Tradición vs innovación: hacia un nuevo diálogo gastronómico

Natalia Burbano Torres
Juan David Páez Torres

Proyecto de grado entregado para obtener el título de
Gastrónomo

Dirigido por
Manuel Sevilla Peñuela

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Programa de Gastronomía y Artes culinarias
Santiago de Cali
30 de 11 de 2025

Agradecimiento

Agradecemos en primer lugar a Dios, por guiarnos, darnos fortaleza y acompañarnos en cada etapa de este proceso. Expresamos nuestra profunda gratitud a nuestro director de trabajo de grado Manuel Sevilla, por su orientación y compromiso; a nuestra asesora gastronómica Juliana Llanos, por su guía técnica y creatividad culinaria; y al director de programa Sebero Emilio Ugarte, por su apoyo constante durante nuestra formación. Extendemos también nuestro agradecimiento a Carlos Humberto Illera, Enrique González, Gabriela Pérez, Gladys Muñoz y Julián Muñoz, quienes compartieron con generosidad sus saberes y experiencias, enriqueciendo de manera invaluable esta investigación. A nuestras familias, por su amor y respaldo incondicional, y a la Pontificia Universidad Javeriana de Cali, por los espacios y herramientas que hicieron posible este proyecto, el cual dedicamos a todas las personas que mantienen viva la cocina payanesa y el patrimonio culinario del Cauca.

Contenido

Resumen 4
Abstract 5
Palabras clave 5
Planteamiento del problema y justificación 6
Objetivo general 8
Objetivos específicos 8
Marco teórico y estado del arte 9
Marco teórico 9
Mestizaje culinario: el caso de Popayán 9
Gastronomía de Popayán 10
Tradición e innovación: tensión o evolución 12
Debate culinario 12
El dilema del congreso gastronómico 13
El papel del comensal 14
Estado del arte 15
Referentes en Colombia 17
Materiales y métodos 21
Resultados 26
Discusión 30
Conclusiones 32
Bibliografía 34
Anexos: 39
Anexo 1: Entrevista semi estructurada 39
Anexo 2: Síntesis de las entrevistas actor gastronómico 39
Anexo 3: Registro fotográfico del proceso culinario 43

Resumen

Popayán, reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía, representa un territorio donde la cocina actúa como vehículo de identidad, memoria y desarrollo. Sin embargo, la constante reiteración de recetas y formatos tradicionales genera tensiones entre la tradición y la innovación. Este proyecto busca comprender dichas tensiones y transformarlas en oportunidades de diálogo a través de la creación de espacios gastronómicos que articulan a distintos actores del sector de la cocina en la ciudad.

A partir de entrevistas realizadas con representantes institucionales, académicos, cocineros tradicionales e innovadores, se identifican diversas perspectivas sobre la preservación y reinterpretación de la cocina local. Estas conversaciones constituyen la base de dos logros fundamentales del proceso investigativo: por un lado, la promoción de espacios de diálogo en torno al patrimonio gastronómico con una creación culinaria como detonante de conversación y por otro, la concreción de un ejercicio que materializa dicho intercambio y simboliza la convergencia entre memoria, técnica y contemporaneidad en una segunda creación culinaria fruto del proceso.

Abstract

Popayán, recognized by UNESCO as a Creative City of Gastronomy, represents a territory where cuisine functions as a vehicle for identity, memory, and development. However, the constant repetition of traditional recipes and formats generates tensions between tradition and innovation. This project seeks to understand these tensions and transform them into opportunities for dialogue through the creation of gastronomic spaces that bring together different actors from the city's culinary sector.

Based on interviews conducted with institutional representatives, academics, and both traditional and innovative cooks, a variety of perspectives were identified regarding the preservation and reinterpretation of local cuisine. These conversations form the foundation of two key achievements of the research process: on one hand, the promotion of dialogue spaces around gastronomic heritage, using a culinary creation as a catalyst for conversation; and on the other, the realization of an exercise that materializes this exchange and symbolizes the convergence of memory, technique, and contemporaneity in a second culinary creation resulting from the process.

Palabras clave

Tradición, Innovación, Popayán, Identidad, Diálogo, Patrimonio, Actores culinarios, Cultura y Colombia.

Planteamiento del problema y justificación

Popayán, reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía desde 2005, es un referente cultural y gastronómico en el suroccidente del país. Su riqueza culinaria ha sido preservada a lo largo del tiempo gracias a la transmisión oral de recetas y técnicas entre generaciones de cocineros tradicionales (Ministerio de Cultura, 2017). Este legado gastronómico incluye platillos representativos como el tamal de pipián, las empanadas de pipián, el aplanchado y el salpicón de baudilia, los cuales forman parte de la identidad y diversidad de la región (Restrepo, 2020). Además de su valor cultural, la gastronomía de Popayán ha sido un factor clave en el crecimiento del turismo y la economía local (González & Pérez, 2019).

Sin embargo, la cocina de Popayán enfrenta actualmente el desafío de mantener sus tradiciones mientras se adapta a la creciente tendencia de innovación en la gastronomía como la sostenibilidad, el uso de ingredientes autóctonos, la deconstrucción o la cocina de vanguardia. Este conflicto tiene raíces culturales y sociales. Por un lado, la cocina tradicional payanesa forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la región (Concejo Municipal de Popayán, 2014), y por el otro la nueva cocina Colombiana surgió como un proyecto de revaloración e innovación de la cocina tradicional del país, enfatizando que es posible crear propuestas culinarias novedosas sin olvidar las raíces (Ojeda, 2014).

A pesar de los desafíos que enfrenta la cocina de la región, es crucial encontrar un equilibrio entre la preservación de sus tradiciones y la adaptación a las innovaciones gastronómicas. Este equilibrio no solo permitiría mantener viva la esencia cultural de la región, sino también enriquecerla con nuevas perspectivas. En este contexto, la globalización y el avance de nuevas técnicas han impulsado la reinterpretación de recetas tradicionales a través de metodologías contemporáneas, como la deconstrucción, que busca transformar ingredientes

y presentaciones sin alterar la esencia de los platos (BCH, 2024). No obstante, estas propuestas han sido percibidas por algunos cocineros tradicionales como una amenaza para la autenticidad de su conocimiento ancestral (Duque, 2020). Un estudio realizado por Ramírez y Suárez (2021) indica que el 65% de los cocineros tradicionales en Colombia considera que la innovación en la cocina puede afectar la identidad cultural de la gastronomía local. Esta situación ha generado tensiones que dificultan el diálogo entre la tradición y la modernidad, impidiendo el desarrollo de una propuesta culinaria que respete los ingredientes y saberes locales sin dejar de evolucionar.

Pese a esta problemática, en diversas partes del mundo y del país han surgido iniciativas que combinan la creatividad culinaria con la preservación de la tradición. En la región andina de Ecuador, algunos chefs han aplicado técnicas de alta cocina a recetas autóctonas, logrando el reconocimiento de quienes resguardan el conocimiento gastronómico ancestral (Guevara, 2021). En México, chefs como Enrique Olvera han reinterpretado platillos tradicionales sin alterar su identidad, destacando la importancia de conservar la esencia de los ingredientes locales (Olvera, 2018). Estos ejemplos han demostrado que la evolución gastronómica no implica necesariamente la pérdida de identidad cultural, sino que puede fortalecerla y garantizar su sostenibilidad a largo plazo (Fernández, 2022)

El proyecto tiene como propósito fomentar el diálogo entre la cocina tradicional y la innovación culinaria en Popayán mediante escenarios de conversación y creación gastronómica que promueven una comprensión contemporánea del patrimonio. A través de estos espacios, se visibilizan las tensiones existentes entre ambos enfoques y se transforman en oportunidades de aprendizaje y creación colectiva, lo que permite el desarrollo de propuestas culinarias que, desde la innovación, mantienen un profundo respeto por el patrimonio gastronómico de la región.

Objetivo general

Fomentar el diálogo entre actores de la cocina tradicional y la innovación culinaria en Popayán (Colombia), a través de escenarios de conversación y creación gastronómica, para promover desarrollos culinarios que contribuyan a la apropiación creativa de la tradición gastronómica de la ciudad.

Objetivos específicos

1. Identificar y caracterizar a un conjunto de actores gastronómicos de Popayán que, desde diferentes roles (cocineras tradicionales, chefs, investigadores y gestores culturales), aportan a la construcción del diálogo entre tradición e innovación culinaria.
2. Analizar las percepciones, experiencias y saberes recopilados a través de entrevistas semiestructuradas, con el fin de reconocer los puntos de encuentro, tensiones y aprendizajes que configuran una visión contemporánea de la tradición gastronómica payanesa.
3. Diseñar una propuesta culinaria final que integre los saberes, valores y reflexiones obtenidas en el proceso investigativo, como representación simbólica del diálogo entre tradición e innovación en la gastronomía de Popayán.

Marco teórico y estado del arte

Marco teórico

Esta sección presenta los referentes teóricos sobre los cuales se desarrolló el trabajo y el estado del arte correspondiente. En cuanto los referentes teóricos, se presentan dos nociones principales: el mestizaje culinario (con un desarrollo puntual para la ciudad de Popayán) y el diálogo entre tradición e innovación (con un acento en el caso gastronómico). El estado del arte presenta casos de referencia que fueron tomados en cuenta para las creaciones gastronómicas resultantes del proyecto.

Mestizaje culinario: el caso de Popayán

Popayán es una ciudad de 346.403 habitantes, ubicada al suroccidente de Colombia. Es la ciudad capital del departamento del Cauca, una región caracterizada por la cohabitación de numerosos grupos étnicos, comunidades campesinas y comunidades mestizas (Muñoz, 2024). Durante la época colonial, Popayán fue un importante epicentro político, religioso y cultural, del cual quedan vestigios que se aprecian en su arquitectura y sus tradiciones, incluyendo la tradición culinaria de fuerte influencia europea. Esa diversidad cultural, y la diversidad natural que también caracteriza al departamento, se pueden apreciar en la ciudad capital, donde coinciden numerosos grupos de migrantes, principalmente indígenas y campesinos mestizos, y donde se tiene acceso a ingredientes, insumos de cocina y oferta culinaria de distinto tipo (Procolombia, 2024).

Así, la gastronomía de Popayán se configura como el resultado de un profundo proceso de mestizaje cultural que integra tradiciones indígenas, africanas y europeas, consolidando una identidad culinaria única en el suroccidente colombiano. Según Illera (2018), “Las cocinas del Cauca constituyen una expresión de la historia social del territorio”,

donde los saberes ancestrales indígenas, basados en el uso del maíz, los tubérculos y las hierbas locales, se fusionan con las técnicas y productos introducidos por los españoles, como el horneado, la repostería conventual y el consumo del cerdo. A esta mezcla se suman los aportes afrodescendientes, que introducen nuevas texturas, frituras e ingredientes como el plátano, el coco y el maní, conformando una cocina diversa y simbólica. El Ministerio de Cultura (2012) resalta que este mestizaje culinario define gran parte del patrimonio gastronómico nacional, evidenciando cómo la cocina payanesa refleja la convivencia de tres herencias culturales que, a través del tiempo, han mantenido viva la memoria del territorio. En este contexto, Popayán no solo conserva una tradición culinaria, sino que también la reinterpreta constantemente, reafirmando su papel como escenario donde la identidad se cocina y evoluciona.

Gastronomía de Popayán

Para dar contexto empezaremos hablando sobre Popayán (figura 1), es un referente cultural e histórico en el suroccidente del país, reconocido por su arquitectura colonial, sus festividades religiosas y su riqueza gastronómica. La cocina payanesa es el resultado de una fusión entre las tradiciones indígenas, africanas y españolas, reflejando la diversidad cultural que ha marcado su historia (Andino, 2021). Gracias a esta riqueza culinaria, en 2005 Popayán fue reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía, convirtiéndose en un destino turístico clave para los amantes de la cocina tradicional (Alcaldía municipal, 2025). Desde entonces, Popayán ha sido sede del Congreso Gastronómico (figura 2), un evento anual que reúne a chefs, investigadores y entusiastas de la cocina para celebrar y explorar la diversidad culinaria de la región. Este congreso ha fortalecido la posición de

Popayán como un epicentro gastronómico en Colombia y Latinoamérica, atrayendo a miles de visitantes (Congreso Gastronómico de Popayán, 2025).

Según una investigación publicada en El Tiempo por Martínez L. (2023), durante el Congreso Gastronómico de Popayán se identificaron los cinco platos más populares entre los asistentes:

1. Tamales de pipián
2. Empanadas de pipián
3. Salpicón de Baudilia
4. Carantanta
5. Aplanchados

A pesar de la fuerte presencia de la tradición en la gastronomía payanesa, también hay gastrónomos que buscan innovar a partir de la creatividad y la experimentación. Es aquí donde surge un dilema que no solo afecta a Popayán, sino a la gastronomía mundial: el equilibrio entre preservar las recetas tradicionales y la necesidad de reinventarse para crear algo nuevo.

Figura 1. *Popayán, Colombia (Escrivá, 2018).*

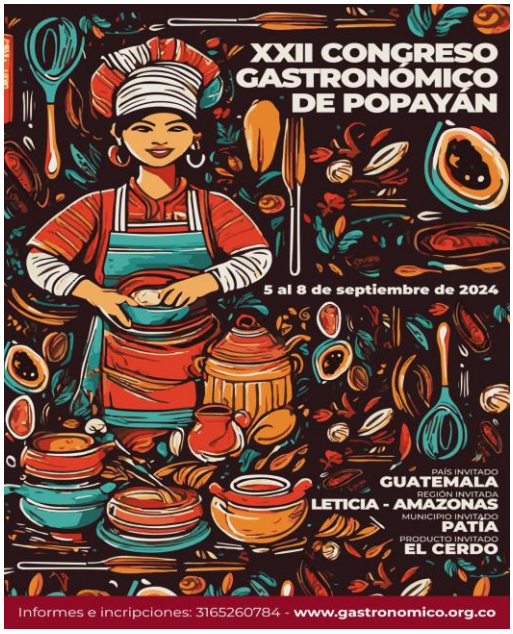

Figura 2. *Poster congreso gastronómico de Popayán 2024 (CGP, 2024).*

Tradición e innovación: tensión o evolución

Según la RAE (2024) la tradición se define como la transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos costumbre etc., hechas de generación en generación, mientras que la innovación se define como la creación o modificación de un producto, y su introducción al mercado (RAE, 2024). A primera vista, estos dos términos pueden parecer opuestos, ya que la tradición busca preservar el pasado, mientras que la innovación impulsa la creación de nuevas ideas y productos. Sin embargo, ¿qué pasaría si se entienden como conceptos complementarios en lugar de antagónicos?

Debate culinario

Sabiendo que la gastronomía de Popayán es una parte esencial de su cultura, donde la tradición es la base fundamental de su identidad. Nos damos cuenta del fuerte vínculo que existe entre los cocineros tradicionales y sus preparaciones esto explica por qué la innovación en la cocina se convierte en un tema de debate constante (Ramírez y Suárez, 2021). Mientras

los cocineros tradicionales buscan preservar recetas y técnicas transmitidas de generación en generación, algunos chefs han explorado nuevas formas de reinterpretar los sabores locales, ya sea a través de la creación de platos contemporáneos o el uso de técnicas vanguardistas. Con la intención de actualizar y proyectar la gastronomía de Popayán en un mundo en constante cambio.

Sin embargo, esta búsqueda de innovación no siempre ha sido bien recibida. muchos creen que modificar las recetas tradicionales puede hacer que la cocina de Popayán pierda su esencia. Esta preocupación ha generado resistencia entre quienes defienden que la tradición debe mantenerse intacta, lo que a veces dificulta encontrar un punto medio entre lo clásico y lo nuevo (Duque, 2020).

"Cuando la tradición y la innovación se integran de manera equilibrada, pueden dar lugar a una evolución gastronómica mientras que la innovación introduce nuevas metodologías, ingredientes y formas de presentación que permiten reinterpretar los sabores sin perder su esencia" (Moreno-López et al., 2020). Este diálogo entre pasado y presente no solo fortalece la cultura culinaria, sino que también impulsa su sostenibilidad al adaptarse a nuevas tendencias sin olvidar sus raíces.

El dilema del congreso gastronómico

En el marco del Congreso, se han presentado diversas iniciativas que buscan reinterpretar platos tradicionales utilizando técnicas modernas y presentaciones innovadoras (Cruz, 2024). Para algunos, estas adaptaciones son necesarias para mantener la cocina local viva y proyectarla a nivel mundial, pero otros sienten que tanta transformación puede hacer que pierda su esencia.

El problema es que la oferta en el congreso sigue siendo en gran parte predecible. La mayoría de los puestos continúan presentando las mismas cinco preparaciones de siempre, lo que genera una sensación de estancamiento que no solo se ve reflejada en el congreso gastronómico, sino también en la oferta de establecimientos gastronómicos locales.

El papel del comensal

El debate entre tradición e innovación en la gastronomía de Popayán no solo involucra a los cocineros, sino también a los comensales que disfrutan de sus preparaciones. Durante eventos como el Congreso Gastronómico de Popayán, se observa que mientras algunos visitantes buscan experiencias auténticas centradas en sabores tradicionales, otros se sienten atraídos por propuestas que reinterpretan la cocina local desde una mirada contemporánea (Cruz, 2024).

Una alternativa para renovar la oferta gastronómica de la ciudad sin perder su identidad consiste en replantear los platos típicos a través de la reinterpretación (figura 3), entendida como un proceso creativo que adapta técnicas, presentaciones o combinaciones de sabores sin alterar la esencia del producto original. Este enfoque permite mantener viva la memoria culinaria de Popayán al tiempo que ofrece experiencias sensoriales novedosas, convirtiéndose en una estrategia que atrae tanto a quienes valoran la tradición como a quienes buscan propuestas innovadoras dentro del mismo patrimonio gastronómico.

Figura 3. *Pandao de atún, reinterpretación de la tradicional preparación del pacífico colombiano, con chicha de chontaduro y hoja de achira. (Herrera, 2025)*

Estado del arte

Uno de los referentes más destacados en la reinterpretación de la cocina tradicional sin perder su identidad es el chef mexicano Enrique Olvera. A través de su restaurante Pujol, ha logrado transformar platillos icónicos de la gastronomía mexicana, como el mole madre (figura 4), los tacos al pastor y los tacos de barbacoa (figura 5), aplicando técnicas contemporáneas sin alterar la esencia de los ingredientes autóctonos (PUJOL,2025).

Figura 4. *Deconstrucción del mole madre por Enrique Olvera (Price, 2016).*

Figura 5. *Interpretación de tacos de barbacoa por Enrique Olvera (Ishayik, 2016).*

En palabras de Enrique Olvera "Nuestra misión actual es dar continuidad a nuestras culturas y generar un impacto positivo", el enfoque no es sólo culinario, sino también cultural y ambiental, buscando siempre la armonía entre tradición e innovación" (ABASTUR *Hub*, 2024). Esta visión ha permitido que la cocina mexicana sea reconocida a nivel mundial, promoviendo su sostenibilidad y adaptación a nuevas tendencias sin perder su autenticidad.

Sin embargo, algunos críticos han señalado que, aunque mantiene los sabores y técnicas tradicionales, su presentación minimalista y su enfoque en restaurantes de alta cocina pueden distanciar a los comensales que buscan una experiencia más popular y cotidiana (Lezama, 2025).

A pesar de estas críticas, el ejemplo de Olvera ha demostrado ser una estrategia viable para equilibrar tradición e innovación tanto así que ha logrado conseguir dos estrellas Michelin en su restaurante Pujol (Price, 2016). Y logró llevarlo en 2022 al puesto número 5 en el World 's 50 Best Restaurants (Ishayik, 2016). Olvera afirma que su éxito está en la capacidad de valorar la identidad culinaria de su país mientras explora nuevas formas de expresión sin perder la esencia de los platillos originales (*ABASTUR Hub*, 2024). Este enfoque puede servir como referencia para la reinterpretación de la cocina payanesa, mostrando que la evolución gastronómica no implica necesariamente una pérdida de

autenticidad, sino una oportunidad para fortalecer y proyectar la tradición en un contexto global.

Referentes en Colombia

En el contexto colombiano, la chef Leonor Espinosa se establece como una figura emblemática en la fusión de tradición e innovación. A través de su restaurante Leo, se ha dedicado a explorar la biodiversidad del país, rescatando ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales de comunidades indígenas y afrocolombianas (Leo Restaurante, 2024). Espinosa no sólo reinterpreta platos tradicionales, sino que también investiga y documenta el patrimonio culinario de diversas regiones, creando una cocina que es tanto un homenaje a la tradición como una propuesta vanguardista (FUNLEO, 2021). Para Espinosa, no se trata simplemente de rescatar recetas antiguas, sino de reivindicar la cocina tradicional, reconociendo su valor y su relevancia en el presente (Payán, 2017). Esta reivindicación implica un respeto profundo por los ingredientes autóctonos y las técnicas ancestrales, que ella reinterpreta con la intención de fortalecer la identidad cultural de las comunidades (figura 6).

Al igual que Enrique Olvera, Espinosa busca generar un impacto positivo, trabajando directamente con comunidades locales para promover la sostenibilidad y el comercio justo (FUNLEO, 2021). Su labor ha sido reconocida con numerosos premios, incluyendo el premio Latin America's Best Female Chef en 2017 y el premio The World's 50 Best Restaurants Icon Award en 2022, consolidando su posición como una líder en la gastronomía mundial (Moseley-Williams, 2022).

Figura 6. *Plato basado en el amazonas: Pescado, quiche de agua, güesgüin, copoazú, arveja (Duque, 2019).*

En Popayán, aunque la innovación aún no está completamente arraigada, ya existen referentes que están comenzando a cambiar el panorama local. Un ejemplo destacado es Julián Muñoz, chef y consultor gastronómico. A pesar de contar con un restaurante enfocado en cocina italiana, Julián apuesta por el uso de ingredientes locales y de temporada, lo que lo ha llevado no solo a desarrollar propuestas de cocina fusión, sino también a crear platos de autor basados en la tradición payanesa y el aprovechamiento de productos.

Esta visión lo ha llevado a presentar sus creaciones en espacios relevantes como el Congreso Gastronómico de Popayán. Entre sus platos más representativos se destacan Homenaje a Tierra Adentro (figura 7), Envuelto de Maíz (figura 8) y Ecosistemas Comestibles (figura 9), todos ellos cargados de narrativa, territorio e identidad.

Figura 7. *Plato presentado por Julian Muñoz en congreso gastronómico Homenaje a tierra adentro: Pan de maíz añejo, cerdo laqueado en panela, cremoso de cuajada, ollucos y polvo de pino (@julianchef, 2024).*

Figura 8. *Envuelto de maíz, chicharrón, queso campesino, alioli de maní, amaranto suflado, cilantro y ají de piña (@julianchef, 2024).*

Figura 9. *Pan de yuca craquelado, pipián de arrancha y chulquin (@julianchef, 2024).*

Otro claro ejemplo de cómo la tradición puede dialogar con la innovación es Miriam Armenta Valencia *(figura 10)*, gestora de paz, docente y portadora de saberes de la cocina tradicional y ancestral del Cauca.

Figura 10. *Miriam Armenta Valencia, preñaditas de yuca rebozadas en harina de coca (Gómez, 2023).*

Desde su restaurante La Cocina de Armenta, Miriam ha liderado una labor comprometida con el rescate y la preservación del patrimonio culinario del Cauca. Aunque su

cocina se basa en prácticas tradicionales, ha comenzado a diversificarse, incorporando enfoques innovadores que mantienen la autenticidad de sus preparaciones (figura 11). A través de la investigación y la práctica constante, ha rescatado técnicas heredadas por generaciones, llevándolas a un contexto contemporáneo sin despojarse de su esencia (Corporación Gastronómica de Popayán, 2024). Al preguntarle sobre su participación en eventos gastronómicos, expresó: "Lo que busco es representar la cocina de mi tierra, mostrar ese Popayán bello que tenemos, sus alimentos, el espíritu de servicio de quienes habitamos este municipio. Este congreso nos da la oportunidad de demostrarle a la gente que Popayán no es lo que antiguamente decían, Popayán ahora es diferente" (Gómez, 2023).

Figura 11. *Plato de Miriam Armenta Valencia para el menú de degustación de Terra inca: pernil de cerdo ahumado y marinado en limón mandarino, Pipián, envueltos de mote con maní y queso y los ajíes tradicionales de piña y maní (@terraincasudamerica, 2024).*

Materiales y métodos

Esta sección describe el proceso metodológico desarrollado para alcanzar los tres objetivos específicos del proyecto, articulando técnicas de revisión documental, entrevistas

semiestructuradas y laboratorios de creación culinaria. Se detallan las etapas aplicadas en cada objetivo: la identificación y caracterización de los actores gastronómicos de Popayán; el análisis de sus percepciones frente a la tensión entre tradición e innovación; y el diseño de una propuesta culinaria que sintetiza los hallazgos del proceso investigativo. Esta estructura permite comprender de forma clara y sistemática cómo se construyó el diálogo entre los distintos referentes y cómo estos insumos derivaron en la creación final del proyecto.

Objetivo específico 1

Identificar y caracterizar a un conjunto de actores gastronómicos de Popayán que, desde diferentes roles (cocineras tradicionales, chefs, investigadores y gestores culturales), aportan a la construcción del diálogo entre tradición e innovación culinaria.

- **Etapa 1:**

  Se realizó una revisión documental sobre la gastronomía de Popayán, su reconocimiento como Ciudad Creativa de la UNESCO y el papel de los actores que conforman su ecosistema culinario. Se consultaron fuentes primarias y secundarias, incluyendo artículos académicos, publicaciones institucionales y material del Congreso Gastronómico de Popayán Paralelamente, se dialogó con profesores y personas con conocimiento en el tema, quienes brindaron orientación para identificar posibles roles y referentes.

- **Etapa 2:**

  A partir de esta revisión se elaboró un mapeo de los actores relevantes en la escena gastronómica local, priorizando la diversidad de roles y perspectivas. Se seleccionaron cinco referentes que representan distintos niveles de interacción con la tradición y la innovación. Esta selección permitió construir una muestra representativa de la gastronomía payanesa contemporánea, integrando voces de distintos orígenes y

experiencias. Cada participante aportó una mirada complementaria que facilitó el análisis del diálogo entre tradición e innovación desde lo académico, lo práctico y lo simbólico.

Objetivo específico 2

Analizar las percepciones, experiencias y saberes recopilados a través de entrevistas semiestructuradas, con el fin de reconocer los puntos de encuentro, tensiones y aprendizajes que configuran una visión contemporánea de la tradición gastronómica payanesa.

- **Etapa 1:**

  Se aplicaron entrevistas semiestructuradas de manera presencial a los cinco referentes seleccionados (ver Anexo 1). Tres de ellas se realizaron de forma individual, mientras que la conversación con la cocinera tradicional Gabriela Pérez y el chef innovador Julián Muñoz se desarrolló de manera conjunta, con el propósito de propiciar un intercambio directo de ideas entre ambos actores.

  Las entrevistas fueron guiadas por un instrumento con preguntas abiertas relacionadas con la tradición, la innovación, la identidad culinaria y el papel de la gastronomía en el desarrollo cultural de Popayán.

  Durante los encuentros se presentó a los participantes una preparación desarrollada previamente "Esferas de cerdo ahumado con ají de piña, cubiertas en una fritura de maíz amarillo y maní, servidas sobre un puré de pipián y acompañadas de un ají de maní" (figura 12) como recurso detonante de diálogo. Esta propuesta, inspirada en sabores e ingredientes locales, permitió generar una conversación sobre las posibilidades de reinterpretar la cocina tradicional sin perder su esencia, explorando la percepción de los entrevistados frente a la

innovación gastronómica.

Cada entrevista fue documentada mediante notas de campo y grabaciones de audio, previa firma del consentimiento informado.

Figura 12. *Preparación desarrollada previo al encuentro (Burbano & Páez, 2025)*

- **Etapa 2:**

  Posteriormente, se realizó la transcripción completa de las entrevistas para facilitar su análisis. A partir de estas transcripciones se buscaron patrones, diferencias, contrastes y coincidencias en las percepciones de los participantes sobre el diálogo entre tradición e innovación. Esta sistematización permitió identificar los temas más recurrentes y las tensiones conceptuales presentes en los discursos.

- **Etapa 3:**

  Con base en los hallazgos del análisis, se elaboró una síntesis interpretativa que permitió comprender cómo cada referente concibe la gastronomía payanesa desde

su rol y experiencia (ver Anexo 2). Esta etapa se enfocó en resumir y comparar los puntos de vista de forma clara y accesible, manteniendo la fidelidad a las ideas expresadas por los participantes.

Objetivo específico 3

Diseñar una propuesta culinaria final que integre los saberes, valores y reflexiones obtenidas en el proceso investigativo, como representación simbólica del diálogo entre tradición e innovación en la gastronomía de Popayán.

- **Etapa 1:**

  Con base en las entrevistas y en los elementos conceptuales más recurrentes (ingredientes autóctonos, técnicas tradicionales y valores simbólicos), se inició un proceso creativo de ideación culinaria que buscó materializar las conclusiones de la investigación en una propuesta tangible.

- **Etapa 2:**

  Se llevó a cabo un laboratorio gastronómico experimental en el que se exploraron diversas ideas y combinaciones de ingredientes, técnicas y presentaciones. Durante este proceso se elaboraron varios platos que sirvieron como ejercicios de reflexión y experimentación en torno a la identidad culinaria de Popayán, buscando integrar los conceptos de tradición, innovación y territorio (ver Anexo 3).

- **Etapa 3:**

  Finalmente, se seleccionó un plato de autor inspirado en el mestizaje de Popayán, entendido como la fusión de culturas, saberes y prácticas que definen su gastronomía. Esta propuesta se construyó tomando como base las ideas y opiniones de todos los referentes entrevistados, integrando en un solo plato la esencia de cada perspectiva. El resultado simboliza la unión entre memoria e innovación, y representa el diálogo colectivo que caracteriza a la cocina payanesa contemporánea.

Resultados

Objetivo 1

Identificar y caracterizar a un conjunto de actores gastronómicos de Popayán que, desde diferentes roles (cocineras tradicionales, chefs, investigadores y gestores culturales), aportan a la construcción del diálogo entre tradición e innovación culinaria.

- **Resultado 1:** La identificación y caracterización de los referentes gastronómicos de Popayán permitió evidenciar la diversidad de perspectivas que configuran el panorama culinario actual de la ciudad (figura 13). El contraste entre los distintos roles (tradicionales, innovadores, académicos, institucionales y cotidianos) reveló que la gastronomía payanesa no puede entenderse desde una sola mirada, sino como el resultado de una mezcla de saberes, prácticas y memorias colectivas.

  El proceso mostró que, aunque cada referente asume la cocina desde un lugar distinto, todos coinciden en reconocerla como una expresión viva del mestizaje cultural y del sentido de pertenencia local. Esta convergencia refuerza la idea de que la tradición y la innovación no son polos opuestos, sino complementarias dentro de la identidad culinaria del territorio.

Roles	**Representantes**
Memoria y consumo	María Gladys Muñoz
Institución y patrimonio: Funcionario público	Enrique Gonzáles Ayerbe
Academia y formación: profesor o investigador	Carlos Humberto Illera
Tradición: cocinera tradicional	Gabriela Pérez
Innovación: cocinero innovador	Julián Muñoz

Figura 13. *Tabla de roles y posibles representantes (Burbano & Páez, 2025).*

Objetivo 2

Analizar las percepciones, experiencias y saberes recopilados a través de entrevistas semiestructuradas, con el fin de reconocer los puntos de encuentro, tensiones y aprendizajes que configuran una visión contemporánea de la tradición gastronómica payanesa.

- **Resultado 2:** El análisis de las entrevistas permitió comprender las múltiples formas en que los actores gastronómicos de Popayán perciben la relación entre tradición e innovación, revelando que más que una oposición, ambos conceptos se entrelazan como partes complementarias del mismo sistema cultural. Los testimonios mostraron coincidencias en torno a la importancia del respeto por los ingredientes locales, la transmisión de saberes y la necesidad de adaptarse a los cambios sin perder la esencia. Las conversaciones individuales y la entrevista conjunta entre la cocinera tradicional Gabriela Pérez y el chef innovador Julián Muñoz (figura 14) fueron especialmente significativas, ya que evidenciaron cómo el diálogo directo entre generaciones y enfoques diferentes puede generar entendimiento mutuo y reconocimiento. A su vez, las opiniones del académico Carlos Humberto Illera, el gestor Enrique González Ayerbe (figura 15) y la consumidora tradicional Gladys Torres complementaron esta visión, aportando una mirada más amplia sobre la identidad gastronómica y su papel social.

  En conjunto, los resultados reflejan que en Popayán existe una voluntad compartida por mantener viva la memoria culinaria mientras se impulsa la creatividad y la sostenibilidad, entendiendo que el futuro de su gastronomía depende del equilibrio entre innovación responsable y tradición consciente.

Figura 14. *Entrevista en conjunto a Gabriela Pérez y Julián Muñoz (Burbano & Páez, 2025)*

Figura 15. *Entrevista a Enrique Gonzáles, director del congreso gastronómico (Burbano & Páez, 2025).*

Objetivo 3: Diseñar una propuesta culinaria final que integre los saberes, valores y reflexiones obtenidas en el proceso investigativo, como representación simbólica del diálogo entre tradición e innovación en la gastronomía de Popayán.

- **Resultado 3:** El desarrollo del plato final permitió materializar el diálogo entre tradición e innovación gastronómica en Popayán a través de una creación que sintetiza los aprendizajes, valores y reflexiones surgidos durante el proceso investigativo. A partir de las ideas expresadas por los referentes entrevistados, se definieron los elementos simbólicos y sensoriales que son base de la propuesta: el territorio como raíz, el mestizaje como identidad y la cocina como espacio de encuentro entre memorias y contemporaneidad.

  El resultado fue la "Milhoja payanesa de Birimbí y Naranja Agria" (figura 16), un postre que reinterpreta el birimbí, preparación ancestral afro-caucana elaborada a base de maíz fermentado, transformándolo en una crema pastelera dispuesta entre capas de hojaldre. Esta composición se complementa con una confitura de desamargado de naranja agria, ingrediente característico de la tradición conventual.

  Cada componente del plato fue concebido como una metáfora del mestizaje gastronómico de Popayán:

  El maíz y el birimbí evocan la raíz afroindígena.

  El hojaldre remite a la herencia colonial francesa.

  La confitura cítrica representa los sabores conventuales de la ciudad blanca.

Figura 16. *Milhoja payanesa de Birimbí y Naranja Agria (Burbano & Páez, 2025)*

Discusión

Los hallazgos de este proyecto confirman que la gastronomía de Popayán opera como un espacio donde convergen identidades, memorias y tensiones creativas. Esta comprensión coincide con lo planteado por Illera (2018), quien afirma que las cocinas del Cauca son una expresión de la historia social del territorio, moldeada por la interacción entre herencias indígenas, africanas y europeas. Las percepciones recogidas en las entrevistas muestran que los actores gastronómicos reproducen esta visión: entienden la cocina local como un tejido vivo donde cada práctica, plato o técnica conserva rastros de un pasado.

Al analizar las conversaciones con cocineros tradicionales e innovadores, se evidenciaron puntos de encuentro y fricción que reflejan lo señalado por Ramírez y Suárez (2021), quienes describen cómo la preservación de recetas heredadas puede entrar en tensión

con los intentos de reinterpretación creativa. En este estudio, esa tensión no se manifestó como una oposición, sino como un diálogo continuo en el que cada actor delimita su propia idea de “respeto” y sus límites. Algunos enfatizaron la importancia de mantener ingredientes identitarios, como señaló la cocinera tradicional Gabriela Pérez, para quien sustituir un ingrediente base (por ejemplo, reemplazar el maní del pipián por macadamia) rompería por completo la esencia del plato. Otros, por el contrario, destacaron la necesidad de innovar constantemente, argumentando que vivimos en un mundo acelerado y cambiante, donde la creatividad establece los nuevos límites y donde las generaciones actuales demandan transformaciones rápidas y propuestas actualizadas.

Por otro lado, los hallazgos del proyecto también coinciden con el planteamiento de Moreno-López et al. (2020), para quienes tradición e innovación no solo pueden coexistir, sino que pueden potenciarse mutuamente cuando se integran con equilibrio. La investigación evidenció que incluso entre los defensores de la cocina clásica payanesa existe una comprensión implícita de que la gastronomía debe evolucionar para mantenerse relevante ante nuevos públicos y generaciones. Esta postura refuerza la idea de que la reinterpretación respetuosa no elimina la identidad, sino que permite que el patrimonio culinario continúe transmitiéndose de manera significativa.

Sin embargo, no todos los planteamientos teóricos coinciden con esta investigación. Duque (2020) sostiene que cualquier modificación aplicada a las recetas tradicionales amenaza directamente su autenticidad, lo que implica que innovación y preservación serían dimensiones incompatibles. Esta postura contrasta con los hallazgos del proyecto, pues los referentes entrevistados (incluidos cocineros tradicionales) reconocieron que la transmisión culinaria siempre ha sido un proceso cambiante vinculado a las necesidades sociales y de cada generación. La evidencia recolectada demuestra que las reinterpretaciones pueden

mantener e incluso fortalecer el vínculo, siempre que se actúe con respeto por la memoria culinaria, las tradiciones y los ingredientes. La distancia entre lo planteado por Duque y lo observado en campo sugiere que el temor a la pérdida de esta memoria culinaria no proviene de la innovación en sí, sino de experiencias previas en las que ciertas reinterpretaciones ignoraron el trasfondo histórico de los platos e ingredientes. En consecuencia, más que rechazar la transformación, este contraste subraya la necesidad de establecer criterios claros y contextualizados para orientar la innovación, de modo que dialogue con el patrimonio.

Conclusiones

El proyecto *Tradición vs Innovación: Hacia un nuevo diálogo gastronómico* evidencia que la gastronomía de Popayán constituye un espacio de diálogo entre memoria, técnica y creatividad. A través de los encuentros con cocineros, académicos y gestores culturales, se comprueba que la tradición y la innovación no se oponen, sino que se complementan en la construcción del patrimonio culinario.

El trabajo demuestra que las tensiones entre ambos enfoques actúan como motor de reflexión y creación. La cocina payanesa se mantiene viva cuando las nuevas generaciones reinterpretan los saberes ancestrales con respeto por los ingredientes, las prácticas y la identidad del territorio.

La propuesta final, la *Milhoja payanesa de Birimbí y Naranja Agria*, materializa este diálogo al integrar ingredientes tradicionales con técnicas contemporáneas, simbolizando el mestizaje cultural que caracteriza a la ciudad.

Finalmente, se concluye que el futuro de la gastronomía de Popayán depende de la colaboración entre sus actores y de la continuidad de espacios de conversación y creación

colectiva que promuevan una innovación responsable y una tradición consciente, asegurando la sostenibilidad cultural del territorio.

Bibliografía

ABASTUR hub. (2024). Enrique Olvera: Innovación Sin Perder Identidad En Abastur 2024. https://www.abasturhub.com/nota/restaurantes/abastur-2024-asi-se-vivo-la-conferencia-de-enrique-olvera

Alcaldía Municipal. (2025). Reconocimientos UNESCO. Recuperado de https://www.popayan.gov.co/SecretariasyEntidades/Turismo/Paginas/Reconocimientos-UNESCO.aspx#gsc.tab=0

Andino, P. (2021). Popayán, cultura, gastronomía y religión. Recuperado de https://www.parlamentoandino.org/index.php/actualidad/noticias/67-popayan-cultura

Aviatur (2021). Popayán, la ciudad gastronómica de Latinoamérica | Aviatur.com. https://www.aviatur.com/blog/gastronomia/popayan-ciudad-gastronomica-latinoamerica

Bch, E. (2024, 29 mayo). LA DECONSTRUCCIÓN EN COCINA. Barcelona Culinary Hub. Recuperado 20 de febrero de 2025, de https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina

Concejo Municipal de Popayán. (2014). Acuerdo No. 013 de 2014 - Por medio del cual se adopta la Política Pública para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán . Recuperado de https://popayan.gov.co/NuestraAlcaldia/Normatividad/Acuerdo%20013%20de%202014.pdf

Cruz, L. (2024, 7 septiembre). XXII Congreso Gastronómico 2024: tradición, sabor y cultura. Proclama del Pacifico. https://www.proclamadelpacifico.com/xxii-congreso-gastronomico-2024-tradicion-sabor-y-cultura/

Duque Mahecha, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. BOLETÍN CULTURAL y BIBLIOGRÁFICO, VOL. LIV, N.o 98. Recuperado 20 de febrero de 2025, de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977/21375

Escrivá, M. (2018, 24 septiembre). Popayán, la ciudad blanca (y deliciosa) de Colombia. Traveler. https://www.traveler.es/viajes-urbanos/articulos/guia-de-viaje-que-hacer-que-ver-popayan-ciudad-blanca-de-colombia/13624

Fernández, J. P. (2022). Innovación y sostenibilidad en la gastronomía latinoamericana: Un análisis de las tendencias emergentes. Editorial Gastronómica del Pacífico. Recuperado de https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Gastronomia-tendencias-

y-estrategias-digitales-arte-cultura-y-nuevas-tecnologias-en-America-Latina-y-el-Caribe.pdf

FUNLEO. (2021). Funleo. Qué Hacemos? http://www.funleo.org/que-hacemos/

GCP. (2024, 24 septiembre). Edición XXII - Congreso Gastronómico de Popayán. Congreso Gastronómico de Popayán. https://gastronomico.org.co/congresos/edicion-xxii/

GCP. (2025, 29 agosto). La Corporación • Congreso Gastronómico de Popayán. Quienes Somos? https://gastronomico.org.co/la-corporacion/

González, L., & Pérez, R. (2019). Impacto del turismo gastronómico en Popayán: Un enfoque cultural y económico. Revista Colombiana de Turismo, 14(3), 78-101. Recuperado de https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstreams/fe30f078-7b49-4822-836c-52098ca280a3/download

Guevara, X. (2021). Revalorización de la cocina andina a través de la innovación culinaria. Revista de Gastronomía y Cultura, 7(1), 55-74. Recuperado de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977

Gutiérrez, S. (2022). Percepción de la cocina tradicional en la era de la globalización: Un estudio comparativo en Colombia y México. Estudios Gastronómicos Latinoamericanos, 5(4), 89-110. Recuperado de https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstreams/6883b7a3-5c98-478c-a41c-d3a5c15bc149/download

Herrera Erazo, J. (2025). *Menú – La Vereda Cocina de origen*. La Vereda Restaurante.

https://laveredarestaurante.com.co/specialities/

Ishayik, E. (2016, 23 marzo). From Mexico City, the Only Taco Recipe You'll Ever Need.

Condé Nast Traveler. https://www.cntraveler.com/stories/2016-03-23/from-mexico-

city-the-only-taco-recipe-youll-ever-need

Julian Muñoz [@jucinero]. (26 septiembre de 2024) Homenaje a tierra adentro-Bocado para el XXII congreso gastronómico de popayan [fotografía]. instagram. https://www.instagram.com/p/DAYYGicJdLs/?igsh=aXlzOW5rc29jaGNy

Julian Muñoz. [@jucinero]. (2024, febrero 19). Envuelto de mazorca dulce, chicharrón, queso campesino, alioli de maní, amaranto suflado, cilantro y ají de piña [Fotografía]. Instagram. https://www.instagram.com/p/C3iYpRVg-ed/?hl=es-la&img_index=1

Julian Muñoz. [@jucinero]. (2024, marzo 7). #tbt Recordando estos ecosistemas comestibles en compañía de amigos, anécdotas y experiencias vividas. [Fotografía]. Instagram. https://www.instagram.com/p/C4OEDBcMENG/

Juliana Duque. (2019, 5 agosto). Transformación entre el arte y la gastronomía. C& AMÉRICA LATINA. https://amlatina.contemporaryand.com/es/editorial/leonor-espinosa-funleo/

López, C. (2023). Cocina popular en Popayán: La importancia de los puestos informales en la preservación del patrimonio culinario. Universidad del Cauca. Recuperado de https://www.academia.edu/37170836/Al_rescate_de_la_cocina_colombiana_Discursos_y_pr%C3%A1cticas_para_la_construcci%C3%B3n_del_men%C3%BA_nacional

Mendoza, P. (2023). Encuentros gastronómicos como espacios de diálogo entre tradición e innovación: Experiencia en Popayán. Revista de Gastronomía y Sociedad, 6(2), 33-49. Recuperado de https://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/view/29

Ministerio de Cultura. (2017). Cocina tradicional de Popayán: Patrimonio cultural inmaterial de Colombia. Bogotá: Imprenta Nacional. Recuperado de https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf

Montoya, C. H. I. (2013). 008 Las cocinas del departamento del Cauca. Scribd. https://es.scribd.com/document/322713667/008-Las-Cocinas-Del-Departamento-Del-Cauca?utm

Moreno-López, N. M., Sánchez-Torres, A. I., Del Pilar Pérez-Raigoso, A., & Alfonso-Solano, J. N. (2020). TRADICIÓN ORAL y TRANSMISIÓN DE SABERES ANCESTRALES DESDE LAS INFANCIAS. https://www.redalyc.org/journal/3439/343963784011/html

Moseley-Williams, S. (2022, 17 mayo). Leonor Espinosa puts Colombia on the global culinary map as The World's Best Female Chef 2022. 50B - STORIES. https://www.theworlds50best.com/stories/News/worlds-best-female-chef-2022-leonor-espinosa.html

Muñoz Bravo, J. C. (2024). Plan de desarrollo del municipio de Popayán. Alcaldía de Popayán. Recuperado 13 de noviembre de 2025, de https://www.popayan.gov.co/NuestraAlcaldia/PlanDesarrollo/Plan%20de%20Desarrollo%202024%20-%202027.pdf

Nieto Mejia, A. (2018) Gastronomía y turismo: una reflexión cultural. Scielo. Recuperado 10 de noviembre de 2025, de https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf

Ojeda, D. (2014). Cocina colombiana para amantes del buen gusto: Una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana [Tesis de maestría, Pontificia Universidad Javeriana]. Bogotá: https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/10523/CastilloRiosJennyLizeth2014.pdf#:~:text=gusto%20repository,la%20cocina%20tradicional%20colombiana

Olvera, E. (2018). Transformando la tradición: Cómo reinterpretar la cocina mexicana sin perder su identidad. Fondo Editorial de la Gastronomía. Recuperado de https://books.google.com/books/about/COLOMBIA_Cocina_tradici%C3%B3n_i_cultura.html?id=kJYdDAAAQBAJ

Payán, S. (2017, 8 febrero). Leonor Espinosa: «hay que reivindicar la cocina tradicional, no rescatarla». Cerosetenta. https://cerosetenta.uniandes.edu.co/leonor-espinosa-hay-que-reivindicar-la-cocina-tradicional-no-rescatarla/

Price, L. (2016, 28 octubre). Enrique Olvera reveals the Mexican drink you've probably never heard of. 50B - STORIES. https://www.theworlds50best.com/stories/News/enrique-olvera-reveals-the-mexican-drink-youve-probably-never-heard-of.html

Procolombia. (2024). Turismo Popayán. Colombia Travel. Recuperado 13 de noviembre de 2025, de https://colombia.travel/es/popayan

PUJOL. (2025). Acerca de Pujol. https://pujol.com.mx/acerca-de/#menu

Ramírez, J., & Suárez, M. (2021). Cocina y tradición: La percepción de los cocineros tradicionales frente a la innovación gastronómica en Colombia. Revista de Estudios Gastronómicos, 12(1), 67-89. Recuperado de https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstreams/fe30f078-7b49-4822-836c-52098ca280a3/download

Real Academia Española. (2024). Tradición | Definición | REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed. Recuperado 20 de febrero de 2025, de https://dle.rae.es/tradici%C3%B3n

Real Academia Española. (2024). innovación | Definición | REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed. Recuperado 20 de febrero de 2025, de https://dle.rae.es/tradici%C3%B3n

Redaccion, & Redaccion. (2024, 7 agosto). Las mejores Tortillas para GastroPlanet - Gastroplanet. Gastroplanet - Revista de gastronomía. https://www.gastroplanet.es/secciones/gastronomia/tortillas_las_mejores/

Restrepo, F. (2020). Sabores de Popayán: Recetario y estudio de la gastronomía del suroccidente colombiano. Editorial Gastronómica del Valle. Recuperado de

https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstreams/6883b7a3-5c98-478c-a41c-d3a5c15bc149/download

Restrepo Manrique, C. (2012). La alimentación en la vida cotidiana. Ministerio de Cultura. Recuperado 10 de noviembre de 2025, de https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%206.pdf?utm

Anexos:

Anexo 1: Entrevista semi estructurada

1. ¿Qué representa para usted la gastronomía de Popayán en términos de identidad cultural y memoria?

2. ¿Qué ingredientes, técnicas o preparaciones considera esenciales para reconocer la tradición popayaneja?

3. Al probar esta entrada, ¿qué sensaciones, recuerdos o ideas le genera?

4. ¿En qué aspectos percibe que esta propuesta respeta la tradición y en cuáles introduce innovación?

5. ¿Qué le parece más atractivo del plato (sabores, texturas, presentación) y qué mejoraría para equilibrar tradición e innovación?

6. Si pensáramos un postre que dialogue con la entrada, ¿qué ingredientes o sabores tradicionales cree que deberían inspirarlo?

7. ¿Qué tipo de innovaciones (en técnica, presentación o combinación de sabores) le parecerían interesantes para reinterpretar un postre típico de Popayán?

8. ¿Cree que estas reinterpretaciones pueden ayudar a que nuevas generaciones o visitantes se acerquen a la cocina de Popayán? ¿Por qué?

9. ¿Qué riesgos identifica al transformar recetas tradicionales de esta manera?

10. En su opinión, ¿cómo podrían propuestas como esta aportar a la sostenibilidad cultural y económica de la región?

Anexo 2: Síntesis de las entrevistas actor gastronómico

Enrique González Ayerbe (Director del Congreso Gastronómico de Popayán)

Enrique concibe la gastronomía de Popayán como el eje identitario de la ciudad y como un patrimonio vivo sostenido por la conversación permanente, las investigaciones y los espacios

institucionales como el Congreso Gastronómico. Reconoce la tradición en ingredientes emblemáticos y celebra que las nuevas generaciones estén recuperando preparaciones locales. La entrada le evoca un sabor plenamente payanés y considera que logra un balance entre tradición e innovación mediante técnicas y presentaciones modernas sin alterar la esencia. Sugiere moderar la acidez para mayor armonía. En postres, invita a inspirarse en la dulcería conventual y en frutas locales como granadilla, mora de castilla o piñuela. Señala que la innovación debe ser respetuosa con la esencia tradicional y que reinterpretaciones bien hechas atraen nuevos públicos. Además, asegura que las técnicas contemporáneas pueden aportar eficiencia y sostenibilidad económica sin comprometer la identidad cultural.

Carlos Humberto Illera (Académico e investigador de cocinas tradicionales de la universidad del Cauca)

Carlos afirma que la gastronomía payanesa es un mosaico de mestizajes entre cocinas indígenas, afro y europeas, y que su identidad no se reduce a unos pocos platos icónicos. Para él, reconocer la tradición exige estudiar los territorios, recorrer los mercados y, sobre todo, cocinar con bibliografía: consultar recetarios antiguos, documentos históricos y fuentes que permitan comprender cómo se han construido y transmitido las preparaciones a lo largo del tiempo. Sobre la entrada, destaca el buen sabor general y el potencial del concepto, aunque considera que la piña domina en exceso. Valora que la tradición se respete en el pipián y el ají de maní, y que la innovación se exprese principalmente en la forma y en el formato contemporáneo del bocado. Sugiere mantener la identidad del plato reduciendo el protagonismo de los sabores ácidos. Para un postre, propone partir del birimbí, una preparación ancestral de maíz fermentado y llevarlo a nuevas texturas como natillas o flanes acompañados de frutas locales. Ve la innovación como un proceso natural e inevitable que no representa riesgo siempre que no se distorsione la esencia. Considera que estas propuestas

pueden fortalecer la sostenibilidad cultural y económica al revalorizar saberes locales y dinamizar cadenas productivas.

María Gladys Muñoz (Consumidora tradicional y portadora de memoria familiar)

Para Gladys, la gastronomía del Cauca está profundamente ligada a los recuerdos familiares y al legado de su abuela y de la vida en el campo. Asocia la tradición a ingredientes cultivados artesanalmente (maní, maíz, fríjol, yuca, arracacha) y a preparaciones simples y "muy naturales". La entrada le despierta nostalgia y sensaciones de infancia, reconociendo los sabores del territorio. Considera que la propuesta respeta la tradición y aporta innovación al combinar ingredientes de forma poco habitual en su época. Destaca la textura y el sabor, sugiriendo únicamente más color para mayor atractivo visual. Para un postre en diálogo con la entrada propone trabajar con maní dulce, panela, guayaba o plátano maduro, ingredientes que conserva como memorias afectivas. Cree que estas reinterpretaciones acercan a los jóvenes a la cocina tradicional en formatos más modernos y saludables. No percibe grandes riesgos en transformar las recetas, pues la cocina "debe adaptarse a los tiempos". Ve valor cultural y económico en promover preparaciones basadas en productos locales y en la continuidad de los saberes culinarios.

Gabriela Pérez (Cocinera tradicional de la plaza de mercado Bolívar de Popayán, formada por portadoras de saber)

Gabriela entiende la gastronomía payanesa como parte de su vida y como una responsabilidad heredada de las abuelas y cocineras que la formaron. Identifica ingredientes esenciales como maní, papa colorada, ají dulce, cebolla larga, achiote y panela, y técnicas como la cocción lenta, el fogón, el tostado y el molido manual. La entrada le genera recuerdos ligados a sus maestras y a sus primeros contactos con el pipián hace décadas. Considera que el plato respeta la tradición en sabor e ingredientes, pero reconoce la

innovación en la textura del pipián y en la combinación con cerdo fuera de lo típico. Sugiere disminuir la cremosidad y aumentar el color con achiote. Para el postre, recomienda reinterpretar los desamargados propios de Popayán (papayuela, naranja, papa cidra) o rosquillas y dulces asociados a celebraciones tradicionales. Cree que la innovación puede atraer a jóvenes sin perder lo esencial, siempre y cuando no se modifiquen ingredientes que definen las preparaciones. Señala que estas reinterpretaciones ayudan a conservar el oficio y promover la economía local en las plazas de mercado.

Julián Muñoz (Chef contemporáneo e innovador popayanejo)

Julián concibe la gastronomía de Popayán como un acto de memoria que vive en las cocinas familiares y en el compromiso de mantener la raíz cultural. Para él, la tradición se expresa en el uso integral del alimento, en los cortes humildes del mercado y en la cocina de fogón. Al probar la entrada, percibe un buen sabor general, aunque señala que faltó la profundidad típica que aporta la grasa del cerdo tradicionalmente usada en el pipián. Reconoce respeto a la tradición en los ingredientes y sabores, y destaca la innovación en las formas, texturas y presentación en formato de bocado. Recomienda usar cortes de cerdo más jugosos y trabajar mejor la coloración del pipián. Para un postre, propone arriesgarse con ingredientes del territorio (queso de cabeza, tocino, dulces tradicionales) llevados a nuevas texturas y técnicas aprendidas en la formación culinaria. Considera que las reinterpretaciones abren puertas para que nuevas generaciones se conecten con los sabores locales y advierte que el mayor riesgo es perder la raíz al sustituir ingredientes esenciales o desconocer los procesos tradicionales. Señala que la sostenibilidad cultural emerge cuando tradición e innovación trabajan juntas con productores, cocineras y academia.

Anexo 3: Registro fotográfico del proceso culinario

Anexo 3.1. *Preparación de pipián (Burbano & Páez, 2025).*

Anexo 3.2. *Preparación de mezcla de maíz amarillo y maní para la fritura (Burbano & Páez, 2025).*

Anexo 3.3. *Preparación cerdo ahumado con ají de piña (Burbano & Páez, 2025).*

Anexo 3.4. Esferas de cerdo ahumado con ají de piña, cubiertas en una fritura de maíz amarillo y maní. *(Burbano & Páez, 2025).*

Anexo 3.5. Preparación de birimbí *(Burbano & Páez, 2025)*.

Anexo 3.6. Preparación crema pastelera de birimbí *(Burbano & Páez, 2025)*.

Anexo 3.7. Proceso de preparación de mermelada de desamargado de naranja agria *(Burbano & Páez, 2025).*

Anexo 3.8. Mermelada de desamargado de naranja agria embotellada *(Burbano & Páez, 2025).*