

**Portadores de tradición e imaginarios gastronómicos del Suroeste de Antioquia.  
Depositarios de la memoria colectiva regional**

*Tradition Bearers and Gastronomic Imaginaries of Southwestern Antioquia. Depositaries  
of Regional Collective Memory*

Recibido: 10-01-2022 • Aprobado: 18-11-2022 • Página inicial: • Página final:

Doi: 10.53995/23463279.1438

*Invitados de honor*

Juan Sebastián Arango Herrera\*

Tatiana Gómez Vidales\*\*

Raúl Fernando Gómez Vidales\*\*\*

**Resumen:** Los portadores de tradición y los imaginarios gastronómicos distintivos de un territorio contribuyen a transformar la gastronomía y a nutrir formas discursivas que aportan, en gran medida, a la preservación y transmisión intergeneracional de la riqueza cultural a partir de los saberes inmersos en el universo culinario. Visto lo anterior, ¿se reconocen y valoran los portadores de tradición y los imaginarios gastronómicos como depositarios de la memoria colectiva regional? Mediante el análisis y la documentación de las tradiciones culinarias y procesos simbólicos que se encuentran en la región objeto de estudio, se propone reconocer y valorar adecuadamente los portadores de tradición y los imaginarios

---

\* Magíster en Dirección y Gestión Educativa, Gastrónomo profesional. Docente. Grupo de Investigación Grupo Empresarial y Turístico. Colegio Mayor de Antioquia. Medellín, Colombia. [juan.arango@colmayor.edu.co](mailto:juan.arango@colmayor.edu.co) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3573-8158>

\*\* Magíster en Gestión de Organizaciones, Administradora de Empresas. Docente. Grupo de Investigación Grupo Empresarial y Turístico. Colegio Mayor de Antioquia. Medellín, Colombia. [tatiana.gomezv@colmayor.edu.co](mailto:tatiana.gomezv@colmayor.edu.co) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0727-0113>

\*\*\* Político. Universidad Nacional de Colombia. Medellín, Colombia. [rfgomezv@unal.edu.co](mailto:rfgomezv@unal.edu.co) ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7895-0624>

gastronómicos, de tal manera que se dimensionen como parte de la memoria colectiva del Suroeste de Antioquia. Para lo propuesto, se emplea un enfoque cualitativo y técnicas de producción de datos mediante observación etnográfica y entrevistas a portadores de tradición y profesionales de las Ciencias Sociales.

**Palabras clave:** Patrimonio cultural y turismo, depositarios de memorias, portador de tradición, imaginarios gastronómicos, memoria colectiva.

**Abstract:** The bearers of tradition and the distinctive gastronomic imaginaries of a territory contribute to transform gastronomy and nurture discursive forms that greatly contribute to the preservation and intergenerational transmission of cultural wealth based on the knowledge immersed in the culinary universe. Given the above, are the bearers of tradition and gastronomic imaginaries recognized and valued as repositories of regional collective memory? Through the analysis and documentation of the culinary traditions and symbolic processes that are found in the region under study, it is proposed to recognize and adequately value the bearers of tradition and gastronomic imaginaries in such a way that they are dimensioned as part of the collective memory of the Southwest of Antioquia. For what is proposed, a qualitative approach and data production techniques are used through ethnographic observation and interviews with bearers of tradition and professionals of the Social Sciences.

**Keywords:** Cultural heritage and tourism, memory repositories, bearer of tradition, gastronomic imaginaries, collective memory.

JEL: I23, L66, Q18, Z10, Z19

### **Portadores de tradição e imaginários gastronómicos no Sudoeste de Antioquia.**

#### **Depositários da memória colectiva regional**

**Resumo:** Os portadores da tradição e os imaginários gastronômicos característicos de um território contribuem para transformar a gastronomia e nutrir formas discursivas que muito contribuem para a preservação e transmissão inter-geracional da riqueza cultural a partir do conhecimento imerso no universo culinário. Diante do exposto, os portadores da tradição e

do imaginário gastronômico são reconhecidos e valorizados como repositórios da memória coletiva regional? Por meio da análise e documentação das tradições culinárias e processos simbólicos que se encontram na região em estudo, propõe-se reconhecer e valorizar adequadamente os portadores da tradição e do imaginário gastronômico de modo que sejam dimensionados como parte da memória coletiva do Sudoeste de Antioquia. Para o que se propõe, utiliza-se uma abordagem qualitativa e técnicas de produção de dados por meio de observação etnográfica e entrevistas com portadores de tradição e profissionais das Ciências Sociais.

**Palavras-chave:** Patrimônio cultural e turismo, repositórios de memória, portador de tradição, imaginários gastronômicos, memória coletiva.

## Introducción

El concepto *imaginario* ha sido estudiado en el ámbito de diversas disciplinas adscritas a las ciencias sociales. Ellas han tenido como campo de estudio las creencias y/o los mitos, y su influjo en la cultura y la sociedad. En el tema de los imaginarios y sus implicaciones sociales, el objetivo central es caracterizar un conjunto real y complejo de imágenes de lo que somos y queremos, unidades de sentido que operan de manera simbólica a través de narrativas en múltiples ámbitos individuales, colectivos o institucionales. Las aludidas unidades se manifiestan para generar concepciones que posibilitan nuevas perspectivas en la medida de que resignifican la percepción de las cosas o de los objetos y, a la vez, sostienen una misma trama argumental en la que se comparte un espacio-tiempo y unas instancias discursivo-institucionales.

Visto lo anterior, es pertinente señalar que el presente trabajo obedece a razones académicas, sociales y políticas —con referencia a la dimensión aplicada de la investigación, esto es, el uso o la aplicación práctica del conocimiento adquirido—, dada la necesidad de reconocer y resignificar a los portadores de tradición y a los imaginarios gastronómicos. Ciertamente, es de tener en cuenta que, en el decurso histórico, y en términos generales, las creencias y simbologías en el ámbito de la alimentación perdieron fuerza como consecuencia de diversos factores, tales como migraciones, conquistas, intercambios con otras culturas, drásticos cambios climatológicos, geomorfológicos y geopolíticos. Así mismo, los flujos comerciales fueron dejando a un lado la simbología culinaria propia de las comunidades. Ahora bien, en concordancia con lo anterior, se espera que, tanto portadores de tradición como imaginarios gastronómicos, se dimensionen como parte de la memoria colectiva de la subregión objeto de estudio. El análisis y la documentación de las tradiciones culinarias y procesos simbólicos propios de la subregión, ofician como herramientas para la consecución de lo propuesto.

En perspectiva sociológica, lo imaginario asume la caracterización de mito fundacional. En tal orden de ideas, los fundamentos de la sociedad no son las condiciones materiales de vida sino la representación que de ella se hacen los diferentes grupos que la integran (Villegas, 2000, p. 18). En ese sentido, la noción de representación reviste una importancia central, en la medida en que se convierte en imagen fiel de la sociedad en la cual tiene asiento.

De dicha noción de representación emerge una capacidad creadora dada, ciertamente individual y colectiva, la cual posibilita al grupo la conformación de representaciones, afectos, multiplicidades, deseos, intereses, afectaciones, entre otras. Consecuencialmente, el imaginario social se constituye en máquina de producción de imágenes de sí misma, imágenes de las que derivan prácticas de *sí mismo* (Agudelo, 2011, pp. 8-9).

Es claro que el referido autor reconoce las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial como el motor de un sistema en el cual la memoria colectiva constituye un medio de expresión, generando una identidad de saberes y de técnicas en el marco de la riqueza sociocultural de una región. Ahora bien, la transmisión de saberes que hacen los portadores de tradición, como dinámicas culturales y sociales en un territorio, enriquecen el intercambio dialógico alrededor de los fogones y aquellas prácticas concebidas en torno a los alimentos.

Admitamos que los grupos y sujetos crean su propia identidad, la cual se inscribe en un ámbito de reconstrucción permanente, dado que reviste un proceso de configuración dinámica en el cual las historias particulares, las voces de sujetos diversos dejan ver lo colectivo o grupal. Es así como los imaginarios adquieren visibilidad mediante discursos y objetos, ejercitando prácticas y acciones sobre la realidad (Agudelo, 2011, p. 8).

Es de pertinencia destacar que, en el contexto del oficio culinario en el territorio colombiano, se han adelantado investigaciones en espacios tales como academia, entidades gubernamentales y sector productivo, con la tarea de preservar y enriquecer la cultura gastronómica del país. En ese sentido, no está de más destacar que diversos agentes culturales se encuentran en una búsqueda destinada a crear nuevos modelos y sistemas alimentarios, partiendo de la tradición culinaria y de la cultura gastronómica. Ejemplo actualizado de ello, es la reconocida a nivel mundial chef Leonor Espinoza.

### **Los imaginarios gastronómicos y el papel protagónico de los portadores de tradición en el turismo gastronómico**

La temática abordada en *Portadores de tradición e imaginarios gastronómicos del suroeste de Antioquia: Depositarios de la memoria colectiva regional*, plantea reconocer y destacar la simbología culinaria con el fin de generar estrategias en torno a la promoción de la región

como destino turístico con fundamento en su cultura. Es claro que la identificación de los imaginarios gastronómicos en las cocinas tradicionales da un valor agregado a la cultura culinaria, la cual comporta información patrimonial que debe ser identificada y preservada. Se plantea interactuar con los portadores de tradición —actores centrales del proyecto— partiendo del quehacer culinario, pues son ellos quienes tienen el saber ancestral del mismo y su uso evidencia la existencia de imaginarios. En este orden de cosas, se encuentra que la utilización de herramientas tradicionales hace parte importante del saber hacer culinario y contribuye a la creación del imaginario mismo.

En la perspectiva de resignificar las memorias, símbolos e imaginarios gastronómicos que ofician como elementos transversales en la cultura culinaria, se establece una correlación entre los imaginarios gastronómicos, los saberes tradicionales y las costumbres alimentarias del territorio, a partir del abordaje a los portadores de tradición, de cara a socializar sus conocimientos y vivencias personales en relación con la cultura culinaria.

En cuanto a referencias alternas consultadas como fuente de apoyo para la dilucidación de los imaginarios, se solicitó la opinión de antropólogos y filósofos como representantes de otras disciplinas que abordan diversos ámbitos del objeto de estudio propuesto, quienes contribuyeron a la lectura hermenéutica de los imaginarios gastronómicos y de los saberes de las cocinas tradicionales de la subregión del Suroeste de Antioquia, caracterizando los imaginarios a partir de los siguientes argumentos:

- **Sebastián Pérez Morales (2020):** Forma como las personas representan el mundo gastronómico.
- **Luis Alfonso Ramírez Vidal (2020):** *Ethos* de una cultura, parte de su identidad, elemento generador de cohesión. Universo simbólico que remite a la comida, a los alimentos.
- **Luz Marina Vélez (2020):** Concepto de identidad relativo al mundo gastronómico.
- **Julián Estrada (2020):** Lo que las personas piensan con respecto a un elemento, a un aspecto cultural, ya sea material o inmaterial.

Ahora bien, según los referentes consultados para la construcción de la conceptualización, los imaginarios gastronómicos son abordados desde las siguientes perspectivas:

- **Agudelo (2011):** Unidades de sentido que operan de manera simbólica.
- **Contreras (2005):** Actitudes hacia la comida aprendidas de otras personas en diversas circunstancias de tiempo, modo y lugar.
- **Goody (1995):** Simbolización de la estructura social con identidad cultural.

En relación con la temática atinente a memoria colectiva:

La memoria colectiva es esa construcción de voluntades humanas que buscan construir un sentido del presente. La memoria es una continuidad que busca perdurar como signo de identidad. (...) un signo de presencia y confrontación con los demás grupos o individuos. (Magaña-Mancillas, 2014, p. 134)

Con respecto a lo anterior, se hace evidente que los portadores de tradición y los imaginarios fundamentan un sentido del presente mediante la memoria, buscando afirmar aquella como signo de identidad. En tal sentido, ellos se constituyen en depositarios de la memoria colectiva regional, pues, tienen a su custodia el cuidado de bienes inmateriales con destino a la comunidad.

En ese contexto es importante tener presente que:

Los grupos se disputan los distintos espacios en los que conviven a través de la memoria colectiva; ya sea la dinámica entre pequeños grupos o la nación como espacio de identidades diversas [...] La construcción de una memoria representa el esfuerzo de un grupo por darle un sentido histórico al presente. (Magaña-Mancillas, 2014, p. 129)

Es de resaltar que los marcos sociales de la memoria se determinan con fundamento en el estudio de los procesos sociales de memorización colectiva y se componen de la articulación de imágenes, ideas o conceptos y representaciones; en consecuencia, se infiere que la memoria colectiva es compartida, transmitida y construida por un grupo o la sociedad.

## **Turismo gastronómico y su importancia**

En concordancia con el derrotero temático planteado, es pertinente abordar, así sea tangencialmente, lo relativo a la categoría turismo gastronómico. En tal orden de ideas, es meridianamente claro que el turismo gastronómico es parte integral de la vida local y está signado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. En consecuencia, reviste un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, formando una articulación directa con la región, la comunidad, su cultura y su patrimonio.

No se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria del *terroir* como elemento de diferenciación. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica ya que sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos. (Gaztelumendi y López, 2018, p. 8).

Visto lo anterior, es necesario abordar un elemento central en la vida de los pueblos y, más aún, con respecto a su alimentación, esto es, el territorio:

La historia de cada sociedad está articulada profundamente al territorio y es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida (Salazar, 2001, p. 84).

En el contexto aludido, los portadores de tradición y los imaginarios adquieren importancia en lo referente a lo territorial, pues muestran un espacio signado por las múltiples forjas culturales que le confieren sentido. En otros términos, dicho asunto remite a tener otras lecturas del territorio en el que las comunidades y los actores principales construyen su pasado, presente y futuro. De este modo, el territorio adquiere otra dimensión y se entiende como un espacio vivido a través de las recopilaciones de historias que construyen identidades con miras a constituirse en posibles alternativas de desarrollo endógeno para competir en el mercado. En tal sentido, dicho proceso se propone de manera escalonada, es decir, partir de la esfera local y regional, como eje articulador de la recuperación del turismo nacional, el cual, posteriormente se insertará en el ámbito mundial de manera sostenible.



En el contexto de la realidad nacional, expresión concreta de lo planteado en el acápite anterior es la *cocina política y social*, concepción de Leonor Espinosa:

Un proyecto que combina el arte con la gastronomía, dando lugar a una cocina de altura, o alta gastronomía, en la que se ponen en valor los productos, las técnicas y sobre todo el saber hacer más tradicional de estas comunidades. ¿El fin? Mejorar las condiciones económicas y sociales de estas personas que forman parte de la biodiversidad colombiana y son esencia del patrimonio cultural e histórico del país. (Madurga, 2021, p. 2)

Es claro que la propuesta gastronómica de Leonor Espinosa se fundamenta en el conocimiento exhaustivo del territorio, los méritos y virtudes de las despensas locales y regionales, las tradiciones y la memoria incorporadas en los ingredientes; con ello transforma su quehacer creativo en un mecanismo de cambio gastronómico.

### **Portadores de tradición como depositarios de memoria colectiva**

La UNESCO define a los portadores de tradición como personas de un colectivo que usualmente transmiten sus saberes de manera oral y, en tal sentido, se utilizan proverbios, adivinanzas, cantos, leyendas, mitos, cuentos, poemas épicos, representaciones gramáticas, entre otras formas de expresión originadas en imaginarios. Se hace evidente que las tradiciones y expresiones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Su papel es fundamental para mantener vivas las culturas. En diversas sociedades, el ejercicio de las tradiciones orales reviste el carácter de ocupación especializada y la comunidad estima en gran medida a sus intérpretes, a los que considera guardianes de la memoria colectiva. Función de crucial importancia de las expresiones orales y de su recitación en público, es la atinente a su contribución en la salvaguardia de los idiomas. Ciertamente, las lenguas viven en las más diversas expresiones orales y, en esa medida, la protección de los idiomas y la transmisión de tradiciones y expresiones orales tienen una estrecha relación entre sí.

En tal medida, los portadores de tradición mediante las expresiones alrededor de la simbología gastronómica, dan muestra de sus saberes ancestrales y contribuyen con ellos a

la aplicación de la cocina tradicional. Es claro que, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, ella está constituida por conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias con fundamentos indígenas, ibéricos y africanos, complementados con influencias de culinaria árabe y de países vecinos, las cuales tienen amplia visibilidad en la región Caribe. (Ossa, 2012, p. 9). Ciertamente, los patrones culturales determinan la alimentación de la mayoría de los grupos humanos. Ellos evidencian actitudes hacia la comida aprendidas de otras personas en diversas circunstancias de tiempo, modo y lugar. Se colige de lo anterior, que la alimentación constituye el primer aprendizaje social del ser humano (Contreras, 2005, p. 27).

En el curso de la identificación y revalorización de los saberes y las tradiciones culinarias, el papel protagónico lo desempeñan los portadores de tradición, los productos agrícolas propios de la zona en estudio, el territorio en el que esta se inscribe y el paisaje que le es característico. Todo ello en el contexto de la actividad sociocultural que denota la riqueza del saber hacer tradicional.

El régimen alimenticio y la cocina comportan particulares características en todas las sociedades. La elección misma de los alimentos está unida a la satisfacción de necesidades, deseos y gustos personales, pero, también en gran medida, al tipo de sociedad. En gastronomía está comprendido el gustar y, también, el acercamiento a la cocina, al oficio culinario, a la tradición y al patrimonio de las regiones y la cultura.

Según el Ministerio de Cultura de Colombia, al hablar sobre *El universo cultural de las cocinas tradicionales*:

La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado (...) siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores. (Ministerio de Cultura, 2013, p. 22)

Con respecto a lo argumentado en la anterior cita, se hace evidente que la cocina tradicional vive y se transmite entre generaciones, les confiere una caracterización particular a las regiones, constituyéndose como medio de expresión creativa de las comunidades.

No obstante, es insoslayable que, a la conformación de una cocina original, contribuyen factores de muy diverso orden dotándola de elementos fundamentales que resisten el influjo de procesos tales como conquistas, colonizaciones, cambios sociales, tecnológicos, de industrialización y de urbanización. (Contreras, 2005, p.181)

Con respecto a la cocina tradicional como conocimiento, práctica y tradición en constante renovación, es de señalar que su incidencia en el discurrir de las comunidades reviste gran importancia, toda vez que oficia como soporte de la vida individual y social de los grupos poblacionales en una determinada región. De acuerdo a esto, las tradiciones inmersas en los saberes de los portadores de tradición se convierten en conocimientos asociados a la actividad gastronómica.

Es de destacar que lo planteado contribuye a dar sustento conceptual a la propuesta de radicar en los portadores de tradición y los imaginarios gastronómicos la iniciativa de que la gastronomía sea eje articulador en el proceso de fortalecimiento del sector turístico.

En relación con el deber que a todos nos compete en el sentido de velar por la preservación de los valores culturales, es de mencionar que no se han salvaguardado las tradiciones culinarias como corresponde, lo que ha redundado en la pérdida de patrimonio y costumbres alimentarias. Consecuencia de lo anterior es que el ejercicio de las prácticas culinarias tradicionales se ve obstaculizado por distintos factores, entre los que pueden mencionarse algunos tales como normas que en la práctica desconocen importantes aportes culturales, dígase el uso de determinados utensilios o ingredientes y/o el desconocimiento de técnicas que le dan identidad a un territorio. Así mismo, entre dichos factores están también las condiciones económico-sociales que enfrentan las comunidades, los cambiantes factores climáticos, que inciden en la producción agrícola, y la inexistencia de políticas públicas pertinentes.

Ciertamente, en términos académicos y en relación con lo anterior, es importante propiciar condiciones y promover acciones conducentes a revertir el deterioro del patrimonio cultural.

Es de destacar que, en el contexto de la problemática de salud que vive el mundo, se propone a los portadores de tradición y a los imaginarios gastronómicos como ejes articuladores en el proceso de recuperación del sector turístico, lo cual puede implementarse - por ejemplo - mediante rutas turísticas con experiencias gastronómicas de diverso tipo. En tal orden de ideas, ellos se convierten en agentes de conocimiento de las cocinas tradicionales en la región, a partir de visibilizar la cultura culinaria como factor potenciador del turismo local.

Cabe señalar que, cuando se hace referencia a la esfera de lo local, se plantea bajo una mirada puntual de aquello que se encuentra a nuestro alrededor, caracterizando lo propio, la valoración de los saberes y diversos contextos de lo nativo y el resignificado de la identidad en virtud de la diversidad.

Es de hacer notar que, en el ámbito del turismo gastronómico, no solo es importante ingerir alimentos, igualmente lo es que las actividades se integren a las diversas dinámicas turísticas, lo cual se consigue, por ejemplo, con recorridos que posibiliten un conocimiento más completo en perspectiva gastronómica, donde el turismo, la gastronomía y los imaginarios se integren y se conviertan en ejes del territorio.

Evidentemente el turismo gastronómico ofrece muy amplias posibilidades de cara a potenciar aspectos como la gestión de los destinos, la promoción de culturas y la contribución a sectores como la agricultura y la manufactura de alimentos.

## CONCLUSIONES

Existe un gran vacío en las diferentes esferas sociales frente al reconocimiento y valoración de los portadores de tradición y de los imaginarios gastronómicos como depositarios de la memoria colectiva regional.

Los saberes de los portadores de tradición y los imaginarios gastronómicos permiten reafirmar la importancia de abordar, desde la academia y otras esferas tales como ministerios, organismos no gubernamentales y sector gastronómico, entre otros, estrategias para resignificar las costumbres y tradiciones que hacen parte del universo culinario del Suroeste de Antioquia y, de esta manera, conservar los saberes identitarios. En ese sentido, el reconocimiento de las tradiciones propias posibilita la construcción de una oferta gastronómica que parte de revalorizar los saberes nativos y las cocinas populares, como una estrategia que aborda el contexto gastronómico de manera más integral.

En una perspectiva más particular, y en relación con el rol de la academia, se considera que es importante crear espacios de socialización en el marco de la comunidad educativa de cara a posibilitar la transferencia de conocimiento y fortalecer los programas de Gastronomía y Culinaria.

No deben soslayarse los retos planteados con miras a desarrollar un turismo gastronómico sostenible en Colombia. Es de reconocer que el país está rezagado en la observancia de tales retos. No obstante, igualmente hay que reconocer que se vienen cristalizando iniciativas en el sentido de establecer un sólido turismo gastronómico con base en la resignificación de sus saberes. Ejemplos de esto, son el conjunto de acciones emprendidas por instituciones adscritas a los gobiernos de orden nacional y sub-nacional, y representantes del gremio gastronómico a nivel institucional y particular.

Factor a tener en cuenta es el relativo al desconocimiento, por parte de los visitantes, de las cocinas tradicionales que evidencian acervo patrimonial y cultural, y cuyas raíces tienen origen en las costumbres ancestrales de nuestros diversos grupos étnicos. No obstante, no puede perderse de vista que, para ofrecer un producto gastronómico en óptimas condiciones,

tenemos un sustento material reconocido a nivel mundial, tal es el caso de las denominaciones de origen.

Es de tener en cuenta que, un aspecto de gran importancia en relación con fundamentar el desarrollo de un turismo gastronómico para el país, es propiciar la exaltación de productos de origen nacional, los cuales no tienen ni marca ni reconocimiento a nivel internacional. Lo aquí planteado encuentra no pocas dificultades en su concreción, en la medida en que no existe unanimidad cuando de responder acerca de qué productos son representativos del país. Es importante destacar que se impone integrar a la *marca país*, o marca turística de Colombia, diversos elementos de la cocina regional y nacional con miras a obtener reconocimiento internacional.

## Referencias

- Agudelo, P. A. (2012). (Des)hilvanar el sentido/los juegos de Penélope. *Uni-Pluriversidad*, 11(3), 93-110. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/unip/article/view/11840/10752>
- Barrera, E. (1999). Las rutas gastronómicas. Una estrategia de desarrollo rural integrado (No. E20/36; en disquette D16).
- Barrera, E. y Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic sciences*, 3(706), 1-11. <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Benítez-Silva, V. (2017). *Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México*. (Tesis de maestría). Universidad Autónoma del Estado de México. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/79852/TESIS%20VIRIDIANA%20BENITEZ%20SILVA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Blanco, L. M. (2012). Palabras junto al fogón. Bogotá: Ministerio de Cultura. 280 p. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo14.pdf>
- Brulotte, R. L. y Di Giovine, M. A. (Eds.) (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Surrey, Ashgate Publishing Group. 237 p.
- Carrera, G. (2009). Iniciativas para la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial en el contexto de la Convención UNESCO, 2003: una propuesta desde Andalucía. *Revista Patrimonio Cultural de España*, 0, 179-195. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2929874>
- Colombia. Ministerio de Cultura, Rodríguez, V. M. P., de Perdomo, L. R., Arellano, M. A. G., Saldarriaga, G., Manrique, C. R., ... & Blanco, L. M. (2012). *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. Tomo 09, Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia Ministerio de Cultura.
- Contreras, J. y Arnaiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. (Vol. 392). Barcelona: Ariel. 544 p.
- Csergo, J., (2016). Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco. *Géoeconomie*, 1(78), pp. 187-208. <https://www.cairn.info/revue-geoeconomie-2016-1-page-187.htm>
- De Bonis, G. (2019, agosto 20). La oferta gastronómica en los restaurantes y hoteles. *Germandebonis*. <https://germandebonis.com/la-oferta-gastronomica/>

- Delgado, R. (2001). Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 26(1), 83-108. <https://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf>
- Díaz-Cruz, R. (2013). Memoria colectiva: Procesos psicosociales. *Polis: Investigación y Análisis Sociopolítico y Psicosocial*, 9(1), 171-181. <https://www.redalyc.org/pdf/726/72628319007.pdf>
- Dirección de Patrimonio Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura. 98 p. <https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Pol%C3%ADtica%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Documents/pol%C3%ADtica-julio%205%202013%20BBCC-%20final%20imprensa.pdf>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Espinosa, L. (2018). *Lo que cuenta el caldero*. Penguin Random House.
- Gaztelumendi, I. y López, A. (2018). *Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico*. Organización Mundial de Turismo-Basque Culinary Center. 54 p. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Goody, J. (1995). *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona, Editorial Gedisa. 312 p.
- Gutiérrez, R. (Comp.). (2020). *El turismo gastronómico sostenible: Ruta Bochica Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia*. 130 p. Bogotá, D.C.: Editorial Universitaria San Mateo. <https://books.scielo.org/id/rqvz2/pdf/gutierrez-9786289558272.pdf>
- Jiménez-Beltrán, F. J. (2019). *Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Córdoba*. (Tesis de doctorado). Universidad de Córdoba. <https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/19243/2019000002023.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Laborde, G. y F.X. Medina. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Confrontación de identidades y políticas culturales. En R. Ávila; M. Álvarez y F. X. Medina (Eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 89-104). Guadalajara: Universidad de Guadalajara. <https://docplayer.es/29155601-Alimentos-cocinas-e-intercambios-culinarios.html>
- López-Guzmán, T. y Sánchez-Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de*



- turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575-584.  
[http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512\\_12.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf)
- Madurga, L. D. (2021, octubre 9). *Viajes National Geographic*.  
[https://viajes.nationalgeographic.com.es/autores/lucia-diaz-madurga\\_1244](https://viajes.nationalgeographic.com.es/autores/lucia-diaz-madurga_1244)
- Navarrete, M. d. C. y Muñoz, C. G. (2018). Turismo gastronómico: sabor y tradición. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1(3), 23-40.  
<https://www.jthr.es/index.php/journal/article/view/21/30>
- Piaggio, L. R. y Solans, A. M. (Coord.). (2014). *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*. 442 p. Buenos Aires: Librería Akadia Editorial.
- Rubio, L. M., Rodríguez, M. A., Cote, S. P. y Barón, J. A. (2022). Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 31(1), 128-145. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcg/article/view/88754/82446>
- Salazar-Duque, D. y Burbano-Argoti, C. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 13(1), 2-14. [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-235X2017000100002](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2017000100002)
- Suárez, S., Ramón, D. G. e Izquierdo, E. d. C. (2018). La gastronomía como agente motivador de viaje. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 150-163.  
<https://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2518/1925>
- Torres, F., Romero, J. y Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de la SEECI*, 44, 1-13.  
<https://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470>
- Vélez, L. M. (2019). Caldo de cultivo: una receta para nutrir procesos socioculturales. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 34(58), 56-77.  
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339256>
- Villegas, J. C. E. (2000). Lo imaginario: entre las ciencias sociales y la historia. Universidad EAFIT. Suremain (de), Ch.-É. et J.-C. Galipaud (Eds.), 2015, Fabric-acteurs de patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation, La Talbodière, ird/Éditions de l'Étrave.

Para citar este artículo:

Arango, J., Gómez, T. y Gómez, R. (2023). Portadores de tradición e imaginarios gastronómicos del Suroeste de Antioquia. Depositarios de la memoria colectiva regional. *En-Contexto*, 11(18), x-x. Doi: 10.53995/23463279.1438

