

'Fare tables', las delicias de la reactivación económica

Escrito por Redacción

Viernes, 05 de Febrero de 2021 11:33 - Última actualización Lunes, 08 de Febrero de 2021 04:11



Como parte de las acciones para la recuperación de San Andrés y la reactivación del turismo, del 9 al 31 de enero se llevó a cabo en San Andrés el evento gastronómico 'Fare Table', una iniciativa desarrollada por el Viciministerio de Turismo, el Fondo Nacional de Turismo (Fontur), con el apoyo de la Secretaría de Turismo departamental.

Las 'Fare Tables' son expresiones gastronómicas de unidad familiar y comunal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ya que son las matronas las que hacen las preparaciones con toda la tradición y sazón. Se trata de un legado que se transmite de generación en generación.

"El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Gobernación de San Andrés, Providencia y Santa Catalina buscan recuperar la tradición cultural de la cocina típica del territorio insular a través de las 'Fare Tables'. Este tipo de certamen se destaca por ayudar a las familias que se vieron afectadas por el huracán Iota a finales del año pasado", dijo el ministro de Comercio, Industria y Turismo, José Manuel Restrepo.

‘Fare tables’, las delicias de la reactivación económica

Escrito por Redacción

Viernes, 05 de Febrero de 2021 11:33 - Última actualización Lunes, 08 de Febrero de 2021 04:11

Por su parte el Secretario de Turismo Sebastián Ospina, expresó con entusiasmo un balance positivo de esta actividad ancestral que congregó una suma significativa de turistas y residentes en apoyo de este proyecto.

“Concentrar estos grupos de ‘Fare Tables’ fue realmente beneficioso tanto para ellas es su economía, en su reactivación como también para el turismo desde lo cultural gastronómico. Los turistas quedaron muy contentos, fueron muy curiosos a probar nuevas experiencias y la comida no se sale de ese ámbito”.

En consecuencia, las protagonistas de la gastronomía isleña manifestaron que dicho tiempo que estuvieron en las mesas sus ventas se vieron bien reflejadas además, de haber sido una ventana para expandir la cultura isleña y las expresiones gastronómicas ancestrales en los turistas.

“Quedaron muy satisfechas solicitando así que este tipo de espacios se hagan nuevamente. La idea no es solo quedarnos con las ‘Fare Tables’ estacionarias durante los fines de semana sino también lograr abrir otros espacios a nivel nacional para poder llevar toda nuestra gastronomía, cultura y la carga histórica invaluable dado que cada una de ellas al momento de hacer sus postres, sus platos, lo que realmente están haciendo es producir nuestra cultura gastronómica por lo que esperamos hacer estos espacios más recurrentemente”, concluyó Ospina.

Alrededor de 35 familias de la comunidad raizal, que se dedican al arte gastronómico local fueron beneficiadas con esta iniciativa.