



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



# La morcilla envigadeña como aporte a la identidad gastronómica

*Alexis Chavarriaga Arias*

*Técnico en gastronomía y panadería.  
Estudiante de Tecnología en gestión de servicios  
gastronómicos*



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Ubicación geográfica de Envigado



Suelos de protección rural (Envigado, 2012)

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Introducción

La cocina tradicional colombiana está conformada por un sin número de ingredientes, técnicas y procesos que muestran la biodiversidad e interculturalidad regional de la nación, además marcan la necesidad de resaltar, salvaguardar y fomentar la identidad gastronómica colombiana.

Uno de los productos es la morcilla envigadeña, una preparación insignia de la ciudad señorial, siendo gran foco de turismo gastronómico y fiel signo de la cultura envigadeña.

# Marco conceptual

Los antecedentes de esta preparación son diversos, sin embargo, es considerada como uno de los embutidos más antiquísimos y la tradición señala que su creador fue el griego Aftonites (Arce, 2001) uno de los ingredientes principales es el cerdo, del cual se utiliza su sangre e intestinos, teniendo en cuenta que el cerdo fue introducido en Antioquia después de 1530 con la llegada de Jorge Robledo.



Ciudad señorial (El sabor de mi tierra Colombia, 2010)

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Planteamiento del problema

Se busca salvaguardar la tradición culinaria de la morcilla que se elabora en el municipio, a través, de una descripción sobre la importancia culinaria de la morcilla tradicional del municipio de Envigado.

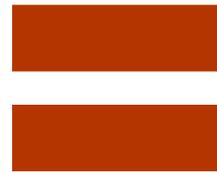


La mejor morcilla de Envigado (Gente, 2020)

# Objetivos

Objetivo general.

Describir la importancia culinaria de la morcilla envigadeña



1. Identificar costumbres y tradiciones alrededor de la morcilla envigadeña



2. Indagar sobre la percepción que tiene las personas del municipio frente a la morcilla.

Objetivos específicos.

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Metodología

Esta investigación será exploratoria de corte cualitativa, la cual se realizará en tres momentos.

## **1. Búsqueda bibliográfica-indagación.**

Realizar búsqueda en bases de datos, libros, revistas y demás documentos que den cuenta de la tradición gastronómica del municipio de Envigado alrededor de la morcilla que allí se prepara y se consume.

## **2. Acercamiento etnográfico.**

Diario de campo: Construcción de un diario de campo para registrar de forma natural la historia ligada a la preparación y consumo de la morcilla envigadeña.

## **3. Entrevista**

Semiestructuradas: 3 entrevistas a portadores de tradición y 3 entrevistas a comerciantes.

Estructurada: Entrevista a historiador.

Fotografías: Toma de fotografías al proceso de elaboración, comercialización y consumo para evidenciar y salvaguardar procesos históricos ligados a la morcilla tradicional envigadeña.

# Resultados



Fuente propia



Fuente propia



Fuente propia



Fuente propia

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Conclusión

Esta preparación griega, adaptada además difundida por los españoles, se convirtió en ícono de Envigado, siendo este embutido articulador de tradiciones como los arrieros y fuente económica desde la crianza porcícola de manera doméstica, la optimización de este recurso en preparaciones como morcilla y chorizos, además, influye en el comercio de los barrios y locales de la tradicional plaza de mercado ACOPLAME.

# Bibliografía

- Arce, J. (2001). La morcilla, gran señora de la gastronomía burgalesa. Biblioteca virtual Miguel De Cervantes. Recuperado de <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-morcilla-gran-senora-de-la-gastronomia-burgalesa>
- Alcaldía de Envigado. (2021). Símbolos patrios. [Ilustración]. <https://www.envigado.gov.co/portal-ninos/paginas/contenido/mi-envigado/simbolos>
- El sabor de mi tierra Colombia. (2020). Ciudad señorial. [Fotografía] <https://elsabordemitierracolombia.com/que-hacer-en-envigado-parte-2/>
- Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá
- Patiño, V. (2012). Historia de la cultura material en la América equinoccial. Ministerio de cultura.
- Sánchez, V, & Mejía, J. (2002). Envigado entre la montaña y el río. Vol. 1. Envigado. Lealon.
- Sánchez, V, & Mejía, J. (2002). Envigado entre la montaña y el río. Vol. 2. Envigado. Lealon.
- Suarez. C. (2020). La mejor morcilla de Envigado [Fotografía]. Gente. <https://gente.com.co/donde-venden-la-mejor-morcilla-en-envigado>



Fuente propia



Fuente propia

# Muchas gracias



**CULTURA  
GASTRONÓMICA**  
Semillero de Investigación  
I.U. Colegio Mayor de Antioquia

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

