

Inicio > Cali > Artículo

> CALI

"Queremos darle a las plazas de mercado un lugar en la historia de la narrativa local": Mabel Lara, secretaria de Turismo de Cali

En la capital del Valle se llevó a cabo este jueves un conversatorio.

12 de diciembre de 2024

Por: Redacción El País



En el marco del evento 'Cali Sabe', se llevó a cabo un conversatorio para visibilizar las plazas de mercado de la ciudad como espacios de tradición gastronómica. | Foto: El País



Representantes de las plazas de mercado de Alameda, Alfonso López, la Floresta, Santa Elena y Porvenir se reunieron este jueves, 12 de diciembre, en la Casa Obeso Mejía de la ciudad de Cali para hacer parte del

conversatorio 'Plazas de mercado como ejes de turismo de Cali'.

La charla, que se da en el marco del evento '[Cali Sabe](#)', tiene como finalidad reflexionar sobre la riqueza cultural y el potencial transformador de las plazas de mercado, para que no sean vistas solo como lugares de abastecimiento, sino como espacios donde la tradición, la creatividad y el esfuerzo de los portadores y portadoras de saberes convergen para dar vida a la gastronomía caleña.



EN VIVO: Plazas de mercado como parte de la identidad caleña, conéctese al conversatorio

Mabel Lara, secretaria de Turismo de Cali, señaló que, durante décadas, herederos de los saberes y sabores de la ciudad se mantienen en las centrales de abastos, por eso, "desde la Secretaría de Turismo le estamos apostando a estos espacios para **potencializarlos dentro del destino turístico en Cali**. Lo más rico de la gastronomía colombiana está en el Valle y la de Cali ha sido nutrida con una amplia riqueza que viene del Pacífico y de nuestros indígenas".

Agregó que [para fortalecerlas, se viene adelantando un trabajo desde la Alcaldía](#) "potenciando esa **narrativa gastronómica que se encuentra en cada una de las plazas de mercado de la ciudad**. Queremos darle a las plazas de mercado un lugar en la historia de la narrativa local".



Galería Alfonso López en el oriente de Cali, es uno de esos espacios tradicionales que alberga la riqueza de la gastronomía caleña. | Foto: BERNARDO PEÑA/El País

Asimismo, Lara afirmó que el reto continúa para seguir posicionando la gastronomía caleña como atractivo turístico. "No en vano nos hemos ganado premios con nuestra cocina como el mejor pan del mundo con el pandebono", recordó.

"Las historias que encontramos en las plazas de mercado a través de diferentes generaciones tenían que ser reconocidas. Hoy les decimos gracias, plazas de mercado, por todo lo que han hecho por Cali. Cali sabe a muchas cosas, por eso, desde ahí, buscamos construir y seguir aportando a la gastronomía local y posicionarnos como un destino gastronómico", concluyó Lara.



Llegó la hora de premiar a los mejores del 'Cali Sabe, reconocimientos gastronómicos 2024'

Mónica Mina Mulato, cocinera de una de las galerías de Cali, señaló que toda su vida la ha dedicado a resaltar la cocina dejada por sus antecesoras. "Los saberes y sabores no se pueden perder. Por eso, desde mi trabajo, busco visibilizar cada vez más nuestra gastronomía", aseguró.

Margarita Bernal, periodista experta en temas gastronómicos y quien estuvo presente en el conversatorio, se declaró una enamorada de los sabores de Cali. **"Cali tiene una cultura gastronómica muy importante, valiosa y sobre todo sabrosa, que vale la pena que todo el país la conozca. Por eso es tan importante visitar las plazas de mercado no solo a mercar, sino a conversar y a saborear cada delicia que se prepara dentro de ellas",** dijo.

Y agregó: "Las plazas de mercado me apasionan, me he dedicado a recorrerlas porque creo que son la mejor manera de entender lo que somos y para dónde vamos. Ojalá más y más personas se animen a recorrer las plazas de mercado para comer, conversar y comprar sus alimentos en ellas. Creo que vivir esta experiencia es la mejor manera de conocer el país".



Representantes de las galerías de Cali participaron del conversatorio que busca posicionar a las plazas de mercado dentro del abanico turístico de la ciudad. Foto: Jorge Orozco / El País | Foto: El País

El conversatorio 'Las Plazas de Mercado como Ejes del Turismo Gastronómico y la Identidad Caleña' fue escenario de temas claves como:

- La atracción de visitantes y la conservación de las tradiciones desde las plazas de mercado.
- Las influencias culturales que enriquecen la gastronomía caleña.
- El rol de la academia en la investigación gastronómica, su recuperación y vinculación con el turismo mediante el diseño de estrategias para integrar a las plazas de mercado en las experiencias turísticas, y a los productos y las preparaciones en las cocinas locales.
- **Economía local, innovación sostenible**, tendencias de consumo consciente, cocina restaurativa y su aporte al bienestar desde los alimentos tradicionales.
- **Cómo involucrar a las plazas de mercado en experiencias gastronómicas** que vayan más allá de los productos y las comidas, para convertirlas en espacios de tradición e innovación que posicionen a Cali como destino gastronómico de talla mundial.



Plazas de mercado

Cali

Secretaría de Turismo de Cali

gastronomía



Sigue el canal de El País Cali en
WhatsApp



Convierta a **El País.com.co** en su fuente de noticias aquí



Descarga la APP **El País.com.co**:



Google play



Apple store

Regístrate gratis al boletín diario de noticias

Ingresa tu correo electrónico

Acepto [Política de Tratamiento de Datos](#) de El País.

INSCRÍBETE AQUÍ