

PROGRAMACIÓN

2021 julio 15 al 20 · 2021



LA AREPA INVITA

AMASIO DE RESISTENCIA

JUEVES
JULIO 15

🕒 10:00 A.M. Virtual.

UN CHOCOLATE CON SABOR A MAÍZ taller con **Adrián López**.

Espacio para motivar otra forma de utilizar el maíz en los hogares modernos a través de una conversación que nos enseña a preparar pastas de chocolate a base de maíz para emplear en diferentes usos culinarios.

🕒 3:00 P.M. 📍 Comfama

HUELLAS Y SABERES. *El cultivo del maíz y la arepa de choclo en Sonsón.*

Desde el cultivo hasta su preparación, el maíz en Sonsón tiene un montón de historias para contarnos. La idea es llegar a través del paladar a nuestra memoria y de ahí, a compartirles un bocado de esta herencia que es parte fundamental de nuestra identidad.

VIERNES JULIO 16

🕒 11:00 A.M. 📍 BanrepCultural

LOS ALIMENTOS COMO PERSONAS: TRANSFORMACIÓN DE VEGETALES Y ANIMALES EN LA COSMOLOGÍA WAYUU:

Ontología de los alimentos: el maíz, el frijol, la ahuyama y diversas frutas son consideradas humanas en un tiempo transhistórico, en tiempos en que el fuego fue hurtado a seres semidivinos. *Antropólogo - investigador: Weidler Guerra.*

🕒 2:00 P.M. Virtual.

EVOCANDO LO MÁS DULCE DEL MAÍZ, RECETA TRADICIONAL DE AHOJA VIEJO taller con **Adrián López**

El maíz, producto cuyo nombre se deriva de la palabra caribe-arahuaca "mahís", que significa "planta que sostiene la vida", permite conocer la herencia ancestral de la cocina tradicional colombiana y en este taller vamos a recordar cómo se puede realizar un dulce a base de maíz y cómo empacarlo de forma sostenible para llegar a diferentes lugares.

🕒 4:00 P.M. Presencial Parainfo.

UNA ALCALDADA PARA REPLICAR EN TODOS LOS MUNICIPIOS DE COLOMBIA: De cómo funcionaron los programas de alimentación pública en el municipio de Tarso (Antioquia). *Presentador: Néstor Romero Villada. Exalcalde de Tarso. Gestor del proyecto: casa municipal para la Soberanía y La Seguridad Alimentaria.*

🕒 8:00 P.M. Virtual.

NOCHE DE GALA: **El Supersón Frailejónico**. Se interpretarán temas de la autoría del grupo, replicando coplas al son de distintas músicas tradicionales de los andes colombianos. Al cierre del evento degustaremos de un Coctel de Arepa con **Danta cocina**.

SÁBADO
JULIO 17

🕒 9:00 A.M. Presencial Carpa Escuela/Plazuela San Ignacio

LA AREPA COMO NEGOCIO: **Berta Pérez** (Arepas Salcori) y **Alexandra Castrillón** (arepas JAC) conversan con **Lorenzo Villegas**.

🕒 9:00 A.M. - 3:00 P.M. Presencial Carpa Lecturas del maíz/Plazuela San Ignacio

SELECCIÓN DE LIBROS SOBRE EL MAÍZ: Encontrarán libros que hacen alusión a esta importante tradición, que se convierten en joyas de la literatura gastronómica donde podrán recrear y conocer historias, trucos, recetas y tradiciones de este rico y apreciado cereal.

🕒 10:00 A.M. Presencial Carpa Lecturas del maíz/Plazuela San Ignacio

SABÍAS QUÉ DE LA AREPA: De manera itinerante se entregan datos curiosos de la arepa

🕒 10:00 A.M. Presencial Carpa Escuela/Plazuela San Ignacio

MAÍCES IDEALES O MAÍCES REALES: diálogo entre **Maurem Ardila** docente UdeA y **Misael Montoya** (Arepas La Perla)

🕒 10:30 A.M. Presencial Claustro/Plazuela San Ignacio

GENEALOGÍA DE LAS AREPAS COLOMBIANAS:

Recorrido pedagógico por los diferentes tipos de arepas presentes en el territorio nacional, sus similitudes, procesos técnicos y las variedades de maíz empleadas en su elaboración. *Conversan: Isaías Arcila Artista e investigador y Ramiro Delgado Antropólogo.*

🕒 11:00 A.M. Presencial Carpa Lecturas del maíz/Plazuela San Ignacio

LAND ART: La naturaleza como material para intervenir en sí misma, se interviene el espacio y cada persona crea su creación con los elementos del maíz (capacho, granos de maíz, etc)

🕒 12:00 M. Presencial Carpa Lecturas del maíz/Plazuela San Ignacio

ROMPECABEZA DEL MAÍZ: Juego que involucra conocimientos sobre todas las etapas productivas del maíz.

🕒 2:00 P.M. Presencial Carpa Lecturas del maíz/Plazuela San Ignacio

BIBLIOTECA HUMANA: **LUIS VIDAL** - Antropólogo. Modera Tatiana Sierra, promotora de Bibliotecas Comfama.

🕒 2:00 P.M. Presencial Carpa Escuela/Plazuela San Ignacio

LABORATORIO DE FERMENTADOS DEL MAÍZ Y ENVUELTO AÑEJO DE MAÍZ. con **Sandra Patricia Giraldo** y **Santiago Cuervo** del **CESDE**. Se expondrá la investigación y emprendimiento de un estudiante de gastronomía del Cesde alrededor de los fermentos y enseñaremos cómo realizar bebidas fermentadas utilizando diferentes variedades de maíz.

🕒 2:30 P.M. Presencial Carpa Escuela/Plazuela San Ignacio

EL OLOR A PAN DE MAÍZ, TALLER SOBRE MÚLTIPLES USOS DEL MAÍZ. con **Kevid David Muñoz** del **CESDE**. Espacio para mostrar la versatilidad del maíz en diferentes preparaciones y enseñar los usos del maíz en la panificación no solo actual sino ancestral.

🕒 3:30 P.M. Presencial Carpa Escuela/Plazuela San Ignacio

CONVERSACIÓN: LANZAMIENTO DE LA PUBLICACIÓN LEER Y RELEER.

Edición dedicada a los alimentos y de manera especial a la arepa. A cargo, de **Germán Sierra**, Coordinador Cultural de la Biblioteca Carlos Gaviria de la UdeA y **Clara Cristina Acosta**, Responsable de contenidos del Claustro Comfama.

🕒 4:00 P.M. Presencial Carpa Escuela/Plazuela San Ignacio

ANTIOQUIA SIEMBRA Y ANTIOQUIA ES MÁGICA.

Dos programas de la gobernación de Antioquia alrededor de la agricultura, la alimentación, la culinaria antioqueña y el turismo rural. Evaluación y valoración de producción y comercialización de las huertas y mercados campesinos y los planes de implementación del turismo gastronómico. participan: **Jorge Hernán Giraldo**, director de la Escuela de Turismo en **CESDE**, **Camilo Restrepo**, docente en **Colegio Mayor** y **Milena Montoya**, coordinadora del **Programa en Ciencias Culinarias UdeA**
Moderador: Juan Carlos Amaya.

VENTAS DE AREPAS
& CARPA ESCUELA
Plazuela San Ignacio

DOMINGO
JULIO 18

🕒 9:00 A.M. Presencial Carpa Escuela

HISTORIA DE NEGOCIOS Y AREPAS. Diálogo con artesanos culinarios de Nutriarepas y Las recetas de mamá.

🕒 10:00 A.M. Presencial Carpa Escuela

SIGNIFICADO DEL MAÍZ PARA EL PUEBLO MEXICANO con Juan Gonzalo Botero Restaurante chilaquiles.

🕒 11:00 A.M. Presencial Carpa Escuela.

IMPORTANCIA DEL MAÍZ Y SU PROCESO HISTÓRICO DE DOMESTICACIÓN ENTRE COMUNIDADES INDÍGENAS CENTRO Y SURAMERICANAS. *Ingeniero Agrónomo Universidad Nacional /Educador ambiental Jardín Botánico de Medellín: Carlos Mario Orozco C.*

🕒 2:00 P.M. Presencial Carpa Escuela.

TALLER DE AREPA DE MAÍZ SARAZO, TOCINO AHUMADO Y FRIJOL. REVOLTURA COCINADA EN CENIZA.

con **Isaías Arcila** Este taller establece una consecuencia lógica con la charla del día sábado "Genealogía de las arepas colombianas", pues muestra un tipo de arepa que cayó en desuso debido a la falta de disponibilidad de un estadio del maíz, expone además que una técnica culinaria puede ser aplicada a diversos alimentos, en este caso el frijol.

· PONTE SALSA EN FAMILIA. Cubrimiento especial del festival La arepa invita desde la plazuela San Ignacio. Música en vinilo con **Don Alirio**. Nuestro invitado en su salsa será **Lorenzo Villegas** Periodista culinario.

🕒 3:30 P.M. Presencial carpa escuela.

PRESENTE Y FUTURO DE SEMILLAS ABORÍGENES: Comercialización en supermercados

(importadores a gran escala) y comercialización de mercados campesinos.

Conversan **Ramiro Delgado**, antropólogo y **Norma Castro**, formadora de cocina tradicional.

Moderador **Emmanuel Taborda**, cocinero y gestor cultural.

VENTAS DE AREPAS
& CARPA ESCUELA
Plazuela San Ignacio

LUNES
JULIO 19

🕒 10:00 A.M. Virtual

PREPAREMOS CHAMPÚZ VALLUNO taller con **Adrián López** Hablar del misterio del origen del champémos o champúz, como se conoce en Ecuador y Perú. Se dice que la mezcla de lo español, indígena y africano dio fruto a esta bebida que en nuestro país se consume principalmente en los departamentos del Valle del Cauca y Cauca.

🕒 4:00 P.M.

TALLER BIBLIOGRÁFICO: GASTRONOMÍAS DIBUJADAS. En esta actividad se hará un recorrido gráfico por representaciones dibujadas sobre comidas, libros de recetas, historias de cocineros o novelas gráficas por entregas sobre determinados tipos de cocina; ilustraciones sobre alimentos y sus historias. *Presenta: Mario Cárdenas. Virtual.*

MARTES
JULIO 20

🕒 10:00 A.M. Virtual.

TALLER DE AREPAS FRITAS ANTIOQUEÑAS CON RECALENTADO DE LENTEJA taller con **Isaías Arcila**

La función pedagógica de este taller consiste en reconstruir una preparación descrita en uno de los libros de Nelly Duque de Valdés, situarla en el contexto actual de la cocina colombiana y presentar las similitudes con las arepuelas de Luruaco, la aparición del recalentado de lentejas tiene como finalidad hablar acerca de la recursividad y la facilidad de adaptación por parte de las cocineras tradicionales para adaptarse a las condiciones que el medio les ofrece y emplear los recursos disponibles para garantizar una adecuada alimentación del núcleo familiar.

🕒 4:00 P.M.

SONSÓN: HISTORIA DE SU PRESTIGIO MAICERO. Explicación académica y cultural sobre las fiestas del maíz conversan **Luis Guillermo Henao** investigador de las Fiestas del maíz y **Julián Estrada O.** Antropólogo culinario.

Organizan:



Alcaldía de Medellín

Apoyan:

