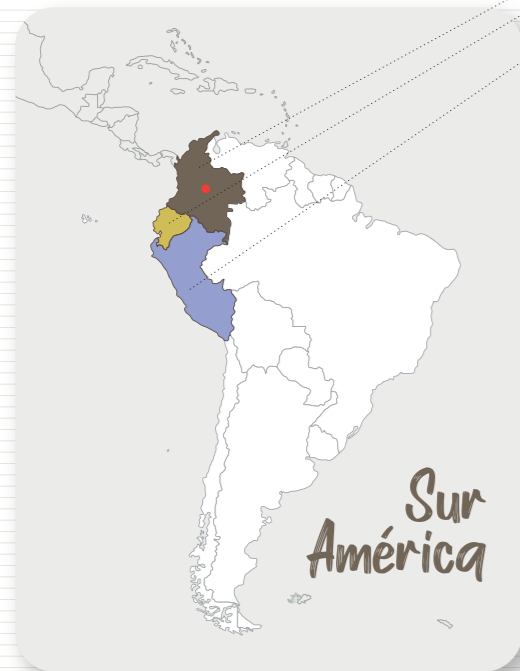


CHOCO,
VALLE DEL CAUCA,
CAUCA Y NARIÑO

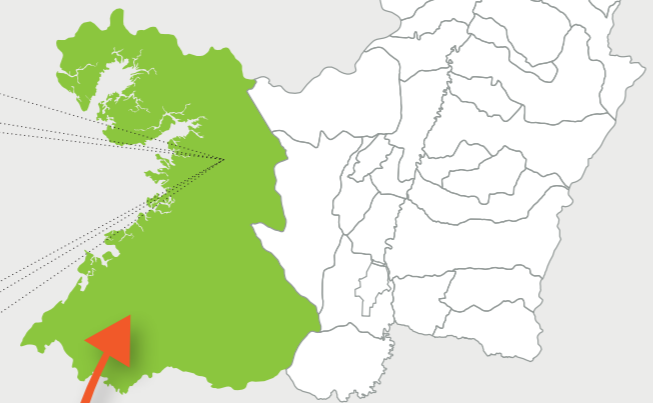


COLOMBIA, ECUADOR Y PERÚ



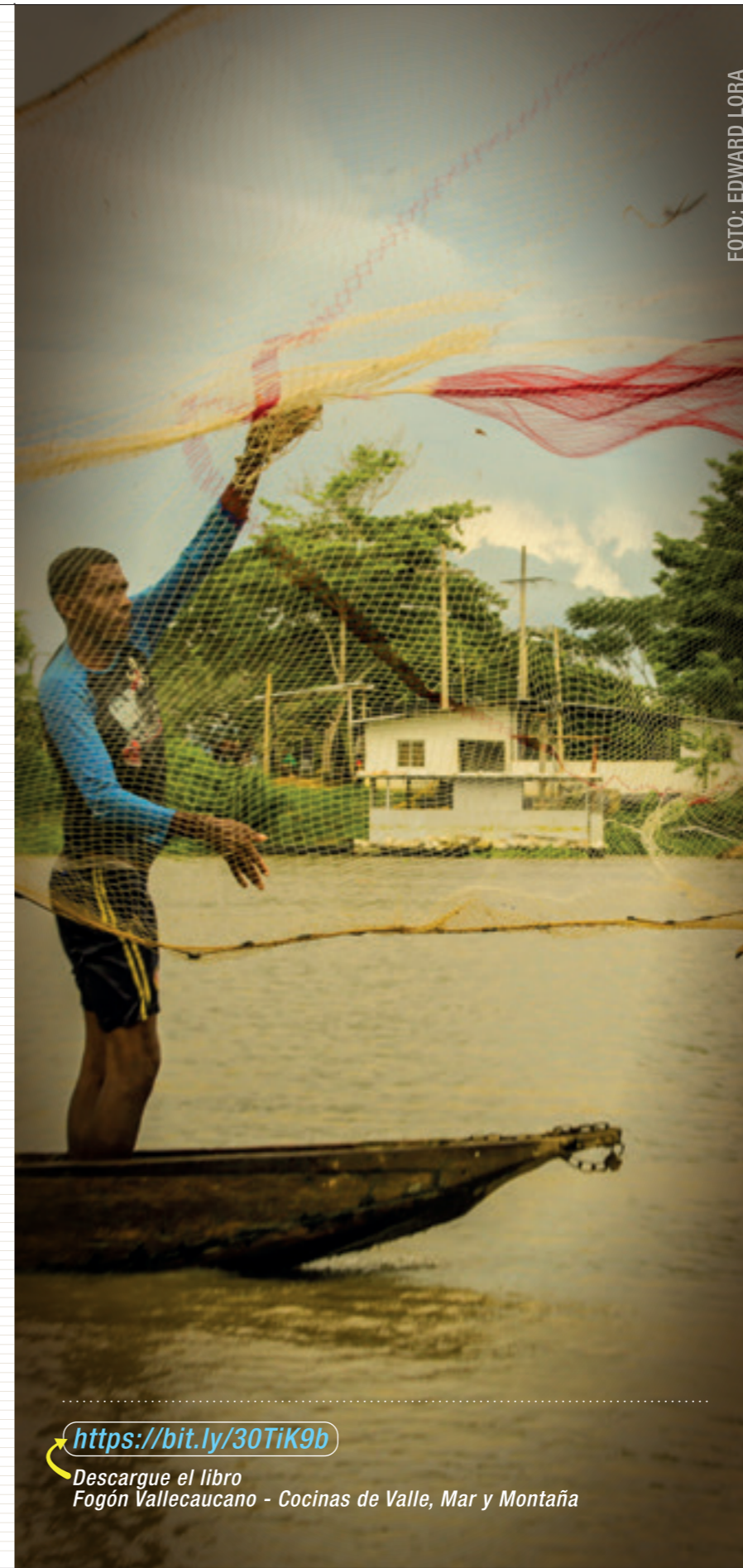
LOCALIZACIÓN

Departamento
Valle del
Cauca



Distrito de
Buenaventura

FOTO: EDWARD LORA



Memoria y
Patrimonio



25, 26 y 27 Sept /2019

Lugar: Antigua Estación del Ferrocarril
Bulevar de Buenaventura



ENCUENTRO
INTERNACIONAL
DE Cocinas
Tradicionales

Cocinando
desde
la Raíz



SOMOS PACÍFICO
HERENCIA DE SABERES



<https://bit.ly/30TiK9b>

Descargue el libro
Fogón Vallecaucano - Cocinas de Valle, Mar y Montaña

www.valledelcauca.gov.co/cultura

Localización, Antecedentes y programación

ANTECEDENTES

La Gobernación del Valle del Cauca, a través de su Secretaría de Cultura departamental, viene desarrollando una serie de estrategias y acciones para la salvaguardia de las cocinas tradicionales del departamento que son, en su conjunto, un invaluable bien patrimonial de los vallecaucanos. En esa dirección, se comenzó un proceso de documentación e investigación culinaria en los 42 municipios del departamento, donde se entrevistaron a portadores y portadoras de las tradiciones de la cocina reconocidos en sus territorios, lo cual dio como resultado la publicación de los libros "Cocinando con María", publicado en el año 2017 y "Fogón Vallecaucano: Cocinas de Valle, Mar y Montaña" publicado en el año 2018, del cual se ha hecho una segunda reimpresión este año, que junto con los libros "Herbolaria de la Plaza de Mercado" de la Escuela Taller de Buenaventura y "Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano: La cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca" del Ministerio de Cultura y la Fundación Activos Culturales Afro -Acua-, serán presentados en este encuentro de saberes y sabores.

Este año, a partir de la alianza establecida entre el Ministerio de Cultura del Perú y la Fundación ACUA- FIDA, en el marco del programa "Herencia de saberes", las Secretarías de Cultura del departamento del Valle del Cauca y del Distrito de Buenaventura, la Escuela Taller de Buenaventura y el Colectivo de Destila Patrimonio, se realizará este Encuentro Internacional de Cocina Tradicional Afro Somos Pacífico, enmarcado en la memoria de la diáspora africana y la visibilización del aporte de los afrodescendientes y su cultura a la identidad nacional del Perú, Colombia y Ecuador, países participantes.

Las portadoras de la tradición culinaria identificadas por cada país, serán las encargadas de mostrar, darnos a degustar y enseñar las comidas tradicionales de sus países y regiones. En las cocinas afro que veremos, podremos comprender los hilos comunes, pero también las diferencias de las distintas tradiciones culinarias, y a través del diálogo con las cocineras, podremos aprender algo del espíritu, la cultura y la creatividad del proceso libertario de los pueblos y comunidades afro del sur del continente americano.

Ya las cocineras de Colombia estuvieron en el Perú en mayo de este año y compartieron su arte culinario con las cocineras que estarán presentes en este encuentro, al que, además, se ha invitado a cocineras del Ecuador y cocineras de los otros departamentos de la región del Pacífico colombiano.

El Distrito de Buenaventura que hoy nos acoge, es el puerto marítimo más importante del país y el centro de referencia de los habitantes del sur de la región. Su población, en su mayoría afrodescendiente, junto a los indígenas y mestizos, han hecho ejemplares movilizaciones sociales reivindicando sus derechos y entre ellos, el derecho a la paz. Las tradiciones culinarias, la música y el apego a su tierra y a su familia, son factores determinantes de su identidad.

La Escuela Taller, sede del evento, es un proyecto social de formación en los oficios tradicionales. El edificio, donde antiguamente funcionaba la antigua estación del ferrocarril de la ciudad, por su arquitectura e historia es un bien de interés cultural de la nación. Al lado, al finalizar cada día, tendremos un evento único, el encuentro y presentación de las agrupaciones de cantoras de río, que vienen del campo a recrear las antiquísimas tradiciones de la música y el canto de las comunidades ribereñas.

El sueño, y uno de los propósitos de este evento, que se realiza en el mes del patrimonio cultural, es tejer redes y fortalecer los lazos de amistad entre los pueblos y las personas. La cocina tradicional es una buena ocasión para reflexionar juntos sobre nuestro patrimonio cultural, nuestra identidad, nuestra memoria, nuestro futuro y para disfrutar de una buena comida.

Programación

25 de Sept /2019

6:00 p.m. - Velada de inauguración Encuentro: Proyección documental y presentación del Libro " Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano: La Cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca" - Fundación ACUA.
6:40 p.m. - Velada artística Grupo de música Ritmo del Este.

26 de Sept /2019

8:00 a.m. Registro de Inscripción.
8:30 a.m. Apertura del Encuentro.
9:00 a.m. PANEL: La cocina de la diáspora africana en América Latina- cocineras tradicionales de Colombia, Ecuador y Perú, junto con el poeta Alfredo Vanin. Moderador: Enrique Sánchez.
11:00 a.m. Preguntas.
11:30 a.m. Presentación del libro Fogón Vallecaucano: cocina de valle, mar y montaña (2da reimpresión) - Gobernación del Valle del Cauca.
11:45 a.m. Condecoración póstuma a la cocinera tradicional de la Plaza de Mercado José Hilario López, la señora Francisca Castillo Boya "Pancha", a través de su hija Nery Mancilla y su nieta Luz Marina Moreno.
12:00 a.m. Almuerzo (libre).
3:00 p.m. COCINA EN VIVO
 Degustación de recetas tradicionales de siete (7) cocineras tradicionales de Colombia, Ecuador y Perú.
 Moderadores: Enrique Sánchez y Alfredo Vanin.
5:30 p.m. Inicio programación "XX Encuentro de Cantores de Río".

27 de Sept /2019

8:30 a.m. Exposición: Valor cultural y patrimonial del Viche: Universidad del Pacífico- Dra. Juana Francisca Álvarez.
9:15 a.m. Proceso de destilación del Viche/Biche: trapiche y alambique tradicional: Nelson Mondragón y Flavia Rentería (consejos comunitarios Rio Naya y Cajambre).
9:45 a.m. Preguntas.
10:00 a.m. Exposición de la Transformación del Viche/Biche en derivados y bebidas tradicionales.
10:45 a.m. Exposición sobre bebida del Pisco: aporte para el fortalecimiento de la cadena del viche/ biche y su posicionamiento.
11:15 a.m. Presentación de la bebida tradicional del Ecuador: Chapil.
11:30 a.m. Exposición sobre bebidas tradicionales del Perú: Chimchiví y Tutuma.
11:45 p.m. Presentación Libro Herbolaria de la Plaza de Mercado- Escuela Taller de Buenaventura.
12:00 p.m. Almuerzo (libre).
3:00 p.m. COCINA EN VIVO
 Degustación de recetas tradicionales de siete (7) cocineras tradicionales de Colombia, Ecuador y Perú.
 Moderadores: Enrique Sánchez y Alfredo Vanin.
5:30 p.m. Clausura: Acto simbólico de entrega de semillas y poesía.
6:00 p.m. Inicio programación "XX Encuentro de Cantores de Río".

1. Exposición de fotografía sobre el Pacífico y su cocina tradicional.
2. Mercado Artesanal.
3. Muestra de artefactos de cocina.



Conversatorio sobre la Cadena de valor, visita al Corregimiento 8: con pescadores, comunidad rural y sabedoras.
 - Lanzamiento del Libro Herbolaria.

Coordinación: Escuela Taller de Buenaventura.

*Recorrido con invitación previa.