



5 CONGRESO
NACIONAL
GASTRONOMICO
DE POPAYÁN

6 AL 9 DE SEPTIEMBRE DE 2007

ITALIA: PAIS INVITADO





**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**

Soñar si cuesta y mucho, pero sabe delicioso

Hace cinco años, un grupo de payaneses, sentados a la mesa, brindamos por un sueño. Estábamos seguros de habitar una ciudad bella y hospitalaria, de atardeceres prodigiosos y nobles recuerdos. Sabíamos que era un escenario propicio para juntar la gente que disfruta de los sentidos y goza con la belleza.

De otra parte, en el país la gastronomía adolecía de espacio y de sede; los académicos, chefs y aficionados buscaban un punto de encuentro en donde compartir y debatir sus ideas y tendencias. Y entonces, en esa mesa se propuso el sueño de crear un Congreso Gastronómico Nacional, un evento académico que congregará y posicionará el tema, que lo pusiera en valor y lo hiciera visible.

El ministerio de Cultura de inmediato comprometió su apoyo y se inició la aventura. Popayán, la histórica, abrió sus puertas y ponía la mesa para que el país gastronómico se sentara a dialogar, desde la academia y la práctica, sobre la importancia vital del patrimonio cultural culinario, sobre el papel fundamental de la industria alimenticia en la economía, sobre los secretos de la abuela y las novedades de los creadores contemporáneos, sobre la condición divina del vino, sobre la liturgia de comer, sobre la nostalgia que llevamos en la lengua y la ilusión que se nos hace en la saliva; es decir, sobre todo aquello que implica para un ser humano llevarse algo delicioso a la boca.

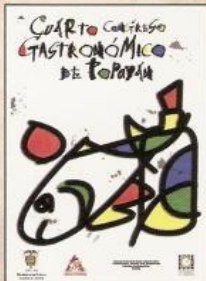
Y entonces hace cinco años, sometimos el temor con esperanza y llamamos a la mesa: Nos aliamos con el verano y les pedimos ayuda a los amigos; y entonces, asombrados, felizmente asombrados, vimos llegar una caravana de comensales desde todos los rincones de la patria.

Sabíamos también, que lo más válido de la cultura es compartir con otros y que así se ha edificado la civilización; entonces decidimos que cada año invitáramos 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.

El valle del Cauca, el viejo Caldas, Santander, San Andrés y Providencia y este año, el Tolima, han representado con generosidad y talento la cocina nacional, y Perú, México,

Brasil, España y ahora Italia, han presentado sus cocinas autóctonas acompañadas de su folclor y su cultura. A ellos, nuestra gratitud, pues han sido ellos con su esfuerzo y trabajo quienes han hecho de este Congreso el más importante evento académico de la gastronomía en Colombia.

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 los invite a compartir su mesa. Como lo dice nuestro lema: Popayán lo prepara, Usted lo disfruta: Nosotros se lo agradecemos.



Italia es el país invitado de honor al V Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán.

La gastronomía, hace parte de la cultura de lo estético y en ese rico universo, el nombre de Italia tiene la magia de evocar todas las fantasías que teje el imaginario colectivo a partir de la fecunda historia del pueblo italiano.

El refinamiento de los emperadores Romanos que mucho antes de la Era Cristiana, en un mundo sin aviones ni carreteras, degustaban en su mesa las ostras gallegas, los patés franceses, la repostería árabe y los mejores vinos del Mediterráneo, ha puesto a soñar desde entonces a los "gourmets" de todos los tiempos.

Y en esa renovación del pensamiento occidental que fue el Renacimiento Italiano, formando parte de la nueva concepción humanista de la vida, al lado de las demás Artes, florecen las artes de la mesa y por primera vez el acto de alimentarse se eleva a la categoría de goce estético. No es de extrañar que los artifices de tales cambios en aspectos tan variados fueran a veces la misma persona: el gran Leonardo da Vinci, visionario genial, pintor, arquitecto e ingeniero, el autor de la Gioconda y la Última Cena, es en la vida corriente un cocinero de una creatividad desorbitada, el terrible creador de la "nouvelle cuisine" de la época. Quién no sueña con haber cenado hacia 1478 en la "Taberna de las Tres Ranas" de Florencia cuyos propietarios y cocineros eran Leonardo da Vinci y Sandro Botticelli? Y mientras Leonardo inventa la servilleta, el sacacorchos y las máquinas de picar aves de corral, los Médicis les enseñan a las demás Cortes europeas las reglas de etiqueta de la mesa!.

Pueblo ilustre de artistas, filósofos, teólogos y políticos que al enaltecer las categorías tanto espirituales como tangibles inherentes a la vida del ser humano, creó un ambiente de cultura gastronómica propicio a su posterior creatividad culinaria. Poco importa si los espaguetis vinieron de la China o los inventaron los Etruscos; poco importa que el tomate sea originario de América y la albahaca del Asia; lo que cuenta es la manera cómo ese pueblo ha sabido combinar lo foráneo con sus maravillosos recursos propios, su aceite de oliva, su aceto balsámico, sus vinos y sus yerbas aromáticas para producir una identidad italiana del sabor, un refinamiento gustativo inconfundible en el mundo de hoy.

Gracias a los buenos oficios de la Embajada de Italia en Colombia, la porción de Italia presente en el Congreso Gastronómico de Popayán es la región Emilia Romagna. Nada más acertado: su capital, Bologna, comparte con Popayán un estrecho lazo de hermandad: ambas pertenecen a ese exclusivo grupo de nueve ciudades del mundo escogidas por la UNESCO para formar la "Red de Ciudades Creativas" en el marco de la Alianza Global para la Diversidad Cultural.

Bienvenida Emilia Romagna a Popayán! Bienvenida Italia total! Estamos seguros que la sabiduría de sus conferenciantes y el saber hacer de sus cocineros nos harán disfrutar de una cultura gastronómica ancestral envuelta en los efluvios del aceto balsámico y los aromas incomparables de la albahaca!



Italia: país Invitado

Guillermo A. González M.

El territorio tolimense fue lugar de asentamiento español desde mediados del siglo XVI y Mariquita disputó con Santa Fé la categoría de capital del Nuevo Reino por cuenta de sus muy ricas minas de sal, plata y oro. Mariquita fue capital de la provincia que confrontaba a Popayán en importancia, a su vez fue capital transitoria del país como tiempo después lo fue Purificación, también municipio tolimense.

Ibagué en tanto, fue un lugar de paso, estación intermedia entre el occidente y la capital. Tan solo cuando fue designada capital del Estado Soberano del Tolima comenzó a adquirir preponderancia regional y a merecer categoría de ciudad.

En el aspecto culinario muy temprano se produjo la simbiosis entre los manjares criollos y las tradiciones de la península que dieron como resultado la vanguardia de lo que hoy se conoce como cocina fusión. Basta ver y saborear los platos más representativos de la región como la lechona y su hermano menor el asado huilense; es un plato elaborado en hornos de barro similares a los que se pueden encontrar aún en Asturias en donde el cerdo, importado y de fácil adaptación a las nuevas tierras, era aderezado con esmero y se mezclaba con productos de maíz como el insulso. En el espacio sobrante en el horno, a más de los entresijos del porcino que tenían y tienen enorme popularidad, comenzó a desarrollarse toda una tradición de horneados y colaciones que ha alcanzado altos grados de complejidad y elaboración.

Igual sucede con esas versiones criollas de la olla podrida española que son el viudo de pescado, originario de las orillas de los ríos, que hoy se sustenta en productos argentinos, y el sancocho, también de tierra caliente, que es una celebración de los productos de la tierra.

La zona de cordillera fue objeto de la colonización paisa cuya cocina rústica permanece inmodificable a través de los tiempos.

De otro lado, y como ya se ha dicho, Ibagué de ser un lugar de paso en el que pernocaban los viajeros se convirtió en la capital del Estado Soberano y, como otras ciudades colombianas, recibió oleadas migratorias de quienes huían de las guerras y las penurias en Europa y el Oriente Medio. De esta manera se afincaron en la capital del Tolima siri-

libaneses con sus quibbes, tamboules, tahines y postres crocantes en miel y almendras; los italianos que enseñaron a los locales el cultivo y uso de diversas hortalizas y verduras a más de las delicias de la pasta y la cocina calabresa y mediterránea; los españoles no solamente trajeron consigo nuevos métodos de cultivo de arroz sino reforzaron la influencia que las marmitas españolas habían tenido en la conquista y la colonia. Incluso hubo en Ibagué una avanzada china de cocina cantonesa que ha sido el origen de numerosos restaurantes en diversos lugares de Colombia.

Resulta bien significativo que el Congreso gastronómico de Popayán tenga como invitado especial al Tolima para que se trace la línea irrebalsable de lo que deben ser y contener los auténticos platos de la región como el tamal, la lechona, el sancocho, el viudo, el juan valerio y todos los elementos complementarios como el insulso, la arepa oreja 'e perro, los bizcochos de achira, maíz y manteca y las múltiples variaciones en postres y manjares que utilizan los frutos de la región y cuya enumeración no cabe en esta nota. Sirve además para rechazar fórmulas espurias, algunas de ellas publicada en adornados tomos de pasta dura y policromía en donde se atreven a insinuar pecados capitales irredimibles que incluyen el arroz en la confección de los tamales y, pero aún, en el relleno de las lechonas.

Los sabios concurrentes a Popayán sabrán expulsar a estos apóstatas de la buena mesa y la estética y arropar a los defensores de los más deliciosos sabores.

ANTONIO MELO
Director
Diario El Nuevo Día - Ibagué

La "Placa de Honor a la Vida y Obra de una Personalidad Colombiana en el campo de la Gastronomía" le ha sido otorgada en este V Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, al Chef caleño Carlos Ordóñez Caicedo.

El mundo del buen comer en Colombia estaba en mora de hacerle un reconocimiento de amplia proyección a este apóstol de los sabores del terruño que, mucho antes de que la cultura gastronómica alcanzara en nuestro país el despliegue mediático que hoy tiene, comenzó, pionero y visionario, a explorar con pasión el entonces oscuro y despreciado universo de los fogones criollos.

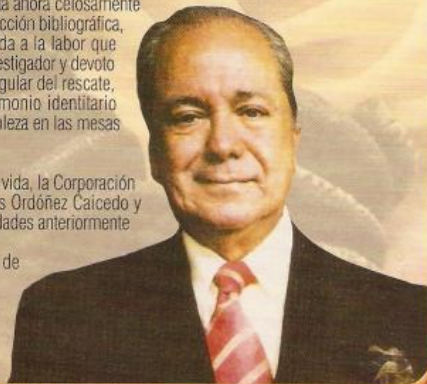
Hoy todos reconocemos que la gastronomía representativa de un país hunde sus raíces en esa cocina tradicional que llegó hasta nosotros en las ollas de las abuelas. Aun las fusiones propias de la globalización y las "deconstrucciones" contemporáneas más atrevidas se cuidan mucho de mantener intacto ese sello de legitimidad. Pero hace algunos años, entre nosotros nadie osaba presentar en mantel blanco las delicias de la pizana familiar, verdadera identidad de la cultura culinaria colombiana, hasta que apareció la figura de Carlos Ordóñez Caicedo.

Trotamundos irredento y cosmopolita, bohemio de buena laya y enamorado de la vida, la historia de su trashumancia está jalonada de sitios y personajes sorprendentes: la prestigiosa "Cordon Bleu" y "La Varenne" de París, su restaurante "The Good Table" de Manhattan, Nueva York, donde los Beatles y el pintor Andy Warhol fueron sus comensales, su trato familiar con la tropa del Mimo Marcel Marceau y su experiencia como mayordomo, cocinero y secretario del gran Ygor Strawinsky!

No es de extrañar que a su regreso a Colombia este gentleman gocetas y andariego trajera en su bagaje la cultura y el refinamiento necesarios para hacerle un aporte fundamental al epicureísmo local. Lo que es verdaderamente extraordinario es que los enfocara al rescate de los sabores y los saberes criollos ignorados hasta entonces con pudor no exento de desprecio por los gastronómicos de la época, para sacarlos, según sus propias palabras, del "limbo" en que se encontraban.

En buena hora lo hizo! Carlos Ordóñez, el primero, se topó con ese tesoro multifacético que constituye la riquísima diversidad colombiana de productos naturales y tradiciones culinarias. En su "Gran libro de la cocina colombiana" publicó 750 de las 2700 recetas que investigó, recopiló y seleccionó en un año de peregrinar por nuestra arrugada geografía. Y a partir de entonces, en numerosos libros profusamente difundidos, ha venido dando minuciosa cuenta de los secretos hasta ahora celosamente guardados de las cocinas regionales del país. Esta producción bibliográfica, considerada la "Biblia" de la cocina colombiana, unida a la labor que Carlos Ordóñez Caicedo sigue desempeñando como investigador y devoto promotor de los sabores propios, han sido la piedra angular del rescate, la actualización y la puesta en valor de nuestro patrimonio identitario gastronómico que ha adquirido por fin sus letras de nobleza en las mesas refinadas de Colombia.

En este justísimo reconocimiento a la labor de toda una vida, la Corporación Gastronómica de Popayán exalta los méritos de Carlos Ordóñez Caicedo y agrega su nombre a la galería de prestigiosas personalidades anteriormente galardonadas con esta distinción: Lácides Moreno, Teresa Román de Zurek, Ignacio Cajiao y Sofy Arboleda.



JUEVES 6 DE SEPTIEMBRE DE 2007

6:00 p.m.

Acto Inaugural e Instalación del Congreso
Condecoración Vida y Trayectoria al Chef Carlos
Ordóñez Caicedo

Presentación

Banda Infantil Municipal de Santander de Quilichao

8:00 p.m.

Cóctel Casa Museo Guillermo Valencia.

VIERNES 7 DE SEPTIEMBRE DE 2007

PRIMER SEGMENTO ACADEMICO TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

8:30 a.m. a 9:30 a.m.

Recorridos y lugares vinculados a Giuseppe Verdi
Conferencista: Alessandro Furlan

9:30 a.m. a 10:30 a.m.

Promoción de la Región Emilia Romagna
Conferencista: María Cristina Turqui

Café

10:45 a.m. a 11:30 a.m.

Mitos y Verdades sobre la comida Italiana
Conferencista: Giuliana Dal Piaz

11:30 a.m. a 1:00 pm. Mesa Redonda:

Identidad de la Cocina Italiana en el Mundo

Intervienen: Luciano Paganelli Presidente Cámara Italiana
Dra. María Cristina Turchi
Chef: Sergio Parra
Dr. Alessandro Furlan

4:00 p.m. a 5:00 p.m.

Cocina del Renacimiento Italiano

Conferencista: Chef Juan Carlos Franco (La Salle College)

5:00 p.m. a 5:45 p.m.

Beneficios de la Dieta Mediterránea

Conferencista Chef: Raffaello Basile

SABADO 8 DE SEPTIEMBRE DE 2007

**SEGUNDO SEGMENTO ACADEMICO
TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO
VALENCIA**

9:00 a.m. a 10:00 a.m.

La Expansión de una cultura gastronómica en Colombia

Chef: Leonor Espinosa

10:00 a.m. a 10:30 a.m.

Café - Chocolate

10:30 a.m. a 12:00 m.

Chocolate: Dulce Tentación

Intervienen:

Historia: Chef Pastelero: Hobarny Velazco

Salud: Dra. Juliana Muñoz M

12:00 m. a 1:00 p.m.

Alpina Revolución Alimentaria

Dra. Claudia Manzano

4:00 p.m. a 5:30 p.m.

Mesa Redonda:

"Cocina Molecular (Deconstrucción) vs. Cocina Natural"

Intervienen: Kerdon Macdonald

Daniel Kaplan (Rest. 29)

Rodrigo Roesel (Rest. Cadaques)

Paula Silva y Daniel Meroño

(Rest. Khemia)

5:30 p.m. a 6:30 p.m.

La Empanada: "Santa Caridad Divina"

Dra. Luz Marina Veléz

Colegiatura Colombiana - Medellín

DOMINGO 9 SEPTIEMBRE DE 2007

TERCER SEGMENTO ACADEMICO

9:00 a.m. a 10:00 a.m.

Cocinas Regionales de Colombia

Departamento del Tolima

Natalia Vila (Rest. Claro Oscuro)

10:00 am A 10.45 am

"El Tolima y su Cultura"

Antropóloga Patricia V. de Pineda

11 a.m. a 12.30 p.m.

Mesa Redonda:

Piazoletas de Comidas Vs. Restaurantes de Mantel

Intervienen: Dr. Jorge del Castillo - Gerente Legis

Chef Carlos Gaviria - Instituto Mariano Moreno

Chef Carlos Ordóñez

Luis Gabriel Jaramillo - Restaurante Andrés Carne de Res

PRIMERA MUESTRA GASTRONOMICA: ITALIA PAIS INVITADO: SABORES DE EMILIA ROMAÑA

Viernes 7 de Septiembre de 2007 - 1:00 p.m. a 3:30 p.m. - Hotel Dann Monasterio - Salón Campanario
Muestra Gastronómica Patrocinada por: Almacenes Exito
Vino de Mesa : San Giovese Di Toscana
Ofrecido por: Representaciones Lucchesi
Interpretación Musical: Grupo Intermezzo - Mezzosoprano: Janeth López

SEGUNDA MUESTRA GASTRONOMICA

Sábado 8 de Septiembre de 2007 - 1:00 p.m. a 3:30 p.m. - Salón Campanario Hotel Dann Monasterio
"LA SONRISA DE LA MONALISA"
Chef: Juan Carlos Franco - La Salle College
Muestra Gastronómica Patrocinada por: Conzazoni y Canola Life
Vino de Mesa: Frontera de Concha y Toro
Interpretación Musical: Canto Lírico Italiano Soprano: Mercedes Guerrero A. Pianista: Juan Diego Galíndez

TERCERA MUESTRA GASTRONOMICA

Domingo 9 de Septiembre de 2007 - 1:00 p.m. a 3:30 p.m. Salón Campanario Hotel Dann Monasterio
"¡QUE VIVA EL SAN JUAN!"
Chef Natalia Vila (Rest. Claro Oscuro) y La Salle College
Interpretación Musical: Canta Tierra



CATAS DE VINO

Indispensable: reservación de cupo en la mesa de inscripciones

Viernes 7 y sábado 8

De 6:30 a 8:00 p.m. Escuela Taller - Maco Ltda - Viejo y Nuevo Mundo: Argentina: Propietario y Sommelier Jorge Simonasi
España: Sommelier Carlos Osorio

Viernes 7 y sábado 8

De 6:30 a 8:00 p.m. - Club Popayán
Salón Tempestad: Casa Ibañez
Sommelier: Oscar A. Marulanda
Comedor Principal: Global Wine
Sommelier: Olga Herrera

CATA DE LICORES DIGESTIVOS

Viernes y sábado 3:30 a 5:00 p.m.
Cámara de Comercio Auditorio Empresarial
Licorera: Alejandra Garavito R.
Patrocina: Campania Cía
Licores: Grapa, Limoncello y Amaro

CATA DE WHISKY

Viernes 7 Hora 9:00 a 11:00 pm.
Escuela Taller
Licorero Juan Manuel Chavarro.
Patrocinador: Instituto de Servicios Gastronómicos I. S. E. G.

CATA DE TEQUILA

Sábado 8 hora: 9:00 a 11:00 p.m.
Escuela Taller
Licorero Juan Manuel Chavarro
Patrocinador: Instituto de Servicios Gastronómicos I. S. E. G.

CATA DE ACEITE DE OLIVAS

- Aromatizado de ajo y ají
Extravirgen - Biológico.
Viernes 7 y Sabado 8
Hora 11 a 12.30 p.m.
Cámara de Comercio Auditorio Empresarial
Patrocinada y presentada por:
Stefano Lucchesi

- Premium Extravirgen de Lloreda Grasas

Viernes 7 y Sabado 8

Hora 11:00 a 12:30 p.m. Club Popayán
-Patrocinada por: Lloreda Grasas

TALLER DE EXPERTOS QUESEROS DE ALPINA.

Chef invitado Franco Basile
Viernes 7 y Sábado 8 Hora: 5:30 p.m. a 7:30 p.m. Salón San Francisco Hotel Dann Monasterio

COCINA Y SHOW DE CHEFS

Auditorio Plaza Colonial:
9 a 10 am: Samuel Cobo - Popayán
10 a 11 am: Paula Silva y Daniel Meroño Rest.: Khemia
11 a 12 m: Francisco Prado Rest.
Enoki Wok & Sushi
12 a 1 pm: Claudio Provitali - It
3 a 4 pm: Marco Bernal Colombia-Canadá
4 a 5 pm: Leonor Espinosa
Leo Cocina y Cava
5 a 6 pm: Carlos Gaviria
Inst. Mariano Moreno
6 a 7 pm: Hobanny Velazco
Chef: Repostería del Chocolate

PLATOS AL CLAUSTRO - NOCHE DE RISOTTOS Y ANTIPASTOS COLEGIO MAYOR DEL CAUCA

Viernes 7 y sábado 8
a partir de las 7 pm
Chefs invitados:
Kendon MacDonald
Daniel Kaplan - Restaurante 29
Rataello Basile
Y los aprendices de cocina del Sena Popayán
Shows Musicales:
Festival de San Remo:
Vladimir - Grupo D'Gesta
Sexteto Son Antillano
Patrocina:
AGUARDIENTE CAUCANO SIN AZUCAR - INDUSTRIA LICORERA DEL CAUCA - Logística: Escuela Taller.

COCINA MOVIL - PLAZOLETA SAN FRANCISCO -JUEVES A DOMINGO

Cocina práctica realizada por: La Unidad de Cocina del Centro de Comercio y Servicios de la Regional del Cauca SENA

PROGRAMACION CULTURAL

Salón de exposiciones del Banco de la República- Lunes 3 a Viernes 9
- Pan y Lengua de Italia
- Afiches Turísticos de Italia
- Alimentación y Sabores de la Italia Antigua

EXPOSICIÓN ESCULTURA COMESTIBLE DE CHOCOLATE

Salón El Barracón de los Oficios Escuela Taller
Elaboración Escultura:
Jueves 6 - Viernes 7
Degustación: Sábado 8 Hora: 4:00 p.m.
Escultora: Dorothee Selz
Patrocinada por: Compañía Nacional de Chocolates y Alianza Colombo Francesa de Popayán

CONFERENCIA Auditorio Banco de la República -Viernes 7 Hora 10 am
Vegetarianismo: Nutrición Sana Dra. Ana Gladys Vera

CONCIERTO Iglesia de Santo Domingo Sábado 8 Hora 7 pm
Grupo Vocal: DIABOLUS IN-MUSICA
Auspiciado por el Banco de la República

EXPOSICION DE FLORES

Teatro Municipal
Jueves 6 a Domingo 9
Club de Jardinería de Popayán:
"A Manteltes"

EXPOSICION DE ARTE RELIGIOSO Y CUSTODIAS DE POPAYAN

Museo de Arte Religioso
De Jueves 6 a Domingo 9

Eventos Paralelos



Una tarjeta que te da
EL RECONOCIMIENTO
es una tarjeta que
te hace crecer.



Bancolombia 

El reconocimiento es para usted



con el apoyo de:



Libertad y Orden

Ministerio de Cultura

República de Colombia



Gobernación
del Cauca

PAÍS INVITADO:



*Assessorato al Turismo
Ente Nazionale di Cultura
Eugenio*

Regione Emilia-Romagna



Cámara de Comercio
Italiana para Colombia



Universidad
del Cauca

Corporación Gastronómica de Popayán:
Carrera 7 No. 4-36 Teléfono: 8214141
gastronomiapopayani@hotmail.com