



La morcilla envigadeña como aporte a la identidad gastronómica.

Alexis Chavarriaga Ariasⁱ

Docente:

Eddy Yhomara Rúa Ososrioⁱⁱ

La cocina tradicional colombiana hace parte del patrimonio cultural de la nación, su preservación y salvaguarda es entonces una tarea de todos, es el caso del compromiso que ha generado la academia con la defensa de las cocinas tradicionales de las diferentes regiones del país. La morcilla envigadeña, se ha constituido como elemento histórico del municipio, esta preparación representan la unión fraternal entre familias y la tradición arriera alrededor de un embutido, siendo estas cualidades sociales y actividades que son base de una idiosincrasia paisa, especialmente de la Villa Blanca.

El propósito de esta investigación es describir la importancia culinaria e histórica de la morcilla envigadeña. Con método cualitativo y un enfoque exploratorio, se quiere conocer y resaltar las prácticas frecuentes empleadas en el proceso de matanza, preparación y consumo del tradicional producto. Para esto se está realizando una búsqueda bibliográfica y un acercamiento etnográfico, donde se ha encontrado que el producto ha estado presente por muchas generaciones, el cual se prepara para el consumo en los hogares, festividades pero también para su comercialización, constituyéndose como una práctica de sustento económico familiar; se resalta que en el municipio la morcilla se ofrece tanto en restaurantes, como en puestos callejeros, ventas ambulantes, ferias, entre otros. Es entonces este embutido insignia del municipio, constituyéndose como patrimonio gastronómico y aunque permanece, ya se ha industrializado, lo que genera el reto de mantener no solo el producto, también las prácticas, técnicas y procesos asociados a su elaboración tradicional.

ⁱ Estudiante investigador. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. alexis.chavarriaga1@hotmail.com

ⁱⁱ Docente. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. eddy.rua@colmayor.edu.co