

Sabor
Barranquilla
2026

Foro Académico 2026

Las Frutas Del Caribe

Un mundo de asombro



Centro de Eventos
Puerta de Oro
Vía 40, Barranquilla

Agosto
20 de 2026
10:00-18:05



INSCRIPCIÓN GRATUITA

<https://saborbarranquilla.com/es/foro-sabor-barranquilla>

Lugar



Apoyan



Organizan



INTRODUCCIÓN

El maravilloso mundo de las Frutas

Quien no guarda en sus recuerdos el placer de haber recogido una fruta directamente de la planta, o ya caída directamente de la tierra, lista para consumir, se pierde de uno de los grandes placeres de la vida.

En nuestro Caribe abundan los patios llenos de árboles frutales y son casi incontables las variedades de frutas que conforman el paraíso de sabores del Caribe colombiano, rasgo que nos distingue como región.

Las frutas en esta parte del país, que se presentan en cubiertas multicolores, son tan importantes para la planta en sí como para los humanos y los animales que las consumen.

Incursionar en este universo es adentrarse en un mundo lleno de colores que inspiran, aromas que son más que simples olores, diseño (arte natural), estímulos al paladar, añoranzas, nostalgias, mucho más que simples recuerdos. Es descubrir un hilo de maravillas que nos llevan a adentrarnos en un mundo lleno de asombro.

De hecho, existen registros de la capacidad de sorprender que tuvieron en personajes históricos como Francis Drake y su famoso Manuscrito Drake, originalmente conocido como Historie Naturelle des Indes (c. 1586), un ilustrado diario que ofrece una vívida crónica de la flora, fauna y vida indígena en el Caribe durante la época de su viaje a esta región del mundo.

El uso de nuestras frutas va mucho más allá de su consumo. Aplica como medio de identificación y diferenciación cultural, define y acerca fronteras geográficas, despierta curiosidad científica, amplía horizontes, construye comunidades.

En este foro los invitamos a aprender de la experiencia de un maravilloso grupo de científicos, escritores, artistas, antropólogos, productores y cocineros tradicionales, quienes le dan a Sabor Barranquilla el espacio de reflexión y de contenido que trasciende cada versión y cuyos aportes aspiramos motiven la curiosidad de todos para que estos temas sigan siendo objeto de discusión. Bienvenidos.

Patricia Maestre de Celia
Directora Sabor Barranquilla

Lugar



Apoyan



Organizan



Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico
La fuerza de la esperanza



	FORO ACADEMICO "Las frutas del Caribe, un mundo de asombro"	
10:00	Saludo de bienvenida: Patricia Maestre, Directora de Sabor Barranquilla	5 min
10:10 - 10:30	Introducción al Foro: Gian Paolo Daguer, "el señor de las frutas", ingeniero ambiental autor de "Frutas asombrosas: guía ilustrada de frutas nativas, endémicas y exóticas de Colombia"	20 min
10:35 - 11:05	Frutas del Caribe: de la tradición a la innovación. Alvaro Cogollo, biólogo – botánico de la U. de Antioquia y Carolina Castellano, bióloga de la Universidad Nacional, gerente de Centro de Colecciones y gestión de especies del Instituto Alexander von Humboldt	30 min
11:10 - 11:45	Cómo las frutas: El aporte de las matronas en el Caribe Colombiano. Sielba Herrera, pisóloga y líder del colectivo Fogones del Saber Afro, y Jessile López: historiadora, docente universitaria y gestora cultural. Modera: Jennifer Marsiglia, activista culinaria, directora de la Corporación Sabores y Saberes. (Apoya Banco de la República)	30 min
11:50 - 12:30	"La Casa Grande: la novela del guineo contra todo lo demás". Felipe Núñez Mestre, abogado, periodista y escritor del Caribe.	40 min
12:35 – 13:00	La fruta y el aceite de palma, su sostenibilidad y aplicabilidad en la gastronomía Sherley Tatiana Gama Ávila, ingeniera ambiental (Apoya Fedepalma)	25 min
	ALMUERZO	
14:00-14:40	Frutas asombrosas de la Guajira. Otto Vergara, antropólogo gaujiro conocedor de las comunidades ancestrales y tradicionales que cohabitan en la Guajira, en conversación con Tivi López, investigadora y cocinera guajira dedicada al rescate de la cocina tradicional. Demostración en vivo del dulce de la iguaya y la aceituna guajira y otras frutas y sus plantas.	40 min
14:45-15:25	Frutas con Sabor a Caribe. Miguel Durango, ingeniero agrónomo, agroecólogo e investigador gastronómico, y Gian Paolo Daguer, ingeniero agroambiental se debaten entre sus frutas favoritas.	40 min
15:30 - 16:10	Viajes para recordar. Weildler Guerra, antropólogo investigador y docente guajiro, nos presenta los viajes fascinantes de Galeotto Cey (1539-1553) y Sir Francis Drake, pioneros de inventarios de frutas del Caribe	40 min
16:15 - 16:45	"Imágenes y memoria". Ruby Rumié, fotógrafa, artista plástica, y su obra Nosotros, 172 años después. Libro ganador del premio Oro en los Indigo Awards, categoría diseño de libros. En conversación con Margarita Bernal, investigadora gastronómica, columnista, cocinera profesional.	30 min

Lugar



Apoyan



Organizan



16:50 - 17:20	El dulce sabor de la tradición: comiendo frutas. Ana Milena Viveros, cocinera de tradición del Pacífico (Tuluá): experta en desamargados. Ledis Esther Díaz Herrera, campesina y productora de dulce y helado artesanal de orejero. Moderadora: Diana Polo (investigadora gastronómica y cultura, fundadora de La Cuchara Colorá y la Casa Colorá, Barranquilla)	30 min
17:25 - 18:05	Conversatorio Colombia a la Mesa Sin frutas no hay alegría: los licores artesanales. José Barbosa, chef De Indias (Productor de ginebras y chirrinchi de frutas del Caribe), José Tilson Arroyo, experto en viche (Tuluá, Valle del Cauca), y Abad Sosa, productor de vinos de frutas (Mompox), conversan al ritmo de canciones preparadas por Carmelo Muñoz, experto en música del Caribe. Moderador : Leandro Carvajal (Chef - Master Coach - Bucaramanga) (Apoya: Alcaldía de Mompox)	40 min

Lugar



Apoyan



Organizan

