

PROGRAMACIÓN

AQUÍ SE
COCINA
EN PAZ

Sabor

Barranquilla
2016

AGOSTO 19 AL 21 DE 2016

EN EL NUEVO CENTRO DE EVENTOS PUERTA DE ORO
(VÍA 40 CON CALLE 80)



En:



Patrocinar:



50 años



Organizar:





JUEVES 18	VII CONCURSO DE COCINA SEDE COMBARRANQUILLA-BOSTON			
8:00-13:00				

	TARIMA PRINCIPAL	FRANCISCO EL HOMBRE	COMPAE CHIPUCO	GUATAPURI
VIERNES 19		Cocina Taller 1	Cocina Taller 2	Cocina Taller 3
11:00-12:30	CARLOS CAMARGO (chef Escuela Gato Dumas)			
12:30-14:00	TRADICION CESAR Presenta: GOBERNACIÓN DEL CESAR			
14:00-15:30	JUAN PEÑA (PUERTO RICO)		COCINANDO CON CERDO, producto invitado 2016 (ASOC. PORCICULTORES)	"JUNTOS COCINAMOS CON MÁS SAZÓN" ALICIA BRAVO Y WILLY LANDETE / (ALCALDÍA DE BARRANQUILLA - Of. Mujer y equidad de género)
15:30-17:00	TRADICIÓN ATLANTICO (GALAPA) Mercedes Padilla de Santiago (mamá), María del Rosario Santiago Padilla (hija), Ángela María Marín Santiago (nieta).	"RECETARIOS FAMILIARES EN LA REGION CARIBE DE COLOMBIA" ALEX QUESSEP (chef Sincelejo), ENRIQUE MORALES (escritor e historiador), Y AZUCENA SUÁREZ DE MIGUEL (Fundación Herdez de México). Modera: ELIZABETH RAMOS, arqueóloga Uniandes Apoya: MUSEO DEL CARIBE	JOSEPH RAYMOND (TRINIDAD Y TOBAGO) Apoya: Cámara Colombo Trinitaria	PRODUCTOS CON SABOR A PAZ. (Charla con productores de las organizaciones de desarrollo alternativo. DIRRECIÓN DE GESTION TERRITORIAL - PROSPERIDAD SOCIAL. Activación gastronómica con la organización ASOCRAF. Producto: Cangrejo de la isla de San Andrés y Providencia.
17:00-18:30	CHARLIE BROERTJE MARSHALL Y DANE RIBEIRO RODRIGUEZ (CURAZAO) Presenta: Oficina de Turismo de Curazao	ANKIT RAWAT (Chef indio/ Restaurante Taj Mahal)	ALVARO A. VARGAS (Taller sobre especias - Massala)	JOAN OSSA (Taller Mariscos)
18:30-20:00	RODRIGO DÍAZ (Barranquilla) Chef propietario restaurante El Celler	DANIEL JIMENEZ (Bogotá) Taller pescados y mariscos exclusivo para restaurantes (inscripción necesaria)	LOS BALUARTES SLOW FOOD (aportes a la paz en la Guajira)	TRADICION CESAR Presenta: GOBERNACIÓN DEL CESAR
20:00-21:30	FEDERICO MARTINEZ (Barranquilla) & MARIA LUISA ARIAS (Medellín)			

12:15 Corta Presentación Ballet Vallenato, Tema: Estampa del Coronel de Barranquilla, Diablos negros y los cacumbos.

18:00 Presentación corta Agrupación Vallenata - Efrain "el Bola" Corrales y Carlos Mario Ramirez.

13:00 Presentación Agrupación Vallenata - Efrain "el Bola" Corrales y Carlos Mario Ramirez. Apoya: Gobernación del Cesar





	TARIMA PRINCIPAL	FRANCISCO EL HOMBRE Cocina Taller 1	COMPAE CHIPUCO Cocina Taller 2	GUATAPURI Cocina Taller 3	
SABADO 20					
10:00 - 11:00	FRANCISCO DONADO (Barranquilla) Chef SENA ATLÁNTICO	10:00 Instalación: Saberes nuevos contra la pared Exposición fotográfica de Alejandro Osses.			GASCARIBE NIÑOS
11:00-12:30	MARCELA ARANGO (Chef Rest. El Ciervo y el oso /Bogotá)	10:30 -13:30 Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria / Conferencias. Moderador: Alberto Abello Vives Santiago Madriñán. Biólogo PhD Fernando Herrera Araujo, economista José Polo Acuña, historiador Julián Estrada, antropólogo	"La cocina sin territorio, sin siembra: sin memoria para la Paz" Grupo de investigación Fogones y Comunidades SENA VALLE DEL CAUCA	LOS BALUARTES SLOW FOOD (aportes a la paz en la Guajira)	
12:30-14:00	CARLOS YANGUAS (Cali)	13:30-14:00 Receso franja académica	NATIVIDAD LÓPEZ (Guajira)	TRADICION CESAR Presenta: GOBERNACIÓN DEL CESAR	LABORATORIO DEL GUSTO PARA NIÑOS (ISHA RAMIREZ)
14:00-15:30	CARLOS GARCIA (VENEZUELA)	Cocina y la literatura / Conferencias ISABEL CRISTINA RAMIREZ, historiadora del arte ALONSO SANCHEZ BAUTE, escritor y columnista vallenato (cocina y charla)	JUAN CAMILO BENEDETTI (Cartagena) Chef Restaurante Miura	PRODUCTOS CON SABOR A PAZ Presentación y activación gastronómica de los productos del Desarrollo Alternativo a cargo de LEONARDO MORÁN, Master Chef 2016.	Niña CRISTINA ESPAÑA
15:30-17:00	JOSEPH RAYMOND (TRINIDAD Y TOBAGO)	Alimentos para el bien-estar y la paz en el Caribe colombiano / Panel sobre seguridad alimentaria Moderador: MARCO SCHWARTZ, Director El Heraldo Participan: TATYANA OROZCO, Directora DPS WIELDLER GUERRA, Director Centro Cultural Banrepública San Andrés FERNANDO HERRERA, economista PRESENTA: EL HERALDO	MANUEL MENDOZA (Barranquilla) Chef Restaurante Cocina 33	DESSY HENRIQUEZ (Barranquilla)	Niño JOSE D. HERNANDEZ
17:00-18:30	CARMINE ESPOSITO (ITALIA) Chef ejecutivo Hoteles Movich	Anticipo 2017: La migración china y los sabores del Caribe. WANG HUIJUN, Cónsul República Popular China CARLOS WONG, propietario del restaurante Jardines de Confucio TAQUIAN WONG y LUIS YUMING (miembros colonia china en Barranquilla)	PABLO RAVASSA (Cali)	SABORES DE PUERTO RICO Chefs JUAN PEÑA/ ISAAC PACHECO	18:00 Presentación Agrupación Vallenata - Efrain "el Bola" Corrales y Carlos Mario Ramirez.
18:30-20:00	KOLDO MIRANDA (ESPAÑA) Chef propietario restaurante Gamberro	COCINANDO CON CERDO, producto invitado 2016 (ASOC. PORCICULTORES)	MARIA LUISA ARIAS (Medellín) Taller repostería		18:55 - 20:10 Lina Babilonia y son de ancestros
20:00-21:30	DANIEL JIMENEZ (Bogotá) Chef Pesquera Jaramillo		CARLOS CAMARGO (chef Escuela Gato Dumas)		

Presentación BALLE T VALLENATO y agrupación vallenata Apoya: Gobernación del Cesar



TARIMA PRINCIPAL	FRANCISCO EL HOMBRE	COMPAE CHIPUCO	GUATAPURI
------------------	---------------------	----------------	-----------

Cocina Taller 1

Cocina Taller 2

Cocina Taller 3

DOMINGO 21

GASCARIBE NIÑOS

10:00 – 12:30 Estantería de libros Moderador:
ALBERTO ABELLO VIVES

Cocina y Paz / Dirección de Gestión Territorial/
Prosperidad Social.
Mercados Vivos / Ministerio de Cultura y de
Agricultura / María Lía Neira / editora / Presentado
por Wieldler Guerra y Julián Estrada.
Leo el Sabor / Leo Espinosa, chef cartagenera
Presentación de fotografías digitales / Alejandro
Osses, fotógrafo colombiano

**CHARLIE BROERTJE MARSHALL Y
DANE RIBEIRO RODRIGUEZ
(CURAZAO) Presenta: Oficina de
Turismo de Curazao**

**JULIO MARIO CELEDÓN (taller
con sabores vallenatos)**

Niño JOSE D. ACEVEDO

12:30-14:00

**TRADICION CESAR Presenta:
GOBERNACIÓN DEL CESAR**

MARCELA ARANGO (Bogotá) Chef Restaurante El
Ciervo y el Oso)

COCINANDO CON CERDO,
producto invitado 2016 (ASOC.
PORCICULTORES)

CLARENA PAYARES
(Preparaciones con algarrobo /
Tradición Sucre)

Chef ISHA RAMIREZ

13:50 - 14:05 Homenaje
palenqueras al Cesar
(después de tradición
cesar)

14:00-15:30

ISAAC PACHECO (PUERTO RICO)

DANIEL JIMENEZ (Bogotá) Taller I: Pescados y
mariscos

ILIANA DELGADO Taller de Café I

CARLOS GARCIA (VENEZUELA)

Niña JULITZA PEREZ

15:30-17:00

**KOLDO MIRANDA (ESPAÑA)
Chef propietario restaurante
Gamberro**

DANIEL JIMENEZ (Bogotá) Taller II: Pescados y
mariscos

ILIANA DELGADO Taller de Café II

ALEJANDRO RAMÍREZ (Chef
Rest. María, Cartagena)

17:00-18:30

RECONOCIMIENTOS Y PREMIACION VII CONCURSO COCINA / Abren Flores de Barranquilla

18:30-20:00

**GRAN CIERRE: LEONOR
ESPINOSA (Colombia) Chef
propietaria Leo, Cocina y Cava,
y PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO
(Perú) Chef Malabar Lima.
COCINA A CUATRO MANOS**

20:00

Presentación Banda de Baraoa

¿Tienes un cuaderno de recetas familiares?

Te invitamos a un **conversatorio** donde hablaremos sobre el valor de conservarlo y donde lanzaremos un concurso para premiar los mejores cuadernos de recetas familiares del Caribe colombiano.

¿Dónde?

En Sabor Barranquilla 2016,
el viernes 19 de agosto de 3:30 a 5:00 pm.

¡Ven ese día y entérate de las bases del concurso y de cómo inscribir tu cuaderno de recetas!!!!

¡El tuyo podría estar entre los ganadores!!!!!!

El concurso se realizará durante los meses de septiembre y octubre de 2016.

Chefs Internacionales Sabor Barranquilla 2016



NOMBRE	PAIS	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
Pedro Miguel Schiaffino	Perú	Domingo, Tarima 6:30 p.m.	Uno de los mejores y más reconocidos chefs del Perú, con una vasta experiencia y una exitosa trayectoria.
Koldo Miranda	Español	Sábado, Tarima, 6:30 y domingo, Tarima 3:30 p.m.	Chef de origen vasco, ganador de una estrella Michelin. Propietario del restaurante Gamberro en Bogotá.
Carlos García	Venezuela	Sábado, Tarima, 2:00 p.m. Y Cocina Guatapurí domingo 2:00 p.m.	Chef venezolano de gran trayectoria académica con estudios completos de cocina en la Escuela de Hostelería Hoffman, de Barcelona en 1996.
Joseph Raymond	Trinidad	Sábado, Tarima 3:30 p.m. y viernes, 3:30 p.m. en Compae Chipuco.	Con 37 años, este apasionado chef tiene muchos títulos en su cinturón. Ha sido premiado como mejor chef del año en su país de origen.
Isaac Pacheco	Puerto Rico	Domingo, Tarima 2:00 p.m.	Chef puertorriqueño con 20 años de experiencia culinaria en el sector. Su estilo de cocina es una suma de culturas y técnicas del mundo.
Juan Peña	Puerto Rico	Viernes, Tarima 2:00 p.m - 3:30 p.m. Sábado, 5:00 p.m. Cocina Guatapurí.	Ha sido chef del Cuisine del Restaurante Fern, famoso por estar en el único resort con los galardonados 5 diamantes de Puerto Rico.
Carmine Esposito	Italia	Sábado, Tarima 5:00 p.m.	Reconocido chef con 20 años de experiencia ha viajado por el mundo haciendo parte de los mejores restaurantes italianos en Oriente.
Charlie Broertje Marshal (CURAZAO)	Curazao	Viernes, Tarima 5:00 p.m. Presenta: Oficina de Turismo de Curazao	Chef carismático, se formó en importantes escuelas de Francia, Inglaterra y Estados Unidos. Posee 14 medallas de oro, plata y bronce, resultado de competencias culinarias internacionales.
Dane Ribeiro	Curazao		

Chefs Nacionales Sabor Barranquilla 2016



NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
Leo Espinosa	Domingo, Tarima 6:30 p.m.	Profesional en economía, publicidad y artes plásticas. Su restaurante Leo, Cocina y Cava está entre los mejores 50 de América Latina, según la revista británica Restaur.
Pablo Ravassa	Sábado, Tarima 12:30 a.m y Cocina Compae Chipuco 5:00 p.m.	Chef caleño de ascendencia española, quien después de 10 años de acumular conocimientos por el mundo volvió a su ciudad para abrir Guacharaca, uno de los mejores restaurantes de Cali.
Marcela Arango	Sábado, Tarima 11:00 a.m. y Domingo 12:30 p.m. Cocina Francisco El Hombre.	Se profesionalizó como cocinera en Argentina. Su restaurante El Ciervo y el Oso, es un espacio de tolerancia donde un vegetariano y un carnívoro pueden compartir sin diferencias.
Daniel Jimenez	Viernes, Cocina Francisco el hombre, 6:30 p.m. - Sábado, Tarima 8:00 p.m. - Domingo, 2:00 p.m. Y 3:30 p.m. Cocina Francisco el hombre.	Estudió en la Academia Verde Oliva de Bogotá y Administración de Restaurantes y Cocina Profesional en la Escuela Colombiana de Hostelería y Turismo. Actualmente es el chef ejecutivo de Pesquera Jaramillo.
Alejandro Ramírez	Domingo, Cocina Guatapurí 3:30 p.m.	Cocinero bogotano, estudió en Londres en la Westminster Kingsway College. Es uno de los propietarios del restaurante María en Cartagena.



NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
Maria Luisa Arias	Viernes, Tarima 8:00 p.m.	Aunque es diseñadora gráfica, la gastronomía es su gran pasión. Esta antioqueña es experta en la preparación de dulces que toman formas de postres, tortas y galletas.
Julio Mario Celedón	Domingo, Cocina Guatapurí 11:00 a.m.	Experto asador de Valledupar, lleva más de 15 años perfeccionando este arte, en asados familiares y luego como chef ejecutivo de uno de los mejores restaurantes de comida al carbón de su ciudad, Mister Juglar Parrilla.
Carlos Camargo	Viernes, Tarima 11:00 a.m.	Cocinero y pastelero graduado del Colegio de Gastronomía Gato Dumas de la ciudad de Barranquilla, del que hoy en día es su director académico.
Natividad López	Sábado, Cocina Compae Chipuco 12:30 p.m.	Investigadora de la cocina del Caribe Colombiano con énfasis en los sistemas culinarios de los grupos étnicos como la de los indígenas Wayuu, con especialidad en Fiestas y Rituales y en la comida criolla en el Departamento de La Guajira.
Los Baluartes Slow food	Viernes, Cocina Compae Chipuco 6:30 p.m. - Sábado, 11:00 a.m. Cocina Guatapurí.	El movimiento Slow Food creado para contrarrestar el auge de la fast food y la fast life, estará presente con el frijol Guajiro y el cacao porcelana de la Sierra Nevada.
Ankit Rawat	Viernes 5:00 p.m. Cocina Francisco El Hombre	Chef de la India, actualmente dirige la cocina del restaurante Taj Mahal, ubicado en Barranquilla, en donde ofrece un espacio experiencial de la cultura y gastronomía de su país.

Chefs Locales

Sabor Barranquilla 2016



NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
Juan Camilo Benedetti (Miura)	Sábado, Cocina Compae Chipuco 2:00 p.m.	Jóven chef cartagenero con 12 años de trayectoria culinaria, especializándose en lo clásico y en el corte, preparación y cocción de su célebre Steak Pimienta, uno de sus mejores platos.
Andres Mena	Domingo, Tarima 11:00 a.m.	Chef barranquillero con cursos de cocina en Italia y en la Escuela de Gastronomía Gato Dumas. La alta cocina, clásica y regional, es la línea de trabajo que aplica en su restaurante Verbier.
Federico Martínez	Viernes, Tarima 8:00 p.m.	Ganador del primer Master Chef de Colombia, abandonó sus estudios de economía para irse a España a formarse bajo la tutoría de su mentor, Paco Roncero.
Manuel Mendoza	Sábado, Cocina Compae Chuipuco 3:30 p.m.	Lo que este chef barranquillero denomina "Cocina de barrio" es lo de él. Por eso en la despensa de su restaurante Cocina 33 son protagonistas el achiote, el suero, el tamarindo, el corozo, el comino y la pimienta de olor.
Dessy Henriquez	Sábado, Cocina Guatapurí 3:30 p.m.	Abogada, madre, cocinera y chef por pasión. En sus platos mezcla los sabores de la sabana, del Caribe y del Mediterráneo, que para ella son perfectamente compatibles.
Rodrigo Diaz	Viernes, Tarima 6:30 p.m.	Propietario del restaurante El Celler, uno de los más reconocidos de Barranquilla. Su cocina se caracteriza por la elegancia de lo antiguo, fusionada con el encanto de la búsqueda de nuevas experiencias.

Chefs Locales Sabor Barranquilla 2016



NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
Isha Ramírez	Sábado y domingo, stand Gases del Caribe, 12:30 a.m./Laboratorio de gusto para niños	Emprendedora social, Directora y creadora de la Fundación Chukuwata, Centro Cultural para la infancia que promueve la creatividad y la transformación social a través del Alimento.
Ian Owen	Sábado, Cocina Guatapurí, 6:30 p.m.	Ian Owen es un Inglés barranquillero proveniente de una familia con mucha sazón. Ha estudiado la Alimentación por Tipo de Sangre y cree firmemente en ella.
Magda Lopez	Sábado, Cocina Compae Chipuco 6:30 p.m.	Chef barranquillera con una propuesta única de postres saludables, es especialista en comida vegetariana.
Iliana Delgado	Domingo 2:00 p.m y 3:30 p.m. en Cocina Compae Chipuco.	Administradora de la marca de café orgánico de la Sierra Nevada Isabelita. Especialista en cultura y el arte del buen café en diferentes escenarios.
Alvaro Vargas	Viernes, Cocina Compae Chipuco 5:00 p.m.	Administrador de empresas y gerente de Massala, es un conocedor de los condimentos en todos sus procesos, desde la plantación, recolección, almacenaje, importación hasta su distribución.
Joan Ossa	Viernes, Cocina Guatapurí 5:00 p.m.	Actualmente es el chef ejecutivo de Amaranta, calificado como uno de los mejores restaurantes de cocina peruana en Barranquilla, donde destaca una comida llena de colores y sabores únicos.



NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
ALBERTO ABELLO VIVES	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 10:30 a.m./ Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria.	Investigador del Caribe colombiano, experto en las relaciones entre el desarrollo y la cultura en contexto caribe. Economista y magister en estudios del Caribe. Ex director del Observatorio del Caribe. Recientemente publicó su libro de ensayos La Isla Encallada, el Caribe de Colombia en el archipiélago del Caribe.
ALEJANDRO OSSES	Sábado y domingo, Cocina Francisco El Hombre, 10:00 a.m./ Saberes nuevos contra la pared.	Fotógrafo colombiano que se ha dedicado a fotografiar comida. Ganador del Pink Lady food photographer of the year de Londres. Su meta es convertirse en un narrador de la cultura gastronómica.
SANTIAGO MADRIÑAN	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 10:30 a.m./ Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria.	Experto en Biología Tropical, con énfasis en botánica, evolución y conservación de los ecosistemas, páramos y bosque tropical seco. Ph.D. en Biología y tiene una maestría en Biología de la Facultad de Artes y Ciencias de la Universidad de Harvard.
FERNANDO HERRERA	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 10:30 a.m./ Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria.	Economista de la Universidad Externado de Colombia, con Maestrías en Estudios del Desarrollo de la Universidad de Manchester, en Inglaterra y en Gestión del Desarrollo de la London School of Economics.
JOSE POLO ACUÑA	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 10:30 a.m./ Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria.	Magister y doctor en Historia. Profesor titular de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cartagena. Autor de los libros "Etnicidad, conflicto social y cultural fronteriza en la Guajira" E "Indígenas, poderes y mediaciones en la Guajira en la transición de la Colonia a la República".
JULIAN ESTRADA	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 10:30 a.m./Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria. - Domingo, Cocina Francisco El Hombre, 10:00 a.m. /Estantería de libros: Mercados Vivos.	Antropólogo de la Universidad de Antioquia, realizó estudios de Administración Hotelera en Bruselas. Investigador sobre cocina popular colombiana.





NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
ISABEL CRISTINA RAMIREZ	Sábado, Cocina Francisco El Hombre 2:00 p.m./ Cocina y Literatura.	
ALONSO SANCHEZ BAUTE	Sábado, Cocina Francisco El Hombre 2:00 p.m./ Cocina y Literatura.	Escritor colombiano nacido en Valledupar, es autor de las novelas Al diablo la maldita primavera, Líbranos del bien y del libro de crónicas ¿Sex o no sex? Actualmente es columnista semanal de El Heraldo y colaborador habitual, entre otros medios, de El Espectador, El Malpensante y Latitud.
TATYANA OROZCO	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 3:30 p.m./ Alimentos para el Bien-estar y la paz en el Caribe colombiano.	Economista de la Universidad de los Andes, con especialización en mercadeo de la Universidad del Norte, es la Directora General del Departamento para la Prosperidad Social. .
WILDER GUERRA	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 3:30 p.m./ Alimentos para el Bien-estar y la paz en el Caribe colombiano.	Gestor cultural, antropólogo de la Universidad de los Andes con una maestría en Antropología. Actualmente se desempeña como gerente del Banco de la República en San Andrés. Tiene cuatro libros publicados, cinco en coautoría y más de veinte artículos académicos.
ALBERTO ESCOVAR	Domingo, Cocina Francisco El Hombre, 10:00 a.m./Estantería de libros: Colección el sabor de la tradición.	
LEO ESPINOSA	Domingo, Cocina Francisco El Hombre, 10:00 a.m./Estantería de libros: Colección el sabor de la tradición.	Profesional en economía, publicidad y artes plásticas. Su restaurante Leo, Cocina y Cava está entre los mejores 50 de América Latina, según la revista británica Restaur.



NOMBRE	HORARIO PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN
ELIZABETH RAMOS	Viernes, Cocina Francisco El Hombre 3:30 p.m./Recetarios Familiares en la Región Caribe Colombiana.	Antropóloga de la Universidad de los Andes con Maestría y Doctorado en Arqueología de la Universidad de Pittsburgh en Estados Unidos. Actualmente está vinculada como Profesora Asociada en el Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes.
COLONIA CHINA	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 5:00 p.m./Anticipo 2017 La migración China y los sabores del Caribe.	Luis Yuming, Tomás Rodríguez Ching y Taquian Wong son hijos de inmigrantes Chinos que llegaron a la Costa Caribe. Este conversatorio tratará sobre como la cultura China influyó en la gastronomía local y se enriquecieron con los saberes y sabores del Caribe.
ENRIQUE MORALES	Viernes, Cocina Francisco El Hombre 3:30 p.m./Recetarios Familiares en la Región Caribe Colombiana.	Enrique Morales (Atlántico-Magdalena) es un historiador, autor del libro Fogón del Caribe. Estará junto a Alex Quessep y Asuzena Suárez para presentar el recetario de las familias del Caribe.
MARCO SCHUARTZ	Sábado, Cocina Francisco El Hombre, 3:30 p.m./Alimentos para el bien-estar y la paz en el Caribe colombiano.	Obtuvo en 1983 el premio de periodismo Simón Bolívar. Ganó en 2005 el premio de novela La Otra Orilla con El salmo de Kaplan y su novela Vulgata Caribe fue publicada en 2006. Actualmente es el director del periódico El Heraldo.
AZUCENA SUÁREZ DE MIGUEL	Viernes, Cocina Francisco El Hombre, 3:30 p.m./Recetarios familiares en la Región Caribe de Colombia.	De nacionalidad mexicana, desde el 2000 se desempeña como directora de la Fundación Herdez, y del Museo de la Gastronomía Mexicana, donde su labor se ha centrado de manera especial en las áreas educativa y cultural en temas de gastronomía y nutrición.
ALEX QUESSEP	Viernes, Cocina Francisco El Hombre, 3:30 p.m./Recetarios familiares en la Región Caribe de Colombia.	Alex Quessep, es un cocinero que cuenta historias a través de su cocina, en la cual narra el mestizaje del caribe colombiano. Sus sabores sustentan su nacionalidad colombiana, esa que se define a partir de la llega de los inmigrantes libaneses, Sirios y Palestinos, de la cual Quessep es segunda generación.

Tradición



<p>TRADICIÓN CESAR Viernes , Tarima 12:30 p.m. y en Cocina Guatapurí 6:30 p.m. - Sábado, Guatapurí 12:30 p.m. - Domingo Tarima 12:30 p.m.</p>	<p>El sancocho, preparaciones con chivo, una gran variedad de arepas, los kekes y los dulces vallenatos harán parte de la muestra culinaria a cargo de la comitiva del Cesar integrada por destacados cocineros de la región.</p>
	<p>Cocineros de tradición del Cesar: Juan Rodríguez, Diana David Casadiego, María Mercedes Medina, Leda Meza, Sol Marina Gutiérrez, Rita Luquez.</p>
<p>TRADICIÓN ATLANTICO - GALAPA: Viernes, Tarima 3:30 p.m.</p>	<p>En Galapa encontramos una cocina fuertemente influenciada por un legado indígena Mocaná, preparaciones con pescados, maíz, yuca y millo hacen parte de su universo culinario más representativo.</p>
	<p>Cocineras de tradición de Galapa: Mercedes Padilla de Santiago, María del Rosario Santiago Padilla, Ángela María Marín Santiago.</p>
<p>TRADICIÓN SUCRE: Domingo en Cocina Guatapurí 12:30</p>	<p>Con el fruto típico de Galeras - Sucre como ingrediente principal de sus preparaciones, esta cocinera de tradición nos presenta la algarroba.</p>
	<p>Clarena Payares: Cocinera técnico en gastronomía y organización de eventos. Es creadora de postres y platillos a base de algarroba, fruto típico de Galeras - Sucre.</p>



Viernes 19 de agosto
15:30 – 17:00

Recetarios familiares en la región Caribe de Colombia

Coordinación Académica y Moderación:

Elizabeth Ramos, antropóloga y doctora en arqueología, docente de la Universidad de los Andes

Azucena Suárez de Miguel, directora de la Fundación Herdez y el Museo de Gastronomía Mexicana, Enrique Morales, historiador y autor de Fogón Caribe, la Historia de la gastronomía del Caribe Colombiano, Alex Quessep, chef sincelejano, asesor y docente.

Lanzamiento I Concurso de Recetarios Familiares Apoya: Museo del Caribe y Banco de la República





Sábado 20 de agosto Alimentos para el bien-estar y la paz

Coordinación Académica y Moderación:

Alberto Abello Vives, economista, investigador y autor de libros como “La Isla Encallada”.

10:00: Saberes nuevos contra la pared Exposición fotográfica de Alejandro Osses.

10:30 - 13:30 Caribe colombiano, memoria y seguridad alimentaria / Conferencias

La flora del Caribe para la seguridad alimentaria. Santiago Madriñán. Biólogo PhD / Profesor Uniandes / Director Jardín Botánico Guillermo Piñeres.

La seguridad alimentaria del Caribe colombiano. Fernando Herrera Araujo / economista, ex director programa Pobreza de PNUD en Colombia.

Producción agropecuaria y circulación de víveres en las comunidades wayuu durante el siglo XIX / José Polo Acuña / historiador / experto en la Guajira / profesor Universidad de Cartagena.

Papel del Artesanado Culinario en el proceso de Paz. La cocina del dulce en El Caribe.

Julián Estrada. Antropólogo / Investigador, conector de la gastronomía del Caribe colombiano.



Sábado 20 de agosto
Alimentos para el bien-estar y la paz

14:00 - 15:30 Cocina y la literatura / Conferencias

El sancocho y la metafísica de Jorge Artel. La comida como metáfora del mestizaje.

Isabel Cristina Ramírez / investigadora sobre la historia del arte del Caribe.

Alonso Sánchez Baute / escritor vallenato. **Cocina en la literatura del Caribe** (receta del autor).

15:30 - 17:00 Alimentos para el bien-estar y la paz en el Caribe colombiano / Panel sobre seguridad alimentaria

Moderador: **MARCO SCHWARTZ**, Director El Heraldo Participan: **TATYANA OROZCO**, Directora DPS
WIEDLER GUERRA, Director Centro Cultural Banrepública San Andrés **FERNANDO HERRERA**,
economista PRESENTA: **EL HERALDO**

17:00 - 18:30 Anticipo Sabor Barranquilla 2017: La migración china y los sabores del Caribe.

Wang Huijun, Cónsul República Popular China, CARLOS WONG, propietario del restaurante Jardines de Confucio, TAQUIAN WONG y LUIS YUMING (miembros colonia china en Barranquilla)

Domingo 21 de agosto

10:00 – 12:30 **Estantería de libros Moderador: ALBERTO ABELLO VIVES**

Cocina y Paz / Dirección de Gestión Territorial/ Prosperidad Social.

Mercados Vivos / Ministerio de Cultura y de Agricultura /María Lía Neira / editora /Presentado por Wieldler Guerra y Julián Estrada.

Leo el Sabor / Leo Espinosa , chef cartagenera

Presentación de fotografías digitales / Alejandro Osses, fotógrafo colombiano ganador del Premio PINK LADY FOOD PHOTOGRAPHER OF THE YEAR (2016)