

EXPERIENCIAS EN INVESTIGACIÓN EN CULTURA CULINARIA

ANTIOQUIA ^{ES} MAGICA: TURISMO GASTRONÓMICO

(Compiladores)

Camilo Restrepo Ayala

Lizeth Yuliana Sepúlveda Atehortúa

Claudia María Giraldo Velásquez

Juliana María Ramírez Monsalve



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®



Alcaldía de Medellín

ANTIOQUIA
^{ES} MAGICA



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
SECRETARÍA DE TURISMO



Experiencias en Investigación en Cultura Culinaria. Antioquia es Mágica: Turismo Gastronómico.
Compiladores: Camilo Restrepo Ayala, Lizeth Yuliana Sepúlveda Atehortúa, Claudia María Giraldo Velásquez y Juliana María Ramírez Monsalve
Facultad de Administración de la Institución Universitaria Mayor de Antioquia
Medellín, Antioquia. Colombia.

190 paginas

Incluye referencias bibliográficas- Texto en español

Edición en Línea: ISBN 978-628-95325-4-8

© Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Juan David Gómez Flórez. Rector Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia
Wilmar Mauricio Sepúlveda Decano Facultad de Administración
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

© Grupo de Investigación GIET. Lizeth Yuliana Sepúlveda Atehortúa, Líder del Grupo

© (Compiladores)
Camilo Restrepo Ayala
Lizeth Yuliana Sepúlveda Atehortúa
Claudia María Giraldo Velásquez
Juliana María Ramírez Monsalve

Editor
Facultad de Administración

Diseño de Portada
Gestión de Comunicaciones

Diseño Gráfico
Gestión de Comunicaciones

Se permite la reproducción total o parcial, citando siempre la fuente

Facultad de Administración- Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia,
Medellín marzo de 2023

**Experiencias en Investigación en Cultura Culinaria.
Antioquia es Mágica: Turismo Gastronómico**

(Compiladores)

Camilo Restrepo Ayala
Lizeth Yuliana Sepúlveda Atehortúa
Claudia María Giraldo Velásquez
Juliana María Ramírez Monsalve

Facultad de Administración- Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia,
Medellín marzo 2023

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	12
OBJETIVOS	16
General	16
Específicos	16
METODOLOGIA	17
1 Municipio de Turbo.....	21
1.1 Caracterización del municipio:.....	21
1.2 Conceptos generales de turismo gastronómico	23
1.3 Resultados	24
1.4 Conclusiones	49
1.5 Bibliografía – cibergrafía	49
2 Municipio de Necoclí.....	52
2.1 Caracterización del municipio.....	52
2.2 Conceptos generales de turismo gastronómico	53
2.3 Resultados	54
2.4 Propuestas para la articulación del producto turístico	66
2.5 Conclusiones	66
2.6 Bibliografía	67
3 Municipio de Puerto Berrio.....	69
3.1 Caracterización del municipio.....	69
3.2 Conceptos generales de turismo gastronómico	69
3.3 Resultados	70
3.4 Conclusiones	82
3.5 Bibliografía	82
4 Municipio de San José de la Montaña.....	85
4.1 Caracterización del municipio.....	85
4.2 Conceptos generales de turismo gastronómico	85
4.3 Resultados	86
4.4 Conclusiones	89
4.5 Bibliografía	90

5	Municipio de Don Matías.....	92
5.1	Caracterización del municipio.....	92
5.2	Conceptos generales de turismo gastronómico	92
5.3	Resultados	93
5.4	Conclusiones	124
5.5	Bibliografía	124
6	Municipio de Entrerriós	127
6.1	Caracterización del municipio.....	127
6.2	Conceptos generales de turismo gastronómico	128
6.3	Resultados	128
6.3.1	Hallazgos entrevista inicial	128
6.3.2	Hallazgos Salidas a campo	129
6.4	Conclusiones	143
6.5	Bibliografía	144
7	Municipio de Dabeiba	147
7.1	Caracterización del municipio.....	147
7.2	Conceptos generales de turismo gastronómico	147
7.3	Resultados	148
7.4	Conclusiones	167
7.5	Bibliografía	167
8	Municipio de Venecia	170
8.1	Caracterización del municipio.....	170
8.2	Conceptos generales de turismo gastronómico	171
8.3	Resultados	172
8.4	Conclusiones	187
8.5	Bibliografía	188
	CONCLUSIONES GENERALES	189
	RECOMENDACIONES GENERALES.....	190

LISTADO DE IMAGENES

Imagen 1. Collage generalidades del municipio de Turbo. Fotos propias del equipo investigador..	20
Imagen 2 Vía intermunicipal Carepa – Turbo. Sembrados de plátano, producto representativo del municipio. Imagen propia del equipo investigador, Julio 2021.	23
Imagen 3 Sábalo, pescado tradicional de la gastronomía del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación	24
Imagen 4 Oferta de pescados frescos y secos en el muelle del mercado “El Waffe”. Fotografía propia del equipo de investigación.....	24
Imagen 5 Lanchas que abastecen de productos e ingredientes de las regiones cercanas al Municipio. Muelle del mercado “El Waffe”. Fotografía propia del equipo de investigación Julio 2021.....	25
Imagen 6 Variedad de productos empleados para las preparaciones tradicionales cocos, chontaduro, plátano, ingredientes principales de la cocina turbeña. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	25
Imagen 7 Doña Cecilia, vendedora de la plaza de mercado principal del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021	25
Imagen 8 Ajís, empleado para la elaboración de encurtidos y de los diferentes guisos. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	26
Imagen 9 Desescamado de pescado, puesto de venta Muelle El Waffe. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	26
Imagen 10 Plaza de mercado, toda la calle del Waffe. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	27
Imagen 11 Chontaduro y coco, productos tradicionales municipio de Turbo; Plátanos exhibidos en la frontera con Necoclí. Fotografía propia del equipo de investigación Julio 2021.....	27
Imagen 12 Elizabeth García, propietaria y cocinera “El Comer Criollo”. Fotografía propia del equipo de investigación. Septiembre 2021.....	29
Imagen 13 Doña Hilda y su hija Yulieth Correa, propietarias del establecimiento “El Relajo”. Fotografía propia del equipo de investigación	29
Imagen 14 Distrito Container Restaurante comida rápida Amarillo Submarino. Cocina moderna fusionada con productos locales. Fotografía propia del equipo de investigación. septiembre 2021.	30
Imagen 15 Restaurante "Comedor Popular". Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	30
Imagen 16 Oferta gastronómica en las panaderías del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.	32
Imagen 17 Establecimientos con ventas de productos basados en panadería y dulcería, Municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.	32
Imagen 18 Oferta de panadería y bollería encontrada en el municipio de Turbo. Agosto 2021.....	32
Imagen 19 . Puesto de frutas, venta ambulante de frutas. Fotografía propia del equipo de investigación. Septiembre 2021.	33
Imagen 20 Margarita Ramírez, dueña del establecimiento callejero de bebidas en el municipio de Turbo. Margarita Ramírez, dueña del establecimiento callejero de bebidas en el municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.....	33
Imagen 21 Artesanías de la población indígena del municipio de Turbo. Julio 2021.....	34

Imagen 22 Bebidas con alcohol y cocteles de frutas tradicionales de la región; Restaurante “Distrito Container”. Fotografía propia del equipo de investigación.	36
Imagen 23 Bebidas medicinales municipio de Turbo, Plaza de Mercado. Fotografía propia del equipo de investigación.....	36
Imagen 24 Plaza Central Municipio de Turbo, Festividad de la mujer afrocolombiana, afrocaribeña y diáspora. Conjunto de niños tradicional de bullerengues. Niños que conservan la tradición cultural del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio de 2021.	38
Imagen 25 Equipo académico en compañía de Estebana Santacruz y la Primera Gestora del municipio Sofía Ruiz (Centro). Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	38
Imagen 26 Hotel Blue Paraden Inn, Hotel ubicado en el casco urbano de la municipalidad de Turbo.	39
Imagen 27 Rancho Aleja, Restaurante, Bar, Cabañas, Playas. Alojamiento turístico rural, Municipio Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.	40
Imagen 28 Doña Julia y Doña Enriqueta, portadoras de tradición del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	41
Imagen 29 Maestra doña Justa madre de Doña Bertilda, establecimiento “El Bertildazo”. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	41
Imagen 30 Sancocho de sábalo. Fotografía propia del equipo de investigación.....	42
Imagen 31 Gallina guisada en leche de coco. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	43
Imagen 32 Bistec o carne guisada. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	43
Imagen 33 Carne desmechada guisada con huevo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	43
Imagen 34 Arroz de coco. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	43
Imagen 35 Fritos Bertildazo (Chorizo, carne frita, morcilla, patacones, bofe). Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	44
Imagen 36 Patacones acompañados con hogado y limonada. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	44
Imagen 37 Coctel de ceviche de camarón. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	44
Imagen 38 Vía intermunicipal Carepa – Turbo. Sembrados de plátano, producto representativo del municipio. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	45
Imagen 39 Desayuno Hotel Blue Paradise. Arepa de maíz blanco, queso costeño y huevo revueltos. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	46
Imagen 40 Muelle Turístico de Pisisí. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021...	47
Imagen 41 Muelle Turístico Pisisí. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.	47
Imagen 42 Mural en honor al bullerengue. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.....	48
Imagen 43 Playa Dulce, playa principal turística del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación Julio 2021.	48
Imagen 44 Foto fachada edificio municipio Necoclí. Fotografía propia del equipo de investigación, Julio de 2021.....	51
Imagen 45 Mapa subregión Urabá. Fuente: Plan de Desarrollo de Necoclí (2016-2019).....	52
Imagen 46 Restaurante el Ganadero. Fuente: blog del Restaurant Gurú.....	55
Imagen 47 Restaurante- Bar Antorchas en la Arena. Fuente: red social Instagram del restaurante..	55
Imagen 48 Restaurante Juan de la Mar. Fotografía propia del equipo de investigación.....	56

Imagen 49 Carta del restaurante Juan de la Mar. Fotografía propia del equipo de investigación. 2021	56
Imagen 50 Restaurante Sal Pimienta. Fuente: Instagram de @parillasalpimienta.....	57
Imagen 51 Restaurante Las Antorchas. Fuente: Google Maps	58
Imagen 52 Restaurante Cora punta palmeras. Fuente: “Imágenes tomadas del Instagram @Puntapalmerasnecocli”	58
Imagen 53 Atardecer en el Rio Magdalena. Puerto Berrio- Antioquia. Fotografía propia del equipo de investigación.....	68
Imagen 54 Puerto de lanchas – Municipio Puerto Berrio. Fotografía propia del equipo de investigación. Octubre 3 de 2021	70
Imagen 55 Supermercados – Surtimax y D1. Fotografía propia del equipo de investigación	70
Imagen 56 Pesca artesanal-Hernando Marín Presidente de XXX. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre 3 de 2021	71
Imagen 57 Restaurantes – Donde Pablo, Frutos de puerto, Asados Sarák. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre 10 de 2021	72
Imagen 58 Restaurantes – La sazón de Socorro, Fresas y Moras, Restaurante Buffalo Burger. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021.....	72
Imagen 59 Ventas ambulantes- Asados, tamales, lechona. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021.....	73
Imagen 60 Ventas ambulantes- solteritas, chuzos, horchata, peto, jugos de mandarina. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio, octubre 3 de 2021.....	74
Imagen 61 Bar el Mirador. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio. octubre 3 de 2021	75
Imagen 62 Portadora de tradición palenquera- Eufrosina Ochoa. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio. octubre 2 de 2021	76
Imagen 63 Portadora de tradición palenquera- Cristina Lloreda. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio. octubre 3 de 2021	76
Imagen 64 Oferta de Mecatos. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio. octubre 2 de 2021	77
Imagen 65 Los Carvajales- Empresa Alto de Buenos Aires. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio. octubre 9 de 2021	78
Imagen 66 Antiguo Hotel Magdalena. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021.....	79
Imagen 67Punto de Información Turística. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 1 de 2021	79
Imagen 68 Rápido Ochoa y Expreso Brasilia-empresas prestadoras de transporte público terrestre. Aeropuerto Mólora-Autopista. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre 10 de 2021	81
Imagen 69 Paisajes de Puerto Berrío. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre de 9 2021.....	81
Imagen 70 Parque San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación.....	84
Imagen 71 Equipo investigador con un lugareño. Fotografía propia del equipo de investigación ...	87
Imagen 72 Costado e la iglesia de San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación	87
Imagen 73 Fotografía nocturna del parque de San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación.....	88
Imagen 74 Parque San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación.....	89

Imagen 75 Iglesia principal Nuestra señora del Rosario. Fotografía propia del equipo investigador.	95
Imagen 76 Mirador del Cristo Rey. Fotografía propia del equipo investigador.....	95
Imagen 77 Estatua de cristo rey. Fotografía propia del equipo investigador	96
Imagen 78 Vista del mirador cristo rey. Fotografía propia del equipo investigador.....	96
Imagen 79 Estatua de San Antonio ubicada en el Municipio. Fotografía propia del equipo investigador	97
Imagen 80 Entrada a la estatua de San Antonio. Fotografía propia del equipo investigador.....	97
Imagen 81 Pinturas de artistas locales. Fotografía propia del equipo investigador	97
Imagen 82 Instalaciones de la parroquia Cristo Rey. Fotografía propia del equipo investigador.....	98
Imagen 83 Mapa simulado con puntos referenciados. Fuente: Elaboración propia del equipo de investigación, 2021 - Google Earth.....	98
Imagen 84 Collage de fotos. A. Iglesia del Corregimiento de Bellavista. B. Vista desde el Corregimiento de Bellavista. C. Mural en el Corregimiento de Bellavista. D. Calles de Bellavista. Fotografía propia del equipo investigador.....	99
Imagen 85 Calle azul. Fotografía propia del equipo de investigación	100
Imagen 86 Textilera de Donmatías. Fotografía propia del equipo de investigación.....	100
Imagen 87 Exposición en la casa museo Luis López de Mesa. Fotografía propia del equipo de investigación	101
Imagen 88 Decoración del teatro Rafael Escobar. Fotografía propia del equipo de investigación	101
Imagen 89.A la izquierda obra de Tere. Derecha Tere pintando sobre un textil. Fotografía propia del equipo de investigación.....	102
Imagen 90 Fotografías del Mural de la historia del pueblo Donmatías. Fotografía propia del equipo de investigación.....	102
Imagen 91 Vela de nacimiento, elaborada por Hernán Rodrigo Martínez. Fotografía propia del equipo de investigación.....	103
Imagen 92 Puente patrimonial Santander. Fotografía propia del equipo de investigación	103
Imagen 93 Mirador natural en la vereda las Ánimas ubicado en la finca de Rafael Gil. Fotografía propia del equipo de investigación.....	104
Imagen 94 Cultivos de la Asociación Comarca La Paz. Fotografía propia del equipo de investigación	105
Imagen 95 Georreferenciación de las Veredas: La Piedrahita, Las animas y Romazón. Fotografía propia del equipo de investigación.....	105
Imagen 96 Finca los Guayacanes: A. Área de Finca Los Guayacanes. Tomada de Google Earth B. Referencia de la ubicación de la Finca Guayacanes. Tomada de Google Earth C. Casa de la finca Guayacanes. Fotografía propia del equipo de investigación	106
Imagen 97A. Vista desde la Finca Los Guayacanes. B. Café para sembrar. C. Charco privado de la finca. D. Queso artesanal de la Finca los Guayacanes. E y F Cultivos de la Finca Los Guayacanes. Fotografías propias del equipo de investigación	106
Imagen 98 A. Alojamiento de finca hotel Los Comerciales. Fotografía propia del equipo de investigación B. Ubicación de finca hotel Los comerciales. Tomada de Google Earth.....	107
Imagen 99 Tramo del sendero ecológico Rio grande II. Fotografía propia del equipo de investigación	108
Imagen 100 Vista del Mirador de la torre. Fotografía propia del equipo de investigación.....	108
Imagen 101 Venta de productos campesinos en el parque principal. foto tomada por el equipo de investigación en una de las calles aledañas al parque principal	112

Imagen 102 Presentación de plato Este Bendito Chicharrón. Fotografía propia del equipo de investigación	113
Imagen 103 El Dorado - Panadería local. Fotografía propia del equipo de investigación	114
Imagen 104 Desayuno tradicional de Kiosco Parque, las Araucarias. Fotografía propia del equipo de investigación	115
Imagen 105 Oferta de productos en Kiosco Parque las Araucarias. Fotografía propia del equipo de investigación	115
Imagen 106 Restaurante Kairos. Fotografía propia del equipo de investigación	116
Imagen 107 Oferta de productos locales - Los Comerciales. Fotografía propia del equipo de investigación	117
Imagen 108 Sobrebarriga y oreja de cerdo de Los Comerciales. Fotografía propia del equipo de investigación	117
Imagen 109 Recipientes reciclados de las cochas del coco, acompañado de panelitas Jonicoco. Fotografía propia del equipo de investigación	117
Imagen 110 Presentaciones de Vive Yogurt Griego. Fotografía propia del equipo de investigación	118
Imagen 111 Cafeteria Pio XII. Fotografía propia del equipo de investigación	118
Imagen 112 Izquierda. Empaque de salsas bbq Kairos. Derecha. Daniel Palacio - Dueño de restaurante y salsas Kairos. Fotografía propia del equipo de investigación	119
Imagen 113 Empaque de salsas de tomate Selmas. Fotografía propia del equipo de investigación	119
Imagen 114 Doña Liliam “La Tía”. Fotografía propia del equipo de investigación	120
Imagen 115 Doña María Eugenia Echavarría en su restaurante Genial Gourmet. Fotografía propia del equipo de investigación	120
Imagen 116 Doña María Del Carmen en su puesto de fritos. Fotografía propia del equipo de investigación	121
Imagen 117 Kiosco Parque, las Araucarias. Fotografía propia del equipo de investigación	121
Imagen 118 María Soraida Vásquez en su puesto de buñuelos. Fotografía propia del equipo de investigación	122
Imagen 119 Vista del municipio. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021	126
Imagen 120 Panorámica del parque principal. Fotografía propia del equipo de investigación	130
Imagen 121 Collage glampling Villa Tatiana. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.	131
Imagen 122 Collage glampling Casa Montreux. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.	131
Imagen 123 Collage zona paisajística. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021	132
Imagen 124 Yogurt artesanal Fotografía propia del equipo de investigación, 2021	133
Imagen 125 Zona paisajística Fuente propia, 2021	133
Imagen 126 Galletas del país, Entreríos. Fotografía propia del equipo de investigación	134
Imagen 127 Productos lácteos el Galán. Fuente propia, 2021.	134
Imagen 128 Yogurt artesanal. Fuente propia, 2021.	134
Imagen 129 Dulce cola de ratón. Fuente propia, 2021	134
Imagen 130 Peñón de Entreríos o Piedra de Entreríos. Fuente propia, 2021.	135
Imagen 131 Represa. Fuente propia, 2021	135
Imagen 132 Iglesia del pueblo. Fuente propia, 2021.	136
Imagen 133 Casas patrimoniales. Fuente propia, 2021	136
Imagen 134 Casa de la cultura Fuente propia, 2021.	136

Imagen 135 Curtiembre Fuente propia, 2021.....	137
Imagen 136 Comida típica. Fuente propia, 2021.	137
Imagen 137 Galleta típica del país. Fuente propia, 2021.	138
Imagen 138 Yogurt artesanal. Fuente propia, 2021.	138
Imagen 139 lácteos el Galán. Fuente propia, 2021.	139
Imagen 140 Aromáticas francesas. Fuente propia, 2021.....	139
Imagen 141 Mondongo Capilla del Río. Fuente propia, 2021.	140
Imagen 142 Dulce típico de tomate de árbol. Fuente propia, 2021.....	140
Imagen 143 Jugo típico de tomate de árbol. Fuente propia, 2021.....	140
Imagen 144 Mercado campesino. Fuente propia, 2021.....	141
Imagen 145 Collage de productos del mercado campesino. Fuente propia. 2021.	142
Imagen 146 Collage de productos agrícolas. Fuente propia, 2021.....	142
Imagen 147 Empanadas de pollo. Fuente propia, 2021.	143
Imagen 148 Michelada de tomate de árbol. Fuente propia, 2021.	143
Imagen 149 Panorámica vereda San José de Urama. Municipio de Dabeiba Antioquia. Fotografía propia del equipo de investigación.....	146
Imagen 150 Casa "quechua tambo" de Los Embera. Fotografía propia del equipo de investigación	149
Imagen 151 Casa de los Embera. Fotografía propia del equipo de investigación.....	150
Imagen 152 Collage con fotos de materiales de caza y transformación de maíz Fotografías propias del equipo de investigación.	150
Imagen 153 Plátano de la región. Fotografías propias del equipo de investigación.	151
Imagen 154 Collage muestra de vestuario de los Embera. Fotografías propias del equipo de investigación.	151
Imagen 155 Collage de fotos de la plaza de mercado y algunos productos. Fotografías propias del equipo de investigación.....	152
Imagen 156 Collage de preparación, cocineras y envueltos terminados. Fotografía propia del equipo de investigación.....	153
Imagen 157 Municipio de Venecia, Mirador “El Vergel”. Equipo investigación.....	169
Imagen 158 Corregimiento La Mina. Equipo investigación.	171
Imagen 159 Frutos de El Vergel. Equipo investigación.....	173
Imagen 160 Café Bosque Adentro. Equipo investigación.	173
Imagen 161 Vista de Bolombolo desde las autopistas 4G. Equipo investigación.....	174
Imagen 162 Campesino Veneciano comerciando Equipo investigación.	175
Imagen 163 Doña Ruth Elena “Mirador Campestre San Miguel” . Equipo investigación.	175
Imagen 164 Arepas de Doña Ruth . Equipo investigación.....	176
Imagen 165 Asadero “Don Claudio”. Equipo investigación.....	176
Imagen 166 Revuelteria en Bolombolo. Equipo investigación.	177
Imagen 167 Emprendedor Juan Pablo Villa, Meliponicultor. Equipo investigación.	178
Imagen 168 Tortas de pescado “las Tías”. Equipo investigación.	179
Imagen 169 Dulcería Nena, Bolombolo Equipo investigación.....	180
Imagen 170 Diosa de los espejos, Mirada desde La piedra del Sacrificio. Equipo investigación..	181
Imagen 171 Cerro Tusa y la Diosa de los Espejos. Equipo investigación.	184

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1 Artesanos Culinarios en Necoclí. Elaboración propia del equipo investigador	61
Tabla 2 Organizaciones a favor del turismo. Elaboración propia del equipo investigador.....	62
Tabla 3 Oferta de alojamiento. Elaboración propia del equipo investigador.	63
Tabla 4 Transporte a Necoclí. Elaboración propia.....	65
Tabla 5 Personas entrevistadas en el municipio de Don Matías y la actividad que desempeñan. Elaboración propia del equipo investigador	93
Tabla 6 Nombre de los hoteles en Donmatías, ubicación y observaciones. Elaboración propia del equipo.....	110
Tabla 7 Información del transporte en Dabeiba. Elaboración propia con base en información de la Terminal Norte de Transporte de Medellín. Elaboración propia del equipo investigador.	163
Tabla 8 Inventario de restaurantes cabecera municipal de Venecia y corregimiento de Bolombolo. Fuente: Alcaldía de Venecia, Secretaria de Productividad y Competitividad 2021	181
Tabla 9 Inventario de alojamientos cabecera municipal de Venecia y corregimiento de Bolombolo. Fuente: Alcaldía de Venecia, Secretaria de Productividad y Competitividad 2021	182
Tabla 10 Personajes del municipio de Venecia entrevistados y su actividad económica. Elaboración propia.....	188

INTRODUCCIÓN

El turismo es una de las actividades económicas con mayor potencial para el Departamento de Antioquia y representa un desafío para todos sus actores en cuanto al desarrollo de productos y servicios que cubran las expectativas de cada mercado de consumo especializado. Teniendo en cuenta la vocación turística de Antioquia: turismo de naturaleza y de cultura, es importante que los distintos actores de la cadena de valor, los entes públicos y las instituciones de educación trabajen de manera articulada y aúnen esfuerzos para la construcción de productos turísticos de calidad en los cuales surge la cocina tradicional como un aspecto fundamental.

El turista utiliza la cocina tradicional como una forma de involucrarse en la cultura del destino, por lo tanto, es vital desarrollar proyectos en pos de su desarrollo. Al respecto Padilla plantea:

Las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración.
(Padilla, 2006)

Es por esto que se vuelve imperativo tener una cocina tradicional reconocida y valorada que se constituya en atractivo por sí misma y sea una parte importante del producto turístico del Departamento de Antioquia. Los universos culinarios existentes en Antioquia son una poderosa fuente para conocer a profundidad de su cultura, pues es allí donde la cultura misma se produce y recrea. La culinaria reúne en ese sentido el ethos de quien la hace y es una fuente de permanente recreación cultural e identitaria que da cuenta de un departamento diverso biológica, paisajística y culturalmente, riqueza que se expresa en sus culinarias y que remite a diversos elementos como: costas, bosques, ríos, ciudades, sabores, olores, texturas, colores y aromas.

La Política de turismo cultural: “Identidad y desarrollo competitivo del patrimonio, de 2007 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo”, busca fomentar el turismo cultural para Colombia e incentivar a nacionales y a extranjeros a conocer y apropiarse de las costumbres y el patrimonio material e inmaterial del país. De esta manera, se busca generar beneficios a la comunidad, así como los medios y las motivaciones para cuidar y mantener el patrimonio cultural, garantizando la sostenibilidad de los sectores cultural y turístico. La gastronomía tradicional colombiana es un elemento fundamental para reforzar tanto la identidad nacional como las identidades regionales, por tanto, tiene un papel fundamental como atractivo turístico, ya que el visitante siempre deberá consumir la oferta culinaria de la región lo que le permite no solo alimentarse si no también experimentar parte de la cultura de esta. Esta

expresión del patrimonio inmaterial, debe ser protegida, preservando las diferencias regionales, mediante la investigación de sus características, el estudio de los recursos materiales biológicos e ideológicos que son el sustento de las cocinas, así como, la recopilación y el análisis del acervo de las recetas regionales.

En este sentido, la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia según el Ministerio de cultura (2012), las cocinas tradicionales como patrimonio cultural:

- Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo, cuyo saber se transmite de generación en generación.
- Se transmiten de manera viva y directa, de manera principal, en el seno de la familia. La cocina se aprende haciendo.
- Dependen de la oferta ambiental regional y están de manera profunda asociadas a la producción tradicional de alimentos.
- Cumplen una función cohesionadora: Generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica; alrededor de ellas se reúnen las familias, los amigos, los invitados; fomentan los vínculos asociativos de las personas; reafirma y fomenta valores tales como la solidaridad y la generosidad.
- Son un ámbito por excelencia -aunque no exclusivo- del saber femenino.
- Cada sistema culinario remite a una tradición y a un universo simbólico particular y a un “orden culinario” que contiene entre otros elementos: Reglas de comportamiento, estéticas particulares, prescripciones, rituales y prohibiciones culinarias.
- Las plazas de mercado y los mercados campesinos son espacios privilegiados donde se expresan las cocinas tradicionales.

A partir de esta política, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2016) en el Plan estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico nacional propone las siguientes líneas estratégicas:

- Articular acciones con las instituciones que imparten educación formal en gastronomía.
- Contactar a las instituciones que imparten educación en gastronomía.
- Tener más recurso humano capacitado en gastronomía colombiana desde la academia.
- Articular trabajo entre investigadores, antropólogos, empresa privada y gobierno en pro de la gastronomía.
- Proteger y promocionar la gastronomía tradicional colombiana.
- Articular el trabajo con el Ministerio de cultura y la academia para proteger y promocionar el patrimonio gastronómico colombiano.
- Concretar con instituciones académicas apoyo a la investigación e innovación en la gastronomía colombiana.

Puede decirse que Antioquia es un departamento con una riqueza tanto biológica como cultural que se expresa en sus culinarias, integrando paisaje, cocina y cultura, expresando una importante riqueza gastronómica: universos y artesanados culinarios, y portadores de tradición, que se convierten en fortín desde el cual se puede partir para el desarrollo turístico del departamento.

En este contexto surge “Antioquia es Mágica”. El Plan de Desarrollo Departamental 2020 – 2023 “Unidos por la Vida”, en la Línea 2 denominada: “Nuestra Economía” componente 2.3. Antioquia Global, Programa 2.3.2 Antioquia es Mágica desarrollo de mercados turísticos especializados, el cual señala que esta es la estrategia de turismo de Antioquia que busca posicionar y fortalecer a los municipios del Departamento como territorios turísticos a nivel local, regional, nacional e internacional; a través, del desarrollo de mercados especializados, la generación de capacidades territoriales y el marketing de los emprendimientos o empresas enfocadas en los saberes, talentos y vivencias.

Como parte de las actividades de Antioquia es Mágica, la Gobernación de Antioquia a través del Despacho de la primera dama y la Secretaría de Turismo, la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, la Universidad de Antioquia y el Cesde, aúnan esfuerzos para llevar a cabo acciones que permitan su ejecución. En esta medida se realiza una investigación que identifica las cocinas escondidas del departamento, ligada a los lineamientos propuestos en la Política para el reconocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia (Ministerio de cultura, 2012), donde se aboga por el estudio y la visibilización de la cultura gastronómica como referente turístico, al tiempo que en el ámbito social y cultural permite fortalecer las relaciones del ser humano con su entorno.

De acuerdo a lo planteado por el despacho de la primera dama y la secretaria del turismo del departamento, el programa Antioquia es Mágica es una estrategia que busca caracterizar los diferentes destinos de Antioquia desde los ámbitos gastronómicos, para realizar un aporte al propósito de la línea Saberes Mágicos, el cual procura: recuperar y valorar la tradición ancestral de los municipios de Antioquia desde la gastronomía, las artesanías y la vocación agrícola, y que hacen parte de la historia, tradición y costumbres de sus municipios.

Para tal efecto se realizó una investigación para generar información que permita recuperar y valorar la tradición ancestral culinaria de Antioquia integrando sus sistemas culinarios en relación a sus paisajes y culturas buscando promover las diversas manifestaciones alimentarias que se asocian a la identidad del departamento.

Camilo Restrepo Ayala
Doctor en Estudios Organizacionales
Coordinador del Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Bibliografía de la introducción

Padilla, Cristina (2006). Las cocinas regionales: Principio y fundamento etnográfico. Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural Quito, Ecuador

Ministerio de cultura (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura, Bogotá. 1ª edición.

Ministerio de Industria Comercio y Turismo (2016). Plan Estratégico para la Construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional. Bogotá

OBJETIVOS

General

Diagnosticar el sector gastronómico de los municipios, en aras a recuperar y valorar la tradición ancestral de nuestra gastronomía.

Específicos

Identificar iniciativas culinarias y gastronómicas de los municipios.

Analizar procesos culinarios y gastronómicos locales, así como potencial turístico en los municipios, a través de elementos históricos y antropológicos de la cultura material e inmaterial.

METODOLOGIA

Se realizó una investigación cualitativa de alcance exploratorio. La investigación cualitativa es la más adecuada en este caso dada la carencia de hipótesis frente al producto gastronómico de los municipios objeto de análisis, lo que no permite un diseño formal y estructurado. La flexibilidad propia de este tipo de investigación permite abordar un objeto de estudio tan variado teniendo en cuenta lo diferente que son los municipios desde la perspectiva cultural, gastronómica y de vocación turística.

El ejercicio de recolección se desarrolló a través de un enfoque etnográfico buscando entender el fenómeno mediante la interacción directa con este, en este enfoque el investigador se involucra en el fenómeno y lo comprende desde adentro.

Las técnicas utilizadas fueron, la observación participante y la entrevista en profundidad y el rastreo de información. La observación participante es un ejercicio de interacción social en un entorno natural que:

“Persigue la descripción más que la explicación. Es una técnica intensiva y directa de aprehensión de realidades, dado que el investigador conoce no por lo que los otros le cuentan (grupos, entrevistas ...) sino por lo que percibe directamente, sin intermediación, tal como el fenómeno se da en la realidad”. (Baez y Perez de Tudela, 2012, p. 173).

La entrevista en profundidad permite la comprensión de los fenómenos en palabras de los informantes a través de un dialogo espontaneo y no directivo. En ella:

“cada informante elabora su propio discurso, siguiendo su propia lógica y sus propias ordenaciones [...] la intención es alcanzar un estadio de libre asociación que nos revele la matriz más o menos consciente que configura la lógica del discurso acerca de un determinado tema” (Baez y Pérez de Tudela, 2012, p. 95).

En el rastreo de información se realizó una búsqueda de información en textos físicos y páginas web de lo publicado referente al turismo, gastronomía y vocación económica de los municipios, lo que permitió identificar información preliminar sobre la producción agraria y pecuaria del municipio, atractivos turísticos, fiesta y celebraciones, tradiciones culinarias, restaurantes y artesanado culinario.

En cuanto a la observación se realizaron dos procesos en cada municipio con una duración entre dos y tres días cada uno. Para el efecto se diseñó una guía construida a partir de los objetivos, los propósitos de la investigación y lo identificado en el rastreo de información. Se visitaron restaurantes, panaderías y reposterías, cafés, artesanos culinarios, puestos callejeros, plazas de mercado, mercados campesinos, unidades productivas relacionadas con

la gastronomía, entre otros. Los resultados de la observación se registraron en archivos de audio y diario de campo.

Las entrevistas en profundidad se realizaron en dos fases. Una fase inicial, previa a la observación, donde se entrevistaron directores de turismo o encargados de este en cada municipio y una final con cocineras(os), artesanado culinario y portadores de tradición. Las entrevistas fueron grabadas en audio para su posterior transcripción y análisis.

Camilo Restrepo Ayala
Doctor en Estudios Organizacionales
Coordinador del Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Bibliografía

Baez y Perez de Tudela, J. (2012). Investigación Cualitativa. Editorial Alfaomega

RESULTADOS

Este documento contiene hallazgos y las reflexiones realizadas por los equipos de investigación, resultado del trabajo de campo en los municipios de: Turbo, Necoclí, Puerto Berrío, Cisneros, San José de la montaña, Don Matías, Entreríos, Dabeiba y Venecia, socializadas en el marco del I Coloquio de Experiencias en Investigación en Cultura Culinaria: Turismo Gastronómico. Dicha información permite visibilizar y valorar la tradición ancestral culinaria de Antioquia integrando sus sistemas culinarios en relación a sus paisajes y culturas, buscando promover las diversas manifestaciones alimentarias que se asocian a la identidad del departamento, así como, también las potencialidades y condiciones del desarrollo turístico en los municipios.

Para cada Municipio se mostrará una breve descripción del lugar, algunos conceptos enfocados en turismo gastronómico y finalmente los resultados y las conclusiones.



Imagen 1. Collage generalidades del municipio de Turbo. Fotos propias del equipo investigador.

Juan Sebastián Arango Herrera
Pedro Luis Betancur Osorio
Elida María Zapata Grisales

1 Municipio de Turbo

1.1 Caracterización del municipio:

El municipio de Turbo se encuentra localizado al norte del departamento de Antioquia, en la llamada zona del Urabá antioqueño, limita al norte con el mar Caribe y los municipios de Necoclí y Arboletes; al este con los municipios de San Pedro de Urabá y Apartadó, a su vez con el departamento de Córdoba; al sur con los municipios de Carepa, Chigorodó y Mutatá y al oeste con el departamento del Chocó. Colombia, P. (2013).

De cierto modo, el municipio de Turbo es considerado como un territorio pluricultural, diverso y a su vez multiétnico, todo esto gracias a las grandes migraciones que se han generado en la zona y su hibridación de culturas que provienen de diferentes territorios de Colombia, en especial grupos poblacionales de la costa norte, de los municipios del Chocó a través de sus zonas fluviales y grandes migraciones del centro del departamento de Antioquia. Todo esto generó en el territorio del municipio un amalgamiento de culturas el cual, han derivado la construcción de proyectos agrícolas y de transporte importantes, su tejido cultural, dando una identidad turística y gastronómica importante, pues conservan y transmiten costumbres, creencias, ritos entre otros. Nagupe, L. P. (2018).

Es de importante resaltar, los saberes aportados por las comunidades afrodescendientes en el municipio, pues transmiten y conservan su identidad y sus raíces africanas desde la oralidad, su cocina, formas de vestir, la cultura y diversas formas de expresión de cada uno de los actores sociales y portadores dentro de las diversas prácticas que conservan su identidad a partir del reconocimiento como un pueblo afrocolombiano a lo largo de su historia.

La región en su exploración del territorio provee diversas riquezas en sus platos, los cuales son reflejados a través de la gran diversidad de alimentos, animales y su agricultura que son expuestos en sus platos tradicionales y su dieta alimenticia. Turbo Cultural. (2015).

Es de destacar, el uso de productos como el plátano, las carnes de monte, guisos y estofados productos del mar, coco, entre otros ingredientes que confieren sazón a los denominados platos típicos. Sin dejar de lado los innumerables dulces que aparecen como complemento de las comidas y como costumbre en las fiestas que dan color, aroma y sabor a sus emblemáticos platos típicos de la región y significado cultural para la población. Gambo, S. E. (2016).

El municipio vive principalmente de la explotación agrícola; las plantaciones de banano y plátano siendo esta su actividad principal generando grandes divisas al municipio y a su vez la que más personas ocupa. En los últimos cuatro años, la actividad se ha visto desfavorecida por la revaluación del peso colombiano frente al dólar, lo que disminuye fuertemente los

ingresos de la zona. Algunas otras actividades primarias son la explotación de la selva chocoana, la pesca y la ganadería extensiva. Colombia, P. (2013).

No se puede dejar de lado, la diversidad del territorio y su potencial eco-turístico, donde gracias a sus límites con el mar Caribe, crean un conjunto de playas que son reconocidas para un turismo de aventura y diferentes deportes náuticos. Los resguardos indígena de la zona se encuentran ubicados sobre la gran extensión del Parque Nacional de los Katíos, donde la serranía y sistema montañoso genera en el territorio para el cultivo debido a sus microclimas y las vastas zonas de selva que resguardan animales de monte como, danta, osos, entre otros espacios para el desarrollo de un turismo local a partir de prácticas como el senderismo, caminatas, avistamiento de animales exóticos, entre otras actividades turísticas que se enmarcan desde la ecología y el territorio. Colombia extraordinaria (2019).

Recordemos que, Turbo es un territorio rodeado por mar, es un puerto, se ha permitido una estrecha comunicación con el chocó y la parte norte de Colombia; por su geografía se ha de definir como costeño y por su configuración territorial encontramos en este a chocoanos, bolivarenses, paisas, cordobés y la gran mayoría de los turbeños son hijos de estos, y en particular, la mayor influencia tanto cultural como étnica reflejadas en nuestras costumbres y tradiciones son propias de la cultura afrocolombiana ubicada especialmente en la costas atlántica y pacífica colombiana. Alcaldía Turbo (2022).

En tal sentido, es importante resaltar el concepto dado por la Organización Mundial de Turismo (OMT,2019), define el turismo gastronómico como una actividad o práctica que se caracteriza por las experiencias vividas por los agentes que intervienen en un territorio, al igual que aquellos que se vinculan al mismo como visitantes de un destino. Es así, como la relación que se tiene con las características identitarias del mismo, al vivir las experiencias con la oferta dada por el destino tales como, la alimentación, los productos y demás actividades afines al mismo Montecinos, A. (2014).

El visitante o actor del destino puede vivir experiencias significativas alrededor de la oferta dada por el territorio, con el fin de, promover el comercio nativo y el intercambio cultural, con el objetivo principal de potencializar los recursos del territorio, con el fin de motivar a degustar de platillos tradicionales, las vivencias que se enmarcan en la cotidianidad del poblador. Es así, como Turbo se ha convertido en un destino llamativo para los pobladores de Colombia y extranjeros, y esto es a su gran biodiversidad no solo de fauna y flora, sino también a su gran diversidad de productos agrícolas que enriquecen las preparaciones del territorio y a su vez se refleja en los cantos, preparaciones y cultura la identidad del territorio.



Imagen 2 Vía intermunicipal Carepa – Turbo. Sembrados de plátano, producto representativo del municipio. Imagen propia del equipo investigador, Julio 2021.

1.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

Podríamos resumir a continuación, el Turismo Gastronómico representativo en el municipio de Turbo se caracteriza por ser un territorio rodeado por mar, donde su puerto forma un canal de recepción no solo de mercadería sino también de culturas de los municipios cercanos, además el intercambio ha permitido una estrecha comunicación con el chocó y la parte norte de Colombia; por su geografía se ha de definir como costeño y por su configuración territorial encontramos en este a chocoanos, bolivarenses, paisas, cordobés y la gran mayoría de los turbeños son hijos de estos, y en particular, la mayor influencia tanto cultural como étnica reflejadas en nuestras costumbres y tradiciones son propias de la cultura afrocolombiana ubicada especialmente en la costas Atlántica y Pacífica colombiana. Alcaldía Turbo (2022).

En tal sentido, es importante resaltar el concepto dado por la Organización Mundial de Turismo (OMT,2019), define el TURISMO GASTRONÓMICO como una actividad o práctica que se caracteriza por las experiencias vividas por los agentes que intervienen en un territorio, al igual que aquellos que se vinculan al mismo como visitantes de un destino. Es así, como la relación que se tiene con las características identitarias del mismo, al vivir las experiencias con la oferta dada por el destino tales como, la alimentación, los productos y demás actividades afines al mismo. Montecinos, A. (2014).

En tal sentido, el visitante o actor del destino puede vivir experiencias significativas alrededor de la oferta dada por el territorio, con el fin de, promover el comercio nativo y el intercambio cultural, con el objetivo principal de potencializar los recursos del territorio, con el fin de motivar a degustar de platillos tradicionales, las vivencias que se enmarcan en la cotidianidad del poblador. Es así, como Turbo se ha convertido en un destino llamativo para los pobladores de Colombia y extranjeros, y esto es a su gran biodiversidad no solo de fauna y flora, sino también a su gran diversidad de productos agrícolas que enriquecen las preparaciones del territorio y a su vez se refleja en los cantos, preparaciones y cultura la identidad del territorio.

1.3 Resultados

- Plazas de mercado.

La plaza de mercado del distrito denominada Muelle “*El Waffe*” posee diversos productos, utensilios y preparaciones tradicionales debido al conjunto de diversas culturas destacadas en el municipio tales como, pacífica, paisa y caribeña. A sí mismo, reúne diversos espacios culinarios y gastronómicos a través de su cultura y tradición, donde convergen diferentes saberes y sabores relacionados con las influencias que se manifiestan en el mercado. De la misma forma, se destacan la oferta de variedad de productos, diversos utensilios artesanales, preparaciones autóctonas y de aquellas sabedoras de tradición que muestran el legado ancestral a través de su oralidad.

El muelle “*El Waffe*” es la única plaza de mercado formal que posee el municipio, donde es concurrida por turistas y locales que buscan recorrer y comprar productos frescos a un costo razonable. Al mismo tiempo, representa uno de los centros principales para la comunidad. También, es un lugar tradicional de pequeño tamaño en comparaciones con otras plazas de mercado del departamento que, a su vez, se destaca por su variedad y oferta de productos.



Imagen 3 Sábalo, pescado tradicional de la gastronomía del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 4 Oferta de pescados frescos y secos en el muelle del mercado “El Waffe”. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 5 Lanchas que abastecen de productos e ingredientes de las regiones cercanas al Municipio. Muelle del mercado "El Waffe". Fotografía propia del equipo de investigación Julio 2021.

En las plazas de mercado y en sus alrededores, se puede encontrar una oferta gastronómica importante, pues es allí donde la representación de la cocina tradicional se mezcla con ingredientes frescos el cual provee a la municipalidad una pesca del día a base de productos de mar y de la selva nativos de la región.



Imagen 6 Variedad de productos empleados para las preparaciones tradicionales cocos, chontaduro, plátano, ingredientes principales de la cocina turbeña. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.



Imagen 7 Doña Cecilia, vendedora de la plaza de mercado principal del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021



Imagen 8 Ajís, empleado para la elaboración de encurtidos y de los diferentes guisos. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

- Mercados campesinos

El distrito de Turbo ofrece una oferta constante de productos locales y regionales en su plaza de mercado que dan muestra del intercambio cultural, social y gastronómico alrededor de las cocinas tradicionales. Los mercados campesinos se enriquecen con los productos de temporada, adaptándose a las necesidades básicas del local convirtiéndose en la despensa principal para los habitantes del municipio, los negocios de comida y aquellas personas que llegan de otros lugares para comprar la pesca y productos frescos que provienen del Chocó y que llevan hacia el interior del departamento para su comercialización.



Imagen 9 Desescamado de pescado, puesto de venta Muelle El Waffe. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

La plaza de mercado del municipio de Turbo se encuentra ubicada en la calle 101 del barrio Gaitán, cuenta con aproximadamente 55 locales de los cuales 32 están ocupados en su mayoría actualmente. Por otra parte, la venta de ingredientes es amplia, el cual su oferta gastronómica local se acompaña de diferentes negocios en los alrededores que atraen con su exquisito olor a los comerciantes y turista de la zona.



Imagen 10 Plaza de mercado, toda la calle del Waffe. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

Es de destacar que en el mercado de la plaza de mercado se puede encontrar productos como, miel de abeja y miel con los huevos de abejas, coco, poleo, orégano, cilantro, cilantro montañoero, albaca, cebolla, cebolla morada, pimentón, ajo, zanahoria, papa, tomate de árbol, carambolo, tomate, limón, plátano verde, yuca, hoja de bijao, pescados frescos como el sábalo, robalo, bocachico, moncholo (chicharo), bagre, pargo, anchoas, encurtidos y otros productos de la mesa local, a su vez, que diversos utensilios clásicos de la cocina turbeña como los ralladores de coco, cucharas de maderas, entre otros.

- Comercio de alimentos

Dentro del municipio se encuentra una oferta amplia en relación al comercio de los alimentos, los cuales existen supermercados de grandes superficies que distribuyen los productos de las grandes ciudades y pequeñas tiendas de venta de productos para la compra y consumo diario, relacionado con venta de insumos de productos de la canasta tales como, abarroterías, graneros y pesqueras. Hay que mencionar que en estos establecimientos la oferta de ingredientes es más específica y limitada comparando con un establecimiento de comercio de grandes superficies.



Imagen 11 Chontaduro y coco, productos tradicionales municipio de Turbo; Plátanos exhibidos en la frontera con Necoclí. Fotografía propia del equipo de investigación Julio 2021.

Turbo es una de las grandes despensa de productos agrícolas, los cuales es concurrente encontrar en las plazas de mercados, tiendas de supermercado al igual que en sus preparaciones, productos como cebollas, tomate, pimentón, ají dulce, ají pajarito, hierbas de azotea que dan aroma y dado por una influencia afro en la zona tales como el orégano, la albahaca, el poleo, especiales tales como el achiote, comino, orégano seco, cúrcuma, ajo en polvo, para las bebidas, es muy usual el uso del limón, al igual para este producto es empleado para la limpieza de las proteínas como el pescado. El coco como gran ingrediente de la zona juega un papel importante, ya que es utilizado tanto su carnosidad como su leche para hacer platos fuertes, entradas, bebidas y dulces. No se puede dejar a un lado la gran variedad de tubérculos como el ñame, la yuca y la papa que acompañan y aportan espesor a los distintos caldos, convirtiéndose en el matrimonio perfecto para los acompañantes de pescados, mariscos y diversas carnes como pato, gallina, animales de monte, cerdo, carne de res. En tal sentido, las musáceas también juegan un rol principal dentro de la composición de sus platos, a partir del uso del plátano y el banano (ñapi) que es transformado a partir de diversas técnicas para guarniciones saladas y a su vez para preparaciones dulces. No podemos dejar a un lado las exquisitas frutas como el corozo, coco, chontaduro, carambolo, sandía, borjón, entre otras provenientes de la selva del Chocó y del departamento de Antioquia acompañan las bebidas refrescantes para los almuerzos y comidas.

Las proteínas de la región, no solo se basan en los pescados y mariscos que los manglares, el río Atrato y el mar Caribe brindan, también, poseen una oferta importante en cuanto animales de monte, al igual que el consumo de carne de res, cerdo, pollo y gallina, ingredientes que muestran aportan variedad de platos tradicionales y que son acompañados de especiados guisos y caldos.

- Restaurantes

El municipio de Turbo se encuentra enmarcado por la gastronomía, es importante destacar que dentro de los establecimientos gastronómicos que existen en la municipalidad hay gran variedad de oferta tradicional, desde establecimientos a mantel, como establecimientos poco estructurados, que son reconocidos en el municipio y que ofrecen una oferta culinaria enmarcada desde la tradición y la conservación del universo culinario que se liga allí. Los establecimientos a mantel, son mayormente ubicados dentro de la ciudad, cerca de las zonas principales y el centro del mismo, sin embargo, estos ofrecen una carta similar, en el cual se puede ver el pato ahumado, sancocho de sábalo, carne guisada, arroz de frijoles, sancocho de gallina, entre otros, que son acompañados con arroz de aceite o arroz de coco, patacones, tubérculos que se preparan a base de leche de coco, ajís, encurtidos y las hierbas aromáticas o de azotea tradicionales (albahaca, poleo, orégano, cilantro cimarrón) . En las zonas turísticas de la municipalidad, la oferta gastronómica es importante, más que todo en la zona de la playa y sus alrededores, donde se destaca la presencia de visitantes.

Por otra parte, en el territorio se presenta variada oferta gastronómica local, que es la gastronomía que más se destaca, se puede mencionar algunos como el “*Sin Vergüenza*”, el

cual, se encuentra situado en la zona Playa Dulce, donde oferta platos tradicionales y reconocidos de la región como el sancocho de sábalo, bistec o carne guisada, sancocho de gallina, milanesas y un menú diseñado para las personas que no consumen pescados. En las calles es tradicional encontrar los ceviches, comida rápida como hamburguesas, fritos, perros calientes, salchipapas, chuzos entre otros que conjugan una cocina tradicional y al mismo tiempo una comida rápida, siempre con productos de la zona.

Uno de los restaurantes destacados en el municipio de Turbo es el de doña Elizabeth García propietaria del “Comedor Criollo”, el cual tiene como plato estrella en su establecimiento el sancocho de sábalo, contando también con una oferta amplia en su menú que va desde Sancocho de Gallina, Pescado Frito, Gallina Guisada, Camarones, Pato ahumado y una exótica oferta gastronómica propuesta por animales de monte.



Imagen 12 Elizabeth García, propietaria y cocinera “El Comer Criollo”. Fotografía propia del equipo de investigación. Septiembre 2021.

Igualmente, se encuentra el restaurante de Yulieth Correa y su madre Hilada Barrios, emprendedoras gastronómicas que presentan en el restaurante “El Relajo”, platos como el Guisado, una oferta gastronómica más popular a través de ingredientes a base de cerdo como oreja, pezuña, bofe, y platos denominados como corrientazos (preparaciones a bajo precio y con una gran cantidad de productos en el plato), donde relatan en su propuesta de menú era el uso e implementación de productos de temporada, productos frescos y productos obtenidos de la plaza de mercado, lugar cerca de su establecimiento.



Imagen 13 Doña Hilda y su hija Yulieth Correa, propietarias del establecimiento “El Relajo”. Fotografía propia del equipo de investigación

Con una propuesta innovadora y llena de mucho sabor se encuentra el restaurante Distrito Container, con una ambientación al aire libre y toques naturales que trasmite a los clientes una energía cómoda que hace que disfruten del espacio y su comida, el menú ofrece una variedad de platos que van desde Camarones, Langostinos, Robalo, Ceviche, Mejillones, Cangreburge, Langostiperro y bebidas.



Imagen 14 Distrito Container Restaurante comida rápida Amarillo Submarino. Cocina moderna fusionada con productos locales. Fotografía propia del equipo de investigación. septiembre 2021.

También se destaca el restaurante “El Comedor Popular” que, aunque no cuente con una infraestructura moderna ofrece un espacio cómodo y relajante a la hora de comer, su menú es variado con una sazón increíble que da satisfacción a todos sus clientes, ofrecen Sancocho de Sábalo, Carne Guisada con Huevo, Gallina Guisada con Leche de Coco, Albóndigas Estofadas. Por otro lado, se destaca que las cocineras del establecimiento son madres cabeza de familia, que juntas con sus conocimientos ancestrales y técnicas culinarias dan forma a la cocina, presentando una oferta gastronómica local.



Imagen 15 Restaurante "Comedor Popular". Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

En cuanto a los y las cocinas artesanales más reconocidas del municipio, Turbo cuenta con una calidad tradicional muy amplia, ya que en sus platos se esconde toda esa experiencia que se resalta por el choque de estas distintas culturas que elevaron la forma de preparar sus platos

e incluso la forma de venderlos, hoy en día las portadoras de tradición han significado algo más trascendental pues no han dejado de lado todo aquello que en su momento aprendieron por parte de sus madres o abuelas, al contrario encontraron la manera de traer todo lo que antiguamente se hacía al hoy generando esa tradición que se han inculcado ellos de generación en generación, preservando esos conocimientos y dándoles un giro de 360°, hoy por hoy se ha ido perdiendo muchas enseñanzas que no se han dado a conocer llevándose técnicas, formas, ingredientes, trucos, experiencias para la elaboración de los alimentos con los que más tienen contacto, estos cocineros artesanales que aún quedan, llevan consigo una responsabilidad muy grande de no dejar morir, lo que los identifica y lo hace sentirse orgullosos, estas personas son pioneros en el rescate cultural, tradicional y ancestral de su entorno por esto y mucho más son reconocido por muchas personas locales y extrajeras.

La distribución de sus cocinas son particulares, debido a que son pequeñas, con muchos quemadores, pero se nota en la gran mayoría de establecimientos espacios para ahumar, grandes recipientes o cacerolas en las cuales se preparan preparaciones como sudados y sancochos. La oferta gastronómica de Turbo se encuentra más enfocada en la cocina tradicional presentándose muy poca oferta callejera dentro de la municipalidad. Sin embargo, según la observación realizada la oferta de comida callejera, se encuentra identificada por una comida rápida, donde la butifarra, los pinchos de pollo y de res predominan, la salchipapa, arepas con carne, perros y hamburguesas son las más destacadas. En cuanto a los restaurantes, la cocina tradicional es la más representativa, encontrado establecimientos muy sencillos, y con una oferta gastronómica muy amplia, los precios no son tan altos y los platos se sirven con mucha cantidad. La oferta gastronómica en las cafeterías, es evidenciada por el uso de la panadería tradicional paisa, en el cual se ve panes, fríos, tortas frías y galletería muy similar a la encontrada en los diferentes municipios del interior de Antioquia. En esta se encuentra panes trenzados, tortas frías, galletas, brazos de reina, roscones rellenos de guayaba y arequipe, panes con brevas, panes con queso, panes económicos tanto con rellenos dulces (fruta cristalizada), como rellenos salados (jamón, queso, quesito, queso costeño) los cuales son los que más se consume y a su vez tiene mayor venta tienen en estos establecimientos.

- Cafeterías, desayunaderos, bares y/o discotecas

Turbo ofrece amplios establecimientos relacionados con la panificación que, a su vez, prestan el servicio de desayunos y locales gastronómicos abiertos con una frecuencia de 24 horas, que entran en un marco de locales situados en esquinas y callejones, estos son muy variados en su menú, pero, la mayoría son similares en lo que ofrecen, va desde Arepa, Huevos revueltos con o sin aliños, Huevos rancheros, Patacones fritos, Queso, Bebidas calientes, Jugos naturales, Fruta, Calentaos etc.



Imagen 16 Oferta gastronómica en las panaderías del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.

Los bares y discotecas se ven muy presentes en la zona ya que es un lugar de constante movimiento, estos establecimientos se extienden por todo lo largo de las calles encontrando así una alta oferta, todos con bebidas alcohólicas, pasabocas, y ambientes de todo gusto, la mayoría de infraestructuras son amplias y modernas ofreciendo a los clientes un espacio propicio para festejar.

Es importante mencionar, que la oferta en las cafeterías, panaderías es similar a las presentadas en otras regiones al interior del departamento, el cual se presenta roscones, panes con queso, panes dulces, tortas pesadas, batidos livianos entre otros productos destacados de la panadería paisa.



Imagen 17 Establecimientos con ventas de productos basados en panadería y dulcería, Municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.



Imagen 18 Oferta de panadería y bollería encontrada en el municipio de Turbo. Agosto 2021.

- Ventas y vendedores ambulantes de alimentos

En el acercamiento que se realizó en el municipio de Turbo a los puestos de comidas callejeras principalmente se logró percibir la gran variedad de sus productos y preparaciones tales como frutas frescas cortadas y empacadas, bebidas con frutas (naranja, piña, banano y papaya) también pulpas echas con tomate de árbol y limonadas por otro lado, también se ofrece arepas, bebidas calientes, croissant y tintos, entre otros productos. En los puestos gastronómicos o venta de comida callejera, se logra identificar una oferta amplia, debido a la frecuencia y flujo de personas en los mismos. Se destaca también, en los fines de semana, la mayoría de estos ingredientes son productos que se consiguen directamente de la plaza de mercado, otros se consiguen con algunos trasportadores o contactos personales.

La oferta gastronómica que ofrece Turbo en sus calles está muy ligada a comidas rápidas y de fácil preparación, hablamos de algunos puestos ambulante, de familias que al no contar con un establecimiento fijo deciden sacar sus “carritos” y así generar algunos ingresos ya sean vendiendo butifarras, perros calientes, carnes a la plancha y preparadas a la parrilla o al calor del carbón, chuzos y desgranados de maíz, algunos fritos como las empanadas, tajadas de patacón crocantes, pasteles de pollo, y productos del mar tales como los ceviches y cocteles de camarón.



Imagen 19 . Puesto de frutas, venta ambulante de frutas. Fotografía propia del equipo de investigación. Septiembre 2021.



Imagen 20 Margarita Ramírez, dueña del establecimiento callejero de bebidas en el municipio de Turbo. Margarita Ramírez, dueña del establecimiento callejero de bebidas en el municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.

- Talleres “Artesanales” o semiindustriales de productos alimenticios autóctonos

El municipio de Turbo se han presentado algunos eventos gastronómicos, que buscan reunir a todas las personas del municipio para participar de estas festividades, las personas que participan pueden mostrar sus preparaciones más exquisitas, platos que los representan y que llevan un trayecto histórico único, el Festival del Dulce que se da en Semana Santa es uno de ellos doña Julia y Enriqueta Valdez (Portadoras de tradición) son portadoras y oradoras de tradición que en sus comunidades se destacan por sus dulces a base de ñame, yuca, piña, coco, papa, zanahoria, corozo, plátano, entre otros.

Dentro del marco de la cultura turbeña, se destacan diversos aspectos gastronómicos ancestrales y las costumbres heredadas por las generaciones más antiguas. Estas enseñanzas, se ven reflejadas en las preparaciones, vestuario y modo de vivir que acompaña diariamente esta población.



Imagen 21 Artesanías de la población indígena del municipio de Turbo. Julio 2021.

Su cultura se basa en gran parte en aspectos gastronómicos con exquisiteces del pescado, coco y demás frutas y verduras con las que se elaboran dulces dentro de las cocinas tradicionales y ancestrales.

Las matronas del municipio se destacan por ser las herederas de la tradición gastronómica turbeña. Cocinan todo tipo de preparaciones basadas en pescado y achiote, así como dulces con productos no comunes para nosotros.

Doña Julia y doña Enriqueta son el claro ejemplo de conservar esas preparaciones y gustos por la cocina. El Festival del Dulce, por ejemplo, que se realiza en el mes de marzo tiene como propósito exponer las delicias dulceras de las matronas del municipio y sus tradicionales formas de hacer estas preparaciones. Se pueden encontrar dulces de todo tipo, algunos son preparados durante el evento y otros llevan 1 día de anticipación al festival. Los dulces más representativos son: Dulce de carambolo, ñame, ñampí, yuca, coco, zanahoria, corozo, plátano, entre otros.

- Folclor

Se destaca también el bullerengue como ícono del folclor que reúne a los municipios pertenecientes al Urabá antioqueño. Es así, como en el municipio de Turbo, se solía realizar la “Rueda Bullerenguera” en donde las mujeres se juntaban para ensayar los cantos y ritmos que pronto irían a ser escuchados en una plaza o en algún festival. En estas reuniones, se acostumbra comer, beber y disfrutar en familia; por cuestiones de pandemia, los eventos no se han vuelto a realizar, pero cada matrona ensaya desde su hogar transmitiendo esas interpretaciones a sus generaciones más pequeñas. Un ejemplo representativo del bullerengue es la Maestra Justa, quien a sus 93 años de edad y luciendo un aspecto vigoroso, cuenta con orgullo cómo su inspiración traspasó sus sueños hasta convertirse en un legado de bailes y cantos alrededor del país, ganándose reconocimientos nacionales, regionales y locales.

- Productos del municipio

En algunos sitios del municipio de Turbo se logró percibir la venta de fritos como empanadas, morcilla, chorizos, embutidos, carne a la plancha, pasteles de pollo, pasteles de carne, palitos de queso, por otro lado, sus envueltos son tamales elaborados con una masa especial preparada a base de maíz con un relleno de carne con una salsa picante, el resultado se envuelve en las hojas que recubren las mazorcas de maíz.

El municipio de Turbo, posee una gran diversidad en productos agrícolas y pesquera, lo que hace que su gastronomía sea muy variada. es de esta manera, como los ingredientes de la zona son recreados a través del hacer culinario y generen exquisitos platos tales como el sancocho de sábalo, pescado frito y guisado, patacones, mondongo, bocado, sudado de gallina, sancocho de gallina y hueso, carne guisada, arroz de coco, arroz con frijoles, bandeja paisa, pato ahumado, variedad de bebidas realizadas con los productos traídos de las selvas del chocó y de la regiones cercanas como la limonada, carambolo, maracuyá, piña y el borojón, tamarindo; guisos como “el tapao” que son cocidas junto con las albóndigas y dulces como las panelitas, cocadas, arequipes y variados dulces a base de ñame, yuca, piña, coco, papa, zanahoria, corozo, plátano, entre otros.

- Bebidas especiales

En Turbo hay una increíble variedad de bebidas que ofrecen los distintos establecimientos del municipio, la mayoría de estos son hechos a base de frutas tales como (Naranja, Mango, Maracuyá, Limón, Banano, Fresas, Tamarindo, Carambolo, Corozo y Borojo) cocteles como Margaritas, Mojitos, Coco Fresh, Refajo, Sangría, Borojo, Micheladas, Mix de frutas, Gaseosas y Cervezas. Turbo es una de las grandes despensas de productos agrícolas, por lo cual es normal encontrar en la plaza de mercado productos como ají dulce, ají pajarito cierta variedad de conservas y encurtidos algunas mieles elaboradas con algunos huevos de abeja que funcionan como algún tipo de afrodisiaco, se utiliza en algunas bebidas que tiene aportes medicinales.



*Imagen 22 Bebidas con alcohol y cocteles de frutas tradicionales de la región; Restaurante “Distrito Container”.
Fotografía propia del equipo de investigación.*

Es de destacar que, dentro del municipio, se encuentra diversos puestos callejeros, los cuales presentan una propuesta de bebidas y brebajes tradicionales a bases de frutas, hierbas y especias que sirven como bebidas artesanales y son populares su consumo en la región. De este modo, se muestra la influencia dada por el Pacífico se ve muy marcada en el territorio, pues las portadoras de tradición han logrado traspasar diversas barreras y heredado los saberes y ritos alrededor de la alimentación. Es por esto que las mujeres como matronas en la región transmiten su conocimiento en las bebidas y diversos brebajes que son recurrentes en el mercado local y en los puestos ambulantes del municipio. Por esto se encuentran puestos callejeros que venden productos como “arrechón”, “tumbacatre”, bebidas a base de chontaduro, viche, “tome seca”, “pipilongo” entre otros jugos a base de borjój. Su producción se convierte en el sustento económico para las familias productoras al igual que gran legado de saberes.



Imagen 23 Bebidas medicinales municipio de Turbo, Plaza de Mercado. Fotografía propia del equipo de investigación

- Fiestas populares

Dentro de las festividades y eventos, se identifican el “Festival del Dulce” que se realiza en el mes de marzo. Este festival, tiene como propósito exponer las delicias dulceras de las matronas del municipio y sus tradicionales formas de hacer estas preparaciones. Se pueden encontrar dulces de todo tipo, algunos son preparados durante el evento y otros llevan 1 día de anticipación al festival. Los dulces más representativos son: Dulce de carambolo, ñame, ñampí, yuca, coco, zanahoria, corozo, plátano, entre otros. En el marco de la conmemoración internacional del Día de la Mujer Afro-Latinoamérica, Afro-Caribeña y Diáspora, se da la bienvenida a todas aquellas mujeres representantes de esta cultura para simbolizar su importancia y conservación de tradiciones afrodescendientes que por años han sido víctimas de discriminación, pero que guardan gran riqueza cultural en el mundo. En este evento, las mujeres exponen su relevancia en el municipio y dejan un mensaje que trasciende de generación en generación a través de actividades y eventos simbólicos como el bullerengue. Varios niños y niñas de esta comunidad, muestran los bailes más icónicos del bullerengue y evidencian el por qué estas culturas no deben pasar desapercibidas.

El municipio de Turbo cuenta dentro de su tradición cultural con diversas festividades relacionadas en la conmemoración histórica o social que dan origen a las múltiples expresiones propias del territorio en relación al folclor y la tradición. Estas actividades son impulsadas por las diferentes alcaldías del distrito, lo cual busca reconocer, resignificar y preservar el legado ancestral que se transmite de generación en generación. A su vez integra alrededor del mismo, diversas dinámicas tales como, gastronómicas, artesanales, turísticas, el folclor bullerengüero, la música novembrina, los trajes representativos y el bullicio propio, espacio en el cual la comunidad convierten en una expresión propia del municipio que contiene elementos convergentes de la cultura caribe.

- Turismo

Estebana Santacruz, coordinadora de turismo del municipio de Turbo, fue la funcionaria clave para indagar el municipio. Se trabaja para posicionar al Distrito como un destino de sol y playa sostenible, variado en sus costumbres culinarias y turísticas. Como recomendación, Turbo es un municipio con muchísimas cosas por descubrir a parte de la playa, potenciar esas riquezas ocultas da apertura a que nuevo público se interese en visitarlo.

Turbo tiene un gran potencial turístico basado en gastronomía, sol y playa, sin embargo, no cuenta con guías turísticos certificados que ofrezcan recorridos dentro del municipio. La mayoría los guías son con conocimientos empíricos que tienen vocación para guiar a los turistas y llevarlos a lugares únicos y representativos, pero no poseen validación turística para operar.

El factor turístico es algo que cada vez está cogiendo mucho más poder dentro del municipio, puesto que, es el lugar ideal para despejarse de todo alrededor de las playas junto a familias y amigos, sin embargo, la mayor demanda de turistas que llegan al territorio son provenientes

de municipios cercanos a Turbo como Carepa, Apartadó, Mutatá, entre otros., con el fin de tener un descanso cercano sin necesidad de invertir en temas de alojamiento, dado esto, la mayor parte de oferta hotelera es ocupada por personas que van en temporada alta a pasar las vacaciones o de personas que destinan el municipio como parada mientras se llega al vecino departamento del Chocó. No obstante, la oferta hotelera que se registra es adecuada a razón de que varían entre las 3 y 4 estrellas y se encuentran en plataformas digitales como Booking y Trip Advisor. En temas de servicio y alimentación, utilizan Plan Continental (Solo incluye el desayuno) o Plan Americano Modificado (Desayuno y cena). El Hotel Blue Paradise Inn, es uno de los más destacado por sus habitaciones confortables y servicio al cliente.



Imagen 24 Plaza Central Municipio de Turbo, Festividad de la mujer afrocolombiana, afrocaribeña y diáspora. Conjunto de niños tradicional de bullerengues. Niños que conservan la tradición cultural del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio de 2021.



Imagen 25 Equipo académico en compañía de Estebana Santacruz y la Primera Gestora del municipio Sofía Ruiz (Centro). Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

Hablar de hotelería en el municipio de Turbo, resulta ser un tema donde resalta el empuje por mantener este sector en un punto sostenible, pues no es lo mismo una ubicación urbana a una rural.



Imagen 26 Hotel Blue Paradiisen Inn, Hotel ubicado en el casco urbano de la municipalidad de Turbo.

Los establecimientos ubicados en las afueras del municipio son ocupados en mayor parte por personas que deseen hospedarse por días en temporada de vacaciones o disfrutar de un día de sol en familia, para ello, existen paquetes que incluyen la alimentación y el recorrido por las respectivas playas que tenga. “Rancho Aleja”, por ejemplo, ofrece paquetes por día que incluyen el almuerzo y para personas que se alojen por más días reciben alimentación completa de desayunos, almuerzos y cenas a un precio muy accesible. Por otra parte, los establecimientos dentro del casco urbano, presentan deficiencias a la hora de ofrecer paquetes con la alimentación incluida, es por esto que se crean alianzas con restaurantes aledaños para garantizar este servicio al huésped, sin embargo, sigue teniendo mayor acogida los hoteles a las fueras, dado que, tienen incorporado la playa y en muchas ocasiones prestan las cabañas para tener una mejor estadía durante el tiempo que se desee quedar. Teniendo en cuenta esto, los hoteles urbanos tienen limitado las recomendaciones que ofrecen para el turista, puesto que, si esta persona desea recorrer el municipio no tendrá una guía o un acompañamiento durante el recorrido que le explique sobre los lugares más turísticos.



Imagen 27 Rancho Aleja, Restaurante, Bar, Cabañas, Playas. Alojamiento turístico rural, Municipio Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Agosto 2021.

Dentro del tema de infraestructura, la pandemia fue el tiempo adecuado para realizar ajustes en los hoteles, en algunos, se restauraron los techos y le dieron un mejor aspecto a la fachada del establecimiento, aun así, hace falta mayores modificaciones en la mayoría de estos. Muchos de los hoteles no cuentan con herramientas TIC's para el turista, dado que, los pagos deben ser en efectivo y no poseen datafono o bancos aliados para realizar los pagos, además de falta de promoción y publicidad a través de redes sociales para ser más reconocidos, tanto en la zona de Urabá como en otras partes del departamento.

Datos obtenidos a través de la Secretaría de Turismo del municipio, se encuentran registrados 36 hoteles en la zona urbana y 11 en la zona rural, esto demuestra que la capacidad instalada en hotelería es óptima para una temporada alta, sin embargo, los servicios que ofrecen no siempre alcanzan a satisfacer las necesidades del turista, así que, como recomendación, implementar tecnología, accesibilidad y mayor empatía con el huésped.

- Artesanos y artesanas culinarios

Turbo posee grandes artesanos y artesanas culinarias, pues la herencia cultural se liga aquellas personas que con su esfuerzo han conservado el patrimonio material e inmaterial y han enseñado a sus futuras generaciones la manera de conservar aquellos rituales, símbolos, técnicas y preparaciones tradicionales, de la misma forma que sus padres les han entregado. Una de las prácticas que suele ser implementada alrededor de los rituales culinarios es la “Bendición de las Matronas”. Este acto se realiza cuando una cocinera abre por primera vez un establecimiento gastronómico o viaja algún lugar fuera del territorio a realizar una preparación o evento. Esta “bendición” es dada por las matronas culinarias del territorio,

donde ellas pasan sus conocimientos, habilidades y técnicas culinarias con la finalidad de que todo preparar salga bien y de la mejor manera.



Imagen 28 Doña Julia y Doña Enriqueta, portadoras de tradición del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.



Imagen 29 Maestra doña Justa madre de Doña Bertilda, establecimiento “El Bertildazo”. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

Entre los cocineros y cocineras artesanales más representativos del municipio de Turbo se pueden encontrar el restaurante de Doña Bertilda y su madre la maestra Justa con su plato más representativo llamado “El Bertildazo”, es un menú enriquecido con productos cárnicos tale como Butifarras, Carnes a la plancha, a la parrilla o al calor del carbón, Chuzos, algunos fritos como las tajadas de patacón crocantes, Chorizo, Carne frita, Morcilla, Patacones, Bofe.

En la zona turística de la playa podemos ver otro importante emprendedor gastronómico con el restaurante (El sinvergüenza) que es uno de los más conocidos por esta zona, vende platos tradicionales y representativos como El Sancocho de Sábalo, Bistec o Carne Guisada, Sancocho de Gallina, Milanesas y un menú diseñado para las personas que no consumen

pescados, también ofrece una experiencia agradable con su entorno ya que se encuentra situado en la playa donde se puede entrar en contacto con el mar, las personas etc.

El restaurante también cuenta con una zona para descansar después de la comida, que para la mayoría de clientes es un plus que ofrece una comodidad diferenciadora a otros restaurantes del lugar, este cocinero artesanal que junto a su familia han logrado conservar el legado culinario y esa tradición oral, pues su madre doña Mayo, es quien lidera los deliciosos platos en la cocina.

- Recetas y/o preparaciones convertidas en santo y seña de la cocina del pueblo

En la cocina turbeña se logra identificar preparaciones como el sancocho de sábalo, preparación insignia del municipio, al igual que el pato o gallina guisada en leche de coco y a su vez diversas preparaciones como el bistec o carne guisada, el arroz de aceite, arroz de coco, patacones, cocteles de camarón, preparaciones exóticas como el cangrejo azul (esta preparación está siendo retirada de las mesas por la conservación de la especie, el consumo de animales de monte, el cerdo, y diversos fritos, que muestran el aprovechamiento de los recursos y la creatividad por parte de las portadoras de tradición en la implementación de hierbas, especies, guisos, estofados y cocciones largas que entregan un enorme sabor en sus mesas.

A continuación, de las imágenes 30 a 37 se presentan referentes de los platos más destacados del territorio. Es importante mencionar que estos platos se encuentran en la mayoría de establecimientos gastronómicos tradicionales, al igual que en las mesas de los hogares, como la representación de la cocina tradicional.



Imagen 30 Sancocho de sábalo. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 31 Gallina guisada en leche de coco. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.



Imagen 32 Bistec o carne guisada. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021



Imagen 33 Carne desmechada guisada con huevo. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021



Imagen 34 Arroz de coco. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021



Imagen 35 Fritos Bertildazo (Chorizo, carne frita, morcilla, patacones, bofe). Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021



Imagen 36 Patacones acompañados con hogado y limonada. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021



Imagen 37 Coctel de ceviche de camarón. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

- **Tipología del turista que visita el municipio**

El factor turístico es algo que cada vez está cogiendo mucho más poder dentro del municipio, puesto que, es el lugar ideal para despejarse de todo alrededor de las playas junto a familias y amigos, sin embargo, la mayor demanda de turistas que llegan al territorio son provenientes de municipios cercanos a Turbo como Carepa, Apartadó, Mutatá, entre otros., con el fin de tener un descanso cercano sin necesidad de invertir en temas de alojamiento, dado esto, la mayor parte de oferta hotelera es ocupada por personas que van en temporada alta a pasar las vacaciones o de personas que destinan el municipio como parada mientras se llega al vecino departamento del Chocó.

- Transporte

Teniendo en cuenta todo esto, los habitantes no dejan de resaltar el gran paraíso cultural que es Turbo y de enorgullecerse de sus raíces gastronómicas y ancestrales que representan. Su gran recomendación siempre fue la playa apropiándola como un lugar de descanso y compartimiento con la familia y un parche de amigos. Comer cerca de los restaurantes de la playa, es acercarse al mar y degustar preparaciones únicas basadas en pescado, plátano y coco. Según El Sinvergüenza (restaurante de la playa), “*Es muy bacano saber que la gente quiere venir a Turbo y saber que ya no lo relacionan como hace 20 años de matanzas y problemas, en cambio hoy en día lo ven como algo bacano, en Turbo las mujeres son hermosas y las feas son mágicas, en Turbo la gente es calurosa, alegre... convertimos esa diversidad de cultura como explosión, tenemos mucha energía y nos hace ser diferentes de otros municipios, nos faltan muchas cosas, pero estamos mejorando y aprendiendo y haciéndonos notar desde otra perspectiva*”. La alegría y el ruido es la característica principal de los habitantes, en las noches las discotecas y bares permanecen abiertos con oferta gastronómica de comidas rápidas comunes.

Frente al tema de conectividad desde Medellín hacia el Urabá Antioqueño resulta ser complicado por la cantidad de obras que presenta la vía. La construcción del Túnel La Llorona y los tramos de mejoramiento de la vía al mar dificultan la movilidad y el acceso a Urabá desde el interior del departamento. Cerca de 8 horas es el viaje hasta esta subregión con obstáculos de un solo carril para transitar en algunas partes y la modalidad de “pare y siga” retrasan el viaje e impiden la comunicación por falta de señal, además de no contar con puntos para detenerse y comer algo. Dentro del municipio, las vías presentan una mejoría, puesto que están siendo intervenidas en temas de repavimentación y señalización. Aunque no se tenga la cultura vial de respetar las normas de tránsito, se cuenta con semáforos y parqueos.



Imagen 38 Vía intermunicipal Carepa – Turbo. Sembrados de plátano, producto representativo del municipio. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

- **Desayunos**

El desayuno es una de las comidas más importantes del día a día y en este municipio no es la excepción ya que es el que ayuda a las personas a empezar con muy buena energía su jornada, Turbo es un paisaje lleno de mucha vitalidad en la mayoría de locales, establecimientos o lugares se encuentra un buen desayuno conformado por ingredientes que se cosechan en la zona tales como ciertas hierbas aromáticas, aliños que van desde Tomate, Cebolla, Cebolla larga, preparaciones de bebidas a base de frutas, Claro, Mazamorra, bebidas calientes como Tinto, Agua panela, Chocolate Cafés con leche, la oferta de desayuno es variada en los distintos sitios del municipio pero, la mayoría de estos tiene mucha similitud en los ingredientes que se utilizan, estos desayunos van desde Huevos revueltos con o sin aliños, Pan con mantequilla, Arepa, Cuajada, Torta de carne, Calentao, Chorizos, Bistec, Butifarras, Patacones, Ensaladas de Frutas etc.



Imagen 39 Desayuno Hotel Blue Paradise. Arepa de maíz blanco, queso costeño y huevo revueltos. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.

- **Mecatos**

En el acercamiento que se realizó en el municipio de Turbo a los puestos de comidas callejeras principalmente se logró percibir la gran variedad de sus productos y preparaciones tales como frutas cortadas y empacadas, bebidas a base de frutas (naranja, piña, banano y papaya) también pulpas echas con tomate de árbol y limonadas por otro lado, también se ofrece arepas, bebidas calientes, croissant y tintos, entre otros productos. En los puestos gastronómicos o venta de comida callejera, se logra identificar una oferta amplia, debido a la frecuencia y flujo de personas en los mismos. Se destaca también, en los fines de semana, la mayoría de estos ingredientes son productos que se consiguen directamente de la plaza de mercado otros se consiguen con algunos trasportadores o contactos personales.

En el municipio de Turbo se localizaron varios locales típicos de panadería con una infraestructura moderna, amplia y con mayor iluminación. El servicio que prestan parten de una atención cordial y al mismo tiempo de una oferta amplia de productos muy similares a las evidenciadas región, a partir de productos como galletas, galletas con chispas, masa pan, merengues, pan ratón, pan relleno con queso, pan queso crema, pan de queso, croissant, pan trenza, postres de tres leches, pasteles con diversos rellenos (arequipe, queso, chantillí) y tortas de batidos livianos y pesados acompañados de decoraciones clásicas de merengues y cremas de mantequilla, que se presentan en las vitrinas para acompañar las diferentes festividades o espacios relacionados con celebraciones. Además, es de notar que en algunos locales a parte de su oferta dulce o de panadería, ofrecen al público variedad en productos de comidas rápidas de sal tales como pollo asado, pollo apanado, gaseosas, buñuelos, donas, hojaldres, galletas, pasteles, palitos de queso, pan relleno de jamón con queso, malteadas, tintos y cafés. Dentro del casco urbano se logran identificar establecimientos como “Tortas el Gordo”, “Panadería Pastelpan”, donde la oferta de los establecimientos se relaciona con la panadería y repostería tradicional paisa.

- **Paisajes**

Los paisajes de Turbo varían en torno a la playa y el mar, sin embargo, sus calles coloridas con el sabor de su gente lo convierten en un destino propio para visitar.



Imagen 40 Muelle Turístico de Pisisí. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.



Imagen 41 Muelle Turístico Pisisí. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.



Imagen 42 Mural en honor al bullerengue. Fotografía propia del equipo de investigación. Julio 2021.



Imagen 43 Playa Dulce, playa principal turística del municipio de Turbo. Fotografía propia del equipo de investigación Julio 2021.

1.4 Conclusiones

Finalmente, a partir de los diferentes recorridos realizados por el municipio es importante destacar la extensa oferta gastronómica, la diversidad cultural y sus gestoras sociales que promueven, reconocen y asumen el rol de promotoras de su identidad. También, el acompañamiento continuo de las administraciones por conservar el legado y su tradición, potenciar sus recursos y, sobre todo, generar constantemente espacios de capacitación para un mejor uso de los recursos, de las playas, de los sectores gastronómicos, históricos, culturales y de todos estos grandes potenciales turísticos, para generar un cambio significativo en el entorno generando nuevas oportunidades para todos los sectores. Sin embargo, la apuesta ahora es de generar una estructura más profesional para la oferta turística, el cual involucre a los guías locales, que con sus conocimientos empíricos poseen vocación para guiar a los turistas y llevarlos a lugares únicos y representativos, a partir de una validación turística para operar.

1.5 Bibliografía – cibergrafía

- Alcaldía de Turbo. (23 de noviembre 2021). Municipio de Turbo: Cultura. <https://www.turbo-antioquia.gov.co/Paginas/default.aspx>
- Arboleda Montoya, L. M., Duque Gallego, M. M., & Urrea Cepeda, J. A. (2013). Significados del consumo de frutas y hortalizas en dos comunidades de zona rural del municipio de Turbo, Urabá Antioqueño. *Saúde e Sociedade*, 22, 1247-1256.
- Bedoya, E. M. (2010). Fogón Caribe. La Iguana Ciega.
- Colombia, P. (2013). Perfil Productivo del Municipio Turbo. Perfil Productivo del Municipio Turbo. https://issuu.com/pnudcol/docs/perfil_productivo_turbo
- Colombia extraordinaria. (2019). Municipio de Turbo: Turismo Municipios https://colombiaextraordinaria.com/somos_colombia/turismo/municipios/Turbo
- Esteban, J. D., Rodríguez, B., Antonovica, A., & Mercado, C. (2015). Turismo gastronómico ¿transferencia de técnicas del turismo cultural y del turismo sensorial? Turismo gastronómico ¿transferencia de técnicas del turismo cultural y del turismo sensorial?, 89-104.
- Gallo Benítez, L. M. (2018, 10 mayo). Turbo, conectado con el mundo. UdeA. <http://www.udea.edu.co/wps/portal/udea/web/inicio/udea-noticias/udea-noticia!/ut/p/z1/nVPLcpswFP2VbFhiXfMK6Y5xqZPUD-zaCdWmI4OC1Q>
- Gambo, S. E. (2016). Caracterización Etnoecológico de las especies silvestres comestibles en el corregimiento de punta de piedra en el municipio de Turbo del departamento Antioquia.
- La gastronomía en Turbo. (2020). Calameo.com. Recuperado 14 de diciembre de 2020, de <https://es.calameo.com/read/0027174264eb666e73d36>

Ministerio De Comercio, Industria Y Turismo. (2004, diciembre). Asesoría en diseño al Grupo «Manos de Urabá» en el oficio de cestería en calceta de plátano, Turbo - Antioquia.

<https://drive.google.com/file/d/1jj5dt8eLHvK2GXB3f8ao9pNwV3ejAI2q/view>

Mónica Marcela Duque Gallego. (2013). "Prácticas en el consumo de frutas y hortalizas en hogares de dos comunidades de la zona rural del municipio de turbo. ".

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1K559XXJElqpwTkyAydtoIJM0jcz4yotO>

Montecinos, A. (2014). Turismo gastronómico.

Nagupe, L. P. (2018). Catedra de estudios afrocolombianos a partir de saberes y prácticas médico-ancestrales de parteras y yerbateroscuranderos en dos municipios de Antioquia. Popayán: universidad del Cauca.

Rural, S. (2019, 1 febrero). Las apuestas de Turbo para impulsar su potencial turístico. Semana rural. <https://semanarural.com/web/articulo/turbo-trabaja-para-ser-un-atractivo-turistico-de-paso-y-destino/807>

Turbo Cultural. (2015). Divercultura turbo. <http://diverculturaturbo.blogspot.com/>



Imagen 44 Foto fachada edificio municipio Necoclí. Fotografía propia del equipo de investigación, Julio de 2021

Tatiana Andrea Muñoz Vélez
Diana Jasmín Gallo Carvajal
Samuel Andrade Marín

2 Municipio de Necoclí

2.1 Caracterización del municipio

Necoclí es un municipio de Colombia, localizado en la subregión de Urabá en el departamento de Antioquia. Limita por el norte con el mar Caribe y con el municipio de San Juan de Urabá, por el este con el municipio de Arboletes, por el sur con el municipio de Turbo y por el oeste con el mar Caribe. Su cabecera dista 391 kilómetros de la ciudad de Medellín, capital del departamento de Antioquia. El municipio posee una extensión de 1.361 kilómetros cuadrados. Su economía se basa principalmente en la agricultura, la ganadería, el turismo y la pesca artesanal

Sus principales atractivos turísticos son la Ensenada de Rionegro, El cerro del Águila, Playa Bonita, Playa Bobalito, Volcán de Lodo, Ciénaga el Salado y la Marimonda (Alcaldía de Necoclí, 2020)

Sus principales festividades son:

- Fiestas Tradicionales del coco y corralejas: Las fiestas tradicionales del coco son corralejas que se dan en el primer puente de enero
- Semana Santa: En semana santa también coincide una subienda de peces, por lo que su consumo se vuelve algo muy común y muy tradicional
- Festival de verano en agosto
- Festival Nacional de Bullerengue: Este se da en el puente del día de la raza en octubre
- Festival del dulce: Este es un festival que se da en el corregimiento de Mulaticos, en donde tradicionalmente se intercambian dulces entre vecinos amigos y familiares; se da entre en 18 y 19 de abril (también se suele celebrar esta tradición en la vereda el hoyito y en otras) (Alcaldía de Necoclí, 2020)

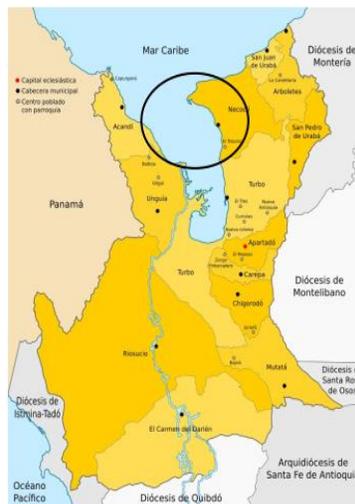


Imagen 45 Mapa subregión Urabá. Fuente: Plan de Desarrollo de Necoclí (2016-2019)

2.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

Para el desarrollo conceptual del trabajo se referenciarán algunas nociones que permitirán su comprensión. La OMT brinda la definición que ha sido mundialmente aceptada y que concibe al turismo como “las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros” (Organización Mundial del Turismo).

Derivado de esta definición es necesario adentrarse en otras significaciones que permiten orientar el ejercicio al turismo cultural y gastronómico.

El turismo cultural se concibe como un “tipo de actividad turística cuya principal motivación del visitante es disfrutar de atractivos y/o productos culturales, materiales e inmateriales, en un destino” (Organización Mundial del Turismo, 2019) sentido que se da a los múltiples atributos que puede ofertar un destino turístico; en este sentido y como desagregación de esta, el turismo gastronómico es un “tipo de actividad turística que se caracteriza porque la experiencia del visitante está vinculada con la comida y con productos y actividades afines” (*Ibid*). Comprender tales afinidades implica pensar el desarrollo de experiencias gastronómicas que muestren la autenticidad de los territorios, que lleva a considerar actividades como visitas a productores locales y cocineros tradicionales, poner en escena elementos que emanan de la tradición de los destinos en esta consideración, aquellos lugares que tienen vocación turística.

Es así como, entender que un destino turístico cuenta con los elementos antes descritos, alrededor de estos se diseñan y desarrollan productos turísticos concebidos como la “combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés” (*Ibid*), elemento que se construye para generar experiencias turísticas satisfactorias.

Por otro lado, para el (Ministerio de Cultura República de Colombia, 2012) la cocina tradicional es un patrimonio cultural inmaterial de la nación donde algunas de sus características son:

- Ser resultado de un largo proceso histórico y colectivo que consiste en la transmisión de saberes de generación en generación.
- Expresar la relación con el contexto de donde se obtienen los productos llevados a la mesa, dependen de la oferta ambiental regional y están de manera profunda asociadas a la producción tradicional de alimentos.

- Cumplen una función cohesionadora, generan sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica; alrededor de ellas se reúnen las familias, los amigos, los invitados; fomentan los vínculos asociativos de las personas; reafirma y fomenta valores tales como la solidaridad y la generosidad.

La cultura Antioquia demuestra su amor a través de la comida esta es la premisa da piso al Antioquia es mágica, desde las tradiciones culturales y ancestrales, amar desde el estómago.

2.3 Resultados

– Plaza de mercado

En el municipio de Necoclí existe una plaza de mercado y aunque esta no es muy grande, si tiene un alto flujo de personas, tanto compradores como vendedores. Es tradicional la venta de alimentos preparados y típicos de la región del Urabá Antioqueño como pescado frito, sancocho de pescado o pollo, carne asada o frita de res, cerdo o pollo, ceviche de camarón, bandeja paisa, arroz con coco, algunos fritos como arepa de huevo, empanadas, arepas de queso, papa rellena, pastel de pollo y además, venta de zapatos. Es común la venta de productos como papa, yuca, yacón, plátano, coco, aguacate, ñame, piña, limón, maracuyá que son productos que se cultivan en la zona.

Se desconoce el interés de la administración municipal o un tercero para ampliar la plaza de mercado o realizar alguna intervención.

– Mercados campesinos

Respecto a esto, algunos entrevistados indicaron que esta se hacía cada mes, tenía lugar en el parque y la plaza del pueblo.

– Comercio de alimentos

El comercio de alimentos es muy amplio en Necoclí, pues existen tiendas de abarrotes, supermercados y graneros, sin embargo, causa curiosidad que se encontraron pocas tiendas. Pudo observarse supermercados propiedad de personas de la zona y otros como Olímpica, Ara y D1.

– Restaurantes formales

Se presenta una amplia oferta de restaurantes, desde la administración municipal estos son los que se referencian, de algunos de ellos se presenta información:

- a) El Ganadero
- b) Miranza
- c) Juan de la Mar
- d) Antorchas en la arena
- e) Sal y Pimienta

- f) Casa Blanca
- g) Barú
- h) Antorchas
- i) Punta Palmeras
- j) Gladys Gourmet

- a) El Ganadero

El Restaurante El Ganadero se ubica cerca al parque principal y a dos cuabras de la Playa El Turista, su horario de atención es extenso de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 horas y un rango de precios de \$36.600 hasta \$96.400.

Según la red social Facebook el restaurante ofrece típica comida de mar, además de carnes, pollo, platos fuertes y servicio de bar. No se encuentra información sobre el área administrativa del restaurante. En algunos blogs como *Foursquare* y *Restaurant Gurú*, se pueden observar imágenes de sus platos y opiniones de comensales, lo que permite tener realimentación de los servicios prestados y la calidad de los alimentos.



Imagen 46 Restaurante el Ganadero. Fuente: blog del Restaurant Gurú

- b) Restaurante Bar-Antorchas en la Arena

Ubicado en la Playa El Turista. Ofrece varios servicios como noches románticas y celebraciones; en la carta ofrece en su mayoría platos típicos del caribe. En su página de *Facebook* e *Instagram* se presentan imágenes de algunos de sus platos y opiniones y calificaciones de los servicios prestados, las participaciones se muestran positivas por la comida y la atención recibida.



Imagen 47 Restaurante- Bar Antorchas en la Arena. Fuente: red social Instagram del restaurante

c) Restaurante Juan de la Mar

El restaurante Juan de la Mar está ubicado en la Playa El Pescador, ofrece comida típica del caribe preparada con ingredientes en su mayoría provenientes del municipio. La variedad en el menú es amplia en comidas y bebidas. Cuenta con las redes sociales *Facebook* e *Instagram*, donde se promueve el menú y eventos que allí se realizan. Se observa buena calificación en atención al cliente.

Juan de la mar mantiene el uso de ingredientes de la región, con emplatados fuertes que saltan a la vista.

El restaurante cuenta con software especializado que arroja información de ganancias totales, permite sistematizar nomina, costeo de materia prima y por plato. Cuenta con una cocina industrializada, con gas, parrillas, sierras para carne, entre otros. Se evidencia un correcto almacenamiento de las materias primas, materias en proceso y productos terminados como salsas; también hacen correcto uso de la rotulación de productos, lo que da cuenta de buenas prácticas de manufactura (BPM). Se resalta el orden, manejo y adecuación de los espacios de preparación de alimentos y de estadía de comensales, y el uso de sistemas tecnológicos para visibilizar de manera clara las finanzas.



Imagen 48 Restaurante Juan de la Mar. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 49 Carta del restaurante Juan de la Mar. Fotografía propia del equipo de investigación. 2021

d) Restaurante Sal Pimienta

Restaurante ubicado en la zona rosa de Necoclí, comenzó su actividad comercial en mayo de 2018, contando ahora con 3 años en el mercado; Posee una carta extensa, especializada en carnes ahumadas, o usos de estas en diferentes preparaciones.

El restaurante cuenta con software especializado que arroja información de ganancias totales, permite sistematizar nomina, costeo de materia prima y por plato. Cuenta con una cocina industrializada, con gas, parrillas, sierras para carne, entre otros. Se evidencia un correcto almacenamiento de las materias primas, materias en proceso y productos terminados como salsas; también hacen correcto uso de la rotulación de productos, lo que da cuenta de buenas prácticas de manufactura (BPM). Se resalta el orden, manejo y adecuación de los espacios de preparación de alimentos y de estadía de comensales, y el uso de sistemas tecnológicos para visibilizar de manera clara las finanzas.

Poseen redes sociales para la divulgación de su información, también aparecen en *Google Maps*, sin embargo, no tienen la información de horarios, teléfono, ni sitio web, cuentan con reseñas e imágenes.

Se muestra el deseo de la administración de rescatar las costumbres de ahumar los productos que se sirven a sus clientes, también se decanta por la presentación de sus platillos, y un interés por la formación profesional. Sal y pimienta ofrece productos que no son autóctonos de la región.



Imagen 50 Restaurante Sal Pimienta. Fuente: Instagram de @parillasalpimienta

e) Restaurante Las Antorchas

Posee un amplio menú, que va desde frijoles y platos típicos antioqueños, hasta productos propios de la región como ceviches, cazuelas y pescados, en bebidas ofrecen jugos naturales, gaseosas y cervezas. Su cocina no es industrializada, sin embargo, cuentan con los servicios básicos, aparte de la cocina poseen una barra donde exhiben algunos productos.

No se logró obtener información sobre las herramientas de control y administración, así mismo no se encontró un menú físico, solo se encontró el menú escrito en las paredes,

pequeños carteles de madera o detallado de forma verbal. Lo primero que se suele ofrecer son los frijoles.



Imagen 51 Restaurante Las Antorchas. Fuente: Google Maps

f) Restaurante Punta Palmeras

Es un establecimiento que ofrece varios servicios, entre estos de restaurante y bar. Posee un menú amplio, también se ofrece servicio de Catering y Mini picnic, todos acompañados por alimentos preparados en el restaurante. Suelen vender platillos con carne de res, cerdo y pollo, gelatos y waffles. Producen algunos productos propios como los gelatos con propia identidad y marca unida a Punta Palmeras, conocida como Cora “Cora el alma de la palmera”. La cocina que se encontró no era industrializada, sin embargo contaba con todos los servicios y se denotaba un buen uso de las buenas prácticas de manufactura (BPM).

No se pudo documentar herramientas de administración y control, ni un menú. Poseen *Instagram* activo e información de contacto en *Google Maps*.



Imagen 52 Restaurante Cora punta palmeras. Fuente: “Imágenes tomadas del Instagram @Puntapalmerasnecocli”

g) Restaurante Gladys Gourmet

El restaurante Gladys Gourmet está ubicado cerca al parque principal del municipio de Necoclí. No se encontró información, en la visita presencial, ni en fuentes de información secundaria, como *Google Maps*, ni redes sociales.

h) Restaurante Miranza

Ubicado en el Corregimiento el Totumo - vía turbo. No se encontró información, en la visita presencial, ni en fuentes de información secundaria, como *Google Maps*, ni redes sociales.

i) Restaurante Casa Blanca

No se encontró información, en la visita presencial, ni en fuentes de información secundaria, como *Google Maps*, ni redes sociales.

j) Restaurante Barú

No se encontró información, en la visita presencial, ni en fuentes de información secundaria, como *Google Maps*, ni redes sociales.

Es importante indicar que, el acceso a la información es un punto complejo puesto que, estos no siempre están correctamente referenciados en cuanto su ubicación, suele mencionar que están en una de las playas sin embargo se encuentra en un lugar diferente, sin embargo; se pudo observar la existencia y funcionamiento de muchos de ellos, carta tangible con precios y, un flujo constante de clientes, donde se ofrecía todo tipo de comidas y aunque algunos solo abrían en la noche se veían organizados, también pudimos evidenciar el uso de sistemas informáticos para el control financiero y como los dueños se compartían estos sistemas financieros en pro de mejorar el sector restaurantero del municipio.

– **Restaurantes: sencillos con demanda garantizada.**

La plaza de mercado, centralidad de Necoclí, playas y alrededores de estas, concentran una oferta de restaurantes que son reconocidos por los lugareños y que referencian a los visitantes.

• **Cafeterías, desayunaderos, bares y/o discotecas.**

En cuanto a las cafeterías, estas no tienen una fuerte presencia, no es frecuente verlas en los alrededores del parque mientras que sí se observó una oferta ancha de panaderías; por otra parte, los desayunaderos eran mucho más amplios. Un lugar obligado para visitar es “Donde la Elisita”, doña Ercilia una de sus hijas es quien conserva la tradición y venden empanadas, pasteles de pollo, palitos de queso y bebidas como chicha y pony malta. En la plaza de mercado se encuentra la “Cafetería Aurora” doña Diana vende arepas de huevo, empanadas, pasteles de pollo, chicha, tinto, café con leche y su especialidad son las arepas de queso costeño, además de otras viandas mañaneras.

En cuanto a bares y discotecas hay 4 sectores identificados: Cerca del parque, En la playa El Pescador, La Playa el Antioqueño y una calle cuadradas debajo del Parque. Se encuentran bares abiertos todos los días.

- **Ventas y vendedores ambulantes de alimentos (descripción).**

A unas cuadradas de la Playa venden arepas de huevo, empanadas, pasteles de pollo y buñuelos, de tomar suele vender café, café con leche, chocolate, chocolate con leche y bebidas gaseosas. La venta de artesanías está centralizada en los alrededores del Parque.

- **Talleres “artesanales” o semi industriales de productos alimenticios autóctonos**

Se tuvo la suerte de conocer a la señora Lourdes, nacida en el municipio de Salgar pero residente de Necoclí desde hace 22 años vende arepas de maíz blanco, las produce en el patio de su casa, en el corregimiento El Totumo.

Otra historia interesante es con las galletas de limón, que si bien son producidas por todo el municipio, incluso dentro del casco urbano de Necoclí, en la vereda El Hoyito, se encontró una familia que se dedica a la producción casi industrial de galletas de limón, Keki y pan casero, tienen maquinaria industrial como batidoras, hornos, laminadoras; producen galletas para todo el municipio (urbano y rural) hasta el municipio de Turbo, esta familia en un solo día llega a producir hasta 1.200 galletas de limón.

- **Productores de: empanadas, chorizos, tamales, fiambres y otros envueltos en hoja.**

Empanadas: en la Plaza de mercado se identificó a Doña Diana y cerca de los bomberos del municipio “Donde Elisita” a Doña Ercilia

Chorizos: en el corregimiento El Totumo doña Cristina, es muy reconocida en la región por sus chorizos.

Envueltos en hoja: Doña Lourdes, que además de elaborar arepas vende bollo dulce, bollo limpio y bollo de coco.

- **Productores de bebidas especiales**

La Chicha de arroz es la bebida tradicional del lugar, la elaboran en varios lugares es un producto común de encontrar. Pudo observarse que en el casco urbano la tenían de rosa y es común encontrarla en las veredas de color blanco, donde la venden en bolsas, en el casco urbano la venden en vasos de plástico.

En el tema de ajíes se encuentra a la señora Ercilia, la que hace un ají/encurtido, con ají dulce, cebolla y otros ingredientes, su ingrediente secreto es la zanahoria.

- **Fiestas populares**

Dentro de los festivales gastronómicos más importantes del municipio se encuentran las fiestas del coco, donde la oferta gastronómica se concentra en todo tipo de preparaciones de coco: arroz, cocadas.

El maracuyá y la piña son productos que se cultivan en la región, venden cocadas de maracuyá, piña y leche, lo que se puede evidenciar una relación del cocinero con su entorno y los cultivos agrícolas.

Otro festival importante en la región es el festival del dulce que se celebra en la vereda El Hoyito, donde se elaboran dulces de todo tipo de frutas, desde las comunes de la región: piña, mango, maracuyá, pera de agua, icaco y todo tipo de frutas que estén de cosecha, así como, dulce de yuca, ñame, plátano, aguacate y coco.

- **Restaurantes de carretera**

Es común encontrarse en el desplazamiento al municipio y durante el recorrido por municipios como Giraldo, Dabeiba y Mutatá y al ingreso a Necoclí se observan en el corregimiento El Totumo que da ingreso a la centralidad.

- **Artesanos culinarios**

En la región se conocen diferentes artesanos culinarios, algunos se relacionan en la tabla 1.

Artésano	Producto
Doña Geo	Arroces y animales de monte
Lourdes	Arepas
Doña Ercilia y sus hermanas	Fritos tradicionales
Doña Diana	Fritos tradicionales y arepa de queso costeño
Artesanas de Cora	Helados y cocadas con los ingredientes propios del territorio
Elerci (Vereda El Hoyito)	Galletas de limón y Keki
Doña Cristina (Vereda El Totumo)	Chorizos

Tabla 1 Artesanos Culinarios en Necoclí. Elaboración propia del equipo investigador

- **Políticas de turismo – autoridad local de turismo**

El municipio de Necoclí cuenta con Secretaría de turismo recientemente adherida a la estructura administrativa del municipio (2021) hasta el año pasado, turismo era un componente de la Secretaria de Ambiente, emprendimiento y turismo.

El director de turismo es Tomás Teherán Morales quién recientemente ha asumido el cargo, entre sus propósitos principales está la planificación, gestión y promoción del destino. Es un conocedor de las tradiciones gastronómicas de Necoclí y convencido que la gastronomía es un elemento primordial en la gestión del turismo y sus tipologías de turismo.

Las instituciones o entidades que trabajan a favor del turismo se relacionan en la Tabla 2

Organismo o empresa	Función
Institucionalidad	
Alcaldía de Necoclí Secretaría de turismo	Autoridad local de turismo, define la política con relación a turismo, planes, estrategias, programas y proyectos
Dimar - Dirección General Marítima -	Contribuye al fortalecimiento, cuidado y seguridad marítima
Fontur – Fondo Nacional del Turismo	Co financiación para el desarrollo de proyectos para el fortalecimiento de la competitividad, infraestructura y promoción del turismo
Otras entidades	
Corporación Turística Urabá Darién Caribe	Entidad privada sin ánimo de lucro, que promueve el desarrollo integral de la cadena turística y la planificación del territorio en la región de Urabá y el Darién Caribe
CORPOURABÁ	Sus funciones son las de ejecutar las políticas, planes y programas en materia ambiental definidas por ley y ejercer la función de máxima autoridad ambiental en el área de su jurisdicción
Asociación De Productores Cacao Del Municipio De Necoclí ASOPRONE	
Casa Luker	Articula su gestión empresarial al interés del turismo comunitario
Sena	Se articula desde la formación para la prestación de servicios turísticos
Medios informativos (Emisora, canal de Tv, medios de comunicación)	
Necoclí TV	Canal local de televisión informativa
Necoclí Stereo	Emisora local en el dial 105.3
El Horizonte	Periódico local
Prestadores de servicios turísticos: agencias de viajes y empresas de transporte turístico	
Necobotes tour	Vajes y Destinos Tule
Neco aventuras tours	Mariápolis
Travel Tours Colombia	Kaluwala
Ecohuellas	Katamaranes del Darién
Necoexpedicion	Karibe S.A.S.

Tabla 2 Organizaciones a favor del turismo. Elaboración propia del equipo investigador.

El municipio cuenta con una amplia oferta de establecimientos de alojamiento y hospedaje y diversidad en la tipología, los visitantes pueden encontrar: hoteles, hostales, viviendas turísticas, cabañas.

Los servicios que prestan son diversos. En la Tabla 3 se observa un ejemplo de esto, solo se presenta una muestra representativa.

Nombre	N de habitaciones	Aire acondicionado	Restaurante	Bar	tv	Wifi	Servicio de Toallas, jabón, papel, cobija
Juan Delmar	11	No	Sí	Sí	No	No	Sí
Hotel San Sebastián de Urabá							Sí
Casa hotel Dora Mar	7	Sí	No	No	Sí		Sí
Casa hostel Pasión del Mar	8	Sí	No	No	Sí	Sí	Sí
Hotel punta Caribana	8	Sí	No	No	Sí	Sí	Sí
Surki Caribe	18	Sí	No	No	Sí	Sí	Sí

Tabla 3 Oferta de alojamiento. Elaboración propia del equipo investigador.

- **Semillas aborígenes**

En la región una semilla representativa es el cacao, el cual se produce principalmente en el corregimiento de Caribia y del cual se tiene un registro histórico antiguo, en la actualidad en Necoclí está ubicada una planta de producción de chocolate Luker.

Otra semilla aborígen de la región es el cilantro de monte, el cual ha permanecido desde hace muchos años y es que este al igual que el cacao se favorece de las palmeras del plátano y del banano, pues donde hay uno de estos dos cultivos el cilantro de monte suele ser muy abundante, tanto así que los productores lo consideran maleza y lo suelen rociar con pesticidas que acaban con la vida de esta planta. Con respecto a este cilantro se observó un uso importante por parte de los residentes ya que es un producto de huerto parra el uso doméstico

El Ñame Ñampí, un tubérculo aborígen propio de la región, es un ñame morado, se puede conseguir en la plaza de mercado en época de cosecha (Semana Santa).

- **Programas de seguridad y soberanía alimentaria.**

Por el momento solo se conoce un proyecto que si bien no está pensado desde la Soberanía alimentaria es cierto que ayudaría a los campesinos de las zonas aledañas a Necoclí, este proyecto sería la pavimentación de la vía Necoclí - Lechugal, así teniendo una cobertura desde el casco urbano de Necoclí con todas sus veredas, por lo que sería un poco más fácil para los productores agrícolas hacer llegar sus productos a la plaza de mercado, sin embargo ahí se perdería la soberanía alimentaria, pues indagando en la plaza tendrían que competir con productos directamente traídos desde Medellín sin tener prioridad alguna.

Acerca de la seguridad alimentaria no se conoce ningún programa que esté pensando en esta problemática y aunque sí se pudo observar en una vereda dicha seguridad alimentaria esta era muy frágil y dependiente del estado de la vía, sin embargo sí se pudo apreciar como el Lechugal, la vereda más aislada pobladores criaban sus propios cerdos, tenían sus granjas de peces, sus cultivos y cómo lograban estar bien con estos, sin embargo otros productos que

poseían llamaron la atención, pues tienen cervezas de cadenas nacionales como las que comercializa D1, por lo que si bien pueden arreglárselas sin contacto exterior aún dependen del desplazamiento para conseguir algunos productos de uso diario.

- **Recetas y/o preparaciones convertidas en santo y seña de la cocina del pueblo**

Dentro de estas preparaciones santificadas se tienen los fritos de la familia de Doña Ercilia, su madre y sus hermanas, quienes, sin anuncio alguno, sin necesidad de publicidad, únicamente con el voz a voz han mantenido por generaciones un negocio a flote, y es que a cualquier persona de Necoclí que se le pregunte donde queda la casa de doña Elisita (madre de doña Ercilia) inmediatamente sabrán donde es.

Otra "preparación" santificada son los arroces de Doña Geo, que más allá de una preparación u otra, la santificada es Doña Geo, pues es muy reconocida, en todas las veredas y en todo el municipio, pues ella prepara desde gallina guisada, arroz de cangrejo espulgado, pato ahumado, hasta carnes de monte, guatinaja, babilla y todo tipo de animales poco comunes, y es que según nos contó personalmente doña Geo ella es de las pocas personas en la región que sabe cómo cocinar estas carnes tan poco comunes y que cuando alguien consigue una de estas la suelen llamar para que la prepare.

Otra preparación es el Huevo Lucio, pescado autóctono de la región, que solo suele aparecer en Semana Santa en la subienda en los corregimientos Mulatos y Zapata.

En la vereda El Hoyito es reconocida por sus tradicionales fiestas del dulce, como el dulce de mango biche, el dulce de icaco, ñame, plátano, banano, pera de agua y otros manjares que sólo suelen verse en esta vereda y en fechas muy específicas.

- **Tipología del turista que visita el municipio**

El municipio de Necoclí es visitado por una gran cantidad de turistas que buscan diferentes experiencias como sol y playa, naturaleza, turismo de aventura, arqueológico.

- **Transporte**

En la Tabla 4 se presentan los hallazgos del transporte disponible hasta Necoclí, sus valores y diferentes rutas.

Tabla 4 Transporte a Necoclí. Elaboración propia

Transporte		Horario	Precio	
Terrestre	Sotaurabá	Dabeiba	Viernes, domingo y lunes: 5:00 am, 6:30 am, 8:00am, 10:00am, 12:00pm, 2:45pm	\$ 78.000
		Monteria	Viernes, domingo y lunes: 5:20 pm, 8:00 pm, 9:00 pm	\$ 110.000
	Cootransuroccidente	Dabeiba	Viernes, domingo y lunes: 4:00 am, 5:00 am, 6:00 am, 7:00 am, 8:00 am, 9:00 am, 10:00 am, 11:00 am, 12:00 m, 1:00 pm.	\$ 110.000
		Monteria	Todos los días 6:00 pm, 8:00 pm, 9:00 pm	\$ 125.000
	Transportes Gómez Hernández	Fechas pares	5:00 am, 7:15 am, 8:15 am, 9:15 am, 10:45 am, 12:00 m	\$ 110.000
		Fechas impares	5:00 am, 6:30 am, 8:00 am, 9:15 am, 10:15 am, 12:00 m.	
Aéreo	Medellín - Apartadó		Apartadó - Necoclí vía terrestre	
	Entre \$143.000 - \$242.000		Entre \$16.000 - \$20.000	

- **Desayunos**

Se consumen fritos, así como productos con cocción de granos duros, como el arroz para la chicha o el maíz de las arepas y los bollos dulces, limpios y de coco.

- **Mecatos**

Respecto al mecato se observó los bananos pasos y demás dulces de banano, plátano y coco, tanto artesanales como industrializados, cocadas de Cora, galletas de Limón.

- **Paisajes**

En el municipio encontramos varios sitios turísticos poco concurridos y ricos en flora y fauna como:

- El Cerro del Águila: Longitud -76,8839812 / latitud 8,6189797 / altura 50 metros sobre el nivel del mar
- Playa Bobalito: Longitud -76,8871564 / latitud 8,5971359 / altura 4 metros sobre el nivel del mar
- Ciénaga Marimonda: Longitud -76,8044268 / latitud 8,5895312/ altura 5 metros sobre el nivel del mar
- Ensenada de Rionegro Longitud -76,917844 / latitud 8,5378448 / altura 0 m sobre el nivel del mar

2.4 Propuestas para la articulación del producto turístico

Se presenta como una oportunidad a las ya existentes actividades que se desarrollan en el marco de las conocidas tipologías de turismo: sol y playa, naturaleza, ecoturismo, turismo cultural; también un ejercicio que podría articularlos y es el turismo comunitario en Caribia y Casa Luker.

Desde la administración municipal y la Secretaría de turismo se reconoce el Cacao como un producto muy representativo de la región y a Casa Luker como un aliado importante. Ya se articula en la producción del Cacao la ruta turística “El sueño del chocolate” que es actualmente operado por Vive Colombia.

De alta importancia...

Comprender que es un municipio reconocido en la región y el departamento como turístico pero que, sufre una dinámica compleja alrededor de los migrantes cubanos, haitianos y africanos y que, aunque se genera una derrama económica importante para el municipio, genera afectación en sectores como la salud, la movilidad... la imagen que se tiene “desde afuera” de Necoclí es negativa cuando la realidad en el territorio no es igual.

2.5 Conclusiones

El trabajo presenta elementos relacionados con la oferta de alojamiento y hospedaje, gastronómico, atractivos turísticos y servicios y actividades para el turista; con la pretensión de brindar información del municipio para la promoción de la gastronomía tradicional antioqueña, su universo culinario y su cultura.

Necoclí es un territorio con características que lo hacen diferente pues es uno de los pocos municipios del departamento de Antioquia en tener mar y, su cercanía con el departamento de Córdoba permite realizar un mestizaje que enriquece su cultura oral y su gastronomía.

El municipio que tiene en el agro el renglón económico más sobresaliente, es tierra en la que se cosechan productos como la piña, maracuyá, limón, yuca, plátano, banano. La pesca es otro medio de ingresos para los Necoclicenses y producto presente en la mesa de sus habitantes; los envueltos también hacen parte de la cocina de esta tierra fértil, calurosa, con gente amable.

Para el programa “Antioquia es mágica” Necoclí es una tierra mágica y sus productos gastronómicos más sobresalientes como el fricaché de pescado, arroz de cangrejo, el pato ahumado, la gallina guisada, el jugo de tamarindo, el jugo de corozo rojo, el guarapo de piña y los dulces como el mongo mongo, el ñame ñampí, la galleta de limón; son platos que ponen en escena durante la Semana Santa las costumbres del municipio y resaltan la importancia de este para la región del Urabá Antioqueño.

Claramente Necoclí es un destino de turismo gastronómico que cuenta con condiciones de oferta de alojamiento, intermediación y gastronómico, que le permiten al visitante disfrutar

de comida típica del Urabá Antioqueño y de atractivos turísticos y servicios y actividades que lo complementan.

2.6 Bibliografía

Alcaldía de Necoclí. (11 de junio de 2020). Plan de desarrollo del municipio Necoclí Antioquia 2020 - 2023 Necoclí Ciudad Turismo. Necoclí.

Alcaldía de Necoclí. (03 de octubre de 2021). *Alaldia de Necoclí. Necoclí Ciudad Turismo*. Recuperado el 03 de octubre de 2021, de <https://necocli-antioquia.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Sitios-de-Interes.aspx>

Alcaldía de Necoclí. (s.f.). Plan de desarrollo municipal 2016-2019 Construyendo paz por un buen gobierno. Necoclí.

Consortio Antioquia al Mar 2019. (2019). *Túnel Guillermo Gaviria Echeverry*. Recuperado el 30 de Julio de 2021, de Tunelgge.com

Desarrollo Vial al Mar S.A.S. (s.f.). *Devimar*. Recuperado el 2 de Agosto de 2021, de <https://www.devimar.co/>



Imagen 53 Atardecer en el Rio Magdalena. Puerto Berrio- Antioquia. Fotografía propia del equipo de investigación

Esteban Ortiz Gallego
Juan Pablo Patiño Escobar
Laura Acevedo Agudelo
Mairena Saldarriaga Ayala

3 Municipio de Puerto Berrio

3.1 Caracterización del municipio

Puerto Berrío es un municipio que contiene una gran riqueza turística y cultural, que constantemente es enriquecida debido a que es un punto de encuentro e intercambio comercial muy valioso para la zona; estas riquezas van desde sus habitantes, que provienen de muchas partes del país, hasta su historia de origen y creación como municipio.

Pese a que históricamente el turismo no ha sido uno de los puntos claves de la economía de Puerto Berrío y tampoco ha sido un factor relevante para su desarrollo, el turismo siempre ha estado presente en el territorio y en los últimos años se ha ido fortaleciendo, convirtiendo al municipio en un punto de interés para los viajeros que buscan destinos cautivadores en la región de Antioquia

3.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

Es importante pensar la gastronomía como un elemento fundamental e incluso motivador de la elección del destino turístico, y más allá de la locación y la infraestructura, se trata de vivenciar las expresiones culinarias que son parte inherente de los habitantes del lugar que se visita. La gastronomía ya no solo es parte del viaje, se vuelve un factor fundamental para el logro de la experiencia turística integral... (Montecinos 2016)

“Las tradiciones locales, los hábitos de los residentes, los estilos de vida y la gastronomía típica se identifican como los principales factores de diversificación de los destinos, capaces de impresionar al viajero e influenciar sus preferencias de compra” (Hernández, J. Di-Clemente, E. López, T. 2015)

“El turista cuyo motivo principal de desplazamiento es la gastronomía, tiende a generar un consumo promedio de alimentos y bebidas más altos que el turista convencional, ya que este turista gastronómico no solamente buscara consumir la comida tradicional que beneficia a la población local, sino que también gusta de llevarse como recuerdos (souvenirs) productos gastronómicos del lugar que visita para regalar o consumirlos posteriormente en su lugar de origen. Como ejemplo podemos hablar de productos no perecederos y de relativa facilidad para transportar como los vinos, licores, destilados y otros permitidos legalmente” (Montecinos 2011). Este tipo de turismo ofrece varias ventajas. Entre ellas, “quienes participan realizan un gasto medio elevado por encima de los turistas genéricos; presentan un alto nivel de exigencia sobre los productos ofrecidos; y se localizan en segmentos muy específicos simplificando su captación, lo cual incide en la disminución de gastos” (Torres Bernier 2003)

Además de un turista interesado en probar la gastronomía de un destino, debe estar también el lugar interesado en ofrecer su riqueza culinaria como atractivo para los turistas (Mazon, T. Colmenares, M. Hurtado, J. 2012)

3.3 Resultados



Puerto de lanchas

Imagen 54 Puerto de lanchas – Municipio Puerto Berrío. Fotografía propia del equipo de investigación. Octubre 3 de 2021

La plaza de mercado del municipio de Puerto Berrío sufrió una transformación relevante dado que aproximadamente hace 25 años, según relato de Doña Socorro (restaurantera), era un lugar donde se comercializaban distintos tipos de productos de la canasta familiar, verduras, carnes, pescado, entre otros. Gracias a que no se realizó el mantenimiento adecuado del espacio, los campesinos, restauranteros, pesqueros y otros vendedores optaron por desplazar sus puestos hacia las afueras de la plaza y sus alrededores, esto debido a que la plaza no contaba con las condiciones sanitarias y de infraestructura para la venta inocua de los productos que allí se comercializaban. Sin embargo, paulatinamente fueron moviéndose este tipo de negocios, permitiendo la llegada de otras actividades económicas que históricamente no pertenecían a la plaza de mercado.

Hoy en día se considera un espacio para la venta y comercialización de diferentes productos como lo son las plantas medicinales, cárnicos y diferentes restaurantes que prestan un servicio de alimentación, en su mayor parte de cocina tradicional. Con la llegada de las cadenas, tiendas y supermercados (Surtimax, Supermercado la estación, Nutibara, el D1, entre otros) se sustituyó el mercado campesino, dejando a un lado el eje principal de conexión entre el campo y la ciudad, epicentro de la magia y esencia (ver, oler, tocar, probar) de encontrar una gran oferta de frutas, verduras, hierbas, quesos, carnes y demás que generaban una integración regional, cultural, social, comercial y gastronómica.



Cadena D1



Surtimax

Imagen 55 Supermercados – Surtimax y D1. Fotografía propia del equipo de investigación

Pese a la falta de una plaza de mercado local que sirva como centro de comercio de verduras y otros productos orgánicos e inorgánicos, los mercados campesinos no se encuentran presentes dentro de las actividades de comercio interno. Como alternativa de los mercados campesinos, se encuentran otros negocios como tiendas convencionales en cada barrio, verdulerías ubicadas alrededor de la plaza de mercado, supermercados como fuente de abastecimiento para la comunidad local. Además de la iniciativa de Merca Emprende.

La iniciativa “Merca Emprende”, busca impulsar la cultura ribereña, la pesca artesanal y emprendedores de la región. El evento se realiza en el parque Enrique Olaya Herrera, donde también se brindan servicios de turismo, platos tradicionales, productos agrícolas y artesanías donde tiene presencia grupos afrodescendientes dando a conocer sus platos tradicionales como la torta de borojón, auyama y naranja, pescado aliñado, gallina criolla, arroz de coco y viuda, entre otros. Se promueve el turismo y se apoya a los emprendedores a través de la vitrina para el desarrollo y promoción del turismo regional. Esta iniciativa es apoyada por concesionaria autopista río magdalena, cámara de comercio magdalena medio y nordeste antioqueño, alcaldía de Puerto Berrío, SENA emprende rural, ejército nacional, Comfama, cooperativa financiera de Antioquia, transmetano, universidad de Antioquia, microempresas de Colombia, corporación turística yuma de oro, corporación ecoturística del Magdalena medio.



Pesca Artesanal

Imagen 56 Pesca artesanal-Hernando Marín Presidente de XXX. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre 3 de 2021

Dentro de la oferta gastronómica, se encontró diversos tipos de restaurantes, unos donde se refleja una buena imagen y otros más sencillos con demanda garantizada.

- **Los Restaurantes de buena imagen se encontró:**

- Donde Pablo, ubicado en la zona del Puerto. Su oferta gastronómica se basa en productos de río y comida tradicional de Puerto Berrío, es el restaurante más representativo del pueblo.
- Frutos del puerto, ubicado en la zona del Puerto. Su oferta gastronómica se basa en productos de río y comida tradicional de Puerto Berrío. Cuenta con dos niveles, el primer nivel es cafetería y el segundo restaurante.
- Asados Sarák, ubicado a las afueras del municipio por la ruta hacia el aeropuerto. Tiene una vista completa del Puente Patrimonial. El plato estrella del restaurante es un postre a base de plátano maduro, bocadillo y queso, considerado como un producto ícono del pueblo.



Imagen 57 Restaurantes – Donde Pablo, Frutos de puerto, Asados Sarák. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021

- **Restaurantes: sencillos con demanda garantizada.**

- La sazón de Socorro, ubicado en la antigua plaza de mercado del pueblo. Ofrece comida tradicional para los trailereros, gente del común y otros viajeros visitantes que buscan disfrutar de un almuerzo rápido con comida casera.
- Fresas y Moras, ubicado por la carretera central del pueblo. Ofrece servicio de desayuno, almuerzo, menú del día y comidas rápidas.
- Restaurante Buffalo Burger, ubicado por la carretera central del pueblo. Ofrece hamburguesas y otros productos derivados de la carne de búfalo, más que todo es comida rápida y para llevar.



Imagen 58 Restaurantes – La sazón de Socorro, Fresas y Moras, Restaurante Buffalo Burger. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021.

El pueblo cuenta con variadas ofertas de lugares de comida rápida y restaurantes tradicionales y caseros.

El día domingo, la oferta gastronómica diurna ofrece variedad de productos que van desde puestos de horchata, panaderías, restaurantes con oferta de desayuno, entre otros. Durante los fines de semana es común encontrarse con un fenómeno culinario que consiste en desayunar con la oferta de comida que también se da en el almuerzo, por ejemplo, desayunar con sancocho de bagre o algún asado.

Los días viernes, sábado y domingo en las mañanas, frente al Banco Bancolombia, se encuentran tres vendedores ambulantes que son reconocidos en el pueblo por su oferta de desayunos.

- **Fernando:** Venta de comida callejera en la zona peatonal. Ofrece asados de carne de cerdo y chorizos que él mismo prepara. Trabaja durante los fines de semana en las horas de la madrugada y la mañana. Es bastante reconocido en el pueblo y se ha ganado el aprecio de la comunidad por su atención al comensal y el sabor de su comida. Este puesto es el sustento de vida de don Fernando, gracias a él ha podido salir adelante y prosperar con su negocio.
- **Soraida Castaño:** Venta de tamales caseros en la zona peatonal. Ofrece tamales de masa de maíz y de arroz. Trabaja durante los fines de semana en las horas de la mañana, atiende hasta que se termina el producto. Además de atender el puesto ambulante, Soraida realiza pedidos a domicilio y encargos por fechas especiales. Este puesto le sirve como sustento para su familia y para ayudar a su madre.
- **Pedro Pablo Triana:** Venta de lechona en la zona peatonal. El señor Pedro es matarife de profesión, posteriormente aprendió cómo preparar la lechona y decidió montar un puesto callejero de este producto que lo ayudara a salir adelante a él y a su familia. No cuenta con un capital propio, se maneja a través de préstamos, por lo que su negocio no funciona cada fin de semana, sino que prepara la lechona y la vende cuando reúne el dinero suficiente con qué conseguir los insumos. Este negocio es el sustento de vida de él y de su familia.



Imagen 59 Ventas ambulantes- Asados, tamales, lechona. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021.

Adicional a estos negocios de venta ambulante, en el territorio se pueden encontrar otras ofertas de puestos callejeros como obleas, solteritas, mangos, chuzos de pollo, línea amarilla, asados, bebidas como la horchata, el peto, puntos de jugos de mandarina y naranja que son comunes en la plaza principal o en el parque de Puerto Berrío, entre otros. Estos negocios se encuentran distribuidos en las zonas comerciales de Puerto Berrío como también en las afueras del municipio y algunos barrios. También existen diversas panaderías y locales que sirven como desayunaderos o para comer a la media mañana.



Imagen 60 Ventas ambulantes- solteritas, chuzos, horchata, peto, jugos de mandarina. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrío, octubre 3 de 2021.

La producción de algunas bebidas especiales como el jugo de yuca y de aguacate no se encuentran de forma sencilla en el territorio. Estos productos suelen estar ligados a personas del común que las preparan no como una forma de comercio, sino como preservación de procesos y alimentos ancestrales.

Por otro lado, la noche en Puerto Berrío, especialmente los fines de semana, se caracteriza por ser muy activa en bares y discotecas, es una de las fuentes principales de recreación, ocio y entretenimiento que eligen las personas del territorio e incluso de otros municipios que visitan Puerto Berrío. El turismo nocturno cuenta con un horario aproximado entre las 7:00 pm hasta las 2:00 am y por directrices de la administración sólo se puede consumir bebidas alcohólicas después de las 10:00 am.

La oferta de recreación nocturna de Puerto Berrío se limita a bares y discotecas, pero existen algunos lugares que son excepciones como el balneario El Mirador. Este establecimiento cuenta con cuatro ambientes diferentes (zona de comidas, picnic, piscina y zona bar) que les

brindan a los habitantes del pueblo a sus visitantes una nueva oferta de entretenimiento tanto para quienes buscan un rato de ocio como para las familias que desean divertirse con actividades sanas y buena comida. Es una buena alternativa de esparcimiento nocturno diferente a las ya anteriormente mencionadas.



Imagen 61 Bar el Mirador. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrío. octubre 3 de 2021

El artesanado culinario de Puerto Berrío y sus promotores son poco comunes en el territorio, pese a eso, se destacan dos mujeres pertenecientes a la comunidad de Puerto Berrío, que fungen como artesanas culinarias y portadoras de tradición.

Eufrosina Ochoa: Originaria del Cesar con ascendencia palenquera. Es una portadora de tradición palenquera, que lleva sus conocimientos culinarios y los comparte con la comunidad de Puerto Berrío. Vive en el territorio desde hace más de 6 años y pese a no ser propiamente del territorio trata su gastronomía y su cultura con mucho respeto e intenta, a través de sus saberes culinarios, enriquecer esa cultura con sus conocimientos gastronómicos.

Eufrosina trabaja como independiente atendiendo algunos eventos de la alcaldía y con su propio negocio de catering. Intenta representar dar difusión a las recetas palenqueras enseñadas por su abuela, pero en un formato más atractivo y gourmet.

Participa seguido de los MercaEmprende (iniciativa de la alcaldía buscan impulsar los platos elaborados por los afrodescendientes) en donde presenta sus platos y se da a conocer como cocinera palenquera.



Imagen 62 Portadora de tradición palenquera- Eufrosina Ochoa. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrío. octubre 2 de 2021

Cristina Lloreda: Originaria de Bagadó, Chocó. Cristina fue llevada a Puerto Berrío con tan solo dos años de edad, se crio en el territorio, pero nunca olvidó sus raíces chocoanas. Fue concejal de Puerto Berrío, además dirige algunas asociaciones de la comunidad afro en el municipio. Cristina prepara de forma artesanal muchos productos con ingredientes autóctonos de su pueblo natal, buscando representar sus raíces negras y enriquecer la cultura del pueblo de Puerto Berrío.

Cristina realiza algunos talleres artesanales donde enseña a preparar algunos de sus productos estrella como dulces de jengibre y tortas de borjój; sin embargo, esto lo hace solo de forma esporádica o en eventos, no cuenta con fechas de talleres establecidas ni un horario fijo. Cristina Lloreda es una de las mayores exponentes de la comunidad afro de Puerto Berrío y orgullosa enseña sus saberes y conocimientos a todo aquel que desee aprender de ella.



Imagen 63 Portadora de tradición palenquera- Cristina Lloreda. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrío. octubre 3 de 2021

Puerto Berrío tiene una amplia variedad de productos gastronómicos, resultado del intercambio de culturas con las que fue fundado, esto se ve reflejado en las preparaciones estrella del municipio que son:

- El sancocho de bagre (influencia del río y de la cultura de la pesca)
- Productos derivados del búfalo como lácteos, dulces (arequipe) y productos cárnicos (influencia de la prominente y destacable cultura ganadera del municipio)
- El pan mariquiteño (la receta original no es autóctono de la región de Puerto Berrío, sino de Mariquita Tolima, sin embargo, al llegar este producto al territorio se cambió su receta, se reemplaza la manteca de cerdo por mantequilla y así se convirtió en ícono del municipio y es uno de los productos de mayor producción en todo el territorio)
- Pasteles/tamales de hueva de pescado (se ha ido perdiendo la tradición de cocinarlos debido a los daños ambientales que conlleva su producción, por lo que hoy en día pocas personas en el territorio saben cómo prepararlos).

Respecto a las semillas aborígenes no se encuentra existencia y/o utilización de las mismas. Así mismo, no se cuenta con un programa de soberanía alimentaria pero sí el PAE (Plan de Alimentación Escolar) y también para el adulto mayor.

Durante el recorrido en Puerto Berrio se encuentra una oferta de Mecatos donde la comunidad local como los turistas disfrutan de este tipo de alimentos como:

- Panaderías: Pan Mariquiteño y otros productos de panadería como rollos, roscas y dulces.
- Avena: Tiendas donde venden una avena muy conocida en el municipio, además de contar con una amplia colección de tangos. Este lugar es muy visitado en las horas de la tarde por los transeúntes del pueblo.
- Obleas: Puesto ambulante de obleas en el aeropuerto de Puerto Berrío. Además de obleas, ofrece solteritas, mango y confitería general.
- Heladerías: El municipio cuenta con diversas heladerías distribuidas por todo el territorio. Son mayormente visitadas en las horas de la tarde.
- Raspados: Negocio ambulante de raspados que se encuentra por la vía peatonal cerca del Bancolombia.



Imagen 64 Oferta de Mecatos. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrio. octubre 2 de 2021

Puerto Berrío se enfoca y le está apostando principalmente al turismo de naturaleza, abarcando la Pesca Artesanal y el Ecoturismo. Una de las rutas que se está promoviendo es la Ruta del Cacao, con la empresa familiar “Los Carvajales” -Alto de Buenos Aires-, en esta ruta se da a conocer la transformación del cacao y chocolate el cual tiene un costo de \$90.000 pesos por persona con un grupo aproximado entre 15 y 20 personas. El recorrido incluye guía local (baquianos-guía empírico), entrada a la planta de transformación del chocolate, recorrido por la finca cacaotera, almuerzo, hidratación y souvenir de chocolate. Uno de los puntos fuertes de esta empresa es el aporte sostenible que emplean en su producción de cacao donde no incluyen químicos, sólo productos naturales como fertilizantes y asimismo con los productos derivados del cacao como chocolate, no contiene aditivos ni conservantes. Otra de las rutas turísticas son las ciénagas barbaocoas y chiqueros, que la operan dos empresas, la Asociación Biochicoas y una empresa particular llamada Transfluvial. La Ruta del río Alicante, es un cañón que se encuentra en el municipio de maceo y puerto Berrío.



Imagen 65 Los Carvajales- Empresa Alto de Buenos Aires. Fotografía propia del equipo de investigación, Puerto Berrío. octubre 9 de 2021

También se están desarrollando iniciativas para incentivar el turismo histórico y cultural, ya que se cuenta con el ferrocarril, calles y construcciones antiguas donde la arquitectura prevalece la republicana siendo el Antiguo Hotel Magdalena una de sus representaciones más importantes que hoy en día se encuentra la Brigada 14.

La zona hotelera del municipio se encuentra legalizada con un promedio de 45 hoteles que tienen RNT (Registro Nacional de Turismo). Agencia de viajes operadoras como descúbrelo tours, Berrío Travel son pioneras con tener RNT.



Imagen 66 Antigua Hotel Magdalena. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 10 de 2021

La Corporación Turística de Puerto Berrío y la administración municipal crearon el plan de desarrollo turístico, (Acuerdo N°003 “Por medio del cual se modifica y adiciona parte del acuerdo municipal N°011 del 2019 por medio del cual se adopta el Plan de desarrollo turístico 2020-2023 del Municipio de Puerto Berrío, Antioquia”), realizando un inventario donde descubrieron una gran cantidad de atractivos naturales que sirven como potencial para el turismo natural.

Actualmente se está construyendo una guía turística por la corporación turística de Puerto Berrío para incentivar a los turistas a tener diferentes planes, agencias, restaurantes y operadores confiables y de acuerdo a las necesidades e intereses de los visitantes. Así mismo, se pretende con el tiempo que los jóvenes que quieran realizar cursos o la tecnología en guianza turística sean dolientes de su territorio, articulando el punto de información turística. Se están realizando pruebas pilotos con rutas gastronómicas.

Yeison Muñoz, es el director de la Corporación Turística de Puerto Berrío y propietario de la agencia de viajes “Tecnoviajes”. Una de las propuestas pensadas desde la Corporación es realizar rutas sólo en inglés para los turistas extranjeros, ya que la tipología del turista en el municipio principalmente local y de los municipios aledaños, realizando alianzas con instituciones como el SENA para capacitar a los jóvenes.



Imagen 67 Punto de Información Turística. Fotografía propia del equipo de investigación, octubre 1 de 2021

La administración le ha aportado al turismo realizando diferentes intervenciones como la recuperación de espacios públicos para que sean más atractivos para los turísticas como parque principal, promocionando y dando visibilización a través de emisoras, publicidad pagada, Antioquia es Mágica, entre otros.

– **Las fiestas populares de Puerto Berrío**

- Enero: fiesta del río, en verano se crean playas en el río permitiendo a la comunidad poder bañarse y realizar actividades como campeonatos avivando el folklor y gastronomía del territorio.
- Fiestas del Retorno y Reinado Nacional de la Ecología, último puente de junio.
- Feria Equina, junio.
- Fiestas de la Virgen del Carmen, 16 de Julio.
- Festival de la Cometa, agosto.
- Fiestas de San Bartolomé, agosto 24 que incluye procesión por el Río Magdalena.
- Aniversario del Municipio, 1 de septiembre.
- Fiesta del Magdalena Medio.
- Fiestas de San Martín de Loba (San Isidro)
- Fiestas Patronales.
- Encuentro Regional de Bandas.
- Feria de Ganado.
- Noche de los Poetas, cada quince días.
- Feria Empresarial y Comercial del Magdalena Medio.
- Festival de la Noche de los Poetas
- Festival de Danzas y Música Folclórica.
- Etapa de la Maratón Náutica Internacional
- Día del Pescador, 5 de noviembre
- Día de La Independencia de Colombia en los colegios
- Feria de ganado gama (puro)

– **El transporte en Puerto Berrío**

Es uno de los puntos más fuertes, ya que cuenta con las tres líneas de conectividad: transporte público terrestre, transporte fluvial y transporte aéreo.

La conectividad de Puerto Berrío autopistas 4G

Aeropuerto Mórela- Puerto Berrío

Transporte Fluvial- Río Magdalena



Imagen 68 Rápido Ochoa y Expreso Brasilia-empresas prestadoras de transporte público terrestre. Aeropuerto Mólera-Autopista. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre 10 de 2021

Puerto Berrío se encuentran paisajes muy diversos como el Puente Monumental, Casa Museo Hotel Magdalena, Parque Enrique Olaya Herrera, Parque principal, Puerto de las lanchas o canoas, Casa de la Cultura, Moto mesa, Las Golondrinas, Cañón del río Alicante, Quebrada del Suán, Ciénaga de Barbacoas, Balneario la Alpina, Candilejas.

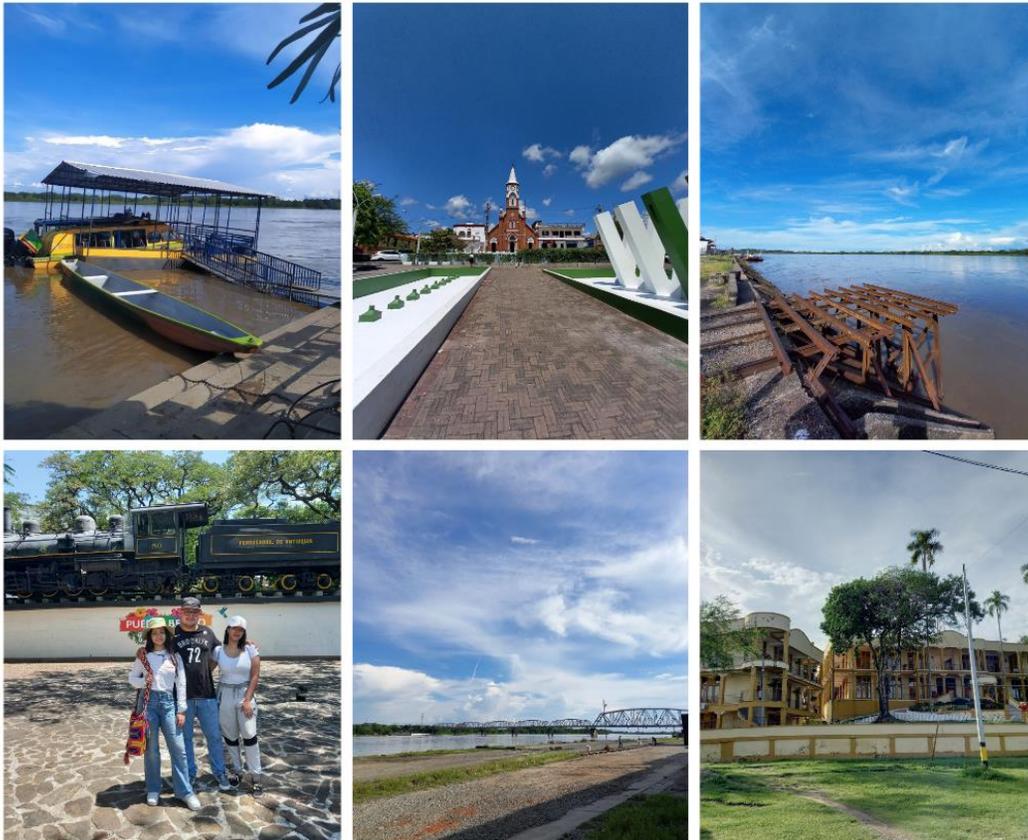


Imagen 69 Paisajes de Puerto Berrío. Fotografía propia del equipo de investigación. octubre de 9 2021

3.4 Conclusiones

- Reducir el proceso de intermediación entre el comprador y el cliente final (plazas de mercado) para potenciar la integración regional, convirtiendo el espacio en atractivo turístico y al incremento de la eficiencia de los mercados de alimentos de la ciudad.
- Plantear una serie de actividades nocturnas destinadas a los jóvenes, como caminatas en el pueblo, rutas en bicicletas, rutas gastronómicas nocturnas, entre otras. Esto con el objetivo de aportar al territorio y fomentar la economía nocturna y ofrecer a la población de Puerto Berrío otras alternativas de entretenimiento nocturno diferentes a los bares y discotecas ya establecidos en el territorio.
- Fomentar el turismo doméstico para incluir a la comunidad en los procesos económicos y culturales que se presentan en el municipio, todo esto a través del apoyo a pequeños comerciantes, artesanos y cocineros que trabajen desde sus casas y que estén dispuestos a recibir visitantes tanto de la población local como extranjeros.
- Promover el turismo Ganadero
- Visibilización y promoción del destino turístico
- Promover el turismo histórico y arquitectónico
- Innovar en los tipos de alojamiento
- Promover la gastronomía de los portadores de tradición
- Guía de comida callejera
- Promover la cultura artística ligado a la gastronomía (Mosaicos, artesanías)
- Desde la administración incentivar e impulsar más los emprendedores locales.
- Capacitar a la comunidad que quiera articularse al sector turístico

3.5 Bibliografía

- Delgado, R., Delgado, M. (2010). De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. Revista Maguaré, N. 24. Recuperado a partir de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/maguare/article/view/17885>
- Guber, R. (2001). La etnografía. Método, campo y reflexividad. Barcelona. Editorial norma.
- Hernández, J. Di-Clemente, E. López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68, p 407-427.
- Mazon, T. Colmenares, M. Hurtado, J. (2012). Turismo gastronómico y turismo de masas: la satisfacción de los turistas con la alimentación que reciben en benidorm. Gran tour: revista de investigaciones turísticas n° 6 (2012) p. 122-141

Montesinos, A. (2011). Turismo gastronómico: efectos socio económicos. Portal de América.
<https://acortar.link/TN2iR8>

Montesinos, A. (2016). Turismo gastronómico sostenible. Ciudad de México. Editorial CEGAHO.

Torres Bernier, Enrique. (2003). “Del turista que se alimenta al que busca comida. Reflexiones sobre las relaciones entre gastronomía y turismo”. En Gastronomía y Turismo. Vol. 2 Cultura al Plato (pp. 306-316)



Imagen 70 Parque San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación

Luis Alfonso Ramírez Vidal
Fredy Andrés Calle Ramírez
Laura Estefany Arango Montoya

4 Municipio de San José de la Montaña

4.1 Caracterización del municipio

San José de la Montaña se ubica en la región norte del departamento de Antioquia a una distancia de 129 kilómetros de la ciudad de Medellín. Al principio fue corregimiento de San Andrés de Cuerquia. Dos nombres están indiscutiblemente vinculados a la fundación el 31 octubre de 1916 de San José: Esteban Velázquez y Laureano Pino. En 1964 por medio de una ordenanza se erigió como municipio de San José de la Montaña. Los documentos que dan cuenta de la fundación reposan en la Biblioteca Rafael Giraldo Vélez, al lado de la Iglesia principal¹.

Llegar a San José desde Medellín es sencillo y si no se cuenta con transporte propio ésta es la bitácora: En la Terminal del Norte taquilla 39 y por un valor de 26.000 \$ en aerovan que sale a las 7:00 am desde la capital de la montaña y llega a San José en tres horas más o menos. En buseta el precio del transporte es de 24.000 \$. El recorrido pasa por Bello, Copacabana, Girardota, donde el recorrido es plano y ligeramente ondulado hasta Barbosa, luego la cordillera Central se va empinando en Matasano hasta llegar a los Llanos de Cuivá. En la cima nos espera Don Matías y Santa Rosa. El paisaje es reconfortante y apacible sobre todo si el viaje se hace del lado de la ventanilla derecha: el verde esmeralda, el cambio de clima y la arquitectura de algunas casas en tapia se ofrece como un plus al viajero. En Santa Rosa de Osos, de poderse, un pandequeso y aguapanela como acto iniciático para aquellos que viajan por primera vez. Se trata de una experiencia de recordación: el paladar quedará marcado con un sabor clave de esta geografía; pero allí no para la experiencia: se compra para llevar, pues no es bien visto llegar con las manos vacías, sobre todo, si en el lugar de destino, se sabe que se paró en Santa Rosa de Osos, es decir, se compra de más.

El desvío es más que agradable para San José: una carreta totalmente pavimentada, con pequeñas adulaciones y colinas que dejan ver inmediatamente la vocación lechera del pueblo: vacas a lado y lado, y como se dijo, vegas con cultivos de pan coger. Son 25 kilómetros más o menos entre el desvío de la carretera que comunica a los antioqueños con la costa Caribe hasta llegar al parque de la municipalidad.

4.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

La noción de cultura de Massimo Montanari que él refiere en la obra *La comida como cultura* (2004), como aquello que se encuentra en el punto de intersección entre la tradición y la

¹ Datos suministrados por el señor concejal Humberto Zapata. Notas de campo, 10 de junio de 2021.

innovación (15) a fin de no caer en purismo innecesarios que pueden llevar a leer en clave de folklor a los josefinos; pero también, y del mismo autor, las elucubraciones en torno a la comida como cultura, tal y como el autor lo refiere en la obra ya mencionada. De Julián Estrado Ocho se ha tomado la noción de Universo culinario que en esencia es:

“Todos aquellos elementos, conceptos y acciones que enumeramos así: utensilios; técnicas de cocción; técnicas de almacenamiento; naturaleza de los productos (animal, vegetal, mineral); costumbres (origen, mantenimiento, desaparición); áreas donde se preparan los alimentos (estructura física, función social); tradiciones orales y escritas; recetas; supersticiones; restricciones (religiosas, sexuales); contexto socio-económico y geográfico; mercados, comercio y distribución de alimentos; estudios dietéticos; industria alimenticia; establecimiento de consumo (restaurantes, cafeterías, bares); actividades ceremoniales y protocolarias. Sus orígenes; formas; difusión; aceptación o rechazo; historia, simbolismo y repercusiones e incidencias en la organización social. (1982: 13)”.

Igualmente, la lectura de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales del Ministerio de Cultura, tomo 17.

La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo que se encuentra en la naturaleza. La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología. La cultura es comida cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no como de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligadas ya sea a la dimensión económica o nutritiva” (2004: 9).

4.3 Resultados

Las dos salidas de campo, la primera del 26 al 27 de marzo y la segunda del 9 al 11 de julio del presente año a San José de la Montaña, y gracias a los buenos oficios del señor alcalde Mauricio Correa y su secretaria de Turismo Carolina Posada, y también al concejal Humberto Zapata, quienes permitieron conocer más de cerca a los josefinos: sus costumbres y tradiciones, lugares emblemáticos y turísticos, sistemas alimentarios y culinarios. Para empezar, el *ethos* josefino está fuertemente arraigado al territorio, ese es su *si no*, la marca que el territorio surca en el rostro de los habitantes de este singular municipio antioqueño. Sorprende apenas avistar sus montañas las distintas tonalidades de verde; además de las vegas con maíces, gumarras o vitorias, tomates de árbol, agrás, papayuela de montaña, mora de castilla, mora silvestre y uchuva que enriquecen el inventario de productos disponibles en este piso térmico algo extremo; además vimos cidrones, hierba buena, romero y, sobre todo, vacas y la neblina que viene del páramo de Santa Isabel, además de una docena de aves

desconocidas por la mayoría de nosotros y que tienen su hábitat en San José. En su parque principal, apenas rayar el alba, se ve en uno de sus costados los primeros campesinos tomando café y una que otra recua de caballos que le cruzan con los insumos para el ordeño y víveres que a veces no se encuentran en el pueblo. Los lugareños nunca dejan de saludar, y de poder siempre preguntan ¿“quién nos visita”? Luego el *tinto* bajo la mirada atenta y desinteresada del improvisado anfitrión. Así, el josefino es amable y laborioso como su Santo Patrón, magro, ni muy bajo ni muy pequeño, de tes blanca y cacheticolorado.

Como es apenas lógico por las bajas temperaturas, todos allí, -incluso el visitante acostumbrado a vivir en páramos-, deben estar bien arropados y que después de las seis de la tarde se vea en el municipio pocas personas en el parque, pero en sus distintas tiendas, farmacias, locales comerciales y tabernas, la vida y el jolgorio no paran: la cultura josefina es de estar adentro, *lo público* se manifiesta bajo otras lógicas y modalidades: cuchicheos y silencios consentidos atenúan una vida que es en apariencia *simple*. La tranquilidad es la norma, a veces interrumpida por el club de ciclismo de los infantes o el monopatín de un travieso niño que se ve venir por una de sus empinadas calles.



Imagen 71 Equipo investigador con un lugareño. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 72 Costado e la iglesia de San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 73 Fotografía nocturna del parque de San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación

Dada la singularidad de San José de la Montaña y según la voz de su alcalde y el sentir de sus gentes, los josefinos necesitan del turismo como elemento clave de su economía y cultura, pero un turismo muy distinto al que se hace en otros lugares: de paz, estudio, avistamiento de aves y fenómenos astronómicos, senderismo, trekking; un turismo de agua y páramo cuyo impacto sobre el entorno sea mínimo. Además, los josefinos tienen un potencial en los universos de bebidas aromáticas, alcohólicas y no alcohólicas como se ofrecen en el bar Quimbaya: cidrón, mora, agrás y hierbabuena, por ejemplo. Está por descubrir las infinitas sopas y caldos, como de la victoria o gumarra; los distintos dulces, de papayuela de montaña, por ejemplo.

El visitante a San José de la Montaña no demorará mucho en darse cuenta del potosí que tiene bajo sus pies: La Piedra del Diablo se encuentra a menos de dos kilómetros del parque principal; seguido, tres kilómetros más adelante por una carretera destapada y siempre acompañado por un paisaje pintoresco, se encuentra la truchera La Cabaña donde se come lo que se pesca: comida abundante, fresca, sabrosa y una atención sin reparos de sus cocineras; y relativamente cerca, las Cavernas de la Roca. Por razones de tiempo y los encontrarse en terrenos privados, quedaron por visitar los Lagos del Congo y el Chorro del Águila, lugares de interés estratégico donde se encuentran bosques de frailejones, es decir, son, en el buen sentido de la palabra, fábricas de agua.

En resultado que se considera vital es palpar que San José es una municipalidad sorpresa, de unos paisajes sencillamente bellos y acogedores.



Imagen 74 Parque San José de la Montaña. Fotografía propia del equipo de investigación

4.4 Conclusiones

San José de la Montaña es un lugar particularmente bello, un municipio que, si se mira bien, esconde en cada calle, camino, montaña, paraje y quebrada, una belleza extraordinaria, además de una paz y silencio reconfortante. Sumado a ello, la amabilidad de sus gentes.

Para concluir, podría importante pensar en la agenda para el futuro de San José lo siguiente:

1. Sería interesante indagar sobre el universo culinaria de las sopas, caldos, aromáticas; así como las comidas olvidadas y los dulces y horneados josefinos.

Aunado a esto, un trabajo sobre soberanía alimentaria y el universo lechero. El docente Oscar Posada sería la persona indicada para realizar esta labor con asesoría de otro académico.

2. Urge la Casa de la cultura o de los Abuelos como se escuchó decir en más de una ocasión a los josefinos. En algunas de las casas se encontró material suficiente como para llevar a buen término esta labor, acompañado por entrevistas a adultos mayores para hacer un trabajo de memoria viva.

3. “Águilas baquianas” es el nombre de un grupo de jóvenes, que, en cabeza de Luis Espinosa, hacen guías en la municipalidad. Ellos y ellas necesitan con urgencia capacitación en temas de turismo, historia y antropología; de esta manera se frenaría en parte la alta migración de los jóvenes al Área Metropolitana. Aquí es importante recalcar que San José de la Montaña presenta una reducida población joven, pues una vez terminan la secundaria, salen a buscar trabajo fuera: de esta manera el turismo y con ello la hotelería y la gastronomía paliarían el déficit laboral.

4.5 Bibliografía

Bastide, R. 1971. Antropología aplicada, Amorrortu, Buenos Aires, Argentina.

Estrada Ochoa, J. 1982. Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad socio-cultural, Tesis de grado Universidad de Antioquia, Medellín.

Montanari, M. 2004. La comida como cultura, Trea, Girón.

Moreno Blanco, L 2008. Diccionario de voces culinarias, Universidad Externado, Bogotá.

Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales del Ministerio de Cultura, tomo 17.



Iván Alonso Celis Castaño
María Camila Velásquez Cardona
Juan Fernando Rendón Ríos

5 Municipio de Don Matías

5.1 Caracterización del municipio

El municipio de Don Matías cuenta con aspectos que permite potencializar la actividad turística en el territorio como la cercanía con la ciudad de Medellín, a solo una hora de recorrido en vehículo, presentándose actualmente un solo peaje de los tres que se encontraban para llegar a este destino, adicionalmente cuenta buenas vías de acceso para llegar a la zona urbana y hace parte del circuito de la ruta lechera lo que permite la llegada de turistas jaloados por este tipo de motivación, adicionalmente el territorio posee particularidades que pueden constituirse en motivadores de visitas como es la industria textilera, el arte convencional y urbano, las fuertes creencias católicas que se presenta, las zonas patrimoniales y su riqueza ecológica en las 16 veredas que posee (Alcaldía de Don Matías, 2020)

5.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

Para iniciar, es pertinente definir algunos términos sobre turismo, turismo gastronómico, ya que serán de gran ayuda para comprender la investigación que se realizó del municipio de Donmatías en el marco de Antioquia es Mágica.

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (OMT, 2019)

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2019) define el turismo gastronómico como *“un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina”*.

Según lo expuesto en Colombia a la mesa, el turismo en Colombia viene creciendo, convirtiéndose en un importante factor para el desarrollo de la economía y de las regiones. La llegada de turistas extranjeros ha generado divisas para el país por un valor superior a los USD 6.000 millones, al tiempo que el turismo doméstico crece y se consolida generando 1.902.940 empleos.

En Colombia se ha venido trabajando desde el 2012 con la política para el conocimiento y la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, en este sentido la política dice, “*los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de los alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Las cocinas tradicionales como manifestación del patrimonio cultural inmaterial comprenden complejos conjuntos de conocimientos y practicas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas*”, (tomo 17).

Teniendo en cuenta lo anterior la importancia que tiene la gastronomía en el turismo que van muy de la mano para un viajero todo es un complemento tanto alimentación como el destino y sus atractivos turísticos.

5.3 Resultados

En este documento se presentan los hallazgos de forma detallada de la recopilación de datos y observación dentro de la zona urbana y una parte rural del territorio. A continuación, en la Tabla 5 se presenta el listado de personas locales entrevistadas y la actividad que realizan en el municipio:

Tabla 5 Personas entrevistadas en el municipio de Don Matías y la actividad que desempeñan. Elaboración propia del equipo investigador

Nombre	Actividad
María del Carmen	Cocinera local
Ariel Builes	Dueño de la hostería El Sol
Dora Zapata	Cocinera local
Liliam Tejada	Cocinera local
Juan Camilo Ramírez	Encargado de la Plaza Santa Teresa
Eugenia Echavarría	Dueña de restaurante Genial Gourmet
Jorge Iván Pérez	Habitante local
José Leonardo Builes	Encargado del teatro “Rafael Cerón
Juan David Villa	Encargado de la casa de la cultura.
Sebastián Mesa	Encargado de turismo
María Soraida Vásquez	Vendedora de buñuelos
Rubí Esmeralda Joya	Diseñadora y dueña de la marca local
Carlos Alberto Isaza	Tecnólogo deportivo - Guía turístico no

Jhon Alexander Calixto	Senderistas - Guía Turístico no
Tere D' Joya	Artista local
Jonathan Castaño	Practicante del punto de información
Hernán Montoya	Dueño de la marca Los Comerciales
Rafael Arturo Gil	Presidente de la asociación comarca la

Teniendo en cuenta la recolección de datos en las diferentes salidas de campo se encuentran los siguientes hallazgos respecto al turismo y la gastronomía.

- **Turismo**

Respecto al turismo se evidencian una serie de atractivos y sitios de interés que tienen potencialidad para impulsar las siguientes tipologías de turismo:

Turismo religioso alrededor de la variedad de monumentos a vírgenes y santos que se presentan en toda la zona urbana, articulando con la parroquia municipal, la parroquia de Marianito y el Cristo rey; generando un circuito turístico dentro de la municipalidad que transmite la fuente atraigo por la creencia católica, asociándolo a las historias de cada monumento, a través de los relatos de la misma comunidad local.

Adicionalmente con relación al turismo religioso se realizan las fiesta del altar de san isidro, festividad que representa una tradición del municipio y vigente al día de hoy, teniendo más de 100 años realizándose; la cual se hace impulsada por las diferentes parroquias del municipio con el fin de recolectar fondos para obras benéficas; las dinámicas que se presentan en esta festividad se basa en la donación de ganado, cerdos o gallinas que las personas quieran aportar, haciendo una desfile con todos los animales y terminando el evento con una subasta la cual es dirigida por más de 20 años por el primer alcalde que tuvo el territorio.

Este tipo de turismo tiene potencial de ser un motivador de visita ya que a través de estos sitios de interés religioso, se refleja la identidad del territorio y permitiría un experiencia única que solo puede ser contado en Don Matías. A continuación, se presentan los atractivos turísticos y sitios de interés relacionados con esta tipología de turismo:



Imagen 75 Iglesia principal Nuestra señora del Rosario. Fotografía propia del equipo investigador.

– Iglesia de Nuestra Señora del Rosario

Se encuentra ubicada en el parque principal y es una obra arquitectónica que hace parte de las iglesias más bonitas de Antioquia contando con un estilo neogótico y una riqueza de obras de arte y esculturas en su interior, teniendo también un osario con importantes personajes del municipio.

Esta iglesia representa puntos de encuentro no solo de la comunidad, debido a su cultura católica; si no que también para los turistas generando la motivación de ser recorrida por su majestuosa mezcla de estilos arquitectónicos y su imponente estructura. Actualmente la iglesia se encuentra en excelente estado de conservación, brindando un espectáculo paisajístico en las noches.



Imagen 76 Mirador del Cristo Rey. Fotografía propia del equipo investigador



Imagen 77 Estatua de cristo rey. Fotografía propia del equipo investigador



Imagen 78 Vista del mirador cristo rey. Fotografía propia del equipo investigador

– Cerro cristo rey

Se encuentra a 20 minutos del parque principal, ascendiendo por 234 escalones y se llega a un mirador donde se puede contemplar el pueblo y un monumento a cristo rey el cual fue construido en 1932, este monumento representa la antigua zona donde se realizan las misas católicas antes de que se edificara la iglesia; lo que vuelve este espacio que representa una parte histórica importante de los donmatieños.

Actualmente este cerro es un predio privado que hace parte de la iglesia del parque principal y si bien se presenta un tema de embellecimiento del espacio por medio de flores, existe un deterioro en la infraestructura de lo que compone el mirador y en su camino para acceder a él.



Imagen 79 Estatua de San Antonio ubicada en el Municipio. Fotografía propia del equipo investigador



Imagen 80 Entrada a la estatua de San Antonio. Fotografía propia del equipo investigador



Imagen 81 Pinturas de artistas locales. Fotografía propia del equipo investigador

– Estatua de San Antonio

Esta estatua está haciendo un homenaje a San Antonio quien es el santo que se le pide por los problemas o ansiedades y es el patrono de los amores imposibles.

Según Olvera, G. (2021) como parte de la tradición, las personas que quieran pedirle el milagro a San Antonio deberán ir a una iglesia donde está San Antonio y dejar como ofrenda 13 monedas, encender una veladora blanca y rezarle 13 padres nuestros, 13 Ave Marías y 13 glorias. Las oraciones se deben hacer por 13 días consecutivos.

Está ubicada en el casco urbano de Donmatías en el barrio San Antonio, está adornada con color, jardines y obras de artistas locales.



Imagen 82 Instalaciones de la parroquia Cristo Rey. Fotografía propia del equipo investigador

– Parroquia Cristo Rey

Se encuentra ubicada en el casco urbano de Donmatías en el barrio Marianito, esta parroquia se construyó gracias a la venta de productos elaborados por la comunidad como empanadas y solo cuenta con 4 años de edificada, con una estructura totalmente opuesta a la iglesia principal, centrándose en la simplicidad y elegancia.

Con los sitios y atractivos identificados anteriormente, se proponen un circuito turístico por el casco urbano articulando estos lugares para generar recorridos que dinamicen la vista y el gasto de los turistas. Ese circuito también articula otros lugares importantes para el turismo religioso como la tienda de recuerdos ubicada en el parque principal, el restaurante el kiosko el cual es un punto de encuentro de la comunidad local y los visitantes. Adicionalmente al realizar este circuito se visita la calle azul y dos puentes patrimoniales, que a pesar que estos dos atractivos no hacen parte del turismo religioso directamente, son emblemáticos de la identidad del municipio.

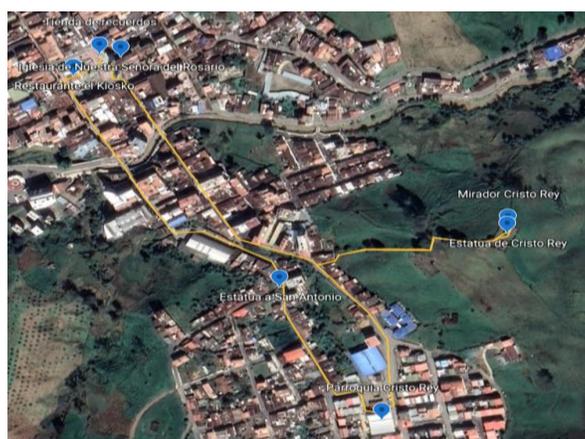


Imagen 83 Mapa simulado con puntos referenciados. Fuente: Elaboración propia del equipo de investigación, 2021 - Google Earth

Otro gran atractivo turístico en cuanto esta tipología es el corregimiento de Bellavista, el cual se encuentra a una hora y media aproximadamente, comunicándose con la cabecera

municipal a través de vías terciarias con partes pavimentadas. Este corregimiento posee hermosas vistas y una gran iglesia, no obstante, hay una falta de oferta gastronómica y sitios de interés que generen mayor estadía en este lugar.



Imagen 84 Collage de fotos. A. Iglesia del Corregimiento de Bellavista. B. Vista desde el Corregimiento de Bellavista. C. Mural en el Corregimiento de Bellavista. D. Calles de Bellavista. Fotografía propia del equipo investigador

Sin embargo Don Matías no solo cuenta con una oportunidad de turismo en el tema religioso sino que también cuenta con recursos y atractivos necesarios para generar **Turismo cultural y artístico**, debido a que existen zonas de transformación de espacios por medio del arte, en dónde se podría dar una ruta turística dentro del centro urbano que abarque el bulevar de los sueños, la visita a la plaza Santa teresa, las escaleras de colores, la calle azul, los tres puentes patrimoniales, el mural realizado por una artista local llamada Tere D´joya que refleja la historia de Donmatías a través del tiempo, la casa museo Luis López de Mesa y el teatro “Rafael Cerón Escorar”, un espacio abierto con exposiciones de obras de arte y de teatro realizadas por la comunidad local.

El municipio ha sido la cuna de muchos artistas como Julio León Zapata, Abelardo Taborda, Blanca Inés Eusse, Ignacio Tamayo y Teresa Martínez de Joya, esta última siendo la más representativa y activa; actualmente reside en Donmatías y su taller está visible a cualquier visitante o local.

Se encuentran los siguientes lugares culturales y artísticos en el casco urbano de Don Matías:

– Santa Teresa Plaza

En este se ubican varios locales comerciales de marcas locales de ropa, tanto de Jeans como de todo el ecosistema que se ha creado a través de la moda.

Este espacio era una de las casas más antiguas del pueblo, temiendo una transformación a una plaza comercial pero que conserva elementos originales de la casa como los pisos, las ventanas y las puertas. Entre sus servicios está la venta de marcas locales, un café con productos de Donmatías y Adicionalmente tiene un pequeño anticuario de objetos antiguos de los propietarios del lugar.

– La calle azul



Imagen 85 Calle azul. Fotografía propia del equipo de investigación

Es una iniciativa de la alcaldía actual, en la cual se realizó una transformación de fachadas adaptando una temática de jeans para plasmar en las paredes en una tonalidad azul.

En esta calle se aprecian los diferentes procesos que se realizan en los jeans con una explicación respecto a cada proceso. Este elemento transmite la identidad del municipio que está ligada estrechamente a la industria textilera. En este espacio se puede encontrar algunas marcas en este sector para tener una oferta centralizada para los visitantes.



Imagen 86 Textilera de Donmatías. Fotografía propia del equipo de investigación

– Casa museo Luis López de Mesa



Imagen 87 Exposición en la casa museo Luis López de Mesa. Fotografía propia del equipo de investigación

Se encuentra ubicada en el parque principal de Donmatías y es declarada monumento nacional por ser la casa natal de Luis López de Mesa.

En este lugar se divulga la historia de Donmatías y su identidad a través de la confección, pero incorporando exposiciones de arte de artistas locales y no locales.

Adicionalmente, Luis López de Mesa es uno de los principales referentes famosos a nivel nacional y en esta casa también se relata su historia y la importancia que tuvo para el país.

– Teatro “Rafael Cerón Escobar”



Imagen 88 Decoración del teatro Rafael Escobar. Fotografía propia del equipo de investigación

Está ubicado en la cabecera municipal por el bulevar de los sueños, es una galería de puertas abiertas donde cualquier persona puede entrar a dar un recorrido por las obras que se encuentran allí exhibidas, en su mayoría son obras de Tere D´Joya un artista donmatieña. En este espacio se presentan obras de teatros, realizados por la comunidad local.

– Tere D´Joya y su vitrina abierta



Imagen 89. A la izquierda obra de Tere. Derecha Tere pintando sobre un textil. Fotografía propia del equipo de investigación

Es una artista de Donmatías que cuenta con más 500 obras elaboradas, siendo un artista de talla internacional que ha tenido exposiciones artísticas en otros países como Estados Unidos y a nivel nacional como en Bogotá, Medellín y su lugar de origen Donmatías.

Tere D´Joya es una artista empírica que utiliza la técnica en óleo y su un estilo es llamado super estilizado, que hace referencia al estilo contrario de Botero, esto las realiza en lienzos y en madera tallada.

Las obras de la artista se encuentran en el teatro Rafael Cerón Escobar y en su casa en el casco urbano de Donmatías, en estos dos lugares no solo se puede apreciar si no hacer la compra de estas piezas.

El taller de elaboración de las obras se ubica en su casa en una zona abierta, donde cualquier persona que pase por allí puede verla pintar.

– Mural de la historia del pueblo Donmatías



Imagen 90 Fotografías del Mural de la historia del pueblo Donmatías. Fotografía propia del equipo de investigación

Fue elaborado por la artista Tere D´Joya con recursos propios en la fachada de la casa familiar. En este mural se refleja la historia de Donmatías incorporando elementos

emblemáticos de su cultura como la familia, los puentes patrimoniales, los arrieros, algunos productos de agricultura, la ganadería y lechería, la porcicultura y la confección.

Este lugar está lleno de color e historia, es uno más de los lugares artísticos con los que cuenta Donmatías. El mural se encuentra en el casco urbano de Donmatías en Barrio Nuevo.

– Arte con parafina



Imagen 91Vela de nacimiento, elaborada por Hernán Rodrigo Martínez. Fotografía propia del equipo de investigación

El pintor, escultor y restaurador Hernán Rodrigo Martínez, hermano de la artista Tere D Joya; es el creador de la técnica de pintar con óleos en parafina y a su vez esculpe estas velas obteniendo una obra de arte.

El artista Hernán lleva elaborando esta técnica por durante 19 años; encontró en esta técnica una terapia para poder recuperarse de una trombosis que sufrió y por medio del arte puedo recuperar gran movilidad de sus manos.

Una técnica que utiliza para hacer velas personalizadas, pero también plasma en ellas elementos representativos como la iglesia principal de Donmatías.

– Puentes patrimoniales:



Imagen 92 Puente patrimonial Santander. Fotografía propia del equipo de investigación

Donmatías cuenta con tres puentes declarados Patrimonio municipal por el Acuerdo Municipal número 29 del 7 de septiembre de 1996. Estos puentes son de arquitectura republicana que datan de finales del siglo XIX. Éstos llevan los nombres de tres de los próceres más importantes de la independencia de Colombia: Simón Bolívar (conocido comúnmente como el Puente de los Leones), Francisco de Paula Santander (o Puente Santander) y Francisco Antonio Zea (Puente Zea).

Con estos lugares anteriormente mencionados se podría lograr una ruta turística dentro del centro urbano que articule el arte con los lugares culturales por la centralidad de Donmatías, estas rutas turísticas podrían estar dirigidas desde el punto de información que tiene el municipio.

Al generar rutas turísticas en distintas temáticas dentro de la zona urbana, se dinamizará el gasto turístico y se prolonga la visita al municipio, disminuyendo las vistas de paso.

Por otro lado, Donmatías también presenta una gran potencialidad en **el turismo rural**, es un recurso que tiene Donmatías, donde se podría crear experiencias turísticas a través de las fincas ganaderas, llevando al turista poder ser campesino por un día, desarrollando actividades de la vida campesina como ordeñar una vaca, sacar un huevo, moler el maíz, entre otras actividades que se pueden desarrollar dependiendo el tipo de finca campesina. Con este tipo de turismo se estarían articulando las personas de las zonas rurales generando mayores ingresos para ellos, mejora de la economía local y el posicionamiento del municipio. Respecto a esta tipología de turismo se encuentra los siguientes recursos turísticos y atractivos:

- Fincas experienciales

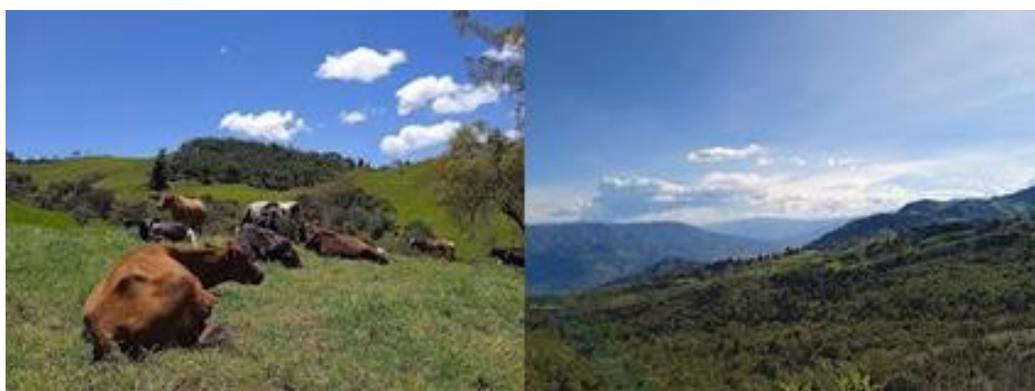


Imagen 93 Mirador natural en la vereda las Ánimas ubicado en la finca de Rafael Gil. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 94 Cultivos de la Asociación Comarca La Paz. Fotografía propia del equipo de investigación

Se identifica a través del presidente de la asociación la comarca la paz, Rafael Arturo Gil, que las 5 veredas que la conforman tienen un interés por realizar rutas y experiencias turísticas de forma comercial por las siguientes veredas San Andrés, Romazón, La Piedrahita, Las Ánimas y La Correa. Sin embargo, La vereda La Correa y San Andrés queda más retirada, teniendo mayor facilidad para articular las otras tres restantes.

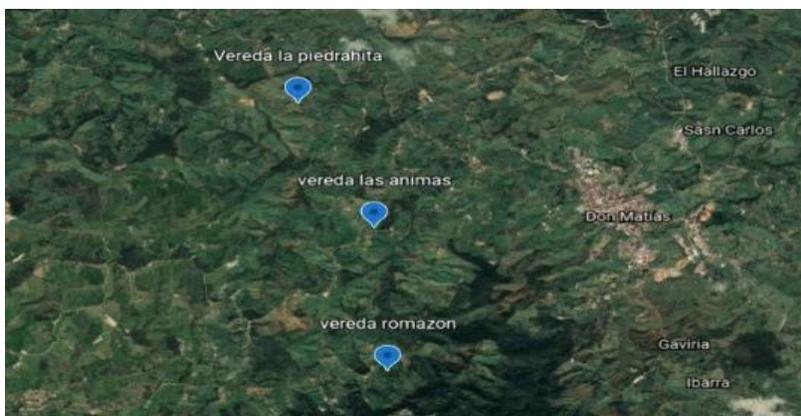


Imagen 95 Georreferenciación de las Veredas: La Piedrahita, Las animas y Romazón. Fotografía propia del equipo de investigación

Estas veredas se encuentran ubicadas en un promedio de tiempo entre 30 minutos a 1 hora de la cabecera municipal, presentándose comunicación por medio de vías terciarias con movilidad por medio de bus que pasa 4 veces al día, carro particular o moto.

Las personas que conforman la junta de acción comunal están dispuestos a brindar un turismo rural en el cual puedan ordeñar vacas, hacer caminatas y cabalgatas por estos territorios.



Imagen 96 Finca los Guayacanes: A. Área de Finca Los Guayacanes. Tomada de Google Earth B. Referencia de la ubicación de la Finca Guayacanes. Tomada de Google Earth C. Casa de la finca Guayacanes. Fotografía propia del equipo de investigación

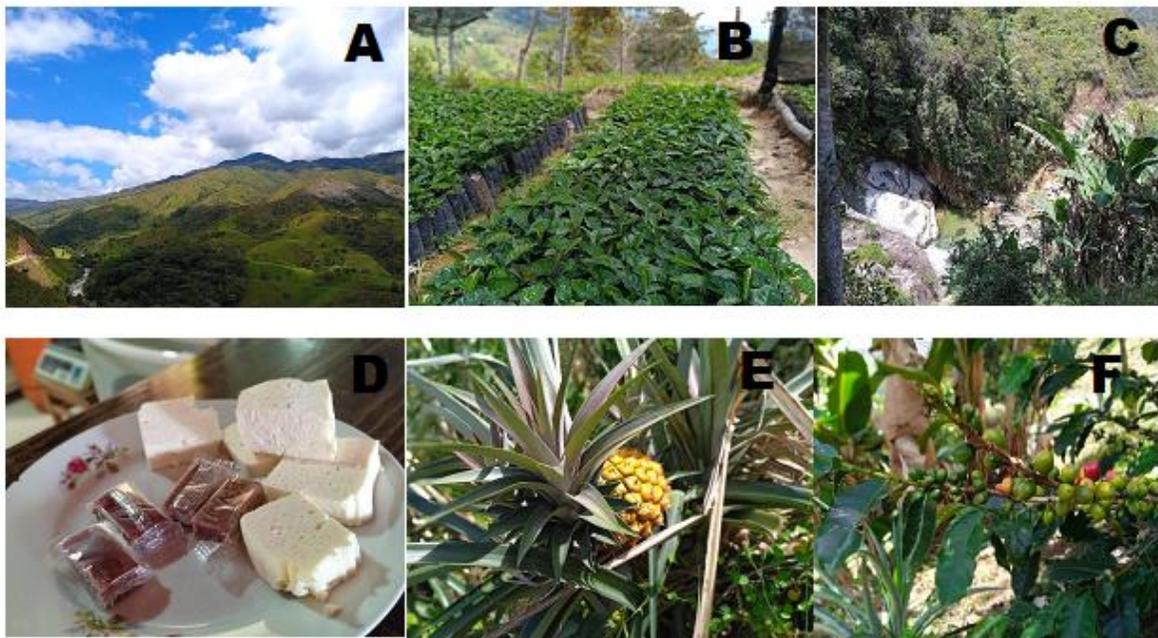


Imagen 97A. Vista desde la Finca Los Guayacanes. B. Café para sembrar. C. Charco privado de la finca. D. Queso artesanal de la Finca los Guayacanes. E y F Cultivos de la Finca Los Guayacanes. Fotografías propias del equipo de investigación

La finca Guayacanes, está ubicada en el corregimiento de Bellavista a una hora aproximadamente del casco urbano de Donmatías. Esta finca pertenece al señor Fredy quien se radica 10 años en este territorio y hace 5 años empezó la construcción de la finca Guayacanes la cual la proyecta como una finca autosuficiente; teniendo alturas sobre el nivel de mar de 1600 a 16500 facilitando el cultivo de: yuca, naranja, limón, guayaba, aguacate, papalillo, piña, arazá, cebolla de rama y el café que es cultivo con mayor presencia con más de 1000 árboles con tipos de café desde el 2000, el castillo y cenicafé 1. Adicionalmente presenta ganado para lechería y levante de gallinas.

Esto lo conduce hacia el camino proyectado de ser una finca autosuficiente, y se puede resaltar que esta finca tiene aproximadamente 75 hectáreas de tierra donde posee un bosque nativo, caminos para hacer senderismo y recorrer los cultivos de café, una fuente hídrica que concluye con un charco y cascada con agua cristalina y hermosos paisajes.

El dueño y agricultor de esta finca presenta interés y disposición de que su finca se vuelva un atractivo turístico donde pueda ofrecer distintas experiencias turísticas con diversidad de varias rutas dentro de su finca, hospedaje y adicionalmente un tema de gastronomía con lo producido allí.

En la finca los guayacanes presentan productos terminados como la venta de queso con la leche obtenida por las vacas de esta propiedad, pulpas de frutas y café ya que en este sitio se hace todo el proceso desde el cultivo hasta la selección y empaquetada del mismo.



Imagen 98 A. Alojamiento de finca hotel Los Comerciales. Fotografía propia del equipo de investigación B. Ubicación de finca hotel Los comerciales. Tomada de Google Earth

Finca Hotel Los Comerciales, constituida hace 7 años, en la cual se prestan servicios de alojamiento, alimentación, recreación con una granja interactiva, día de sol y adicionalmente cuentan con salones para realizar cualquier tipo de evento, su público objetivo es las personas locales y de otros municipios cercanos con el fin de fomentar el esparcimiento familias y las empresas.

Este hotel utiliza fuerza de trabajo local orientados al servicio de alojamiento y comidas, sin embargo a los no presenta el servicio de recorridos guiados, ni profesionales en este ámbito. Esta finca hotel cuenta con una capacidad instalada de 10 habitaciones con un total de 25 personas al día.

- **Riquezas naturales**

Por último no se puede dejar atrás las riquezas naturales con las que cuenta el municipio como el Sendero Ecológico Embalse Riogrande II, Reserva Natural El Chupadero Los Salados, el puente Pan de azúcar, Río grande que empieza en la vereda de Río chico y atraviesa al municipio hasta la vereda la Frisolera; esto solo representan algunos sitios naturales con que cuenta el municipio, no obstante en las entrevistas realizadas a personas

dedicadas a ser caminatas por las zonas rurales, se encuentra que tienen una ruta establecida realizando hallazgos de cuevas, senderos y bosques.



Imagen 99 Tramo del sendero ecológico Río grande II. Fotografía propia del equipo de investigación

El sendero ecológico Río grande II, se encuentra ubicado en la vereda Río chico, su entrada se encuentra por la antigua carretera que conecta a Donmatías con San Pedro de los milagros, al inicio de este se encuentra una zona de parqueo no monitoreado y un mirador. De ahí se ingresa al sendero peatonal de piedras, con señalización y barandas; es un recorrido de poca exigencia física con 20 minutos de caminata aproximadamente para llegar al mirador.



Imagen 100 Vista del Mirador de la torre. Fotografía propia del equipo de investigación

El mirador de la torre, se encuentra ubicado al final del sendero ecológico Río grande II, el cual posee una vista a gran parte de la represa. Este espacio además de tener un mirador cuenta con zonas que son utilizadas por los locales y algunos visitantes para camping y están equipadas con asientos y zona de basuras. La represa de Río grande II, no puede ser utilizada para actividades de recreación, debido a que esta fuente hídrica es una de las más importantes que abastece a la ciudad de Medellín.

- **Personajes y festividades representativas.**

Para el turismo es importante identificar las personas importantes oriundos de este territorio en el caso de Donmatías se identifican las siguientes:

- Ciclistas nacionales: Javier “El Ñato Suárez” y Antonio “El Tomate Agudelo”.
- Pintores locales: Julio León Zapata, Teresa Martínez de Joya, Abelardo Taborda, Blanca Inés Eusse, Ignacio Tamayo
- Luis López de Mesa: ministro de educación, ministro de relaciones exteriores.
- Maestro Aníbal Gil: pintor y escultor.
- Pedro Nel Gil Navarro,
- Francisco Luis Otálvaro

En cuanto a las festividades que desarrollan en el territorio están las siguientes:
Fiesta de San Isidro segundo puente de junio.

- Fiesta del Retorno en el corregimiento Bellavista, último fin de semana de septiembre.
- Feria de la Confección y de la Cultura, puente de octubre.
- Festival de la Trova, octubre.
- Fiestas Patronales de Nuestra Señora del Rosario, primer fin de semana de octubre.
- Semana del Teatro.
- Feria Ganadera.

- Medios de comunicación local.

Tele Donmatías: Donmatías cuenta con un canal de televisión local, la cual es abierto para la participación de los habitantes y tienen como finalidad rescatar la cultura; para esto tienen tres programas relacionados con las reconstrucción de tradiciones y de memoria como lo son : Por las calles de mi pueblo, programa que recorre las veredas y barrios de Donmatías para el reconocimiento de lugares que no son conocido o recordados, otro programa es Venga le cuento en el cual se cuentan tradiciones y historias de estas de Donmatías pero también de otros municipios y por último el programa nombrado Se está cocinando algo, donde se le brinda a los televidentes recetas colombianas e internacionales. Tele Donmatías cuenta con página web, Instagram, Twitter y un canal de YouTube.

La voz de Donmatías: Es la radio local del municipio, en la cual no se evidencia información respecto a la gastronomía y turismo; debido a que se dedican a la finalidad de una radio ligada a la comunicación de noticias y programación de música. Esta cuenta con Instagram y señal en vivo por medio de internet.

• **Entidades privadas de turismo**

En el rastreo de entidades privadas dedicadas al turismo se encuentra en cuanto guianza se encuentra AventuraX, quienes brindan experiencias ecoturísticas alrededor de Colombia, esta empresa dentro de su amplio portafolio tiene una oferta en el municipio de Donmatías

Sin embargo, a través de las entrevistas con la comunidad, ellos no reconocen ninguna entidad privada que promueva y ejecute rutas turísticas dentro del municipio, ni tampoco hay una identificación de guías turísticos en la zona.

Dentro de estas entidades privadas del turismo, en la Tabla 6 se encuentran los hoteles, identificados durante la primera salida de campo.

Tabla 6 Nombre de los hoteles en Donmatías, ubicación y observaciones. Elaboración propia del equipo

Nombre Hotel	Ubicación	Observaciones
Hotel el portón	Cabecera municipal	Este hotel cuenta con habitaciones sencillas y con jacuzzi, además de prestar el servicio de alojamiento en aparta estudios por semanas o meses. Cuenta con servicios adicionales como parqueadero y salón de eventos, no cuenta con restaurante propio.
Hotel Donmatías	En las afueras de la cabecera municipal	Este hotel tiene gran capacidad de alojamiento ya que cuenta con 34 habitaciones de tipo sencillas y dobles y presta el servicio de alimentación.
Hotel Portal del Norte	En las afueras de la cabecera municipal	Cuenta con habitaciones sencillas, dobles y familiares además de tener restaurante dentro del mismo hotel, servicio a la habitación y servicio de parqueadero.
Hotel las Orquídeas	Cabecera municipal	Por estar en la cabecera municipal, este establecimiento se limita a la prestación del servicio de alojamiento con un espacio común.
Finca hotel Los comerciales	Vereda Iborra	Este alojamiento brinda servicios de Restaurante, pero también experiencia con recorridos por senderos dentro de la misma finca, una granja con distintos animales como ponis, caballos, loros entre otros; adicionalmente en este lugar se permite hacer parapentismo.
Hostería El sol	Vereda Ríochico	Este establecimiento brinda alojamiento por medio de 3 cabañas y una casa principal, contando con zonas comunes como piscina y jacuzzis, zonas verdes, zona

		de juegos, espacio con diferentes y zonas de huertas. Este lugar cuenta con servicio de restaurante, pasadía y paseos en caballo por un sendero ecológico hasta el Río chico.
--	--	---

- **Gastronomía**

Se visitaron diferentes establecimientos gastronómicos, emprendedores, portadores de tradición y trabajadores del sector. En algunos fue posible hablar con sus propietarios donde nos contaron su contexto y modalidad en la que funcionan. Adicionalmente se indaga acerca de la situación de otros temas de interés como lo son la plaza de mercado, vendedores ambulantes y cultivos en la región.

- **Plaza de mercado**

Respecto a la plaza de mercado de Don Matías, actualmente no existe ninguna plaza en la que se comercializan los productos campesinos, pero durante muchos años sí tuvo su plaza de mercado local. Esta estaba situada en donde hoy se encuentra la alcaldía municipal y fue cerrada debido al paulatino abandono de los compradores, que a veces de sus habitantes dicen que la gente prefería ir a mercar a los supermercados, lo que causó que muchos locales fueron cerrados hasta el punto de solo quedar unas pocas carnicerías hasta su cierre total. adicional se encontraron datos de que las condiciones en esta plaza no eran las indicadas según el libro: “nuestro pueblo Don Matías” de 1982 que dice: “Las condiciones higiénico-locativas de la plaza de mercado son deficientes, en general, y especialmente en la sección de expendio de carnes debido a que los ganchos y tubos que sostienen las carnes son oxidables, situación que la sección de saneamiento ha notificado en varias ocasiones a la administración municipal.”.

Dentro del actual plan de desarrollo municipal se encuentra el proyecto de la construcción de una nueva plaza de mercado, que no solo se espera que sirva para el comercio de productos agrícolas, sino también que sirva como **motor de la economía local**.

- **Mercados campesinos**

En la actualidad se realizan los mercados campesinos, este se realiza el segundo sábado de cada mes, los alimentos que más sacan en dichos mercados son: Moras, frijol, yuca, papa, plátanos, coles, cebolla de rama, repollo, lechugas, café, maíz, lulo, tomate de aliño, tomate de árbol, uchuva, curuba, mortiño, adicionalmente algunos emprendedores que sacan, mermelada de mortiño, vino, postres, tortas de zanahoria, jabones artesanales, entre otras muchas cosas más.

Se realiza el mercado campesino con el apoyo de la alcaldía y la cooperativa financiera de Antioquia.

En relación a la venta de productos por campesinos se pudo ver que algunos habitantes locales estuvieron ofreciendo sus productos como el plátano o variedades de temporada, aunque esto no se hace con una periodicidad, ya que de las dos salidas solo se pudo ver un día y nos comentaban que esto suele darse muy esporádicamente.



Imagen 101 Venta de productos campesinos en el parque principal. foto tomada por el equipo de investigación en una de las calles aledañas al parque principal

En la actualidad en las fiestas de **san isidro** suelen darse mercados de productos locales para conmemorar estas fiestas, donde los campesinos aparte de ofrecer sus productos suelen dar ofrendas varias a la iglesia. Adicional nos comenta uno de sus exalcaldes que las primeras fiestas de san isidro en Colombia nacieron en Donmatías, por lo que estas fiestas tienen un gran significado para sus habitantes.

- **Comercio de alimentos**

Don Matías cuenta con una diversa variedad establecimientos dedicados al comercio, ya que al ser un municipio muy extenso estos suelen presentar tanto supermercados locales, como abarrotes y graneros usualmente en cada barrio. Cerca del parque central se puede ver que han llegado populares supermercados de cadena nacional, como D1 y Justo Y Bueno.

- **Restaurantes**

Don Matías cuenta con una gran variedad de restaurantes con alta demanda, dedicados tanto a la gastronomía local, como a la gastronomía internacional. Algunos de estos son:

- La española: Siendo un icono en el pueblo, La Española es uno de los restaurantes con más historia del pueblo. Fundado en 1968 este se ha sabido adaptar a lo largo de las décadas a las necesidades de las personas, respetando esa la esencia tradicional de sus platillos y teniendo una oferta variada para ampliar su público. Este es uno de los restaurantes donde se puede encontrar Ese Bendito Chicharrón.
- El Carriel: Ubicado en la terminal de transporte, este en muchos casos es el primer punto en el que los turistas llegan a conocer el pueblo. Dedicados a la gastronomía colombiana.
- Genial Gourmet: Este está ubicado en un tercer piso, justo en el parque principal, siendo uno de los principales lugares que se pueden avistar desde la zona central. Este

no cuenta con una carta menú, ofreciendo plato del día por 12.000 COP o 15.000 COP.

- Cafetería central: Está al parecer carece de nombre que la identifique, pero este es el principal lugar de encuentro en el municipio. Teniendo una variada oferta de desayunos y almuerzos de gastronomía antioqueña, resaltando sus abundantes porciones. Adicionalmente cuenta con oferta de productos fritos como empanadas, pasteles, papas rellenas, tortas de carne, etc.
- Kayros: Kayros es un restaurante el cual está desplazado del casco municipal, con un ambiente tranquilo y acogedor. Su oferta es variada, un tanto enfocada en los paladares más modernos, sin una etiqueta en sus preparaciones, sin embargo, se respetan los sabores, productos y la esencia de la cocina tradicional.
- Los Comerciales: Reconocidos a nivel departamental, Los Comerciales se han ganado un puesto como un lugar el que sí o sí se tiene que visitar al pasar por Donmatías. Ubicados a 5-10 minutos aproximadamente del casco municipal, estos tienen una oferta de comida tradicional, asados, panadería típica (siendo uno de sus principales fuertes), derivados de la leche y dulces.
- Boteros: Ubicado en el parque principal, y siendo también un lugar lleno de historias, sentarse a tomar tinto en boteros parece incluso sacado de series/películas de época Antioqueña. A primera vista se pensaría que es una cafetería, pero además de eso cuentan con menú del día, desayunos y comidas rápidas.
- Pechugas: Este lugar es uno de los principales referentes al preguntarle a sus habitantes por un restaurante, siendo mencionado en varias ocasiones. Su oferta gastronómica se basa en productos cárnicos, servidos al momento y sellados al vacío.

Al hablar de toda la oferta gastronómica de Don Matías se podría seguir durante horas, pero para concluir se puede decir que todos estos lugares comparten un lugar en los corazones de los donmatieños, Algunos puede que no estén dentro del casco municipal, pero esto no evita que aun así visiten estos lugares con regularidad.



Imagen 102 Presentación de plato Este Bendito Chicharrón. Fotografía propia del equipo de investigación

Dentro de las preparaciones destacadas se encuentra “Este Bendito Chicharrón”, plato creado por Porkcolombia en el año 2020 inspirado en el uso de productos de la región, con la idea de representar al municipio de Donmatías en el programa de Antioquia es mágica.

Según Porkcolombia el plato está compuesto por:

- Tocino crocante especiado con salsa de tomate de árbol y guayaba
- Puré cremoso de yuca y queso crema, cuajada pasada por melao de café (de origen) y panela (de trapiches locales)
- Guayaba de leche verde y roja confitadas (nativas), uchuvas y aguacate
- Cola de ratón con tomate de árbol (tradición municipal de cocinar tomate de árbol en panela)

Hoy en día muchos de los habitantes del pueblo conocen de la existencia de este platillo, pero al ser algo relativamente nuevo no han tenido la oportunidad de probarlo.

- **Cafeterías, desayunos, bares y/o discotecas**



Imagen 103 El Dorado - Panadería local. Fotografía propia del equipo de investigación

Cafeterías: Donmatías al tener un clima relativamente frío, las cafeterías tienen una importancia en el comercio matutino del pueblo, siendo muy comunes y contando con una oferta típica con diversos productos de repostería, panadería, bollería y productos fritos.

Sirviendo como puntos de encuentro, son un punto en donde sentarse con familia o amigos y tomar tintico.

Desayunos: Si algo se tiene claro en los paisas, es que el desayuno es la comida más importante del día, por eso es que en Donmatías cuenta con una oferta de desayunos con una porción abundante y sustanciosa. En la oferta destacan desayunos tradicionales como lo son el calentao, caldos, almojábanas, pandequesos, pasteles, empanadas, sándwiches, etc, acompañado del chocolate, tinto o aromática de olla.

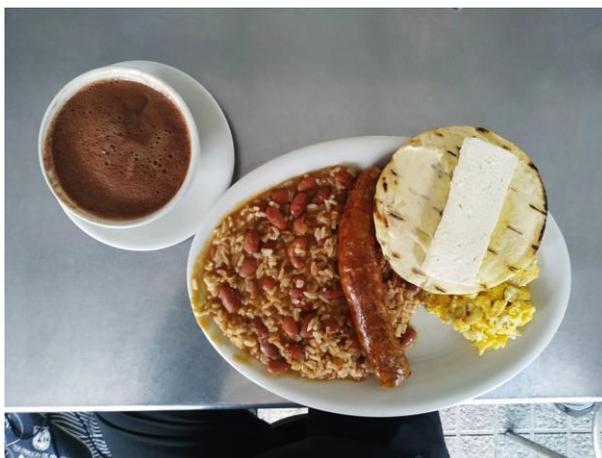


Imagen 104 Desayuno tradicional de Kiosco Parque, las Araucarias. Fotografía propia del equipo de investigación

Entre los restaurantes visitados pudimos ver que varios contaban en su oferta con desayunos, Algunos son: El Kiosco Parque, Las Araucarias, Boteros, los Comerciales, el Carriel.



Imagen 105 Oferta de productos en Kiosco Parque las Araucarias. Fotografía propia del equipo de investigación

Bares y discotecas: En Don Matías el principal modelo en el que se presentan este tipo de establecimientos fueron las cantinas. Aunque muchos lugares llevan en su nombre la palabra discoteca, se evidenció que muchos solo cuentan con una barra donde se atienden a las personas, algunos con meseros, contando con una zona disponible para mesas y bailar, pero siendo espacios reducidos incluso pudiendo ver cómo la gente prefería sentarse en las calles exteriores a estos.

- **Restaurantes de carretera**

Kairos: El restaurante pertenece y está dirigido por Daniel Felipe Palacio, un cocinero con una visión de la gastronomía muy singular, usando diferentes técnicas y usando productos típicos de Antioquia.

Este lugar está ubicado a menos de 5 minutos de la placa municipal. Daniel nos contaba como antes estaba cerca del parque principal, pero decidió abandonar este lugar debido a que a veces de sus clientes había muchos olores debido al mal estado de los ductos de alcantarillado (lo que deja la duda si esto les pasa a más restaurantes), por lo que decidió trasladarse y esto dice que fue la mejor decisión de su vida.

Independientemente de no estar en la placa municipal, este restaurante cuenta con una clientela constante y fija de los habitantes del pueblo. Adicionalmente Daniel ofrece los servicios de eventos en los fines de semana lo que deja ver que la movilidad no es un problema para sus habitantes.



Imagen 106 Restaurante Kairos. Fotografía propia del equipo de investigación

Los Comerciales: Un restaurante familiar, heredado a la actual generación de hermanos quienes son los encargados de su funcionamiento.

Los Comerciales es un lugar que refleja hospitalidad y un ambiente hogareño. Teniendo en su oferta productos tradicionales, teniendo como insignia la sobrebarriga en salsa, el buche o la oreja en salsa. Adicionalmente cuenta con una oferta de bollería, arepas, dulces y derivados de leche de cabra (panelitas, yogurt y quesos elaborados con leche de cabra).

Su clientela principal son los viajeros que paran constantemente, pero aquí sucede el mismo fenómeno que en Kairos en el que las personas del pueblo vienen a comer exclusivamente a los Comerciales, reflejando nuevamente que la movilidad no es un problema para sus pobladores.



Imagen 107 Oferta de productos locales - Los Comerciales. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 108 Sobrebarra y oreja de cerdo de Los Comerciales. Fotografía propia del equipo de investigación

- **Artesanos culinarios:**

Jonicoco: Dentro del recorrido se encontraron artesanos como la señora Rosa Angelica Mazo, quien elabora y comercializa unas panelitas de coco, adicional con las conchas del coco realiza artesanías tipo recipientes.



Imagen 109 Recipientes reciclados de las cochas del coco, acompañado de panelitas Jonicoco. Fotografía propia del equipo de investigación

Vive yogurt griego: También existe una pareja de emprendedores, Luisa y Jorge quienes tienen una empresa de productos lácteos saludables llamada Vive. Tienen dentro de sus productos: yogurt griego, mantequilla ghee y queso ricotta.



Imagen 110 Presentaciones de Vive Yogurt Griego. Fotografía propia del equipo de investigación

Pío XII: Un producto que resalta en el municipio son los chorizos de la cafetería Pío XII. Estos son vendidos directamente en el lugar o también son vendidos en otros establecimientos como lo puede ser el kiosco del parque principal. Además, en este lugar se encuentran otros productos fritos típicos de una cafetería.



Imagen 111 Cafetería Pío XII. Fotografía propia del equipo de investigación

Kairos Salsas BBQ saborizadas: En el restaurante Kairos encontramos que su dueño Daniel, elabora salsas BBQ, con sabores de: Tomate de árbol, tamarindo, frutos rojos y uchuva. Las salsas parten de una receta base de salsa bbq a las cual le adicionan su respectivo sabor, usando productos de la región y empacados al vacío. Daniel cuenta que a futuro espera poder alzar su marca a nivel nacional, dando trabajo a madres cabeza de familia, incluso cuenta que no le interesa la ampliación de más restaurantes, sino que Kairos sea relacionado por la elaboración de sus salsas.



Imagen 112 Izquierda. Empaque de salsas bbq Kairos. Derecha. Daniel Palacio - Dueño de restaurante y salsas Kairos. Fotografía propia del equipo de investigación

Selmas: Es una salsa de tomate elaborada en conjunto por habitantes de 5 veredas de Donmatías. Siendo comercializado en diferentes supermercados de la zona, pero teniendo como obstáculo sus altos costos de producción, esto por ser un producto artesanal. El producto cuenta con toda la información de la tabla nutricional y sus ingredientes.



Imagen 113 Empaque de salsas de tomate Selmas. Fotografía propia del equipo de investigación

- **Cocineras y cocineros tradicionales de reconocimiento local**

Dentro del recorrido se evidenció una falta de aquellos cocineros tradicionales dentro del municipio, esto puede ser debido a que muchos de los habitantes se han dedicado al mercado de la confección el cual es uno de los principales ingresos de Don Matías. Pese a esto se encontraron varias cocineras que llevan décadas dedicándose a la cocina tradicional.

La Tía:



Imagen 114 Doña Liliam "La Tía". Fotografía propia del equipo de investigación

Una de las cocineras tradicionales que encontramos fue Liliam Tejada más conocida como “La Tía”, quien en su hogar suele vender almuerzos a quien desee, con un valor alrededor de 8000, pero eso sí, con previo aviso. La Tía es una señora que denota amabilidad y hospitalidad, quien cuenta que durante muchos años tuvo su restaurante pero que por diversas situaciones cerró, actualmente sólo cocina en su casa y cocina lo que a ella le gusta, cocina casera tradicional.

Dentro de su menú encontramos lo tradicional paisa, desde unos frijoles con coles y masas de maíz, hasta un fiambre típico paisa, mondongo, sopa de guineo, entre otras delicias.

María Eugenia Echavarría:



Imagen 115 Doña María Eugenia Echavarría en su restaurante Genial Gourmet. Fotografía propia del equipo de investigación

Doña Eugenia es dueña del restaurante Genial Gourmet, el cual es un establecimiento de cocina tradicional, tienen un menú del día a 12000 o 15000 con trucha, usan productos frescos

de la zona. María Eugenia lleva años trabajando en Donmatías por diferentes locales, pero actualmente se encuentra establecida en un tercer piso justo en el parque principal.

María Del Carmen:

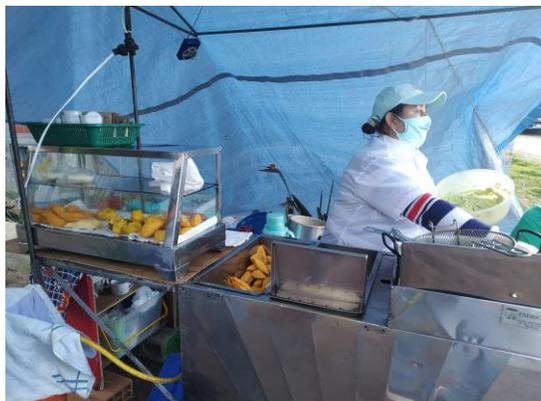


Imagen 116 Doña María Del Carmen en su puesto de fritos. Fotografía propia del equipo de investigación

Doña María es una cocinera local que es conocida por su tradicional natilla de maíz a tal punto de ser incluso conmemorada por el canal Teleantioquia. Adicionalmente doña María tiene uno de los pocos puestos de fritos en el municipio, ubicado en uno de los barrios aledaños al casco municipal donde prepara sus productos y los vende fuera de su casa. Su oferta está basada en: morcilla, tamales, empanadas de papa, torticas de chócolo, pasteles de pollo, aborrajados, papas rellenas.



Imagen 117 Kiosco Parque, las Araucarias. Fotografía propia del equipo de investigación

Un lugar que destaca sobre los demás en el parque municipal es el kiosco principal, este es el punto de encuentro referente debido a su ubicación estratégica justo en el centro del parque. Este lugar cumple la función de cafetería y restaurante, con una oferta de productos fritos típicos antioqueños y un menú de desayunos y almuerzos tradicionales.

Adicional un lugar popular dentro del pueblo es pechugas, que nos recomendaron en varias ocasiones, pero por tiempo no pudimos hablar con sus propietarios, este tiene una carta con

menú del día y asados varios. Pese a no ser un lugar de cocina tradicional, este restaurante es de la preferencia de sus habitantes, por lo cual consideramos pertinente su mención.

- **Ventas ambulantes**

Actualmente los vendedores o puestos ambulantes están prohibidos en el casco urbano, por lo que solo se ven ocasionalmente algunos puestos como de frutas o buñuelos en la mañana. Debido a esta prohibición casi toda venta de comida en el casco urbano se da en locales. En los barrios más alejados si se pueden encontrar, pero son pocos.

María Soraida Vásquez:



Imagen 118 María Soraida Vásquez en su puesto de buñuelos. Fotografía propia del equipo de investigación

Lleva 22 años vendiendo buñuelos en el parque principal, en las mañanas y noches. Situada a las puertas de la iglesia ofrece estos buñuelos alargados, ya que ella dice que la gente los prefiere, incluso con un eslogan de autor: “Con uno prueba, con dos se ceba y con tres pa’ la casa lleva. El buñuelo embalador en Donmatías es el mejor”.

Adicional como en muchos de los pueblos de Colombia, en Donmatías tiene una amplia oferta de comidas rápidas como lo son las hamburguesas, papas fritas o perros, con la diferencia de que estos se ofrecen en locales comerciales.

- **Productores**

- Alimentos: La oferta de estos productos es un tanto limitada, ya que debido a las prohibiciones de ventas en puestos ambulantes fueron poco los lugares con productos producidos por sus cocineros locales. Algunos de los productores fueron: Doña María Soraida Vásquez - buñuelos, Doña María Del Carmen - Empanadas, tortas de chocolate, aborrajados, Pio XII - Chorizos, Doña Miriam “la tía” - tamales y fiambre (a encargo).
- Bebidas: En Don Matías no se encontraron bebidas singulares o de reconocimiento local producidas en la actualidad.

- Una bebida que ha tenido reconocimiento producida en Don Matías ha sido la Cerveza artesanal Artemisa, lastimosamente dejándose de producir después de la pandemia. Teniendo en su catálogo tres tipos diferentes:
 - Grizzly: American pale ale
 - Black panther: Oatmeal stout
 - New england ipa

- **Cultivos Nativos**

En Don Matías no resalta una producción de cultivos en específico, esto debido a que muchas de las tierras aprovechables son usadas para la producción lechera o porcina.

Pese a eso se encontraron varias referencias a fincas que tienen varios cultivos, como lo pueden ser: Tomate de árbol, yuca, mora, frambuesa, caña de azúcar (esta se cultiva cerca de la vereda bella vista donde es aprovechada en un trapiche de la zona).

- **Fiestas**

Don Matías no destaca por ser un pueblo que tenga muchas festividades, pero estas tienden a resaltar su cultura textil, aunque suelen ser acompañadas de ventas de los diferentes productores locales.

- **San Isidro:** Donde los campesinos dan una ofrenda/tributo a la iglesia y estos rematan lo recibido al pueblo.
- **Fiestas del retorno, corregimiento de Bellavista:** Festividades realizadas cada dos años, enfocadas en atraer a los habitantes del casco municipal a que conozcan este corregimiento y su cultura, mezclando la feria de la confección con esta festividad.
- **Feria de la confección:** Festividad que resalta ese primer renglón de la economía de Don Matías. Por medio de diferentes eventos como cabalgatas, capacitaciones culturales, conciertos y venta de diferentes productos locales.

- **Mecatos**

Se encontraron pocas golosinas, pero de muy buena calidad. Unas fueron las panelitas de Jonicoco ya mencionadas con anterioridad, producidas en el municipio y comercializadas en varias tiendas locales por pedido, Estas tienen un balance entre una textura distintiva de otras, el sabor y el coco que llevan.

Otro gran dulce encontrado fueron las panelitas y arequipe de leche de cabra producidas y vendidas en Los Comerciales, con sabores deliciosos y sin rastros de amargores que pueden resultar de la leche de cabra.

Adicional se hace mención de toda la oferta panadera y repostera de Donmatías, ya que al haber tantas panaderías es muy común que al sentarse en uno de estos lugares se acompañe el café con un dulce tipo: rollos liberales, peras (la versión de pastelería), galletas, etc.

5.4 Conclusiones

Don Matías es un municipio que presenta gran potencial turístico, recogiendo atractivos turísticos para desarrollar diversos tipos de turismo, representando en cada una de ella la identidad. Cuando se habla de la identidad territorial de Don Matías sin duda hay una gran influencia de los habitantes de esta zona ya que se presenta gran sentido de pertenencia y arraigo por sus tradiciones.

La gastronomía en Don Matías al ser tan diversa tiene un potencial muy significativo, es un atractivo tanto para los turistas locales, como internacionales, pudiendo complacer todas sus necesidades. Todo esto a su vez sin perder una identidad propia en la cocina tradicional, acompañada de un ambiente hogareño y gentil para todo el mundo.

Más allá de todos los lugares atractivos y toda la gastronomía que tiene este municipio, su mayor potencial y atractivo siempre serán sus habitantes, quienes de una manera cordial y amable siempre van a recibir de la mejor manera a todo aquel que desee conocer su hogar natal, la disposición y el amor con el que hacen todas sus labores se convierte en el mayor encanto de este hermoso lugar escondido en las montañas de Antioquia.

5.5 Bibliografía

- Baena López, V., & Baena López, M. (1982). *Nuestro pueblo Don Matías* (1.^a ed.). Cooperativa de Ahorro y Crédito Don Matías.
- Correa Álvarez, C. (2020). *Plan de desarrollo municipal* (1.^a ed.). Alcaldía de Donmatías. https://www.donmatias-antioquia.gov.co/Transparencia/PlaneacionGestionControl/PlandeDesarrollo_DonmatiasImparable.pdf
- Peréz Builes, C. (1998). *Una pequeña historia para el templo parroquial de donmatías* (Revisado ed.). Universidad Nacional
- Kayros. (s. f.). [Fotografía]. <https://restaurantebarkairos.negocio.site>
- OLVERA, G. (2021, 12 junio). *Access Denied*. Milenio. Recuperado 28 de octubre de 2021, de <https://www.milenio.com/politica/comunidad/buscas-novio-decimos-pedirle-san-antonio-pareja>
- Porkcolombia. (s. f.-a). *Este Bendito chicharrón Porkcolombia* [Fotografía]. Fotografía Este Bendito Chicharrón. <https://www.porkcolombia.co/wp-content/uploads/2020/07/Este-bendito-chicharrón-Porkcolombia-640x568.jpeg>
- Porkcolombia. (s. f.-c). *Propuesta de Porkcolombia es elegida plato típico de Donmatías, Antioquia*. porkcolombia.co. Recuperado 4 de noviembre de 2021, de <https://www.porkcolombia.co/propuesta-de-porkcolombia-es-elegida-plato-tipico-de-donmatias-antioquia/>

Tobón Vallejo, L. (2015, 21 agosto). Donmatías, la Roma paisa. *www.elmundo.com*.
https://www.elmundo.com/portal/vida/turismo/donmatias_la_roma_paisa.php#.YVup5-3Py00

Colombia a la Mesa, Estrategia para el posicionamiento de la gastronomía colombiana como producto turístico. (2019-2022).

Ministerio de cultura, Biblioteca Básica de cocinas tradicionales de Colombia. 2012 (tomo: 17)

Organización Mundial del Turismo (2019), Definiciones de turismo de la OMT, OMT, Madrid, DOI: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>



Imagen 119 Vista del municipio. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.

Lizeth Yuliana Sepúlveda Atehortúa

Yeraldin Isaza Díaz

Gesica Andrea Monsalve Hurtado

6 Municipio de Entrerriós

6.1 Caracterización del municipio

Entrerriós pertenece a la subregión del Norte de Antioquia, limita por el norte con el municipio de Santa Rosa de Osos, por el este con el municipio de Donmatías, por el sur con el municipio de San Pedro de los Milagros y por el oeste con el municipio de Belmira. El municipio está conformado por doce veredas: Riogrande, Riochico, El Peñol, Yerbabuena, El Zancudo, Toruro, El Progreso, Tesorero, Las Brisas, El Filo, Pío XII y El Porvenir

Recibe el nombre de Entrerriós de acuerdo a un documento generado por Corantioquia (2005) por estar delimitado el costado nororiental por el Riogrande y en el sur por el Riochico.

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura (2013) la explotación ganadera lechera es la actividad económica más importante en el municipio y la actividad agrícola del municipio de tipo comercial está sustentada en los cultivos de tomate de árbol, papa, fríjol y en menor medida el maíz.

De acuerdo con información en la página web del municipio www.entrerrios-antioquia.gov.co (2021) fue fundado el 25 de junio de 1830 y constituido municipio en 1935; sus fundadores son Diego Beltrán de Castillo, José Ignacio Jaramillo y Modesto Tamayo. Su población con datos del censo del 2018 es de 11.159 habitantes, la población es 5.643 y 5.516 habitantes en zona urbana y rural respectivamente.

En su página web, registra su economía de la siguiente manera:

- Agricultura: Papa, Fríjol, Maíz, Ahuyama y Tomate de árbol
- Ganadería: Ganado Vacuno de Leche y Ceba, Ganado Porcino
- Lecherías bien desarrolladas
- Minería
- Industria: Curtimbre del cuero, la confección de ropa, las velas y los lácteos
- Generación hidroeléctrica

“El Turismo, si bien no ha sido explotado por la alcaldía, a mediano plazo debería consolidarse, pues el municipio posee lugares muy atractivos a los turistas, y está a muy corta distancia de Medellín”.

(www.entrerrios-antioquia.gov.co, consulta 2021)

6.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo OMT, turismo es “un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico” (En Línea, 2021).

Así mismo la OMT define el turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina” (OMT, 2019, p. 8) y ese mismo sentido, la OMT apunta a entender la gastronomía como un área de conocimiento que estudia y genera procesos culturales y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas.

Comentarios como los de Pololikashvili y Aizega en los prefacios al texto Turismo Gastronómico de la OMT coinciden en que es un fenómeno que lleva a enriquecer la experiencia del turista a través de los sabores de sus cocinas típica, su gente, sus tradiciones, su historia y su cultura.

6.3 Resultados

6.3.1 Hallazgos entrevista inicial

Se realizó entrevista al secretario de Educación y Cultura del municipio de Entrerriós para revisar la actualidad y generalidades de la gastronomía y el turismo, se puede resaltar lo siguiente como hallazgos iniciales:

- Turismo

Se evidencia iniciativa del gobierno municipal para potenciar el turismo en Entrerriós, son conscientes que no son un municipio con vocación turística, sin embargo, quieren potenciar las 12 veredas que ofrecen parajes paisajísticos muy atractivos, así como, el monolito, la piedra del Peñon, que se está tratando de consolidar, a través de un proyecto turístico que sea el eje central de toda la oferta en el municipio.

Para potenciar el municipio en lo turístico tienen claro que deben poner a conversar la comunidad, actores sociales y privados con el gobierno municipal, además, de ser conscientes de las inversiones en infraestructura para el equipamiento de los posibles productos turísticos.

- Gastronomía

El primer plato que nombra es la trucha, presente en varios restaurantes del municipio, sin embargo, aclara que cree que la trucha no es originaria de éste; el segundo plato en mencionar es la bandeja paisa, recalcando los frijoles y el chicharrón.

En el avance de la entrevista, menciona, un alimento, que es propio del municipio, se llama “la galleta del país” al respecto el siguiente verbatim **“son las galletas negras, son las galletas cucas que tradicionalmente en el mundo las conocen así, pero que en el municipio se llaman las galletas del país y que tienen una preparación un poco diferente, con algunos elementos que la vuelven en una especie de torta por decirlo de algún modo ... tiene como cierta similitud a la torta más que a la propia galleta cuca ... hay diferencias muy marcadas en su preparación, en sus ingredientes entonces es muy autóctono del municipio y que lleva alrededor no sé, de algunos 90 años”**

Y existe otra preparación en el municipio muy marcada, que es más reciente debido a la presencia de económica de los cultivos de tomate de árbol y es el jugo de esta fruta.

6.3.2 Hallazgos Salidas a campo

- Turismo

De acuerdo con Cámara de comercio de Medellín para Antioquia (2019), los potenciales turísticos que se pueden dar en la subregión del Norte se basan fundamentalmente en su notable riqueza ambiental, ya que, posee una buena cantidad de zonas naturales, zonas protegidas, fuentes hídricas, condiciones climáticas y paisajísticas pudiendo generarse destinos llamativos en el ámbito departamental como en el nacional. Actualmente existe una visión en la subregión del Norte bien definida y estructurada de las vocaciones territoriales enfocadas en la agricultura y el aprovechamiento de los recursos territoriales.

El municipio de Entreríos muestra alto potencial para ser un destino turístico, especialmente por sus paisajes, su variedad de verdes, la riqueza natural, las fincas lecheras y la diferente fauna y flora que aporta este lugar, realmente se convierte lugar especial y mágico, que invita a la reflexión, a la calma, a lo contemplativo, e invita a realizar un turismo con una experiencia diferente a lo tradicional.

Existe iniciativa públicas, si bien es cierto que no existe una dependencia encargada del turismo, actualmente, este tema está cargo de la secretaría de deporte y cultura, su actual líder, pretende crear un Consejo Constructivo para unir tanto al sector público como a los privados que desean potenciar el turismo en el municipio, por ejemplo, una de las estrategias que se proyecta es la creación de una valla publicitaria con un mapa y la ubicación de los principales destinos y prestadores de servicios turísticos del Municipio con QR, para que el visitante de paso pueda tener información de lo que encuentran en Entrerríos. También desde la secretaría de deporte y cultura, se hizo una válida en diciembre del año 2020 de ciclismo de montaña, la cual congregó alto flujo de turistas, además, la creación de rutas para la práctica deportiva.

Por otro lado, desde el gobierno municipal son conscientes que para fomentar el turismo también se deben hacer actividades básicas como formalizar el transporte y capacitar los guías, ya que los que hay son informales.



Imagen 120 Panorámica del parque principal. Fotografía propia del equipo de investigación

Los privados también tienen iniciativas para potenciar el turismo, se puede decir, que tiene capacidad de alojamiento para los visitantes actuales, el Municipio de Entrerríos cuenta con hoteles con buena capacidad, buen servicio de alimentación, aseo y alojamiento convencional. Es importante mencionar la creación de establecimientos de alojamiento no convencional tipo los glamping, cabañas con diferentes temáticas asociadas a un turismo que conecta con la naturaleza, aprovechando como se ha mencionado la riqueza natural y paisajística.



Imagen 121 Collage glamping Villa Tatiana. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.



Imagen 122 Collage glamping Casa Montreux. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.

Otra iniciativa es la truchera, su propietario tiene el concepto de turismo experiencial, habla de pescar la trucha que se va a comer el visitante la cual es preparada de diferentes formas, y

de crear una huerta en la que el visitante pueda tomar los alimentos del cultivo que va consumir, incluso, con visión de crear alojamiento en el lugar.

También están los grupos de caminantes y quizás estos son los que han dibujado algunos senderos y recorridos que se pueden convertir en productos turísticos como rutas para practicar el turismo de naturaleza, algo de avistamiento y disfrutar de los paisajes.



Imagen 123 Collage zona paisajística. Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.

Para potenciar el municipio en lo turístico tienen claro que deben poner a conversar la comunidad, actores sociales y privados con el gobierno municipal, sin embargo, al preguntar si existían redes o asociaciones, indican que no las tienen, pero los entrevistados muestran interés y ven las bondades que podría generar algún tipo de asociatividad, como recorridos o rutas turísticas donde se integren alojamiento, alimentación, en general el reconocimiento del lugar. Al respecto los entrevistados coinciden en hablar de rutas turísticas de senderos y caminatas y que luego terminen en alguno de los lugares de alimentos tradicionales del municipio, dan ejemplo de hacer la caminata al Páramo y de regreso tomar yogurt artesanal, hablan de realizar una caminata a veredas y terminar en la truchera o la empresa de lácteos artesanales.



Imagen 124 Yogurt artesanal Fotografía propia del equipo de investigación, 2021.

- **Atractivos con potencial de producto turístico**

- Los paisajes y practicar las caminadas a las diferentes veredas con gran componente de fauna y flora.



Imagen 125 Zona paisajística Fuente propia, 2021.

– Productos alimenticios artesanales



Imagen 126 Galletas del país, Entreríos. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 127 Productos lácteos el Galán. Fuente propia, 2021.



Imagen 128 Yogurt artesanal. Fuente propia, 2021.



Imagen 129 Dulce cola de ratón. Fuente propia, 2021.

- El monolito del Peñol (o Peñón) Al respecto es bonito escuchar las historias que surgen de alrededor de esta piedra como la Leyenda de la gallina de los huevos de oro, la leyenda del soldado fantasma, también mencionan el mito de los toros, que no tienen relación con el monolito, pero si con la historia del Municipio, el mito de los dos toros.



Imagen 130 Peñón de Entreríos o Piedra de Entreríos. Fuente propia, 2021.

- Represa, otro lugar para contemplar y quizás caminatas que terminen con fiambre o envueltos al lado de la fuente de agua.

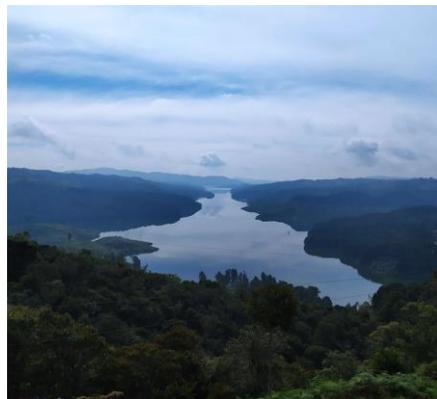


Imagen 131 Represa. Fuente propia, 2021.

- Estructura arquitectónica, es poca, pero aún conserva casas coloniales, entre esas la del fundador del periódico El Colombiano, la casa de cultura que la encuentran restaurando y la iglesia de la Virgen de los Dolores



Imagen 132 Iglesia del pueblo. Fuente propia, 2021.



Imagen 133 Casas patrimoniales. Fuente propia, 2021.

- La casa de la cultura, es lugar con dos ambientes, un primer ambiente es una casa antigua con construcción en bareque y tiene toda la historia y memorias de las curtiembres o tenerías y el segundo ambiente una construcción moderna. Tiene diferentes espacios que propician la cultura, la lectura, la recreación y el deporte.



Imagen 134 Casa de la cultura Fuente propia, 2021.

- Tenería o curtiembre que ya no funciona, se indica por parte del enlace de esta visita, que no funciona ninguna de estas empresas artesanales en el municipio.



Imagen 135 Curtiembre Fuente propia, 2021.

- **Gastronomía**

- **Gastronomía propia del municipio**

Desde el punto de vista gastronómico en las cartas de los restaurantes los platos como la bandeja paisa y la trucha en diferentes preparaciones, muy representativo del municipio, así mismo, en la oferta gastronómica se encuentra la influencia de cocina internacional y comidas rápidas. En cuanto a los productos agropecuarios más representativos de la región, como los productos lácteos y los cultivos de tomate de árbol, estos últimos más recientes en la economía del Municipio, no se encuentran preparaciones o hay un plato representativo que tenga estos ingredientes.



Imagen 136 Comida típica. Fuente propia, 2021.

En la búsqueda de alimentos tradicionales o artesanales si hay algunos referentes que se mencionan a continuación:

- La galleta del país, una receta que data desde 1920 y que está en manos de la familia Marín Pérez, es una galleta tradicional y de elaboración artesanal, su receta es generacional y tiene la combinación exacta de sus ingredientes para entregar un producto

crocante, con el punto de dulce exacto y que deleita el paladar. Es un gusto visitar su casa y ver la elaboración y las historias que surgen a partir de este producto alimenticio.

Tiene reconocimiento en el país, ha tenido reportajes en prensa, mencionan que hasta el Papa Francisco las ha comido, porque en su visita a Medellín, los sacerdotes del pueblo le llevaron como souvenir.



Imagen 137 Galleta típica del país. Fuente propia, 2021.

- Yogurt artesanal de la señora Maria Janeth Arango, realizado de leche entera que la provee un campesino del lugar, es una receta 100% artesanal, que genera un yogurt con unas características diferentes al tradicional, es espeso, de sabor natural y dulce necesario. Esta delicia de yogurt es acompañada de un dulce artesanal realizado en algunos casos con cultivos de su huerta como mortiño y mora, también, incluye dulces de piña, maracuyá y fresa, frutas que consigue en los supermercados.

Comercializan el yogurt entre conocidos y familiares, ante la pregunta si usa el tomate de árbol en los dulces que acompaña el yogurt, ya que es un producto agrícola que está presente en la región; ella indica que no gusta porque esos sembrados usan muchos pesticidas su proceso de cultivo, sin embargo, lo hace sobre pedido.



Imagen 138 Yogurt artesanal. Fuente propia, 2021.

- El municipio como se menciona en la introducción es de vocación agropecuaria, su actividad económica gira en torno a la leche y existen allí tres empresas dedicadas a la producción de productos lácteos como Colanta, Alpina y Lácteos el Galán, esta última aún con una alta tendencia a conservar sus procesos productivos de forma artesanal

entregando productos evidentemente diferentes en textura, sabor y propiedades a los de las empresas tradicionales, se menciona, como política de esta empresa conservar en la medida de lo posible una producción muy artesanal



Imagen 139 lácteos el Galán. Fuente propia, 2021.

- Las aromáticas francesas, otro producto característico del Municipio, la particularidad de este producto es que su receta no es francesa, ni tampoco de Entrerriós, la receta nace en Boyacá, sin embargo, el propietario del café que ofrece las aromáticas, le hace adecuaciones a la receta y representa según el propietario un producto que quién visita a Entrerriós no se va sin probar, jocosamente, dice que no le puso aromáticas de Entrerriós porque no se la compraban, es un producto delicioso, que cae bien para el clima frio que caracteriza esta región.



Imagen 140 Aromáticas francesas. Fuente propia, 2021.

- Mondongo del hotel Capilla del Río, se realiza los días domingos, es una receta que viene desde su abuela, cuenta la propietaria del hotel, es reconocida en el Municipio esta preparación y convoca a un encuentro familiar donde se reúnen almorzar, congregando tanto a lugareños como turistas.



Imagen 141 Mondongo Capilla del Río. Fuente propia, 2021.

- Con relación al tomate de árbol, que es un producto característico de la región, en los restaurantes ofrecen el jugo de esta fruta como bebida de almuerzo y algunas personas hacen dulces.



Imagen 142 Dulce típico de tomate de árbol. Fuente propia, 2021.



Imagen 143 Jugo típico de tomate de árbol. Fuente propia, 2021.

- Importante indicar que en medio de conversaciones se habla de algunos platos tradicionales que ya no hacen parte de la cocina de Entreríos y que se referencian con tristeza, los lugareños, hablan de los frijoles con mote y con sidra, también, de la crema de ahuyama y los dulces de ahuyama y de victorias, preparaciones que en otrora hacían las mamás y abuelas.

- **Mercado campesino**

El mercado campesino se realiza el primer domingo de cada mes, una actividad relativamente nueva en Entreríos que se activó bajo esta administración municipal. Para participar con un toldo se inscriben en la alcaldía, en este mercado campesino del 3 de octubre habían alrededor de veinte toldos, a continuación, se hace la descripción de los productos vistos allí.



Imagen 144 Mercado campesino. Fuente propia, 2021.

- Con el tema gastronómico, se encuentran tres toldos, uno es de sancocho en leña, apartado un poco de los demás toldos por el humo, este alimento es realmente delicioso, lo hace con hueso y carne de res, su sabor es marcado por la leña e indudablemente la técnica artesanal de la señora que lo hace. Hay otro toldo donde se ofrece alimentos artesanales y son los tamales, la masa esta combinada con las verduras y la papa y tienen una característica especial, y es que, excepto la carne todos los ingredientes son picados en cuadros pequeños, se considera que da un sabor especial. Finalmente, el toldo de la señora de las empanadas, con algo de carne, la señora “no da abasto”, es una empana pequeña pero no es de iglesia, muy rica.



Imagen 145 Collage de productos del mercado campesino. Fuente propia. 2021.

- Toldos relacionados con productos agrícolas tenemos tres, con cultivos en sus propias fincas ubicadas en la zona rural del municipio de Entreríos, está la venta de verduras frescas ofrecidas por un campesino, productos cultivados en su finca, en esta ocasión tenía variedad de lechugas, sidra, zuchini y calabacín. Había otro toldo con aguacate hass, cebolla de rama y productos realizados con estos ingredientes como tratamientos capilares de cebolla y aguacate y guacamole, todo cultivado y realizado en la casa de la propietaria. Y finalmente, productos derivados de un apiario ubicado en zona rural, sin embargo, el tratamiento de la miel y los diferentes productos no se hacen en el municipio.



Imagen 146 Collage de productos agrícolas. Fuente propia, 2021.

- Había otros toldos con dulces tradicionales de Antioquia como obleas, solteritas, gelatina de pata, productos realizados con el chocolate, con una característica, no pertenecían al municipio de Entreríos.
- Así mismo, toldos con productos “artesanales”, tipo San Alejo en Medellín, productos de lana y de madera, bisutería, entre otros.

- **Alimentos recomendados por habitantes**

Los habitantes del municipio de Entrerriós, así como algunos turistas mencionaron las empanadas de la terminal, son unas empanadas especiales, con pollo y tamaño grande, en realidad no es comparable su tamaño.



Imagen 147 Empanadas de pollo. Fuente propia, 2021.

Otro producto que se referencia es una cerveza michelada de tomate de árbol, un producto que identifican en la región por ser uno de los municipios que exporta este producto agrícola.



Imagen 148 Michelada de tomate de árbol. Fuente propia, 2021.

6.4 Conclusiones

- Entrerriós definitivamente es Antioquia es Mágico, es un Municipio mágico, que invita a un turismo natural, donde se conecta el hombre con la naturaleza, un turismo de calma y contemplación, un turismo rural, en definitiva, un Municipio que enamora.
- La asociatividad y la creación de redes con la participación del gobierno municipal puede generar una actividad alterna económica y posiblemente sea el turismo, por su potencial y riqueza natural y paisajística

- Los entrevistados conscientes del potencial turístico que ofrece el Municipio de Entrerriós se evidencia iniciativas tanto del sector público como privadas, donde quieren mostrar y desarrollar una actividad económica diferente a la del ganado vacuno de leche y a los cultivos de tomate de árbol.
- El mercado campesino es pequeño, no hay más de veinte toldos, se considera poca oferta gastronómica para la riqueza que tiene el municipio en este aspecto, por ejemplo, no está el Yogurt Artesanal, el señor de las galletas del país, o algún toldo con fiambres, morcilla, productos que son mencionados en las entrevistas. En ese mismo sentido, falta más oferta de productos que se cosechen en las fincas como papa, tomate de árbol, algunas frutas como mora, mortiño, sin mencionar la ausencia de un toldo con productos lácteos de elaboración tradicional como quesitos, mantequilla, por mencionar algunos.
- Otro aspecto que no se evidencia en el mercado campesino ni en el municipio, son productos derivados del cuero, no hay un lugar específico donde vendan productos de este material, ni productos artesanales, pero si cuenta en la casa de la cultura con toda la historia y memoria de las tenerías y curtiembres de esta población, este un aspecto que de llegar a reactivarse pudiera atraer turistas con estos gustos.

6.5 Bibliografía

- Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. (2019). Perfiles Socioeconómicos de las Subregiones de Antioquia. Recuperado de <https://www.camaramedellin.com.co/DesktopModules/EasyDNNNews/DocumentDownload.aspx?portalid=0&moduleid=569&articleid=480&documentid=152>
- Corantioquia y Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín. (2005). Aportes desde la Institución Educativa Entrerriós a la Solución de las Problemáticas de Contaminación Ambiental en el Municipio de Entrerriós. Recuperado de http://www.corantioquia.gov.co/ciadoc/CULTURA/GC_CN_5588_2004_7.pdf
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2013). Proyecto Sistema de Información Geográfica Municipal. Entrerriós, Antioquia. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/392522127/Sig-municipales-Entererrios-Antioquia>
- Organización Mundial del Turismo (s.a.). Glosario de Términos Turísticos OMT. En: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Organización Mundial del Turismo (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico OMT (Primera). Madrid: DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Arango D., J. H. (2020, octubre 12). La de El Peñol no es la única, estas son otras piedras de Antioquia. El Colombiano. Recuperado de <https://www.elcolombiano.com/entretenimiento/otras-piedras-en-antioquia-ademas-de-el-penol-CD14243203>



Imagen 149 Panorámica vereda San José de Urama. Municipio de Dabeiba Antioquia. Fotografía propia del equipo de investigación

María Leivy Mejía Alzate
Lina María Herrera Arango
Lizeth Estefanía Quintero Arenas

7 Municipio de Dabeiba

7.1 Caracterización del municipio

Dabeiba es un municipio ubicado en el occidente de Antioquia a 183 Km de Medellín que se encuentra dividido administrativamente en 4 corregimientos: Cruces, Camparrusia, Urama (o Urama Grande) y Santa Teresa y cuenta con 117 veredas entre las cuales figuran Tasidó, La Mesa y la Estrella. Fue fundado en el año de 1850 y erigido municipio en 1887 (Colombiaextraordinaria.com, 2017).

Posee una temperatura promedio de 27°C, el gentilicio de sus habitantes es Dabeibanos y algunos de sus apelativos son: “La Gran Despensa Agrícola del Occidente”, “Ciudad Remanso de Paz” y “Puerta de Urabá” (Puebliando por Antioquia, 2015).

7.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

A continuación, se presentan algunas definiciones importantes de la (Organización Mundial del Turismo, 2019) para la consolidación de información sobre el municipio.

Turismo cultural: tipo de actividad turística cuya principal motivación del visitante es disfrutar de atractivos y/o productos culturales, materiales e inmateriales, en un destino.

Ecoturismo: tipo de actividad turística basado en la naturaleza, la principal motivación de este visitante es observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la diversidad biológica y cultural. Se caracteriza por una actitud responsable para proteger la integridad del ecosistema y fomentar el bienestar de la comunidad local.

Turismo gastronómico: tipo de actividad turística que se caracteriza porque la experiencia del visitante está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina.

Por otro lado para el (Ministerio de Cultura República de Colombia, 2012) la cocina tradicional es un patrimonio cultural inmaterial de la nación donde algunas de sus características son:

- Ser resultado de un largo proceso histórico y colectivo que consiste en la transmisión de saberes de generación en generación.

- Expresar la relación con el contexto de donde se obtienen los productos llevados a la mesa, dependen de la oferta ambiental regional y están de manera profunda asociadas a la producción tradicional de alimentos.
- Cumplen una función cohesionadora, generan sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica; alrededor de ellas se reúnen las familias, los amigos, los invitados; fomentan los vínculos asociativos de las personas; reafirma y fomenta valores tales como la solidaridad y la generosidad.

Es de resaltar que identificar los conocimientos y tradiciones populares relacionados con la producción, preparación y consumo cotidiano de los alimentos es uno de los pilares de la nación (Ministerio de Cultura República de Colombia, 2012) y por tanto la información acá presentada contribuirá a la línea Saberes Mágicos del Programa de la Gobernación de Antioquia.

7.3 Resultados

Dabeiba es un municipio recordado por un pasado doloroso, el cual fue testigo de diversos enfrentamientos armados y que es un territorio donde se pueden encontrar población indígena y excombatientes que buscan la paz. En este espacio no solo hay historia de cultura sino también un gran avistamiento de lo que es y tiene Antioquia ya que allí, gracias a sus pisos térmicos, se encuentra gran variedad de cultivos.

En la cabecera municipal, su población todavía conserva tradiciones donde la plaza de mercado se sostiene. En ella se puede encontrar gran variedad de productos cultivados por las personas locales, además de varios restaurantes.

El municipio es rico en agricultura y como cuenta con 4 pisos térmicos, posee todo tipo de cultivos como el de maracuyá, yuca, rambután, arracacha, mango, pepino, guanábana, cebolla, mora, tomate, cidra, entre otros. Los cultivos más importantes y que más se ven allí son el cultivo de café, maíz y plátano.

- **Comunidad Indígena en Dabeiba**

Según el Censo Nacional de Población y Vivienda CNPV 2018, Antioquia posee 38.130 personas pertenecientes a la población indígena distribuidos en tres etnias pertenecientes a la cultura indígena Embera: Emberá Katíos, Emberá Dobida y Emberá Oibida (DANE, 2019).

Los Emberá Katíos también conocidos como Emberá Eyabida se caracterizan como hombres de montaña o habitantes de cordillera; los Embera Dobida habitan las laderas de los ríos y finalmente los Embera Oibida, se caracterizan por habitar en las selvas. Estos tres grupos

indígenas, aportan y enriquecen la diversidad étnica y cultural, no solo en Antioquia sino también a nivel nacional (Mora Espinosa et al., 2017).

En Dabeiba habitan indígenas Emberás Katíos, que conservan su cultura, tradiciones, formas de vida cotidiana y a los que es posible visitar. Se encuentran distribuidos en 11 resguardos indígenas, 36 comunidades, 5258 habitantes emberá eyabida y 1 lengua materna donde predomina la familia Domicó que es la más numerosa, seguida por Carupia, Cuñapa, Bailarín, entre otros.

Algunos de los resguardos son: Chimurro- Nendo, Chuscal- Tuguridocito, Amparradó medio y altos, Cañaverales Antadó, Jenaturadó, Server- Taparrales, Choromondó Alto y Medio, Narikizavi, Emberá- Drua, Monzhomandó.

Entre sus comidas están el perezoso, ardilla, paloma, plátano (primitivo), huevos, chicha de piña y arroz, aunque éste último se consume muy poco ya que lo consideran un privilegio. Por lo que cuentan, el perezoso, la paloma y la ardilla los preparan rostizándolos en el fogón de leña hecho por ellos mismos, para quitarle todo el pelaje y luego lo porcionan como a una gallina o un cerdo.



Imagen 150 Casa "quechua tambo" de Los Embera. Fotografía propia del equipo de investigación

A las casas de los emberá se les llama “quechua tambo”, su construcción es realizada por ellos mismos. Antiguamente se podían encontrar 2 tipos, las cuales se diferenciaban según la forma de su techo, la primera tiene forma cónica y la segunda tiene forma ovalada y ambas

tienen en su techo hojas de bijao o de iraca, utilizan horcones quedando así las casas suspendidas en el aire y el suelo de estas es fabricado con palma de chontaduro, en un lado se encuentra el fogón, construido por tierra arcillososa y en el centro colocan piedras para sostener las ollas (Varela, 2018).

Actualmente su construcción ha tenido una transformación ya que sus techos ya están fabricados con tejas de zinc que son obsequiadas por la alcaldía como se ve en la fotografía.



Imagen 151 Casa de los Embera. Fotografía propia del equipo de investigación



Imagen 152 Collage con fotos de materiales de caza y transformación de maíz Fotografías propias del equipo de investigación.

La recolección de la caza la realizan los hombres con ayuda de bodoquera con flechas de chonta untadas de veneno de rana del monte para cazar animales grandes, para los animales pequeños utilizan flecha amarilla sin veneno; para la pesca se dedicaban las mujeres y la agricultura en la cual hacen cultivos y recolección de maíz y plátano ya que en la extracción del maíz producen la monía (harina) (Varela, 2018)



Imagen 153 Plátano de la región. Fotografías propias del equipo de investigación.

A pesar de que es una población que tiene cultivos, también se ayudan del PAE (Programa de alimentación escolar) o seguridad alimentaria, el cual es un auxilio dado por la alcaldía tanto a niños como adultos. Su vestuario es fabricado por ellos mismos, para el cual compran metros de tela, entre ellos la panameña, y que consiguen en la plaza de mercado donde bajan las madres aproximadamente cada domingo para adquirir estas telas además de la comida necesaria. Las madres en sus tiempos libres cosen a mano los bordados como se ve en la siguiente imagen:



Imagen 154 Collage muestra de vestuario de los Embera. Fotografías propias del equipo de investigación.

De acuerdo a la conversación con el encargado de asuntos indígenas en el Municipio, algunos resguardos indígenas quieren participar en la oferta de productos turísticos buscando una nueva fuente de ingresos para su comunidad, disposición que se pudo observar en la visita realizada ese día.

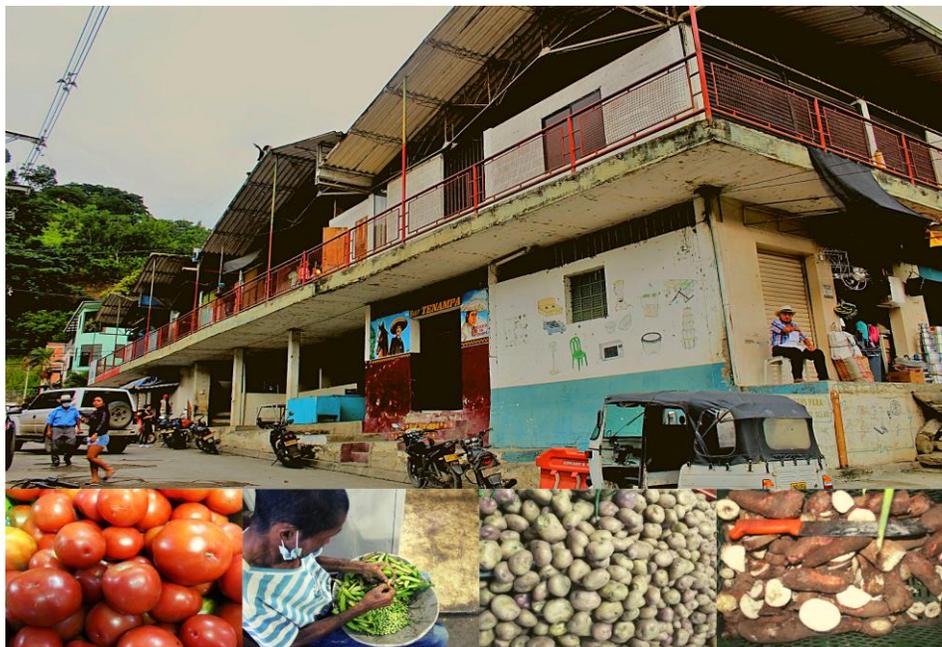


Imagen 155 Collage de fotos de la plaza de mercado y algunos productos. Fotografías propias del equipo de investigación.

- **Plazas de mercado.**

En la cabecera municipal, su población todavía conserva tradiciones donde la plaza de mercado se sostiene. En ella se puede encontrar gran variedad de productos cultivados por los mismos propietarios del local, además de varios restaurantes. La plaza de mercado es un establecimiento concurrido donde hay varios cocineros y cocineras que hacen la transformación de los cultivos en deliciosas comidas. Allí se encuentran diferentes tipos de locales que venden todo tipo de frutas, verduras, especias y tubérculos cultivados por ellos mismos. También se identifica un pasillo (denominado “las sancocherías”) donde se encuentran los restaurantes que abren desde las 5 a.m., hasta las 8 p.m. En estos restaurantes venden el calentao de frijoles, frijoles con plátano verde, el sancocho de res, el mondongo, las bandejas con res, cerdo y chicharrón y el tamal con limón o naranja agria (se mezcla la masa del tamal con el limón o la naranja y en ocasiones también se le incorpora guiso), esta última, preparación hace parte de la cocina tradicional del municipio de Dabeiba.



Imagen 156 Collage de preparación, cocineras y envueltos terminados. Fotografía propia del equipo de investigación.

- **Mercados campesinos.**

La Administración Municipal UNIDOS POR DABEIBA viene realizando mensualmente el Mercado Campesino, Artesanal y Feria Empresarial; esta actividad se realiza buscando promover el consumo de productos frescos, locales producidos y elaborados en la región, donde resaltan el talento local, la gastronomía tradicional, las artesanías ancestrales y cada una de las historias de vida que caracterizan a un dabeibano; todo esto bajo el slogan Dabeibano Compra Dabeibano y apoyemos lo nuestro y la compra de productos originarios de nuestra región.

Esta iniciativa, nació de la primera Gestora Municipal CLAUDIA GIRÓN, la cual, a través de sus programas sociales, viene avanzando en la garantía y restablecimiento de los derechos de las mujeres rurales y urbanas de Dabeiba, al igual que la promoción y visibilización de espacios reales y efectivos para el goce de los mismos. Con relación a lo anterior y luego de hacer un mapeo de emprendedoras se llevó a cabo La Primera Feria de Mujeres Emprendedoras Dabeibanas, en el marco de la conmemoración de los derechos de las mujeres. es de resaltar que iniciaron 25 emprendedoras y en la actualidad participan aproximadamente 90 emprendimientos dabeibanos.

- **Comercio de alimentos**

En el municipio se pueden encontrar abarroterías, graneros, tiendas y supermercados, en algunos de ellos se comercializa una variedad de productos agrícolas nativos como: pollos, pescado, huevos campesinos y de codorniz, plátanos, arepas, cilantro, ajíes, pepinos, yuca, cebolla, y varios tipos de queso como quesito, cuajadas y quesillos.

Entre los principales graneros y tiendas se tienen los siguientes:

Mercados Pluma, Rapimerca, Granero Mixto Divino Niño, Los Olivos, Mercados Dabeiba, Bodega Cortés, Mercacentro.

- **Restaurantes de buena imagen.**

A continuación, se presenta el listado de los establecimientos visitados. La Administración Municipal presenta un listado más amplio, pero por efectos del tiempo sólo se visitaron los siguientes:

- Restaurante Casa Dabaibe: allí se encuentran todo tipo de comidas, desde platos típicos como el calentao con arepa, mondongo, sancocho, bandejas hasta alitas bbq, pastas y arroces. Posee un menú casero como opción para los almuerzos y cenas. Su carta está en inglés y español. Es de resaltar que este lugar es muy visitado por extranjeros (chinos y europeos) que trabajan en las grandes obras de infraestructura que se adelantan en el municipio.
- Bar Instinto: tragos y comidas.
- Imperio: comidas rápidas y jugos.
- Asados Ome: ofrecen chorizos, carne, arepas, morcilla, entre otros.
- Café Origen: un emprendimiento dabeibano que surge a raíz de las consecuencias que dejó la pandemia por el covid 19 como una forma de reactivación económica; este negocio se especializa en café de origen dabeibano, pasteles, pizzas, sandwiches, perro alemán, calzonis, pastas, lasaña, panes artesanales, bebidas calientes y frías, jugos naturales, cervezas importantes y artesanal (Maracuyá y café).
- Biobars: Especialistas en pizzas gourmet, barras de cereal y moringa procesada.
- WING & BEER (Alitas y cervezas), especialistas en carne a la llanera, comidas rápidas, jugos naturales y gaseosas.

- **Restaurantes sencillos con demanda garantizada.**

A continuación, se presenta el listado de los establecimientos visitados. La Administración Municipal presenta un listado más amplio, pero por efectos del tiempo sólo fueron visitados los siguientes:

- Caseros Tabares: Es una venta ambulante que lleva 32 años donde podemos encontrar los frijoles con garra, buche frito, sudado de albóndigas, sudado de pollo y los chorizos caseros, una tradición familiar.
- Restaurante Carolina: cachama, tilapia roja, sancocho de gallina, guandolo y más. Este restaurante es el que está ubicado al ingreso del resguardo indígena.
- Restaurante “GADU”, ubicados en la esquina de la plaza de mercado se pueden encontrar Desayunos, almuerzos, comidas rápidas, asados, aperitivos, jugos naturales, cervezas y licores.
- Sancocherías de la Plaza de Mercado.
- Restaurante el GRAN POLLO
- Restaurante “Donde VERA”

- **Cafeterías, desayunaderos, bares y/o discotecas.**

El municipio posee varias cafeterías, desayunaderos, así como bares y/o discoteca ubicados en las vías principales del municipio; cercanos a la plaza de mercado y a la terminal de transporte. Es de resaltar que los bares y/o discotecas se encuentran abiertos tanto de noche como de día (en los recorridos de observación se evidenció la dinámica mencionada y los horarios están sujetos a los establecidos por la administración municipal de turno).

Algunos bares y discotecas para mencionar: Fandango, El Vendaval, Parche Pilsen, Marsella, Torrente, Barra Ganadera, , Dubái, Green Pary, la Gran Manzana, La Gaucha, LA Viña y Bola 8.

Panaderías tradicionales y con mayor reconocimiento: Mix Pan, Los Pineda, Las Ricuras de Medallo, Panadería Jhony, Los Chalupas, Saca Pan y Panadería Dabeiba.

- **Ventas y vendedores ambulantes de alimentos.**

Hizo falta un recorrido mucho más amplio en el municipio para identificar a varios de estos vendedores pero lo que pudimos observar fue el negocio llamado “Caseros Tabares” donde sirven frijoles con pezuña, buche frito, entre otros; un carro de salchipapas con morcilla que al parecer es muy apetecido, un carro de hamburguesas y perros el cual lleva 45 años en el mismo lugar, dos cafés, un carro donde venden frutas y verduras que allí pudimos conocer la fruta rambután, ventas de diversidad de fritos de línea amarilla como pasteles de pollo, empanadas, papas, entre otros.

- **Talleres “artesanales” o semi industriales de productos alimenticios autóctonos.**

Arepas de Maíz La Esperanza. Es un emprendimiento rural conformado por 13 mujeres cabezas de familia y 3 hombres, reincorporados de las extintas guerrilla de las FARC ubicados en la comunidad de Llano Grande. En esta fábrica se identifican cocineras

tradicionales de gran reconocimiento por sus preparaciones con base en la cosecha de maíz: mazamorra de chόcolo, tortas de chόcolo, cebolla y cilantro, tortas de chόcolo dulce, albόndigas de chόcolo, entre otras. Esta fάbrica cuenta con su propia trilladora de maїz para que los campesinos procesen allї el maїz sin tener que llevarlos hasta el casco urbano del municipio, asї como comprar todas las cosechas de maїz buscando asegurar un precio justo para los diferentes productores.

Hizo falta la segunda visita al municipio para identificar mās talleres “artesanales” o semi industriales.

- **Productores de: empanadas, chorizos, tamales, fiambres y otros embueltos en hoja.**

Cerca de la terminal de transporte hay una seņora que semanalmente prepara los “mejores tamales del municipio”. En la visita, un sάbado a las 8:30 am, ya habїa vendido toda la producci3n realizada desde las 3 am; aproximadamente 200 tamales.

Hizo falta la segunda visita al municipio para identificar mās de este tipo de productores en el municipio, sin embargo, en el Mercado Campesino, Artesanal y Feria Empresarial se presentan varios de estos productores regularmente (el Punto del Tamal y Delicias de Mi Ranchito ofrecen este producto con su participaci3n activa en esta feria municipal).

- **Productores de bebidas especiales: mazamorras, chichas, petos, horchatas, jugos, aceites, ajїes, legumbres en encurtido y vinagres.**

Aunque la oferta no es tan amplia, se encuentra en las calles del municipio seņoras, jefas de hogar por lo general vendiendo mazamorra pilada y prepara en sus casas (solares) en fogones de leņa, bebida que se sirve preferiblemente en horas de medio dїa servido con un trozo de panela, un bocadillo o un tradicional blanqueado artesanal de la vereda Chachafrutal.

En este contexto, se encuentra la tradicional Chicha o bebida a base de maїz originaria de la comunidad indїgena emberá Eyabida. Su preparaci3n consta de hervir el maїz a tērmino medio, luego se muele y se hace una especie de arepa y se pone a secar un mes aproximadamente; luego se cocina panela bien dulce se incorporan las arepas a la misma olla y se deja fermentar por 8 dїas. Otra de las preparaciones artesanales de esta poblaci3n es la “Mazamorra de maїz blando”, se desgrana el maїz o raspa con un cuchillo (Si es Chocoll3) se muele y cuele, la sustancia restante se pone a hervir a fuego lento, terminando su preparaci3n aņadiendo un poco de sal al gusto.

- **Fiestas populares: descripci3n de oferta culinaria.**

Son varias las fiestas que se desarrollan en el municipio, algunas de ellas son: fiestas del campesino, fiestas de la raza indїgena, fiestas del grano y del retorno, semana santa, fiestas

a la Santa Laura Montoya y a la virgen de las mercedes (Colombiaextraordinaria.com, 2017; Puebliando por Antioquia, 2015).

Las fiestas de Grano y el Retorno son las más tradicionales del municipio de Dabeiba, ya que se busca rescatar los valores étnicos y culturales, fomentando así el desarrollo económico y el sano esparcimiento de los habitantes.

Además, es un espacio para el encuentro entre familiares y amigos, donde no se puede dejar pasar la oportunidad de degustar las comidas de estas festividades como son: Los aborrajados (Plátano relleno de bocadillo y queso envuelto en harina y huevo), perros, hamburguesas, longanizas, arepas rellenas, churros, algodón de azúcar, crispetas, empanadas, chuzos de pollo y de cerdo, pizzas, sandwiches cubanos, obleas y solteritas y para los de mejor comer: El buche y la oreja con yuca cocinada, la morcilla, la chunchulla, los chorizos caseros, la carne asada con papas y ensalada o una recargada picada de carnes acompañadas de arepa, patacones, y papa salada.

- **Restaurantes de carretera y el reconocimiento que exista en el municipio sobre ellos.**

Al ingreso del municipio de en el sentido Medellín- Dabeiba se observan una variedad de restaurantes de carretera como: La Burra, Restaurante Botón, Finca la Mariana, Chucho El Burro, y en el trayecto Dabeiba -Mutatá se encuentra restaurante la Bomba #1, las Delicias de Erika, todos hacen homenaje a la cocina típica antioqueña Bandejas con tilapia y trucha, cerdo, res, pollo a la plancha, sancocho de pescado o de res, bandejas con frijoles, cazuelas de mariscos, arroz chino y una infinidad de bebidas para todos los gustos).

A unos kilómetros más retirados, exactamente en el 94 vereda Chihiridó se encuentra restaurante la negra allí más cerca de la región del Urabá se mezclan los sabores de esta subregión en deliciosas preparaciones con variedad de peces, mariscos, arroz con coco, plátano, yuca, platos salados y dulces.

- **Artesanos culinarios.**

Llegar a Dabeiba y escuchar hablar de “Las Delicias de Mi Ranchito”, resulta todo un acontecimiento, ya que hacen referencia a una matrona a “doña Aracelly”, quien por las circunstancias del destino decidió emprender con la preparación de comidas especiales para poder terminar de levantar a sus hijos como coloquialmente se dice en Antioquia, una mujer empoderada y resiliente quien pese a las dificultades y secuelas que la dejó como víctima del conflicto armado en el municipio, se dedicó a preparar apetitosas comidas, como la cazuela de frijoles, el famoso tamal de cerdo o de pollo con una masa impregnada de limón o naranja agría (Convirtiéndolo en un plato autóctono de la cocina dabeibana), pollos en diferentes salsas, acompañados de arroces mixtos, de verdes y frutales ensaladas, todo bajo el slogan “Todo por la Familia”; como ella lo manifiesta cada que sirve un plato para nativos y

visitantes, toda una experiencia que la convierte en un referente gastronómico para paladares de buen comer.

- **Políticas de turismo (descripción), oficinas del municipio y cargo de funcionarios que intervienen en dichas políticas.**

Los temas de turismo los manejan articulados con la oficina de la Primera Gestora del Municipio en el cargo Autoridad de Género y Enlace de Turismo- Alcaldía de Dabeiba. Hace parte de la Dirección Local de Salud, Bienestar Social y Desarrollo Comunitario – Oficina de la Mujer.

La administración del actual alcalde Leyton Urrego Durango busca implementar el turismo en su economía. Su Plan de Desarrollo Municipal 2020-2023 “Unidos por Dabeiba” busca potencializar el turismo ecológico religioso y cultural. Para lograrlo plantea lo siguiente:

- *Formación para la promoción del desarrollo turístico (Gestionar el Turismo étnico, ecológico y de aventura)*
- *Mejoramiento de la infraestructura para la promoción del desarrollo turístico a nivel municipal.*
- *Asociaciones y alianzas para el desarrollo empresarial e industrial promovidas.*
- *Formación en procesos de producción, distribución, comercialización y acceso a financiación.*
- *Promover la cultura del emprendimiento y del empresarismo para mejorar las condiciones económicas y sociales de la población y su competitividad regional, nacional e internacional.*
- *Promover y apoyar Programas de capacitación, sensibilización en las poblaciones turísticas, con acompañamiento del Sena y la secretaría de turismo de la Gobernación de Antioquia.*
- *Potenciar el turismo religioso, desde el Santuario de la Santa Madre Laura Montoya en Dabeiba.*

Información tomada textualmente de (Plan de Desarrollo 2020-2023 Unidos Por Dabeiba, 2023)

Este plan de desarrollo contempla en su línea estratégica 2: Desarrollo económico para la equidad contiene una serie de componentes; entre ellos el componente número 3: Desarrollo Turístico. Su objetivo es “Promover las diferentes formas de turismo en el municipio de manera incluyente y organizada, con el fin de dinamizar la economía interna, a través de un turismo responsable y sostenible, generando competitividad, integración y desarrollo de los sectores productivos.” (Plan de Desarrollo 2020-2023 Unidos Por Dabeiba, 2023)

El equipo investigador considera que Dabeiba posee dos retos, el primero el de enamorar a estos visitantes para que vuelvan a el municipio que los acogió por esa temporada a hacer actividades de ocio y recreación; y el segundo, el de impulsar y promocionar ”el Mercado

Campeño, Artesanal y Feria Empresarial”; el cual es un evento que llevan desarrollando una vez al mes en el presente año en el que participa toda la población y que se basa principalmente en la venta de artesanías ancestrales, productos agrícolas y una gran oferta gastronómica; contribuyendo de esta manera a mejorar la economía de las familias dabeibanas y fomentando bienestar y desarrollo para sus habitantes.

En este territorio se pueden encontrar cuatro tipos de turismo:

1. Turismo etnográfico
2. Ecoturismo
3. Turismo de paz y memoria
4. Turismo Religioso

Dabeiba es un municipio que cuenta grandes ventajas frente al turismo, gracias a sus riquezas naturales, a sus fuentes hídricas, la majestuosidad de tierra verde y virgen le permiten visibilizarlo a través de un turismo de naturaleza, donde se puede respirar aire limpio y puro, allí no solo se aprecian la majestuosidad de ríos y montañas sino la conservación sus tradiciones culinarias, artesanales y principalmente sus costumbres.

El municipio de Dabeiba en materia de atractivos turísticos tiene un gran potencial por explotar, además que existe el deseo por parte de la comunidad que estos lleguen, pero deben de organizar y definir una ruta turística, así como determinar quien la va a operar ya que el municipio no cuenta con agencias de viajes, ni alguna persona que preste el servicio de ruta turística por el momento.

En cuanto la infraestructura, el municipio cuenta con una gran variedad; en la actualidad (2021) tiene una ocupación del 70% hasta los primeros meses del 2022, ya que, gran parte de los empleados población extranjera (Chinos y españoles) adelantan labores en la mega obra de infraestructura del túnel del Toyo articulado con las Autopistas Mar 1 y Mar 2; habitan en su totalidad en varios de ellos.

Recorrer el municipio, dialogar con sus habitantes, escuchar sus historias permiten construir una especie de “Diario Culinario “a través de experiencias basadas en tradición e historias originarias de nuestras abuelas, parte de la gastronomía que se encuentra hoy en día se debe a esos orígenes de la cocina antioqueña como lo es un succulento sancocho de gallina, o unos frijoles con coles, garra o pezuña, una mazamorra de chόcolo, la preparaci3n en casa de condimentados chorizos: en conclusi3n una mezcla de sabores, colores y pr3cticas que dan cuenta de los principios tradicionales de una cultura aut3ctona donde se puede definir: como un patrimonio o legado familiar.

Por otra parte, se encuentra que una gran oferta de estas elaboraciones son hechas con productos cultivados por los campesinos, es as3 como las huertas caseras se han convertido

en un gran aliado para los hogares campesinos, al igual que los cultivos de café una tradición de no solo de las familias dabeibanas sino colombianas, una pasión que se lleva en el corazón, que pasa de generación en generación, que se ven los frutos durante varios meses del año (Septiembre, octubre, noviembre y en ocasiones algunos días de diciembre), que genera bienestar y desarrollo en los territorios y que impregna ese sello Dabeibano de gente pujante y aguerrida.

- **Instituciones o entidades que trabajan a favor de planes de turismo: casa de la cultura, emisoras, canal de tv, periódicos que trabajan a favor de planes de turismo.**

Todos los temas de turismo son trabajados por la Autoridad de Género y Enlace de Turismo-Alcaldía de Dabeiba quien coordina alianzas y trabajos en conjunto para capacitar y promocionar las actividades turísticas en el municipio como Cotelco y Teleantioquia.

El municipio cuenta con una emisora LA MUNICIPAL ESTÉREO 105.3 FM., de interés público, componente que hace su contenido exclusivamente institucional y pedagógico, en este espacio se realizan programas radiales de promoción del desarrollo turístico a nivel municipal, se da a conocer los avances, proyectos de sensibilización, en pro de apoyar las nuevas propuestas que contribuyan al desarrollo sostenible de los destinos.

- **Semillas aborígenes: existencia y utilización.**

Maíz que utilizan para realizar las arepas, la mazamorra, tamal, entre otros; café para molienda y distribución, plátano para los frijoles más que todo.

- **Programas de seguridad y soberanía alimentaria.**

De acuerdo con el (Plan de Desarrollo 2020-2023 Unidos Por Dabeiba, 2023), el municipio posee el Programa de Alimentación Escolar –PAE, que busca “contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, disminuir el ausentismo y deserción escolar, fomentar los hábitos alimenticios saludables” esto lo hacen a través del suministro de un complemento alimentario. Para ser beneficiario del programa, los niños y jóvenes deben estar debidamente registrados en la matrícula oficial SIMAT del municipio. El programa prioriza a la población básica primaria de 0° a 5°, víctimas de conflicto, indígenas y toda la población rural.

- **Recetas y/o preparaciones convertidas en santo y seña de la cocina del pueblo: concebidas hace muchos años por cocineras y/o amas de casa, del municipio.**

Los tamales (donde predomina el sabor a limón), los frijoles con plátano, el sancocho de gallina, mondongo, calentao de frijoles para el desayuno, mazamorra

La yegua. Es una preparación con los frijoles que quedan escogidos de la cosecha (su fin es que no se pierda nada). Inicialmente se cocina el frijol con sal, luego se muele con aliños y finalmente se arma una bola. En un sartén con manteca o aceite y agua se cocina la bola hasta sazonar. Se hacen unas arepas telas de maíz, se pone la bola en el centro, se sellan y se asan al carbón.

La bola de plátano. Se asan plátanos verdes, se machacan y se arma la bola con sal. Son ofrecidos en los desayunos

Las micras de chocolate que se le echan a los frijoles. Son como unas tortas de chocolate que se le adicionan a los frijoles.

- **Tipología del turista que visita el municipio: (caminantes, observadores de pájaros, arqueólogos, investigadores botánicos y de mariposas, santuarios, etc.) anexar clubes de caminantes y redes o mapas de caminos.**

Sobre el perfil del turista que visita al municipio la señora Juliana dijo:

“El turista de Dabeiba, es el turista de paso en estos momentos. Nuestro alcalde Leyton Urrego y obviamente la primera gestora le está apostando a promocionar y fortalecer el turismo en el municipio; el ecoturismo, el turismo de paz, el turismo ecológico, el turismo de deporte extremo, porque tenemos ríos y afluentes donde se puede desarrollar toda esta clase de deportes y atractivos para los turistas. Entonces acá es el turista de paso, el que para, come, eh no sé y recorre de pronto el parque es porque tiene que pasar, porque sabes que el apelativo de Dabeiba es “Remanso de Paz, Puertas de Urabá””

Sin embargo, con el proyecto del Túnel del Toyo, los diferentes hoteles están ocupados permanente por el personal de la obra. Con este proyecto Dabeiba estará a 1 hora u hora y media de Medellín por tanto “la actual administración ha sido muy reiterativa con la comunidad, comerciantes, empresarios de que hay que prepararse y que inviertan sin miedo de manera que el municipio cuente con la capacidad para poder afrontar la nueva era que viene después de la construcción del túnel”.

En el Corregimiento San José de Urama, la administración municipal de Dabeiba busca “identificar las bondades del territorio en recursos naturales, riqueza cultural y ambiental, así mismo como la oferta de servicios de lugares adecuados y competitivos que se están preparando para el turismo, que generen experiencias y recordación en la mente de los visitantes” (Cortés Madrigal, 2021). Allí se identificaron las fincas con vocación turística: El Rancho de Aracha y EDENTIA. En medio de estos dos alojamientos “se encuentra una piscina natural, rodeada de vegetación árboles frutales, una vista hermosa que permite

contemplar atardeceres inigualables acompañados de un buen café para el deleite de propios y visitantes.” (Cortés Madrigal, 2021).

En este corregimiento el turismo es una opción ya que cuenta con un grupo de caminantes informales que implementan esta práctica. Están planeando estrategias para convocar primordialmente al dabeibano y a aquellos trabajadores que actualmente están viviendo en la cabecera municipal; y en futuro llevar turistas desde Medellín a la vereda. Este producto turístico estaría conformado con transporte, alimentación: desayuno antes del recorrido, encima de la montaña que sería un punto de llegada, se disfruta de un delicioso fiambre a la hora del almuerzo, para continuar descendiendo hasta llegar a la finca de don Oscar a descansar y/o hacer uso de la piscina natural. Finalizando el día se regresaría al corregimiento a disfrutar del tinto y un producto de la panadería de la familia.

Es de resaltar que varios propietarios de fincas de la zona están participando en el proyecto de potenciación de fincas agroturísticas liderado por Cotelco y la Gobernación de Antioquia.

En la vereda Llano Grande se encuentra el Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación Firmantes de Paz el cual se encuentra habitado por aproximadamente 120 exguerrilleros de las FARC quienes se encuentran repartidos en diferentes líneas productivas. En este lugar se desea consolidar la operadora turística “Travesía por la Paz”, concentrándose en cuatro rutas turísticas: rapel y torrentismo; turismo de paz y memoria, avistamiento de aves y plantas y finalmente recorridos relacionados con el rescate de las historias de la Madre Laura. Este espacio posee 6 habitaciones totalmente dotadas para el servicio turístico: camas y lencería en buen estado, jabones orgánicos elaborados por excombatientes en una hermosa presentación, wifi, baño privado, closet y televisor plasma. Actualmente están en la construcción del restaurante. Estas habitaciones ya han sido usadas especialmente por turistas europeos que querían conocer sobre lo que fue la guerrilla y sus modos vida.

- **Transporte: informar lo más claramente posible todas las alternativas que existen para llegar al municipio asignado (transporte público, transporte fluvial o marítimo y transporte aéreo) detallar tiempos y valores.**

A continuación en la tabla 7, se presenta las empresas que brindan el servicio de transporte terrestre para llegar al municipio cuyo recorrido normal sin los arreglos en la vía podía demorar aproximadamente 5 horas. Actualmente, de acuerdo a la hora y día de tránsito, el recorrido puede durar unas horas más.

Tabla 7 Información del transporte en Dabeiba. Elaboración propia con base en información de la Terminal Norte de Transporte de Medellín. Elaboración propia del equipo investigador.

EMPRESA	RUTA	SERVICIO	VALOR por cada trayecto	HORARIO
Sotaurabá	Medellín a Dabeiba - Dabeiba a Medellín	Express	\$35.000	05:00 A 00:00 todos los días.
		Light	\$26.000	
		Micro	\$26.000	
		Occidente Premium	\$26.000	
TGH (Transportes Gomez Hernandez)	Medellín a Dabeiba - Dabeiba a Medellín	Lujo (servicio cosmos) Busetón - Microbus	\$ 51.000	05:00 A 00:00 todos los días.
Cootransuroccidente	Medellín a Dabeiba	Medellín a Dabeiba, no poseen ruta Dabeiba - Medellín	\$ 35.000	04:00 A 01:00 solo ida.

- **Desayunos:** este alimento diario es de suma importancia en las perspectivas de Antioquia es Mágica porque el desayuno es un alimento que exige crear o involucrar procesos culinarios que no se dan a horas de almuerzo ni en las comidas nocturnas

En el desayuno lo que más se consumen son amasijos como el pan agridulce, palito de queso, pan con queso, nunca puede faltar la arepa y el calentao de frijoles.

En las sancocherías también se ofrecen caldos y bandejas a la hora de desayunar.

- **Mecatos:** tanto en el casco municipal como en las veredas, observaron con detenimiento vendedores ambulantes ancianos adultos y niños cuya dimensión de su oferta pasa desapercibida, pero en más de una ocasión el producto tiene calidad de buen sabor y debe de registrarse (galletas del país en Entreríos, josefinos en San José de la Montaña, etc.)

Hizo falta la segunda visita para registrar más resultados en este punto. Sin embargo, se puede decir que las panaderías ofrecen productos tradicionales como el rollo liberal, las peras rojas y blancas así como los churros sencillos y rellenos de arequipe.

Hubo un producto muy característico que fue el pan agridulce, adicional, un pan de nata de La Panadería Los Pinedas que faltó visitar para obtener más información al respecto. Esta panadería tiene más de 20 años de operación y su pan de nata es muy reconocido en el municipio.

- **Paisajes: determinar muy bien y georreferenciar miradores, cables aéreos, divisas de paisajes desde cerros en altura producto de una buena caminata.**

Para (Puebliando por Antioquia, 2015) algunos de los principales atractivos turísticos del municipio son:

Reserva Natural Parque Nacional Nudo de Paramillo. Ubicado en la Vereda Camparrusia. El sitio permite disfrutar gran diversidad de flora y fauna silvestre, las cascadas, su vegetación, recurso hídrico. Según el clima y condiciones del sitio debe utilizar abrigos, zapatos cubiertos, carpa, alimentación. Compartido con los municipios de Ituango y Peque en Antioquia y Tierralta en Córdoba.

Puente Colgante sobre el Río Sucio. Puente peatonal ubicado en el corazón de Dabeiba.

Cuevas del Mohán. Ubicadas a 12 kms. de la cabecera. Allí se puede disfrutar de aguas termales, cuevas y bosque de tipo húmedo tropical. Se recomienda a los turistas estar acompañados de guía y llevar linternas. Unidas entre sí mediante pequeñas vías de acceso que se comunican

Reserva de los indígenas Emberá Katíos

Cuevas del Encanto. Maravilla natural con estalagmitas, estalactitas y paredes con figuras sorprendentes.

Termales de Cruces de Tuguridó

Parque Principal: En sus costados se encuentran la iglesia de Nuestra Señora de Las Mercedes, el Comando de Policía, el Palacio Municipal y la escuela Juan Enrique White. Es un gran espacio arborizado de corredores adoquinados, casetas y locales dedicados al comercio. Tiene una ceiba de la cual se dice fue plantada a mediados del siglo XIX, la misma época de fundación municipal.

Iglesia de Nuestra Señora de Las Mercedes. Parque Principal. En 1892 el municipio ya contaba con una iglesia de bareque y paja. Luego en el año de 1942 el presbítero Misael Gaviria comenzó la construcción de la nueva edificación en cemento, en el mismo lugar. La iglesia se encuentra ubicada en el Parque Principal y está conformada por tres naves: en la central se encuentra el santísimo sacramento, y sobresalen en la nave izquierda la imagen de Nuestra Señora de Las Mercedes y en la nave derecha el Cristo. Posee una torre central donde están ubicados el campanario y el reloj.

Casa de la Cultura. Con Biblioteca, Salón de Conferencias para cursos, talleres y reuniones; Sala de Música, y salones para danzas y otras expresiones artísticas.

Piscina Natural en Chibugá. Amplia zona para baños naturales con gran visibilidad a la selva. Ubicado a 25 minutos de la cabecera municipal en la Vereda Chibuga a 2 kms. El sitio permite disfrutar de una piscina natural formada por rocas, su vegetación. Se deben utilizar prendas livianas y frescas. Buen sitio para pescar.

Corredor Turístico Dabeiba Viejo, Tuguridó y Alto Bonito. Cordón turístico que inicia con las cuevas del Mohán, luego se encuentran fuentes de aguas azufradas y termales a orillas del río Tuguridó, las Cuevas del Encanto y en el recorrido por el Río Chimurro se pueden apreciar fósiles en sus orillas, terminando en la vía al mar en la Vereda Alto Bonito.

Parque de Vicente Americans. A 30 minutos del área urbana. Abundan cascadas, gran variedad de heliconias, orquídeas y especies nativas de guacamayas y tucanes.

Balneario Chever. Vereda Chibuga. Ubicado a 2 kms. de la cabecera. El atractivo de este sitio son varios pozos aptos para tomar baños y el puente sobre la quebrada Villa. Existe la posibilidad de pescar y acampar.

Cuevas de Tiguridó. Localizado en la Vereda o Paraje de Tuguridó. Atractivo por su belleza, formas y colorido.

Cuevas del Encanto. Maravilla natural con estalagmitas, estalactitas y paredes con figuras sorprendentes.

Baños de los Ríos Chibugá, Antadó, Choromandó y Chever. Lugares ecológicos propicios para descansar y relajarse.

Río Sucio Urama, Amparadó y Tacodó. Aptos para la pesca.

Nacimiento de Aguas Termales. En cruces de Tuguridó.

En la visita realizada al Municipio, el equipo de investigación pudo disfrutar de los siguientes lugares:

- Vereda Llano Grande (Cañon de Chimiadó).

Ubicado a 40 minutos del casco urbano municipal, con una excelente vía de acceso. Allí se encuentra la fábrica de arepas denominada “*Arepas de Maíz la Esperanza*” y el *Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación - ETCR*. Esta vereda queda ubicada en un

lugar alto, la temperatura allí es de aproximadamente 18 grados centígrados desde donde se divisan cultivos propios de este tipo de climas.

En la escuela de esta vereda tienen una huerta en la cual están haciendo plantaciones de lechuga crespa, zucchini, repollo, apio, cebolla junca y remolacha... todo esto con el fin de enseñarle a los niños a conocer el amor por los cultivos que se dan en su propia tierra y que además puede haber otro tipo de cultivos diferentes al café, maíz y plátano. El propósito de la huerta que están desarrollando es instruir a los estudiantes y sus familias para que la misma vereda pueda producir todos los alimentos necesarios para su subsistencia.

– Comunidad Indígena Amparado Popalito del resguardo Chimurro Nendó

“A escasos 25 kilómetros de la cabecera municipal de Dabeiba se encuentran la entrada hacia la Comunidad indígena de Amparradó del resguardo Chimurro Nendó; luego de cruzar la vía principal empieza el descenso de la montaña se encuentra una “Garrucha” la cual es un teleférico artesanal que sirve como medio de transporte de pasajeros, mercancías o para el paso de insumos de propios y visitantes. El tiempo en la Garrucha no dura más de 10 minutos, cruzando de un lado al otro, en este caso el Río Amparradó, considerado patrimonio natural a nivel regional.” (Cortés Madrigal, 2021)

En el recorrido hacia el resguardo se pudo conocer el “Túnel de la Llorona” un túnel que toda la vida tuvo su misterio y su historia por los grandes acantilados que tenía cerca de él.

Con la Comunidad Indígena Amparado Popalito se puede dialogar con varias familias indígenas, así como observar y compartir con ellos sus espacios. Antes de ingresar a la comunidad se encuentra el restaurante de doña Carolina donde ofrece almuerzos por encargo. Estos almuerzos consisten en sancocho de gallina, cachama, tilapia roja, sábalo o sabaleta con arroz, ensalada, patacón y guandolo o la sobremesa que desee. También se encuentran licores como el Aguardiente Antioqueño, cervezas, sodas o gaseosas.

– Corregimiento San José de Urama

“También conocido como San José de Urama Grande, sus calles y casas conservan ese color tradicional y conservador de una familia campesina. Allí sus habitantes pese a los infortunios y pérdidas que les dejó la violencia; albergan esperanza en sus rostros y sus miradas reflejan el deseo de salir siempre adelante y el esfuerzo que han dedicado para seguir allí, en el lugar que vio crecer a muchos, y que será el porvenir para generaciones venideras.” (Cortés Madrigal, 2021).

San José de Urama, es un corregimiento cuyo casco urbano es pequeño. Allí podemos encontrar dos panaderías donde ofrecen unos deliciosos amasijos, pasteles hojaldrados, panes, y en general productos de la panadería tradicional: peras, rollos, churros fritos rellenos de arequipe, entre otros. Mientras se hace el recorrido para llegar y salir, se puede observar cultivos de café, naranja, maracuyá, entre otros.

7.4 Conclusiones

Dabeiba posee dos retos, el primero el de enamorar a los visitantes de paso y/o negocios para que vuelvan a el municipio a realizar actividades de ocio y recreación. Y el segundo, impulsar y promocionar su “mercado dominicano” el cual es un evento que llevan desarrollando una vez al mes en el presente año en el que toda la comunidad vende alimentos y artesanías ayudando así a sus familias y economía.

El municipio hoy en día desea implementar el turismo en sus actividades económicas ya que además de contar con sitios y atractivos turísticos, su comunidad desea que los turistas tanto nacionales como internacionales lleguen a conocer su cultura y municipio.

En este territorio se pueden encontrar cuatro tipos de turismo: cultural, ecoturismo, de paz y memoria, turismo religioso.

Dabeiba es un municipio que cuenta grandes ventajas frente al turismo ya que tienen con que implementarlo: tienen sitios y atractivos, es un municipio el cual conserva tradiciones tanto culinarias, como artesanales.

La administración del actual alcalde Leyton Urrego Durango busca implementar el turismo en su economía por tanto programas para el desarrollo de esta actividad como el mejoramiento de la infraestructura para la promoción y la formación para promocionar el desarrollo turístico están siendo pertinentes.

7.5 Bibliografía

- Colombiaextraordinaria.com. (2017). *Turismo en el Municipio de Dabeiba, Colombia*.
https://colombiaextraordinaria.com/somos_colombia/turismo/municipios/Dabeiba
- DANE. (2019). *Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda CNPV 2018*.
<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-etnicos/presentacion-grupos-etnicos-2019.pdf>
- Presentación Antioquia es Mágica, (2021).
- Ministerio de Cultura República de Colombia. (2012). *Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia*.
- Mora Espinosa, E., Cano Pérez, J., & Arredondo Delgado, L. V. (2017). *Participación en la Construcción del Plan de Vida de los Indígenas Emberá Eyabida del Resguardo Narikisabi de Dabeiba, Antioquia*.
http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/13713/1/MoraEleany_2017_ParticipacionConstruccionPlan.pdf
- Organización Mundial del Turismo. (2019). Definiciones de Turismo de la OMT. In *UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definições de*

turismo de la OMT. World Tourism Organization (UNWTO).
<https://doi.org/10.18111/9789284420858>

Puebliando por Antioquia. (2015). *Dabeiba*.

<http://puebliandoporantioquia.com.co/subregion-occidente/municipio-dabeiba/>

Sanabria, M., Saavedra, J. J., & Smida, A. (2014). *Los estudios organizacionales ('organization studies'): fundamentos, evolución y estado actual del campo* (Primera). Editorial Universidad del Rosario.

<https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/30321>

Varela, R. (2018). *Emberá Katio*. Pueblos Originarios.

https://pueblosoriginarios.com/sur/caribe/embera_katio/embera_katio.html

Vieytes, R. (2004). *Metodología de la investigación en organizaciones, mercado y sociedad: epistemología y técnicas*. De las Ciencias.



Imagen 157 Municipio de Venecia, Mirador “El Vergel”. Equipo investigación.

Sebastián Pérez Morales
Santiago Gaviria Ceballos
Gayne Johana Orozco Rodríguez

8 Municipio de Venecia

8.1 Caracterización del municipio

De su fundación se puede decir que el municipio de Fredonia fue el primero en tener poder sobre las tierras de la actual Venecia. Éste se fundó en 1790 por Cristobal Uribe Mondragón, desde allí se consolida el poblamiento del municipio visitado a partir del año de 1860 por habitantes de lo que hoy se conoce como Suroeste, el Oriente antioqueño y el Valle de Aburrá.

Venecia, la *Tierra de la Montaña Sagrada*², habitado en el periodo prehispánico por los Senufanaes, espacio significativo para la colonización antioqueña emprendida a mediados del siglo XIX por habitantes de la ciudad de Medellín y el Oriente Antioqueño (Centro de Historia de Venecia, 2011). Se caracteriza por tener importantes haciendas cafeteras, en las cuales también se sembraba caña de azúcar, siendo de importancia distintos trapiches que se dieron en el territorio (Monografía Municipio). La Amalia, que desde 1888 se proyectó como espacio de producción y dinamización económica del territorio. Dentro de las características particulares que tiene dicha hacienda, se encuentra el ser regido por una mujer, Amalia Madriñan de Márquez y pagar a sus trabajadores con dinero propio, que se tasaba en tarro de café (Oscar Sanchez, 2021).

La cabecera municipal, ubicada en espacio templado con una productividad variada, en parte ligada al café y alimentos básicos de la tradición cultural culinaria de una Antioquia montañera. Por otra parte, de la zona rural de montaña, ligada a veredas asentadas al pie de monte de cerros tutelares como el Cardona y Bravo, que se constituyen como reserva de fauna y flora, al tiempo que guardan expresiones culturales tradicionales del territorio y del poblamiento que tiene la región a mediados del s. XIX (Centro de historia de Venecia, 2011).

Los diversos sistemas culinarios con que cuenta Venecia están relacionados con un patrimonio material e inmaterial extenso, del cual parten las narrativas, los valores y los referentes de identidad que permite al municipio consolidarse como referente turístico del departamento de Antioquia. La apertura y el reconocimiento de dicho patrimonio, validan las formas en que se ha enmarcado el turismo basadas en la naturaleza, la experiencia cafetera y las culturas prehispánicas que tuvieron presencia en el territorio.

² Cerro Tusa.



Imagen 158 Corregimiento La Mina. Equipo investigación.

8.2 Conceptos generales de turismo gastronómico

La diversidad ecosistémica con que cuenta el municipio de Venecia implica pluralidad cultural, la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, reconoce dicha dimensión en el país a partir de la lectura de la alimentación de los territorios mediante el reconocimiento de los sistemas culinarios, que ayudan a entender la cocina nacional como cocina de regiones. Citando dicho documento, se dimensiona que la cocina tradicional, “(...) *comprende un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad.*” (2012)

Visibilizar en tal medida al municipio de Venecia como referente gastro-turístico de la subregión Suroeste, implica inscribirlo como un destino que fortalece las relaciones culturales con las culinarias y en esa medida amplía el contenido de otras actividades turísticas, dando como resultado una mejor valoración del destino. Simão en *La gastronomía como atractivo turístico de un destino* señala:

(...) los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para

aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural. (2011)

Asociar el turismo gastronómico a las dimensiones culturales conlleva en Venecia el reconocimiento en la diversidad, de una riqueza, que como se ha planteado inicia en los diversos sistemas culinarios con que cuenta el municipio. Si como señala Montanarí (2004) la cocina es cultura cuando se produce, prepara, y consume, el espacio en que se da cada uno de estos momentos implica una construcción cultural diversa que lleva al turista a detenerse en los diferentes referentes culturales que el territorio posibilita.

8.3 Resultados

Las diferentes alturas del municipio de Venecia, permiten encontrar una variedad de preparaciones que propician un amplio universo culinario que va desde las márgenes del Río Cauca y sus afluentes, hasta las laderas de Cerro Bravo. En cuanto al espacio que comprende a Bolombolo, ligado a manifestaciones culturales ribereñas y a los intercambios culturales que se dan a partir del Ferrocarril de Amagá, se puede mencionar la importancia que tiene la pesca y el consumo variado que incluye especies como: bocachico, barbudo, bagre, representativos del río; por otra parte, se encuentran peces como la tilapia y la trucha, ligados a espacios de crianza de alevinos de dichas especies.

Es de interés la presencia del pirarucú dentro de una de las preparaciones emblemáticas del corregimiento, la torta de pescado, que se puede encontrar seca y semiseca, implicando una variación en el nivel de sal de la misma y al tiempo en la forma de prepararla. Es preciso señalar que se encuentran diversas tortas de pescado, además se puede encontrar preparaciones como: Sancocho, consomé y pescado frito. Al tiempo a partir de la influencia de preparaciones tradicionales de la montaña antioqueña: sudados, mondongo, frijoles y en general un recetario compuesto por las comidas de río y de montaña.

Mención aparte merece la variedad de plátanos con que cuenta el municipio de Venecia. Si bien ligado al cultivo del café, como sombrío para las matas, se ha generalizado el sembrado de plátanos y bananos en la región cafetera, en este territorio variado en alturas y tierras se pueden mencionar: dominico, dominico-hartón, hartón africano, guineo y banano criollo permitiendo diferentes preparaciones y usos de los mismos según el espacio donde se cultive.

Se observa la zona de reserva y el territorio alto como el Corregimiento La Mina compartido con Fredonia, las veredas El Vergel, El Rincón, La Amalia, El Palmichal, Miraflores entre otras, donde la memoria aún constituye el sabor y los saberes alrededor del fogón. El uso de leña, el consumo de productos autóctonos y los intercambios que se dan entre los campesinos

con relación a la producción agrícola, que permite encontrar expresiones culturales de importancia con relación a lo que ha sido históricamente la cotidianidad del municipio.



Imagen 159 Frutos de El Vergel. Equipo investigación.

En el vergel, se vive una experiencia gastronómica diferente. El uso de la fauna del municipio es aprovechado por un joven emprendedor quien cuida y saca provecho de su pasión por los insectos. Las abejas representan un importante indicador de fertilidad en la tierra, son las encargadas de ayudar a la polinización de las flores que dan paso a los productos que allí crecen consolidando en el municipio la apicultura y la meliponicultura artesanal, partiendo de especies nativas de abejas.

Se debe decir que actualmente se observa una problemática en el agro del municipio, parte de los productos comercializados son traídos de Medellín y el campesino pasa por un dilema económico que afecta el municipio en general, ya que, para ellos, es más favorable vender sus productos a los distribuidores de la ciudad o comprarlo a los mismos, que realizar sus ventas dentro del territorio.



Imagen 160 Café Bosque Adentro. Equipo investigación.

- **Productos agrícolas**

En su **clima cálido** se encuentran principalmente productos relacionados al río y las quebradas que le tributan, como diferentes peces el bocachico, zabaleta, bagre o barbudo. También son protagonistas, el plátano hartón, la yuca, el jengibre, la curcuma y algunas frutas como la naranja agria, la mandarina, el algarrobo y la guayaba chiquita. Al subir se encuentran más productos como el carambolo, mora, lulo, maracuyá, arracacha, el frijol cuarentano, la ahuyama, maíz, café de variadas especies como Castillo, Variedad Colombia 2000 y Cenicafé 1 y 2, tomate, aguacate, zanahoria, cebolla larga, acelga, brócoli, repollo y especies aromáticas como el cilantro, perejil, hierbabuena, romero, menta, albahaca, manzanilla, aloe (penca sábila), mejorana, tomillo y canela y otras variedades de plátano como el hartón africano y el dominico hartón, además de la avicultura, porcicultura, la ganadería, piscicultura y recientemente la meliponicultura que abarca la cabecera municipal y las zonas altas con los climas templados y frío respectivamente.



Imagen 161 Vista de Bolombolo desde las autopistas 4G. Equipo investigación.

Venecia no cuenta actualmente con plazas de mercado, aunque se encuentra en curso la construcción de un espacio que tiene dimensiones similares a la misma, en el cuál se pretende acoger diferentes expresiones del artesanado, entre ellas el culinario y la venta de productos de los campesinos locales con el fin de potencializar el producto local y sus dimensiones socioculturales.

De algún modo, dicho espacio instaura un proceso cercano a la figura de mercados campesinos, con lo cual fortalecen las actividades que en el momento se expresan en la plaza de mercado, donde los domingos algunos agricultores venden sus productos característicos de la región, mencionados anteriormente. Por otra parte, el municipio cuenta con variada gama de espacios para el abastecimiento, como la cadena de D1 y algunas tiendas que permiten el intercambio de productos básicos en la canasta familiar. Se encuentran algunos

mercados importantes cerca del parque, ligados a minimercados que suplen de modo importante el consumo de los pobladores.



Imagen 162 Campesino Veneciano comerciando Equipo investigación.

- **Restaurantes, expresiones culturales culinarias.**

En cuanto al espacio restaurantero, se debe mencionar el parque como espacio aglutinante del mismo. La oferta que se encuentra tiene como característica principal una propuesta marcada por la cocina rápida y en parte internacional. En dicho sentido se pueden mencionar productos como hamburguesas, pizzas, comida tipo mexicano y espacios de repostería y cafeterías. Es importante señalar que en la Zona Urbana, un establecimiento de importancia ligado a la cocina tradicional es Balcones de Venecia, aunque también se cuenta con espacios de alimentación en algunos hoteles y hosterías como Las dos palmas. En las veredas, aún se puede encontrar cocineras tradicionales que ofrecen cocina campesina, ejemplo de ello son la señora Luz Elena Ramírez, en el corregimiento La Mina y Ruth Elena Valdez en la vereda El Palmichal. Contando con preparaciones como: Chorizos, tamales, fiambres, quesitos de hoja, arepas de diferentes variedades; sancochos, sudados y caldos que están integrados por productos tradicionales de la cocina paisa montañera.



Imagen 163 Doña Ruth Elena "Mirador Campestre San Miguel" . Equipo investigación.

Es preciso, además, reconocer la importancia que tiene el corregimiento de Bolombolo, donde históricamente se ha dado un comercio de alimentos para el viajero, como espacio de parada habitual de los transportadores del suroeste antioqueño y de las personas que viajan a fincas de recreo o con dirección al sur del país. En dicho corregimiento se puede hablar de una cocina ligada más a las expresiones tradicionales, que conjugan la cocina de río y de tierra, una que se puede proponer como anfibia, dado que en ella aparece la sazón habitual del ribereño, sancochos de pescado, tapados, tortas de pescado y pescado frito, junto a frijoles, sancochos de res o cerdo y mondongos.



Imagen 164 Arepas de Doña Ruth . Equipo investigación.

Dentro de los elementos artesanales que se pueden señalar con valor para un turismo gastronómico se pueden mencionar los siguientes hallazgos, que además evidencian las características gastronómicas, sociales, económicas y agrícolas del municipio, puesto que, Venecia ofrece con una variada oferta gastronómica, que parte desde las nuevas tendencias asociadas a la comida rápida y la interpretación de los productos locales, hasta la producción tradicional y artesanal de comida para la venta callejera como: La oreja, el chorizo, la morcilla, la chunchurria, el chicharrón, las empanadas, pasteles de pollo, las tortas de carne y de pescado y el chuzo; que contrasta con la oferta de hamburguesas, perros, alitas de pollo, pizzas, comida mexicana.



Imagen 165 Asadero "Don Claudio". Equipo investigación.

Por otra parte se puede enunciar o reconocer las siguientes actividades relacionadas con el artesanado culinario

- Los relleneros Familia que se encarga de la elaboración de morcilla.
- Tortas de pescado, Las tías: Familia históricamente reconocida por la fabricación de tortas de pescado seco o salado en el corregimiento de Bolombolo. con una tradición de 40 años en el territorio.
- Vivary Toro Jaramillo: Manjar de naranja, postre de auyama, torta de banano y zanahoria, mousse, dulce y jalea de guayaba.
- Luz Elena Ramírez: (La Mina): Restaurante delicias Campesinas. Comida tradicional antioqueña, Mondongo, Mazamorra, sancocho, frijoles.
- Claudio Quintero: Chorizo tradicional, oreja de cerdo, chicharrón frito y asado, comida callejera tradicional.
- Bosque Adentro Café: Producción cafetera, Quesito Campesino, cocina tradicional como fiambres, frijoles y sancocho.



Imagen 166 Revuelteria en Bolombolo. Equipo investigación.

En las zonas rurales y corregimientos como Bolombolo, se encontró, la torta de pescado asociada a diferentes lugares de fabricación, al tiempo que importante variedad de jugos, asadero de pollos y una oferta de restaurantes que parte de comida tradicional ligada al cerdo como una propuesta gastronómica asociada al uso de peces, que como se ve en el presente informe, confiere una identidad particular al corregimiento y lo posiciona como destino cultural asociado también a la gastronomía.

El cultivo de jengibre, curucuma y moringa están siendo implementados en el municipio hace no más de 5 años por el emprendedor veneciano Jhon Jairo Betancur Correa, el cual por herencia familiar comienza un negocio que prospera y va haciéndose parte de la

cultura Veneciana; quien además de apoyar el emprendimiento, se apropian del producto de tal manera que lo usan en preparaciones representativas, tales como “la montaña sagrada” platillo emblemático y representativo creado por cocineros de la región, guiados por un equipo de trabajo que integraba cada parte de la municipalidad y sus habitantes; además de una de las bebidas más recientes y curiosas que el territorio ha introducido poco a poco en sus costumbres como es la aromática de jengibre en leche, bebida que según el mismo Jhon, sirve para ayudar al campesino después de un largo día de jornal a tener un descanso sin dejar de estar activo, además de los múltiples beneficios a la garganta. Es así, que los habitantes al comenzar el pico de la pandemia, hacen uso de este ingrediente en sus dietas para la salud y prevención del Covid-19, lo mismo ocurre con las bebidas de moringa y el uso de esta especie herbácea como un acompañamiento o un sazonador cuando se usa seca. La fuerza que gana el cultivo de jengibre, curcuma y moringa los convierte en ingredientes importantes para la economía de la región.

La Meliponicultura, es otra de las actividades a reseñar. Este arte, el cual consiste en producir de manera artesanal miel de las abejas meliponas, abejas sin aguijón nativas de la zona que no representan ningún peligro para el humano y su simbiosis, ayudando al ecosistema a mantener un equilibrio natural, gracias al trabajo de este pequeño animal y sus 104 especies nativas sin aguijón de las 463 especies de abejas conocidas a nivel mundial, éstas han polinizado por miles de años aquellas montañas, por estar ligadas a las flores del espacio donde habitan; cada una de estas especies de meliponas nativas, producen una miel diferente que según de la variedad de abeja que provenga puede tener un uso, como la miel de la abeja “angelita” la cual la usaban untandola en el vientre de las embarazadas para ayudarlas en su proceso de parto. Todo este conocimiento es brindado por el joven emprendedor Juan Pablo Villa quien es el encargado de cultivar, construir, mantener los meliponarios y comerciar la miel producida, dando al municipio un producto único en sus características.



Imagen 167 Emprendedor Juan Pablo Villa, Meliponicultor. Equipo investigación.

El Joven Juan Pablo, hace parte de las potencialidades que tiene el municipio no solo a nivel de la experiencia turística, sino desde las dimensiones que en el mismo tiene la agricultura y la cercanía con el campo. En su narrativa se encuentra una apropiación de la vida rural que al tiempo se hace extensiva a una identidad de los habitantes del municipio.

Es importante señalar que los restaurantes de carretera que distinguen al municipio, son primordialmente los apostados en el paso de Bolombolo. Dadas las dimensiones territoriales y las formas en que se consolidaron las vías, es el corregimiento el paso principal del transporte en la actualidad, al conectar La Sinifaná con municipios como: Jardín, Ándes, Hispania, Ciudad Bolívar, Jericó, Pueblo Rico, Tarso y Salgar. Dicha oferta se decanta por cocina tradicional montañera como frijoles, sancocho de res y sudados. Al tiempo que articula cocinas ribereñas basadas en diferentes tipos de peces tanto de río como de criadero en preparaciones diversas como consomés, sancochos y fritos.

Mención aparte merece las ventas de tortas de pescado, que se presenta como referente identitario de el corregimiento y el municipio. Las de Bolombolo implican diferentes tipos de técnicas entre las que se encuentran particularidades que podrían hasta llegar a ser reconocidas con denominación de origen. Se encuentran unas particularidades a partir de las características organolépticas. Unas más saladas más saladas que otras, que se diferencian en secas o semisecas, las cuales desde la técnica utilizan el rebozado y el en harinado o tempora.



Imagen 168 Tortas de pescado "las Tías". Equipo investigación.

Las expresiones culinarias de Bolombolo, son pues, de mucha importancia al hablar de las cocinas en las carreteras de Antioquia, lugar de parada necesaria para el descanso y al tiempo para el deleite del paladar. Porque además, Bolombolo concentra la mayor cantidad de comerciantes que proveen al turista y al local de los dulces, antojos o mekatos de la zona y sus alrededores; este corregimiento por ser una parada obligada en el camino, está albergando una variedad de productos que endulzan al viajero del suroeste y a Venecia.

Lugares como “la Dulcería Nena” al lado del icónico restaurante de Don Lalo ofrece productos azucarados hace 28 años; entre los artículos que ofrece, tenemos desde las colaciones de supía, hasta el queso dulce de Urrao, además de pequeñas anchetas con algunas golosinas y una pequeña artesía alusiva al lugar de origen, generalmente en estas dulcerías encontramos estas anchetas con artesanías de santa Fe de Antioquia y muy pocas artesanías que sean de origen veneciano y sus artesanos; los piononos son el único postre ofrecido por el municipio que garantiza su producción con cocineros de la zona, pero no se considera una receta clásica del municipio.



Imagen 169 Dulcería Nena, Bolombolo Equipo investigación.

Planta turística.

El municipio de Venecia posee un patrimonio que motiva visitas ligadas a componentes naturales, históricos, culturales y de festivos. Para realizar una actividad turística es importante tener una base empresarial sólida, formalizada y capacitada; en este territorio en particular se da una planta turística incipiente, con solo cuarenta y siete prestadores de servicios turísticos relacionados entre alimentación y hospedaje, es preciso señalar que no todos cuentan con registro nacional de turismo (RNT). Por otro lado, se identificó que solo tienen una agencia de viajes virtual y dos guías turísticos de los cuales se desconocen su formalidad.

Al tiempo, se reconoce el esfuerzo importante que viene haciendo el municipio en cabeza de la alcaldía para mejorar las falencias que se encuentran en el momento. Generando en los pobladores una conciencia de la importancia socioeconómica que tiene el turismo para generar un desarrollo sostenible en el municipio. Actividades como El festival nacional de poesía y narrativa León de Greiff, País del sol sonoro y el festival del Porro Lucho Bermudez, implican un reconocimiento de las fortalezas con que cuenta el municipio a nivel local, departamental y nacional.

Dentro del inventario de la Alcaldía de Venecia se mencionan los restaurantes presentados en la Tabla 8.

Tabla 8 Inventario de restaurantes cabecera municipal de Venecia y corregimiento de Bolombolo. Fuente: Alcaldía de Venecia, Secretaria de Productividad y Competitividad 2021

Restaurantes		
Cabecera Municipal Venecia		Corregimiento Bolombolo
Oasis	El Tertuliadero	Cocina Martinata
El Alcázar	La Sazón De La Abuela	El Balcón Bolombolo
Súper Calientes El Gordo	Pollos Don Juan Venecia	Restaurante Sazón del Suroeste
La Gondolera	Restaurante Mi Casita	Restaurante La Sombra
Brosty Burguer	Balcones de Venecia	Pollos Mario
La Graciela	KC Arepas	Restaurante Ana
Super Arepas	Perro Fino	Don Lalo
Alma Santa	Pollos Mario	Estadero El Puerto
La Lupe	Las Dos Palmas	
La Kandelaria	Hotel Aldea de Los Pioneros	
Hotel Restaurante Casa Luna	Ecoparque y Pesca Recreativa La Italia	

Con relación a la tabla anterior se puede identificar que Venecia cuenta con 28 restaurantes o prestadores de servicios alimentarios de los cuales 4 de ellos no están legalmente constituidos, y solo 5 cuentan con RNT, es por esto que los demás no son contemplados como prestadores de servicios turísticos. Dicho fenómeno implica que los restaurante de cocina tradicional, tengan menor proyección frente a los que se instauran con nuevas cocinas, dado que los últimos pueden cumplir de modo acertado con las normativas impuestas mientras que los asociados a cocina tradicionales mantienen prácticas que al día de hoy las instituciones de salubridad consideran no adecuadas.



Imagen 170 Diosa de los espejos, Mirada desde La piedra del Sacrificio. Equipo investigación.

A su vez, el municipio de la Montaña Sagrada, cuenta con distintos tipos de alojamiento como lo son hoteles, hosterías y finca hoteles; estos a su alcance brindan comodidad y buen servicio al turista que los visita. Cabe mencionar que de los 19 prestadores de servicios, solo 5 de ellos no cuentan con RNT. Por otra parte, se evidencia que los alojamientos ubicados en la cabecera municipal no poseen una capacidad de carga adecuada para la demanda de turistas que tiene el municipio en sus fechas especiales. Desde la Alcaldía de Venecia se reconocen los alojamientos relacionados en la Tabla 9.

Tabla 9 Inventario de alojamientos cabecera municipal de Venecia y corregimiento de Bolombolo. Fuente: Alcaldía de Venecia, Secretaría de Productividad y Competitividad 2021

Alojamientos		
Cabecera Municipal Venecia		Corregimiento Bolombolo
Hotel y Restaurante Casa Luna	La Montaña Sagrada	Posada La Porra
Hosteria Las Dos Palmas	Ecoparque y Pesca Recreativa La Italia	La Terminal
El Turista	Finca Hotel La Divisa	Los Palomos
La Vereda	Finca Hotel Carmonia del Bosque	Donde Maya
Hotel Cerro Tusa	Finca Hotel La Granja Esteban Jaramillo	Hospedaje La Estación
Residencia Media Luna	Finca Hotel Hotel Aldea de Los Pioneros	El Portal
Finca Hotel Pie de Monte		

Dentro de las dimensiones turísticas que se encuentran en el municipio, se puede reconocer la activa participación de las distintas dependencias, partiendo desde el alcalde quien direcciona las búsquedas y los espacios de fortalecimiento que se esperan consolidar, pasando por los diferentes funcionarios implicados en el proceso. En el municipio, se cuenta con la Secretaría de productividad y competitividad, dirigida por Gladís García Palacio. Encargada de turismo se encuentra Yessica Grisales Taborda en la cual está vinculado el desarrollo y fortalecimiento turístico del territorio.

Se encuentra una importante vocación y búsqueda de un turismo responsable, ligado a la cultura, la naturaleza y el deporte. Además, tiene un potencial, que necesariamente debe de ser fortalecido; en la experiencia gastronómica como se evidencia en el presente informe, al resaltarse en el territorio diversidad de preparaciones y expresiones culinarias ligadas a herencias que se consolidan desde el proceso de colonización antioqueña. En tal medida se hace necesario señalar la intención, expresada por el alcalde, de relacionar el territorio a partir de la comida, recogiendo las expresiones culinarias de los corregimientos en la cabecera municipal. Al tiempo que se le da reconocimiento a los mismos como espacios turísticos

importantes. A su vez, con esta intención se pretende generar visibilización del territorio y constituirse como un referente turístico para el suroeste antioqueño.

Desde diferentes espacios el turismo también se proyecta y se fortalece. El municipio cuenta con (PIT) Punto de Información Turística en la cual se comparte las actividades y atractivos que hacen parte de Venecia. Además, la casa de la cultura Dr. Jaime Alberto Zapata Cano, posibilita recoger y divulgar la historia del municipio a partir de eventos y documentos que amplían la información sobre la importancia del mismo en el contexto cultural, histórico y político. Dentro de las fortalezas turísticas con que cuenta el municipio se pueden mencionar los siguientes tipos de turismo:

Turismo cultural *Arqueológico-etnoturismo*. ligado a los vestigios de las culturas indígenas que habitaron el territorio, se encuentran lugares como Cerro Tusa y Cuevas de Santa Catalina; *literario*, basado en la figura de León de Greiff en el corregimiento de Bolombolo. Además cuenta con un potencial de reconocimiento histórico de las transformaciones del departamento a partir de tres estaciones del **Ferrocarril de Amagá**: Tulio Ospina, Bolombolo y Tarso. **Ecoturismo**: Avistamiento de aves, senderismo. **Deporte**: Ciclismo, parapentismo. **Turismo gastronómico**: asociado al café. Frente a las tortas de pescado de Bolombolo se debe reconocer que es más un espacio de paso, o descanso que de detenerse en el municipio. **Agroturismo**: asociado al café. **Turismo ecuestre**: Cabalgatas por diferentes lugares del territorio que conectan los municipios del suroeste a partir de travesías por el campo.

Así mismo se reconocieron unos atractivos turísticos, los cuales a la hora de visitarlos brinda experiencias culturales, históricas, naturales y patrimoniales, detectando el valor que emana el municipio; entre estos se encuentran:

- Calle de los Murales
- Calle de los Artistas
- Cerro Tusa
- Cerro Cardona
- Cerro Bravo
- Finca Cafetera Bosque Adentro
- Cuevas de Santa Catalina
- Estación de Ferrocarril Bolombolo
- Escultura de la Diosa de los espejos
- Parque principal Simón Bolívar
- Altar del Sacrificio (Antiguo centro ceremonial de los indígenas Zenúfanaes)
- Iglesia de San José
- Casa de la Cultura Dr Jaime Alberto Zapata Cano
- Casa Museo Carlos Maldonado
- Parque Tomas Chaverra
- Museo Cerro Tusa Zenufana

Teniendo en cuenta esto, es de gran importancia mencionar que estas categorías y atractivos turísticos con los que está ligado el municipio, hacen de este un territorio más competitivo y visible tanto para la comunidad local, como regional y departamental, para aquellos turistas que desean compartir con amigos y familiares tiempo de ocio en lugares naturales, culturales; potencializando los sitios de interés que reconocen a Venecia como un destino de esparcimiento, brindándole así una experiencia grata y completa.



Imagen 171 Cerro Tusa y la Diosa de los Espejos. Equipo investigación.

En consecuencia, con la identificación de las potencialidades y atractivos que representan al destino, cabe mencionar que allí se celebran distintas festividades que conmemoran la cultura, historia y patrimonio con la que cuenta el territorio, haciendo de este un espacio de conexión con sus tradiciones, captando flujo de turistas y generando demanda económica para el municipio; entre estas celebraciones se pueden encontrar:

- Festival del Globo, Octubre
- Festival del Porro Lucho Bermúdez
- Festival Nacional de Poesía y Narrativa León de Greiff- País del Sol Sonoro
- Festival de la canoa o Canoa Fest, puente de reyes. (Corregimiento Bolombolo)
- Festival del Oso
- Fiestas del Cerro Tusa, Julio 4 al 5.
- Fiestas de la Virgen del Carmen, 11 al 16 de julio.
- Fiestas del progreso.
- Fiestas del hospital, Octubre.
- Semana del deporte y la cultura.

Por otro lado, Venecia ha venido articulando alianzas con entidades público-privadas como lo es Comfama, Fontur, Cotelco, Comfenalco, Gobernación de Antioquia, y Venturs; apoyando el desarrollo y fortalecimiento turístico y empresarial del municipio, para así brindar mejores experiencias al visitante o turista, generando estrategias departamentales enfocadas en la consolidación del sector.

Dentro de las entidades y empresas con que cuenta el municipio y que pueden proponerse como fortín para el fortalecimiento turístico del mismo se encuentran:

- Emisora de radio: Libertad Comunitaria, administrada por la parroquia.
- Periodico: Volemos alto (Alcaldía)
- Canal de la Alcaldía (medios virtuales)

Venecia, no cuenta con una ruta de transporte público propio, en él, solo se puede evidenciar que para llegar a este destino es necesario hacer uso de la flota de buses Fredonia Ltda; la cual, principalmente entra a la cabecera municipal de Venecia y luego llega a su destino final que es Fredonia a 20 min de distancia. A su vez, en la cabecera municipal se encuentran los llamados “chiveritos” o mototaxi, estos transportan usuarios dentro de la zona urbana y hacia las veredas.

Dentro de las recomendaciones que se pueden hacer a nivel de las observaciones hechas por el equipo académico de Antioquia es Mágica se encuentran las siguientes.

1. Es necesaria una señalética que permita el reconocimiento y la ubicación de los atractivos turísticos y culturales con los que cuenta el municipio.
2. Se recomienda consolidar una capacidad de carga definida según la expectativa de visitantes proyectada, para hacer del territorio un destino sostenible y en esa medida evitar el mal uso de los recursos del territorio, sus ecosistemas y atractivos turísticos.
3. Es conveniente incentivar y fortalecer la agricultura del municipio basada en las prácticas y productos tradicionales del mismo con lo cual se puede generar una identidad alimentaria que permita hablar de comer lo que se cosecha en el territorio, fortaleciendo las dimensiones gastro-turísticas que se pretenden reconocer.
4. Es necesaria la articulación entre los espacios rurales y urbanos. Referenciando de modo positivo la impronta campesina, caficultora, agrícola que tiene el municipio.
5. Conectar los diferentes referentes que se proponen como destinos turísticos en el municipio a partir de un guión curatorial, que genere una identidad amplia de Venecia para el turista, permitiendo que todos los habitantes se beneficien de la actividad.
6. Las cocinas tradicionales del municipio necesitan realizarse, promocionarse y hacerse visibles tanto para los habitantes locales como para los turistas, con lo cual se puede mejorar la condición de las mismas y asegurar su permanencia.

Paisaje y cultura en Venecia

Al hablar de sus paisajes, el territorio que comprende Venecia cuenta con una importante diversidad geográfica que implica la posibilidad de ver y disfrutar de panoramas culturales y ecosistémicas caracterizadas por una abundante presencia de afluentes hidrográficos; el primer referente de ellos, el Río Cauca, paisaje rivereño que acoge prácticas asociadas primordialmente a la pesca. Además, se deben mencionar quebradas como: “Quebrada la Arábia, Quebrada Revenidero, quebrada Pobre, quebrada Guaico, quebrada Popala, quebrada Marvalle y otras menores: quebrada la Guadalejo o la Suiza, quebrada la Línea” (Centro de historia de Venecia, 2011)

Por otra parte, se es menester mencionar la orografía del municipio que, situada en la cordillera Occidenta de Los Ándes cuenta con imponentes montañas, al ser llamativas en ámbitos como el ecoturismo y al tiempo constituirse en un santuario de fauna y flora como de referentes arqueológicos que relatan la historia de los antiguos pobladores del departamento de Antioquia. La de mayor significado para el municipio es el Cerro Tusa, nombrada también como la Montaña Sagrada. De ella resultan actividades como senderismo y reconocimiento de las culturas precolombinas asociadas a la Diosa del Espejo, figura tallada en la montaña y relacionada con una piedra que se propone como lugar de ofrendas. También es conveniente hablar del Cerro Cardona, ubicado en la parte alta de la cabecera municipal, cuenta con un mirador que permite apreciar el territorio en todo su esplendor, distinguiendo los diferentes pisos térmicos con que cuenta el municipio y la división del mismo a partir de sus veredas. Finalmente, Cerro Barvo, merece mención al ser uno de los pilares fundamentales de la Cordillera Occidental con 2850 metros sobre el nivel del mar, unido a un grupo de veredas como Palmichal y el Rincón, que mantienen manifestaciones de la vida tradicional del campesino de montaña antioqueño.

Un fenómeno interesante en las dinámicas culturales de la cabecera municipal se liga a la separación de expresiones urbanas y campesinas en el espacio de la noche y lugares de esparcimiento. Se mantiene una calle que tradicionalmente se ha asociado a los campesinos conocido como El Chispero, en la cual se encuentra la terminal de los Toyotas que sirven como transporte público a las veredas del municipio, al tiempo que, cuenta con diferentes bares y cantinas en las cuales los habitantes de la ruralidad tienen lugar de encuentro. Por otra parte, se puede mencionar la calle del artista donde se propone un espacio más urbano, con música y decoración de las nuevas expresiones que se dan en el contexto de lo que se viene configurando como una “zona rosa”; en la cual las expresiones de las nuevas modas son aceptadas y reproducidas. Dicha dinámica genera y evidencia un contraste al tiempo que un conflicto entre las memorias tradicionales del campesino que vienen pordebajando hasta el punto de querer cambiar el nombre de dicha calle. Mientras que se validan las nuevas manifestaciones de cultura ligada más al visitante y a la visión civilizatoria con la que ha tenido que cargar la cultura popular.

Son varias las formas en que se viene gestionando procesos más de seguridad alimentaria que de soberanía por parte de la alcaldía de Venecia y gestores sociales, que contribuyen en el apoyo de población vulnerable, o necesitada del servicio alimentario como el proyecto Hogar Juvenil Campesino Amalia Marquez de Madriñan que recibe a los estudiantes de las veredas alejadas para permitirles formación académica acompañada de alimentación. En el espacio además se cuenta con un espacio de aprendizaje agrícola, que se basa en el trabajo de las huertas y las granjas avícolas. Además, la Alcaldía recoge información sobre adultos mayores que se encuentran con dificultades económicas y a partir de dicha información se comparte un paquete de seguridad alimentaria como se hizo con estudiantes en el periodo de pandemia.

8.4 Conclusiones

El municipio de Venecia por su ubicación cercana a Medellín, al ser puerta a varios municipios del Suroeste y contar con importante diversidad ecosistémica, cultural y económica se constituye en uno de los referentes del turismo del departamento de Antioquia que aún no se ha potenciado del modo adecuado, teniendo como problemáticas la desapropiación del patrimonio natural y cultural expresado en el deterioro del mismo.

Es por esto que se identificó que desde la municipalidad se ha venido realizando proyectos y acciones para la implementación, gestión, articulación y desarrollo de este sector en el territorio; generando así demanda local y reconocimiento a nivel regional, nacional e internacional. Llevando esto a la posible formulación del plan de desarrollo turístico, implicando y fomentando el turismo responsable por parte de los locales y turistas, para hacer de este un territorio competitivo y sostenible.

El municipio de Venecia se consolida como importante destino turístico gastronómico a partir la diversidad de suelos, de la agricultura, de la pesca y en esa medida de las diferentes expresiones gastronómicas que se evidencian en variedad de platos tradicionales que se han mantenido en el tiempo a partir de narrativas, historias, y puestas en valor de las transformaciones del territorio y el reconocimiento del mismo.

Bolombolo y La Mina, Corregimientos visitados en el municipio de Venecia, expresan la diversidad del país en un espacio reducido. Se pasa en pocos minutos del calor y las expresiones culturales ligadas al río a un paisaje de montaña basado en labrar la tierra y arañar minerales de la misma. En esa medida en Venecia, el turista puede ver, sentir y saborear la diversidad.

ANEXO 01 - Contactos de Interés

En la tabla 10 se presenta el nombre y actividad económica a la que se dedican las personas que fueron entrevistadas para el desarrollo de la investigación en el municipio de Venecia.

Tabla 10 Personajes del municipio de Venecia entrevistados y su actividad económica. Elaboración propia.

NOMBRE	ACTIVIDAD
Carlos Alberto Maldonado Rueda	Pintor, escultor y muralista
Juan Pablo Villa Herrera	Apicultor y Meliponicultor
Ruth Elena Vasquez	Cocinera tradicional "Mirador Campestre San Miguel"
Luz Consuelo Ibarra	Artesanía en Mosaicos y cerámica
Ramon Restrepo Rojas	Artesano de la madera
Pilar	Artesana de tejidos
Vivary Toro Jaramillo	Cocinera tradicional de postres
Don Angel	Artesano de Materiales Diversos
Mateo	Artesano de joyería de oro y plata
Luz Elena Ramirez	Cocinera "delicias Campesinas"
Jhon Jairo Arango	Cultivador de Jengibre y curcuma
Doña Olga Echeverri	Encargada del Hogar Juvenil Campesino Amalia Marquez de Madrinan
Gladys Garcia Palacio	Secretaria de Productividad y Competitividad
Andres Rivera	Mano derecha del Alcalde
Yessica Grisales Taborda	Encargada de Turismo
Álvaro Villa	Agricultor Veneciano

8.5 Bibliografía

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijon , España : Trea, S.L. .

Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Vol. 17). (2012). Bogotá: Ministerio de Cultura.

Simão, O. (mayo de 2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *El Turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752.

Centro de historia de Venecia. (2011). Monografía del municipio de Venecia en sus 100 años. Venecia - Antioquia : Centro de historia de Venecia .

Venecia Histórica (2020). Órgano Informativo del Centro de Historia de Venecia, 13, 0.

Venecia Histórica (2019). Órgano Informativo del centro de Historia de Venecia, 12, 0.

Plan de Desarrollo Municipio de Venecia “Volemos Alto 2020-2023”

Sánchez Álvarez, O. (2021). LA AMALIA «Una hacienda por donde pasó Colombia» (1.a ed.). Centro Historia de Venecia.

Venecia histórica. (2001, octubre). Órgano informativo del centro de historia de Venecia, 5.

Venecia Histórica. (2005, noviembre). Órgano informativo del centro de historia de Venecia, 8.

Venecia Histórica. (2013, junio). Órgano informativo del centro de historia de Venecia, 10.

CONCLUSIONES GENERALES

Los trabajos aquí presentados contienen información concerniente a elementos relacionados con la oferta de alojamiento, aspectos gastronómicos, atractivos turísticos, servicios y actividades para el turista, con la pretensión de brindar información de los municipios para la promoción de la gastronomía tradicional antioqueña, su universo culinario, su cultura y el desarrollo del turismo.

A partir de los diferentes recorridos realizados, se puede mencionar que se encontró una buena oferta gastronómica autóctona y resaltar la diversidad cultural existente. En general se observó el acompañamiento de las administraciones, interesadas por conservar el legado, tradición y potenciar los recursos de los municipios.

Los municipios abordados en este trabajo cuentan con unas condiciones para el desarrollo del destino desde lo gastronómico y otros aspectos concernientes al turismo; cuentan con una gastronomía diversa, con un potencial significativo como atractivo, tanto para los turistas locales, como internacionales, donde se conserva una identidad propia en la cocina tradicional, acompañada de un ambiente hogareño y gentil.

Existe un atractivo especial, representado en los habitantes, quienes de una manera cordial y amable reciben de la mejor forma a todo aquel que desee conocer su municipio, donde los turistas pueden disfrutar de la cocina tradicional de los lugares, además, de los diferentes atractivos, así como también de servicios y actividades complementarias.

Equipo compilador

RECOMENDACIONES GENERALES

Se debe continuar mejorando para consolidar una estructura más profesional para la oferta turística, en la cual involucre a los guías locales, para que hagan mejor acompañamiento a los turistas y puedan continuar llevándolos a lugares únicos y representativos.

También es necesario plantear otras actividades con el objetivo de aportar a los territorios y fomentar la economía a través de otras alternativas, incluyendo en mayor medida a la comunidad en los procesos económicos y culturales que se presentan en los municipios.

Es necesario apoyar a los pequeños comerciantes, artesanos y cocineros que trabajan desde sus casas y que estén dispuestos a recibir visitantes tanto locales como extranjeros. También brindar capacitación a la comunidad que quiera articularse al sector turístico; esta capacitación debería contener entre otros temas; turismo, historia y antropología, especialmente para los jóvenes, contribuyendo de esta forma a reducir la migración en búsqueda de trabajo hacía otros lugares.

Se requiere avanzar en la asociatividad y la creación de redes con la participación del gobierno municipal, posibilitando el desarrollo de acciones para la implementación, gestión, y articulación del sector turístico, que permitan lograr demanda local y reconocimiento a nivel regional, nacional e internacional.

Es necesario continuar fomentando el turismo responsable por parte de los locales y turistas, para que estos territorios logren un desarrollo turístico, competitivo y sostenible, y finalmente, también es importante avanzar en programas para el desarrollo de la actividad turística y gastronómica, enfocados al mejoramiento de la promoción.

Equipo compilador