

En el marco de la VI-Muestra Gastronómica del Caribe Insular ‘Fih wih ties’, los participantes disfrutaron de tres días cargados de lo mejor de la comida del archipiélago y del conocimiento de cocineros tradicionales y de chefs regionales, nacionales e internacionales
. Resumen.

El certamen se desarrolló de manera virtual a través de las redes sociales, con el apoyo de la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia,
d
el SENA y
d
el Centro Cultural del Banco de la República de San Andrés
.

El jueves 27, el espacio fue para la agenda académica que dio lugar a la presentación de diversas temáticas alrededor de la gastronomía del Caribe Colombiano, las tradiciones culinarias, la importancia de la sostenibilidad y el turismo significativo,
así como de

la relación existente entre la literatura y la gastronomía, entre otros.

El viernes 28 de septiembre, se dio paso al *showcase*, a cargo de cocineros tradicionales de la isla, quienes utilizaron en sus preparaciones productos locales
, con lo que se
dio relevancia a la gastronomía del archipiélago
a través de la presentación de los
platos ancestrales.

Finalmente, el sábado 29, tercer y último día de la feria, se realizó la Muestra Gastronómica del Caribe Insular ‘Fih wih ties’ en tu casa, que contó con la participación de restaurantes y las *Fair Tables*
más tradicionales, con una gran acogida representada en más de 110 platos vendidos.

Entre los más representativos que se vendieron durante la muestra están el *stew crab*, *fish ball*
,
stew pork
,
rundown
, filete de mero,
crack bab
,
crab pati
,
plantain tar
,
punkin tar
, banana bread,
pineaple cake
y
la
sopa de cangrejo, todos platos de la cocina tradicional
de esa franja insular del país
.

En estos enlaces se podrá encontrar cada una de las ponencias y *showcases* realizados en el marco del ‘Fih wih ties’
:

https://www.facebook.com/Redeventosgastronomicos/videos

https://www.facebook.com/BanrepculturalSanAndres/