

Corporación
Gastronómica
de Popayán

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

THE GLOBAL ALLIANCE

CANDIDATURA DE POPAYÁN A LA RED DE CIUDADES CREATIVAS

GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA

I. CRITERIOS GENERALES

a) Apoyo Político y Financiero:

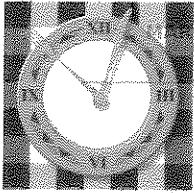
La centenaria gastronomía de Popayán, ha sido una manifestación omnipresente y continua en la vida cotidiana de la ciudad, así su disfrute adquiera mayor visibilidad en determinados momentos del año, en ciertas festividades como la Semana Santa o la navidad.

Pero es en realidad a partir de 2003, año de la fundación de la Corporación Gastronómica de Popayán, y de la realización del primer congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, cuando esta cultura gastronómica sea cristalizado en un evento de gran prestigio que ha puesto de manifiesto las innumerables facetas de la cultura gastronómica de la ciudad, así como de las distintas regiones de Colombia y del país invitado de turno.

Es a partir de entonces cuando, alrededor del congreso, se ha materializado también el interés y el apoyo político y financiero tanto del sector privado como de los organismos del Estado hacia la cultura gastronómica. El Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán ha recibido aportes financieros del Ministerio de Cultura de Colombia, de la Gobernación del Cauca y de la Alcaldía de Popayán. Por otra parte, numerosas empresas agroalimentarias o relacionadas con el sector restaurantero, la fabricación de muebles, vajillas, mantelería, cerámica, artesanías de la mesa y la edición de libros de cocina, se vinculan financieramente, cada año más numerosos, a la realización del Congreso.

Por otra parte, el Congreso tiene una gran repercusión en los medios de comunicación de toda Colombia, tanto en la prensa escrita como en la radio y la televisión. A ello se ha debido la progresión geométrica del número de participantes de año en año.

Merece mencionarse finalmente algo de capital importancia: la Universidad del Cauca, una de las más antiguas de América, se ha vinculado a la Corporación Gastronómica de Popayán, mediante la apertura de una disciplina académica de investigación antropológica sobre el patrimonio gastronómico de Popayán y de las distintas regiones del Cauca (el Departamento



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
MARCO TEÓRICO PARA SOSTENER EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

el cual Popayán es Capital) programada a siete años e integrada por un numeroso grupo de Universitarios investigadores.

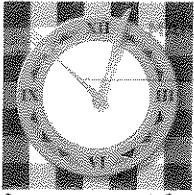
b) Tradición en el Ámbito Seleccionado :

Por su posición geográfica la ciudad de Popayán y sus alrededores cuentan con climas privilegiados para el cultivo de un amplio inventario de cultígenos que han dado pie a una tradición gastronómica que se fundamenta en productos del agro propios de la región entre los que se destacan sus verduras y hortalizas como ollucos u ollucos (*Ollucos tuberosus*) muchas variedades de papas las cucurbitáceas (ahuyama, zapallo, calabaza, totumo), ajíes o chiles, el infaltable maíz, y los cogollos tiernos de la caña brava (*Gyneriun sagittatum*), a los cuales se han sumado los que se introdujeron desde Europa con excelentes resultados de aclimatación como coles, nabos, lechugas, hierbabuena, perejil, cebollas, ajos, espinacas, repollo y brócoli, entre otros. El uso amplio y difundido de estos productos sumado al empleo de los carnicos locales y los traídos del viejo mundo han dado como resultado una tradición gastronómica centenaria caracterizada por sopas y amasijos, salsas y aderezos, tortas y tortillas, postres y bebidas, ensaladas y antojitos imposibles de enumerar en su totalidad, pero entre los cuales Popayán presenta con orgullo, como suyos los chulquines derivados de los cogollos tiernos de la caña brava, las diferentes variedades de sopas de tortillas o arepas de maíz, la carantanta (pasta seca y tostada de colada maíz), gran variedad de envueltos, múltiples formas de preparar las diferentes variedades de las papas regionales, por ejemplo sus pipianes presentados en frituras- empanaditas – y envueltos – tamalitos de pipian-, amasijos del tipo rosquillas, panderos, molletes, pambazos, mantecadas, cucas y galletas, particulares maneras de usar el maní o cacahuate en variedad de platillos de sal y de dulce (destacamos el uso de maní en la preparación del mítico ternero) y, claro esta, sus bebidas tradicionales: aloja, chicha y champús de maíz, y birimbí (colada de maíz fermentado).

Todos estos platos que identifican la tradición gastronómica local han sido transmitidos por tradición oral a través de muchas generaciones de cocineras y amas de casa y solo recientemente han sido llevados a impresos (por ejemplo, Platos de las Abuelas. Cocina Tradicional de Popayán, j.j. Muñoz Delgado.

c) Creación Contemporánea y Entorno:

Popayán cuenta con un importante y numeroso grupo de personas reunidas en torno a la gastronomía y todas sus expresiones. Se destaca por sus logros y por el renombre nacional e internacional que ha ido adquiriendo desde su creación, la Corporación Gastronómica de Popayán, entidad sin ánimo de lucro que pese a su juventud ha posicionado el evento más importante que se celebra en Colombia en su género con la celebración de los eventos consecutivos con la participación de más de 350 asistentes y participantes nacionales y extranjeros, y que esta ad portas de celebrar el tercero con una asistencia proyectada de 450



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES GROUP TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
CO TEÓRICO PARA SUSTENTAR LOS ESTUDIOS SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

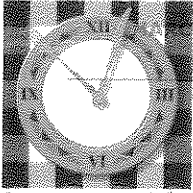
buena mesa y la cata de vinos, estudiosos e investigadores del tema, cocineros y críticos de cocina, historiadores de la cocina y antropólogos interesados en los estudios sobre la cocina como patrimonio cultural, y a la fecha ya presenta a los interesados la edición de 500 ejemplares de un libro que recoge las memorias del segundo evento y cuyo contenido ha sido calificado por expertos como de excelente calidad académica. En este sentido podemos afirmar que Popayán brinda un excelente entorno para la celebración de eventos de alta calidad Gastronómica y Académica.

d) Industrias Existentes.

La industria gastronómica local contempla múltiples opciones : va desde restaurantes de excelente calidad en los que se puede disfrutar de comida internacional preparada a la manera de los mejores restaurantes populares especializados en la preparación y expendio de platos de la comida tradicional, ancestral o típica, en los que las formas de preparación se remontan sin alteraciones a más de un siglo. El sector histórico de la ciudad ofrece la infraestructura requerida para que desde él, se puedan ofrecer alternativas turísticas variadas como la del turismo gastronómico. Popayán a partir de la celebración del primer festival gastronómico en el año 2003, ha pasado a convertirse en el primer destino turístico gastronómico del sur occidente colombiano.

e): Infraestructura.

En relación con "presencia de instituciones (bibliotecas, archivos, organismos de Investigación, tiendas, emplazamientos para mercados, asociaciones, etc.), cabe mencionar al menos tres organismos afines con el temas: **1. Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-** entidad educativa del orden nacional que cuenta con una escuela de preparación de técnicos en cocina y de meseros; **2. la Corporación Gastronómica de Popayán**, que además de celebrar el Congreso Gastronómico Nacional, ha ofrecido capacitaciones en temas como Organización de Eventos, Servicio de Mesa y Etiqueta de Mesa, y adelanta planes para poner a funcionar en asociación con la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad del Cauca, la que sería la primera escuela de alta cocina en el sur occidente colombiano; y **3. el Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca -GPG-**, grupo creado al interior del *Alma Mater* de los caucanos como respuesta al compromiso adquirido por el señor Rector de la Universidad del Cauca en la sesión plenaria del clausura del segundo Congreso Gastronómico Nacional. La creación del GPG en esas circunstancias ha generado vínculos estrechos entre la Universidad y la Corporación Gastronómica. El grupo ha sido reconocido institucionalmente por el Sistema de Investigaciones de la Universidad del Cauca, para adelantar investigaciones sobre el patrimonio gastronómico del departamento a partir de su regionalización en 7 regiones gastronómicas, y está conformado en la actualidad por dos investigadores con título de Antropólogo y 15 estudiantes de la carrera de



*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

Corporación
Gastronómica
de Popayán

antropología; su propuesta de investigación espera cubrir la totalidad del departamento en un lapso de 7 años (un año para cada una de las regiones gastronómicas que lo conforman).

f) Perfil y Concepción Internacional.

Durante el Congreso Gastronómico celebrado en la ciudad de Puebla (México) en 2003, se creo la Red Latinoamericana de Ciudades Gastronomicas, integrada en ese momento por Puebla, Popayán y Lima y abierta a la adhesión de otras ciudades de la América Latina.

El propósito principal de la Red es fomentar el intercambio de investigaciones científicas sobre las cocinas autóctonas de los países miembros , así como de las experiencias culinarias de todo orden que conformen el patrimonio gastronomico nacional de cada cual, el intercambio de personas y la celebración de eventos de análisis y degustación gastronómica. Es preocupación de la red el potenciar el impacto económica de la gastronomía como sector creador de empleo y componente privilegiado de los planes de desarrollo turístico.

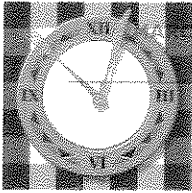
La participación del Perú (2003) y de México (2004) como países invitados al Congreso de Popayán ilustro la eficacia de esta colaboración internacional que enriquece la cultura gastronómica de los participantes y abre nuevas vías de cooperación a la industria agroalimentaria y turística en la región de América Latina.

El ingreso de la ciudad de Popayán a la **Red de Ciudades Creativas** en materia de gastronomía le permitiría ampliar considerablemente el radio de sus vínculos internacionales, incluso por fuera del área de la América Latina y beneficiarse de la experiencia y el saber hacer que en esta materia han desarrollado los países europeos. Por su parte Popayán puede ofrecer una riquísima gama de sabores y experiencia, con el sello exótico de las infinitas variedades de productos naturales que la base de su saber culinario y con ellas, su peculiar manera de concebir la mesa como una cultura de apego a las tradiciones de la tierra, al disfrute de sus dones y como lugar privilegiado para cumplir con las leyes sagradas de las hospitalidad.

g). Actividades educativas y de formación.

A través del Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca, GPG, el departamento de Antropología de la Universidad del Cauca está preparando en los métodos y las técnicas de la investigación sobre patrimonio gastronómico a estudiantes de la carrera de antropología que conformarán el grupo de investigadores especializados en el tema que a futuro se ocuparán de la investigación de esta temática a nivel nacional.

Es de esperarse que algunos de los integrantes del GPG escriban sus monografías de grado para obtener el título de antropólogo sobre asuntos relacionados directamente con las actividades de investigación del grupo.



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
MARCO TEÓRICO PARA SUSTENTAR EL CONCEPTO DE CIUDAD GASTRONÓMICA SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

h) orientación hacia el público.

Las raíces de la cultura gastronómica se hunden profundamente en la cocina familiar, en los platos de origen popular, en las soluciones culinarias fruto del medio y de los ingredientes naturales que en él se producen. Por ello cuando estos elementos se devuelven a la sociedad después de ser por el tamiz del análisis gastronómico (hedonista, científico o nutricional) cada cual reconoce en ellos algo que le es familiar y que le pertenece.

Por lo anterior toda actividad gastronómica de carácter institucional está destinada a volcarse hacia el público, ya sea como expresión cultural comunitaria, ya como actividad educativa. En el caso concreto del Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, esta proyección tiene la forma de círculos concéntricos que cada vez alcanzan un radio de acción más amplio: al círculo estrecho de los iniciados y especialistas se ha unido en el interés y el disfrute gastronómico un grupo cada vez más numeroso de participantes y la versión 2005 del Congreso contempla una serie de actividades que cubren el gran público e inclusive manifestaciones gastronómicas en las zonas menos favorecidas de la ciudad.

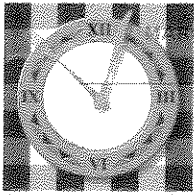
Ello implica instrumentar diversos grados de presencia en la sociedad. Que van desde los contenidos técnicos y científicos de panelistas e investigadores o la ejecución de sofisticadas muestras gastronómicas y catas de vinos, hasta una labor educativa destinada al gran público, a quien hay que acercar al saber hacer culinario desde el punto de vista de su disfrute hedonista y al mismo tiempo como información dietética para mejorar el equilibrio de la nutrición cotidiana.

i) Intercambio de conocimientos y saber hacer.

La presencia de Popayán como ciudad gastronómica en la red de ciudades creativas de la alianza global para la diversidad cultural de la UNESCO le permitirá a la ciudad instrumentar diversas modalidades de intercambio, con el fin de compartir el conocimiento y el saber hacer gastronómico a varios niveles, por ejemplo:

-Intercambios institucionales: las autoridades civiles de Popayán podrán entrar en contacto con las de otras ciudades del mundo con el fin de establecer vínculos alrededor de la gastronomía, tales como intercambio de expertos y personalidades, cooperación técnica, operaciones de "ciudades hermanas" en gastronomía, asistente en la planificación del desarrollo económico relacionado con el turismo gastronómico, etc.

-Intercambios entre las corporaciones responsables de la realización de eventos gastronómicos (festivales, congresos, simposios) tanto sobre las modalidades de organización y gestión de tales congresos como en materia de contenidos, investigación, y muestras gastronómicas.



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
MARCO TEÓRICO PARA SUSTENTAR LA POSTULACIÓN DE POPAYÁN AL PROGRAMA SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

-Intercambio académicos, entre universidades y centros especializados que se ocupan de investigación gastronómica tanto desde los enfoques sociológico y antropológico del patrimonio gastronómico, como en el terreno de la formación de recursos humanos en los distintos oficios involucrados en la cadena gastronómica (dietistas, cocineros, personal de servicio de mesa, gestión del restaurante, etc.)

-Intercambios internacionales a nivel del sector privado y la sociedad civil: entre empresarios de las industrias agroalimentarias, responsables de actividades de importación y exportación de bienes y servicios relacionados con la gastronomía y promotores de turismo cultural y gastronómico.

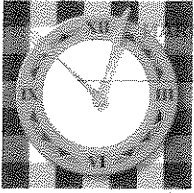
En relación con el numeral 4.4. Criterios temáticos, la elección de Gastronomía, como grupo temático para la postulación de Popayán al programa, se complementa la información anterior con el desarrollo de los siguiente *items*:

II – CRITERIOS TEMATICOS

- Tradición culinaria dinámica que haya dado lugar al desarrollo de un determinado tipo de cocina característica del centro urbano y/o de la región.

Popayán cuenta con una tradición culinaria que se remonta a la época prehispánica como quiera que fue sitio de emplazamiento de una numerosa población nativa. De ello dan prueba los numerosos hallazgos arqueológicos que se han hecho tanto en el sitio de su actual núcleo urbano como en sus alrededores. Complementa lo anterior la cercanía de la ciudad a los sitios de asentamiento de las poblaciones nativas de los guambianos, paeces y coconucos, etnias que han legado su tradición culinaria basada en el consumo de maíz, papa y gran variedad de hortalizas y legumbres que los actuales pobladores de la ciudad y la región han fusionado para dar origen a una cocina autóctona rica en usos de ingredientes regionales y con excelente variedad de viandas.

- Numerosos restaurantes y/o cocineros tradicionales. La oferta de comidas tradicionales de marcado ancestro caucano es numerosa en la ciudad ya que además de contar con un crecido número de restaurantes especializados en ella, cuenta con una singular oferta de platos a través de un sistema que podemos denominar “a puerta cerrada” que consiste en ofrecer algunas de las comidas tradicionales en los comedores familiares. Tal es el caso de los tradicionales platos de costilla y del ternero que se sirven en algunas casa de familia sin que tengan la categoría de restaurantes ni dispongan de locales abiertos al público. Complementando lo anterior se encuentran los expendios de comidas típicas, regionales o criollas que se hallan ubicados en el interior de las cuatro galerías o plazas de mercado de la ciudad, y los comederos de las veredas aledañas al sector urbano en donde abundan las ofertas de los tradicionales sancochos de gallina, gran variedad de carnes ahumadas,



Corporación
Gastronómica
de Popayán

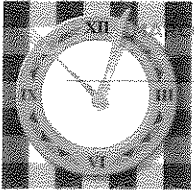
THE GLOBAL ALLIANCE RE... CIUDADES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
... CO TEÓRICO PARA SUSTEN... GASTRONOMÍA SOBRE PATRIMONIO

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

ofertas de los tradicionales sancochos de gallina, gran variedad de carnes ahumadas,

pescados fritos y el infaltable acompañamiento de tres de las ancestrales bebidas fermentadas de mayor consumo local: chicha de maíz, aloja (bebida a base de harina de maíz tostado, endulzada con agua de panela), y guarapo de caña.

- Ingredientes endógenos usados en la cocina tradicional. Papas en sus muchas variedades y maíz son los principales componentes de la cocina tradicional de Popayán y la parte montañosa del departamento del Cauca. A los anteriores hay que agregar una amplia variedad de legumbres y hortalizas, como frijol, arracacha y ullucos, y algunos condimentos como ajíes, y achiote o bixa. El maní o cacahuate también ocupa un importante lugar entre los productos de la huerta que resaltan el sabor de las comidas tradicionales de Popayán, bien sea como complemento de los pipianes de papa o como componente del local ají de maní que acompaña tamalitos y empanaditas de pipián.
- Métodos culinarios que hayan sobrevivido al progreso industrial/tecnológico. Pese a que Popayán cuenta con muchos de estos métodos hay cuatro que merecen especial mención: **1. encurtidos en vinagre:** base de la elaboración de chulquines (encurtidos a base de cogollos tiernos de caña brava); **2. desamargados** (tratamiento de algunos frutos y de las cáscaras de algunos cítricos –naranjas y limones, especialmente-, en agua por varios días para extraerles los sabores ácidos y amargos para luego substituirlos por el dulce de los almíbares en que se los cuece, **3. horneados en leña**, especialmente de panes de maíz y de otros amasijos en los que el sabor a leños es insubstituible como argumento de autenticidad y permanencia de la tradición, y **4. Cocción en leña** mediante el uso de fogones sobre piedras (tullpas).
- Dieta cotidiana que contenga platos tradicionales cuyo origen remonte a tiempos remotos: la dieta tradicional del popayanejo raizal incluye casi a diario papas en algunas de sus variedades; alguna de las muchas formas de preparación y presentación del maíz (arepas, tortillas, envueltos, mazorcas tiernas cocidas, tortas de sal y de dulce, etc.); desde su introducción el arroz es casi infaltable en su alimentación diaria así como la carnes de vacuno, cerdo o pollo. No siendo cotidiano su uso, merecen especial mención el consumo de sidra papa o chilacayote y los ya mentados ullucos. Ocupa un lugar destacado el consumo del fruto de la palma de chontaduro (*Bactris gassipaes*) puesto que pese a que pocas veces llega a la mesa, su consumo callejero cotidiano es costumbre inveterada entre los popayanejos.

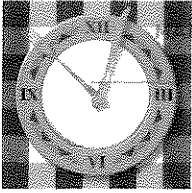


Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
UN MODELO TEÓRICO PARA SUSTENTAR EL TURISMO COMO INICIATIVAS SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO DEL MUNDO

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

- Mercados tradicionales de alimentos: Popayán cuenta con cuatro amplias plazas de mercado o galerías, que cumplen la función de abasto de todo tipo de alimentos y pese a la presencia de modernos hipermercados en la localidad, sus compradores aún conservan la fidelidad en sus visitas, entre otras razones, por economía. Localmente son conocidas como Galería del Barrio Bolívar, Galería de La Esmeralda, Galería de La Trece (o del Barrio Alfonso López), y Galería de Las Palmas.
- Respeto de la tradición culinaria: dos épocas marcan el énfasis del respeto a las tradiciones culinarias en Popayán: Semana santa y navidad. En estas épocas se vuelcan a las mesas de los popayanejos raizales algunas comidas que suelen estar ausentes el resto del año. En semana santa son tradicionales las *sopas de ayuno* ricos potajes en el que los huevos hervidos sin cáscara dan el toque característico de la época que se vive, en la que el consumo de carnes es vetado para los fieles católicos, especialmente en los días jueves y viernes santos; para estos días también es consumida la *sopa de vigilia*, caracterizada por la presencia de postas de pescado, preferentemente bagre de río; estos alimentos son matizados por las mieles de un fruto local que madura para esta época y cuya producción y consumo se restringe a la región: las *granadillas del quijo*. Durante la navidad los festejos familiares son acompañados del tradicional *plato de noche buena*, consistente de una bandeja multicolor compuesta de dulces de leche, dulces desamargados y amasijos de diversas clases, que suelen intercambiarse entre los vecinos y parientes como expresión de buena vecindad y de regocijo por la natividad.
- Industria alimentaria tradicional: por su condición de ciudad universitaria, Popayán es una ciudad en la que una de las más importantes fuentes de ingreso para muchas familias de medianos y bajos recursos económicos es la que se deriva de la producción de alimentos. La preparación de alimentos para estudiantes venidos de fuera ha sido por más de 150 años una tradición familiar en la ciudad. Algunos apellidos de la ciudad tienen ganado un puesto en la historia local gracias a las suculencias que han salido de manos de las laboriosas mujeres en cuyas cocinas la tradición alimentaria ha permanecido invariable. Ya sea fabricando los tamales de pipian que hacen las delicias de locales y visitantes, o cocinando los enormes calderos de ternero nonato sazonado con achiote y maní tostado y molido, o dorando en aceite las deliciosas rosquillas de harina con su típica forma de rueda dentada con que se acompañan desayunos y meriendas. De la forma que sea, son numerosas las familias que han hecho de la elaboración doméstica de alimentos tradicionales el *modus vivendi* que les ha permitido construir descendencias de gran utilidad social para la ciudad, la región y el país.
- Tradición de acogida de festivales gastronómicos: esta tradición se está fundando en Popayán con buenos augurios. Desde la exitosa celebración del primer festival



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
FORO TEÓRICO PARA SUSTENTAR LA CANDIDATURA DE POPAYÁN SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO Y PATRIMONIO CULTURAL

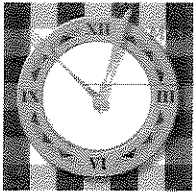
*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

- gastronómico en el año 2003, Popayán se convirtió en punto de referencia gastronómica de los colombianos. La condición de referente obligado fue ratificada durante la celebración del segundo evento consecutivo en el cual fueron superados todos los cálculos previstos por sus organizadores y se reafirmará en el mes de agosto de este año cuando se celebre el tercer evento como quiera que a la fecha las reservas han sobrepasado los cálculos estimados. Estos eventos que no son meros festivales a los que acuden los amantes de la buena mesa o de los buenos vinos se han convertido en foros de gran altura y nivel académico en el que participan profesionales de las diversas expresiones de la gastronomía alternando con antropólogos, historiadores, biólogos, ecólogos, periodistas y otras ramas del conocimiento a las que los avatares de la cocina no les son indiferentes.

JUSTIFICACIÓN

La ciudad de Popayán, capital del departamento del Cauca, justifica la presentación de su candidatura para ingresar a la Alianza Global para la Diversidad Cultural en la red temática Gastronomía, en los siguientes argumentos:

- Desde la época prehispánica Popayán ha sido sitio de emplazamiento de una importante sede cacical de la cual hay evidencia monumental en las estrabaciones de uno de sus cerros tutelares. Estos asentamientos permitieron a sus pobladores la creación de una gastronomía basada en cultígenos como maíz, papa, ulluco, quinua, chachafruto, frijol, y otras verduras y hortalizas a las que se sumaban las carnes de animales de monte y peces de sus ríos. Durante la colonia el mestizaje permitió que los europeos se apropiaran de algunas prácticas culinarias indígenas que al fusionarse con las de sus países de origen dieron lugar a una comida nativa-europea de la que muchas de sus viandas perduran apenas modificadas hasta la fecha.
- Sabedores de la importancia que reviste la gastronomía como patrimonio cultural de los pueblos y de las amenazas constantes a que se ven sometidas las cocinas tradicionales por la influencia de las comidas ligeras y de la globalización, un grupo de popayanejos interesados en el tema fundó la Corporación Gastronómica de Popayán y dio paso en el año 2003 a la organización del primer evento de carácter académico y gastronómico que se realizó en Colombia.
- El primer festival gastronómico de Popayán se convirtió en un evento internacional en el que Perú como país invitado se vio rodeado de delegaciones de países hermanos como Venezuela, México y Argentina al tiempo que la ciudad y la Corporación se integraban



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
MODELO TEÓRICO PARA SUSTENTAR EL DESARROLLO DE UN PATRIMONIO GASTRONÓMICO
GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

- a la Red Latinoamericana de Ciudades Gastronómicas con Puebla, Bahía y Lima, entre otras.
- A la fecha en Popayán se han celebrado dos versiones del evento con resultados académicos y gastronómicos que han superado ampliamente las expectativas iniciales y se prepara para la celebración del tercer evento consecutivo en el próximo mes de agosto, con la presencia de Brasil como país invitado, con cifras de participación nacional e internacional que supera con mucho las de los eventos anteriores en número de personas y países asistentes.

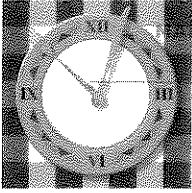
Programa de Políticas y Actividades

En términos de Programa de Políticas y Actividades que habrán de ejecutarse en los cinco años siguientes, destacamos las siguientes:

- Celebración del Congreso Gastronómico anual, como ha venido sucediendo hasta la fecha, con un país invitado. Tomando en cuenta que hasta ahora los países invitados han sido americanos (Perú, México y Brasil), la Corporación Gastronómica de Popayán tiene previsto iniciar la invitación de países del viejo continente.
- Con el auspicio directo de la Corporación Gastronómica de Popayán se continuará la realización de talleres encaminados a la capacitación de personas de los sectores populares en aspectos relacionados con la gastronomía y el servicio de mesa como parte de sus políticas para contrarrestar el desempleo y para actualizar a las personas que prestan este servicio en los restaurantes locales.
- La Corporación Gastronómica de Popayán adelanta gestiones multiestamentarias para consolidar a la ciudad como el primero de los destinos turísticos gastronómicos del sur occidente colombiano.
- En lo que toca a la investigación académica y científica, el Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca -GPG- de la Universidad del Cauca, adelanta ejecuta en la actualidad un ambicioso programa de investigaciones sobre las cocinas tradicionales del departamento del Cauca, con líneas de investigación y objetivos que abarcan desde lo meramente gastronómico hasta lo social cultural, entre los que destacamos por su impacto social los siguientes:

Gastronomía, patrimonio cultural, etnografía

- Conceptualización de la gastronomía como patrimonio cultural



Corporación
Gastronómica
de Popayán

THE GLOBAL ALLIANCE OF CITIES CREATIVAS GRUPO TEMÁTICO: GASTRONOMÍA
MARCO TEÓRICO PARA SUSTENTAR EL ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN SOBRE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

*Popayán lo prepara.
Usted lo disfruta.*

- Etnografía de los alimentos
- Etnografía de la cocina
- Etnohistoria de la alimentación regional
- Etnohistoria de las prácticas culinarias regionales

Culinaria

- Principios de transformación de los alimentos
- Aplicaciones en desuso de los alimentos
- Recuperación de tradiciones alimentarias en desuso

Objetivos

- Recopilar las prácticas culinarias tradicionales del Departamento del Cauca, con especial énfasis en aquellas que están en peligro de desaparecer de la memoria colectiva por haber entrado en desuso.
- Rescatar mediante la elaboración de recetarios las diferentes formas de procesamiento de los alimentos autóctonos del departamento.
- Adiestrar grupos de personas en las particularidades de las cocinas regionales del departamento.
- Incentivar entre los antropólogos en formación el interés por las múltiples perspectivas antropológicas de las diferentes cocinas caucanas.
- Constitución de una base de datos relativa a los diferentes aspectos que se comprometen en la configuración de una gastronomía regional.
- Crear un centro permanente de estudios sobre patrimonio gastronómico del departamento que irradie el conocimiento adquirido sobre el tema e investigue formas novedosas de incrementar el consumo de productos del agro de bajo costo y alto valor nutritivo.