

MINCOMERCIO, BANCO DE LA REPUBLICA Y SENA REALIZAN QUINTA VERSIÓN DE LA MUESTRA GASTRONÓMICA DEL CARIBE INSULAR Fih Wih Ties EN SAN ANDRÉS

Bogotá, D. C., 2 de agosto de 2019 (MinCIT). -El Ministerio de Comercio Industria y Turismo a través del Fondo Nacional de Turismo- FONTUR, en asocio con el Banco de la Republica y el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA realizarán en su quinta versión este 2 y 3 de agosto en el Centro Cultural en San Andrés, la Muestra Gastronómica del Caribe Insular Fih Wih Ties.

Para este año el evento tendrá como temática la cocina del Gran Caribe y contará con la participación de cocineros tradicionales, chefs regionales y nacionales, quienes compartirán sus conocimientos y experiencias sobre la gastronomía caribeña.

La Muestra Gastronómica del Caribe Insular, que se realiza anualmente en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, pertenece a la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia y tiene como principal objetivo el fortalecimiento de la gastronomía local como producto turístico.

Durante los tres días previos a la agenda académica, los estudiantes más destacados del programa de gastronomía del Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicios de Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional San Andrés, compartirán con los invitados especiales, quienes impartirán capacitaciones de primer nivel lo que sin duda fortalecerá las competencias de las futuras generaciones de cocineros isleños.

Los invitados especiales al evento en esta oportunidad son:

Esther Sanchez quien presentará *“La Cocina del Caribe: Su pasado y Actualidad”*, el chef investigador samario Manuel Martínez, nos compartirá su investigación *“Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) a finales del Siglo XIX”*. El chef Alejandro Cuéllar, se especializa en cocina silvestre, desde donde de la mano de la botánica descubre nuevos productos y sabores, además fabrica sus propias vajillas en su taller con productos totalmente naturales, nos ilustrará sobre la sostenibilidad del producto turístico gastronómico, su intervención será “

Gastrosostenibilidad”.

La Doctora en Arqueología de la Universidad de Pittsburgh y miembro del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas tradicionales de Colombia (CESAC) Elizabeth Ramos nos compartirá su conferencia “*La fauna en la alimentación y las cocinas del Caribe Colombiano: perspectivas de largo alcance temporal*”

La reconocida Chef Diana García, propietaria del *Restaurante Diana García Cocina en Movimiento* nos presentará “*Córdoba en el Caribe*”

El evento también contará con Tulio Zuloaga, quien recorre ciudades a la caza de restaurantes o comederos callejeros para recomendarles a las miles de bocas que confían en su criterio; creador de tres eventos gastronómicos con los que demostró su capacidad de convocatoria: *Burger Master, Pizza Master y Callejeros con pedigree*, su conferencia será “*Manual del eterno emprendedor*”.

Para Finalizar la agenda académica Esther Sánchez moderará un conversatorio sobre la Cocina del Gran Caribe en el que participarán Manuel Martínez, Elizabeth Ramos, Diana García, Carlos Navarro, Lolia Pomier y Alejandro Cuellar.

El sábado 3 de agosto continua la agenda con los shows de cocina a cargo de

Lucy Chow, cocinera tradicional con gran reconocimiento en la isla, ha sido docente del Centro de Formación Turística, Gente de Mar y de Servicios del SENA Regional San Andrés, isleña con raíces asiáticas ha llevado lo mejor de la cocina del país al exterior, es propietaria de la posada nativa Lucillee's Lodging.

Lolia Pomare, cocinera tradicional nacida en San Andrés que tiene como propósito promover la narrativa oral raizal y coordina trabajos culturales en la isla. Como portadora de tradición relata historias tradicionales poco conocidas a los nativos y a las nuevas generaciones

enseñando la riqueza y la vigencia del pasado en el presente de estas expresiones literarias.

Jorge Pulgar, estudió derecho en la Universidad Autónoma de Colombia, en Bogotá. Su pasión por la cocina la convirtió en su oficio y luego en profesión, actualmente es instructor del SENA Regional San Andrés.

Jorge es conocedor y especialista en platillos a base de mariscos y frutos del mar, Fue invitado a Sabor Barranquilla 2013, también ha sido invitado por el canal regional Teleislas, Cocina Semana y el canal RCN a exponer sus mejores preparaciones.

Oscar del Busto: Las artes culinarias y la alimentación lo han cautivado durante los últimos 14 años y se han convertido en su oficio y profesión. Con esmero pasión, y dedicación, se ha especializado en una cocina de inventiva local encontrando productos de calidad en su entorno explorando diferentes formas del comer, del hacer y el saber.

Mane Mendoza: Barranquillero, administrador de empresas de la Universidad Jorge Tadeo Lozano y cocinero del Instituto Gato Dumas, es chef y propietario de Cocina33 restaurante que en los recientes años ha sido ganador de 9 premios La Barra, en el 2019 mejor restaurante de nueva cocina colombiana del país. Mane Promueve su concepto gastronómico COCINA DE BARRIO que consiste en resaltar los ingredientes, sabores y técnicas de la gastronomía local, llevándolos a una cocina creativa y de vanguardia; donde predomina el sabor auténtico de nuestros antepasados

La chef Diana García que desde niña se dedicó a aprender de su madre Haydeé, y de su tía Yolanda los secretos y la sazón de la cocina caribeña. Durante sus estudios en el Culinary Institute of America descubrió todo el potencial que tenían los sabores de su tierra. Desde entonces, se ha dedicado a explorar y descubrir elementos de otras culturas para incorporarlos en platos tradicionales.

Carlos Navarro, chef e investigador venezolano, director de gastronomía del Instituto Tomas Moro en Bogotá, es miembro de la World Associations of Chef societies y la Chaine Des Rotisseurs, una cofradía francesa que reúne a los mejores cocineros del mundo con presencia en 25 países.

El progreso es de todos Mincomercio

RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS DE COLOMBIA

COLOMBIA A LA MESA

MUESTRA GASTRONÓMICA DEL **Caribe** Insular 2019

Fih Wih Ties

No se pierda una experiencia única donde conocerá las tradiciones culinarias y las nuevas tendencias de la cocina isleña y del caribe.

2 y 3 de agosto de 2019
Lugar: Banco de la República, San Andrés.

Cupos limitados. Más información e inscripciones en lrdriguez@mincitt.gov.co

FONTUR COLOMBIA