DIARIO OCCIDENTE
La verdad no tiene precio

¡SUSCRÍBETE A NUESTRO BOLETÍN DE NOTICIAS!

Cali, agosto 14 de 2024.

TEMAS DESTACADOS:
▪ Policía golpea al Clan del Golfo en el Valle
▪ Perro provocó un incendio al morder una batería de litio

Zonas de comida

Festival Petronio Álvarez 2024: un viaje por la gastronomía ancestral del Pacífico

Foto: Alcaldía de Cali

CALI

Miércoles 14 de Agosto, 2024

El Festival de Música ‘Petronio Álvarez’ no solo es reconocido por su rica oferta musical, sino también por la experiencia gastronómica que ofrece a sus visitantes.

Este año, el pabellón de ‘Cocinas Vivas’ será un espacio central donde los sabores ancestrales del Pacífico colombiano son protagonistas.

Desde el 14 hasta el 19 de agosto, la Unidad Deportiva Alberto Galindo se convertirá en un punto de encuentro para aquellos que deseen explorar las tradiciones culinarias de los departamentos del Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño.

Explorando los sabores del Pacífico

Recibe nuestras noticias en tu correo electrónico

DESTACADO

LO MÁS VISTO | LO MÁS RECIENTE

Aves Cali: conozca la finca adaptada para avistar pájaros

Doble homicidio en El Caney, pareja fue asesinada delante de sus hijos

Tenga cuidado: Hacienda Distrital alerta sobre estafas en Cali

Video de Mauricio Leal revela escabrosos detalles sobre su muerte

Llegó la hora de la declaración de renta, vea quiénes, cómo y cuándo deben hacerlo

El pabellón de ‘Cocinas Vivas’ del Festival Petronio Álvarez abrirá sus puertas diariamente desde las 10:00 de la mañana, ofreciendo a los asistentes una amplia variedad de opciones gastronómicas.

Más de 200 portadores y portadoras de tradición estarán al frente de 58 cocinas, donde se prepararán platos que reflejan la biodiversidad y la riqueza cultural de las regiones del Pacífico colombiano.

Los visitantes podrán degustar recetas que han sido transmitidas de generación en generación, como encocados, sudados, tapados, arroces y otras delicias tradicionales.

Los ingredientes utilizados en estas preparaciones son una muestra de la riqueza natural de la región.

Desde hierbas de azotea hasta carnes y frutos del río y del mar, cada plato cuenta con ingredientes que narran la historia y las costumbres de las comunidades afrodescendientes.

Además, el festival no solo es un espacio para el disfrute, sino también una oportunidad para apoyar a las familias que dependen de la venta de estos productos, contribuyendo así a la reactivación económica de la región.

La programación del pabellón de ‘Cocinas Vivas’ no se limita a la oferta gastronómica.

Durante los días del festival, habrá una serie de actividades diseñadas para resaltar y preservar las tradiciones culinarias del Pacífico.

Desde las 12:00 del mediodía, se llevarán a cabo conversatorios, demostraciones de cocina en vivo y presentaciones musicales, que permitirán a los asistentes conocer más sobre la historia y la influencia de la cocina afrodescendiente en el mundo.

Uno de los enfoques principales de esta edición es la relación entre la gastronomía y la biodiversidad.

Los conversatorios abordarán temas como las técnicas tradicionales de conservación, las propiedades medicinales y culinarias de los alimentos, y la influencia de la cocina africana en la gastronomía global.

Estos espacios de diálogo y aprendizaje buscan no solo educar a los asistentes, sino también fomentar la preservación de estas prácticas ancestrales que forman parte del patrimonio cultural de la región.

Vinculación con la COP16: compromiso con la sostenibilidad

En sintonía con la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático, COP16, el Festival Petronio Álvarez integró una Mesa Ambiental dentro de su programación.

Esta iniciativa busca promover la sostenibilidad a través de la reducción de plásticos de un solo uso y la correcta gestión de los residuos orgánicos generados durante el evento.

Para ello, se puso en marcha un plan piloto de compostaje, en el que participan diferentes entidades gubernamentales y privadas, con el objetivo de transformar los desechos en un recurso valioso para la comunidad.

La Mesa Ambiental también servirá como plataforma para discutir estrategias que permitan fortalecer la cadena de valor de la recuperación de desechos orgánicos.

Este esfuerzo es un reflejo del compromiso del festival con la protección del medio ambiente y la promoción de prácticas sostenibles, alineándose con las metas globales de biodiversidad y sostenibilidad.

Impacto económico y cultural

El impacto de las zonas de comida en el Festival Petronio Álvarez va más allá de la gastronomía.

El año pasado, las ventas del pabellón de ‘Cocinas Vivas’ superaron los 2 mil millones de pesos, y para esta edición se espera un aumento significativo en las cifras.

Esta dinámica no solo impulsa las economías locales, sino que también fortalece la identidad cultural de las comunidades afrodescendientes del Pacífico.

La edición 2024 del Festival Petronio Álvarez promete ser un evento inolvidable, donde la música, la gastronomía y la cultura se entrelazan para ofrecer una experiencia única a todos los asistentes.

Con una programación rica en actividades y una oferta gastronómica que celebra las tradiciones del Pacífico, el festival se consolida como uno de los eventos culturales más importantes de Colombia.

Cargando Artículo siguiente ...
Fin de los artículos

OTRAS NOTICIAS

12 homicidios en Cali, en menos de 48 horas

A pesar de que las cifras muestran una disminución del 14% en los…

Obras en el puente del Club Colombia: exigen avances

Las autoridades locales intervinieron en el proyecto de rehabilitación del…

Solo 22 de 187 hogares geriátricos en Cali cumplen l…

En Cali, un reciente censo reveló una situación alarmante respecto a los…