

Sabor Barranquilla: un espacio que propicia discusiones promoviendo la cultura culinaria

Una entrevista a

Patricia Maestre

Sabor Barranquilla (Colombia)

Por

Elizabeth Ramos Roca

Universidad de los Andes (Colombia)

Sarah Bak-Geller Corona

Instituto de Investigaciones Antropológicas,
Universidad Nacional Autónoma de México (México)



ELIZABETH RAMOS ROCA y SARAH BAK-GELLER (E. R. R. y S. B. G.): ¿Podrías hablar-nos sobre los antecedentes de Sabor Barranquilla? ¿Cómo se crea este importante foro para las cocinas de Colombia? ¿Cuáles fueron los principales retos y metas?

Patricia Maestre (P. M.): Sabor Barranquilla es un evento gastronómico que inició en 2008 y que nace como un espacio para resaltar los valores culinarios del Caribe y mostrar la amalgama de sabores propios de esta región de Colombia a través de sus mejores cocineros y cocineras. La cocina del Caribe colombiano es resultado de la influencia histórica de muchas culturas, y, como tal, se ve reflejada en el contenido que ofrece cada versión de Sabor Barranquilla. Tratamos de representarla desde su gran diversidad, tanto cultural como geográfica.

El evento, creado por la Cruz Roja Seccional Atlántico y Fenalco Atlántico, y en asocio con Corferias, ha venido creciendo y hoy se constituye como uno de los principales referentes del Caribe colombiano en el mapa culinario nacional e internacional,

En sus inicios, Sabor Barranquilla se pensó simplemente como una noche para emular las galas gastronómicas que organizaba la Cruz Roja Colombiana Seccional Atlántico con fines benéficos. Pero, por cosas del destino, comencé a investigar sobre el tema y encontré que en el Caribe no había eventos de la misma importancia de Gastronomía (Bogotá), Colombia Provoca (Medellín) o el Congreso Gastronómico de Popayán (el único que sigue hoy en día), que convocaban muchísima gente y duraban varios días. De ahí surgió entonces la idea de organizar algo similar para contar con un gran evento para la región; lo cual nos llevó a aliarnos con Fenalco Atlántico, que tenía experiencia local en ferias.

Así, finalmente montamos el proyecto, guiados por los mismos objetivos que mantenemos hoy, entre los que se destacan promover la diversidad de la cultura culinaria a nivel nacional e internacional, despertar el interés por la cultura del Caribe colombiano a través de la historia de la cocina de la región y brindar un espacio para el intercambio de conocimientos, especialmente sobre las cocinas de tradición.

Ahora, una cosa es tener una buena idea, ¡otra es lograr que se realice! El primer reto que afrontamos fue definir qué tipo de evento queríamos y superar la idea inicial de una gala gastronómica con fines sociales. Entonces decidimos que sería *una feria gastronómica con identidad Caribe*, que sigue siendo nuestro norte hoy día. Esto nos llevó a enfocarnos en contar con invitados de nuestra región que venían destacándose en el sector a nivel local y nacional. Fue clave para el éxito de los inicios del evento haber contado con el entusiasmo de cocineros reconocidos de la ciudad como Alex Quessep, Marta Daza y Rodrigo Díaz, así como de talla nacional e internacional como Leo Espinosa, Diana García, Harry Sasson y Carlos Yanguas, al igual que académicos como

Ramiro Delgado, María Josefina Yances, Germán Patiño y, sobre todo, del decano de todos, el maestro Lácydes Moreno.

No podemos dejar por fuera el rubro de financiación, pues un evento como lo queríamos tenía costos elevados. El respaldo del sector público y de las empresas patrocinadoras, que nos siguen acompañando, fue el fusible que al final nos permitió arrancar con pie firme. Siempre digo que los astros estaban alineados y que Sabor Barranquilla llegó en un momento en el que todos los interesados en la cocina del Caribe estaban esperando un evento así. No significa que los retos terminan, pues mantener en marcha un proyecto de esta magnitud durante dieciséis años, por su complejidad y altos costos de producción, requiere de muchos recursos y voluntades. Para garantizar su permanencia, debemos tomar en cuenta la dinámica de cambio del sector, de las expectativas de auspiciadores, visitantes, clientes, etc., sin perder la meta que nos pusimos: trabajar siempre por la gastronomía del Caribe. Ese es nuestro mayor reto.

E. R. R. y S. B. G.: ¿Cómo se mide el éxito de cada emisión de Sabor Barranquilla? ¿Qué indicadores usan ustedes?

P. M.: Al final de cada edición siempre hacemos un balance lo más crudo posible de errores y aciertos. Para la reflexión contamos en parte con herramientas de medición como encuestas de satisfacción y de resultados, que se aplican a expositores y visitantes. En general, los indicadores que más utilizamos son económicos: ingresos (boletería, área comercial, publicidad y patrocinios), al igual que número y tipo de visitantes (sexo, edad, nivel económico y lugar de origen). Nos importa muchísimo la opinión sobre la experiencia vivida, por lo cual la herramienta indaga en detalle este aspecto.

También se mide el impacto en las comunicaciones (positivas y negativas), tanto en redes sociales como en prensa y medios especializados.

Por otra parte, aunque contamos con muchos datos e historias sobre casos de cocineros de tradición, artesanos y pequeños productores provenientes de comunidades urbanas y rurales, y sobre el impacto de su paso por Sabor Barranquilla, no se miden indicadores socioculturales tales como el efecto del evento en la comunidad de acogida, el impacto en la vida de las comunidades que se dan a conocer en el evento ni el efecto en el respeto al patrimonio cultural inmaterial. Cabe llamar la atención sobre algunos otros indicadores que no rastreamos, pero que cobran mayor relevancia dado el foco de la revista: me refiero a los de tipo ambiental, que incluyen asuntos como el impacto sobre el entorno natural, las semillas de ingredientes nativos para promover el consumo de productos de cercanía, la economía circular, los ODS, entre otros indicadores que hacen parte de nuestra responsabilidad como ciudadanos y como gestores. Esta es una tarea que tenemos pendiente y que la debemos asumir todos los organizadores de eventos en el país.

E. R. R. y S. B. G.: ¿Cómo se piensa la *autenticidad* de las cocinas colombianas desde Sabor Barranquilla?

P. M.: Desde el día uno, el sello distintivo de Sabor Barranquilla ha sido *la feria gastronómica con identidad caribe*. Esto no es un simple lema, al contrario, es un compromiso con la cocina de tradición de la región y no solo hacemos un gran esfuerzo por incluir los platos más popularmente conocidos de determinado lugar, sino que también buscamos dar a conocer preparaciones que han pasado de generación en generación y que conservan la autenticidad de las recetas. Muchas veces llamamos la atención sobre el riesgo de que desaparezcan algunas, me gusta considerar que somos activistas en ese sentido.

La autenticidad está presente en todas las discusiones, sea o no la temática central. En el 2023, por ejemplo, las matronas de las cocinas fueron el eje de la discusión, y su discurso estuvo ligado a la preservación de las recetas que ellas traen de generaciones atrás y a los retos que enfrentan para continuar su divulgación y promover el interés en su consumo. Esto nos remite a temas como los ingredientes ancestrales, la problemática de su producción, las nuevas generaciones y su continuidad en el oficio, entre otros.

E. R. R. y S. B. G.: Existen muchas discusiones y tensiones alrededor del denominado *turismo cultural*, en particular en lo relacionado con el impacto que este puede tener en el entorno natural. ¿Qué clase de turismo se ha buscado construir en Sabor Barranquilla? ¿Se percibe dicha tensión en las actividades que se desarrollan en la feria? ¿En qué medida este evento ha contribuido al posicionamiento de Barranquilla como destino turístico? ¿Cuáles han sido los mayores desafíos en este sentido?

P. M.: No debemos olvidar la relación entre cocina y cultura, mucho más en un mundo tan globalizado. Eventos como Sabor Barranquilla pueden contribuir a potenciar este vínculo llamando la atención sobre la importancia de los productos locales, sobre el apoyo a los pequeños productores agrícolas o pescadores y sobre la apuesta para que el turismo se base en la cultura culinaria y en el respeto por la cultura de las comunidades de acogida.

Las tensiones que se presentan en torno al turismo cultural son normales y necesarias. Podemos abordarlas de una manera desapasionada, procurando darles espacio a todos los jugadores. De hecho, es común que en Sabor Barranquilla se sienten hombro a hombro invitados que defienden ideas muy distintas, pero en un ambiente abierto y de respeto a las diferencias, se logra amplificar esas voces y que los asistentes lleguen a sus propias conclusiones. La cocina y la cultura son temas que apasionan y que serán siempre centro de discusión.

En la organización de un evento como Sabor Barranquilla es inevitable el debate entre lo innovador y lo propio, en lo que a invitados y propuestas se refiere. Se corre el riesgo de caer en la tentación de guiarse por las tendencias y los protagonistas “mediáticos”, y de darle más importancia a alguien por su número de seguidores en redes sociales que por el verdadero valor de su trabajo y aporte a la cultura culinaria que queremos promover.

En nuestro caso, ha prevalecido el principio de garantizar, tanto en la agenda académica como en la muestra comercial, la participación de cocineros de tradición, pequeños productores y artesanos, para que los visitantes puedan aprender sobre los ingredientes y la preparación de platos tradicionales, precisamente para que la autenticidad no se pierda entre la tendencia normal a la innovación. A los cocineros de tradición se les da igual o mayor importancia que a los más reputados cocineros profesionales, y en las charlas académicas siempre se invita a representantes de las comunidades de acuerdo con el tema central, a la par de los expertos en diferentes disciplinas. A manera de ejemplo, el año pasado en el foro sobre las matronas de las cocinas, ellas llevaron la voz cantante junto a un grupo de periodistas y antropólogos invitados. Esto ha contribuido a que se les reciba con creciente respeto cada año en nuestro evento.

Desde el primer año, Sabor Barranquilla dio señas de su potencial para promover la imagen de la ciudad. Al cabo de cinco años ya hacíamos parte de los eventos que se usaban en la estrategia de promoción de Barranquilla, junto al Carnaval de Barranquilla y el Carnaval de las Artes. Fue un proceso que se dio de manera más bien orgánica, pues en esos años no se difundía tanto el concepto de *turismo* y *gastronomía* como lo conocemos hoy.

Después del Carnaval de Barranquilla, este es el evento que más visitantes convoca y ya se incluye entre los más importantes de los de su tipo en el país. Una feria que hoy atrae más de 25000 visitantes, en la cual hemos tenido 200 expositores, 70 cocineros y académicos invitados y casi 60 restaurantes participantes, pone a la gente a hablar de Barranquilla (y del resto del Caribe).

Debemos continuar trabajando para seguir creciendo y lograr que la cocina propia sea la mejor embajadora del Caribe colombiano y, por qué no, de Colombia ante el mundo.

Ahora bien, desde que fuimos elegidos para inaugurar el Centro de Eventos y Exposiciones Puerta de Oro en 2016, el objetivo de atraer visitantes de fuera se ha vuelto más central.

Sabor Barranquilla no se limita a *shows* de cocina y restaurantes, sino que va más allá. Por esto, hace más sentido hablar de turismo cultural, entendido como la actividad en la que el visitante busca aprender, experimentar y consumir productos culturales —materiales e inmateriales—, entre los que se halla el patrimonio gastronómico, pero también la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas

con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones, como señala la Organización Mundial del Turismo (OMT).

Los eventos gastronómicos desempeñan sin duda un papel importante en la promoción de un destino, sobre todo porque permiten resaltar su autenticidad y diferenciarlo frente a otros. La gastronomía es, por tanto, un medio muy potente para lograrlo. Los cocineros tradicionales, los cocineros profesionales, los agricultores y pescadores que hablan en nuestros foros, los artesanos, etc., contribuyen a que los visitantes de Sabor Barranquilla se hagan una idea de la identidad de un lugar al degustar su cocina local, al oír las historias sobre las tradiciones propias y, finalmente, a que quieran saber más sobre ellas. Creo humildemente que contribuimos a preservar la autenticidad dándole protagonismo a los máximos exponentes de nuestra cultura culinaria.

Muy a propósito de lo que están ustedes tocando en este *dossier*, Sabor Barranquilla 2024 se enfocará en *cocina, cultura y turismo*, y esperamos que se abra un foro que nos permita una reflexión seria, pausada y proactiva sobre la interacción inevitable que hay entre los tres temas y el futuro de la cocina en nuestra región como eje transversal. Este es otro ejemplo de lo que un evento gastronómico puede generar, más allá del encuentro con la mejor cocina tradicional y las propuestas que traen los invitados que vienen a motivar al público con sus presentaciones.

E. R. R. y S. B. G.: En términos de la relación *naturaleza-sociedad*, ¿cómo considera que las actividades que se desarrollan en el marco de Sabor Barranquilla impactan a las poblaciones humanas locales y al entorno natural?

P. M.: Si nos remitimos a los objetivos de desarrollo sostenible y los efectos del cambio climático que hoy afrontamos, estamos llamados a tener estos temas presentes en cada actividad que organizamos, ya que somos parte de la cadena de valor del sector de la gastronomía y el turismo.

Un evento como Sabor Barranquilla puede ejercer algunas presiones inevitables sobre el entorno, como la generación de basura, el impacto en el transporte, el consumo de energía y agua, por ejemplo. Entonces debemos buscar todas las maneras posibles para minimizar repercusiones de este tipo tanto como se pueda.

Además de los temas socioambientales, la cocina trasciende las fronteras de asuntos centrales a la sociedad, como la salud, la educación, la agricultura, el turismo, la economía, la cultura... y puedo seguir. Esto nos ofrece una gran oportunidad para propiciar el interés sobre esta realidad, de manera que surjan debates a lo largo del año en otros eventos y círculos académicos y sociales.

: : : : :

Sobre las autoras

Patricia Maestre. Comunicadora social de la Pontificia Universidad Javeriana (Colombia), con especialización en mercadeo de la Universidad del Norte y maestría en Turismo Gastronómico del Basque Culinary Center (España). Directora fundadora de Sabor Barranquilla desde 2008. Amplia experiencia en las áreas de comunicación organizacional, relaciones públicas, mercadeo y servicio al cliente. Presidente de la Cruz Roja Seccional Atlántico desde 2008.

↑

Elizabeth Ramos Roca. Antropóloga de la Universidad de los Andes (Colombia) con maestría y doctorado en Arqueología de Universidad de Pittsburgh (EE. UU.). Profesora asociada del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes. Miembro del International Council for Archaeozoologists (ICAZ) y del Neotropical Zooarchaeology Working Group (NZWG). Investiga sobre procesos de adaptación humana desde una perspectiva biocultural y de largo alcance temporal. Se interesa particularmente por la dimensión económica y social de la alimentación desde tiempos prehispánicos hasta el presente, y por la aplicación de los estudios antropológicos y arqueológicos a problemáticas actuales relacionadas con el patrimonio alimentario y la conservación de la biodiversidad. Es miembro del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (Cesac). Es autora de “Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro” (2020, *Boletín Cultural y Bibliográfico*, LIV[68]) y coautora de *Regional Archaeology in the Cauca Medio: Pre-Hispanic Human Occupation in Filandia* (2023, University of Pittsburgh).

↑

Sarah Bak-Geller Corona. Historiadora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Sus líneas de investigación se centran en las propiedades sociales y culturales que las sociedades atribuyen a sus alimentos y el sentido que adquiere su ingesta en diferentes contextos históricos, marcados por relaciones de desigualdad y poder. Es autora de la sección bimensual *Bocados de nuestra historia*, en la revista *Cuadernos de Nutrición*. Coeditó el *Almanaque para la Sustentabilidad alimentaria en la CDMX* (2022, UNAM) y el libro *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones* (2019, Editorial El Colegio de San Luis). Autora de *Sabores desconocidos de la nación mexicana* (2020, Editorial Universidad de Guadalajara) y *Habitar una cocina* (2006, Editorial Universidad de Guadalajara).

↑