



1^{er}
CAMPEONATO DE
CHORIZO CRIOLLO
CALDENSE

*¿te importa un
chorizo?*



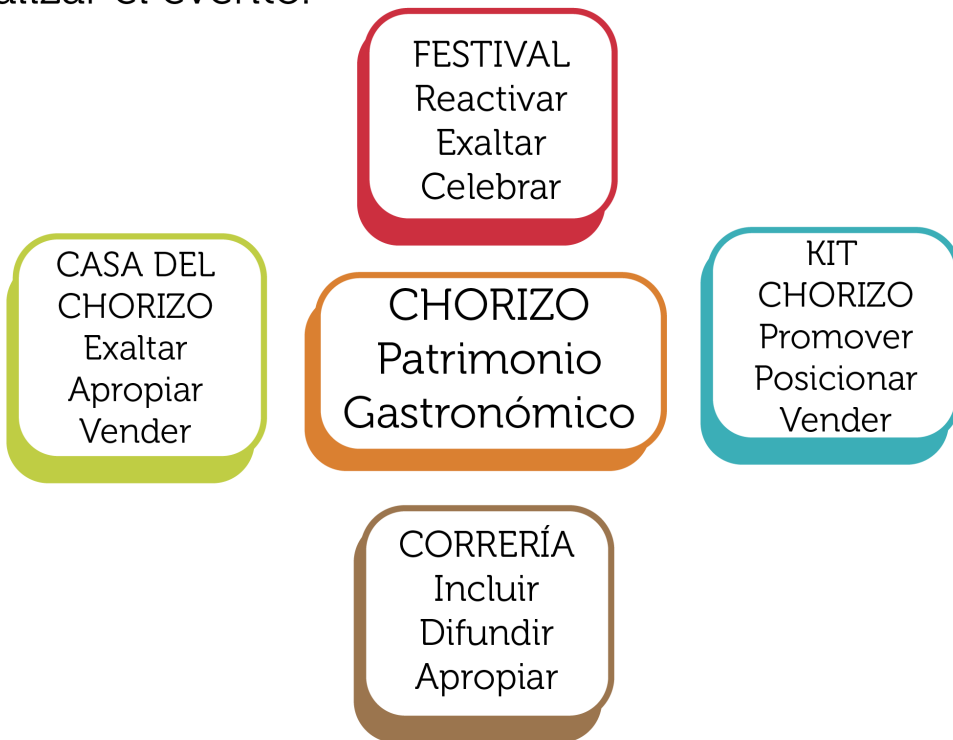
introducción

La falta de reconocimiento de los patrimonios culinarios regionales exige reflexión y análisis. Por lo tanto, se considera fundamental proponer un evento como el Campeonato de Chorizo Criollo Caldense, cuyo objetivo principal es consolidar la importancia de la cultura material e inmaterial de la cocina regional alrededor de los oficios y las preparaciones tradicionales en el territorio.

- 1.** Reactivar el sector de restaurantes en épocas de pandemia alrededor de la integración de su cadena de valor y de la celebración de nuestro patrimonio culinario para generar opinión, reflexión y divulgación en diversos círculos socioculturales.
- 2.** Hacer visible a los portadores de tradición y sus productos para exaltar su oficio y saber y dinamizar sus negocios como acciones de promoción y preservación de la cultura material e inmaterial culinaria de Manizales y Caldas.



Para esta primera versión del Primer Campeonato de Chorizo Criollo Caldense se contará con una programación virtual y presencial que integra un festival con venta de productos, cocineros profesionales y estudiantes, música, charlas y talleres alrededor de un lugar propicio para realizar el evento.



Patrimonializar supone perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia y que permite a un territorio seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por otro diferenciado de otro logrando una identidad colectiva y un orgullo común.

desarrollo



LUGAR: Restaurante **CORTESANA.**

FECHA Y HORARIO:

Octubre 2 al 19.

12 am a 5 pm.

festival

Menú
Chorizo Tradicional
9 al 13 de octubre

Se elaborará un menú atendido en el horario dispuesto con los productos invitados: Bogaderas, batidos, aguardientes, café, chocolate y cervezas, maíz, panela y papa, encurtidos, picantes y limones.
Apoya SENA.

Se ofrecerán tres (3) menú de degustación que tendrán como protagonista la interpretación hecha por cocineros, restaurantes y/o estudiantes del Chorizo Criollo Caldense; atendido en el horario dispuesto, con los productos invitados: Vinos, cervezas y cocteles con licores nacionales e importados, café, chocolate, maíz, panela y papa, encurtidos, picantes y limones.
Apoya UAM.

Menú
Chorizo Campeonato
14 al 18 de octubre



FESTIVAL

Reactivar
Exaltar
Celebrar

KIT CHORIZO

Promover
Posicionar
Vender

CORRERÍA

Incluir
Difundir
Apropiar

Reactivar

Ventas productos de origen
(Comerciantes de tradición).

Ventas puerta a puerta
(red de vendedoras puerta a
puerta).

Ventas restaurantes.

Exaltar:

Portadores de tradición.
Productos de tradición.

Celebrar:

Patrimonio.

Promover:

Músicas y Oficios (ARSIS)
Productos de origen
(Chorizo Criollo Caldense).
Territorio.

(Foro gastronómico de
Manizales).

Posicionar:

Destino Culinario
(Maizales Gastronómica).

Vender:

Productos de tradición.

Incluir:


Municipios vecinos.

Difundir:

El valor de lo patrimonial.

Apropiar:

El valor del patrimonio
cultural, material e
inmaterial.





visión

AMASIJOS & LA BEAUTIFUL REPENTISMO MÁGICO

Conversa & guaro
Volumen. 1

.....
Fecha: Martes 6 de noviembre / Hora: 5:00pm
Lugar: La Beautiful Cocina Inusual

Más allá de la singular belleza de la Ciudad de las puertas Abiertas, y de su ubicación estratégica en medio del imponente Paisaje Cultural Cafetero, Manizales y Caldas son el escenario de una gastronomía diversa y explosiva, que tendrás que disfrutar.

MANIZALES, HEDONISMO CULINARIO

¿Cuáles crees que sean nuestras 6 claves, que hagan que la gente tenga que venir y conocer nuestro origen?

Vive
Amasijos

 La Beautiful
COCINA INUSUAL



6 IMPERDIBLES DE CALDAS

Más allá de la singular belleza de la ciudad de las puertas abiertas y de su ubicación estratégica en medio del imponente Paisaje Cultural Cafetero, Manizales y Caldas son el escenario de una gastronomía diversa y explosiva que tendrás que disfrutar.

AMASIJOS:

Nuestras tradicionales preparaciones con masas, producto de nuestro proceso de colonización y mestizaje, tenemos versiones y variantes en cantidad del tamal. Un punto de encuentro culinario de Mesoamérica.

1

CHORIZOS:

Recetas ancestrales de tradición, Nada más discutido que encontrar el mejor chorizo. Es de oriente? de Centro? del sur? del norte?, hay en occidente ? Todo una ruta que tendrás que recorrer disfrutando de nuestro patrimonio y sus ferias y festividades.

2

CENTRO HISTÓRICO Y FUENTES DE SODA:

En arquitectura republicana y art deco tenemos un tesoro, pero sabes como cuentan la historia quienes atienden las fuentes de soda? Tomando café o mistelas con las preparaciones del Putas de Aguadas, encontrarás testimonios de la bonanza cafetera y sus personajes.

3

PLAZAS DE MERCADO Y COCINAS TRADICIONALES:

Conoce los rasgos propios de nuestra cocina tradicional y la idiosincrasia de nuestra gente. Come Sano, Fresco, con sazón natural y con historia. En nuestras Plazas cada virgen o santo cuenta una receta. Encuéntrate con la mejor oferta del mercado artesanal y compra tus víveres frescos y a precios justos.

4

CAMPO, PAISAJE Y FOGONES:

Conoce los rasgos propios de nuestra cocina tradicional y la idiosincrasia de nuestra gente. Come Sano, Fresco, con sazón natural y con historia. En nuestras Plazas cada virgen o santo cuenta una receta. Encuéntrate con la mejor oferta del mercado artesanal y compra tus víveres frescos y a precios justos.

5

CLASES DE COCINA TRADICIONAL:

Si eres apasionado de la gastronomía y quieres aprender de nuestros cocineros de origen, selecciona de nuestra guía de la mariposa verde el mejor lugar para ti. Merca en La Galería y cocina con los mejores.

6

Redescubre los sabores de Caldas



TEMPORADA
Cocina
CALDENSE
Del 12 de julio
al 30 de agosto.

#ManizalesDestinoCulinario

Te invitamos a recorrer reconocidos restaurantes de la ciudad donde destacados chefs reinterpretarán los platos típicos de la cocina caldense.

PARTICIPAN:

CORTESANA

Copitas

LA CONDESA

LA PATRIA

PARTICIPAN:

LA PATRIA

LA PATRIA

EDNIA

LA PATRIA

INVITAN:

Relatos de la Cocina Caldense

MONTES
PAISAJE EN MIMBRAS
MENÚ DEL ÁNGEL

DLM
DISTRIBUCIONES
MANIZALES

APOYAN:

FENALCO CALDAS

SERVA

LA PATRIA

LA PATRIA

El encuentro de dos mundos

La cocina caldense, identificada por una amplia variedad de sabores, colores y mezclas, hace parte del patrimonio de la región; su enfoque cultural y geográfico ha permitido, a través de los años, la creación de recetas a partir de sus valores, tradiciones y costumbres: sabores que se fueron fusionando hasta crear una cocina tradicional proveniente de la mezcla de raíces indígenas y otras culturas.

Fieles a nuestra esencia, te proponemos una nueva mezcla: **la tradición culinaria caldense, acompañada por lo más selecto de la viticultura chilena.**

Nalgas de Ángel

Origen: Riosucio. **Región:** Alto Occidente.

Bocaditos del cielo (nalgas de ángel) rellenos de jaiba y camarón, apanados con polvo de chicharrón.

\$ 12.000

Ovejo Asado

Origen: Marulanda. **Región:** Centro Oriente.

Cordero asado al Tomillo con puré de Zapallo y gelatinas de tomate.

\$ 38.000

Pionono Caldense

Origen: Aguadas. **Región:** Norte.

Bizcochuelo express con bocadillo, manjar de Arequipe y Brevas en almíbar (nuestra versión del Pionono Aguadeño)

\$ 8.000

Cena de los 3 momentos + 1 Copa de Vino \$ 52.000

- Miércoles y jueves pregunta por la promoción especial de temporada.
- Solicita tu descuento de temporada con el carné del Club de Suscriptores La Patria.



Vinos **MONTES**, provenientes del corazón del Valle de Colchagua (Chile), poseedores de una distinción y carácter excepcional.

Manidaje de temporada: Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Merlot.



CATEGORÍA

*Menú
de Temporada*



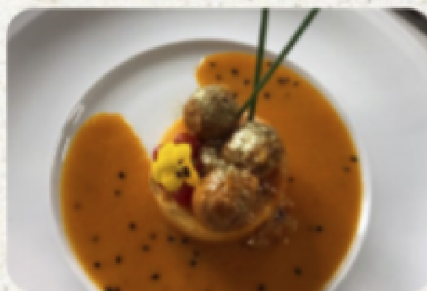
Nominados

CORTESANA



Nalgas de
Ángel

LA BEAUTIFUL



Sudado de
Albóndigas

GRAZIA



Aguadas
Paletero

EDNIA



Lengua
Mediterránea

Tradicional



*sudado
de albondigas*

Tradicional



*indios de
repollo*

Tradicional



*lengua en
salsa*



Reinterpretación



Reinterpretación



Reinterpretación