

Sabores Entrelazados: Menú de degustación en tres tiempos que explora la fusión gastronómica entre Venezuela y Colombia, enfocado en migrantes y comunidad local de Cali, Valle del Cauca.

Bairon Bolaños

Gastronomía y Artes culinarias

Universidad Javeriana Cali
Nadia Chujfi

Mayo 22 de 2024

Tabla de contenido

Resumen	3
Planteamiento del proyecto y justificación de la propuesta	4
Objetivo general	7
Objetivos específicos.....	7
Maco teórico y estado del arte.....	7
Materiales y métodos	11
Desarrollo del menú	12
Ideación del performance	16
Desarrollo del proyecto con el objetivo	19
Conclusión	21
Bibliografía	22

Resumen

El proyecto "Sabores Entrelazados" propone un menú de degustación en tres tiempos que fusiona la gastronomía venezolana y colombiana, con el objetivo de promover la integración social y el diálogo intercultural entre migrantes venezolanos y la comunidad local de Cali, en el Valle del Cauca.

Se parte de la premisa de que la gastronomía puede ser una herramienta poderosa para unir personas de diferentes culturas. La propuesta consiste en crear una experiencia culinaria única que combine sabores, tradiciones y expresiones artísticas de ambos países, fomentando así el intercambio cultural y la comprensión mutua.

El evento se llevó a cabo en el barrio Pance de Cali, Valle del Cauca, el día 3 de mayo de 2024. Se invitó a un grupo diverso de personas, incluyendo migrantes venezolanos, profesionales de la gastronomía y ciudadanos de Cali. La actividad central consistió en una degustación de platos típicos venezolanos y colombianos, acompañada de música en vivo y recitales de poesía.

"Sabores Entrelazados" se destacó como una experiencia exitosa. Los participantes disfrutaron de la comida, la música y la poesía, sintiéndose motivados a conocer más sobre las culturas venezolana y colombiana. Las entrevistas realizadas a los participantes reflejaron que el proyecto trascendió la mera degustación de alimentos, generando reflexiones sobre la relación entre migrantes y locales, y promoviendo la comprensión mutua y la construcción de puentes entre ambas culturas.

Este proyecto demuestra el potencial de la gastronomía como herramienta para el diálogo intercultural. Se recomienda continuar desarrollando iniciativas similares para promover la integración social y el entendimiento entre diferentes comunidades en Cali.

Además, se sugiere llevar a cabo investigaciones adicionales que profundicen en el impacto de la gastronomía en la construcción de relaciones interculturales, y desarrollar programas educativos que sensibilicen a la población sobre la importancia de la diversidad cultural y el respeto a las diferencias.

Finalmente, "Sabores Entrelazados" representa una iniciativa innovadora y valiosa que puede contribuir significativamente a la integración social y el diálogo intercultural en la ciudad de Cali. Se alienta a seguir adelante con proyectos de esta índole para construir una sociedad más inclusiva y respetuosa de la diversidad.

Palabras clave: Exploración culinaria, cultura, menú de degustación, migración, cocina fusión.

Planteamiento del problema y justificación de la propuesta

Cali, conocida como la "Capital Mundial de la Salsa" (Calle, 2011), se ubica en el suroeste de Colombia, específicamente en el valle geográfico del río Cauca. Rodeada por las montañas de la Cordillera Occidental de los Andes, esta ciudad emerge como un destino culturalmente rico y visualmente impresionante (Alcaldía de Santiago de Cali, 2014). Más allá de su reputación como epicentro de la música y el baile, Cali también se destaca como un importante centro económico en la región. No obstante, lo que verdaderamente distingue a esta ciudad es su clima cálido y agradable durante todo el año, convirtiéndola en un destino ideal para visitantes y residentes por igual.

Cali puede ser considerada una ciudad multicultural, dado que alberga comunidades afrodescendientes, indígenas, palenqueras, entre otros (Angulo, 2023). La fundación de Cali se atribuye al español Sebastián de Belalcázar, quien arribó a este territorio después de establecer Popayán y Pasto. En esta etapa histórica, la esclavitud estaba en su apogeo, lo que resultó en la presencia de esclavos africanos que trabajaban en las haciendas situadas en los alrededores de la ciudad (Equipo patrimonio cultural material, 2023). Este contexto dio lugar a la formación de una comunidad mestiza, compuesta por españoles, africanos e indígenas locales, cuyos conocimientos se entrelazaron al coexistir en el mismo territorio, dando origen a una cultura diversa que hasta el día de hoy representa al Pacífico colombiano y al Valle del Cauca (Guevara, 2020).

Como menciona Gutiérrez (2020) en su revista de ciencias sociales, la migración ha sido una constante a lo largo de la historia de la humanidad, motivada por diversos factores que han llevado a las personas a buscar nuevas y mejores oportunidades. Uno de los fenómenos más recientes que ha impulsado la migración es la crisis económica, política y social que ha afectado a Venezuela, forzando a sus ciudadanos a abandonar el país en busca de un futuro más prometedor. Entre los destinos afectados por esta migración se encuentra Colombia, que ha servido como ruta de tránsito hacia otros países, como evidencia el cruce por el Darién en la frontera con Panamá. Sin embargo, muchos de los migrantes han optado por quedarse en Colombia. Según datos proporcionados por el Grupo Interagencial sobre Flujos Migratorios Mixtos (GIFMM) en Colombia para el año 2020, se registraron 1,788,380 venezolanos en el país, de los cuales 93,259 se encontraban en el Valle del Cauca y 62,549 en la ciudad de Cali (GIFMM, 2020) (Figura 1).

La migración no solo implica un desplazamiento geográfico, sino también una transformación social y cultural tanto para los migrantes como para las comunidades receptoras. En el caso específico de Colombia, la llegada masiva de venezolanos ha generado cambios significativos en diversos aspectos de la vida cotidiana, desde el mercado laboral hasta la dinámica social y cultural (M., y otros, 2021). Esta integración de nuevas poblaciones enriquece el tejido social y contribuye a la diversidad cultural de la región.

Es importante destacar que la migración venezolana hacia Colombia plantea desafíos en términos de integración social, acceso a servicios básicos y protección de los derechos humanos de los migrantes. Por tanto, es crucial una respuesta integral y colaborativa por parte de todos los actores involucrados para garantizar el bienestar tanto de los migrantes como de la comunidad receptora.

Para esta investigación, se propone la creación de un menú que promueva la integración entre la cultura venezolana y la colombiana, centrándose específicamente en las culturas caleña y venezolana. Se diseñó un menú de tres tiempos, que incluyó entrada, plato fuerte y postre, fusionando ingredientes representativos de ambas culturas con el objetivo de crear una experiencia gastronómica que trascienda lo meramente alimenticio.

La intención principal es generar emociones en los comensales que permitan evidenciar una conexión genuina entre las dos culturas, promoviendo así la unidad, la empatía y el respeto mutuo. Se busca ir más allá de ofrecer simplemente una cena o un almuerzo; se aspira a presentar una experiencia que impacte al comensal, conectándolo con los platos servidos y despertando su interés por conocer y valorar la diversidad cultural presente en ambos países.

Para lograr este propósito, cada elemento del menú se seleccionará cuidadosamente para reflejar aspectos significativos de las culturas caleña y venezolana, desde los ingredientes hasta la presentación de los platos, involucrando expertos en gastronomía y diseñadores de experiencia.

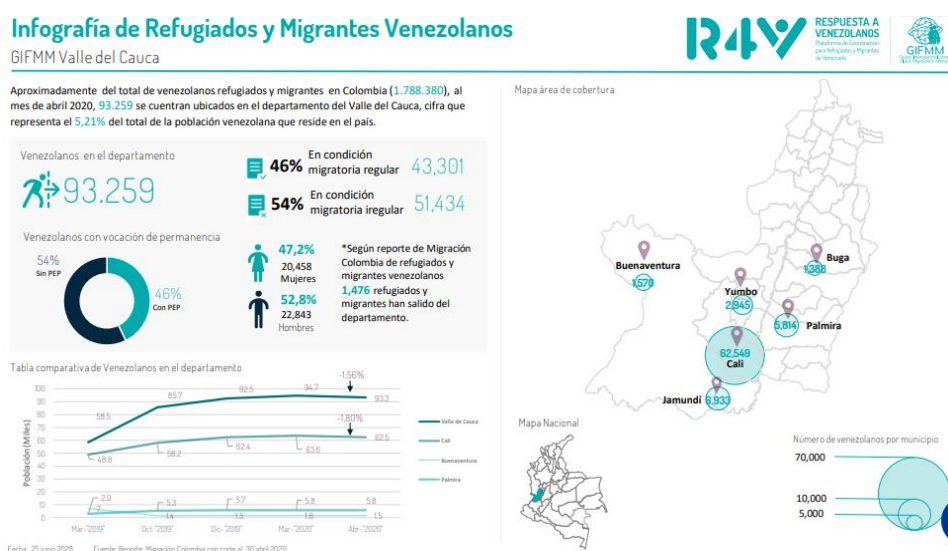


Fig 1. GIFMM. (2020). Infografía de refugiados y migrantes venezolanos [Infografía]. Recuperado de https://www.r4v.info/sites/default/files/2021-06/Infograf%C3%ADa_Refugiados_y_Migrantes_Valle_del_Cauca_VF%20%281%29.pdf

Objetivo general

Presentar un menú de tres tiempos aplicando la cocina fusión para crear lazos entre Colombia y Venezuela, enfocado en los migrantes venezolanos y la comunidad local de la ciudad de Cali, Valle del Cauca.

Objetivos específicos

1. Contextualizar la temática de la cocina fusión, con el propósito de resaltar ingredientes, preparaciones locales e influencias migratorias a través de una revisión documental histórica y cultural.
2. Formular un menú de tres tiempos con el objetivo de representar la unión y empatía, mediante la creación de una entrada, plato fuerte y postre.
3. Presentar una experiencia gastronómica que consista en la reinterpretación de ingredientes y técnicas, con el fin de fusionar la gastronomía caleña y venezolana, y así crear un espacio de conexión y empatía con ambas tradiciones.

Marco teórico y estado del arte

La migración constituye uno de los pilares fundamentales de este estudio. Sin embargo, es crucial indagar en los mecanismos que la propician. A lo largo de la historia de la humanidad, la migración ha sido un fenómeno recurrente, evidenciado incluso en teorías como la de Charles Darwin en "El Origen de las Especies", donde se plantea una visión sobre la evolución humana. Desde los primeros Homo sapiens, la capacidad de razonamiento ha permitido el desarrollo de comunidades que se han adaptado y transformado a lo largo del tiempo, clasificándose en razas según los cambios físicos presentes en diferentes grupos humanos.

Dentro de estas comunidades, destacan los nómadas, un grupo de personas que se desplaza sin un destino fijo, generalmente en busca de recursos alimenticios. Aunque su estilo de vida parezca errante, estos nómadas acumulan conocimientos durante sus travesías que les permiten adaptarse al entorno y garantizar su supervivencia (Katzer, 2021). Esta

forma de migración ilustra cómo los desplazamientos pueden conducir a la adquisición de nuevos saberes y a la reestructuración del sistema de vida.

En la actualidad, los procesos migratorios se clasifican en diversas categorías, dependiendo de la situación que motive la toma de esta decisión. La migración contemporánea refleja una multiplicidad de factores, que van desde conflictos políticos y sociales hasta cambios ambientales y económicos. Estos motivos impulsan a individuos y comunidades a desplazarse en busca de mejores condiciones de vida y oportunidades.

Por tanto, comprender los distintos tipos y causas de la migración es esencial para abordar de manera efectiva sus implicaciones en la sociedad contemporánea. El estudio de estos fenómenos migratorios contribuye a ampliar nuestro conocimiento sobre la dinámica humana y a desarrollar estrategias de intervención más adecuadas para abordar los desafíos que plantea la movilidad humana en el mundo actual.



Fig 2. Rojotse, P. (2023). Tipos de migración [Imagen]. TU GUÍA DE APRENDIZAJE. Recuperado de <https://tuguideaprendizaje.co/taller-las-migraciones/>

La migración conlleva una serie de causas y consecuencias tanto en el país de origen como en el de destino, impactando diversos aspectos sociales, políticos, culturales y económicos, entre otros. Por lo tanto, resulta fundamental examinar las ventajas y desventajas que pueden surgir en ambas naciones (Ver Figura 3).

En el país de origen, la migración puede generar una serie de efectos. Por un lado, la salida de individuos puede aliviar la presión sobre recursos limitados y el mercado laboral, reduciendo así la competencia interna por empleos y oportunidades. Además, los migrantes que envían remesas a sus familias pueden contribuir al desarrollo económico de sus comunidades de origen. Sin embargo, la migración también puede ocasionar la pérdida de capital humano y talento, así como la interrupción de la estructura familiar y social, lo que puede tener efectos negativos a largo plazo en la cohesión comunitaria y el desarrollo local.

Por otro lado, en el país de destino, la migración puede tener impactos significativos. Por ejemplo, puede contribuir a la diversificación cultural y al intercambio de ideas, enriqueciendo así la sociedad receptora. Además, los migrantes suelen ocupar empleos que no son deseados por la población local, cubriendo así vacantes laborales y contribuyendo al crecimiento económico. Sin embargo, la migración también puede generar tensiones sociales y políticas, especialmente en términos de competencia laboral y acceso a servicios públicos, lo que puede llevar a conflictos y discriminación.

		Consecuencias	
		Positivas	Negativas
Lugar	Origen	<ul style="list-style-type: none"> Disminuye la presión sobre los empleos y recursos naturales La población de retorno adquirió nuevas habilidades 	<ul style="list-style-type: none"> Fuga de cerebros Fuga de fuerza laboral Desintegración familiar La población de retorno pierde las tradiciones
	Destino	<ul style="list-style-type: none"> Enriquecimiento cultural Aumento de la población productiva Contribución a la economía local 	<ul style="list-style-type: none"> Vulnerabilidad de la población indocumentada Racismo Políticas públicas restrictivas a la migración Mayor competencia por los empleos Explotación laboral de los migrantes indocumentados Inadaptabilidad al nuevo contexto cultural Sobreexplotación de los recursos naturales

Fig. 3. Rojotse, P. (2023). Consecuencias de la migración [Imagen]. tu guía de aprendizaje. Recuperado de <https://tuguia de aprendizaje.co/taller-las-migraciones/>

La migración venezolana hacia Colombia ha supuesto un reto humanitario en la región. En respuesta a esta crisis, el Estado colombiano ha implementado diversas medidas para brindar apoyo a los migrantes, enfocándose en la regularización migratoria, la atención humanitaria, la integración social y económica, y la cooperación internacional.

Un pilar fundamental ha sido la creación del Estatuto Temporal de Protección para Migrantes Venezolanos (ETPV) en 2021, el cual regulariza la situación de más de 1.8 millones de venezolanos en el país, otorgándoles acceso a derechos básicos como salud, educación y trabajo (Cancillería de Colombia, 2021). Además, se ha implementado el Registro Único de Migrantes Venezolanos (RUMV) para facilitar el acceso a servicios y programas sociales (Migración Colombia, 2023).

Colombia ha trabajado con organismos internacionales como ACNUR y la OEA para movilizar recursos y apoyo para la atención a los migrantes, y ha realizado campañas de sensibilización para promover la integración social y combatir la xenofobia (Cancillería de Colombia, 2021).

Para promover la integración social y combatir la xenofobia desde la gastronomía, se propuso un menú por tiempos o menú de degustación. Esta expresión culinaria hace referencia a platos seleccionados que se presentan en un orden lógico con el fin de crear una experiencia única al comensal.

La presentación de menú por tiempos tuvo reconocimiento a partir de la década de los noventa, de la mano de grandes chefs como Ferran Adrià y Thomas Keller, quienes llevaron la cocina a otro nivel. Ferran Adrià innovó en la gastronomía al trabajar con la cocina molecular en su restaurante El Bulli, siendo catalogado como uno de los mejores restaurantes. Thomas Keller, por su lado, es conocido por la perfección en sus platos y la alta calidad de sus ingredientes, como se puede evidenciar en sus restaurantes The French Laundry en California y Per Se en Nueva York. Ambos chefs se enfocaron en ofrecer una experiencia al comensal que va más allá de lo meramente organoléptico, incentivando la innovación, la creatividad y el trabajo con sentido.

En este período, también se puede hablar de la cocina de fusión, que combina elementos de diferentes culturas, incorporando técnicas, ingredientes y sabores para presentar platos únicos e innovadores (Mar del Zur, 2022). Esta cocina refleja la globalización e intercambio cultural presentes en el mundo actual. Un ejemplo de esta fusión es la cocina Nikkei, que fusiona tradiciones culinarias de Perú y Japón, presentando platos con ingredientes frescos peruanos con técnicas de sushi y ceviche japonesas (Teka,

2019). Uno de los mayores referentes de la cocina Nikkei es Mitsuharu Tsumura, conocido como "Micha", quien, después de estudiar en Le Cordon Bleu en París y trabajar en restaurantes de Francia y Japón, abrió su restaurante Maido en Perú en 2009 (S.Pellegrino & Acqua Panna, 2024).

Materiales y métodos

Colombia y Venezuela, dos naciones hermanas, se han visto entrelazadas a través de la historia. En 1819, bajo el liderazgo del prócer Simón Bolívar, se conformó la Gran Colombia, un sueño de unidad que integraba los territorios que hoy conocemos como Ecuador, Venezuela y Colombia (The Editors of Encyclopedia Britannica, 2024). La Gran Colombia, en su mayoría habitada por indígenas nativos, se disolvió en 1831, dando origen a tres estados independientes. A pesar de su separación política, Colombia y Venezuela conservan un profundo legado cultural y culinario, fruto de un pasado compartido y de la influencia de diversos pueblos (La Ley, 2024).

La gastronomía de Colombia y Venezuela, al igual que la de muchos países latinoamericanos, es un crisol de sabores que refleja la herencia indígena, africana y española. Esta mezcla cultural se hace evidente en la utilización de ingredientes como el maíz, la yuca, el plátano, el arroz y el ají, elementos básicos en la cocina de ambos países (Msc Invernaderos, 2018).

Un ejemplo claro de la estrecha relación culinaria entre Colombia y Venezuela son las preparaciones como la arepa, la empanada, el tamal y la hallaca (Comer y Beber, 2024). Aunque en cada país estas recetas presentan variaciones propias, su esencia y base fundamental coinciden. La arepa, hecha de maíz molido, es un alimento básico en ambos países, mientras que la empanada, rellena de carne, queso u otros ingredientes, es un popular aperitivo. El tamal, envuelto en hojas de maíz o plátano, y la hallaca, rellena de carne y envuelta en hojas de bijao, son platos más elaborados que se disfrutan en ocasiones especiales.

En Colombia, la ciudad de Cali, capital del Valle del Cauca, se convierte en un escenario gastronómico de gran riqueza (Marca País Colombia, 2018). Su ubicación en el Pacífico colombiano le otorga acceso a una gran variedad de ingredientes frescos y

exóticos, como el lulo, el chontaduro, el borojó, el maíz, el plátano y la yuca. Estos productos se convierten en la base de platos típicos como el sancocho, un sustancioso caldo de carne y verduras (Colombiapaís, 2024). Las fritangas, puestos callejeros donde se ofrecen empanadas, papas rellenas, aborrajados y otros manjares, son lugares populares para disfrutar de la gastronomía caleña (Cuellar, 2017).

Tras un análisis de la información recopilada en bases de datos sobre preparaciones e ingredientes de Venezuela y Cali, así como los resultados de la encuesta realizada (Anexo 1), se ha elaborado una propuesta de menú que combina ingredientes y preparaciones tradicionales de ambas gastronomías.

Esta propuesta se centra en una experiencia culinaria que busca fomentar la unión y la empatía entre migrantes venezolanos y la comunidad de Cali, resaltando sabores y tradiciones de ambas regiones.

Desarrollo del menú

La encuesta reveló que las empanadas fueron una de las preparaciones más mencionadas cuando se indagó sobre platos similares entre ambas gastronomías. Esta coincidencia motivó la selección de las empanadas vallunas y venezolanas como entrada del menú propuesto.

¿Qué preparación de la cocina Vallecauca es similar con algún plato de la cocina venezolana? y ¿en qué se diferencia?

7 responses

Los tamales son parecidos a las hallacas, creo que los tamales llevan como trozos de pollo, allá son desmechados, y el guiso que lleva la hallaca es muy diferente

La arepa de choclo, es similar a la cachapa, la diferencia es que la arepa de choclo es algo más seca y el tipo de queso es muy distinto, diferencia de la cachapa que es más mojada con mucha más exageración de mantequilla y queso guayanés, que aquí en cali es muy difícil de conseguir o muy caro para comprar!

Empanadas a diferencia de que acá le colocan papa y son hechas con harina de maíz amarillo, y en Venezuela sin papa y de harina de maíz blanca o harina PAN

Las **empanadas** solo se diferencia en que no se le hecha papas solo carne y sus condimentos o si es pollo solo no lleva ni arroz ni papa y siempre tiene que haber una buena salsa de ajo o guasacaca

ninguna

La **empanada**, la diferencia es que nosotros no le colocamos arroz

Empana, ambas se hacen con maíz, solo que en venezuela usamos la harina pan y diferentes rellenos.

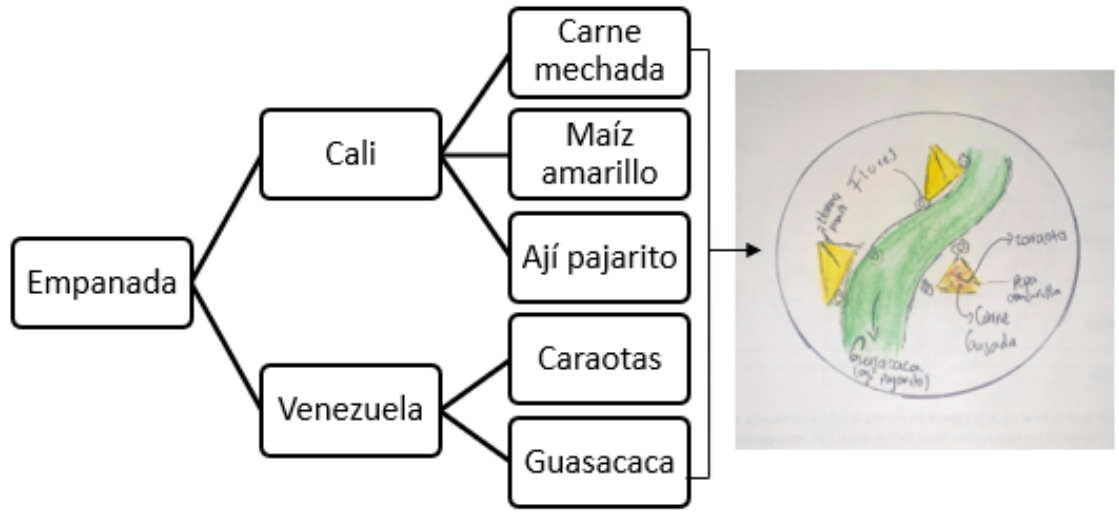
Anexo 1. Encuesta a población venezolana. Elaboración propia

Las empanadas representan un elemento fundamental en la identidad culinaria de ambas regiones. En el caso de las empanadas vallunas, su origen se remonta a la época colonial y son consideradas un ícono gastronómico del Valle del Cauca. Su elaboración involucra una masa de maíz rellena con carne molida, papa criolla y especias, y se caracterizan por su sabor intenso y textura crujiente.

Por su parte, las empanadas venezolanas presentan una mayor diversidad regional, con variaciones en el tipo de masa, el relleno y la forma de cocción. Entre las más populares se encuentran las empanadas de carne, pollo, queso y pabellón criollo.

El emplatado simula un paisaje montañoso, con las empanadas representando las montañas y un camino trazado entre ellas, simbolizado por guasacaca.

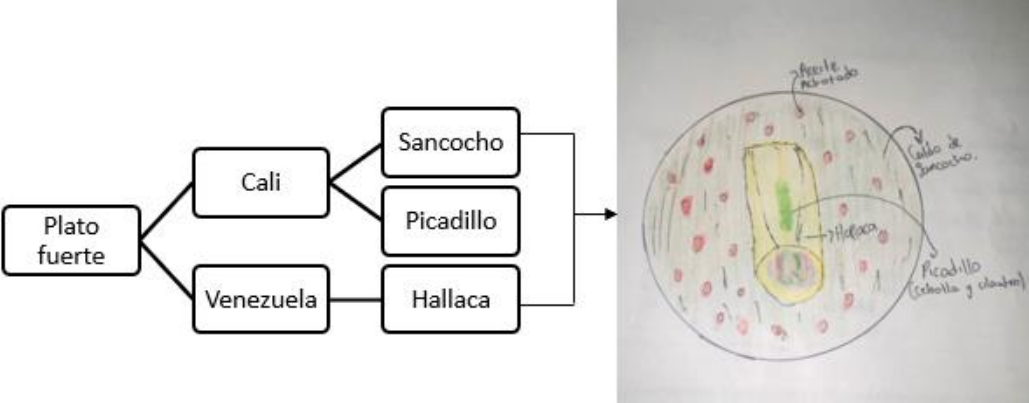
Esta representación pretende honrar a aquellos migrantes venezolanos que cruzaron a pie largos caminos en busca de otra oportunidad. La disposición de las empanadas sobre el plato busca crear un puente entre ambas culturas, reflejando la unión y el intercambio de tradiciones.



La elección de la hallaca y el sancocho valluno como plato fuerte del menú fusionado responde a su relevancia como íconos culinarios de Venezuela y el Valle del Cauca, respectivamente.

La hallaca, considerada el plato nacional de Venezuela, es una preparación compleja y elaborada que se consume tradicionalmente durante la época navideña. Su elaboración involucra una masa de maíz rellena con un guiso de carne, cerdo, pollo, vegetales y especias, envuelta en hojas de plátano y cocida al vapor.

Por su parte, el sancocho valluno es un plato típico del Valle del Cauca, Colombia, que se caracteriza por su abundante cantidad de ingredientes y su sabor intenso. Se prepara con una variedad de carnes, tubérculos, verduras y condimentos.



El postre consiste en un buñuelo elaborado con yuca, relleno de maduro y queso como representación del aborrajado, además se acompaña una salsa que hace referencia a la lulada. La yuca, un tubérculo tropical originario de América, constituye la base del buñuelo, aportando consistencia y sabor. El aborrajado valluno, platillo típico del Valle del Cauca en Colombia, compuesto por plátano maduro (guayabo) rebosado. El queso, se utiliza para rellenar el buñuelo, brindándole cremosidad y frescura. Finalmente, la lulada, bebida refrescante a base de jugo de limón, agua y azúcar, se presenta como salsa para acompañar el buñuelo, complementando los sabores del plato.

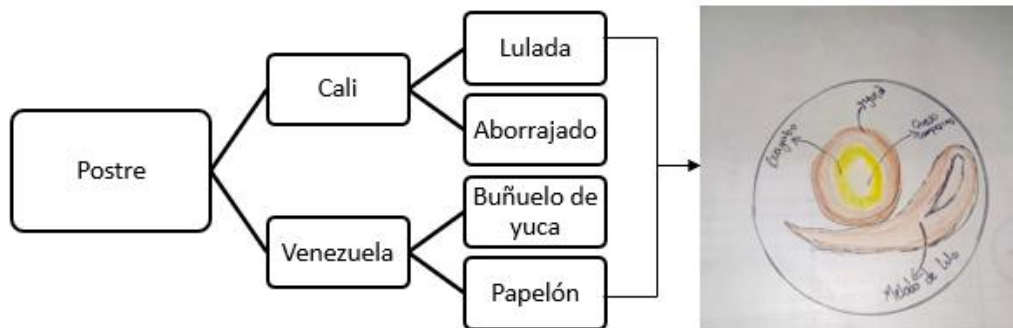


Ilustración.1. Galería Alameda -. Elaboración propia

La Galería Alameda, es la plaza de la cual se adquirieron los ingredientes para las preparaciones propuestas, esta plaza más allá de su función como mercado se convierte en un escenario donde se entrelazan historias de vida, tradiciones y sabores. Entre los

numerosos puestos que componen este espacio, destaca el de una joven migrante venezolana de 22 años que, junto a su hijo y esposo, ha encontrado en la venta diaria de productos frescos su principal fuente de sustento. Esta joven nos brindó su consentimiento verbal para hacer uso de las fotografías del local y su información personal sin revelar su nombre.

La joven llegó a Colombia hace cinco años, huyendo de la difícil situación económica y social que enfrentaba en su natal Venezuela. Acompañada por su familia, se estableció en Cali, buscando nuevas oportunidades para construir un futuro mejor.

Ideación del performance

Más allá de la degustación, este proyecto buscaba ofrecer una experiencia sensorial completa que exaltara los sentidos y conectara a los comensales con la cultura de Venezuela y Colombia. Para lograrlo, se diseñó un performance gastronómico que acompañaba la presentación de las preparaciones, elevando la experiencia a un nivel significativo.

A lo largo del performance, se recitaron poemas alusivos a la identidad cultural de Venezuela y Colombia, conectando la comida con la literatura y profundizando en el significado de cada preparación. Además, se presentaron reinterpretaciones de platos tradicionales, fusionando sabores y técnicas para crear nuevas experiencias culinarias que desafiaban las expectativas de los comensales.

La entrada a este performance se marcó con la melodía melancólica de "Me fui" (Perdomo, 2020), una canción de la artista venezolana Remar Perdomo. Esta pieza musical, que narra la historia de la artista tras su partida de su país, sirvió como prelude para la experiencia gastronómica, creando una atmósfera de nostalgia y reflexión.

El emplatado de la entrada, inspirado en la canción de Remar Perdomo, simbolizaba el camino recorrido por la artista y por tantos otros migrantes que han dejado su tierra natal en busca de nuevas oportunidades. Este camino se representa a través de una línea de

guasacaca, condimento típico venezolano, que representaba el viaje, mientras que un toque picante de ají pajarito agregaba un elemento de intensidad y emoción.

Las montañas del plato, elaboradas con colitas de empanadas rellenas de carne mechada, guiso de hallaca, papa amarilla y frijol caraota, representaban la geografía diversa y fértil de Venezuela y Colombia. La textura crujiente de las empanadas contrastaba con la suavidad del relleno, creando una experiencia sensorial variada.

Poema; Los pies me arden: Paso a paso, con la esperanza en mi mochila, dejando atrás mi hogar, voy persiguiendo un sueño.

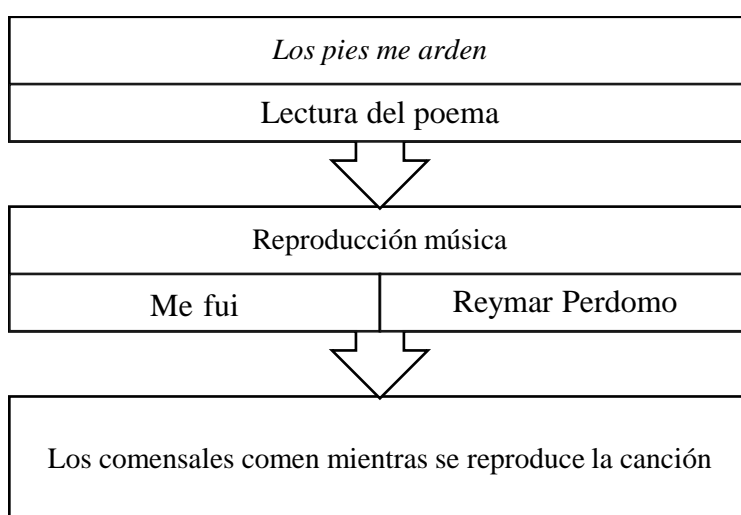


Ilustración 2. Los pies me arden – Fotografía tomada por Anderson Muñoz

El plato fuerte fue una fusión del sancocho valluno, plato emblemático de Colombia, y la hallaca venezolana, una preparación tradicional de Venezuela. Esta unión culinaria simboliza el encuentro de dos culturas hermanas, unificadas por la pasión por la comida y la tradición.

La presentación del plato principal estuvo acompañada por la canción "De Colombia y Venezuela" de ZP (cantante vallecaucano) y Enrique Barrios (cantante caraqueño) (ZP, 2021). La melodía alegre y vibrante de esta pieza musical reflejaba la alegría.

El sancocho valluno, caracterizado por su caldo y variedad de ingredientes, se presentó en un tazón hondo. Sobre el caldo se colocó una hallaca venezolana, desafiando las

expectativas tradicionales de ambas culturas. La textura firme de la hallaca contrastaba con la textura cremosa del sancocho, creando una experiencia sensorial única y memorable.

Este plato representaba la unión y el respeto mutuo entre las culturas colombiana y venezolana. La fusión del sancocho y la hallaca simbolizaba la capacidad de ambas culturas para coexistir y enriquecerse mutuamente, creando nuevas expresiones culinarias que reflejaban su identidad compartida.

Poema; Armonía: Hemos compartido alegrías y tristezas, luchas y victorias, mano a mano en las mesas. Somos familia, sangre de una misma raza, unidos por la historia, por la tierra y la gracia.

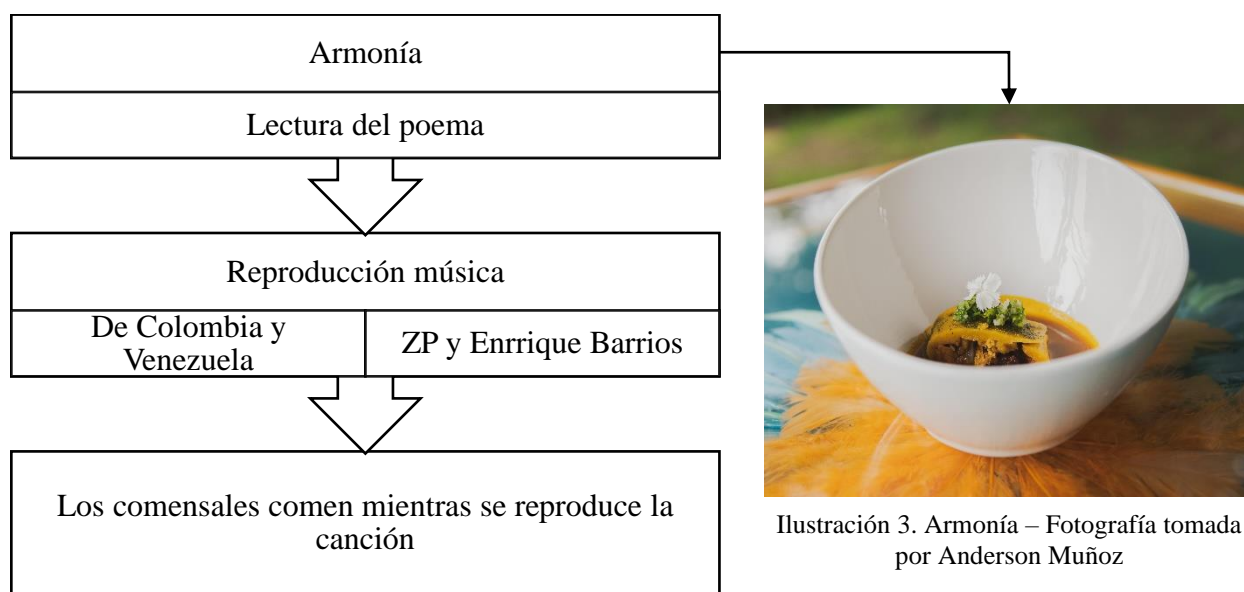


Ilustración 3. Armonía – Fotografía tomada por Anderson Muñoz

Al finalizar la experiencia gastronómica, se presentó el concepto de "La Silla Vacía" aplicado en la terapia. La terapia de Gestalt es una técnica utilizada con diferentes propósitos, entre ellos, "Una persona no disponible", que se emplea para superar la ausencia de alguien que no se encuentra en el plano terrenal o que, por otro motivo, no está presente (Prettel, 2007). En este caso, durante la experiencia en la mesa, un puesto permanecía libre, simbolizando la ausencia de una persona especial que, debido al proceso de migración, no podía estar presente. Entonces, en este momento se invitaba a los comensales a pensar en una persona que les gustaría que estuviera ocupando dicho puesto.

La canción "Sabrás" de Herencia de Timbiquí (Vásquez, 2018) acompañó este momento de reflexión. Es una canción de amor apasionada y conmovedora que expresa un amor incondicional e inquebrantable, buscando conectar con los sentimientos de los comensales que habían experimentado la separación.

"La Silla Vacía" no solo era un homenaje a los migrantes ausentes, sino también un recordatorio de la importancia de la familia y las raíces. La experiencia gastronómica, al fusionar sabores de dos culturas, había resaltado la riqueza de la diversidad cultural y la fuerza de los lazos familiares que trascienden fronteras.

Poema; Mi dulce compañía: En cada latido de mi corazón te siento, en cada pensamiento mi mente te dibuja, eres el refugio donde encuentro consuelo, la fuerza que me impulsa y me alumbra.

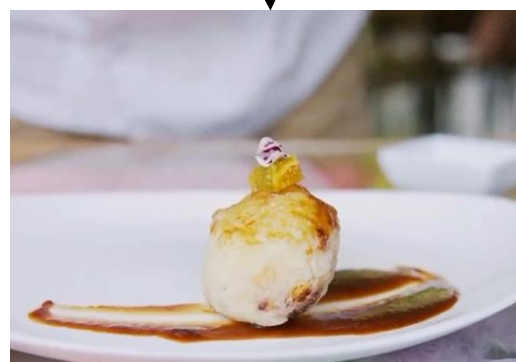
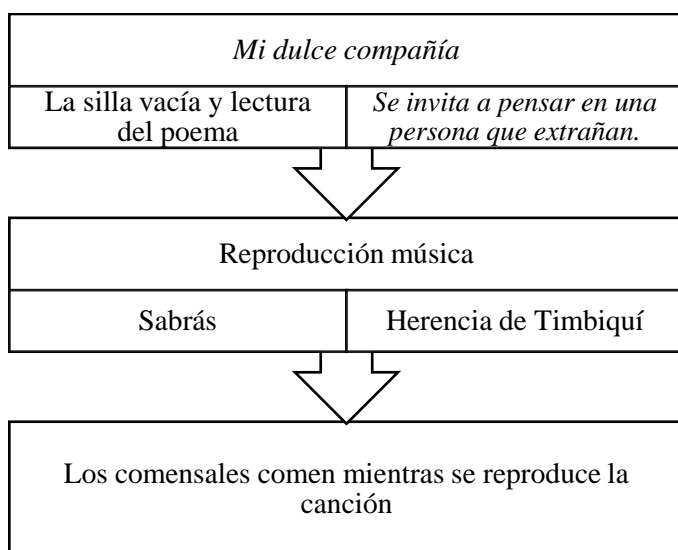


Ilustración 4. Mi dulce compañía – Fotografía tomada por: Anderson Muñoz

Desarrollo del proyecto con el objetivo



Ilustración 5. Menú del proyecto “sabores entrelazados” – Fotografía tomada por: Anderson Muñoz



Ilustración 6. Invitación. Elaboración propia

El presente proyecto se desarrolló en el barrio Pance de Cali, Valle del Cauca, el día 3 de mayo de 2024, con el objetivo de crear un espacio de encuentro e intercambio cultural entre migrantes venezolanos y ciudadanos caleños a través de la gastronomía. La iniciativa reunió a un grupo diverso de personas, incluyendo migrantes venezolanos, profesionales de la gastronomía y ciudadanos de Cali, Valle del Cauca.

El evento se llevó a cabo en las instalaciones del restaurante Hoi An, donde se citó a los participantes a las 8:30 am. A las 9:00 am, se dio la bienvenida a los invitados y se presentó la problemática que motivó el proyecto: la necesidad de crear lazos y entendimiento entre las dos culturas presentes en la ciudad. La actividad central consistió en una degustación de platos típicos venezolanos y colombianos, amenizada con música y poesía en vivo.

Al finalizar la degustación, se realizó una ronda de entrevistas a algunos participantes para recopilar sus impresiones sobre la experiencia. Los comentarios recibidos fueron en su mayoría positivos, destacando la calidad de la comida, la riqueza cultural del evento y la oportunidad de interacción entre personas de diferentes culturas.

Las entrevistas realizadas a los participantes evidenciaron que el proyecto trascendió la simple degustación de una comida. La experiencia fomentó la reflexión sobre la relación entre migrantes y locales, promoviendo la comprensión mutua y la construcción de puentes entre las dos culturas.

El proyecto "Sabores entrelazados" demuestra el potencial de la gastronomía como herramienta para el diálogo intercultural. La creación de espacios donde personas de diferentes culturas puedan compartir sus tradiciones culinarias y experiencias de vida puede contribuir a la construcción de una sociedad más inclusiva y empática.

Es importante destacar que el éxito de este proyecto se basó en la colaboración entre migrantes venezolanos, profesionales de la gastronomía y ciudadanos caleños.

Conclusión

El proyecto "Sabores entrelazados" ha sido una experiencia positiva que ha demostrado el poder de la gastronomía para unir a personas de diferentes culturas. Se recomienda continuar desarrollando iniciativas de este tipo para promover la integración social y el diálogo intercultural en la ciudad de Cali.

El triunfo de este proyecto reside en la profunda comprensión de que la gastronomía trasciende el mero placer del paladar. Su poder radica en su capacidad para unir, comunicar y generar espacios de reflexión profunda. La gastronomía se convierte en un puente que, a través de la fusión culinaria, la música y la poesía, nos permite crear una experiencia única que no solo deleita el paladar, sino que también estimula la mente y el corazón de los invitados.



Ilustración 7. Presentación del proyecto “sabores entrelazados” – fotografía tomada por: Anderson Muñoz

Se recomienda realizar futuras investigaciones que profundicen en el impacto de la gastronomía en la construcción de relaciones interculturales. Además, se sugiere desarrollar programas educativos que sensibilicen a la población sobre la importancia de la diversidad cultural y el respeto a las diferencias.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- "Lo come-Lo cura" *Un ensayo artístico que fusiona arte, diseño y gastronomía.* (s.f.).
Obtenido de
<https://www.acis.org.co/portal/content/noticiadeinteres/%E2%80%9Clo-come-lo-cura%E2%80%9D-un-ensayo-art%C3%ADstico-que-fusiona-arte-dise%C3%B1o-y-gastronom%C3%ADa>
- Alcaldía de Santiago de Cali. (10 de 11 de 2014). *Geografía de Cali*. Obtenido de
https://www.cali.gov.co/informatica/publicaciones/106104/geografia_de_cali/
- Angulo, M. L. (11 de 10 de 2023). *Alcaldía Santiago de Cali*. Obtenido de
<https://www.cali.gov.co/bienestar/publicaciones/178917/cali-celebra-su-diversidad-etnica-y-cultural/>
- Calle, J. R. (01 de Enero de 2011). *Cali, capital mundial de la salsa*. Obtenido de
https://www.researchgate.net/publication/277810101_Cali_capital_mundial_de_la_salsa_Fundacion_de_un_mito_mapas_practicas_y_heroinas
- Cancillería de Colombia. (2021). Obtenido de Colombia ha trabajado con organismos internacionales como ACNUR y la OEA para movilizar recursos y apoyo para la atención a los migrantes, y ha realizado campañas de sensibilización para promover la integración social y combatir la xenofobia (Cancillería)
- Colombiapais*. (2024). Obtenido de Gastronomía de Cali - Recetas de la Cocina Vallecaucana.: <https://colombiapais.com/gastronomia-colombiana/gastronomia-cali/gastronomia-cali.html>
- Comer y Beber*. (2024). Obtenido de Cocina en venezuela: <https://comerbeber.com/cocina-en-venezuela>
- Cuellar, E. A. (16 de abril de 2017). *El futuro de la fritanga de calle en Cali*. Obtenido de
<https://ulianamolano.wixsite.com/somosloquecomemos/fritanga-cali>
- Equipo patrimonio cultural material, s. d. (24 de 07 de 2023). *Alcaldía de Santiago de Cali*. Obtenido de <https://www.cali.gov.co/gobierno/publicaciones/1335/asi-es-la-historia-de-nuestra-amada-cali/>
- GIFMM. (25 de 06 de 2020). *Grupo interagencial sobre flujos migratorios*. Obtenido de
https://www.r4v.info/sites/default/files/2021-06/Infograf%C3%ADa_Refugiados_y_Migrantes_Valle_del_Cauca_VF%20%281%29.pdf
- Guevara, N. (mayo de 2020). *Paladar Vallecaucano*. Obtenido de
<https://repository.urosario.edu.co/server/api/core/bitstreams/62ca15d1-5715-42a8-b7da-fbf7cdc7db2f/content>
- Katzer. (26 de febrero de 2021). *DINAMIZANDO EL CONCEPTO DE NOMADISMO. NOTAS TEÓRICAS Y ETNOGRÁFICAS SOBRE UN MODELO TERRITORIAL NO RECONOCIDO*. Obtenido de
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-24892021000100151
- la Ley, e. C. (2024). *República de Colombia*. Obtenido de
<https://www.mineduc.gob.gt/DIGECADE/documents/Telesecundaria/Recursos%20Digitales/2o%20Recursos%20Digitales%20TS%20BY-SA%203.0/02%20CIENCIAS%20SOCIALES/U7%20pp%20165%20Gran%20Colombia.pdf>
- M., M. O., I., R., J., C., G., M., M., L., R., & M., & V. (2021). *Revista de Desarrollo y*

- sociedad*. Obtenido de <https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/dys/article/view/6780/7076>
- Mar del zur. (2022). Obtenido de Todo lo que debes saber acerca de la cocina fusión: <https://mardelzur.com/conoce-la-cocina-fusion/>
- Marca País Colombia*. (24 de Julio de 2018). Obtenido de Gastronomía Representativa del Valle del Cauca.: <https://www.colombia.co/cultura-colombiana/gastronomia/cocina-vallecaucana-provocativa-y-seductora/>
- Migración Colombia. (06 de 18 de 2023). Obtenido de <https://www.migracioncolombia.gov.co/todo-lo-que-debes-saber-sobre-el-rumv/todo-lo-que-debes-saber-sobre-el-registro-unico-migrantes>
- Msc invernaderos* . (06 de marzo de 2018). Obtenido de <https://invernaderosmsc.com/principales-cultivos-de-venezuela/>
- Perdomo, R. (2020). Me Fui [Grabado por R. Perdomo].
- Prettel, O. (2007). Obtenido de <https://codeh-gestalt.com/wp-content/uploads/2007/03/la-silla-vacia.pdf>
- S.Pellegrino, & Acqua Panna. (22 de 04 de 2024). *Finedininglovers.com*. Obtenido de <https://www.finedininglovers.com/people/mitsuharu-tsumura>
- Teka. (2019). *¿Qué es la cocina Nikkei?* Obtenido de <https://www.teka.com/es-es/inspiracion/recetas-y-gastronomia/que-es-la-cocina-nikkei/>
- The Editors of Encyclopedia Britannica*. (2024). Obtenido de <https://www.britannica.com/biography/Jose-Antonio-Paez>
- Vásquez, B. (2018). Sabrás [Grabado por H. d. Timbiquí].
- ZP (2021). De Colombia y Venezuela [Grabado por Z. y. Barrios].