



Intercambio Vivo Culinario

Tras los Encuentros de Experiencias realizados en el mes de septiembre en el marco de la construcción del Huerto-Vivero, realizaremos en octubre el Intercambio Vivo Culinario, cuyo objetivo es crear un espacio potencializador de diálogo y generador de afectos entre diversas personas. A través de saberes tradicionales relacionados con la culinaria y la agricultura, realizaremos un encuentro gastronómico en el que los participantes construirán e intercambiarán conocimientos. Queremos dar lugar a una experiencia en la que ciudadanos interesados en aprender nuevas recetas culinarias y chefs abiertos a trabajar en un espacio comunitario y colaborativo interactúen compartiendo y descubriendo saberes entorno al cultivo y la cocina.

¿Cómo lo haremos?

Invitaremos a cinco dinamizadores de diferentes perfiles gastronómicos con los que realizaremos encuentros de diálogo y creación de recetas. Estos encuentros permitirán crear un menú para 60 personas que se ofrecerá el día 27 de octubre del 2018. En este día, todos los participantes cocinarán y aprenderán mediante una dinámica de intercambio de saberes. Las recetas utilizarán productos provenientes de la siembra como: vegetales, hierbas, frutas, etc. A la experiencia gastronómica se le sumará una experiencia musical a cargo de *La cuadrilla*, primera murga uruguaya de Colombia.

Dinamizadores

Equipo Mistral: Fundado por colombianos y franceses, es un negocio que busca mezclar la cocina colombiana con la cultura Marsellesa.

Elena Villamil: Fundadora de la huerta Santa Elena en el barrio La Perseverancia, le encanta experimentar con productos que vienen de su huerta.

Juliana Van Hemelryck: La curiosidad la motivó a aprender las técnicas de la fermentación, cuando tras iniciar trabajos de cultivo, le empezó a sobrar comida. Esto la impulsó a investigar y experimentar sobre la conservación de alimentos y la creación de platos deliciosos.

David Serna: Viviendo solo en Pamplona, España, se inició en el mundo de la cocina. Lo inspiraron las costumbres familiares pampilonenses, muchas de las cuales giran en torno a la comida y a una culinaria que valora los ingredientes locales.

Paloma Sandoval: Antropóloga, vegetariana de nacimiento y apasionada por un estilo de vida saludable y en armonía con las personas, los animales y el planeta. En los últimos años se ha dedicado a investigar, aplicar y transmitir conocimientos sobre una alimentación saludable y consciente.

Líderes culinarios del barrio Belén

Liliana Gaviria: Sus arepas son las más famosas del barrio Belén. Empezó a trabajar en el restaurante L'artisan y ahora tiene mucho conocimiento para compartir.

Monica Urbina: Aprendió a cocinar con su madre y su familia en Pacho, Cundinamarca. La familia tiene un restaurante en el barrio Belén hace 12 años.

Alexandra Pedraza: Ayudante de cocina en varios hoteles de la Candelaria, quiere aprender de todos cómo cocinar nuevas recetas.

Adriana Ortiz: Pastelera chef, abrió recientemente un negocio de pastelería, postres y café en el barrio Belén.

Sábado 20 de octubre: Intercambio vivo culinario, Alianza Francesa (Centro)

En este intercambio se realizarán las pruebas culinarias del menú que se ofrecerá el sábado 3 de noviembre en el Museo Colonial. La actividad estará a cargo de chefs y líderes culinarios del barrio Belén.

Lugar de encuentro: Alianza Francesa. Sede centro, cra. 3 #18-45

Horario: 3:00 p.m. a 6:00 p.m.

Sábado 3 de noviembre: Evento Culinario en Vivo

Todos los participantes cocinarán un menú de cinco platos y aprenderán mediante un intercambio de conocimiento y saberes con chefs y líderes culinarios del barrio Belén.

Lugar de encuentro: Museo Colonial. Cra. 6 #9-77

Horario: 9:00 a.m.

¿Cómo participar en el proyecto?

Para participar del evento es indispensable inscribirse previamente llamando a los teléfonos (571) 342 41 00 ext. 1685 o 341 60 17. También es posible formalizar la inscripción enviando un mensaje al correo electrónico museocolonial@mincultura.gov.co con el asunto “Huerto-Vivero”. El correo debe relacionar los nombres completos, documentos de identificación, edades, teléfonos de contacto y correos electrónicos de las participantes.