

# 3<sup>er</sup> Congreso Nacional Gastronómico de Popayán

11 al 15  
de Agosto  
de 2005



Corporación  
Gastronómica  
de Popayán



**Federación Nacional de  
Cafeteros de Colombia**

## POPAYÁN "Ciudad gastronómica de la UNESCO"

Al integrar a Popayán a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en la categoría de "Ciudad Gastronómica", se ha hecho un reconocimiento pero también se ha impuesto un reto. En adelante y en una Alianza Global, será más fácil para la ciudad, como sede del más importante evento gastronómico colombiano, integrarse a los movimientos culturales que se están dando en otros lugares del planeta. Vendrán provechosos intercambios, podrán reforzarse proyectos, se programarán emprendimientos conjuntos y se ampliará la dimensión de lo que se proponga desde el Congreso anual de Popayán.

La decisión de la UNESCO beneficia a Popayán, pero de igual modo al país, que podría abrirse a espacios internacionales que vigorizan y refuerzan lo que se haga localmente.

Para la Corporación Gastronómica de Popayán, es grato compartir el honor que ha dispensado, reconociendo que lo debe a los cientos de colombianos que llegan a esta ciudad, para disfrutar de una hospitalidad tradicional que no es distinta a la que se ofrece cuando los amigos se sientan alrededor de la mesa familiar.

## PRESENCIA ACTUANTE EN TIEMPOS PROMISORIOS

Coincide la celebración del III Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, con un auge sin antecedentes del movimiento gastronómico colombiano. Se expresa en la creación de nuevos y prestigiosos restaurantes; en la aparición de escuelas de gastronomía en todas las regiones del país; en la multiplicidad de espacios en todos los medios de comunicación, incluyendo las columnas de renombrados críticos y en el interés creciente que despierta el tema en investigadores sociales, economistas y servidores públicos. Pareciera que al fin, Colombia ha tomado conciencia de la importancia que tiene el reconocer a sí misma a través de los saberes y sabores de la cocina.

Lo importante es que quienes en una u otra forma se ocupa del tema, invariablemente citan al Congreso de Popayán como un referente obligado por todo lo que de él se ha derivado para este surgimiento de la gastronomía colombiana como hecho determinante en la vida cultural, social y económica del país. No se equivocan. En un corto período - apenas tres días de actividades - surgen ideas renovadoras, se proponen proyectos, se debate, se dan a conocer los resultados de pesquisas regionales se experimente con muestras y recetas, que mas veces innovan y otras consolidan lo que desde hace años viene dándose al calor de los fogones.

En esta nueva edición, y continuando con la idea de tener un país invitado, se presenta la gastronomía del Brasil en toda su deslumbrante euforia de sabores y colores. Y en la línea de mostrar las cocinas regionales colombianas, llegan el altiplano cundiboyacense y los dos santanderes para dar a conocer su tradición de ricas preparaciones con características peculiares, muchas apenas en plan de reconocimiento nacional.

No podría ignorarse que alrededor de las regiones andinas, viene dándose un rico movimiento de encuentros e intercambios, que no podría ignorarse en Popayán. Por ello se ha dado un espacio al debate con la presencia de autoridades exponentes de Chile, Ecuador y Colombia que prestigian el análisis.

Jóvenes chefs, talleristas, enólogos, periodistas de fama, académicos y empresarios vuelven a la centenaria Popayán, para responder a una cita que ya dejó de ser coyuntural para convertirse en el evento que dinamiza y sustenta el prometedor panorama de la gastronomía colombiana.



País Invitado

## BRASIL PAIS INVITADO

Continuando con la línea de los anteriores Congresos, en los que se ha abierto un espacio para que un país muestre el panorama de su cultura gastronómica, en la presente edición los organizadores han querido invitar a Brasil, una decisión que por múltiples motivos resulta especialmente atractiva. La cocina brasileña es la mezcla de la influencia aportada por variadas corrientes culturales, especialmente la portuguesa, la indígena y la africana. Las corrientes migratorias que llegaron a su enorme territorio, cada cual con sus características, ha conformado un patrimonio gastronómico, tan diverso y heterogéneo, que sería imposible abarcarlo en un único concepto.

Sin embargo, por sus peculiares características, su originalidad y sus sabores fruto de la fusión de diferentes culturas, la cocina bahiana se ha convertido en la más representativa. Es exuberante, olorosa a mar y a aceite de dendé, mezclada con aromas nativos y enriquecida con la fuerza de lo africano, que allí han tenido las ricas expresiones que se pueden captar en la obra literaria de Jorge Amado. Son platos voluptuosos, que se preparan para producir el más depurado deleite de los sentidos. Y si la "feijoada" puede reclamar el título de plato nacional, por la aceptación que tiene en todo el territorio, es necesario que se muestre al lado del vatapá o la moqueca, que son típicamente nordestinos y culturalmente representativos de una zona en donde reina lo mágico y surrealista. Recuérdese la respuesta de García Márquez, que una vez dijo que "el mejor país del Caribe era Brasil". Con esta aseveración lo emparentó con el realismo mágico, que tenía el ombligo en Macondo, pero que también podría haberse ubicado en Ilheus, o en Agreste, la patria de Tieta.



Todo esto se podrá comprobar este año en Popayán de la mano de Paloma Amado y sus compañeros de viaje, que vienen a compartir su mundo maravilloso con los asistentes a este Congreso que los acoge con entusiasmo, como antes lo hizo con el Perú y México, compañeros de la travesía que recorre los fogones de América.

# IGNACIO CAJIAO



## HOMENAJE VIDA Y OBRA

En el 2005, la PLACA DE HONOR del Festival Gastronómico de Popayán, se otorga a una reconocida figura de la Gastronomía Colombiana, el Chef Ignacio Cajiao Restrepo, de raíces payanesas y bogotanas. En los dos primeros años recibieron esta distinción los cartageneros Lácides Moreno Blanco y Teresita Román de Zurek. Es el único reconocimiento que existe en Colombia para quienes han mostrado a lo largo de su vida, contribuciones significativas para el fomento y desarrollo de las artes de la cocina. De allí su importancia y significado.

Ignacio Cajiao no solo tiene el "palmarés" académico conseguido en serios estudios académicos como Administrador de Empresas y Chef Profesional de la Chaine des Rôtisseurs de París, sino que desde 1984 enseña con regularidad a grupos particulares y empresariales, asesora restaurantes, clubes, cadenas hoteleras y prestigiosas cadenas de supermercados. Sus columnas, con recetas y comentarios de gastronomía, aparecen en periódicos y revistas, y ha incursionado en el mundo de la empresa estableciendo una fábrica de cárnicos y jamones curados.

Este vasto conocimiento del mundo de la gastronomía, que no es teórico sino practicado como oficio diario y determinante de su vida, lo ha convertido en Juez de certámenes nacionales e internacionales, director de concursos y conferencista invitado de foros, seminarios y encuentros gastronómicos en Colombia y el exterior. Libros suyos como "Cosecha de Sensaciones" y "Sabores Nuestros: Colombia" han impactado por la innovación que muestran en recetas y preparaciones culinarias, pero también por la estética de los platos, que por su maestría ha convertido en pequeñas obras de arte para deleite de quienes los disfrutan de la primera a la última página.

Para la Corporación Gastronómica de Popayán es un honor y una indudable satisfacción, reconocer ante el país la trayectoria y aportes de este colombiano, que a pesar de su juventud tiene ya un prestigio que sirve de ejemplo a los nuevos cocineros de Colombia por su seriedad, lealtad al arte de los fogones y dedicación sin pausa a lo que ama y siente.



# Contenido Académico

## **JUEVES 11 AGOSTO**

Teatro Municipal Guillermo Valencia

**Acto Inaugural** 6:00 p.m

### **Condecoración Vida y Trayectoria**

Chef Ignacio Cajiao

### **Conferencia Magistral**

Carlos Bernardo Padilla

Presidente Academia Colombiana de Gastronomía

### **Entrega del diploma: "Popayán ciudad de la gastronomía de la UNESCO"**

Doctora Milagros del Corral, Subdirectora General Adjunta de la UNESCO.

**Cóctel:** Casa Museo Valencia 8:00 p.m

## **VIERNES 12 AGOSTO**

### **PRIMER SEGMENTO ACADÉMICO**

Teatro Municipal Guillermo Valencia 9:00 a.m a 11:00 a.m

#### **Panorama Gastronómico de Brasil**

Doctora Telma Álvarez Cabral

#### **Turismo y Gastronomía de Brasil**

Excmra Sra María Celina de Azevedo

Embajadora de la Republica Federal de Brasil

#### **Mesa Redonda "Cocinas Andinas" 11:00 a.m a 1:00 p.m.**

Carlos Ordóñez (Moderador)

Augusto Merino (Chile)

Julio Pazos (Ecuador)

Esther Sánchez (Colombia)

### **SEGUNDO SEGMENTO ACADÉMICO**

Teatro Municipal Guillermo Valencia 3:00 p.m a 3:30 p.m

#### **"Colombia de sal y dulce" (informe de investigación)**

Atropólogo Julián Estrada Ochoa

3:30 p.m a 5:00 p.m

#### **Conferencia : " Echale Salsita"**

Reynaldo González (Cuba).



CORPORACIÓN  
ECONOMICA  
DE POYAYAN

**SÁBADO 13 AGOSTO****TERCER SEGMENTO ACADÉMICO**

Teatro Municipal Guillermo Valencia 9:00 a.m a 10:30 a.m

**"Cocinas Regionales de Colombia: Los Santanderes"**

Gilberto Soto (Bucaramanga) - David Bonells (Cúcuta)

11:00 a.m a 12:00 m

Salón los Monjes - Hotel Dann Monasterio

**Presentación de la Investigación sobre Patrimonio Gastronómico de Popayán**

Universidad del Cauca. Degustación de "Ternero"

Teatro Municipal Guillermo Valencia 3:30 p.m a 5:00 p.m

**Cocina Bahiana: Patrimonio Cultural**

Paloma Jorge Amado (Brasil)

5:00 p.m a 6:00 p.m

**Debate Cocina Colombiana en el 2005 "¿Quién responde?"**

Kendon Mc'Donald - Roberto Posada (Dártnagnan)

**DOMINGO 14 AGOSTO****CUARTO SEGMENTO ACADÉMICO**

Teatro Municipal Guillermo Valencia

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

**"Cocinas Regionales Colombianas"**

Altiplano Cundiboyacense

Ignacio Cajiao - Juanita Umaña

11:00 a.m a 1:00 p.m

Mesa Redonda

**Gastronomía y Medios de Comunicación**

Juan Gossaín - Uxoa Landaburu - Kendon Mc'Donald

Germán Santamaría - Gloria Cecilia Gómez

Hotel Dann Monasterio 5:00 a 6:00 p.m

**"La Cocina Santaferña del siglo XIX"**

Salón San Francisco

Juan Carlos Franco

La Salle College



Muestras

## Gastronómicas

**Primera Muestra Gastronómica** Viernes 1:00 p.m a 3:00 p.m  
Salón Campanario Hotel Dann Monasterio  
**Cocina de Bahía (Brasil)**

**Segunda Muestra Gastronómica** Sábado 1:00 p.m a 3:00 p.m  
Salón Campanario Hotel Dann Monasterio  
**"Cocinas Regionales Colombianas"**  
Cocina de los Santanderes (Bucaramanga y Cúcuta)  
Aperitivo Ron Caldas. Lider

**Tercera Muestra Gastronómica** Domingo 1:00  
p.m a 3:00 p.m  
Salón Campanario Hotel Dann Monasterio  
**"Altiplano Cundiboyacense"**  
Restaurante Academia Verde Oliva  
Vino: Pinot Noir. La Cava



**Taller No. 1** 5:30 p.m a 7:30 p.m  
Salón Los Monjes Hotel Dann Monasterio  
**"Solo del Maíz Vive el Hombre"**

Presentación y Degustación de la Investigación  
Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional  
de la Colegiatura Colombiana - Medellín

**Taller No. 2** 6:00 p.m a 7:30 p.m  
Salón los Monjes Dann Monasterio  
**Nuevas Tendencias: Presentación de los  
Chefs Jóvenes**

Juan Felipe Camacho (Cartagena)  
Catalina Osorio (Bogotá)  
John Álvarez (Bogotá)  
Félix Jiménez (Cali)

**Taller No. 3** 7:30 p.m  
Taller Fondo Nacional de Porcicultura  
Terrazas Hotel Dann Monasterio

**Taller No. 4** 7:00 p.m  
Hotel La Plazuela  
**"¿Por qué Termino Medio y no Bien Asado?"**  
Restaurante El Humero - Invitación Especial

**Cata de Vinos**  
Viernes 12 Agosto 8:00 p.m a 9:00 p.m  
Simultáneas Club Popayán  
Salón Tempestad - Comedor Principal  
Enólogos: Alvaro Rueda - Julio Ayala  
M. Escamilla  
(Inscripción previa)

Sábado 13 Agosto 6:00 p.m  
Simultáneas  
Salón Tempestad (Club Popayán)  
Comedor Principal (H. Dann Monasterio)  
Enólogos: Fdo Núñez - F. Cornelis - Fdo España  
(Inscripción previa)

Eventos

## Paralelos

### Cata de Jerez

Domingo 14 Agosto 6:00 p.m  
Club Popayán - Salón Tempestad  
Dirige: Enólogo Fernando España  
(Inscripción previa)

### Plataforma Gastronómica "Platos al Claustro" (6 propuestas gastronómicas)

Colegio Mayor del Cauca  
Viernes 12, Sábado 13, Domingo 14 Agosto

### Muestra Comercial y Artesanal

Plazoleta de entrada Hotel Dann Monasterio.

### Exposiciones

**Mesas a la Carta**  
Teatro Municipal Guillermo Valencia  
**Fotografía Artística sobre Popayán**  
Hotel Dann Monasterio



## Organiza:

# Corporación Gastronómica de Popayán

## Patrocinadores:

Ministerio de Cultura República de Colombia  
Gobernación del Cauca  
Bancolombia  
Bansuperior - Dinners  
Federación Nacional de Cafeteros  
Almacenes Éxito  
Fondo Nacional de Porcicultores  
Banco Agrario de Colombia  
Banco de Bogotá  
BBVA Colombia S.A. - Banco Ganadero  
Comfacauca  
Comité Departamental de Cafeteros  
Coomeva Cooperativa  
Deposito Nabor Rengifo  
Editora Cinco Cultural S.A.

Embajada de Brasil en Colombia  
Escuela Gastronómica de Occidente  
Friesland Colombia S.A. - Puracé  
Icobandas S.A.  
Industria Licorera del Cauca  
La Equidad Seguros O.C.  
La Salle College  
Lider Escobar y Osorio  
Plaza Colonial  
Politécnico Gran Colombiano  
Rehabilitar  
SENA  
Tax Belalcazar  
Movistar  
Servagro

## Colaboradores:

Academia Colombiana de Gastronomía  
Cámara de Comercio del Cauca  
Cruz Roja Colombiana  
Editorial El Liberal  
Escuela Taller de Popayán  
Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional  
de la Colegiatura Colombiana Institución Universitaria  
Hotel Dann Monasterio  
Ron Caldas. Lider

Restaurante El Humero  
Universidad del Cauca  
JE Rueda  
J.A.P.  
La Cava  
Barricas  
Encocables  
Atico  
Publilegis S.A.



Hay una para cada quien.



BANCOLOMBIA S.A. Gerencia General

30002005

30002005

\* Sujeto a verificación de condiciones mínimas.



El reconocimiento es para usted

 **BANCOLOMBIA**

 **AMERICAN EXPRESS**

con el apoyo de:



Libertad y Orden

**Ministerio de Cultura**

República de Colombia



**Gobernación  
del Cauca**



**Universidad  
del Cauca**

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