

# SEXTO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN

4 AL 7 DE SEPTIEMBRE DE 2008

**CHILE**  
INVITADO  
DE HONOR



**PRIMERA MUESTRA  
MICROEMPRESARIAL  
ALIMENTARIA**  
3 al 7 de Septiembre de 2008



**Federación Nacional de  
Cafeteros de Colombia**

# Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán

Por sexta vez, Popayán, la ciudad blanca, certificada por la UNESCO como "Ciudad creativa en Gastronomía" abre sus puertas y activa sus fogones para acoger a sus invitados al Congreso Nacional de Gastronomía.

Entre ellos, este año acoge gustosa a Chile, 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 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 polo sur y los desiertos del norte. Chile, el terruño de un Neruda entermecido 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!

Y desde luego -novedad que se inicia este año- en la "Feria de las Colonias" todos los municipios del Departamento del

Cauca podrán compartirnos los platos de su cosecha, que serán tan ricos y variados como los productos de los distintos pisos térmicos y las variadas tradiciones étnicas que han forjado por siglos las cocinas regionales del Cauca.

Este año además, el Ministerio de Cultura, que ha sido siempre un gran aliado del Congreso Gastronómico de Popayán, ha escogido el marco de esta sexta versión para discernir el Premio Nacional de Gastronomía. Este galardón le reconoce a la cocina su máxima expresión espiritual al considerarla como parte del patrimonio cultural inmaterial.

La actividad económica, que hace de las expresiones culturales un factor de desarrollo, este año está presente en la "Feria Micro-empresarial Alimentaria" que pondrá en contacto a diversos protagonistas del sector tanto nacionales como extranjeros.

Este máximo evento cultural no tendría sentido si no se compartiera con todos los payaneses: el Segmento Académico del Congreso, el espacio "Platos al claustro" y el evento "Cocina Fashion" (atendido por siete afamados chefs internacionales) están diseñados para que toda la ciudadanía de Popayán pueda participar en esta fiesta de la cultura.

Porque estos días serán de fiesta. Una fiesta de esos sabores y esos aromas de cocina que, a través de los sentidos, tienen la virtud de evocar los sentimientos más nobles del ser humano: por algo la mesa es el símbolo por excelencia de la convivencia, la fraternidad y la paz.

Por: Alvaro Garzón López



# Chile

*"Yo todos los días pongo  
No solo los pies en el plato,  
Sino los codos, los riñones,  
la lira, el alma, la escopeta".*

Pablo Neruda

Nuestro invitado de este año es Chile, ese país que desciende de los Andes al Pacífico y en cuyos valles tiene lugar el prodigio fértil de la naturaleza y el valeroso milagro del trabajo humano. Es con toda razón un icono mundial de la vitivinicultura y un referente obligado como exportador de frutas frescas y procesadas.

De igual manera ofrece una succulenta variedad de frutos de mar que va desde la exclusiva y endémica centolla, pasando por los locos y las machas, hasta las algas marinas que tejen con abundancia sus gélidos arrecifes. A esta pluralidad marina se junta el maíz, y la carne de res del pino de ají en el dulce pastel de choclo: una reiteración de la simbiosis cultural de la cocina latinoamericana.

También están presentes en el patrimonio gastronómico del país austral las culturas precolombinas como los mapuches, esos araucanos indoblegables y los legendarios habitantes de Chiloé, que ancestralmente han sepultado sus fogones para preparar su tradicional curanto.

Una novedosa incursión de la industria alimenticia de Chile es la producción de aceite de palta (aguacate), que irrumpe con mucha fuerza en el mercado mundial, gracias a sus propiedades benéficas para la salud.

Y todas estas delicias bañadas y acompañadas por una amplia variedad de vinos, que le dan a Chile su identidad y le son tan propios como el arte de las pocas palabras que dicen todo, que es la poesía.

Porque la poesía es esencia en este maravilloso pueblo y así se manifiesta en el nombre que se da allí a las cosas y a los recuerdos. Pablo Neruda, el poeta chileno que recitamos en el mundo, también nos acompañará en boca de expertos que lo leerán a través de sabores y aromas de la comida de su ancestro.

Y precisamente como interrogó Neruda en su "Libro de las Preguntas" se quedan dos dudas en el aire: "Hay en el cielo de Colombia un coleccionista de nubes?, y Tienen primero gusto a lágrimas las uvas negras del desierto?" .

Por: Alvaro Montilla Vega





# La Gran Sabana de Córdoba

Córdoba, cuna del sombrero vueltiao, emblema de Colombia, tierra de corralejas, nace como departamento el año 1952. Su capital Montería, la perla del sinú, es una hermosa ciudad anclada en la rivera del río más fértil del mundo.

Los variados paisajes de Córdoba con sus serranías, sus costas de hermosas playas, sus extensas ciénagas, las riveras de los ríos San Jorge y Sinú, y la inmensidad de las sabanas hacen juego con el paisaje más hermoso, su gente. Hay un mundo mágico en este rincón de la tierra, donde las risas, las bromas y el humor llenan tiempo y espacio.

Estar en Córdoba hace que tu corazón lata al ritmo de los redoblantes, bombos, trompetas, clarinetes, tubas y bombardinos; empuja a tus pies y a tu cuerpo a bailar a un ritmo mezcla de samba, pasodoble, tango y cumbia llamado "porro"; tus sentidos se llenan con sabores y olores exóticos productos de una fusión de comida criolla y árabe, representados en las sabanas por el mote de queso, el quibbe, la mazamorra de maíz, el chocho de aji, el mongo, el casabe, la carimañola y el bollo poloco entre otros.

Los paisajes sabaneros de fondo verde y colores intensos, animados por el imponente ganado cebú y la gran variedad de aves como el yolofo, el tusero, el perico, la pigua, el chaochao, la garza del ganado, imitan la obra del paraíso.

Sahagún, la capital sabanera, ciudad cultural, pueblo pujante lleno de historia y de magia, enriquecida por las migraciones desde la otra orilla, y representando al departamento de Córdoba, les da la bienvenida a este magnífico congreso organizado por Popayán y les invita a saborear su deliciosa comida.

Por: Adelmá Hoyos de Negrete





## Germán Patiño Ossa

Nació en Cali el 25 de Julio de 1948. Sus primeros estudios los realizó en Río de Janeiro, Brasil, en el Colegio Alemán de Cali y en la Escuela Naval "Almirante Padilla" de Cartagena. Posteriormente estudió Antropología en la Universidad de los Andes en Bogotá y luego se vincula a la Corporación Autónoma de Occidente, en Cali, como profesor en el programa de Ingeniería Mecánica y en la Facultad de Comunicaciones. Paralelo a las labores de docencia, en 1990 se vincula con la Alcaldía de Santiago de Cali como Asesor. En 1998 trabaja como Secretario de Cultura y en el año 2001 es nombrado Gerente del Canal *Telepacífico* donde permanece por tres años hasta que se vincula a la Universidad del Valle como asesor de la rectoría.

Ha sido columnista en los diarios Occidente y El País, ha realizado investigaciones sobre la cultura ribereña compilada en el ensayo *La Navegación y la Vida Ribereña* en el Valle Colonial y sobre el Ferrocarril del Pacífico y cambio tecnológico en el Valle del Cauca publicado por la Universidad Autónoma de Occidente, es miembro fundador del Centro de Estudios Históricos y Sociales Santiago de Cali, realizó la sistematización del Archivo Histórico de Cali en el periodo republicano, fundador y director del Festival de Música del Pacífico "Petronio Alvarez".

En 1989 le otorgan el Primer Premio de Historia Regional Vallecaucana para profesionales y universitarios con el ensayo: *Herr Simmonds y el Primer Viaje del Vapor Cauca*, en 1990 en Primer Premio de Historia Colonial de Cali en categoría para profesionales y universitarios con "El Alférez Real Próximo a Morir". En 1995 fue finalista del *Premio Nacional de Lingüística de Colcultura* en compañía de María Victoria Londoño, con el trabajo *Rompiendo el Cielo de Barro, Educación y Lenguaje en las Narraciones de los Niños*. En 1998 le otorgan el "Samán de Oro" en el área de cultura. Premio entregado por votación pública a personalidades del Valle del Cauca. Mientras ejercía como gerente del canal de televisión *Telepacífico*, la UNICEF le otorga el premio Iberoamericano de comunicación por los Derechos de la Niñez y la Adolescencia con el programa *Aquí Vamos marcando el Paso*. En el 2001 recibe el Orden Gobernación de Nariño en el grado de Comendador y en el 2002 la Orden al Mérito Vallecaucano en la Categoría Arte y Cultura. La Universidad del Valle en el 2005 le otorga el título profesional de Licenciado el Literatura. En el 2006 gana el Primer Premio Concurso Andrés Bello de Memoria y Pensamiento Iberoamericano en la modalidad ensayo, con *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. En el 2007, finalista a los Premios Gourmad para el mejor libro de cocina del mundo en la categoría literatura culinaria, con *Fogón de Negros*.

# Contenido Académico

## Miércoles 3

5:00 p.m. CENTRO COMERCIAL CAMPANARIO  
AUDITORIO Y CORREDORES

Instalación e Inauguración  
"I MUESTRA MICROEMPRESARIAL ALIMENTARIA"

## Jueves 4

4:00 p.m. BANCO DE LA REPUBLICA

Inauguración Cerámicas de Dalita Navarro y Barichara

5:00 p.m. HOTEL DANN MONASTERIO

Instalación e Inauguración  
"VI MUESTRA INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL"

6:00 p.m. TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

Acto Inaugural e Instalación del Congreso  
Condecoración Vida y Trayectoria al Historiador  
GERMAN PATIÑO OSSA

Presentación: Musical Regional

8:00 p.m. MUSEO NACIONAL GUILLERMO VALENCIA

"Noche Caucana" Chef Reneta Simmonds M.

Patrocinador: INCAUCA S. A.

Aperitivos: Cremas - Escarchados - Aguardiente

Ofrece: Industria Licorera del Cauca

Vino Tinto: Casillero del Diablo - Cabernet Sauvignon

Ofrece: Casa Concha y Toro

## Viernes 5

### Primer Segmento Académico

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

Homenaje a **Kendon MacDonald Smith** -  
"EL MURO DE LA PRESENCIA"

9:05 a.m. a 9:15 a.m. "Cocina Básica"  
Chef Juan Carlos Franco - Lasalle College

9:15 a.m. a 10:00 a.m. "Tradición e Innovación en  
Cocina" Conferencista: Dr. Augusto Merino Medina -  
Director de la Maestría en Humanidades, Universidad  
Adolfo Ibáñez.

10:00 a.m. a 10:45 a.m. "Chile y su Gastronomía"  
Chef Chileno Rodrigo Barañao Garcés

10:45 a.m. a 11:30 a.m. "Las Glorias de la Mesa en  
Poesía" Conferencista: Dr. Luis A. Vargas Saavedra  
Escritor, poeta y pintor chileno

11:30 a.m. a 12:00 m. Pablo Neruda: "Poesía y  
Gastronomía"  
Poetas: José Luis Díazgranados - Gloria Cepeda Vargas

12:00 m. a 1:00 p.m. Mesa Redonda: "De palabras,  
Fogones y otras Odas"

Intervienen: Dr. Álvaro Montilla V.

Dr. Marcelo Dalmazzo - Agregado Cultural y Prensa  
Embajada de Chile en Colombia

Poeta: José Luis Díazgranados

Poeta: Gloria Cepeda Vargas

## *Primera Muestra Gastronómica*

1:00 p.m. a 3:30 p.m.

**CHILE PAIS INVITADO "SABORES DE CHILE"**

Chef Chileno Rodrigo Barañaño Gárces

Asistente Chef Chileno Álvaro Toro Benavides

Asistentes de Cocina: Lasalle College

Hotel Dann Monasterio – Salón Campanario

Patrocina: **CARREFOUR**

Aperitivo: Pisco Capel con Denominación de Origen

Ofrece: **VINCORTE**

Vino de mesa: Trío – Ofrece: Casa Concha y Toro

Interpretación Musical: Grupo de Músicos:

**"Huasos Chilenos"**

2:30 p.m. a 3:30 p.m.

Conferencia: **Vegetarianismo "Un Estilo de Vida"**

Intervienen: Mg. Ana Gladys Vera

Médico Juan Carlos Torres

Lugar: Auditorio Banco de la República

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

Conversatorio: **Cocinas Indígenas: Cultura Nasa**

Interviene: Antropólogo Carlos Enrique Osorio G.

**Cultura Mapuche**

Interviene: Antropóloga María Eugenia Corvalán

Lugar: Auditorio Banco de la República

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

Conversatorio: **Microempresa Alimentaria**

**Colombo-Chilena**

Coordina: Dra. Ma. Lucía Castrillón S

Corp. Desarrollo de la Microempresa

Interviene: Dr. Maximiliano Molina - "Chile Emprende"

Lugar: Auditorio Centro Comercial Campanario

Apoyo del Gobierno Chileno a las Microempresas

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

Mesa Redonda: **En qué está la cocina actual de Colombia?**

Intervienen: Chef Germán Patiño Ossa

Chef Ignacio Cajiao Restrepo

Chef Carlos Ordóñez C.

Lugar: Casa Rosada – Universidad del Cauca

## *Subido 6*

### *Segundo Segmento Académico*

**TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA**

9:00 a.m. a 9:30 a.m. **"Culinaria Nativa (CUNA)"**

Conferencista: Dr. Ramón Darío Zuluaga

Director del Programa CUNA

9:35 a.m. a 10:30 a.m. **"Tradiciones Gastronómicas del Departamento de Córdoba"**

Conferencista: Chef María José Yances

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

**"Mitos y Verdades de la Gastronomía de Córdoba"**

Conferencista: Escritor David Sánchez Juliao

11:45 a.m. a 12:30 p.m.

**"Soportes y Empaques del Valle del Sinú"**

Conferencista: Dr. Cristo Hoyos – Historiador y Artista

Plástico

12:30 p.m. a 1:00 p.m. **"Tertulia Gastronómica Sabanera"**

Intervienen: Escritor David Sánchez J. – Dr. Cristo Hoyos –

Dra. Adelmira de Negrete – Chef Leonor Espinosa –

Chef María José Yances, Chef Catalina Vélez

## *Segunda Muestra Gastronómica*

1:00 p.m. a 3:30 p.m.

**REGIÓN INVITADA CORDOBA:**

**"Platos y Porros Sabaneros"**

Chef: Catalina Vélez

Asistentes de Cocina: Lasalle College

Hotel Dann Monasterio – Salón Campanario

Patrocina: AIRES

Aperitivo: Vino Tinto 35 South – Ofrece: DISLICORES

Vino Blanco: Castillo Molina Blanc – Ofrece: DISLICORES

Interpretación Musical: Banda Papayera – Porros y  
Fandangos

## *Domingo 7*

### *Tercer Segmento Académico*

**TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA**

9:00 a.m. a 9:30 a.m. **"Influencia de Afrodescendientes  
en la Cocina Colombiana"**

Conferencista: Dra. Luz Marina Vélez

Colegiatura Colombiana

9:30 a.m. a 10:00 a.m. **"Hacia una Política Nacional de la  
Gastronomía"**

Conferencista: Dr. Alvaro Garzón López

10:00 a.m. a 10:45 a.m. **Departamento del Cauca  
Guampines: "El Redescubrimiento de una Tradición  
Patiana"**

Conferencistas: Antropólogo Carlos Humberto Illera M.  
Chef Edgar José Simmonds P.

11:00 a.m. a 11:45 a.m. **"ENTREDIAS: Retratos entre  
brumas de sabores felices"**

Conferencista: Escritor Gustavo Wilches Chaux

12:00 m. a 1:00 p.m. Entrega del Segundo Premio  
Nacional de Gastronomía y Clausura del VI Congreso  
Ministra de Cultura Dra. Paula Marcela Moreno Zapata

## *Tercera Muestra Gastronómica*

1:00 p.m. a 3:30 p.m. **"RE-COMIENDO AL CAUCA"**

**"Zurullos y Guampines"**

Chef Edgar José Simmonds Pulido

Asistentes de Cocina: SENA – Popayán

Hotel Dann Monasterio – Salón Campanario

Patrocina: ALMACENES EXITO

Aperitivo: "El Herrero"

Vino de mesa: Santa Helena Siglo de Oro

Ofrece: John Restrepo A. y Cia.

Interpretación Musical: Cantoras de Patía

## *Actividades Paralelas*

**SEGUNDO PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMIA 2008**

Relaciones entre la Alimentación y el Patrimonio Cultural  
Inmaterial - MINISTERIO DE CULTURA

**Finalistas Categoría Reproducción**

Lugar: Casa Museo Valencia

Viernes 5 septiembre – 3:00 p.m. a 9:00 p.m.

**Finalistas Categoría Innovación**

Lugar: Casa Museo Valencia

Sábado 6 septiembre – 10:00 a.m. a 12:00 m.  
y 1:00 p.m. a 5:00 p.m.

### TALLER DE MONTAJE Y EMPLATADO

Dictado por: La Salle College – Chef Juan Carlos Franco  
Restaurante Suruba, Mario Martínez y Laura Jaramillo  
Lugar: Salón del Domo – Hotel Camino Real  
Costo: \$60.000 (cupó máx. 60 pers.)

Inicia: Miércoles 3 Sep. – Hora: 4:00 p.m. a 7:00 p.m.  
Finaliza: Jueves 4 Sep. – Hora: 8:00 a.m. a 11:00 a.m.

### VI MUESTRA INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Lugar: Hotel Dann Monasterio

### I MUESTRA MICROEMPRESARIAL ALIMENTARIA

PAIS INVITADO: CHILE

Coordina: Corporación para el Desarrollo de las  
Microempresas  
Centro Comercial Campanario – Plazoleta de Eventos

### PLATOS AL CLAUSTRO

Lugar: Colegio Mayor del Cauca  
Gastronomía: Chilena – Cordobesa – Caucana

### COCINA FASHION

#### CHEFS INTERNACIONALES

Escuela Gastronómica de Antioquia

Degustación y Concierto

Arcada de la Herrería

Sábado 6 septiembre – Hora: 7:00 p.m.

### FERIA DE COLONIAS DEPARTAMENTO DEL CAUCA

Coordina: Gobernación del Cauca y Alcaldía Municipal de  
Popayán

Lugar: Plazoleta del Parque Informático Carlos Albán

Sábado 6 y Domingo 7 septiembre

### COCINA MOVIL SENA

Lugar: Plazoleta de San Francisco

Viernes 5 y sábado 6 septiembre

### SALÓN DEL CAFÉ

Comité de Cafeteros y Cooperativa de Caficultores – Cauca

Lugar: Hotel Dann Monasterio

### *Programación Cultural*

#### ANITA DE VARGAS

Libros: "Gourmet Club"

Punto de Venta: Stand No. 22

#### JUAN CARLOS FRANCO

Libros: "Cocina Básica"

Punto de Venta: Stand No. 10

#### VELADA DEL BOLERO

Cantante chilena: Carmen Prieto

Teatro Municipal Guillermo Valencia

Viernes 5 septiembre – 8:00 p.m.

### *Exposiciones*

Jueves 4 al 11 septiembre

Exposición de fotografías de escritores  
chilenos y afiches de Pablo Neruda

Teatro Municipal Guillermo Valencia

#### PINTURA

Lucas Posada – Bernardo Montoya Chau

Sala de Exposiciones de Arte Contemporáneo

Facultad de Bellas Artes – Universidad del Cauca

#### FLORES: "Nuestras Invitadas: LAS FLORES"

Teatro Municipal Guillermo Valencia

Coordina Club de Jardinería de Popayán

#### EXPOSICIÓN DE ARTE RELIGIOSO Y CUSTODIAS DE POPAYÁN

Museo de Arte Religioso

LO NORMAL  
ES QUE PIDAS  
TU PLATO FAVORITO,  
LO INESPERADO  
ES QUE PRUEBES  
ALGO DIFERENTE.

¿CUÁL ES TU ELECCIÓN DE HOY?



Bancolombia



Todo puede pasar

CON EL APOYO DE



Libertad y Orden  
**Ministerio de Cultura**  
República de Colombia



Libertad y Orden  
**Ministerio de Comercio,  
Industria y Turismo**  
República de Colombia



*Embajada de Chile*



**Gobernación del Cauca**



**Universidad  
del Cauca**

**Corporación Gastronómica de Popayán**  
Carrera 7 No. 4-36 Teléfono: 8214141  
[gastromiipopayan@hotmail.com](mailto:gastromiipopayan@hotmail.com)