)

Queda muchísimo por hacer en nuestras cocinas. El primer paso es la educación: que se cambien las estructuras curriculares en las escuelas y los colegios andinos. Colombia es el próximo país del tercer encuentro [Isabel Álvarez se refiere al Encuentro Internacional del Cocinas Andinas, del cual Colombia iba a ser sede], los invito desde ya, ¿y qué estamos proponiendo? Manejar estructuras curriculares únicas para toda el área andina, para que un colombiano primero sepa cómo se llama un insumo de su país vecino,

LIBRO FINAL.indd 72 03/11/2022 20:16:45

de al lado, y no sepa primero cómo se llama en Francia. Eso es lo primero que tenemos que hacer los andinos: reconocernos, revalorizarnos, descubrir destinos comunes. Por eso creo, finalmente, que la crítica no viene de un solo lado, porque quien critica también es parte la sociedad y cumple un papel (Isabel Álvarez -Peruana)

Durante el tercer segmento académico hubo una presentación de cocinas regionales de Colombia, esta vez a cargo de la delegación de las islas de San Andrés y Providencia, en la persona de Fidel Corpues y María Cecilia Francis H., quienes iniciaron su disertación haciendo un reconocimiento a dos ancianas cocineras isleñas: las hermanas Bayda y Marcela Christopher, de 105 y 98 años respectivamente, quienes han dedicado sus vidas a cocinar y enseñar la cocina isleña a todo el mundo.

La señora María Cecilia Francis, nos deleitó con su descripción de ingredientes, formas de preparación y platillos que dan identidad a la cocina insular haciendo énfasis en el que ella denominó plato nacional de los isleños: el Rondón.

(...) pasando de inmediato a tratar la comida típica de la región hay un sin número de confecciones culinarias que por su tradicionalidad y aplicación dentro de la vida cotidiana podría considerarse como abanderadas de la cocina nativa, pero existe una especial y debido a su permanente presencia en el núcleo nativo y por la aceptación que logra tener en la actualidad frente a las nuevas culturas que surgen en el medio merece destacarse y por ende llamarse el plato típico de la zona; es el Rondón, pronunciación local, expresión que se supone es una derivación del inglés rundawn dos palabras run y dawn que según se entiende acorta la frase rundawn to de oil, de uso común en el léxico culinario de las islas, eso lo usan mucho las cocineras sobre todo cuando hacen sus platos exquisitos, les dicen run dawn to the oil, “hasta que aparezca el aceite”, eso significa que la leche de coco, elemento esencial para este plato en particular, extraída del coco seco

LIBRO FINAL.indd 73 03/11/2022 20:16:45

después de rayar el coco seco o maduro si se quieren, después de haberle extraído inmediatamente toda la consistencia oleaginosa y puesta al fuego a hervir al cortar, entre comillas, cortar vale decir aparecen el aceite, es cuando está en su mejor punto y es el momento clave para introducir a la olla el pescado y demás componentes. Se supone que esto define la frase run dawn to the oil, que da origen a su vez al nombre tan popular y delicioso plato isleño.

Al cierre de este segmento intervinieron las antropólogas María Cecilia Velásquez y Hedwig Hartman, quienes leyeron su ponencia *Cocinas monacales de Popayán, siglos XVIII y XIX*.

Las muestras gastronómicas de esta versión del Congreso corrieron, la primera, por cuenta del Restaurante Pajares Salina, de España; la segunda, a cargo de San Andrés y Providencia bajo la dirección de la chef Francesca Monsalve, y la tercera con cocina del pacífico colombiano a cargo de cocineros locales.

El tercer segmento académico de este congreso fue dedicado de manera particular a las cocinas afrocolombianas, y en su desarrollo intervinieron académicos de gran renombre quienes expusieron trabajos escritos con gran maestría. Destacamos las ponencias presentadas por el antropólogo Ramiro Delgado con su trabajo *"Sabores africanos, historias y memorias afrocolombianos"*, una aproximación al continente africano desde sus comidas en relación con los africanos y africanas que llegaron a Colombia. La segunda ponencia la presentó el también antropólogo Julián Estrada Ochoa, quien expuso su escrito "El papel que cumple la mano de la mujer negra en la exquisita sazón de la cocina del pacífico colombiano". El último de los trabajos presentados fue "Encocaos'e piangua y otros capitales simbólicos del afro-pacífico colombiano", a cargo del antropólogo Jaime Arocha, texto que, no está de más decirlo, muy pronto pasó a convertirse en un clásico de la antropología de la alimentación en Colombia.

LIBRO FINAL.indd 74 03/11/2022 20:16:45

El segmento cerró con la presentación del documental “Carantanta, milagro crocante de maíz”, video sobre cocina regional de Popayán, escrito, dirigido y producido por el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, director del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca -GPC- grupo de investigaciones adscrito a la Universidad del Cauca, nacido en el seno de este congreso.

Como de costumbre se realizaron gran cantidad de eventos paralelos como talleres de cocina, catas de vinos, catas de quesos españoles, catas de aceites de oliva y catas de whisky blended y de malta. También hubo exposiciones de pintura y de libros de cocina.

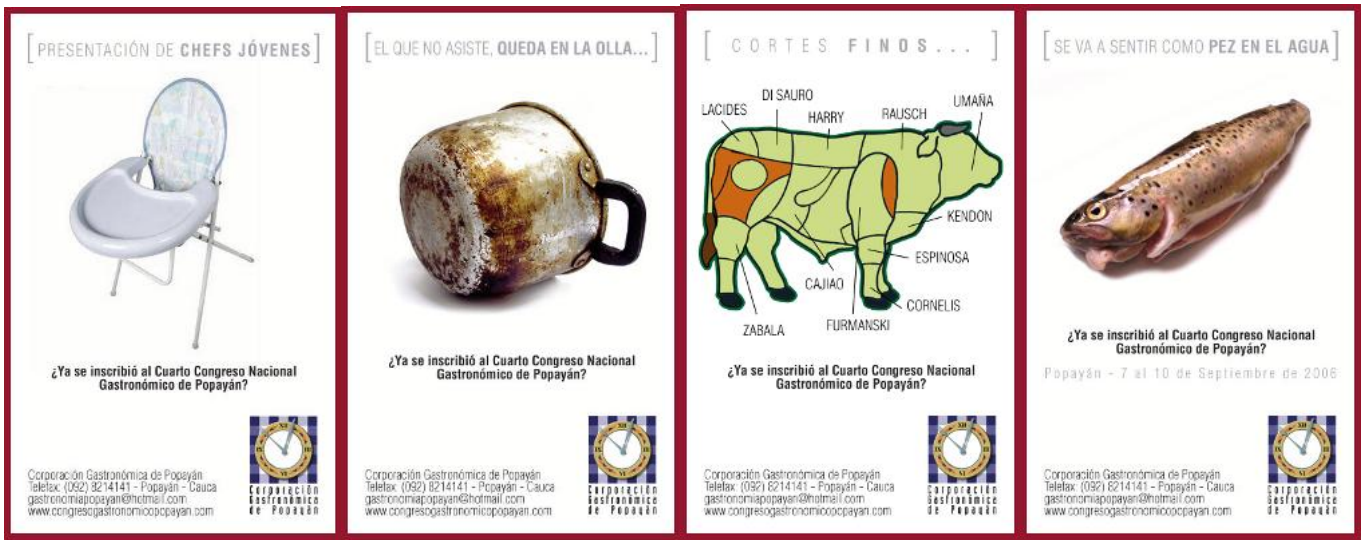
Finalmente hay que destacar que en el Teatro Guillermo Valencia se expusieron las piezas gráficas que hicieron parte de la Campaña publicitaria de este congreso, consistente de 12 piezas magníficamente elaboradas por el publicista Enrique González Ayerbe, las cuales despertaron gran interés por parte de los visitantes, gracias a lo talentoso de los contenidos expuestos.



LIBRO FINAL.indd 75 03/11/2022 20:16:45



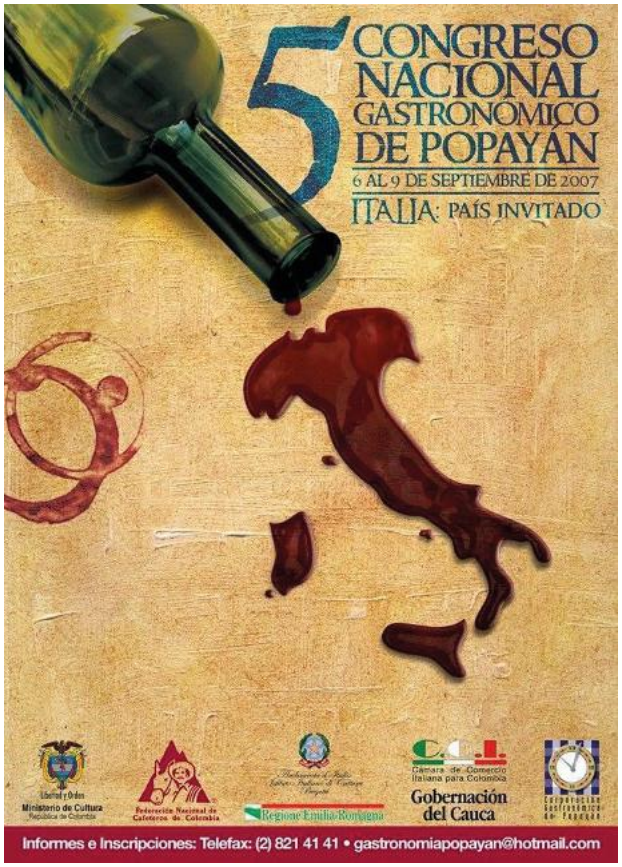
LIBRO FINAL.indd 76 03/11/2022 20:16:46



El congreso ofreció muestras gastronómicas para el público no inscrito, como la celebrada en el Claustro de la Encarnación , Colegio Mayor del Cauca, con un menú español preparado por chefs españoles y colombianos.

LIBRO FINAL.indd 77 03/11/2022 20:16:46

QUINTO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 6 a 9 de septiembre de 2007
País Invitado: Italia
Placa de Honor: Carlos Ordóñez Caicedo
Región Invitada: Tolima

"Creo que en Colombia existen dos clases de eventos gastronómicos: el de Popayán y los demás."

(Teodoro Madureira, El Espectador, julio de 2007)

Quién lo creyera: llegamos a cumplir el primer lustro de nuestra existencia como Congreso gastronómico. Durante la instalación el Presidente de la Corporación saludó a los participantes con -entre otras- las siguientes palabras:

> Hace cinco años sometimos el temor con esperanza y llamamos a la mesa. Nos aliamos con el verano y les pedimos ayuda a los amigos; y entonces, asombrados, felizmente asombrados, vimos llegar una caravana de comensales desde todos los rincones de la patria.
>
> Sabíamos también que los más válido de la cultura es compartir con otros y que así se ha edificado la civilización; entonces decidimos que cada año invitaríamos una región de nuestro país y un país del mundo, para compartir platos e ideas y consolidar nuestro congreso como cruce de caminos, como destino de intercambio cultural y fraternidad.
>
> Compartimos con todos la alegría que sentimos al cumplir cinco años nuestro sueño, y desde ya les prometemos que dedicaremos nuestro mejor esfuerzo para que sea por siempre que Popayán invite a compartir su mesa.
>
> Como lo dice nuestro lema: ***Popayán lo prepara, Usted lo disfruta.***
> **Nosotros se lo agradecemos**.[14]

En el acto inaugural llevaron la palabra, además del Presidente de la Corporación

[14] Álvaro Montilla Vega, Presentación. Folleto de introducción al [5] Congreso Nacional Gastronómico de Popayán.

LIBRO FINAL.indd 79 03/11/2022 20:16:47

Gastronómica; el Gobernador del Departamento, Juan José Chaux Mosquera; el señor Antonio Tarelli, Embajador de Italia en Colombia; el señor Oscar Rueda García, Vice Ministro de Comercio y Turismo de Colombia, y el chef Carlos Ordoñez Caicedo, autor del Gran libro de la cocina colombiana, homenajeado con la Placa de Honor del Congreso, y muchos más.

El homenajeado habló para agradecer el homenaje y en su breve discurso, haciendo gala de su fino humor, le ofreció a los presentes un ameno recuento de los que ha sido su trasegar de más de 50 años por la vida de la cultura y la gastronomía en Colombia, México y los Estados Unidos, hasta su regreso al país para permanecer aquí dedicado a la investigación, la escritura y la docencia en diferentes escenarios.

Carlos Ordóñez finalizó su discurso con la siguiente frase:

> *Todo el mundo es Popayán. Que Dios bendiga a los patojitos y les de muchas procesiones más.*



Carlos Ordóñez. Placa de Honor del 5 Congreso.

LIBRO FINAL.indd 80 03/11/2022 20:16:47

Por otra parte, el señor Oscar García, Vice Ministro de Comercio y Turismo, hizo memoria de sus recorridos por la plaza de mercado del barrio Bolívar de Popayán, según él

> (...) en busca de un plato de ternero, porque en un viaje anterior a Popayán, el profesor Illera me habló de ese plato -desconocido para mí-, que hizo su aparición con traje de Cenicienta en el Tercer Congreso, si mal no recuerdo, y salió engalanado gracias al Hada Madrina de este Congreso y de un Grupo de Investigación al que le hallo todos los méritos, y que está dedicado a rescatar esos valores y esas recetas de la cocina caucana.
> (...)
>
> El otro gran mérito que le hallo a este congreso y a este Grupo de Investigación, indudablemente como congreso es que es principalmente académico y tienen gran valor sus enriquecedoras conferencias, sobre los platos y las cocciones que existen, especialmente en nuestro país, pero quizá los valores más grandes están en el trabajo de rescatar sabores y texturas que se pueden ir perdiendo con el paso del tiempo.[15]

Con Italia y el departamento del Tolima como nuestros especiales invitados, dimos inicio a la celebración del 5 Congreso gastronómico de Popayán. De la mano del arquitecto **Álvaro Montilla Vega**, Presidente de la Corporación Gastronómica, y de sus integrantes, inspirados en el ánimo de servir a Popayán y de ver creciendo su congreso trabajado sin pausa, con dedicación y, sobre todo, con amor por nuestra ciudad, para dar continuidad al sueño iniciado en el año 2003. Al cumplir el primer lustro nos pusimos a punto para celebrar el evento mostrándole a nuestros visitantes una ciudad dispuesta a ofrecerles lo mejor de nuestras cocinas y de nuestras gentes. El principal apoyo institucional y económico del Congreso fue dado por el Ministerio

---

[15] Memorias. 5 Congreso Nacional Gastronómico de Popayán..

LIBRO FINAL.indd 81 03/11/2022 20:16:47

de Cultura a través del Programa Nacional de Concertación, la Gobernación del Departamento, Dirección de Turismo del Ministerio de Comercio, la Alcaldía de Popayán, la Escuela Taller de Popayán, la Cámara de Comercio del Cauca, la Industria Licorera del Cauca, entre otras, además de numerosas empresas privadas.

El congreso de desarrolló en diversos escenarios de acuerdo con el tipo de actividades: las muestras gastronómicas se realizaron en el Hotel Dann Monasterio; la parte académica en el Teatro Municipal Guillermo Valencia; los talleres de cocina y las demostraciones de algunos de los chefs invitados , dirigidas al público en general, se adelantaron, con mucho éxito y nutrida asistencia, en el auditorio del Edificio Plaza Colonial; la plataforma gastronómica dirigida a la comensalía en general se llevó a cabo en el Claustro del Colegio Mayor del Cauca, y las demás actividades se realizaron en el Museo Guillermo Valencia, el Club Popayán, La Escuela Taller, la Cámara de Comercio, el Banco de la República, y el Claustro de Santo Domingo, todos ellos edificios de gran riqueza arquitectónica y algunos declarados Monumento Nacional.

Finalizado el acto de Instalación y antes de acudir al coctel ofrecido por la corporación tuvimos ocasión para disfrutar del concierto ofrecido por la **Banda Infantil Municipal de Santander de Quilichao**.

En la casa Museo Guillermo Valencia se llevó a cabo el coctel de bienvenida a los asistentes al congreso, preparado por las señoras Reneta y Carmiña Simmonds, quienes ofrecieron a los presentes un hermoso montaje bajo el nombre de **Tiendas Caucanas**, una acogedora reproducción de una plaza de mercado pueblerina, instalada en el patio principal de la Casa Museo Guillermo Valencia, en donde los presentes degustaron el siguiente menú:

Tamales y empanadas de pipián con ajíes de maní y de hierbas; pasteles de arracacha y de yuca con melao aromatizado con hojas de naranjo; costilla de cerdo

LIBRO FINAL.indd 82 03/11/2022 20:16:47

frita; carantanta; ceviche de camarón en tortilla; tripazo caucano servido en tortilla; variedad de dulces típicos; chontaduro cocido, con miel; mesa de café y aloja y chicha como bebidas; además de los cocteles preparados por la Industria de Licores del Cauca.



Tiendas Caucanas. Coctel de Bienvenida

LIBRO FINAL.indd 83 03/11/2022 20:16:47

El primer segmento académico se adelantó el viernes 7 en el Teatro Municipal Guillermo Valencia y estuvo a cargo de la delegación italiana, la cual compartió a los presentes las siguientes ponencias: Recorridos y lugares vinculados a Giuseppe Verdi, a cargo de Alessandro Furlan; Promoción de la Emilia Romaña, impartida por la académica María Cristina Turchi; Mitos y verdades sobre la cocina italiana, a cargo de Giuliana Dal Piaz; Identidad de la cocina italiana en el mundo, mesa redonda con la participación de Luciano Paganelly, María Cristina Turchi, Sergio Parra y Alessandro Furlan. Otras conferencias de este segmento ofrecidas en diferentes espacios fueron las siguientes: Cocina del renacimiento Italiano, por el chef Juan Carlos Franco, de La Salle College, y *Beneficios de la dieta Mediterránea*, a cargo del chef Raffaello Basile.

El segundo segmento académico fue ofrecido por personajes de gran realce en las cocinas colombianas, y en él intervinieron: chef Leonor Espinosa, con su charla Expansión de una cultura gastronómica en Colombia; Chocolate: dulce tradición, con la intervención del chef Hovanny Velazco y de la nutricionista Juliana Muñoz; Cocina molecular VS. Cocina Natural, mesa redonda en la que participaron el chef Kendon MacDonald; Daniel Kaplan, del restaurante 29; Rodrigo Roesel, chef del restaurante Cadaques; y Paula Silva y Daniel Meroño, chefs del restaurante Khemia; en nombre de la Colegiatura Colombiana intervino la antropóloga Luz Marina Vélez, quien hizo la presentación de su libro La empanada: Santa Caridad divina.

Las cocinas regionales de Colombia representadas en este congreso por el departamento del Tolima, intervinieron el en tercer segmento académico con las ponencias: El Tolima y su cultura: sabores de ayer y hoy, a cargo de la antropóloga Patricia Vila de Pineda; Cocinas regionales de Colombia: departamento del Tolima, presentada por la chef del restaurante Claro Oscuro, Natalia Vila. El final de este segmento consistió de la mesa redonda Plazas de Mercado VS. Restaurantes de Mantel, en la que intervinieron el señor Jorge del Castillo, gerente de Legis; el señor Luis Gabriel Jaramillo, en representación del restaurante Andrés Carne de Res, y

LIBRO FINAL.indd 84 03/11/2022 20:16:47

los chefs Carlos Gaviria, Carlos Osorio y Carlos Ordóñez, quienes actuaron bajo la moderación del señor Álvaro Garzón López, integrante de la Junta Directiva de la Corporación Gastronómica.

Las muestras gastronómicas, otro de los eventos que más expectativas genera entre los asistentes al congreso, ofrecieron los siguientes menús:

PRIMERA MUESTRA:

Muestra Gastronómica de Italia, Sabores de Emilia Romaña Chefs: Giuliano Tasinari y Claudio Provitali.

Menú

Aperitivo: Campari (con jugo de naranja).
Entrada: Lasagne con ragú de vitello, prosciutto e porcini (lasaña con ragú de ternera, jamón y hongos potobello).
Plato Principal: Fagottini di manzo ripieni alla ricotta e ebertte su inasalata (Envueltos de ternera rellenos de cuajada y finas hiervas con ensalada).
Postre: Mousse de vainilla. Vino: San Giovenese di Toscana.

SEGUNDA MUESTRA:

Muestra ofrecida por la Corporación gastronómica. La Sonrisa de la Monalisa. Chef: Juan Carlos Franco y estudiantes de la Salle College.

Menú

Entradas: Antipasto Enrique II.
Plato Principal: Pollo a la limonaria y Costillas en reducción de Hipocras.
Intermedio: Plato de quesos. Dulce: Peras renacentistas.
Bebidas: Vinos Italianos

LIBRO FINAL.indd 85 03/11/2022 20:16:48

TERCERA MUESTRA:

Muestra ofrecida por la Región Invitada: Departamento del Tolima. Que viva el San Juan. Chef: Natalia Vila, Restaurante Claro Oscuro.

Menú

Aperitivos: Agua chorriada. Entradas: Morcilla y salchichón del Líbano con arepa.
Plato Principal: Lechona Tolimense con insulso y oreja de perro. Tamal tolimense.
Dulces: Cascos de Guayaba y Dulces de arroz.
Bebidas: Refajo y Cerveza.

Otras actividades desplegadas durante este congreso fueron las siguientes:

Catas de vinos, de licores digestivos, de Whisky; de Tequila y de aceites de Oliva. Talleres de quesos, talleres de cocina y shows de cocina a cargo de chefs nacionales y extranjeros. El evento de Platos al Claustro en el Colegio Mayor del Cauca ofreció a los asistentes las Noches de Antipastos y de Risottos, preparados por los chefs Kendon MacDonald y Daniel Kaplan y Rafaello Basile, asistidos por un nutrido grupo de estudiantes de cocina del SENA de Popayán.

De manera simultánea a los demás actos programados para el congreso, en la plazoleta de la iglesia de San Francisco se ofrecieron talleres de cocina para el público en general, impartidos desde la cocina móvil del centro de Comercio y Servicios del SENA, Regional del Cauca. En el auditorio del Centro Comercial Plaza Colonial se realizaron talleres de cocina abiertos a todo público. En la Escuela taller se adelantó la instalación ***Escultura comestible de Chocolate*** a cargo de la escultora Dorothée Selz, quien invitó al público asistente a consumirla a partir del segundo día de su montaje. Otro evento paralelo de gran importancia fue la Exposición de Flores A Manteles, a cargo del Club de jardinería de Popayán.

LIBRO FINAL.indd 86 03/11/2022 20:16:48

En el acto de cierre, con la presencia de la señora Paola Marcela Moreno Z., ministra de Cultura de Colombia, y de la señora Jimena Garrido, Secretaria privada de la presidencia de la República, entre otras personalidades de los órdenes nacional, regional y local, el señor Álvaro Garzón López, en representación de la Junta Directiva de la Corporación gastronómica, despidió a los visitantes y les extendió invitación para la sexta edición de nuestro congreso, anticipando la presencia de Chile como país invitado. En su balance del congreso, Garzón López manifestó que

> Seguimos con admiración las doctas exposiciones de los representantes de Italia, nuestro país invitado de honor, quienes nos pasearon por la rica herencia de un pueblo que supo decantar la simbiosis de la cultura occidental (...) Juan Carlos Franco, un chef de talento excepcional, nos transportó con su arte a la época del renacimiento y nos hizo disfrutar de la comida renacentista como si estuviéramos sentados a los manteles del mismísimo Leonardo da Vinci, por otra parte nos dejamos seducir por las dulces tentaciones del chocolate, tanto en las palabras de los expertos, como en el arte escultórico maravilloso de Dorothée Selz, una escultura francesa, cuya obra una vez terminada la degustamos todos; por otra parte, todo Popayán, no sólo los participantes al Congreso, degustó el festival de risottos por las noches, y pudo apreciar con sus propios ojos el saber hacer de los más destacados chefs de Colombia que cocinaron generosamente ante el público. El riquísimo patrimonio gastronómico colombiano [estuvo] presente en los sabores atrevidos del Tolima, en su alegría, su música, como lo estuvo naturalmente en las riquezas culinarias del Cauca. Las catas de vinos, licores, aceite de oliva y quesos diversos, nos permitieron franquear el umbral del refinamiento y de la exquisitez de la mano de los expertos, y en todo momento yo tuve la sensación del disfrute de cada tradición culinaria, de cada sabor a terruño, no fue ni mucho menos una simple experiencia sensorial, sino que de cierta manera significó el símbolo identitario profundo que la gastronomía tiene en cada cultura.

LIBRO FINAL.indd 87 03/11/2022 20:16:48

Esa percepción de los valores culturales de la gastronomía ha sido posible gracias al altísimo nivel de los segmentos académicos del congreso y a la profunda y seria investigación universitaria que los sustenta; vale la pena subrayar una vez más que el congreso de Popayán lejos de ser un simple festival de degustación, ha adquirido la reputación de ser el evento gastronómico de más altos perfiles académicos en América Latina (...) y es que la gastronomía va mucho más allá del simple acto de alimentarse; al hacer parte de las categorías vitales del ser humano, se vuelve expresión cultural, se vuelve perfil identitario, pertenece a las ciencias de la salud y la nutrición, mueve un enorme conjunto de industrias agroalimentarias y de turismo, genera empleo a muchos niveles, y por lo tanto, estimula numeroso mecanismos de formación profesional, es el ejemplo característico de una industria cultural, cuya materia prima la constituyen unos intangibles que pertenecen a las categorías de la creatividad, pero cuya puesta en obra representa una poderosa palanca de desarrollo económico y social: Así lo entendió la UNESCO, hace un par de años, al otorgarle a Popayán la distinción de Ciudad Creativa en materia de gastronomía, en el contexto de la Alianza Global para la Diversidad Cultural.[16]



Cata de vinos

[16] Memorias, Congreso Gastronómico de Popayán, pag. 195, 196..

LIBRO FINAL.indd 88 03/11/2022 20:16:48



Taller de cocina al público. Centro Comercial Plaza Colonial.

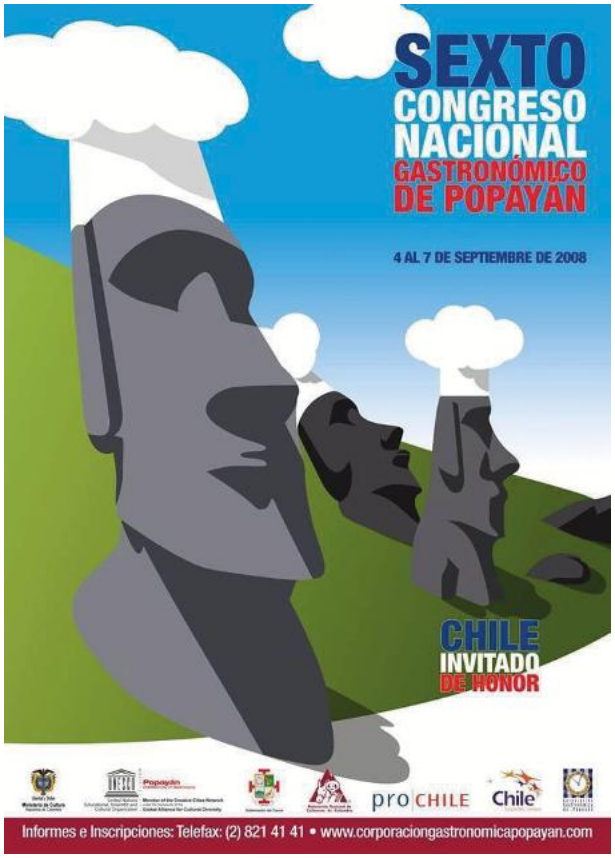
Los resultados obtenidos después de este V congreso, nos comprometieron a continuar planeando y organizando este evento año tras año, con la responsabilidad de enriquecerlos cada vez más, de trabajar con la ayuda que nos brinda la ciudad de Popayán, quien ya tiene a este congreso como parte de su identidad cultural y turística y con el incondicional apoyo del Ministerio de Cultura a través de la concertación del evento y del alto interés que le tiene al congreso.

Desde este momento hemos comenzado a planear la sexta versión del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, buscando conservar la filosofía del mismo y abriendo más espacios para el público en general.

En acuerdo con el Ministerio de Cultura acordamos que la gran final del Premio Nacional de Gastronomía del año 2008, y la premiación a los ganadores se llevaría a cabo en el marco del 6 Congreso Gastronómico, en nuestra ciudad.

LIBRO FINAL.indd 89 03/11/2022 20:16:48

SEXTO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 4 a 7 de septiembre de 2008
País Invitado: Chile
Placa de Honor: Germán Patiño Ossa
Región: Córdoba

Los años se van sucediendo irremediablemente y con ellos la continuidad de algunos eventos de todos los órdenes también se van encadenando como resultado de la necia terquedad de personas como los integrantes de la Corporación Gastronómica de Popayán, para quienes la celebración de este congreso se ha convertido en tarea sagrada, en un asunto de honor. Desde nuestra organización nos hemos propuesto seguir adelante con el congreso y contra viento y marea mantenerlo a flote sin que las dificultades nos obliguen a detenernos. Desde el año 2003 lo hemos celebrado sin pausa y lo hemos hecho posible gracias a que hemos contado con apoyos llegados desde el Ministerio de Cultura, la Gobernación del Cauca y la Alcaldía municipal, como nuestros principales auspiciadores. También hemos contado con patrocinios de empresas privadas, pero sin duda alguna, el más importante apoyo lo recibimos de un gran número de personas para quienes este congreso representa una oportunidad de mostrarle a Colombia y al mundo la grandeza que identifica a Popayán y sus gentes. Son amas de casa, ejecutivas, hombres y mujeres de empresa, cocineras y cocineros populares, verdaderos artesanos de la cocina, estudiantes de gastronomía de muchas instituciones de todo el país, chefs de gran renombre y prestigio, restauranteros llegados de todas partes, en fin, que durante 6 años venimos construyendo un capital relacional tan grande, que, finalmente, es el que nos está permitiendo avanzar y consolidarnos como el evento más importante en su género en Colombia.

El 6 Congreso cuenta con la participación de Chile como país invitado, y la hermana región de Córdoba como su compañera de viaje culinario, a propósito de las cuales escribe Álvaro Garzón en el folleto de presentación:

> (...) el hermano del sur, el dueño privilegiado de unos frutos del mar únicos (regalo exclusivo y generoso de la Corriente de Humbolt), la tierra de los vinos cada vez mejores, de las frutas espléndidas de la zona templada. Chile cuya cultura literaria lleva la corona de dos Premios Nobel, una tierra fértil, celosamente guardada por las nieves de la cordillera, los hielos del

LIBRO FINAL.indd 91 03/11/2022 20:16:49

polo sur y los desiertos del norte. Chile, terruño de un Neruda enternecido por el caldillo de congrio, Chile marítimo, patria de los colosos hieráticos de la Isla de Pascua (vestidos para esta ocasión con la toca del cocinero), Chile, en fin, el de la gente cordial y franca, el de la guitarra, la cueca y el pañuelo en revuelo alegre y picaresco. Chile: ¡Gracias por estar aquí, bienvenido a Popayán!

Y acoge también como invitado especial al hermano departamento de Córdoba que aceptó generosamente venir a traernos en el fondo de sus marmitas los sabores y los aromas de sus sabanas, la delicia de sus carnes, la textura de los peces del río Sinú, el carácter descomplicado de su cultura ardiente y colorida y el encanto indefinible y contagioso de sus magias desordenadas. ¡Qué hermosa manera de conocernos más de cerca! Fieles a nuestro propósito de cambiar para mejorar cada día, en esta oportunidad abrimos, por primera vez, un espacio amplio y confortable para que las cocinas tradicionales del departamento se mostraran para el disfrute de los participantes en el congreso y del público en general. Con este fin abrimos un espacio para la Feria de las Colonias, en la plazoleta del Parque Informático Carlos Albán.[17]

Otro evento destacado en este congreso fue la celebración de la gran final del Premio Nacional de Gastronomía, convocado por el Ministerio de Cultura, con la participación de los 6 finalistas en dos categorías, elegidos entre 41 participantes. En la categoría de Reproducción participaron los siguientes platos: Arroz de warepo (Guajira), Sopa de candia con mojarra ahumá (Caribe), Tamal Bogotano (Cundinamarca). En la categoría de Innovación: Filete de pirarucú moquiado con salsa de tucupí y frutos de la chagra (Amazonas), Atollado piacuil servido con jugo de naidí (Costa pacífica) y Crab's Back (Vieja providencia y Santa Catalina). El Jurado conformado

[17] Folleto de presentación del 6 Congreso Nacional Gastronómico de Poayán, p. 2.

LIBRO FINAL.indd 92 03/11/2022 20:16:49

por los chefs Catalina Osorio Ramírez y Lácides Moreno, y el antropólogo Julián Estrada, otorgaron los primeros premios al Crab's Back, preparado por el equipo conformado por la cocinera tradicional Carmelina Lucía Newball, el chef Martín Quintero Isaza, y el antropólogo Mark Taylor Archbold, en representación de las islas de Vieja Providencia y Santa Catalina. En la categoría de Reproducción fue declarado ganador el equipo integrado por la portadora de tradición Mildred Méndez Caicedo y la investigadora Yaneth Méndez Caicedo, quienes en representación de Cartagena prepararon Sopa de candia con mojarra ahumá.



Premiación del Premio Nacional de Gastronomía

LIBRO FINAL.indd 93 03/11/2022 20:16:49

El acto de Instalación del Congreso se llevó a cabo en el Teatro Municipal, como se ha venido haciendo desde el principio. En la mesa de honor se contó con la presencia del expresidente Belisario Betancur Cuartas; la señora Ministra de Cultura, Paula Marcela Moreno; el señor Gabriel Gaspar Tapia, embajador de Chile en Colombia; Guillermo Alberto González, Gobernador del Cauca; Ramiro Antonio Navia, Alcalde de Popayán; Álvaro Montilla Vega, Presidente de la Corporación Gastronómica; Germán Patiño Ossa, Placa de Honor del 6 congreso; Ana Cecilia Muñoz de Llano, Directora Ejecutiva de la Corporación, y los comandantes de la Policía y el Ejército Nacional.



Inauguración de Exposición de Dalita Navarro

Germán Patiño Ossa: Caleño, licenciado en literatura, miembro fundador del centro de estudios históricos y sociales Santiago de Cali, obtuvo el primer premio en el Concurso Iberoamericano de pensamiento y memoria oral Andrés Bello, modalidad ensayo con el libro Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana (2006). Opina sobre el congreso de Popayán: “Estos congresos son claves

LIBRO FINAL.indd 94 03/11/2022 20:16:50

para promocionar lo que se está haciendo; y desde luego el de Popayán es el más importante, no sólo porque es el pionero de los actos de gastronomía en el país, sino porque ha logrado conjugar un tipo de programación interesante que da cuenta de la parte académica y la práctica, al tiempo que abre espacio para la cocina popular" (El liberal, 7 de septiembre de 2008, p. 2B).

Patiño, en sus palabras, al recibir la Placa de Honor en el Congreso expresó su agradecimiento a la Corporación Gastronómica de Popayán y dijo, entre otras cosas, que "fueron los pioneros en abrirle los ojos a Colombia sobre la importancia de la cocina en el terreno de la formación de la cultura colombiana: Hoy hay una explosión de eventos de este tipo en todo el país, pero todos de una forma o de otra le deben la trayectoria recorrida a la obra de Guillermo Alberto González..."

El acto de instalación concluyó con un recital del grupo vocal Cantaoras del Patía, quienes ofrecieron un variado repertorio inspirado en las vivencias de sus gentes en el precioso valle que habitan.



Cantaoras del Patía

LIBRO FINAL.indd 95 03/11/2022 20:16:50

Concluido el concierto de Las Cantaoras, los anfitriones ofrecieron el acostumbrado coctel de inauguración en el patio de la Casa Museo Valencia. La muestra se llamó "Mesa larga Popayaneja", estuvo a cargo de Reneta y Carmiña Simmonds, quienes ofrecieron el siguiente menú: Tamales y empanadas de pipián, acompañados con los ajíes tradicionales de maní y de piña, carantanta frita con hogao, sopa de tortilla rellena, costilla frita y envueltos de choclo, chontaduros y frutas de temporada, remojados con aloja y chicha de maíz. El postre consistió de dulces típicos: liberales, conservadores, comunistas, mantecadas, paspitas, aplanchados y cucas popayanejas.

El primer segmento académico se inició con un homenaje póstumo al chef Kendon MacDonald, en cuya memoria se inauguró el **Muro de la Presencia**, instalación mediante la cual se trajo la memoria gráfica de la estancia de Kendon entre nosotros, la familia de la Corporación Gastronómica.

El reconocido escritor chileno Augusto Merino Medina, ampliamente conocido en el medio de la crítica y la literatura gastronómica como Ruperto Nola, ofreció en nombre de la delegación de su país una amena disertación titulada "Tradición e innovación en la cocina", durante la cual nos puso en frente de estas dos posiciones, a veces encontradas, por las que atraviesan nuestras cocinas. Su disertación concluyó sabia y poéticamente con estas palabras:

> El Caribdis de la innovación sólo puede ser evitado mediante el recurso de encausar la justa y necesaria, y al cabo, inevitable evolución de las técnicas, utensilios, procedimientos e ingredientes culinarios. Y ese encauzamiento de la creatividad, sobre todo de los jóvenes, no puede significar sino una cosa: enseñarles primero a cocinar bien lo propio, es decir la cocina regional que aprendieron a comer de niños; después podrán mejorarlo, o incluso abandonarlo del todo. Y no porque necesariamente toda gran cocina, en cada uno de sus aspectos, sea simple refinamiento de cocina regional, porque ello no ha sido siempre así, sino porque entre nosotros -y eso es lo que realmente importa porque es el verdadero quid del problema- lo

LIBRO FINAL.indd 96 03/11/2022 20:16:50

que se requiere es que esos noveles cocineros superen el complejo de inferioridad que no es endémico. Pero bienvenidos también los aportes de la física, de la química, e incluso de la neurología, siempre que no olvidemos que el acto de comer es un acto de comensalidad preñado de significados que no debe sacrificarse al mero placer de los sentidos. Y no tengamos miedo a los experimentos: lo que vale, ha de quedar; lo otro, se lo llevará el viento, como se llevó la "cuccina futurista" de Marinetti, frente a la cual las excentricidades de Adriá son un juego de niños, jugado además con un atraso de 70 años.

Y el Scylla de la tradición puede ser evitado entendiendo el verdadero espíritu de lo que nos ha llegado del pasado, que ha incluido siempre la apertura a lo nuevo, a lo que es mejor, a lo más fácil, a lo más económico, a lo más nutritivo, a lo mejor pensado. Quizá nuestros más lejanos ancestros comían las papas crudas; pero esa no es razón para que, por prejuicios etimológicos , queramos nosotros hacer lo mismo. Lo que hay que recoger de la tradición es el espíritu que movió a esos hombres , nuestros antepasados, más que el concreto vehículo material que usaron para encarnarlo. Muchos de esos abuelos fueron innovadores, si bien a un ritmo mucho más lento que el nuestro, como era el propio de aquellas lejanas épocas, lo cual a menudo impide reconocer el ansia de progreso de que ellos estaban empapados, como todo ser humano. Esta es una de las cosas más difíciles de entender para los que van derecho a estrellarse contra el Scylla tradicional: creen que la forma (la realización material concreta), y no el fondo (el espíritu de lo tradicional), es lo que vale. Es, simplemente, el problema de todo tradicionalismo aquejado de miopía, por muy revolucionario que sea el ropaje con que se presenta.

Lección magistral que nos impartió Augusto Merino y que sirvió de abrebocas para las conferencias que siguieron de cuenta de los delegados de Chile, como sucedió

LIBRO FINAL.indd 97 03/11/2022 20:16:50

con la impartida por el chef Rodrigo Barañao Garcés quien presentó una radiografía de la cocina chilena, no sólo con sus palabras sino también con la proyección de imágenes, destacando de ella que es exportable, variada y rica, para terminar anunciando el que sería el menú del almuerzo que su delegación ofrecería en el Hotel Dann Monasterio.

Tuvimos también la oportunidad de valorar la presencia de la cocina en la literatura gracias a dos conferencias espléndidas: Las glorias de la mesa en poesía, impartida por el escritor, pintor y poeta chileno Luis A. Vargas Saavedra, y Pablo Neruda: poesía y gastronomía, a cargo de los poetas colombianos José Luis Díazgranados y Gloria Cepeda Vargas.

Vargas Saavedra se hace una pregunta: ¿Quiénes han sido nuestros celebradores de la buena mesa en la poesía de Chile? Su respuesta: No son muchos, y de ellos nos quedaremos sólo con dos: Pablo Neruda y Gabriela Mistral.

El conferencista al referirse a la Oda al caldillo de congrio que escribiera Neruda, en la que reza:

cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla
se aceite,
se contraiga y se impregne.

(Pablo Neruda. Oda al caldillo de congrio. Fragmento)

LIBRO FINAL.indd 98 03/11/2022 20:16:50

concluye con estas palabras: "Menos como marxista ateo, más como pagano creyente, Neruda ha saboreado una genuina epifanía, un éxtasis, una fiesta mística en que las nupcias de mar, tierra y Chile otorgan cielo. Un poco más y eso se hubiera vuelto mitológico y el caldillo nos podría llevar al Olimpo." No calló el conferencista sus recuerdos de la aventura que vivieran Pablo Neruda y Miguel Ángel Asturias en Budapest, en 1965, cuando los dos poetas "Animados por un apetito pantagruélico recorrieron los principales restoranes de una ciudad famosa por la calidad de su gastronomía.", aventura culinaria que produjo como resultado el magnífico libro Comiendo en Hungría, del que comenta Vargas Saavedra, con gran inteligencia y picardía: "Es un poema en prosa rozagante en el que ambos recorren los restoranes y las cavas de Budapest, degustando y celebrando sus excelencias, con un brío, con un apetito, con una euforia contagiosa. Este libro, que nos embiste las papilas, no ha sido bien tasado por la crítica de izquierda que acaso se avergonzara del sibarita marxista, comiendo y bebiendo tan lejos de la pobre dieta del pueblo."[18]

No se queda atrás el ponente cuando de Gabriela Mistral se trata. También a su poética culinaria le dedica gran espacio, para hacernos caer en la cuenta de que su paisana poeta escribió poemas de gran valía, con aromas de cocina. Concluye el escritor su intervención con estas palabras:

> Después de leer los poemas de Neruda saboreamos con mayor intensidad y deleite los elementos alimenticios, nuestros sentidos quedan avivados y flamantes, calibrados para apreciar las maravillas de la mesa.
> Después de leer los poemas de Gabriela Mistral comeremos de otra manera el pan y beberemos de otra manera el agua y aceptaremos con un agradecimiento más profundo y conmovido, el vaso amigo, el vaso de la hospitalidad.

[18] Memorias. Sexto Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. pp 61-75

LIBRO FINAL.indd 99 03/11/2022 20:16:50

¡Hay que volver a leer esta ponencia!

La poeta caucana Gloria Cepeda Vargas y el poeta Samario José Luis Diaz Granados ofrecieron su conferencia Pablo Neruda, poesía y gastronomía. La poeta caucana dijo de Neruda, poeta glotón que, "perito en mixturas de olla y fogón, lo suyo fue también apetencia de hembra bien o mal condimentada, que ante la necesidad de declarar su amor a Matilde Urrutia no vacila en decirle: "Eres suculenta como una panadería". Es decir, estás frente a mi urgencia o a mi glotonería como un pan indefenso. Son tu perfume de harina recién cocida y tu corteza atezada lo que me excita. Es el grano del trigo, la avena o la cebada transmutada en la hembra suculenta, horneada y servida para su regodeo." José Luis Díaz Granados hizo gala de su conocimiento de la obra del poeta chileno y sus afinidades con la cocina y nos dice que "Para Neruda, la alegría de convivir era la alegría de concomer, y la amistad no sólo debe ser generosa sino sabrosa." Para concluir dijo: "No sé cuántas sesiones de gastronomía académica necesitaríamos para verter la totalidad del zumo nerudiano de los íntimos degustamientos de su paladar poético."

Imposible no decir que el banquete literario que nos deparó este congreso fue apoteósico. Aprendimos de Neruda y de Gabriela Mistral tanto como de las delicias de la cocina chilena. Las memorias de este congreso son un platillo más que deben degustar quienes disfrutan del maridaje entre la cocina y la buena literatura.

La jornada académica del primer día se completó con la mesa redonda "De palabras, fogones y otras odas", en la que intervinieron Álvaro Montilla, Marcelo Dalmazzo, José Luis Díaz Granados y Gloria Cepeda Vargas.

El segundo segmento académico permitió escuchar las conferencias Culinaria Nativa (CUNA) a cargo de Ramón Darío Zuluaga; Tradiciones gastronómicas del Departamento de Córdoba, dictada por la Chef María Josefina Yances; Mitos y verdades de la gastronomía de Córdoba, impartida por el escritor David Sánchez Juliao; Soportes y empaques del Valle del Sinú, dictada por el escritor Cristo Hoyos,

LIBRO FINAL.indd 100 03/11/2022 20:16:50

y finalizó con la mesa redonda Tertulia gastronómica sabanera, en la que intervinieron los escritores David Sánchez Juliao, Cristo Hoyos y Adelma Negrete, y las chefs Leonor Espinosa, María José Yances y Catalina Vélez.

Se completó la jornada académica con las ponencias presentadas el tercer día, a saber: Influencia de afrodescendientes en la cocina colombiana, presentada por la antropóloga Luz Marina Vélez; Hacia una política nacional de gastronomía, dictada por el señor Álvaro Garzón López; Guampines: el redescubrimiento de una tradición patiana, a cargo del antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya; y finalmente, cerrando, este sí con un auténtico broche de oro, escuchamos la amena conferencia titulada Entredía: retratos entre brumas de sabores felices, leída por Gustavo Wilches Chaux, quien, como de costumbre, nos ofreció un texto de cátedra popayaneja que uno no debe dejar de leer.

Las muestras gastronómicas durante este congreso fueron ofrecidas por Chile, país invitado, con la dirección de los chefs Rodrigo Barañao Garcés y Álvaro Toro Benavides, y estuvieron amenizadas por el grupo musical Huasos Chilenos. La región invitada, Córdoba, ofreció la segunda muestra denominada Platos y porros sabaneros, preparada por la Chef Catalina Vélez y animada con la intervención musical de la papayera Porros y Fandangos. Popayán, ciudad anfitriona, tuvo a su cargo la última muestra gastronómica llamada Re-Comiendo el Cauca, en la que se ofreció, entre otros platos, el plato patiano que inspiró el documental que se estrenó en este congreso: Guampines, sopas de hambre del Patía, escrito, producido y dirigido por el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya. Esta muestra fue preparada por el chef Edgar José Simmonds Pulido. Las tres muestras se ofrecieron en el Hotel Dann Monasterio.

Muchas fueron las actividades paralelas llevadas a cabo durante el 6 Congreso. Entre las más destacadas se cuentan el juzgamiento y la premiación del Segundo Premio Nacional de Gastronomía, organizado por el Ministerio de Cultura; el Taller de montaje y emplatado, dirigido por los chefs Juan Carlos Franco, Mario Martínez

LIBRO FINAL.indd 101 03/11/2022 20:16:50

y Laura Jaramillo; la sexta muestra industrial y empresarial; Platos al claustro; las exposiciones de pintura y fotografías; y la Primera Feria de Cocinas de Colonias del Departamento del Cauca.

Álvaro Montilla, Presidente de la Corporación Gastronómica clausuró el 6 congreso y en sus palabras al cierre, dijo:

> Antes de dar por clausurado este congreso, queremos decirles que Popayán continuará cada vez con mayor vigor, con mayor entusiasmo, sirviendo de sede al más importante evento de la gastronomía colombiana y que tendremos que seguir innovando porque durante el año la corporación presenta investigaciones, auspicia eventos para el rescate de nuestra gastronomía; ya hemos escuchado a una personalidad como Lácydes Moreno reafirmar ante ustedes todo lo que significa la gastronomía para los pueblos, reconocimiento que ahora empieza a tener fuerza porque antes era algo pálido, algo diluido dentro del contexto nacional, pero que hoy, y gracias a este congreso de Popayán, muy especialmente se tiene en cuenta como un referente de la nacionalidad.[19]



Coctel de inauguración



Ceremonia Inaugural

[19] Memorias. [6] Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. p.220

LIBRO FINAL.indd 102 03/11/2022 20:16:51

SÉPTIMO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 3 a 6 de septiembre de 2009
País Invitado: Francia
Placa de Honor: Andrés Jaramillo Flórez
Región Invitada: La Guajira

El jueves 3 de septiembre se inauguró el 7 Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, contando con la honrosa presencia de Francia y La Guajira como nuestros invitados de honor. Álvaro Garzón, integrante de la Junta Directiva de la Corporación Gastronómica presentó al país invitado -Francia- de esta manera:

> El siglo XIX fue el inicio feliz de una era privilegiada de la gastronomía francesa: Carême, figura histórica de la cocina que salva con sus pucheros la integridad de Francia en el Congreso de Viena de 1815; Maurice de Talleyrand-Perigord, obispo y político, duque, príncipe de sangre y de las buenas maneras, anfitrión de generosidad legendaria; Brillat-Savarin, autor de la "Fisiología del Gusto", el primero en considerar la gastronomía como una ciencia integradora de las necesidades del hombre en materia de nutrición y salud así como de placer epicúreo y satisfacción espiritual, y Grimond de la Reynière, primer crítico gastronómico de occidente, hedonista y magnífico anfitrión, encabezan esta cruzada del refinamiento, del saber vivir y del saber comer que desde ese entonces caracteriza la vocación cultural de Francia.
>
> Posteriormente en el siglo XX, durante la Belle Époque, Auguste Escoffier, acompañado por Edouard Nignon y más tarde por Prosper Montagné, llevará la cocina clásica fundada por Carême, a su época más dorada; las pautas del tratado "Le Guide Culinaire" de Escoffier serán la "Biblia" de los fogones europeos hasta los años setenta cuando aparece la llamada Nouvelle Cuisine.
> La Nouvelle cuisine es fruto de los cambios sociales de Francia después de las dos guerras y de mayo del 68. Sus platos ligeros y de sabores sin máscara, traducen otra manera de ver la vida, a la luz de la modernidad. Esta nueva tendencia hunde ciertamente sus raíces en los preceptos escofferianos pero se inspira en las cocinas regionales de entreguerras, especialmente en la cocina vernácula de Lýon, que privilegia los productos autóctonos, de la mano de sus célebres mères, cocineras de los grandes burgueses de provincia. Como culminación de este movimiento que

LIBRO FINAL.indd 104 03/11/2022 20:16:51

> había sido apoyado, incondicionalmente por Curnonsky, el príncipe de los gastrónomos, y divulgado por la Guía Michelin, surge el lionés Paul Bocuse quien con sus amigos Jean y Pierre Troisgros y Michel Guérard exportarán al mundo entero esta nueva revolución del arte gastronómico.
>
> [...]
> De la misma manera que la "Nouvelle Cuisine" creó una nueva estética del sabor vigilada de lejos por la sombre de Escoffier, la acumulación del inmenso bagaje cultural gastronómico de Francia mantendrá el sello del buen gusto francés en la era de la cocina fusión, la cocina molecular y las deconstrucciones que surgen en los albores del Siglo XXI.[20]

La Guajira, por su parte, desde el congreso del año anterior, nos ofreció su mano y con meses de antelación una delegación suya visitó nuestra ciudad, "nos propusimos enamorarlos de Popayán y ellos consiguieron enamorarnos de la Guajira; mientras nosotros los cortejábamos con carantanta y pipián, ellos nos seducían con las imágenes y los sabores de ese paraíso mágico y misterioso de mar, desierto y sal, a tal punto que estuvimos tentados de trasladar el congreso al Cabo de la Vela", dijo Álvaro Montilla, Presidente de la Corporación al dar la bienvenida al séptimo congreso.

En su mensaje de saludo durante la Instalación del Congreso, el arquitecto Montilla hizo un sentido reconocimiento a los integrantes de la Corporación Gastronómica y al equipo de colaboradores con la organización, a quienes dirigió estas palabras:

> (...) después de ver tantas personas trabajando y entre ellas muchos jóvenes, tuve la certeza de que si una empresa contara con el trabajo, la abnegación y la buena voluntad de tantas y tan buenas personas como las que integran la Corporación, y las que colaboran con ella, los milagros podrían ser una industria; a todas y a todos aquellos que en silencio y

[20] Archivo, Corporación Gastronómica de Popayán, 2009.

LIBRO FINAL.indd 105 03/11/2022 20:16:52

sin salario preparan el Congreso, mi gratitud y mi admiración, su trabajo siempre nos pone delante del horizontes que soñamos, a nuestros invitados, a nuestros conferencistas, a nuestros chefs, a todos ustedes que nos acompañan, muchas gracias por venir a celebrar el años nuevo que siempre inventamos en septiembre, Popayán lo prepara para que usted lo disfrute. Muchas gracias.

La inauguración contó con la presencia en la Mesa de Honor, de las siguientes personas: Lina Moreno de Uribe, esposa del Presidente de la República; Guillermo Alberto González Mosquera, Gobernador del Cauca; Andrés Collazos, Alcalde encargado de Popayán; señora Claire Durieux, Consejera de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en Colombia; Jorge Pérez Bernier, Gobernador del departamento de la Guajira; María Elisa Holguín, Coordinadora de Emprendimiento del Ministerio de Cultura, y Álvaro Montilla, presidente de la Corporación Gastronómica.

El congreso, fiel a su costumbre de reconocer la vida y obra de personas destacadas en la gastronomía colombiana, especialmente por sus aportes al desarrollo de la misma, optó por entregar la Placa de Honor del Congreso al empresario Andrés Jaramillo, propietario del restaurante bogotano Andrés Carne de Res.



LIBRO FINAL.indd 106 03/11/2022 20:16:52

Jaramillo, al recibir la placa en una colorida y macondiana puesta en escena, en la que volaron mariposas amarillas por el escenario del Teatro Municipal Guillermo Valencia, dijo con relación a la placa que depositaba Guillermo Alberto González en sus manos:



(...) esta placa que juro por Dios y por la patria, lucir en adelante con el mayor de los orgullos, en un espacio sagrado y que mencionaré siempre de manera simbólica como si la llevara prendida en mi chaqueta de jean, cuando tenga que asistir a incómodos y sudorosos cocteles, vencido ante los compromisos creados por la leyenda que superó al personaje.

(...) Quisiera atrapar -dijo casi para terminar- las palabras precisas para agradecer sin grandes remilgos, esta noche, el significado profundo que tiene, pero no soy quien para hacerlo."

LIBRO FINAL.indd 107 03/11/2022 20:16:52

Como era de esperarse, dada la magnificencia de los invitados especiales al congreso, los segmentos académicos hicieron la delicia del intelecto de los presentes. Popayán ratificó su condición de albergue del pensamiento culinario en Colombia.

La primera de las conferencia, titulada Una comida regional de Francia: la comida Lyonesa y los Bouchons, estuvo a cargo de siete personalidades de la cocina francesa, encabezados por el chef Bertrand Arnaud, Jefe del Instituto Paul Bocuse de Lyon; Gil Galasso; Ettiene Marvillet; Dylan Misrachi; Lucas Siwinsky; Dominique Gaotrois y Remy Viller. Esta participación multitudinaria se cerró con la mesa redonda Internacionalización de una comida regional: el ejemplo de Lyon, en la que intervinieron, además de los miembros de la delegación francesa arriba mencionados, Álvaro Montilla, Guillermo Alberto González y Soffy Arboleda.

Cerca de 30 páginas de las memorias del 7 congreso están dedicadas a la transcripción de las intervenciones de los delegados de Francia en el evento. Interpelados por Soffy y Guillermo Alberto, especialmente, respondieron preguntas sobre todo lo relacionado con temas controversiales en ese momento. Hablaron de la cocina molecular y de Ferrán Adriá, de la cocina tradicional frente a las innovaciones culinarias, de lo efímero de las modas en la cocina, de la educación de jóvenes cocineros y de la responsabilidad que conlleva formar cocineros profesionales en la actualidad, de la mala calidad de los cafés que se toma en Colombia y de la falta de capacitación de baristas para que enfrenten el reto de preparar y servir buen café en nuestros restaurantes.

A continuación transcribimos algunas de las frases célebres y afirmaciones que hicieron nuestros panelistas:

- [En el caso de las carnes de res]... es la raza lo que determina la calidad: el pedazo de carne que usted tiene en el plato ha de tener la raza, la edad

LIBRO FINAL.indd 108 03/11/2022 20:16:52

del animal, la manera como ha sido alimentada y eso es lo que realmente hace la calidad de una carne; estas son las características generales de una carne, esto es típico para todas las carnes, menos para las de ave.

- La cocina de mercado es muy simple... no es nada rebuscado, la única diferencia es la calidad de los productos y eso es importante para todos los cocineros... La diferencia entre la cocina de mercado y la cocina de Bouchons es el producto.
- No critico la cocina molecular, mi formación es clásica, tengo un cierto espectro de cocina, mi cocina hace 50 años que existe, se ha exportado al mundo entero; yo no creo que la cocina molecular dure tanto tiempo, inclusive en Francia ya se está acabando... en sí no tengo nada específico contra la cocina molecular, pero como profesor de cocina yo enseño las bases de la cocina... en el instituto [Se refiere al Instituto Paul Bocuse] no nos ocupamos de la cocina molecular.
- La cocina fusión consiste en una mezcla de cocina y de cultura, porque la cocina ante todo es un fenómeno cultural.
- Personalmente como francés sería incapaz de comerme un queso con una Coca-Cola, ni siquiera con una cerveza. Un ejemplo de maridaje claro es Queso-Vino, es absolutamente nítido para un francés. Prefiero no comer queso si no tengo vino. Es algo de cultura.
- Ustedes tienen probablemente el mejor café del mundo, yo no digo lo contrario, son probablemente las personas que no saben hacerlo, pero con un buen producto en la cocina es lo mismo, es por eso entonces que hay necesidad de tener formadores y unas escuelas y unos talleres para aprender a hacer café.
- En relación con los cocineros que aparecen en la televisión y se convierten en estrellas, en Francia no es el caso, un buen chef francés no aparece en televisión, en América del Sur sí se ve, he constatado que es muy frecuente, hay muchos cocineros estrellas de televisión pero que yo los quisiera tener en la cocina enfrentados a los productos y es en ese momento en que

LIBRO FINAL.indd 109 03/11/2022 20:16:52

podría decirles si se trata de buenos o malos cocineros, pero quisiera verlos personalmente y cómo se desempeñan en la cocina de un restaurante.

- [Sobre el menú degustación] Menú degustación en Francia es mínimo con siete platos. Evidentemente si son siete platos las cantidades son exiguas. Me parece bien, me parece que hace descubrir a la clientela diferentes sensaciones y todo evidentemente en cantidades pequeñas. Hace 20 años se puso de moda, pero esa moda por ejemplo en Francia, está pasando. En Francia por lo menos la cocina funciona con moda, es como la moda en el vestir; el vinagre balsámico estuvo de moda, se le echó absolutamente a todo en un momento, más que en Italia inclusive, son modas que duran y duran, algunas más que otras.
- La cocina es 50% ojo. Es la presentación, es evidente, la cocción y la degustación. El plato tiene que ser bello, hermoso, pero bueno, y no se da eso con frecuencia. Las tres cosas no siempre se ven. Cuando se logran reunir estas tres cosas, es el éxito evidentemente: bello, simple y generoso. De ahí depende el éxito de un plato.

Como se hizo costumbre en nuestro congreso, el segundo segmento académico corre por cuenta de los académicos que integran la delegación del departamento invitado. Como está dicho, La Guajira es nuestro invitado nacional en este 7 congreso y el segmento lo abrió el escritor e investigador Miguel Ángel López, con la lectura de su ponencia Los Platos Típicos en el lenguaje simbólico. El investigador nos dijo en su conferencia que

> La Guajira tiene una identidad alimentaria milenaria. Nuestra personalidad colectiva presenta una larga historia de invenciones de sabores a partir de la asociación pensamiento-entorno que es la matriz de nuestros símbolos alimenticios: el mar, la pampa semidesértica, el monte, la montaña costanera; he aquí esas creaciones del tiempo sumado, que aun tenemos en nuestras manos; he aquí estas invenciones que aun tenemos en nuestras

LIBRO FINAL.indd 110 03/11/2022 20:16:52

bocas; he aquí esas invenciones que aun palpitan en nuestros pechos, invenciones colectivas de sabor que hoy para fortuna nuestra podemos deleitar en este séptimo congreso gastronómico.

De estos símbolos guajiros gastronómicos hay uno que reúne los cuatro elementos de la vida, es decir, el agua, el fuego, la tierra y el viento, y es lo que hemos llamado la simbiosis del sabor en el plato del arroz de camarón. El arroz de camarón es un símbolo del mar y sus sabores de confluencias de aguas; de igual manera, el escabeche de sierra, por ejemplo, que es otro de los platos memorables guajiros, simboliza el mar y simboliza ese delta de sabores al cual, si ustedes recuerdan la ubicación de La Guajira en el Caribe, llegan corrientes de oriente y de occidente; el escabeche de sierra es una especie de viaje en distintas aguas y eso es lo que nos permite a nosotros crear, precisamente, imágenes asociativas.

Con el mismo ímpetu y amor por su terruño con que los anteriores investigadores presentaron la imágenes narradas de las cocinas de La Guajira, lo hizo el antropólogo Weildler Guerra Curvelo, en su conferencia Alimentos, historia y símbolos en la cocina Guajira, en la que para introducir a su auditorio hace importantes referencias a las investigaciones arqueológicas adelantadas en ese territorio, del lado venezolano y del colombiano, pera luego relacionarnos, desde la visión de los cronistas de indias, con la pesca y el comercio de las perlas que desataron en el siglo XVI formas específicas de esclavitud a las que eran sometidas gentes traídas de Venezuela, Cuba y Puerto Rico, y que se prolongaron hasta entrado el siglo XX. Al entrar en las particularidades de la cocina de la Guajira, Guerra Curvelo dice que los numerosos y diversos platos que en la Guajira son como muestra de su identidad tienen que ver con la comida de mar, con comida de tierra, tiene que ver con fiambres, con una cantidad de elementos que difícilmente se podrían mencionar en un solo plato, por la heterogeneidad que caracteriza al pueblo Wayuú. Las relaciones de los indígenas en la Guajira con su ambiente son estrechas y llenas de magia y ancestralidad. Los

LIBRO FINAL.indd 111 03/11/2022 20:16:52

seres vivos de mar y de tierra que aportan a su alimentación establecen con ellos estrechas relaciones, como de parentesco en las que entre el animal o la planta los vínculos son profundos y singulares, como también lo son las diversas formas de obtenerlos, ya sea mediante la caza, la recolección o la pesca, como quiera que en su cosmovisión -en palabras de Guerra- el mar es un espacio cimarrón por excelencia, un espacio no domesticado, un espacio del cual el hombre puede entrar o salir pero no sin peligro, no sin riesgo de perecer en ese intento, bien enfrentando a seres marinos, o bien enfrentando a fenómenos naturales, como las tormentas tropicales, como una tromba marina, en cambio la huerta donde se siembran el fríjol, la patilla, el maíz, el melón, la ahuyama, es un espacio domesticado, un espacio cerca de la casa donde está el corral, donde están las cabras que son seres mansos.

Weildler concluye su amena e interesante disertación con estas palabras: “Al hacer este recorrido por la cocina guajira quiero mostrar un poco lo inexplorado de ella en los estudios de historia, en la antropología de la propia gastronomía colombiana; realmente la cocina guajira es una gran despensa en la cual se toman una cantidad de elementos, nosotros tenemos un universo muy amplio, es muy heterogéneo y realmente amerita mayores investigaciones sobre esta área, y parte de esa riqueza está reflejada en la literatura colombiana; la comida y el comer con alguien, en la Guajira, la comensalía, implica toda una situación de paz”.

Que sea esta una invitación a entrar en el texto completo de la conferencia de este antropólogo ya que difícilmente de otra manera podremos ingresar a la cosmovisión alimentaria wayuú, como no sea a través de textos como el suyo. Esta es otra joya que guarda en sus páginas las memorias de los congresos gastronómicos de Popayán.

En el desarrollo del tercer segmento académico se presentó el resultado de la inves-

LIBRO FINAL.indd 112 03/11/2022 20:16:52

tigación adelantada por el Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca, adscrito al sistema de investigaciones de la Universidad del Cauca, titulada Cielo, suelo y pan, los de Popayán. De la investigación hacen parte un documental de 25 minutos y un libro en formato pequeño con el mismo título. Con esta investigación la Universidad del Cauca y la Corporación Gastronómica han dado continuidad a la tradición iniciada en el año 2005 de afianzar el componente investigativo regional y local presentando año tras año el resultado de una o dos investigaciones sobre las cocinas caucanas, tradición que se inició con la presentación de Dulce tradición al Estilo de Leticia Mosquera, libro en formato pequeño, y Comer ternero en mesa larga. Gastronomía urbana de Popayán, documental sobre el consumo de ternero no nato en la ciudad.

Al cierre del tercer segmento académico del congreso se adelantó un debate con las escuelas de gastronomía presentes en el evento, en la que participaron directivos, docentes y estudiantes de varias de ellas y una representación del Instituto Paul Bocuse, de Francia.

Las tres muestras gastronómicas ofrecidas durante este congreso fueron variadas y de alta calidad. Francia sorprendió con el servicio de mesa orientado por Gil Galasso, quien ostenta el título de Mejor Obrero de Francia en Servicio de Mesa, distinción de mucha honra en su país. El banquete ofrecido por esta delegación, estuvo a cargo del chef Bertrand Esnault, Jefe del Instituto Paul Bocuse de Lyon, Francia, quien estuvo apoyado por los chefs Dylan Misrachi, Etienne Marvillet, Dominique Gautrois, Remy Villers y Lucas Siwinski. En la preparación del menú estuvieron asistidos por estudiantes de la escuela Mariano Moreno y del SENA, regional Cauca. El menú ofrecido con el nombre de La mesa en Francia hacia 1810, “buscaba traer un 1810 a los paladares de los comensales, quizá no el menú criollo real, pero sí la gastronomía que era referencia entonces en Europa y que pudo conocer Bolívar durante sus viajes.”; y fue el siguiente: Frivolités (ensemble amusette de la table), Timbale de filet de sole Antonin Careme, Croustade de ris de veau financiere, Pain

LIBRO FINAL.indd 113 03/11/2022 20:16:52

aux noix, Granité, Longe de veau braisée, Garniure bourgueoise, pain de champagne y Savarin aux fruits et chantilly. Vinos franceses.

El menú de la Guajira, oferente de la segunda muestra gastronómica, llamado “La Guajira de sur a norte: Desierto y Caribe”, estuvo a cargo del chef Jorge Mario García Martínez, acompañado en la preparación por Greta de Luque y José Luis Cotes, “Mantequilla”, quienes fueron asistidos por estudiantes de gastronomía de la Institución Universitaria Tecnológica de Comfacauca -IUTC-. El menú estuvo compuesto por lo siguiente: Destilado de chirrincho combinado con fruta, como coctel de bienvenida; arepas de maíz morado o chichiguare; ensalada de raya acompañada de plátano crocante; arroz de camarón con chivo acompañado de plátano pícaro; ensalada fresca a base de aguacate y dulce de leche y coco con pan crocante y queso criollo.

La tercera muestra fue ofrecida por la ciudad anfitriona con el nombre Las cocinas secretas de Popayán, fue presentada a los convidados a la mesa con las siguientes palabras escritas por el Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya:

La ciudad Blanca, nuestra Popayán, la que atardece en verano con el sol de los venados, guarda sin celo alguno, un enorme tesoro culinario que se ha ido madurando con el tiempo, como un buen vino de reserva, y que, como ellos, sólo se deja gustar en ocasiones especiales. Son preparaciones que surgieron de las manos hacendosas de las matronas locales de antaño y que si no perecieron fue sólo porque al lado de ellas casi siempre estuvo alguna niña ociosa que se sintió atraída por los aromas desprendidos de los fogones maternos. Preparaciones que funden, como si se tratara de pócimas de hechiceras, los ingredientes prehispánicos locales, con los del negro y los del europeo, recién llegados de sus lejanas tierras.

LIBRO FINAL.indd 114 03/11/2022 20:16:52

Estas alquimias coloniales y de república incipiente, nos permiten ofrecer hoy a nuestros comensales un menú compuesto de recuerdos, unos muy añejos, otros más recientes, en los que se mezclan ingredientes naturales y ancestrales de los tres continentes comprometidos en el convite.

En el patio central del monasterio que nos cobija, recordaremos lo que nos ofrece nuestro Cielo, suelo y pan... Panecillos tradicionales artesanales: de maíz o tranocha'os; pambazos de sal; comprimidos de pambazo de dulce y quesito campesino, mecato de niños a la salida de la escuela; pandeyucas timbianos, suaves y olorosos a almidón de yuca artesanalmente refinado; panes de hoja en los que los aromas de la mata de plátano se funden con los fermentos de la levadura en la harina, y las cuquitas negras que endulzan nuestras meriendas. Están acompañados de nuestra versión criolla del queso de cabeza y de ají de maní en la versión "de untar" para maridar panes a gusto del consumidor.

Ya a manteles, revelaremos en la entrada a la comensalía nuestro Secreto de Chontaduro: trocitos de chontaduro cocido, camarones y langostinos, bañados con salsa golf y algo más, preparados por el **Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca -GPG-.**

Un rico Sorbete de moras de castilla con triple sec caucano, nos refrescará el paladar para entrar al plato principal.

El Tapa'o Patojo a la manera de la casa Garcés Valencia es otra deliciosa expresión de las cocinas secretas de Popayán, en la que se entremezclan con la armonía de la cocina bien desarrollada, arepas o tortillas de maíz añejo del corregimiento de Cajete, con retacadas de plátano verde, carne de cerdo y res picadita sazonada con el guiso de las abuelas, y el queso de hoja traído de tierra fría, tal y como en su infancia **María Alejandra Olano Carrillo, La Ñaña**, nuestra chef invitada, lo vio preparar invariablemente los 7 de diciembre de cada año en la casa de los Garcés

LIBRO FINAL.indd 115 03/11/2022 20:16:52

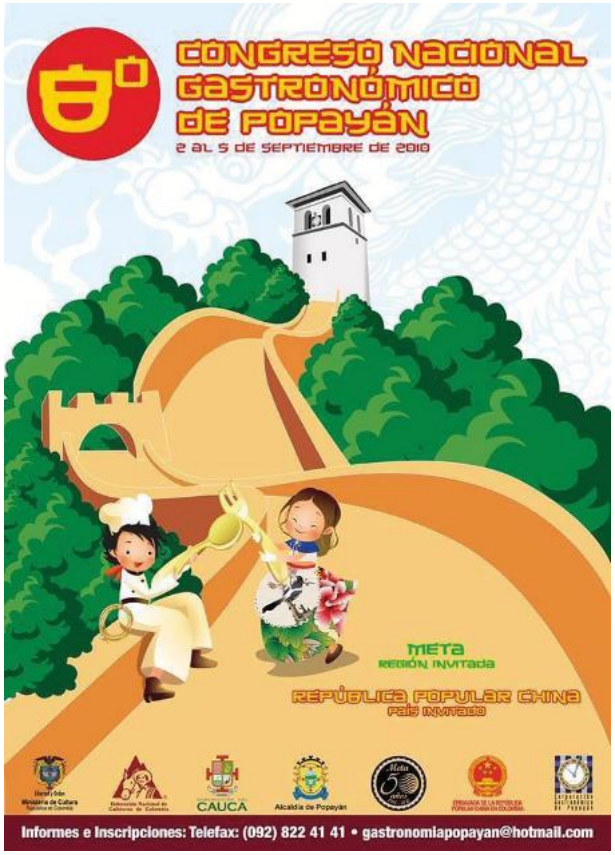
Valencia para celebrar el cumpleaños del personaje. Hoy La Ñaña, orgullosa de su pasado infantil entre peroles y sartenes, reconstruye el plato para presentárnoslo acompañado del Encurtido Payanés, que mezcla ullucos, papitas coloradas, cebollitas, coliflores, habichuelas, flores de fique y el infaltable chulquín [nuestro "palmito indígena"], sazonados con vinagre de frutas de origen casero, y para quienes gustan del sabor picante, un elaborado Ají de Piña a la manera de nuestras plazas de mercado y ventas de ternero locales.

No podríamos estar ausentes con un postre local y para ello ofrecemos un bonito Esponjado de Panela de Guayaba, que nos permitirá a todos evocar los aromas de vacaciones de verano en tierra caliente.

Los eventos paralelos ofrecidos al público en general incluyeron conciertos, cine gastronómico, muestra industrial y empresarial, plataforma gastronómica "Sabores y saberes al claustro", II Feria de Colonias del departamento del Cauca, desfile de moda "Pasarela Yosú", a cargo de la diseñadora guajira Conchita Iguarán, y exposición de arreglos florales.

LIBRO FINAL.indd 116 03/11/2022 20:16:52

OCTAVO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 2 al 5 de septiembre de 2010
País Invitado: República Popular China
Placa de Honor: Julián Estrada Ochoa
Región Invitada: Departamento del Meta

Nos sorprendió la terminación de la primera década de este siglo con dos magníficos y espléndidos invitados de Honor a celebrar el 8 Congreso Nacional Gastronómico de Popayán: La República Popular China en el plano internacional y el generoso departamento del Meta en el nacional. La ceremonia inaugural se llevó a cabo en el Teatro Municipal Guillermo Valencia teniendo en la mesa principal a la señora María Clemencia Rodríguez, esposa del señor Presidente de la República; Guillermo Alberto González Mosquera, gobernador del departamento del Cauca; el señor Edgar José Simmonds Pulido, Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán; el señor Ramiro Antonio Navia Díaz, Alcalde de Popayán; el señor Darío Vásquez Sánchez, gobernador del departamento del Meta; el señor Francisco José Lourido Muñoz, gobernador del departamento del Valle del Cauca; la señora Mariana Garcés Córdoba, Ministra de Cultura; el señor Gao Zhengyue, Embajador de la República Popular de China; y el Antropólogo Julián Estrada Ochoa, homenajeado con la Placa de Honor del Congreso.

El Presidente de la Corporación Gastronómica en su mensaje de bienvenida a todos los participantes en este congreso destacó la presencia de nuestros invitados de honor, pero por sobre todo resaltó la participación que el congreso en esta octava versión ofreció a los vendedores ambulantes de la ciudad, de quienes dijo:

> Esta noche el coctel que tenemos preparado para ustedes ha sido trabajado conjuntamente entre vendedores informales y chefs profesionales: es la gastronomía de las calles de Popayán. Trabajar con ellos ha sido ejemplarizante, nos han dado una lección de tenacidad y valentía, son personas que no se dejan doblegar ante la adversidad y que realizan su trabajo con compromiso y profesionalismo. El mensaje que queremos transmitir es que lejos de constituir un problema, la gastronomía de la calle es una fortaleza, miles de familias obtienen su sustento de ella, las ciudades deben disponer de espacios propicios y atractivos donde abiertamente puedan ofrecer sus productos, hoy debemos retomar el concepto de las plazas de mercado, un

LIBRO FINAL.indd 118 03/11/2022 20:16:53

> espacio digno donde sin ningún tipo de barrera, cualquiera puede ofertar y tener una oportunidad; en muchas ciudades las plazas de mercado se acabaron para dar paso a las centrales de abastos, en otras se desvirtuaron, hoy esta función la cumplen, con todos los problemas que ello acarrea, los andenes y los espacios públicos. Necesitamos nuevas plazas de mercado para el ciclo que comienza, (...) hemos preparado un magnífico congreso, vamos a tener unos días de experiencias inolvidables y espero que los disfruten.[21]

Dimos, pues, inicio a la octava versión de una realidad que hace tiempo había dejado de ser un sueño, una utopía. Veíamos a la Ciudad Blanca, a Popayán, convertida en el paradigma del pensamiento y la reflexión de las cocinas en Colombia. Ya cumplíamos el primer lustro de ostentar la honrosa distinción de Ciudad UNESCO de la gastronomía, y como bien lo anotó Guillermo Alberto González

> [en Popayán] "... inauguramos una categoría que aun hoy poco se comprende, si se tiene en cuenta que no somos una villa de grandes restaurantes, de hoteles extravagantes o de sitios de refinado placer, lo que sí es seguro y manifiesto es que se consideró, que fuimos pioneros para ofrecer un escenario académico que diera lugar al debate público, a la controversia, a la desmitificación, a la investigación aplicada y al descubrimiento de saberes y sabores clandestinos que se guardaban en los anaqueles de las familias o en archivos conventuales o por tradiciones orales que podrían descubrirse para ser degustados por paladares que saben del sentido que proporciona el arte de los fogones."

Los ocho congresos realizados han demostrado que hemos sostenido un perfil académico de gran altura, basta sólo con dar una repasada con mirada crítica a los ejemplares de las Memorias que hemos publicado conteniendo las ponencias

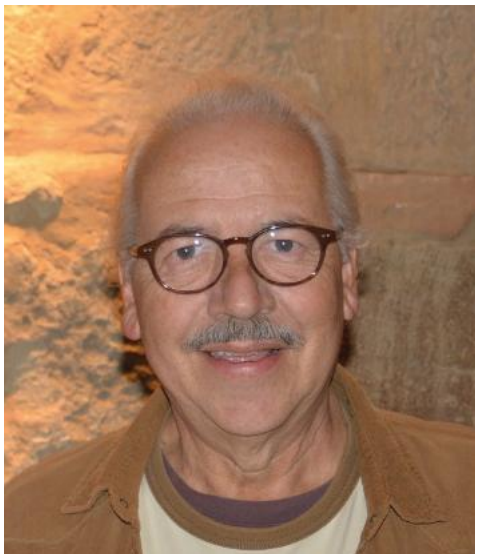
---

[21] Las citas a continuación son tomadas de Memorias. 8 Congreso Nacional gastronómico de Popayán.

LIBRO FINAL.indd 119 03/11/2022 20:16:53

que en nuestros recintos se han escuchado para saber que ahí está contenido el pensamiento más crítico, severo y riguroso que cocineros, antropólogos, historiadores, literatos, periodistas y críticos de cocina han producido durante el tiempo que ha transcurrido desde que dimos el paso inicial con el que llamamos Primer Festival Gastronómico de Popayán.

Hoy, fieles a la que se convirtió en costumbre, hacemos en la ceremonia de instalación los honores merecidos a una persona que se ha destacado por años en el panorama de las cocinas colombianas por su calidad de pionero en eso de imprimirle a ellas, las cocinas, la mirada antropológica que le es tan necesaria. Julián Estrada Ochoa, recibe en este congreso la Placa de Honor, misma que se ha convertido en el codiciado Oscar de la Gastronomía en Colombia. Su nombre se suma a otros destacados personajes de nuestros fogones y figurará en el que algún día, ojalá no lejano, será el Salón de la Fama de nuestro congreso, porque sus méritos como investigador, escritor y pensador de la cocina lo hacen merecedor de esa distinción.



Julián Estrada Ochoa. Placa de Honor del Congreso.

LIBRO FINAL.indd 120 03/11/2022 20:16:53

El señor Embajador de la República Popular China, Gao Zhengyue intervino para dar a conocer a los presentes algunos detalles de Chendú, capital de la provincia de Szechwan, declarada Ciudad de la Gastronomía de la UNESCO en el año 2010. La gastronomía de Chengdú es uno de los destinos regionales de la cocina China, que han logrado reputación internacional, quizás debido a su característica picante, quizás, debido a su ingrediente más famoso, la pimienta de Sichuan denominada también pacara.

La delegación China dio inicio al primer segmento académico del congreso con la conferencia Panorama general de la gastronomía China, a cargo de la señora Li Chang Hong, Agregada de los Asuntos Culturales de la Embajada de la República Popular China en Colombia.

Su discurso estuvo cargado de interesantes apuntes y percepciones históricas sobre los orígenes de la cocina en su territorio, de manera que nos permitió saber que, por ejemplo, "en los antiguos clásicos se relata cómo un legendario chino encendió fuego por primera vez y lo utilizó para asar alimentos, este gran descubrimiento señaló el comienzo de la civilización, diferenció a los seres humanos de los demás miembros del reino animal y mejoró notablemente su salud y su higiene." A la técnica de cocer los alimentos asándolos directamente sobre el fuego o sobre lajas de piedra, le siguió la de hervir la comida, utilizando fuego -calor- y agua, siendo el método más antiguo conocido el de calentar piedras al rojo vivo y echarlas sobre recipientes con agua para calentarla. El esbozo evolutivo que traza la señora Chang Hong nos da tema para pensar mucho acerca de la evolución de los artefactos que han sido precursores en nuestras cocinas, como se desprende de la siguiente cita:

> Tras los utensilios de piedra y los recipientes de cerámica aparecieron vasijas especializadas para cocinar y comer, primero de bronce y luego de hierro, el ding que significa caldero de trípode, es un antiguo tipo de vasija exclusivo de china formado por un cuerpo hueco que descansa sobre tres

LIBRO FINAL.indd 121 03/11/2022 20:16:53

> patas, además de usarse para contener alimentos y bebidas, este tipo de vasijas también podía ponerse sobre el fuego y emplearse para cocinar. La mayoría de los ding tenían tres patas pero también se han encontrado algunos de cuatro. Los ding mas antiguos eran de cerámica cocida, sin embargo tras la invención de la metalurgia, los materiales preferidos pasaron a ser el bronce y el hierro.[22]

Tal y como sucede con algunos de nuestros recipientes precolombinos. La conferencista prolonga su viaje por las cocinas chinas ilustrándonos sobre los cinco sabores que dominan las cuatro grandes cocinas de su pueblo; capítulo aparte nos cuenta de la importancia de las verduras en sus comidas, sobre las diversas maneras de comer de su pueblo, la individual y la colectiva, cada una merecedora de sus propios rituales y de sus particulares utensilios. La importancia de la comida en relación con el rango de los comensales también es tratada por la conferencista quien afirma sin equívoco que la conexión entre la comida y la posición social es tan estrecha que

> (...) varios textos antiguos se refieren a los funcionarios gubernamentales llamándolo comedores de carne, la palabra china shi que significa comer o consumir pero en algunos casos también puede significar gobernar, según un viejo dicho un señor feudal gobierna o come 10.000 hogares, un modo de decir que en la antigua china los miembros de la clase gobernante consumían la producción de la gente común y corriente. El carácter shi que significa comer también puede significar ganarse la vida con algo, comer tierra, significa obtener ingresos mediante el arrendamiento de tierras de cultivo y comer salario significa trabajar por una vaca y comer fuerza significa sobrevivir con el trabajo manual.

El tema de la filosofía de la alimentación que rige al pueblo chino también es

[22] Memorias, 8 Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, pp:27-38

LIBRO FINAL.indd 122 03/11/2022 20:16:53

abordado en la conferencia con la misma seriedad y profundidad con la que se tocan otros aspectos como ceremonialismo y rituales. No nos quepa duda alguna de que esta ponencia es una interesante, amena y profunda lectura que hay que hacer para acercarnos a otras formas de asumir la comida.

La segunda conferencia titulada Características de la cocina Szechwan, estuvo a cargo del señor San Cuan Shan, Jefe del grupo de chefs quien sostuvo que la comida de esta provincia es la más importante y variada de su país, destacándose entre todas la de la ciudad de Chengdú, con tres mil años de antigüedad y tres maravillas para destacar, siendo su comida la más importante y se caracteriza, entre otras cosas porque cada comida transmite un sabor: “cien comidas, cien sabores”. Su ciudad ha sido incluida en las ciudades de la gastronomía de la UNESCO, “no solo porque tiene mil tipos de comidas diferentes sino porque en la ciudad y alrededores hay muchos cocineros -chefs- famosos, también se puede decir que cualquier familia que hay en Chengdú puede hacer una comida deliciosa y con muy buen sabor.”

El segmento académico dedicado al conocimiento y difusión de la cocina de la República Popular China estuvo en las palabras bien pensadas y mejor comunicadas del chef y académico colombiano Juan Carlos Franco, Director Académico de Gastronomía y Gestión de Restaurantes de La Salle College, de Bogotá, quien nos habló de La ruta gastronómica de Marco Polo, en la cual nos ilustra no sólo sobre la vida de tan importante viajero sino sobre muchas de las particularidades de las cocinas islámicas y de las de la China imperial. Esta ponencia merece una lectura atenta y relajada para asimilar la enorme cantidad de información que nos aporta, porque como apunta el conferencista. “Hablar sobre la gastronomía China es muy complicado porque es una gastronomía muy compleja, es muy antigua y como ustedes bien saben es de las casas gastronómicas más variadas o tal vez la más variada y tal vez la mas importante que hay sobre la tierra.”
Al cierre de este primer segmento académico se desarrolló una mesa redonda que fue moderada por el antropólogo Julián Estrada y en la que participaron, además, los señores Li Changon, Tony, San Cuan Chang, y Álvaro Garzón López. El moderador

LIBRO FINAL.indd 123 03/11/2022 20:16:53

sugirió que se tratara el asunto de las diferencias de que tanto se habla entre las cocinas de las diferentes provincias que constituyen a la China, dado que se comenta que hay unas diferencias enormes en lo que responde a técnicas y a productos, entre una y otra provincia. El segundo asunto que pidió el moderador que se tratara fue el de las dificultades que encontraron los chef chinos para cocinar en la cocina local en la que prepararon la muestra gastronómica de su país para la comensalía del congreso, dado que el chef principal de esa delegación lo había manifestado durante su conferencia en esta misma jornada.

A la primera inquietud del moderador respondió el chef chino San Cuan Chang:

> En la comida China se diferencian cuatro tipos de clases, los cuatro tipos de comida se diferencian en diferente región y diferente área geográfica, la comida típica de la capital se rodea de las áreas cercanas de la capital, entonces esos son los típicos que rodea, y la comida Lu es cerca del centro de China, son las especialidades típicas del centro de China. La comida zhuo está alrededor de Shanghai, entonces esa es la zona que está rodeada por la típica comida de zhuo, y la comida Shuan está especialmente en el área de oeste, alrededor del principio desde la ciudad Chengdú y sus alrededores. La comida Shuan es porque la parte del área geográfica también por la humedad del clima que hay entonces por eso se especializa el picante como un mejoramiento corporal para un equilibrio de la comida.

La segunda inquietud planteada por Estrada obtuvo la siguiente respuesta, también por parte del jefe de cocineros de la delegación invitada:

> Ayer por la noche conocimos la cocina y tuvimos problema por las herramientas inadecuadas, ahí vimos distancias diferentes. Ayer vimos la diferencia con la estufa porque el fuego es muy pequeño, lo primero, porque en la comida china lo más importante es Tao; Tao significa revolver la comida en la olla y con el fuego rápido, grande, para que la comida

LIBRO FINAL.indd 124 03/11/2022 20:16:53

> pueda salir bien rápido, así de esta manera con el fuego bien grande, la calidad de la verdura o la comida no va a cambiar el color y la parte nutritiva no se va a perder y su sabor va a ser mucho mejor, y la segunda dificultad es porque no tiene un horno a vapor, la parte del horno al vapor es porque el pescado o huevo en algunos tiempos, usando el vapor, puede entrar suavemente el sabor al pescado o al huevo para dar mejor nutriente y mejor sabor.

La mesa redonda contó con una nutrida asistencia de público y durante ella se escucharon preguntas muy variadas con respuestas muy precisas por parte de los invitados.

El segundo segmento académico estuvo a cargo de la delegación de la región colombiana invitada, el departamento del Meta. Se inició con la conferencia Hay mi llenura, más que joropo y mamona, impartida por Ramón Darío Vergel San Juan, quien empezó por ilustrar a los presentes sobre la condiciones mínimas básicas que debe reunir una mamona para hacer de su preparación un verdadero arte culinario: "(...) esas características tienen que ver con el sacrificado, con la edad, el peso, las varas o los chuzos, la leña, la distribución de esos mismos cortes, el tiempo de cocción, el adobo y los cortes de las presas.". Cada una de esas características fue debida y claramente explicada por el conferencista, quien además ilustró su discurso con hermosas fotografías alusivas a cada tema en particular.

Su ponencia terminó con una invitación a la degustación de la mamona que se serviría en la muestra gastronómica que ofreció su delegación, en relación con la cual dijo:

> Reconocimientos como uno más de los que se le hace a la palabra "a la llanera", no me resta sino darles el resultado final con motivo de este magno congreso gastronómico y los resultados siempre que prepara un plato gourmet, el resultado final es presentarlo en un emplatado, un

LIBRO FINAL.indd 125 03/11/2022 20:16:53

> emplatado gourmet, aquí ya no lo vamos a servir en totuma sino vamos en un plato todos con el imaginario, acá en un plato muy blanco donde el plato principal es la mamona, donde la parte derecha es el folclor, donde la parte izquierda es la tradición oral, donde la parte superior son todos los acompañamientos de los cortes, de las varas, de los entreverados, de todo este tratamiento que se le hace a la mamona y como resultado final da ese plato gourmet que se denomina a la llanera.

Con el título de *En el llano se cocina la cultura con pior es na* [23] del compositor Marco Sergio Rodríguez, se dio continuidad a este segmento académico. Con lenguaje poético y lleno de ricas metáforas el conferencista abordó el tema del paisaje llanero y su riqueza acuícola, en relación con la cual dijo:

> Vamos a echar en arribazones del río Meta, Arauca, Casanare, Pauto, Vichada, que todos corren indeterminadamente y afanados, mansos y navegables, todos, en unísono para caer y abrazar el Orinoco, a ese coloso americano que siempre llora en su caudaloso recorrer el haber sido escogido para dividir la llanura colombo-venezolana. Si el Orinoco pudiera hablarnos yo creo que diría por qué no hacen la línea divisoria de Colombia y Venezuela en el aire, como una vez se imaginó una casa el maestro Escalona, porque no quiere ser el que divida una raza que sin lugar viste lo mismo, habla lo mismo y come lo mismo.

El contenido de su conferencia se dividió, en palabras del autor, de la siguiente manera:

> Vamos a echar unos cardúmenes de recuerdos y sentimientos para que queden en el recodo de nuestras raíces ese afán de no dejar morir el olor y el saber de la cocina de nuestra mamá, voy a tratar de hacer posible el

[23] **Pior es na' o pioresná** es una planta silvestre utilizada como condimento. Se conoce en otras regiones como cilantro cimarrón, culantro o chillangua. (Eryngium foetidum)

LIBRO FINAL.indd 126 03/11/2022 20:16:53

> compartir los conocimientos que solo nos da lo vivido y lo que he podido vivir por gracias de mis canciones recorriendo toda la llanura y la voy a dividir en tres jornadas. Un día cotidiano en el Llano, la matada o sacrificio de la res del diario comer y un día de festejo, de parrando o de antojo.

Imposible no decir que su charla fue todo un banquete de palabras sazonadas con los aromas de las cocinas del inmenso llano y que su lectura es compromiso obligado para quienes aman los conocimientos sobre nuestras cocinas, porque como concluyó Marco Sergio, habló "con la pata al suelo, con la mano callosa, llevando con los estribos, y cortando con los estribos, los cogollos de altamisa y por eso cuando iba subiendo le dije Llano dime algo y me dijo; "hágale maestro Marcos que pior es na".

Concluyó este segmento académico con la respectiva Mesa Redonda sobre las cocinas llanera, con la moderación de Álvaro Garzón López, quien introdujo el tema apuntado: "(...) tengo que agradecer de todo corazón a nuestros invitados de esta mañana que nos han permitido coronar un verdadero doctorado sobre el Llano; nos han hecho un retrato de las condiciones antropológicas, históricas, nos han participado de la poética con que ellos aman su tierra, nos han mostrado el folclor, el arte, la gastronomía, el presente económico tan pujante del Llano y el futuro floreciente que le espera."

El tercer segmento académico de este congreso correspondió al departamento anfitrión, el Cauca, quien dio inicio a su participación con la presentación de la conferencia del antropólogo Julián Estrada Ochoa con el tema "¿Las cocinas regionales en Colombia tienen futuro?". Seguidamente se proyectó el video Encuentro a la sombra de la plaza, documental del Productor Urbans Productions, al que le siguió el conversatorio Innovaciones en el Diseño y Gastronomía. Finalmente se cerró el tercer segmento Académico con la presentación del video documental "Melcochas de Almaguér... flores de panela", escrito, dirigido y producido por el

LIBRO FINAL.indd 127 03/11/2022 20:16:53

antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya.

De lo académico pasamos a lo estrictamente culinario. Es el espacio para referirnos a lo que fueron las muestras gastronómicas de este congreso.



Sirviendo el té. Exhibición previa a la muestra gastronómica de la República Popular China.

Como ha sido de rigor en nuestros congresos, la primera muestra corresponde al país invitado. En este caso estuvo a cargo de la provincia de Sichuan, que nos ofreció el menú que detallamos enseguida, con los respectivos Chefs responsables:
“El Fuego ancestral de Sichuan”; Chef invitados: Zeng Bin Jiaxin, Jefe de cocineros; Zheng Shuwei Jiaxin, chef de platos fríos; Fu Jie y Jian You, chefs de platos calientes; Xiu Danhao, chef de Snacks; Wu Jinyu, chef de corte.

LIBRO FINAL.indd 128 03/11/2022 20:16:54

Aperitivos: 1. Albóndigas Zhong Shui Jiao: Bolas de cerdo y verduras hervidas y acompañadas de azúcar, ajo, sésamo y soya. (Plato de la dinastía Qing, 1644 – 1911) 2. Fideos Dan Dan Milan (Salsa de verduras en conserva, aceite de ají, pimienta de Sichuan, carne de cerdo).

Platos fríos: 1. Pollo a la pimienta de Sichuan 2. Costilla de cerdo agridulce 3. Espinaca en jugo de jengibre.

Platos calientes: 1. Cerdo de doble cocción (Cocina típica de Sichuan) 2. Camarones de Gong Bao (El Gong Bao es una forma popular de cocina de oriente) 3. Carne de res estofada con especias (Plato local popular). 4. Tofu Ma Po (Tofu picante en salsa de guindilla y habichuela) 5. Vegetales de estación.



El Liberal, 4 de septiembre de 2010. p. 6ª

La muestra gastronómica de la segunda jornada fue ofrecida por la delegación del Meta, bajo el nombre de “Con sabor a Joropo”, y consistió en la afamada mamona.

LIBRO FINAL.indd 129 03/11/2022 20:16:54

Esta fue puesta a manteles con abundancia y variedad de guarniciones, en el Hotel Dann Monasterio. Adicionalmente, esta delegación instaló fogones para la preparación de su ternera a la llanera en diferentes comunas de la ciudad, de manera que la población local, en general, se hiciera partícipe del banquete llanero que el Meta ofreció al Congreso y a Popayán.



Sirviendo la mamona.

LIBRO FINAL.indd 130 03/11/2022 20:16:54



Arreglo frutal ofrecido por el Meta a la ciudad, en las afueras de la Gobernación del Cauca.

La muestra gastronómica de la ciudad anfitriona, “La cocina de la Negra Tomasa”, se ofreció en la Hacienda Calibío y estuvo a cargo de la señora María Antonia Simmonds de Velazco, quien ofreció una variada muestra de entrantes, tentempiés, pasabocas, colaciones y demás preparaciones que hacen parte de la que tradicionalmente hemos denominado en la ciudad “Bandeja patoja”.

LIBRO FINAL.indd 131 03/11/2022 20:16:54



Muestra gastronómica de Popayán, en la Hacienda Calibío

Entre los eventos paralelos de este congreso de destaca la realización del denominado Primer Congreso Chiquito de Popayán, evento paralelo dirigido a la población infantil, que nace de la necesidad de involucrar ese segmento poblacional en el desarrollo del Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, como una forma de preparar las futuras generaciones de organizadores y motivadores de la actividad culinaria en la ciudad. También se concibió como la posibilidad de que los padres puedan disfrutar de los eventos del Congreso, encontrando en la versión infantil, un espacio agradable para dejar a sus niños en un lugar seguro en donde se les ofrece la oportunidad de acercarse a la gastronomía de manera lúdica y divertida.

Se ofrecieron numerosas catas de vinos chilenos y argentinos y de cervezas artesanales; talleres de cocina china, llanera, y de cocina colombiana contemporánea.

El cierre del congreso fue la oportunidad para que la delegación del departamento del Meta ofreciera un impresionante despliegue de su folclor, y un concierto de El Cholo Valderrama, el más afamado de los compositores e intérpretes de música llanera.

LIBRO FINAL.indd 132 03/11/2022 20:16:54

NOVENO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 1 a 4 de septiembre de 2011
País Invitado: Portugal
Placa de Honor: Señor Eduardo Macia y Señora Beatriz Fernández Cadena de restaurantes CREPES & WAFFLES
Región Invitada: Departamento del Atlántico

El IX Congreso se inauguró el día 1 de septiembre de 2011 contando con la presencia de la Señora Ministra de Cultura, Mariana Garcés Córdoba; el Gobernador del Departamento del Cauca, Ingeniero Guillermo Alberto González Mosquera; el Alcalde la ciudad de Popayán, Ramiro Antonio Navia Díaz; el señor Augusto Saraiva Peixoto, Embajador de Portugal en Colombia; Luis Humberto Martínez, Secretario de Desarrollo del departamento de Atlántico; el señor Germán Vargas Lleras, Ministro del Interior; el señor Eduardo Macía y su señora esposa, Beatriz Fernández, propietarios de la cadena de restaurantes Crepes y Wafles, quienes recibieron la Placa de Honor del Congreso; y el arquitecto Álvaro Montilla Vega, Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán

Durante la ceremonia la señora Ministra de Cultura, Mariana Garcés Córdoba, tomó la palabra para instalar el evento y aprovechó para hacer dos anuncios trascendentales: la elaboración, por parte del ministerio a su cargo, de la Política Para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia, y la publicación de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, conformada por "aquellos libros más significativos que se hayan escrito sobre gastronomía en el país y básicamente aquellos que más recetas contengan con un sentido y una visión antropológica de lo que significan nuestros placeres culinarios..."

El señor Gobernador del Departamento del Cauca al dirigirse a los asistentes destacó el trabajo realizado por la Corporación Gastronómica de Popayán, organizadores del congreso, y dijo:

> Realizar un Congreso Nacional de Gastronomía en la Colombia de hoy, se ha vuelto una cosa extremadamente seria, el tema ha cobrado tal fuerza en nuestro mundo globalizado que dejó de ser el asunto frívolo como era considerado hace apenas algunos años, para convertirse en una manifestación cultural exigente y de alguna manera inmersa dentro de las denominadas políticas públicas, como lo acaba de expresar nuestra

LIBRO FINAL.indd 134 03/11/2022 20:16:55

Ministra de Cultura y como es el caso de la convocatoria que anualmente organiza Popayán, llegando precedida de prestigio y buen nombre ganados en 10 años de trajinar con seriedad y dedicación, se está dando una gran salto en beneficio del antiquísimo arte de los fogones.

Colombia dispone hoy de múltiples escenarios, incluida la propia Capital de la República para que se muestren con decoro las diferentes manifestaciones de una gastronomía variada y conspicua, que en la mayoría de los casos busca el reconocimiento regional y en otros incorpore lo que viene de fuera instalándose en restaurantes de renombre o posadas campesinas, que saben captar una clientela que como nunca antes busca alrededor de la mesa, bien sea mejorar en sus negocios o hacer más amable su paso por la vida.

Si bien éste es el panorama que se comparte con muchas ciudades del mundo, lo que hoy presenta Popayán es una experiencia acumulada en nueve ediciones que tienen un componente común e inalterable: conservar la línea académica que se adoptó desde el 2002 cuando quijotescamente decidimos, bajo el generoso amparo del Ministerio de Cultura, hacer el primer evento gastronómico de tipo nacional en Colombia en busca de recuperar patrimonio cultural y debatir con libertad lo que estaba sucediendo en el atractivo campo que hacían nuestros afanes.[24]

El presidente de la Corporación Gastronómica, Álvaro Montilla Vega, informó a los presentes que por primera vez, este año el congreso abriría sus puertas al público, para lo cual dispuso un amplio espacio con instalaciones para la preparación y venta de comidas a la ciudadanía local, en el que se denominó Recinto Ferial del Río Molino, del que dijo que "(...) no es otra cosa que un jardín de Popayán convertido en fogón y mesa...".

---

[24] Memorias IX Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 14

LIBRO FINAL.indd 135 03/11/2022 20:16:55



Recinto Ferial del Río Molino

La Placa de Honor del Congreso, como ya está dicho, se otorgó este año a los creadores y propietarios de la cadena de restaurantes **Crepes y Waffles**, **Eduardo Macía** y **Beatriz Fernández**, quienes al gradecer el homenaje recibido dijeron, entre otras cosas:

> Una de las características más importantes que tiene Crepes and Waffles es el hecho de que la mayoría de sus empleados son mujeres, las cuales desempeñan cargos de servicio al cliente, producción y administración, creyendo en la responsabilidad que tienen las mujeres por hacer progresar sus hogares, considerando fundamental en la preparación de alimentos, el toque de afecto que la mujer pone en todo lo que hace. Las mujeres en su mayoría son madres cabeza de familia que ven en la organización su segundo hogar. Igualmente importante es el aporte de una minoría de hombres vinculados a Crepes and Waffles que con su trabajo diario en aras de logística, producción, servicio al cliente, y administración, contribuyen con responsabilidad al desarrollo de la organización.

LIBRO FINAL.indd 136 03/11/2022 20:16:56

(...) Crepes & Waffles es una empresa emocional con liderazgo artístico, su filosofía es sentirse bien, hacerlo bien y hacer el bien.[25]



Eduardo Macía y Beatriz Fernández (Crepes y Waffles). Placa de Honor del Congreso

Instalado el IX Congreso, los asistentes disfrutaron de un concierto a cargo del músico caucano Carlos Balanta Mazú, Baterimba, y luego se dirigieron a las instalaciones del Club Popayán en donde la organización ofreció a los asistentes el coctel de bienvenida denominado "Desde los fogones coloniales", preparación que estuvo a cargo de un grupo de cocineros raizales invitados para ese propósito. Durante el coctel se ofrecieron para deleite de los asistentes las siguientes preparaciones: Tamalitos de pipián sobre "pam de Popayám" y ají de maní, empanaditas patojas con ají de piña y de maní, rellena con aroma de poleo sobre envuelto de choclo, flores de carantanta, brochetas de lomo acaramelado con envueltos de colada, canapés de genoviche de la abuela y dulces típicos de la región. El evento estuvo acompañado musicalmente del grupo Kalenda Maya.

[25] Memorias IX Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 23-24

LIBRO FINAL.indd 137 03/11/2022 20:16:56

Las actividades académicas del primer segmento programado se iniciaron con la conferencia "Gastronomía: el alma de un pueblo", impartida por el chef portugués Luis Lavrador, quien describió la cocina portuguesa de una manera sencilla y contundente:

> Debemos recordar que somos un país con 900 años de historia durante los cuales se ha enraizado una cultura gastronómica profunda, cuya variedad de platos y formas de cocina han sido los principales pilares de una cocina profusa de impares sabores y de aromas. Tenemos conciencia que la cocina tradicional portuguesa relegó para segundo plano lo estético, habiendo siempre sido para ellos más importante la abundancia con la cual se llena o se rellena la mesa. Siendo así que la parte bella de comer quedó más relegada dentro de las cualidades y la desnaturalización de los productos alimenticios, bien como una forma muy cuidadosa de cocinar, que en la presentación de las comidas que se llevan a la mesa, es decir, es más importante el arte de cocinar, que el arte de presentar. [26]

La situación descrita por el chef Lavrador cambió, según lo afirma, a partir de 1985, cuando ese país ingresa en la Comunidad Económica Europea, y se presenta una nueva cocina portuguesa: "Se llevó el cambio dentro de un camino de grandes palcos gastronómicos en los lujosos hoteles y restaurantes, donde aparece ya con una nueva ropa, con un nuevo vestido, tomando la designación ya de cocina gourmet...". Los portugueses, dice el conferencista, son los mejores consumidores de sopas del mundo y desde los simples caldos de legumbres a la más compleja cazuela de mariscos, de la más suntuosa crema de frutos de mar a la más robusta sopa de frijoles, todas ellas constituyen opciones acciones alimentarias que agradan y gustan a la población, pero también gustan en demasía de la carne de cerdo, los panes y los quesos, y desde luego dedican un especial lugar en sus mesas a los vinos: "(...) el néctar de los hombres y de los dioses, la bebida más apreciada por nuestro pueblo, se torna más importante en los momentos de alegría y se torna más necesario en

[26] Memorias IX Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 33

LIBRO FINAL.indd 138 03/11/2022 20:16:56

las tristezas, es una presencia obligatoria en las mesas en todas las ocasiones, sobre todo para que se pueda regar con el vino, la sopita en las cenas como manda la tradición.", puntualiza el chef portugués, para quien el vino es el más poderoso de los productos turísticos de su país, especialmente el oporto.

"*La cultura Lusitana*", impartida por el señor Embajador de Portugal en Colombia, señor **Augusto Saravia Peixoto**, fue la segunda conferencia de este segmento. Unos de los aspectos que más destacó de la personalidad cultural de Portugal fue el arte de los azulejos que según sus palabras, es una tradición heredada a los árabes que estuvieron en la Península Ibérica, y a la cual dedicó gran parte de su charla. "En Portugal -dice el embajador- los azulejos se encuentran en las frentes de los edificios, en los interiores de las iglesias, los monumentos, las grandes obras públicas, antiguas y modernas, en puentes, en tiendas de comercio y en cafés. En ninguna otra parte de Europa o de lo que hoy se llama la Unión Europea se encuentra tanta presencia de azulejos o de tan gran diversidad y creatividad, desde hace casi 500 años, 5 siglos, el arte del azulejo es una de las constantes en la cultura portuguesa y continúa en la actualidad."

El chef colombiano **Juan Carlos Franco** complementó la información sobre Portugal que recibimos presentes, con su conferencia "El Bacalao. La cocina de Macao", del que dijo, entre tantas otras cosas, que los portugueses disponen de, al menos 365 recetas con este pescado, fresco o en salazón o salmuera, lo que hace que los moradores de este pueblo sean los más grandes artífices de la cocina con ese pescado. Franco termina su conferencia refiriéndose a la cocina portuguesa de esta manera: "Yo pienso que la gastronomía portuguesa ha sido una gran desconocida en las gastronomías del mundo, porque realmente es una gastronomía que se ha ido enriqueciendo a través de la historia de Portugal y representa todo lo que fue Portugal en el siglo XVI, XVII y XVIII y es una gastronomía bastante importante. Qué bueno que haya sucedido este espacio, para que todos conozcamos lo importante, lo variada, lo exquisita y especial que es..."

LIBRO FINAL.indd 139 03/11/2022 20:16:56

Como el Oporto no podía quedar por fuera de nuestro segmento académico sobre Portugal, la enóloga invitada, **Juanita María España García**, tuvo a cargo ilustrarnos sobre el particular. El vino de Oporto, según la conferencista, es " (...) tal vez el más importante y con mayor reconocimiento a nivel internacional de Portugal... Es un vino tinto, fortificado, y atrás de la historia, creo que le ha dado nombre a una categoría de vinos que se han tratado de llamar igual; ha sido falsificado, copiado, pero orgullosamente comercializado hasta hoy en día en todos los países del mundo."

Después de hacer una interesante disertación de carácter histórico y enológico sobre el Oporto, Juanita María nos dejó una última recomendación de maridaje: consumirlo con queso azul y con chocolate. Dice Juanita que este es de los vinos que mejor van con el chocolate.

Dado que una delegación de la ciudad de Vic, capital de la comarca de Osona, en la provincia de Barcelona, comunidad autónoma de Cataluña (o Catalunya), nos visitó en su condición de aspirante a ser parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, su delegación impartió para los asistentes al congreso una conferencia a través de la cual nos hicieron una semblanza de la ciudad y sus méritos culinarios. La conferencia titulada "*Vic, su entorno socioeconómico*", estuvo a cargo de la señora **Ana Erra I Sola**, Vice Alcaldesa de Vic y del señor **Joan Naudó**, Presidente de Hotelería de Osona. De acuerdo con los visitantes, Osona cuenta con 393 bares, 309 restaurantes, 50 hoteles y un gran número de casas rurales adaptadas para el turismo. Hoteles hay de todos los tipos, hay rurales, hay dentro de la ciudad. Restaurantes, tienen desde el típico restaurante de clase gourmet hasta el típico donde cada día se degusta el menú que hace el cocinero a un precio absolutamente asequible. Según lo manifestó la Vice Alcaldesa de Vic, la ciudad aspira a hacer parte de la Red de Ciudades Creativas porque cuenta con gastronomía de fuertes raíces históricas, una comunidad gastronómica activa, un saber hacer local y una tradición culinaria fuertemente sustentada, y su deseo de ver la ciudad potencializada en su vertiente cultural, patrimonial y gastronómica, más allá de sus fronteras.

LIBRO FINAL.indd 140 03/11/2022 20:16:56

Terciando en la presentación, se hizo escuchar por los presentes el señor **Francesc Ayats**, gerente de la Fundació Osona Gastronomia, de Vic, quien dio una cátedra magistral sobre la historia de la cocina catalana desde el medioevo, cuando vivió su época dorada, hasta la actualidad. Referencia importante y deliciosa la que hizo el conferencista sobre el salchichón de Vic, producto emblemático, junto con el pan de pellizco. Del cual nos dijo que se preparaba bajo las siguientes y exigentes consideraciones:

> El salchichón para que sea un producto singular de excelencia tiene que tener bastantes parámetros, el primero una buena carne, sin buen producto no hay buen salchichón por lo tanto debemos ir a buscar estas cerdas, se utilizan siempre hembras, que llegan a pesar 150 kilos, son unos cerditos bajitos, bastante anchos, con unas orejas bastante prominentes y hacen una carne con una grasa parecida al jamón de Jabugo de Andalucía, se caracterizan porque cuando te pones la grasa en la boca o en los dedos se deshace.
>
> Entonces, buen cerdo, buena unión de productos, productos que son la pata trasera de los cerdos, los jamones frescos, un poquitín de lomo, la cansalada que es el tocino blanco, una parte troceada con la carne y una parte cortada a dados, (...) sal y pimienta, qué más cosas, nada más, el embutido antes se hacía con tripa de ternera, si es que son muy anchos entonces se hace con tripa cular, tripa de la zona final de recto que se cose a mano, si son de diámetro muy grande se llaman longanizas culares y si no se embute directamente y se llaman salchichón semicular, esto se come fácil, cortado muy finito, tiene que ser traslucido aunque no ver lo que hay detrás porque luego no pruebas lo que hay.
>
> El salchichón que antes comentábamos tiene una curación mínima para piezas de 800 gramos de 6 meses, gracias a nuestra niebla, que es una niebla que no es excesivamente húmeda, hace que el salchichón se cure

LIBRO FINAL.indd 141 03/11/2022 20:16:56

> con sus bacterias y sus hongos poco a poco, siempre exteriormente, hace que el proceso de curación sea muy lento pero eso es lo que da el bouquet característico, de hecho las piezas que son más grandes que pueden ser de un kilo y cuarto tranquilamente se fabrican en enero o febrero para consumir en diciembre, o sea, pueden tener entre 10 y 11 meses de curación.[27]

Su recorrido nos hizo caminar por los senderos del pan de Osona, de las trufas de Vic, los garbanzos, las judías, y la ratafia, que es un licor elaborado con nueces verdes, raíces de plantas, hierbas aromáticas del bosque maceradas en aguardiente durante 40 días a sol y sereno, para finalmente invitarnos a degustar generosas cantidades de salchichón.

La segunda jornada académica corrió por cuenta de la región invitada; el Atlántico. Inició con la conferencia "*Barranquilla puerta de oro de Colombia*", del periodista, abogado y escritor Adlai Stevenson. La última conferencia de este segmento fue impartida por Juan Luis Isaza, Director de Patrimonio del Ministerio de Cultura, quien tituló su conferencia "*Política Nacional de Patrimonio Gastronómico del Ministerio de Cultura*." También escuchamos a Álvaro Ibáñez, con su conferencia "A qué sabe el Atlántico: una mezcla de culturas", en la que describió el mestizaje culinario que caracteriza la cocina del Atlántico, de esta manera:

> Hubo un mestizaje de ingredientes, hubo un mestizaje de técnicas de cocción, hubo un mestizaje de costumbre, hubo un mestizaje de equipos, de utensilios y sobre todo un mestizaje de sazón y todo eso revuelto es lo que es la gastronomía del Atlántico hoy en día. Me voy a tomar una libertad para poder explicar un poco el mestizaje; sin pedirle permiso a nuestro nobel García Márquez yo me inventé un restaurante ficticio ubicado en Macondo y a través de este restaurante, de su menú y de su carta vamos

[27] Memorias IX Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 73-76

LIBRO FINAL.indd 142 03/11/2022 20:16:56

> a mirar cuáles fueron las influencias de las distintas culturas, espero que García Márquez me coja la idea. Entonces vamos a las entradas, (...) la butifarra, el Kibbeh, las carimañolas, las empanadas, los buñuelitos de frijol de cabeza negra. (...) y dónde empieza el mestizaje, empieza desde una palabra o una frase típica o digamos que muestra mucho la cultura mamagallista del costeño (...) la butifarra no se come por unidad, se come por tiempo, es decir dame media hora de butifarra, una hora de butifarra, entonces ahí empieza, y vemos que la butifarra de dónde es, de origen catalán, entonces tenemos el origen catalán español con el sabor costeño de comer solo por tiempo y es muy característico la butifarra soledeña, en el municipio de Soledad.

Su descripción del mestizaje culinario del Atlántico lo lleva a mentar estas otras preparaciones: carimañolas, empanadas, buñuelito de fríjol cabeza negra, arroz de lisa, arroz de coco, arroz de fideo, sancocho de guandul, bollos de mazorca, bollos de angelito, patacones, ensalada de papaya verde y suero atolla buey, enyucado, rasguñao, jugo de corozo, peto, boronía y arroz con leche.

A modo de complemento de la anterior estuvo la Mesa Redonda “En el Atlántico la cultura tiene sabor”, moderada por Álvaro Garzón y con la participación de Julián Estrada Ochoa, Enrique Verano de la Rosa, Guillermo Alberto González Mosquera y Álvaro Ibáñez.

Teniendo presente que el producto invitado a este congreso fue la trucha, el tercer segmento académico empezó con la siguientes conferencia: “La trucha, pez y pescado: Cultivo, producción, pesca, preparación y proyección económica de la trucha como producto alimenticio en el Departamento del Cauca”, a cargo del chef Edgar José Simmonds Pulido, Guillermo Sotelo, Roberto Ayerbe González y Carlos Enrique Osorio G. Seguidamente la Doctora Juliana Muñoz presentó su conferencia “El Comedor Refugio de Quereres y Sabores”. En tercer lugar intervino Jimena

LIBRO FINAL.indd 143 03/11/2022 20:16:56

Hernández a nombre de la Gerencia de Gastronomía del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo con la conferencia “Gastronomía Factor potencial del turismo”. Este tercer segmento terminó con la presentación del libro “Las Comidas Familiares Tradicionales de Popayán, la Tertulia Payanesa en el fogón”, presentación que estuvo a cargo del Antropólogo Carlos Humberto Illera, director del proyecto que dio como resultado ese libro.



Exposición asociada al libro “Las Comidas Familiares Tradicionales de Popayán, la Tertulia Payanesa en el fogón”. Centro Comercial Campanario.

La primera muestra gastronómica fue ofrecida por el país invitado, Portugal, y se denominó “De los mares de Portugal a las mesas de Popayán”, a cargo del Chef Luis Lavrador, quien estuvo asistido por un grupo de estudiantes de La Salle College, de Bogotá, y otro de aprendices del SENA, regional Cauca. Durante esta muestra los comensales disfrutaron del siguiente menú: Entremeses: Peixinhos da horta (Pescados dese el jardín), Pataniscas (Croquetas de bacalao); de sal: sopa do mar (Sopa de mar), Lombo de bacalhau confitado em aceite e alho con brocolos ao vapor e grao de bico (Lomo confitado en aceite de oliva y ajo con brócoli al vapor y garbanzos), Posta de vitela mirandeza (Medallones de ternera mirandeza); postre: Tarte de maça (Torta de manzana), late creme tostado com fruta fresca (Crema tostada con fruta fresca).

LIBRO FINAL.indd 144 03/11/2022 20:16:56

La segunda muestra denominada . “La cocina del camino de San Aguaro” fue ofrecida por la delegación del departamento de Atlántico, y la dirigió el chef Julio Mario Llinás Jiménez, quien contó con el apoyo de los chefs Carlos Camargo, María Claudia Esmeral, y Mazarí Acosta, de Gato Dumas Colegio de Cocineros, quienes estuvieron asistidos por estudiantes de cocina de La Salle College y de Unicomfa-cauca. El menú de este almuerzo, servido en el Hotel Dann Monasterio consistió de los siguiente: Bocaditos: butifarra con bollo e’yuca, fritos del Atlántico y Patacón con coctel de camarón. De sal: Sancocho de guandú, Arroz de lisa, Pastel y bocachico el cabrito. De dulce: Dulce sorpresa del Atlántico.



Presentación de la delegación cultural del Atlántico.

La tercera muestra gastronómica, “Reinterpretación del Cauca”, fue ofrecida por la ciudad anfitriona y se adelantó en el sitio campestre conocido con el nombre de El Cortijo del Camino Real. Allí la cocinanza estuvo a cargo de los chefs Edgar Simmonds Pulido, Raik Seifert, Ignacio Fernández y Pablo Guzmán Illera, quienes ofrecieron un menú variado compuesto por preparaciones de carácter regional: Croqueta líquida de jamón, Trucha rellena al vacío, Ceviche de pescado y camarón en crema de pimentón ahumado y aroma de limón mandarino, Croquetas a la manera

LIBRO FINAL.indd 145 03/11/2022 20:16:56

de Doña Josefina, Pan de $20 relleno de trucha ahumada en aroma de estragón o tocino especiado, helados de frutas y verduras.

En esta versión del congreso se adelantaron numerosas actividades paralelas, como las acostumbradas catas de vinos, portugueses en esta ocasión, catas de aguardientes y de quesos. También se ofrecieron talleres de preparación de platos de las cocinas colombianas y portuguesa, y exposiciones de arte, floristería y artesanías, así como la presentación del libro Cocinas familiares tradicionales de Popayán, publicación dirigida por el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya con el acompañamiento de los integrantes de La Tertulia Payanesa.



Presentación del libro Cocinas familiares tradicionales de Popayán con presencia de La Tertulia Payanesa.

Como novedades, el IX Congreso Nacional gastronómico de Popayán ofreció, con asistencia abierta al público, dos eventos de gran trascendencia: La Tarima del Sabor y del Saber, en la que se ofrecieron conciertos de música en vivo con importantes artistas de la región. El otro evento fue la apertura del Recinto Ferial del Río Molino, en donde por primera vez se adecuó un espacio para la preparación y venta de alimentos a precios populares.

LIBRO FINAL.indd 146 03/11/2022 20:16:57

DÉCIMO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN



Fecha: 6 a 9 de septiembre de 2012
País Invitado: República de Corea
Placa de Honor: Juan Carlos Franco
Región Invitada: Andén Pacífico

El año 2012 signó la primera década de existencia de la Corporación Gastronómica de Popayán y con ese aniversario la celebración de la edición número 10 de su congreso. El Presidente Honorario de la Corporación, Ingeniero Guillermo Alberto González Mosquera, quien también fue el gestor de la idea de celebrar este congreso, se refirió a esta fecha con las siguientes palabras:

> (...) nos aprestamos a celebrar los diez años del Congreso. No es fácil en Colombia en donde lo común es que los acontecimientos sean efímeros y en donde pronto se impone el desánimo o el cansancio o las rivalidades destructivas, que se pueda contar una década de éxitos crecientes, en los que no se decae en lo académico y se valoriza el afán creativo.
>
> (...)
>
> Hubo alguien que hoy nos acompaña y que regó con su entusiasmo y su respaldo sin sombras las aguas bautismales del Congreso: la excanciller, y hoy connotada dirigente empresarial, María Consuelo Araujo, quien apenas seis meses antes del primer evento nos instó a que le diéramos un espacio a la recuperación del patrimonio cultural gastronómico de Colombia.
>
> Gracias María Consuelo, te lo agradecen cientos de colombianos que, a partir de lo sucedido en Popayán, vieron florecer sin pausa festivales y mesas redondas, foros y demostraciones, que pusieron a la gastronomía colombiana en un boom que proporciona buen nombre a Colombia y sus regiones, conociendo más de lo que hay en el mundo y dentro de nuestras propias fronteras, señalando caminos a miles de turistas colombianos y del exterior, hermanando pueblos y dando momentos felices a muchas personas que creen tesoneramente en el arte de los fogones.[28]

[28] Memorias X Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 12

LIBRO FINAL.indd 148 03/11/2022 20:16:58

El X congreso contó con el acompañamiento de la República de Corea como país invitado y con el andén pacífico colombiano (Chocó, Valle, Cauca y Nariño), como región invitada.

La Mesa de Honor durante la ceremonia de Inauguración contó con la presencia de las siguientes personalidades: Señor Coo Jong Youn, Embajador de Corea en Colombia; señor Song Ha Jin, Alcalde de Jeonju, Corea; señora Mariana Garcés Córdoba, Ministra de Cultura de Colombia; señora María Clemencia de Santos, esposa del Presidente de la República; señor Temístocles Ortega Narváez, Gobernador del Departamento del Cauca; señor Francisco Fuentes Meneses, Alcalde de Popayán; Señora Stella Millán de Ortega, Gestora Social del Departamento del Cauca; Señora Piedad Concha Palta, gestora Social del Municipio de Popayán; Señora María Consuelo Araujo, exministra de Cultura; señora Carina Zetterstrom, Vicealcaldesa de Östersund, Suecia, y chef Juan Carlos Franco, Placa de Honor del Congreso.

Durante la ceremonia diferentes personas hicieron los honores a la ciudad y a la corporación gastronómica, enalteciendo sus 10 años de vida.

El burgomaestre local dijo que “Uno de nuestros motivos de orgullo es la existencia de la Corporación Gastronómica... Gracias a su labor Popayán y Colombia han aprendido a mirar con otros ojos el plato de su pitanza diaria, nos han enseñado que detrás de su sabor hay un grato estímulo para que la vida continúe, se esconde un universo de simbologías, de valores, de identidad, y de pertenencia, de entrañables tradiciones familiares y espirituales.” El Alcalde terminó su intervención haciendo entrega al Presidente Honorario de la Corporación Gastronómica de un pergamino con un decreto de honores con el cual la administración municipal reconoce la labor de la corporación durante los 10 años transcurridos.

Por su parte el Gobernador del Departamento, señor Temístocles Ortega Narváez, se

LIBRO FINAL.indd 149 03/11/2022 20:16:58

dirigió a los presentes para decir, entre otras cosas: “Este -el congreso gastronómico.- es un evento que tiene para nosotros una gran connotación y envía un mensaje importante a un grupo de personas queridas de esta ciudad, encabezadas por uno de sus más apreciados hombres y líder, Guillermo Alberto González Mosquera, por idear para darle a Popayán una oportunidad más de su presencia ante el país y el mundo, con esta magnífica idea de celebrar en nuestra capital un Congreso Gastronómico.”

La señora Ministra de Cultura, Mariana Garcés Córdoba, reconoció la labor de Popayán durante la década e hizo un importante anuncio a la comunidad gastronómica concentrada en el Teatro Municipal Guillermo Valencia para presenciar esta inauguración:

> Queremos desde el Gobierno Nacional reconocer la labor de la Corporación Gastronómica, de su máximo gestor y líder, Guillermo Alberto González Mosquera, y obviamente de todo su equipo de colaboradores, por eso hemos escogido a Popayán para presentar nuestra Política Pública de Cocinas Tradicionales y también para contarles de la publicación de los 19 títulos cuidadosamente seleccionados que será un colección lanzada a finales de este año por el señor Presidente de la República, doctor Juan Manuel Santos Calderón, quien tiene un compromiso indeclinable con la preservación de la cultura inmaterial de Colombia, donde su cocina ocupa un primerísimo lugar. [29]

Este año la Placa de Honor del Congreso le fue otorgada al chef Juan Carlos Franco, docente e investigador culinario adscrito a la planta docente de La Salle College, en Bogotá. Juan Carlos ha sido un fiel seguidor y colaborador del congreso, en donde su presencia como chef y como conferencista ya hace parte de nuestra historia.

---

[29] Memorias X Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 22

LIBRO FINAL.indd 150 03/11/2022 20:16:58

Al agradecer la distinción de que fue objeto, el chef Franco dijo: “en Popayán me siento como en mi casa. Me emociono cada año cuando se acerca mi encuentro con la gente de esta hermosa ciudad. El sólo pronunciar su nombre me hace salivar, al pensar en empanadas y tamales de pipián, ají de maní, aplanchados y cientos de sabores detenidos en el tiempo, unos de origen español, otros indígenas o mestizos, nacidos en esta gran despensa llena de sabores, olores y colores que es el Cauca.”



Chef Juan Carlos Franco, Placa de honor del Congreso 2012

LIBRO FINAL.indd 151 03/11/2022 20:16:58

El componente académico se inició con la presentación de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, elaborada por el personal de la división de patrimonio del Ministerio de Cultura y su comité asesor. La presentación estuvo a cargo de la Ministra de Cultura, Mariana Garcés Córdoba y de Juan Luis Isaza, Director de Patrimonio del ministerio, quienes destacaron la importancia de iniciar su divulgación en espacios como el del Congreso de Popayán, como quiera que según sus palabras, este evento "ha tenido un peso específico supremamente alto" en la formulación de la política. El funcionario del ministerio sostuvo: "Como estrategia general de la política entonces tenemos que reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas de alimentación tradicional; en segundo lugar estaría la salvaguardia del patrimonio cultural en riesgo, las cocinas tradicionales y la alimentación tradicional. El tercer punto es fortalecer la organización de las capacidades de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina...". Isaza anunció, durante esta intervención, la presentación, para el mes de octubre siguiente, de la **Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia**: 19 títulos contenidos en 17 volúmenes, 22 autores, 5600 páginas, 4450 recetas, 300 fotografías, y un tiraje de 4000 ejemplares, conteniendo 5 siglos de historia culinaria de Colombia.

La señora Ministra de Cultura aprovechó la ocasión para hacer otro importante anuncio:

El ministerio a su cargo emitió la Resolución número 2441, "Por la cual se otorga la condecoración Gran Orden Ministerio de Cultura, a la señora **Soffy Arboleda de Vega**", en consideración a que la distinguida dama "ha contribuido de manera significativa a la formación de varias generaciones de intelectuales en Colombia con su participación en instituciones como el Instituto Popular de Cultura de Cali, la Escuela Departamental de Bellas Artes del Valle del Cauca, la Universidad San Buenaventura, donde se desempeñó como catedrática de Historia del Arte, y la Universidad del Valle donde además de desempeñarse como docente, fue cofundadora de la Facultad de Humanidades."

LIBRO FINAL.indd 152 03/11/2022 20:16:58

Después de tan importantes anuncios hechos por la Ministra de Cultura, en el recinto de instalación del X Congreso, intervinieron los representantes de la delegación de la República de Corea, empezando por el señor Embajador, Jong Youn Choo, quien puso en conocimiento de los presentes una semblanza histórica, política y cultural de su país, destacando en su intervención la calidad de sus relaciones con Colombia, especialmente en los órdenes académico y económico.

La académica coreana Shin Soon fue la segunda integrante de la delegación coreana en intervenir y lo hizo para referirse al "Atractivo de la Cocina Coreana", conferencia mediante la cual acercó al público asistente a los usos y costumbres culinarios de su país, y de manera particular a la cocina de la ciudad de Jeonju, recientemente integrada por la UNESCO a la red de Ciudades Creativas en gastronomía. Entre los elementos de caracterización de la cocina de su país, la señora Shin Soon destacó que ella es un medio para mantener la salud de la población y se fundamente en el equilibrio de los elementos, respecto de los cuales puntualizó: "Cuando preparamos la comida nosotros tomamos en cuenta varias cosas, en especial lo que se considera el equilibrio entre el Ying Yang, el más y el menos, junto a algunas combinaciones de los cinco elementos de la cosmología del oriente de Asia, y nosotros usamos cinco colores como ingredientes para la comida: azul, rojo, amarillo, negro y blanco. A partir de los cinco colores, la armonía y el balance de los cinco sabores como dulce, agrio, salado ácido y picante. Es muy importante saber que estos pensamientos fueron originados por los principios medicinales de oriente: la combinación y el contraste de los colores y los sabores en la comida coreana eran los ideales para su preparación."[30] Seguidamente destacó el papel de los fermentos en sus preparaciones, destacando que ellos fermentan para preservar, guardar y procesar varios alimentos como vegetales, fríjoles y pescados, y que la fermentación es una parte crucial en el proceso de creación del Makgeolli, vino tradicional de arroz, estimado como el más representativo de Corea, y considerado como el licor más

[29] Memorias X Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 22

LIBRO FINAL.indd 153 03/11/2022 20:16:58

popular entre la población joven y los turistas que visitan su país. Al hablar de la cocina de Jeonju, cuarta ciudad en el mundo en entrar a formar parte de la red de ciudades UNESCO de la gastronomía, dijo que esa ciudad era considerada como la capital de la comida coreana y que esa ciudad con más de 1300 años de historia es ampliamente conocida por el Bibimbap, preparación en la que se distinguen 30 sabores diferentes, basados en la armonía de los colores y los elementos.

La tercera intervención académica de Corea fue la conferencia Corea para el mundo, impartida por Samil Yang, quien presentó la imagen de la corea moderna y los mecanismos de integración con el resto del mundo que están empleando para incentivar el turismo con destino a su país y de manera especial hacia la visita a templos budistas. El recorrido turístico que el expositor hizo por las diferentes regiones y los principales atractivos turísticos de Corea, de verdad resultó motivante y muy ilustrativo.

Completó el paquete de información sobre Corea la conferencia *La ciudad con más estilo coreano, tradición y modernidad*, a cargo del señor Son Ha Jin, alcalde de la ciudad de Jeonju, quien dijo de su ciudad que es la única ciudad fundada por dos dinastías; tiene más de 1300 años de antigüedad y se la considera como la ciudad con más estilo coreano pero también como un ejemplo vivo de ciudad en la que coexisten, armónicamente, la tradición y la modernidad.

En su condición de región invitada, la delegación del **Andén del Pacífico** (Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño) participaron animadamente en el congreso con una nutrida delegación folclórica y con un gran número de cocineras de la región, quienes dispusieron grandes muestras de su cocina en el recinto Ferial de Río Molino, pero también lo hicieron en el segmento académico a través de conferencias y Mesas Redondas.

LIBRO FINAL.indd 154 03/11/2022 20:16:58



Región invitada: Andén del Pacífico (Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño)

La mesa Redonda “Los saberes y sabores del Pacífico” estuvo a cargo de la señora Diana Valeria Mora, Secretaria de Turismo de Nariño, Temístocles Ortega Narváez, Gobernador del Departamento del Cauca, el historiador Germán Patiño, la señora Sonia Serna y el señor Iván Martínez, quienes actuaron bajo la moderación del señor Álvaro Garzón López.

El primero en intervenir fue **Germán Patiño**, autor del libro Fogón de negros, quien expresó su más sentida queja después de haber comido el día anterior un remedo de pandebono que en nada se parecía a los de antaño y por lo cual dijo: “ Estamos perdiendo platos de cocina por montones, no dos o tres sino en masa, mientras más se desarrolla el país y mientras más nos alejamos de la vida campesina y de las preocupaciones por el medio ambiente”, y para que no quedara duda de su

LIBRO FINAL.indd 155 03/11/2022 20:16:58

alarmante afirmación mencionó -después de relatar la verdadera historia del origen del pandebono o Pan del Bono, como se lo llamaba originalmente-, casos alarmantes de platos de la cocina tradicional del pacífico que habiendo sido mencionados y elogiados en el siglo XVIII, ya hoy nadie da cuenta de ellos ni de su preparación, como es el caso de la Ensalada de papaya verde con ostras, de Tumaco; el Bunde para dos parejas, que es un plato de velorios, cocida de entierros, de Barbacoas, Nariño; el Sancocho de muchillá, de Buenaventura, o la gran variedad de preparaciones elaboradas con Pacó, fruta extraordinaria que hacía parte de los ingredientes cotidianos de la comida del Chocó y en franca desaparición en la actualidad. A manera de conclusión de su intervención Patiño dijo:

> Nosotros esperaríamos, y eso es lo que hemos recomendado, que de parte de los gobiernos departamentales, hubiese un compromiso para que se comiencen a desarrollar regionalmente, departamento por departamento, proyectos de investigación con la financiación adecuada, que nos permitan establecer un primer inventario de los platos de la cocina tradicional colombiana que estás en peligro de extinción o que están extintos.[31]

El siguiente panelista que intervino fue el señor **Iván Martínez**, quien en su condición de integrante del equipo ganador del Premio Nacional de Cocina en el año 2007, otorgado por el ministerio de Cultura, con el Tamal de Piangua, del pacífico, hizo una interesante y detallada descripción del oficio de *pianguar*, que es como se denomina el que ejercen las mujeres en los manglares del pacífico para recolectar la piangua, su más valioso producto.

La señora **Sonia Serna**, otra integrante del panel, habló de los fines que persigue la Fundación Saboriarte, de la que ella es su representante, a saber: a) la elaboración

[31] Memorias X Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 62

LIBRO FINAL.indd 156 03/11/2022 20:16:58

del inventario de recetas del pacífico, b) creación de la marca pacífico para identificar los sabores y saberes de esa región, c) el establecimiento de una ruta turística de orden gastronómico para el pacífico, y d) la celebración de una evento anual que permita promocionar la cultura del pacífico, especialmente la de tipo gastronómico.

También resultó interesante y motivadora la intervención de las señoras **Diana Mora**, Secretaria de Turismo del departamento de Nariño, y Liliana Churtra, Secretaria de turismo de Tumaco, quienes hablaron en nombre de su departamento y enfatizaron la importancia de la Ruta Gastronómica Sabores del Pacífico, recientemente avalada por el Viceministerio de Turismo, e hicieron gala de la variedad que identifica las cocinas de esa franja de nuestro litoral pacífico, especialmente de la ciudad de Tumaco, de la que afirman es dueña de tres enormes tesoros: naturaleza, cultura y gastronomía.

El último en intervenir fue el señor **Temístocles Ortega Narváez**, Gobernador del Departamento del Cauca, quien cerró la mesa con importantes reflexiones en torno al papel de los mandatarios regionales de los departamentos del cinturón pacífico a quienes, entre otras cosas, les dijo que tienen la necesidad de trabajar para sacar adelante los planes de promoción de las cocinas de sus departamentos como motor de desarrollo para la naciente industria del turismo culinario y al mismo tiempo que deben aplicarse juiciosos a hacer esfuerzos para proteger esos patrimonios "que son el alma misma de los que somos los habitantes del Pacífico y en general los colombianos, los suramericanos y los latinos."

Después de la mesa Redonda referida arriba, tuvimos oportunidad de escuchar al escritor payanés **Juan Esteban Constaín** en su conferencia "El humor y la gastronomía en la historia". "Yo creo -dijo el señor Constaín- que la comida es una de las cosas y una de las faenas más placenteras entre los seres humanos; es tan placentera la comida, más allá de la propia ejecución de cocinarla y comérsela, que uno de los placeres más altos es hablar de lo que comemos , teorizar, especular,

LIBRO FINAL.indd 157 03/11/2022 20:16:58

sobre la alimentación, es una de las formas de la felicidad, para la prueba este congreso delicioso." Su conferencia, aunque cargada de humor patojo, estuvo más orientada a la historia de la cocina clásica, romana y griega, sobre la cual sentó cátedra con lujo de detalles. Casi para terminar, su amable charla se enfoca en la edad media y el contacto del viejo con el nuevo mundo, también cargado de anécdotas. A manera de conclusión nos dejó esta interesante reflexión:

> Yo lo que creo de esta larga monserga, de este discurso tan pesado, es que deberíamos tomarnos mucho más en serio, casi como los italianos, que fuera el único tema que nos preocupara en la vida, el de la gastronomía y la alimentación, porque allí hay una clave fundamental para resolver y decantar nuestra identidad y para proyectarnos mejor hacia el futuro, por eso yo celebro la realización de una evento como este, porque se está ocupando de lo que verdaderamente es importante, o sea se está ocupando de lo que somos.[32]

El tercer segmento académico le correspondió al departamento anfitrión y se inició con la presentación de una charla de tipo institucional a cargo de la señora **Ximena Hernández**, quien habló en nombre del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Su conferencia titulada "La gastronomía, producto turístico" consistió de una intensa apología de las actividades que ese ministerio ha adelantado en los dos últimos años alrededor del turismo gastronómico y de la urgente necesidad de capacitar mejor a los prestadores de los servicios que el turista espera encontrar en los destinos que visita. También destacó durante su intervención las fortalezas culinarias que tiene Colombia para merecer ser destacado en el panorama turístico mundial por su comida.

El segmento académico se concluyó con una Mesa Redonda, muy entretenida por

[32] Memorias X Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, p. 85

LIBRO FINAL.indd 158 03/11/2022 20:16:58

lo demás, en la que, bajo el nombre de "*10 años del Congreso gastronómico de Popayán*", participaron algunos de los personajes que han recibido la Placa de Honor del Congreso durante los 10 años transcurridos desde que se celebró el Primer Festival Gastronómico de Popayán. En ella estuvieron presentes Julián Estrada, Germán Patino, Carlos Ordóñez, Soffy Arboleda, Ignacio Cajiao y Juan Carlos Franco.

No pudiendo ser de otra manera, la décima edición del congreso tuvo una extensa actividad culinaria, musical, y cultural. Se cumplieron 3 segmentos académicos, 12 conferencias, 18 talleres de cocina dirigidos al público en general, 18 catas diversas (de aceites de aguacate, licores coreanos, quesos, aceites de oliva, vinos, y rones y aguardientes), 13 conciertos y presentaciones culturales, y 3 grandes muestras gastronómicas.

Los inscritos al congreso, más de 590 personas, disfrutaron de cuatro muestras gastronómicas de excelente calidad. La primera fue ofrecida por parte del anfitrión y se preparó durante el coctel de inauguración, en las instalaciones del Club Popayán, bajo el nombre de "*Las cocinas conventuales*", esta muestra estuvo dirigida por la señora Amparo Pulido de Simmonds, del Hotel Camino Real, y la amenizó con una magnífica puesta en escena y un concierto del grupo musical Cantaclaro. La segunda de las muestras fue ofrecida por la delegación de la República de Corea y la dirigieron los chefs Kwan Jabun, Lee Young Sun, Kim Yeong Gon, Cho Yang Ho y Lee Sun Yon. La tercera gran puesta a manteles se presentó en las instalaciones del Hotel Dann Monasterio con el nombre de "Pacífico; sabor que vino del Mar", orientada por el chef Horacio Peralta, asistido por estudiantes de gastronomía de La Salle College, SENA Regional Cauca y Unicomfacauca. La última muestra gastronómica fue ofrecida en la sede de la Corporación Club Campestre con el nombre de Festival de Clausura a la manera de Popayán, preparada por un grupo de cocineras y cocineros tradicionales de Popayán, dirigidos por el señor Andrés Sánchez Correa.

El cumpleaños número 10 del Congreso gastronómico de Popayán marcó un hito

LIBRO FINAL.indd 159 03/11/2022 20:16:58

en la historia de los eventos gastronómicos que se realizan en Colombia. Durante estos diez años de existencia ha quedado evidenciada la calidad académica de sus contenidos, difundida en numerosas publicaciones de diferente tipo, libros de memorias, libros producto de investigación académica, videos documentales, y, lo más importante, en la memoria de sus asistentes. Otro tanto podemos decir de las personalidades de la investigación, la creación y la producción de la cocina mundial que han disertado en las conferencias, foros y mesas redondas ofrecidas por el congreso.



Juan Manuel Barrientos presenta en el congreso la cocina de El Cielo.

Cerramos este primer volumen de la memoria resumida de los congresos gastronómicos que será presentado durante el desarrollo del 20 Congreso Gastronómico Nacional de Popayán, en septiembre de 2022, con la invitación al lanzamiento del segundo volumen, en diciembre del mismo año, conteniendo la memoria de los congresos 11 a 20, inclusive.

LIBRO FINAL.indd 160 03/11/2022 20:16:59

LIBRO FINAL.indd 161 03/11/2022 20:16:59