



Sabores de Mi Nariño

“Con el interés de impulsar el sector gastronómico en la región como parte de nuestra identidad, esta apuesta estratégica del Plan Departamental de Desarrollo busca mejorar la oferta, consolidar los productos regionales y apropiar el conocimiento contenido en los saberes gastronómicos tradicionales.

La gastronomía es muestra fidedigna de la cultura; un puente para la apropiación del territorio y sus saberes, una oportunidad para movilizar públicos locales y regionales y unir bajo un lenguaje común y universal. Una oportunidad que aporte a visibilizar productos regionales, la integración social, la recuperación de la autoestima y la generación de ingresos a las comunidades organizadas.

En este contexto, “Sabores de Mi Nariño” es una estrategia que fomenta la gastronomía regional a través de la visibilización de los sabores de cada una de las regiones y promueve su articulación con la oferta turística Departamental.

“Convocatoria de Portadores de Tradición para el Reto Sabores de Mi Nariño”

La Gobernación de Nariño y COTELCO Capiútlo Nariño, convocan a los Cocineros, Cocineras, investigadores, sabedores de la Gastronomía Nariñense que estén interesados en visibilizar la gastronomía de su región y hacerla parte de la oferta turística del Departamento a participar en este Reto de Sabores de Mi Nariño.

El Reto de Sabores de Mi Nariño es un proceso de co-creación en el que participarán los 10 cocineros o sabedores seleccionados que junto con los equipos de las cocinas de 15 empresas del sector turístico del Departamento y bajo la guía de 5 chefs profesionales podrán consolidar un portafolio de platos que resalten los valores y los elementos propios de cada una de las regiones de Nariño.

Los platos creados, tienen como objetivo configurar un portafolio gastronómico que pueda ser ofertado en las cartas de los hoteles y empresas aliadas a la estrategia; estos platos en su comercialización buscan aportar a un modelo de negocio que se defina entre los creados y genere un modelo de retribución permanente bajo un acuerdo suscrito entre las partes.

De la misma manera, los cocineros y sabedores locales seleccionados serán los anfitriones en la Ruta de Sabores de Mi Nariño, que se configurará durante el proceso y se visibilizará su saber tradicional, sus procesos y si la tiene la oferta gastronómica.

Requisitos:

- Debe postular su interés a través del siguiente formulario digital: <https://forms.gle/Lrb1MZf4J3ge9DEUA> - entre el 25 de abril y el 10 de mayo de 2022





- La selección de cocineros y sabedores se realizará entre el 10 y 20 de mayo
- Los talleres de co-creación se realizarán entre el 20 de mayo y 30 de junio de 2022
- La Ruta Gastronómica se configurará entre el 30 de junio y 30 de Julio
- La oferta creada se ofertará y promocionará entre el 30 de junio y 30 de diciembre de 2022

Compromisos:

1. Participar en la sesión de co-creación durante 3 días en la ciudad de Pasto.
2. Participar en la estrategia de comunicación y divulgación de la iniciativa
3. Participar en la ruta gastronómica de Nariño
4. Participar en las sesiones de definición de modelo de negocio para el portafolio de saberes gastronómicos.

Beneficios:

1. Reconocimiento como parte de la red de sabedores de la Gastronomía de Mi Nariño
2. Ser parte del modelo de negocio resultante del proceso de co-creación
3. Ser parte de la Ruta Gastronómica de Sabores de Mi Nariño
4. El proyecto asume los costos de transporte, logística de alojamiento y alimentación de los participantes bajo los parámetros dados por la organización de la actividad.

Requisitos:

- Conocimiento en cocina: procesos, utensilios, prácticas y técnicas.
- Conocimiento de alimentos de la región, usos y prácticas aplicados a dichos alimentos.
- Interés en co-crear con cocineros y cocineras de Nariño, sabores propios de la región que representen la diversidad cultural de nuestras regiones
- Trabajo en investigación o práctica en cocina de la región que se postula, mínimo 2 años
- Disponibilidad de tiempo para asistencia obligatoria a talleres de co-creación

Regresar al micrositio
Sabores de Mi Nariño