

COCOMACIA TE INFORMA



Boletín informativo 01 de mayo de 2023



FOMENTANDO EL RESCATE CULINARIO ANCESTRAL DE NUESTRA REGIÓN

El pasado 29 de abril, se llevó a cabo la gran muestra comercial y gastronómica Unión Natural, este tuvo lugar en el convento de la Diócesis de Quibdó. Los visitantes pudieron degustar las mejores recetas de los participantes, se disfrutaron productos frescos cultivados en 8 comunidades del territorio colectivo de COCOMACIA, productos transformados como el curry atrateño, salsa de campo, dulce de río, mermeladas de naidí, arazá, lulo, guayaba entre otros.

MUESTRA GASTRONÓMICA Y COMERCIAL



La cocina de estas lideresas, presentó una variada gama de colores y aromas distinguiéndose por sus sabores naturales y propios de la región, Adriana Quejada, lideresa de la organización COCOMACIA y participante del evento expresó: “Colombia posee una extensa variedad de sabores gracias a su multiculturalidad, esto permite tener gran riqueza en productos de las diferentes regiones. En el área de influencia de COCOMACIA donde confluyen dos departamentos, podemos apreciar la versatilidad en las diferentes presentaciones gastronómicas, esto también debido al gran ingenio que tienen los habitantes de esta región, la gastronomía es una insignia de saber ancestral, una muestra de cultura, conocimientos, unidad e identidad, se define como un patrimonio que poseen todos los grupos étnicos y que les permite un arraigo territorial, en ella se refleja su vínculo con el territorio, sus diversas formas de ver el mundo, su relación directa con los cultivos y la manera de transformar estos productos en alimentos que contribuyen a la subsistencia y mejora la seguridad alimentaria”.

Por su parte Katerine Moya asistente menciona: “estos encuentros son muy importantes ya que nos permiten conocer la gran variedad de sabores de nuestra región, además de aportar al desarrollo económico de las comunidades que nos brindan sus productos, sería fundamental que pudieran establecer un lugar en Quibdó donde pudiéramos adquirir los productos típicos” .

Finalmente, este espacio permitió entrelazar los conocimientos de todos los asistentes al participar del conversatorio Rescatando la cocina tradicional - Unidas, naturalmente, liderado por la Red Departamental de mujeres Chocoanas, quienes contaron desde su experiencia el poderoso mundo de la cocina a través de su emprendimiento de cocina tradicional “la paila de mi abuela”.

Este proceso se llevó a cabo en el marco del proyecto “Desarrollo de una economía forestal integral del Atrato medio, valorizando los múltiples productos de los bosques con cultivos de sostenibilidad y legalidad en Vigía del fuerte” financiado por ONF ANDINA implementado por COCOMACIA.



“SU RELACIÓN DIRECTA
CON LOS CULTIVOS Y LA
MANERA DE
TRANSFORMAR ESTOS
PRODUCTOS EN
ALIMENTOS QUE
CONTRIBUYEN A LA
SUBSISTENCIA Y MEJORA
LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA”.

