

¿A qué sabe Necoclí? Informe especial sobre las prácticas gastronómicas en Necoclí, Antioquia

Trabajo de grado presentado para optar por el título de

Comunicador Social-Periodista

Universidad de Antioquia

Sergio Gutiérrez Pacheco

Febrero 2021

Apartadó

Universidad de Antioquia

Agradecimientos

A mis padres Ana y Carlos por haberme apoyado en todo mi proceso; a los buenos docentes del Alma Mater como también de las universidades que hicieron parte de mi proceso formativo; la UPB y la UNAM en México mediante convenios interuniversitarios. A los compañeros que, con el sano debate, construyeron junto conmigo posturas y opiniones sobre el oficio que nos atañe como profesionales.

Tabla de contenidos

Resumen ejecutivo	4
1. Presentación del proyecto.....	6
1.1 Justificación	6
2. Planteamiento del problema.....	10
3. Impactos	12
4. Usuarios	13
5. Referentes conceptuales	13
5.1 Gastronomía	13
5.2 Periodismo Gastronómico	14
5.3 Identidad culinaria	15
6. Objetivos	16
6.1 Objetivo general	16
6.2 Objetivos específicos	16
7. METODOLOGÍA	16
7.1 Análisis documental	17
7.2 Observación participante y conversaciones informales	18
7.3 Entrevistas semiestructuradas	20
8. Desarrollo de la investigación	21
9. Resultados	21
9.1 Experiencias significativas	22
10. Conclusiones	23
11. Estrategia de comunicación	25
12. Bibliografía	26
Anexos.....	30

2. Resumen ejecutivo

La industria gastronómica ha jugado un papel fundamental en la economía colombiana y muestra de ello es el incremento que tuvo el sector de los restaurantes, catering –alimentación institucional y colectiva– y bares en ingresos nominales (10,8 %) en 2017, según la muestra trimestral de servicios (MTS) realizada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). No obstante, esta investigación, más allá de dar cuenta del crecimiento de la industria gastronómica en Necoclí, se presentó como la oportunidad para abordar dicha temática desde una de las ramas del periodismo cultural en la subregión, como lo es el periodismo gastronómico, con el objetivo de enfocar de una manera más profesional el tratamiento de las distintas prácticas, saberes y pormenores de las preparaciones que se realizan en la zona, tanto de comidas y cocineros tradicionales como de las nuevas tendencias y ofertas que se presentan.

Si bien el hecho de ingerir alimentos es una práctica cotidiana y biológicamente necesaria, el abordaje desde el periodismo implica tener conocimientos de ambas áreas: periodismo y gastronomía. El periodismo gastronómico en la zona de Urabá sólo ha tenido acercamientos en artículos de revistas, periódicos y emisoras de la zona, centrándose en las preparaciones y teniendo como protagonistas a las cocineras locales. Después de hacer un rastreo documental en bases de datos bibliográficos tales como el OPAC y motores de búsqueda, no se encontró un cubrimiento exclusivo del periodismo gastronómico, rama del periodismo cultural, por parte de algún medio de comunicación vigente, que sirva, además, como plataforma para dar a conocer la oferta gastronómica del municipio, los saberes y prácticas que llevan consigo (pesca o la recolección de cangrejos) para platos autóctonos de esta subregión antioqueña, que tiene fuertes influencias de Córdoba, Chocó y Medellín.

Urabá es una de las nueve subregiones que componen el departamento de Antioquia y está ubicada en una zona estratégica entre los departamentos de Córdoba, Chocó y Antioquia, y cuenta con 11 municipios divididos en tres grupos de acuerdo a la zona. Necoclí hace parte del Urabá norte junto con Arboletes, San Pedro de Urabá y San Juan de Urabá. Por vía marítima, Necoclí está a una hora del corregimiento de Capurganá en el municipio de Acandí, Chocó.

El objetivo de la presente investigación fue crear un informe especial dirigido al público que habite o se interese por las prácticas gastronómicas de Necoclí, en donde pueda tener acceso a críticas de cocina, lugares recomendados, íconos de la gastronomía local, principales sabores del municipio, entre otras.

Para cumplir con el objetivo planteado se utilizó el método de investigación cualitativo y las técnicas a usadas fueron la investigación documental (dar cuenta de la historia), el estado del arte del periodismo gastronómico de Necoclí y sus cambios a través del tiempo, la observación participante (se recolectó de información de las preparaciones y cocinas establecidas en la zona) y entrevistas (se establecieron conceptos más claros sobre la intención y percepción de los cocineros sobre sus preparaciones y la percepción de los consumidores frente al producto que consumen).

1. Presentación del proyecto

1.1 Justificación

Realizar este proyecto de investigación supuso un reto debido a la poca --si se quiere nula- reportería que se le ha brindado al periodismo gastronómico (este el principal componente para su ejecución: sentar bases para su ejercicio local y regional) y al buen uso que se le debe otorgar a la información recolectada y seleccionada. Sin embargo, Necoclí es un municipio que cuenta con una amplia variedad gastronómica, la cual es conocida entre sus habitantes, pero de la que se desconocen los procesos inmersos y que preceden al plato presentado en la mesa para ser degustado. Es por lo anterior que esta área del periodismo especializado facilitó la consecución, exposición y compartición de los datos, testimonios y fotografías con el fin de que fueran conocidas las tradiciones, las forma de prepararlos, su historia y los aspectos políticos y culturales particulares de su sazón.

Aun cuando no existen precedentes en el municipio, se encontraron referencias que sirvieron y aportaron en el desarrollo de este trabajo de grado, tanto nacionales como internacionales, sobre las cuales nos pudimos apoyar, identificando qué pudo ser aplicado para lograr nuestros objetivos, teniendo en cuenta nuestro contexto, problema y la facilidad para conseguir los recursos.

En el primer caso, Laura Guzmán Díaz, en su tesis de grado *Diagnóstico del cubrimiento del periodismo gastronómico de Bogotá en medios de comunicación digitales gratuitos, entre febrero de 2017 y febrero de 2018*, realizó un análisis de los contenidos gastronómicos que fueron publicados en el lapso determinado en nueve medios de comunicación digitales tales como las revistas Aló, Carrusel, Cromos, Diners, Soho y Vice Colombia, y los periódicos El

Espectador, El Tiempo y La República. Dicho análisis de contenidos se hizo con la intención de evidenciar el panorama acerca de cómo se estaba cubriendo el tema culinario en los medios mencionados, además de proponer una serie de alternativas para mejorar el abordaje de esta práctica.

En segundo lugar, Fernando Sánchez Gómez, en su presentación *La función didáctica del periodismo gastronómico*, publicado en el *Congreso Euro-Iberoamericano de Alfabetización Mediática y Culturas Digitales (2010)*, describe el origen del periodismo gastronómico que data del siglo XIX en la Francia posrevolucionaria con el objetivo de enseñar a sus habitantes a comer y cómo recibir invitados en galas culinarias o simples cenas, luego cómo en 1976 llega a España con la misma vocación pedagógica en el momento en que cocineros y comunicadores de gastronomía crean el *boom* mediático de las Nuevas Cocinas, cuando en la revista especializada *Club de Gourmets* se publicaron la *I y II Mesa Redonda de Gastronomía*, organizadas en 1976 y 1977; a continuación, cómo el internet a potenciado la democratización del gusto cuando críticos y escritores gastronómicos publican sus recetas, califican platos de ciertos chefs, entre otras cuestiones; y, por último, la irrupción de *webs* gastronómicas y la educomunicación culinaria, que se convierte en un espacio en el que convergen la educación y comunicación, alfabetizando y aplicando estrategias didácticas gastronómicas.

En tercer lugar, y paralelo al proyecto anterior, Beatriz Dávila Laborda, en su trabajo de fin de grado de Periodismo *Gastrodeavila, blog de periodismo gastronómico*, enfatiza en que la creación de *weblogs* y *blogs* ha supuesto nuevas posibilidades para el periodista o comunicador gastronómico para postear contenido más enriquecedor y amplio, dejando a un lado publicaciones en revistas especializadas, lo cual ha limitado este tipo de periodismo.

En cuarto lugar, Abril Sofía Macías Ávila, en su trabajo de titulación *Desarrollo de una revista de cultura gastronómica*, desarrolló una revista gastronómica en formato digital con la intención de generar una plataforma de comunicación gastronómica de calidad en Ecuador, recurriendo a bases teóricas de comunicación y periodismo gastronómico tanto mundial como local; además, la metodología implementada fue la cualitativa, recurriendo al método analítico en el caso del marco teórico, al inductivo para la recolección de información y el deductivo para la realización de la propuesta que se llamó Revista Chiú, la plataforma web que instauró una comunicación culinaria seria y de calidad en el país vecino.

En quinto lugar, Alicia Aidee Patricia Rojas Sánchez, en su tesis de grado *Periodismo gastronómico en Perú: aproximación al trabajo del periodista gastronómico peruano y sus proyecciones hacia una sólida especialización*, pretendió colocar la especialización en periodismo gastronómico como un espacio importante en los consejos de redacciones de los medios peruanos, pues la gastronomía es un punto primordial en la historia peruana, por lo que analizó el desempeño y el abordaje del tema culinario en el país, un estandarte de la trayectoria peruana.

En sexto lugar, Mariana Estrada Gómez, en su trabajo de grado *Letras con sabor a Colombia: Una mirada al periodismo gastronómico en Colombia como promotor de identidad cultural*, narró cómo se percibe la gastronomía en Colombia, haciendo evidente el desconocimiento de sus habitantes a la variedad de platos en el país; hace un recorrido por el periodismo gastronómico, sus exponentes y cómo se debe escribir un artículo culinario; menciona a los principales exponentes de este tipo de periodismo en Colombia y qué se ha escrito sobre ellos; y, por último, en la revista digital *Letras con sabor a Colombia*, expone el

auge de gastronomía que acontece en el país, recopila eventos por todo el territorio nacional, enumera las escuelas de gastronomía, entre otros apuntes.

En séptimo lugar, Francesc Fusté-Forne y Pere Masip, en su tesis de grado *Descifrando la información periodística especializada: la gastronomía en la prensa diaria española*, recurrieron a la técnica de análisis de contenidos para explorar los géneros periodísticos utilizados por los principales cuatro medios españoles como lo son El Mundo, El País, El Periódico y La Vanguardia, determinar qué secciones abordan temas culinarios y cómo, además de categorizar las temáticas que más tratan. Es así como la gastronomía deja de ser un tema de minorías y pasa a ser democrático con la ayuda de internet, es decir, se mediatizan.

En octavo lugar, Isaac Steven Jácome Sánchez y Lía Aracelly Salvador Mendoza, en su tesis de graduación *Periodismo gastronómico. La identidad cultural guayaquileña reflejada en su gastronomía. Realización del documental: Guayaquil a la mesa*, presentaron como objetos de estudio al periodismo gastronómico y el género documental. Para el último objeto de estudio, la investigación fue cualitativa y bibliográfica y la pieza audiovisual tiene por protagonistas a los miembros de la familia López Izquierdo, residente en el suroeste de Guayaquil, quienes comporten escena con los “huequitos” o las “guacas” de diversos puntos de la ciudad como voces de sus hacedores, historiadores y chefs que describen la mesa guayaquileña desde diferentes perspectivas.

La novena plaza la conforma Tulio Recomienda, la cuenta en *Instagram* de Tulio, un crítico gastronómico colombiano. Sus inicios datan de *Gastrosophia*, un programa en un canal regional de Antioquia, el cual le dio pie para figurar en la escena. El auge ha sido exponencial desde que creó cuenta en la red social *Instagram* y *Facebook*, donde comenzó, compartiendo sus

experiencias en distintos restaurantes colombianos y haciendo lo que sabe hacer: recomendar dónde comer.

Por último, y con similitudes con el caso anteriormente descrito, está Anthony Bourdain, un hombre quien, como Tulio, dejó la cocina para convertirse, en este caso, una estrella de televisión, en espacios donde confluyen las sociedades y las culturas por medio de la gastronomía, trabajando en canales temáticos como *Food Network*, *Travel Channel*, *ABC*, entre otros, con distintos programas que lo han llevado a conocer distintos países y diversos platos.

2. Planteamiento del problema

La gastronomía en su conjunto va más allá de la ingesta de alimentos para obtener su valor nutricional, tanto así que llega a convertirse en un “fenómeno de comunicación y de relación social” (Ramos y Román, 2016).

La subregión de Urabá, a su vez, se divide en tres subregiones: Urabá chocoano, que comprende la zona de la selva del Darién y los municipios de esa zona del Chocó que colindan con el golfo de Urabá (Unguía, Acandí, Carmen del Darién y Riosucio); Urabá cordobés (Valencia y Tierralta); y el Urabá antioqueño, que es la subregión en la cual se centra la presente investigación, puntualmente en el municipio de Necoclí, situado en la zona norte limitando con San Juan de Urabá, al este con Arboletes y al sur con el municipio de Turbo.

La diversidad y mezcla de diversos grupos étnicos en Necoclí (indígenas y afrodescendientes), además de las costumbres propias de cada una de las regiones cercanas – Córdoba, Chocó y Antioquia–, han propiciado actividades que hacen diferentes a los habitantes de la zona gracias a la multiculturalidad que desemboca en distintos modos de vida y, por ende,

de alimentarse. Dicho esto, el sentirse mayormente identificado con determinadas prácticas, determinará formas de cocina distintas y de atraer cierto tipo de público en diferentes espacios.

Ahora bien, acerca del periodismo gastronómico, tema que conduce el presente trabajo, se puede decir que aparece como:

Campo dentro de la prensa cultural y su trayectoria en los medios de comunicación “viene de lejos” (Blanco, 2018). En el año 1758, Mariano José de Nipho comienza a incluir recetas en el diario noticioso, curioso-erudito y comercial, público y económico, pero con el transcurrir de los días, según Blanco Hernández, llegan las primeras columnas o artículos sobre cocina que hacían referencias a plazas, productos, mercados y las explicaciones y conversaciones que giraban alrededor de los alimentos (Iglesias, 2018, p.7).

Se tiene entonces que no sólo cobra importancia el alimento sino las dinámicas que giran alrededor de este, tales como los lugares en los que se comercializa (sea un puesto callejero o un restaurante de cocina internacional) y las dinámicas que genera, pues no será la misma interacción entre los comensales de un puesto callejero donde la distancia entre ellos no supera el metro de distancia, que en las mesas del restaurante donde las distancias privilegian la privacidad y los espacios de los comensales en cada una de ellas.

Ahora bien, la frase del físico, matemático y cocinero estadounidense Nathan Paul Myhrvold “Cocinar es un arte, pero todo arte requiere saber algo sobre las técnicas y los materiales” es válida, puesto que en el caso del periodismo gastronómico también es necesario saber del tema que se aborda para poder darle un cubrimiento serio y respetuoso.

En épocas de nuevas tecnologías –prima la imagen sobre el texto– y en especial en los medios digitales, se hace necesario cada vez más el ejercicio del periodista con su labor

investigativa y el cubrimiento a profundidad de dicho tema, puesto que, en muchas ocasiones, debido al auge de los llamados influenciadores, el concepto que se emite es incipiente y de vagas interpretaciones.

La chef colombiana Leonor Espinoza expresó en el Seminario de Periodismo Gastronómico realizado en Bogotá en 2019: “Un periodista no logrará nunca transmitir el sentimiento que le pongo al plato y el que deposito en la creación de mi propuesta culinaria, porque la cocina es muchas cosas, también es política”. Esto es cierto, pues no se podrá expresar totalmente lo que transmitió el cocinero en su plato; sin embargo, serán menos los elementos pasados por alto cuando el periodista está informado de la temática a abordar.

En el Urabá antioqueño, a pesar de que ha habido acercamientos al periodismo gastronómico por medio de crónicas o reportajes a través de medios impresos y digitales como La Chiva de Urabá, Urabá Noticias, Visaje Negro y la revista Urabá Premium, no hay una revista o medio especializado en este tema, por lo cual cobró importancia esta investigación y propuesta de periodismo gastronómico en la medida en que buscó visibilizar las prácticas, saberes y actores de la gastronomía del municipio y luego ampliarse hacia la subregión.

3. Impactos

El producto final tuvo como finalidad evidenciar la riqueza gastronómica de Necoclí por medio de imágenes, fotografías y testimonios de cocineras, habitantes; y los restaurantes y los sitios gastronómicos insignes del municipio. Pretendió, asimismo, hacer visible la amplia oferta de platos como componente cultural que permite impactar en el desarrollo turístico de Necoclí. De igual manera, sentó un precedente en el área del periodismo gastronómico, un campo especializado del periodismo que no se ha abordado de manera rigurosa y profunda.

Pretendió también dejar un registro de la investigación para que posteriormente sea utilizado en investigaciones del mismo tipo y así hacer un abordaje más amplio, más específico en el municipio o en una ubicación geográfica distinta.

4. Usuarios

El producto a entregar estuvo orientado a estudiantes y profesionales de gestión cultural, comunicación social, periodismo, gastronomía y carreras afines. Asimismo, se dirigió a personas encargadas de hacer difusión turística tales como blogueros o *youtubers* que vivan en el municipio o los municipios circundantes.

5. Referentes conceptuales

5.1 Gastronomía

La gastronomía, definida por la Real Academia Española (RAE) como el “conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”, tiene características que la hacen importante, además de su valor nutricional y el aporte calórico que contienen determinados alimentos, ya que da cuenta también de hechos históricos, costumbres propias e influencias externas. Se podría decir que la gastronomía es también un reflejo político y económico de la sociedad, puesto que tiene implícitos elementos culturales y sociales en cada una de las preparaciones.

Podemos estar de acuerdo en que la forma de alimentarse de un agricultor en el Urabá antioqueño no será la misma que emplea un agricultor en el Oriente antioqueño, pues a pesar de compartir un sitio geográfico (Antioquia) y una gobernanza en común, presentan características muy diferentes en cuanto a clima, costumbres, productos autóctonos, facilidad para conseguir algunos y otros productos e incluso el aporte calórico necesario para las actividades del campo.

5.2 Periodismo Gastronómico

El periodismo gastronómico es un área periodística que ha venido tomando auge, pasando de ocupar simples espacios en revistas y periódicos a masificar su contenido a través de redes sociales virtuales (en las que se difunden recetas, se hacen retos, se realizan programas, entre otros formatos), sin relegar las funciones principales del oficio como lo son la reportería, búsqueda de fuentes y contrastación de lo dicho por las mismas. Esta rama del periodismo hace parte de aquello que llaman periodismo especializado y que, como afirma Tuñón San Martín (Citado por Iglesias, 2018), no es otra cosa que “transmitir ideas o hechos de la sociedad que no son noticia para el periodismo generalista”.

Asimismo, este tipo de periodismo tiene la obligación de ir más allá de la mera presentación de platos típicos de Necoclí, en este caso, y empezar a abordar su gastronomía desde la parte cultural del municipio y la subregión de Urabá, indagando la preparación de sus platos –puede que utilicen alimentos que sólo se encuentran en cierto lugar–, los locales en donde conservan las tradiciones culinarias –teniendo en cuenta las ventas y ganancias, pues también debe ser visto lo gastronómico como negocio y componente del turismo–, entre otros.

En estos casos, el periodista gastronómico tiene la dificultad latente de la transmisión de información, no tanto por el género a utilizar, sino por la terminología única que puede tener Necoclí, lo cual le exige interpretar la realidad y narrarla de manera que el lector o espectador comprenda el significado de las palabras desconocidas y su importancia en el ámbito culinario municipal; además de caer en el error de tratar solamente el contenido gastronómico.

Según Jones y Taylor (Citados por Iglesias, 2018), “el periodista de viajes gastronómico debe ser consciente de las actitudes cambiantes de los lectores. Por ello es necesario adaptarse a las variaciones que está experimentando la industria y por extensión el turismo gastronómico. Así, este tipo de periodismo culinario puede dividirse en tres categorías: publicaciones para industrias minoristas y de hostelería, revistas dirigidas a consumidores de alimentos y el presente en los diarios convencionales, bien en secciones específicas bien en secciones relacionadas”.

5.3 Identidad culinaria

Identidad, según el Diccionario de la Real Academia Española (DRAE), tiene cinco definiciones, pero aquí sólo se destacarán dos: “Conjunto de rasgos propios de un individuo o una colectividad que los caracterizan” y “Conciencia que una persona o colectividad tiene de ser ella misma y distinta a las demás”.

Ambas definiciones se perciben intransigentes, pero en el caso de Necoclí la identidad culinaria es parcial, puesto que, aunque dicen no saber de dónde proviene su cultura gastronómica de forma específica, reconocen que ha existido una influencia antioqueña y costeña, mayoritariamente, y chocoana en menor proporción, producto del sincretismo cultural que caracteriza a la subregión de Urabá.

En ese contexto, la influencia culinaria costeña se centra en el pescado -de mar y río-, la carne de res, el arroz, el plátano y la yuca, mientras que, por el lado antioqueño, va ligado más en las tradiciones que en los productos en sí mismos, por ejemplo, la arepa al desayuno y el infaltable chorizo. Sin embargo, algo a destacar, según la familiaridad o tendencia que tengan hacia lo antioqueño o costeño, es que una parte de la población consume arepa y huevos revueltos al desayuno y otra parte plátano verde con queso.

6 Objetivos

Objetivo general

Realizar un informe especial sobre las prácticas gastronómicas del municipio de Necoclí.

Objetivos específicos

Indagar sobre los elementos y procesos culturales impresos en las cocinas de Necoclí.

Identificar seis sitios gastronómicos de Necoclí en distintas modalidades de cocina.

Visibilizar la oferta gastronómica de Necoclí como componente cultural y turístico.

7 METODOLOGÍA

El presente proyecto tuvo un enfoque cualitativo. Los autores Blasco y Pérez (2007) señalan que la investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas.

El tipo de investigación fue exploratorio y buscó en ese nivel de profundidad indagar sobre las prácticas culinarias de Necoclí desde su diversidad y nuevas tendencias.

Las personas que formaron el grupo de referencia de la investigación fueron 6 cocineros que estuvieran ubicados dentro del casco urbano del municipio en modalidades distintas así: incluyó un restaurante típico montañero, un puesto de pescado frito de la plaza de mercado, un puesto de comida corriente también en la plaza de mercado, un lugar con modelo *low-cost* (bajo costo), un lugar de nuevas tendencias y un local contiguo a la playa. Además, se dieron apartes de lugares donde se ofrece al comensal una serie de pasabocas o refrescos también elegidos a gusto propio por su calidad, precio y ubicación.

Las personas entrevistadas fueron seleccionadas en el rango entre los 30 y los 55 años de edad, todos residentes en Necoclí y además con un nivel socioeconómico medio. Los clientes se eligieron al azar, pero verificando que fuesen clientes recurrentes del sitio y así pudieran dar cuenta de porqué primó esa elección sobre otras ofertas en el municipio.

Se estableció con comensales y cocineros por medio de una grabación de audio consensuada el acuerdo de grabar la misma y usar las respuestas con fines académicos y periodísticos.

Se utilizaron variedad de instrumentos para recoger información como las entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los que están descritas las rutinas y las situaciones problemáticas, así como los significados en la vida de los participantes, tomando como base el hecho de que este tipo de enfoque, más allá de hacer un análisis estadístico, lo que buscó fue conocer las dinámicas o procesos en que se da el mismo.

Según Taylor y Bogdan (2000), en la metodología cualitativa “el investigador ve al escenario y a las personas en una perspectiva holística; las personas, los escenarios o los grupos no son reducidos a variables, sino considerados como un todo” (p.7).

7.1 Análisis documental

Se hizo uso de la metodología de análisis documental, pues esta permitió profundizar en diferentes referentes teóricos, conceptuales, porcentuales e históricos, relacionados con las diversas prácticas de tipo gastronómico que se desarrollan en el territorio y cómo ha sido su evolución a través del tiempo. Solís (2003) se refiere a este proceso como “la operación que consiste en seleccionar las ideas informativamente relevantes de un documento a fin de expresar su contenido sin ambigüedades para recuperar la información en él contenida” (párr.5).

Es una técnica mediante la cual se divide y describe un documento en su estructura externa o

interna, que nos ayuda en los análisis obtenidos desde sus diversos conceptos e información, que puedan ser relevantes para el tema y poder representar la investigación de los registros alcanzados, apoyando al reconocimiento de información de manera ordenada, sistemática y gradual, aproximándose paso a paso.

Además, se usaron fichas de resumen como técnica de registro, ya que permitieron obtener un análisis de cualquier texto de manera sintetizada, para así poder dar un mejor manejo a la información y seleccionar sólo aquellos textos que son valiosos para el estudio. Se escogió esta técnica gracias a la facilidad para poder recopilar datos importantes de la bibliografía existente y así poder citar de una manera más cómoda en el escrito.

7.2 Observación participante y conversaciones informales

Según la profesora Galeano (2004), la observación participante es el eje articulador del trabajo de campo, tanto como técnica de recolección de información o como estrategia investigativa.

Por otra parte, “La observación participante, que obliga al investigador a inmiscuirse en las actividades o el contexto que pretende explorar, a participar de éste y aquellas, en su práctica amenaza permanentemente con hacer añicos el ideal de neutralidad o separación del sujeto con respecto a su objeto de conocimiento” (Pimienta, 2011, p.57).

El investigador que realiza la investigación participante debe mezclarse o inmiscuirse dentro del entorno al que va a investigar, asistiendo a los lugares donde actúan las personas observadas y participando en sus actividades interactuando con ellas para “el establecimiento de relaciones investigador-grupo en estudio, medidas con una confianza construida de modo permanente” (Galeano, 2004, p.30).

No obstante, la inmersión del investigador no debe generar una empatía que ponga en riesgo o parcialice los resultados de la investigación; para ello, la profesora Galeano (2004) recomienda “integrar la participación con la no participación, de modo que evite tanto el total distanciamiento como la completa calidad del miembro” (p.31). Al final, la información se recolectó en fotografías y grabaciones de audio en un diario de campo.

Esta técnica de observación permitió, en un principio, corroborar la información recopilada mediante otras técnicas como la del análisis documental, por lo cual se hizo necesaria para complementar la metodología usada en esta investigación. Es importante en la investigación para observar las diversas dinámicas de apropiación a las preparaciones gastronómicas de cada lugar; además, tiene como ventaja que puede ser efectuada en cualquier momento que se requiera, proporcionando información “real” y verídica de los comportamientos que se van a analizar, pues es llevada a cabo de manera directa por el investigador.

Las conversaciones informales, por su parte, permitieron abordar a los comensales y cocineros, y su relación con la comida que se produce o consume según sea el caso. Esta técnica, menos elaborada que la entrevista, pero no por ello menos importante, presentó un carácter conversacional que ayudó a que los participantes no se sintieran cohibidos al momento de responder, lo que produjo unas respuestas más abiertas y espontáneas, y nos facilitó la comunicación con quienes estamos interactuando, proporcionando así una mayor precisión en la obtención de la información.

Se llevó un registro mediante un diario de campo que permitiera sistematizar la experiencia.

7.3 Entrevistas semiestructuradas

Para tener un soporte más preciso de la investigación se usaron entrevistas semiestructuradas mediante las que se formularon preguntas tanto claras y directas como espontáneas y fluidas, según la persona entrevistada iba dando sus respuestas.

Siguiendo la dinámica de la entrevista, se debió tener flexibilidad para conectar con otros temas que el/la entrevistado/a sugiriera como relevantes, pero siempre manteniendo las directrices de nuestras preguntas, para así obtener información más precisa y detallada.

En la investigación cualitativa, será el investigador quien deberá garantizar a través de distintos recursos y estrategias el grado de confianza y acercamiento al entrevistado, de modo que logre una relación entre ambos que garantice la obtención de la información buscada, sin que la conversación sea percibida como un interrogatorio, situación que podría generar incomodidad en el encuentro y pérdida de información fundamental para la investigación.

Por ello, es fundamental no perder de vista que la entrevista es siempre una producción de sentido de la que participan por los menos dos sujetos y frente a lo cual debemos tener en cuenta aspectos que hacen al momento en que se desarrolla; el escenario, las preguntas, la selección de los informantes claves y el logro del tan necesario *rapport*, -definido como la sintonía o empatía que pueden llegar a tener dos o más personas- (Valles, 2007).

Se utilizó la grabación de audio y diario de campo como soporte en las entrevistas semiestructuradas que fueron aplicadas a los cocineros seleccionados para la investigación, para que así pudieran dar cuenta de las prácticas y saberes que rodean su oficio.

Se tomó la entrevista semiestructurada, ya que permitió tener cierto direccionamiento en caso de que el entrevistado no fuese muy locuaz en su discurso, pero aun así permitió al cocinero entrevistado expresar datos aparte a las preguntas plasmadas en el cuestionario.

8. Desarrollo de la investigación

Para dar cumplimiento a los objetivos de la investigación, se realizaron las entrevistas estructuradas y las conversaciones informales como técnica de recolección de datos. Previo a la escogencia de los seis sitios, se realizó una exploración visual y una consulta con algunos transeúntes del municipio para poder determinar cuáles de ellos serían fundamentales para dar cuenta de la variedad que existe en el municipio en este momento en cuanto a oferta gastronómica, pero también el rescatar una tendencia al uso de ciertos ingredientes en las preparaciones y una inclinación a la cocina de la costa atlántica. Fueron degustados, además, los platos mencionados y así se formó una opinión como un gastrónomo aficionado de las preparaciones.

9. Resultados

Luego de realizar un trabajo de campo a nivel de periodismo cultural, enfocado en el periodismo gastronómico y la generación de un marco conceptual general sobre las tendencias en la gastronomía de Necoclí y de la información obtenida a partir de grabaciones de audio, toma de fotografías, diarios de campo y notas de apoyo para la redacción, se observó lo siguiente:

1. Cinco de los cocineros entrevistados sintieron que eran necocliseños a pesar de haber nacido en el territorio tres de esos cinco. La única persona que no era nativa ni se sentía identificada con el municipio fue la cocinera y dueña del restaurante

“El Tresmilazo”, pues se siente mayormente identificada con la cultura monteriana (Montería, Córdoba).

2. Se evidenció la diversificación de las ofertas gastronómicas del municipio y la posibilidad que tiene el propio y el turista de escoger entre los más de 30 sitios gastronómicos identificados en el municipio, según datos de la oficina de turismo.

3. Los precios de los restaurantes oscilan entre los 3.000 y los 16.000 pesos colombianos en la categoría de precio bajo y medio y entre 14.000 y 40.000 pesos entre las categorías medio y alto.

4. Las personas entrevistadas coincidieron en que Necoclí tiene mayor influencia costeña que del resto de la región. La identificación con el mar y los ingredientes locales asociados a la gastronomía, se hacen notar con preparaciones tales como pescado y mariscos. Sin embargo, la incursión de nuevas tendencias en comida no implica que hagan parte de la identidad culinaria del municipio.

5. Las personas dedicadas al negocio de la comida tienen un nivel de escolaridad que oscilaba entre la básica primaria y la profesionalización. Aún así, sólo una persona de las entrevistadas había sido estudiante de gastronomía en el momento de iniciar su negocio. Dos más, iniciaron su formación luego de haber tenido el negocio en pie.

9.1 Experiencias significativas

1. Efusividad y fluidez de los entrevistados al momento de responder las preguntas.

2. De las personas dedicadas a la cocina en los 6 restaurantes sólo uno era hombre, el encargado del restaurante El Callejón, enfocado en comida rápida gourmet.

3. Coincidencia en el tema caribeño en las preparaciones. Incluso desde las nuevas tendencias como la comida rápida gourmet se plantea la inclusión de ingredientes tradicionales tales como plátano y queso costeño en las hamburguesas

4. Los comensales tienen un alto grado de fidelidad con los restaurantes en los que eran entrevistados. Tanto clientes como cocineros confirmaban la recurrencia al mismo sitio desde hacía tiempo atrás.

5. Faltan espacios de aseo y adecuaciones en medio de la pandemia por Covid19 en varios de los restaurantes y puestos de comida.

10. Conclusiones

Entre los cocineros y comensales hay claridad con los ingredientes autóctonos y que generan identidad tales como el ají dulce, el ajo, el coco, el “culantro”, la cebolla, el plátano, el ñame, la yuca y la gallina en sus diferentes preparaciones.

Los platos que mencionaron entre ellos, tanto los que cocinan comida tradicional como los de preparaciones diferentes, coinciden en el pescado, los fritos, los guisos y el arroz con coco como tradicionales, como autóctonos del municipio.

Los sitios de comida están ubicados, además, estratégicamente por el municipio en las inmediaciones del parque principal, en la calle frente a la playa y en la plaza de mercado. Hay otras opciones en otras zonas, pero son estas las más representativas.

Como fue planteado en la investigación desde sus objetivos, se encuentra que definitivamente hay procesos culturales impresos en las cocinas de Necoclí y que según se identifiquen con determinada región, así serán las preparaciones. Por citar un ejemplo, “El Ganadero” (influencia paisa) pescado en la plaza y carimañolas (tendencia costeña) y la cocina

gourmet con una influencia internacional mexicana (tacos y burritos), norteamericana (hamburguesas) e italiana (pizzas).

Pasa igual con la cocinera del restaurante “El Tresmilazo”, quien se identifica más con las preparaciones de montería, que usa más yuca y papa en lugar de plátano, pero aún así lo incluye en sus preparaciones. En este restaurante no es tan recurrente la preparación de pescado por su bajo costo.

Se encuentra también que hay en este momento un amplio abanico de restaurantes en comparación hace seis años atrás, donde la posibilidad de encontrar una hamburguesa *gourmet* o unos tacos de carnitas mexicanos era algo remoto.

En este momento se encuentran entre las ofertas gastronómicas del municipio, además de las tradicionales y las ya mencionadas, pero que no fueron objeto de la investigación; restaurante de carnes (parrilla), comida rápida con modelo barranquillero (El Currambero) y puestos de comida informal en comidas rápidas, carnes asadas y sopas.

Luego de hacer el recorrido por los sitios gastronómicos del municipio, se pudo establecer que claramente podría la gastronomía ser un fuerte componente cultural y turístico de Necoclí, el cual podría ayudarle a posicionarse como destino predilecto por visitantes regionales, nacionales y mundiales, ya que actualmente la gastronomía también es motivo de escogencia para ir a vacacionar entre muchos turistas.

Elementos como el precio en relación a la calidad y el tamaño de las porciones es adecuado y se sitúa entre los rangos aceptables, siendo 45.000 pesos colombianos el plato más costoso entre los restaurantes.

La posibilidad entonces para quien quiera ahondar en el tema investigado podría ser la de generar una propuesta de comunicación para posicionar la gastronomía del municipio en otras esferas de comunicación y así llegar a públicos más diversos y generar más tráfico en el municipio, lo que ayudaría a generar mayor empleabilidad a partir del tráfico de turistas y por ende un mayor ingreso per cápita que se reflejará en el bienestar de sus habitantes.

11. Estrategia de comunicación

El producto final y sus conclusiones serán enviados en formato DVD a las siguientes instancias:

- Biblioteca Carlos Gaviria Díaz de la Universidad de Antioquia.
- Biblioteca sede Apartadó, Seccional Urabá, Universidad de Antioquia.

Las estrategias de comunicación que se utilizarán para difundir la presente investigación serán, en su orden:

- Socialización en las jornadas de exposición de trabajos de grado de la Facultad de Comunicaciones de la Universidad de Antioquia.
- Socialización en un evento con empresarios y cocineros tradicionales del municipio del sector gastronómico.
- Socialización a través de redes sociales personales.

12. Bibliografía

Anthony Bourdain. Crítico gastronómico europeo.

Blanco Hernández, N. (2018). *Génesis y Evolución de la Revista Gastronómica en España: de la publicación de revistas a la especialización y consolidación de la revista gastronómica contemporánea* (tesis doctoral). Recuperado de:

<https://eprints.ucm.es/id/eprint/46407/1/T39577.pdf>

Dávila Laborda, B. (2019). *Gastrodeavila, blog de periodismo gastronómico, modalidad profesional* (tesis de pregrado). Recuperado de:

https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/39815/TFG_F_2019_27.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Díaz Sanjuán, L. (2011). *La observación*. Textos de apoyo didáctico. Facultad de Psicología, UNAM. Recuperado de:

http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf

Estrada, M. (2019). *Letras con sabor a Colombia. Una mirada al periodismo gastronómico en Colombia como promotor de identidad cultural*. Recuperado de:

<http://hdl.handle.net/10554/50111>

Fusté-Forné, F. (enero-junio, 2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit* n°24. Recuperado de:

<https://drive.google.com/file/d/1MKe6Y2WTpYfB7Qsx95YXFMNdExarxIJE/view>

Fusté-Forné, F. y Masip, P. (2018). Descifrando la información periodística especializada: la gastronomía en la prensa diaria española. *Observatorio (OBS*) Journal*.

Recuperado de: <http://www.scielo.mec.pt/pdf/obs/v12n2/v12n2a07.pdf>

Guzmán Díaz, L. (2016-2018). *Diagnóstico del cubrimiento del periodismo gastronómico de Bogotá en medios de comunicación digitales gratuitos, entre febrero de 2017 y febrero de 2018* (tesis de pregrado). Recuperado de:

<https://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/19255/GuzmanDiaz-Laura-2019.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, M. (2010). Metodología de la investigación. Editorial Mc Graw Hill. Recurso electrónico. Recuperado de:

https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf

Iglesias Castelló, S. (2018). *Periodismo o publicidad: el caso del turismo gastronómico en las secciones de viaje de la prensa digital* (tesis de pregrado). Recuperado de:

<https://drive.google.com/file/d/1rKR8F21BtGRFFvIILy17MTnnc-Xb09bH/view>

Jácome Sánchez, I., S. y Salvador Mendoza, L., A. (2015). *Periodismo gastronómico: La identidad cultural guayaquileña reflejada en su gastronomía. Realización del documental: Guayaquil a la mesa* (tesis de pregrado). Recuperado de:

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/4451/1/T-UCSG-PRE-FIL-CCS-86.pdf>

Macías Ávila, A., S. (2019). *Desarrollo de una revista de cultura gastronómica* (tesis de pregrado). Recuperado de: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11206>

Martínez Miguélez, M. (2006). La Investigación Cualitativa (Síntesis conceptual) *Revista IIPSI Facultad De Psicología UNMSM*. Recuperado de:

https://sisbib.unmsm.edu.pe/bvrevistas/investigacion_psicologia/v09_n1/pdf/a09v9n1.pdf

Ministerio de Comercio, Industria y Comercio. (2009). *Evaluación de las Gastronomía colombiana como factor potencial de turismo*. Recuperado de:

https://drive.google.com/file/d/1xvBNoTbLAd8YKSzUbr_fmMRFt1c6g-Tb/view

Municipio de Necoclí (2020). *Información del municipio*. Recuperado de: <https://necocli-antioquia.gov.co/Paginas/default.aspx>

Petro Escobar, Y. (s.a.). *Papel de las mujeres dentro de las actividades gastronómicas y laborales en zonas fronterizas de Urabá* (tesis de pregrado). Recuperado de:

<https://drive.google.com/file/d/1EDjmG8tcFiyE9MHm82PI7Bede8RTbak4/view>

Ramos Fernández, F. y Román Portas, M. (2016). *La gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social: Aproximación histórica y estado actual* (tesis doctoral).

Recuperado de:

https://drive.google.com/file/d/1KEPqPMKIA1d_YCGQUoEb89dIiwz2YFgG/view

Rojas Sánchez, A., A., P. (2019). *Periodismo gastronómico en Perú: aproximación al trabajo del periodista gastronómico peruano y sus proyecciones hacia una sólida especialización* (tesis de pregrado). Recuperado de:

[http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/15219/ROJAS_SANCHEZ_PERIODISMO_GASTRON%
c3%93MICO_EN_PERU.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/15219/ROJAS_SANCHEZ_PERIODISMO_GASTRON%c3%93MICO_EN_PERU.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ruiz Medina, M., I. (2007). *Metodologías de investigación en las ciencias de la actividad física y el deporte: ampliando horizontes*. España. Editorial Club Universitario. Extraído de:
http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/enfoque_cualitativo.html

Sánchez Gómez, F. (s.a.). *La función didáctica del periodismo gastronómico en internet*. Recuperado de:
https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/57419/la_funcion_didactica_del_periodismo_gastronomico_en_internet.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Solís Hernández, Isabel A. (2003). *El análisis documental como eslabón para la recuperación de información y los servicios*. Recuperado de:
<https://www.monografias.com/trabajos14/analisisdocum/analisisdocum.shtml>

Taylor y Bodgan, (2000). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Recuperado de: <https://asodea.files.wordpress.com/2009/09/taylor-s-j-bogdan-r-metodologia-cualitativa.pdf>

Tulio recomienda. Crítico gastronómico colombiano.

Valcárcel, D. y Venegas, A. (2015). La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá. *Turismo y Sociedad*, XVI, pp. 187-198. DOI:
<http://dx.doi.org/10.18601/01207555.n16.10>. Recuperado de:
<https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/4439/5044>

Valles, M. (1997). *Técnicas cualitativas de investigación social: Reflexión metodológica y práctica profesional*. Editorial Síntesis. Madrid, España. Recuperado de:
<http://mastor.cl/blog/wp-content/uploads/2011/12/Tecnicas-Cualitativas-De-Investigacion-Social-Valles.pdf>

Anexos

Anexo 1.

Cuestionario a comensales

A cocineros:

¿Qué lo llevó a dedicarse a la cocina como oficio?

¿Cuáles son los elementos que caracterizan su cocina? Ingredientes que no pueden faltar

¿Cuál es su producto estrella? El que más pide la gente

¿Qué lo llevó a escoger esa clase de alimentos preparados y no otros?

¿Qué es lo mejor y lo más difícil de relacionarse con sus clientes?

¿Por qué escogió esta locación para montar su negocio?

¿Cómo cree que ha cambiado su cocina desde sus inicios y cómo se proyecta a futuro?

¿Cree usted que su cocina tiene influencias culturales chocoanas, paisas o cordobesas o ninguna de las anteriores?

¿Se identifica usted con algún grupo étnico o poblacional?

¿Cree usted que la comida identifica un lugar determinado? ¿Porqué?

Anexo 2.

Cuestionario a clientes

A clientes:

¿Qué es lo que más le gusta de venir a comer acá?

¿Cuál es el producto que más le gusta y por qué?

¿Por qué escoger este sitio y no otro?

¿Cuántas veces por semana come usted por fuera de su casa?

Ordene según usted considere más importantes los criterios para escoger un lugar para ir a comer

+Servicio

+Localización

+Calidad del producto

+Precio

¿Se identifica con algún grupo étnico o poblacional?

¿Cuáles son los sabores característicos de Necoclí?

¿Cuáles son las comidas más representativas de Necoclí?

Anexo 3. INFORME ESPECIAL

DEL PESCADO FRITO A LAS HAMBURGUESAS GOURMET; UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR NECOCLÍ- ANTIOQUIA

A pesar de estar ubicado en el golfo de Urabá, donde la temperatura de sus municipios oscila entre los 26 y los 32 grados centígrados, comienzo mi viaje en el municipio de Turbo con un clima fresco; la temperatura en la búsqueda en Google registra 22 grados pero la sensación de calor es menor dados los vientos que soplan hoy, el último viernes de la segunda semana de enero del 2021.

Turbo, mi punto de partida para llegar a Necoclí, es la primera ciudad con costas sobre el mar caribe del departamento de Antioquia en la vía que de Medellín conduce a Arboletes, el último municipio de este departamento con costas y además con conexión terrestre al departamento de Córdoba.

Mi lugar de destino se encuentra a 30 minutos desde Turbo por vía terrestre y me dispongo a hacer este viaje en moto para tener exposición total por medio de los sentidos a todo lo que el entorno me vaya presentando tales como las condiciones climáticas y una visión periférica a las características del camino.

En el paso entre estos dos municipios es recurrente encontrar población indígena pertenecientes a la étnia Cuna caminando a borde de carretera ya que uno de sus resguardos se ubica en estas inmediaciones y esta vez no fue la excepción; Aproximadamente unos 17 minutos de viaje, logré observar una terna de mujeres de esta étnia con sus trajes tradicionales indígenas a un lado de la vía, quizá esperando un transporte para desplazarse al siguiente destino.

Ya en la carretera a Necoclí, aproximadamente a los 20 minutos de viaje y después de atravesar el peaje de Cirilo, se ve por primera vez el mar a borde de carretera; a pesar de que Turbo es el primer municipio con mar en esta ruta desde Medellín, es solo hasta una curva pronunciada después de haber ingresado a jurisdicción del municipio de Necoclí que se logra observar de cerca el mar y como imponente el sol se levantaba en esta zona de plantaciones extensas de banano, plátano y algunos asentamientos intermedios.

El mar, además de avisarme la cercanía con mi lugar de destino, me recuerda la extensión de todo lo que lo rodea tanto dentro en sus profundidades como fuera de él en las playas que lo rodean. Y es que las playas de Necoclí han sido ampliamente visitadas a lo largo de los años por personas que vienen desde Medellín y los municipios cercanos tanto de Córdoba como de Urabá. Playas famosas por acoger las “Fiestas del coco” -las cuales no se pudieron realizar este año a causa de la cuarentena generada a partir del virus COVID-19- Estas fiestas tradicionales están en segundo lugar en afluencia de personas después de la “Feria de las Flores”, la emblemática fiesta de Medellín.

Después de casi 28 minutos de camino me encuentro con una valla de gran tamaño ubicado al lado derecho de la vía que reza “Necoclí, Ciudad Turismo”. La consigna elegida por su actual mandatario para ser el eje de su gobierno. Crecimiento a nivel de ciudad y el turismo como el eje del desarrollo económico. Porque cabe mencionar que de Necoclí no solamente están sus playas. También hay turismo ecológico donde se puede realizar avistamiento de aves, caminatas a cerros, volcanes y porqué no, observar el desove de 4 especies diferentes de tortugas en la vereda Lechugal.

Pero como tan diversos son los atractivos turísticos de Necoclí, serían los temas que pudieran servir para este reportaje, así que, hecha la observación, continúo mi viaje y ya se ve a lo lejos el casco urbano de Necoclí.

Después de haber dejado atrás la valla y el hospital, que se encuentra antes de la llegada al centro poblado, me encuentro de frente con la entrada al municipio. Unas calles un poco polvorientas y con muchas motocicletas.

Luego de haber puesto gasolina en la moto en la única gasolinera que hay en el municipio, continúo por la vía principal al parque central de Necoclí, donde me espera Alba Córdoba, una mujer de tez clara y contextura delgada que aparenta unos 50 años de edad y quien es además fundadora junto con su esposo, Manuel Herrera del Restaurante-Bar EL GANADERO, uno de los restaurantes más icónicos de este municipio.

Influencia paisa: para empezar un típico montañero

Al ingresar al lugar, el color caoba es predominante, el espacio es amplio, de techo alto y rodeado de algunas plantas, elementos que le dan un aire fresco y acogedor, la decoración rústica caracteriza este restaurante que lleva más de 40 años haciendo historia en el municipio, además su ubicación estratégica, justo al lado del parque principal y a una cuadra y media de la playa, le ayudó a convertirse en lo que es actualmente: uno de los referentes en cocina tradicional en Necoclí.

Ingresé y me senté en las mesas del lado izquierdo, hasta donde me alcanza la brisa del mar mientras suena música instrumental andina dentro. La atención no se hizo esperar, con pasos rápidos y seguros se acercó una de las meseras, entregó el menú y preguntó qué deseaba pedir. Le pregunté entonces ¿Qué tenía para desayunar? Su respuesta fue: desayuno tradicional, es decir, arepa con huevos y/o quesito, desayuno ganadero que es el típico SEcalenta'o con huevos, arepa, quesito, chorizo y carne.

Pedí el calenta'o mientras disfrutaba la lectura de la historia del restaurante, que además de la tradición conserva parte de la historia de Necoclí, pues las matronas de la cocina Vicenta Galé y Manuela de Arco, de quienes dice aún no llega a su nivel, considera que fueron ellas quienes incentivaron el amor por la cocina de quienes hoy construyen El Ganadero.

Como Alba Lucía Córdoba, fundadora del restaurante, quien asegura que conocer, hacerse amiga y aprender de las matronas de la gastronomía de Necoclí a finales del siglo pasado, ellas tenían las mejores recetas de comida de mar y esto fue lo que le dio el impulso para

trabajar en un restaurante que fuera un referente y con toda la influencia de la cocina típica antioqueña, sin dejar de lado algunas prácticas culinarias del municipio.

Prácticas que incluyen ingredientes claves que en el Ganadero, por ejemplo, no pueden faltar ni un solo día, porque se han ido agregando como parte de la identidad de este espacio en el centro del municipio, entre esos está: el ají montuno, la yuca, el plátano, el ajo y el popular culantro, estos junto a la pasión y el amor le dan un sazón particular que atrae tanto habitantes del municipio como turistas a disfrutar de sus platos.

Además, no solo es un restaurante, también es bar y un espacio perfecto para tardear, tomarse un tinto y conversar con familiares, amigos o conocidos.

Recibí el desayuno tras unos minutos de espera, el plato en la mesa desprendía un olor agradable que atrapó mi olfato, un chocolate caliente acompañó ese clásico calenta'o montañero con ahogado, en el que los frijoles resaltan por el sabor del tomate y la cebolla, haciendo de este un plato excepcional de la cocina de El Ganadero, en el que la tradición antioqueña se ve reflejada y destaca en los sabores, además contiene un toque diferencial por los ingredientes de la región y su influencia costeña.

Este restaurante que inició como un bar, con solo la venta de empanadas y papas, se ha nutrido de los saberes regionales tradicionales para convertirse en un espacio de sabores antioqueños cerca al mar, pero también con toda la cocina característica de esta zona costera del departamento: pescados y mariscos.

Para terminar el paso por este espacio acogedor pedí un tinto de greca, uno de esos que de lo caliente te despiertan y te traen de vuelta a la realidad. El cierre perfecto en el paso por este restaurante tradicional antioqueño en este caribeño municipio y así continuar descubriendo el mar de sabores que rodea Necoclí.

Luego de haber iniciado el recorrido por este rinconcito paisa en todo el corazón de Necoclí, me dispongo a ver algunas artesanías que se hacen a partir de elementos de mar y la corteza del coco, fruta ampliamente utilizada en la región para la extracción de su jugo, la llamada "leche de coco", ingrediente que se suma a gran variedad de guisos y cocciones tradicionales y brinda un dulzor particular en comidas de sal.

En las artesanías encontramos desde lapiceros artesanales, hasta complejas recreaciones de animales y embarcaciones utilizando solo pega y materiales naturales como conchas de mar y caracoles para su fabricación. Un buen elemento para utilizar como souvenir y que nos recuerda una vez más la tendencia al turismo de playa que se asemeja al de lugares como Santa Marta o Cartagena. Con elementos decorativos y colores muy característicos de lo caribeño y lo tropical.

¿Carimañola con pique o con suero?: Tendencia a la comida del caribe en puestos callejeros.

El centro poblado de Necoclí tiene una distribución uniforme sobre su costa, lo que genera que la mayoría de sus calles conduzcan hacia la playa; algo que resulta atractivo para el turista ya que tiene a disposición acceso a la playa sin necesidad de atravesar una zona exclusiva y delimitarse a un espacio reducido de zona apta para bañistas. Ahora rumbo a la plaza de mercado y después de atravesar por la playa El Pescador, una de las playas más grandes del casco urbano y de gran afluencia de turistas, llego al embarcadero del con más afluencia de turistas en el municipio, llego al embarcadero ubicado en el barrio Caribe. Lugar de partida y llegada desde y hacia Capurganá (Chocó) y Triganá (Chocó).

Este se convierte en otro de los atractivos del municipio ya que el trayecto por agua desde este punto de partida es más corto que desde el municipio vecino, Turbo, por casi la mitad. Pero siendo este un tema distinto al recorrido gastronómico, solo pongo en contexto dónde podemos encontrar a Maria Isabel Gómez; quien con su puesto de fritos con “arepa e’ huevo”, carimañolas, pasteles de pollo y jugos de una gran variedad de sabores, me recibe con una sonrisa y un “Buenos días. No tengo hecho, pero dígame qué le hago”. Y es que Maria Isabel, con gran destreza en el armado y freído de sus preparaciones, solo tardó 7 minutos para preparar y entregarme recién hechas, una “arepa e’ huevo” y una carimañola de carne. Para acompañar estos fritos, que serían tan solo un preámbulo del almuerzo, pedí un jugo de Níspero, una fruta mediana de un color café y una semilla o dos por lo general en su interior. Es de una contextura suave y dulce y también necesita ciertas condiciones climáticas para crecer. En la costa caribe es mucho más usado que en otras regiones del país.



Es un hecho que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la preferencia por parte de los turistas para escoger, o no, un destino turístico por encima de otro y pretende dar respuesta a un tipo de viajero cada vez más identificado con la búsqueda de lo propio de la idiosincrasia y de los elementos culturales del lugar que escogió como destino, y María Isabel, así como aproximadamente 9 puestos a lo largo de la playa, brindan este mismo tipo de productos que son ampliamente consumidos tanto por locales como por turistas. El precio de una carimañola, masa frita hecha a partir de yuca y rellena de carne molida, son 1.000 COP y una arepa de huevo, masa de harina de maíz con un huevo entero frito en su interior, 2.000 COP.

Intentando bajar un poco el bocado que me acabo de comer, me desplazo caminando hacia la plaza de mercado. El lugar de mayor afluencia del municipio escogido tanto por turistas como por locales.

La plaza de mercado tiene zonas establecidas claras y están, por un lado, locales de ropa y zapatos, en otra parte, la zona de pescados preparados, en otra los productos crudos de mar y otra zona para las carnicerías y las comidas corrientes preparadas.

Siguiendo la tendencia de comida de playa, me siento con Francy Guerrero, una de las cocineras en uno de los puestos más antiguos de la plaza, puesto que heredó a su madre quien lo fundó hace aproximadamente 50 años, cuando la plaza quedaba en el parque principal. Hace 39 años la plaza se ubica en el mismo sitio, en el punto de cruce entre la vía que llega de Turbo y la vía que conecta con Arboletes, cerca al punto de acopio de transporte intermunicipal.

Para Francy, no puede faltar el “cilantro de monte”, el ajo, la cebolla de huevo y de rama, el ají pimentón y el ají chiquito en el sancocho de pescado. El plato predilecto de los clientes que llegan a su lugar.

Ella me menciona en su relato que en Necoclí son “media arepa”, término usado para referirse a la influencia paisa y costeña. Por ende, es común ver una bandeja de pescado frito con frijoles o una gallina criolla guisada con claro de sobremesa en muchos restaurantes. Esto nos va dando una idea de la identidad gastronómica de Necoclí, formada a partir de elementos culinarios de distintas zonas del país, un mestizaje de cocinas que dan un producto final con elementos diversos.

Una bandeja de comida, según con la carne que se pida, lleva: arroz con coco, patacón, aguacate, yuca, consomé de pescado y limonada y cuesta 15.000 COP por una posta de pescado de temporada, 17.000 COP con róbalo y para quienes les gusta el consomé de pescado pero no disfrutan comerlo en posta, pueden optar por un plato con carne de res, cerdo o pollo y le costará 8.000 COP.

Luego de agradecerme por haber visitado su negocio y de haberme invitado a regresar otro día, abandono la plaza para comprar algunos víveres de uso personal para usar luego en el hostel que escogí para quedarme. Y es que si bien hace unos 5 años en Necoclí había tan solo 3 supermercados, actualmente tiene varios almacenes de cadena y de víveres reconocidos a nivel nacional donde se pueden encontrar algunos productos que anteriormente era difícil conseguir como algunos condimentos y licores. Aún así, la venta tradicional en los puestos de la plaza y graneros locales es ampliamente usada.

Luego de una corta siesta en La Mariápolis, un hostel ubicado en la vía del cementerio, y el lugar escogido para mi hospedaje por ser cercano al mar, tiene habitaciones privadas y compartidas con un estilo bastante artesanal y aunque colinda con el mar, no tiene playa. Aún así es posible darse un baño ya que la profundidad no es mucha. El hospedaje compartido en acomodación hasta para 5 personas tiene un costo de 35.000 COP por persona y para aquellos que buscan algo más de privacidad, se pueden rentar habitaciones privadas con baño en 100.000 COP por pareja.

En la cocina del restaurante El Solar, propiedad también de ellas, “las Mariápolis”, una madre y sus hijas realizan preparaciones culinarias sin usar proteína animal, como los chicharrones de berenjena, para satisfacer este tipo de públicos que eligen una alimentación saludable.

Ya llegado el ocaso es tiempo de ir a disfrutar de la playa y el despliegue gastronómico que ello implica. Aproximadamente a cinco minutos a pie desde mi hospedaje llegamos a un restaurante relativamente reciente, con cinco años en el mercado necocliseño y que ha logrado posicionarse rápidamente por ser un sitio de playa con tendencia a la cocina gourmet, pero sin abandonar los sabores locales y las preparaciones propias de la zona caribe.

Camarones y patacones: Un Seviche gourmet

El sonido del mar y los tonos rojizos que suelen teñir el cielo en los atardeceres de Necoclí, hacen del municipio un espacio envolvente del que no dan ganas de irse, por eso justo en la orilla de la playa, se encuentra Antorchas en la Arena, un restaurante diferente a los visitados en el desayuno y almuerzo. Este es un espacio más abierto, menos tradicional, pero con la sazón y el ambiente para disfrutar una buena comida a la orilla de la playa.

La música marca una primera diferencia con los demás locales de la playa, es más alternativa y tranquila, juega con la decoración un poco rústica, con hojas verdes en sus columnas y paredes, lo que le da un ambiente fresco al lugar, de comodidad para los clientes.

Ingresé al lugar y me senté en la parte más cercana a la playa, para tener la vista al mar mientras disfrutaba la cena. Se acercó uno de los meseros, me dio la bienvenida y me entregó la carta. La especialidad de este sitio es la comida de mar: pescados, mariscos, y son sus platos estrella, los más preferidos por sus clientes. Sin embargo, tienen una amplia oferta para todos los gustos.

Natalia Osorio, una de sus fundadoras, comentó que en los cinco años que llevan funcionando han podido ampliar su oferta gastronómica y la infraestructura para tratar de satisfacer los gustos de quienes los visitan y brindar mejores experiencias al deleitarse con la comida.

Decidí pedir un ceviche de camarones con patacones, un plato que no puede faltar a quienes disfrutamos de la comida de mar y los mariscos en especial. El ambiente de playa y el clima cálido insinuaron que una cerveza amarga sería la adecuada para cortar el dulzor de la salsa roja en el seviche y volver a disfrutar el sabor en su totalidad en cada bocado. Las comidas en el lugar en general oscilan entre 15 mil y 40 mil pesos y uno de los platos preferidos por los clientes es el típico pescado frito con arroz con coco que ronda entre los 22.000 y los 35.000 pesos.



El sol se había ocultado, pero entre las nubes aún se podían visualizar algunos de sus rayos y los tonos naranjas. Mientras disfrutaba esa hermosa vista, llegó mi cena, empecé a degustar y mi paladar quedó fascinado con la textura y el sabor. El camarón estaba en su punto de cocción, los ingredientes como la cebolla y el limón se sentían frescos mientras que las notas de perejil y la salsa de tomate con pimienta daban el toque final a un delicioso plato servido en una copa de cristal y acompañado de tres patacones de plátano verde en un plato.

Terminé de disfrutar la cena pero aún faltaba por disfrutar del lugar. La música al avanzar la tarde pasaba de lo casual a lo festivo con una iluminación tenue, con bombillos incandescentes y en la compañía de un par de cervezas para disfrutar el ocaso cerca del mar y el sonido de las olas al romper con la playa.

Paréntesis vegetariano: Pizza rústica antes de dormir

Luego de haber disfrutado del pasar del atardecer, es hora de ir a descansar. Vuelvo ya con la brisa fresca nocturna a La Mariópolis a tomar un baño y comerme una pizza pequeña napolitana para cerrar la noche. Una pizza artesanal con tomates frescos y de masa gruesa con bordes rústicos, un poco pasados de cocción pero no quemados, albahaca y queso mozzarella. Este sería el último plato de la noche, una preparación sin proteínas para realizar una digestión un poco más ligera dada la proximidad con la hora de dormir.

Las Tres B por cuenta de Montería: Comida de bajo costo con un sabor exquisito

Ya es sábado y voy rumbo a la zona céntrica a dos cuadras de la plaza a buscar a Dina Luz Marquez, quien migró del restaurante familiar en Montería hacia Necoclí con su modelo de comida de bajo costo, el cual ha logrado ampliar a través del tiempo “El Tresmilazo” ya cuenta con dos pequeños locales contiguos en Necoclí además de la sede de origen en Montería.

Dina Luz, además de utilizar los productos que produce en su propia parcela para su restaurante, rescata también el sabor del ajo y la cebolla en su cocina. Comenta como dato complementario que, debido al bajo precio de compra de los productos agrícolas, decidió usar los productos que producían en su finca para emprender su negocio gastronómico y así evitar el costo de los intermediarios en la consecución de la materia prima.

Para probar la sazón cordobesa, pedí un desayuno con yuca cocinada y albóndigas. Unas albóndigas cocidas y bañadas en su salsa, la cantidad de salsa suficiente para lograr mojar los trozos de yuca y las albóndigas. Un despliegue de sabores ácidos y dulces en el guiso y el contraste con lo neutro de la yuca, una yuca suave y almidonada. Para tomar, dada mi preferencia por las bebidas frías, escogí limonada -jugo de limón, endulzado con panela- como la sobremesa para este desayuno cargado y económico. Un desayuno completo por 3.000 COP.

Luego de transitar por la vía principal se observan algunos elementos artesanales y de fabricación local como las hamacas, las cuales pueden ser una buena opción para quien desee llevar como recordatorio o quien desee usar en sus espacios este elemento de descanso tan popular en la zona del caribe dado su bajo costo, su comodidad y fácil montaje.

Una guisada con arroz de coco: Comida corriente con sabor a casa

El cielo está despejado y el sol parece estar en el punto central, se siente fuerte en la piel el calor de sus rayos y las calles están relativamente congestionadas. Es la hora del almuerzo, el momento caluroso pero activo casi en todas las zonas de Colombia dada la hora de comer. Esta vez volví al lugar donde ya fui feliz una vez con pescado pero esta vez la oportunidad sería para una comida corriente. Sabores criollos pero por fuera de la comida de mar, tan característica en el recorrido. La Plaza de Mercado fue nuevamente el lugar elegido.

Ingresé y el calor ahí era más fuerte, sin embargo, estaba seguro que valdría la pena. Esta vez me quedé en la zona de comidas corrientes, me senté en el local de doña Aredys Lozano Álvarez, en la barra que hay junto a la cocina, ahí tenía la vista perfecta de todo, especialmente la comida.

Me preguntó una de las muchachas qué deseaba pedir, tenían disponible guisada, lengua, albóndigas, hígado encebollado, pollo, costilla, chicharrón... esa zona de la plaza es conocida por sus carne de res guisada, por lo que me arriesgué a comprobar si los comentarios eran

reales y vociferé entusiasmado: “una guisada, con patacones y maracuyá” jugo que no puede faltar además en la costa cada que haya cosecha.

Mientras esperaba, el olor de la comida me entretuvo, pude ver cómo preparaban los patacones y desde dónde servían la comida, la vista es más bien panorámica de toda la cocina, se mueven muy rápido las cocineras, llegan y salen constantemente clientes diferentes pedidos, pero la guisada, se podría decir, es el plato estrella de este local en la plaza.

Afuera, en un local contiguo están varias mesas, algunas familias almuerzan y son la muestra del crecimiento de un espacio, que empezó hace muchos años con solo una cocinera, Arelis cuenta que empezó sola, con la necesidad de trabajar, de generar ingresos y sostenerse, pero que poco a poco se ha enamorado de esa labor en la que ha estado desde muy joven ya que no tuvo acceso a la educación.

Llegó la guisada, el plato se veía potente y desprendía de él el olor de una buena sazón, contenía arroz, ensalada, patacones, frijoles y la carne de res guisada, a la que no esperé para probar. los sabores de los ingredientes junto a la carne a mi paladar parecían exquisitos y es que en la cocina de Arelis no puede faltar el ajo, la cebolla de rama, la maggie, el color, el don sabor, el tomate y el plátano.



En la forma de preparación, los sabores, los ingredientes y lo que la misma Arelis narra, esta cocina tiene principal influencia de la costa, aunque con algunos toques muy pequeños de la cocina antioqueña, lo cierto es que pude disfrutar de un buen almuerzo, que me dejó completamente satisfecho y es que podemos encontrar una amplia variedad de comidas en este municipio, para todos los gustos y con los ingredientes más costeros.

Terminé de comer, estaba reposando junto a uno de los ventiladores y veía cómo a pesar de haber pasado la hora del almuerzo seguían llegando clientes, tanto habitantes del pueblo como turistas quienes esperaban satisfacer su hambre con un plato muy del municipio. El calor se hacía apremiante y por lo tanto decidí salir de ahí a ser recibido en la calle por la brisa fresca que siempre pasea por el municipio.

Punto de hidratación: Micheladas multicolor

Paseé nuevamente por el pueblo hasta llegar a la playa, el sol seguía tan fuerte e imponente en lo más alto del cielo azul, la piel parecía resistirse a su calor, pero no hay mejor lugar para estar más fresco que a la orilla del mar.

Fueron horas las que pasaron al calor del sol, el sonido de las olas y un par de sodas saborizadas en Punta Faro, un concepto de bebidas frías mezcladas con saborizantes y frutas frescas de temporada. Desde la maracuyá hasta la manzana verde, desde el mango hasta las fresas. Toda una experiencia playera sin alcohol y adornada de gomitas y dulces al ritmo de música tendencia como reggaetón, champeta y algo de música electrónica.

Comida rápida gourmet: Nuevas tendencias

Llega el momento de la cena y voy a un lugar que comenzó como un rincón escondido en medio del callejón de las Palmeras, un callejón al cual se tiene acceso desde el parque principal o desde el Hotel las Palmas y que ahora cuenta con aproximadamente 6 sitios de comida que va desde la mexicana y pasa por los waffles y los helados hasta llegar a las hamburguesas gourmet del restaurante El Callejón. Un concepto de nuevas tendencias que una vez arrancó como un proyecto personal desarrollado inicialmente con amigos cercanos y un barril de ahumado en pedidos personalizados y a domicilio.

El restaurante El Callejón actualmente cuenta con una amplia oferta de hamburguesas artesanales costillas al carbón así como pizzas y papas a la francesa con diferentes acompañantes, tomando conceptos de la comida rápida que es tendencia en Medellín, Bogotá y las grandes ciudades pero con adaptaciones locales tales como plátano en sus preparaciones y próximamente, menciona José Montiel, propietario de este restaurante y quien se declara amante por la cocina gracias a la influencia familiar.

Hace un año llegó este negocio a Necoclí en medio de la crisis desatada por la cuarentena y el aislamiento que generó el Covid 19 y que no solo logró sobreponerse a esa época mediante servicios a domicilio sino que logró crecer a tal punto de crear una nueva sucursal, llamada Tosco y ubicada frente al parque, donde se especializan en hamburguesas gourmet y papas exclusivamente.

José menciona que la cerveza es uno de sus ingredientes principales para marinar la carne y con la mezcla de pimienta y otras especias, da el toque secreto a sus hamburguesas. La Hamburguesa ahumada es el plato estrella de la casa y es el que más prefieren sus comensales, pero asegura que en pocos días tendrá una variedad más amplia que incluirá mariscos al carbón y preparaciones autóctonas adaptadas a las nuevas hamburguesas.

La hamburguesa ahumada de El Callejón tiene una carne gruesa es preparada en el lugar y proviene de la mezcla de varios cortes de res, la cocción en la plancha es antecedida por el

paso en el barril para que la carne logre capturar las notas de la madera y la ceniza producida por las brasas.

Una carne entre un pan artesanal, lechuga fresca, tomate, tocino ahumado y queso con la compañía de unas papas en cascos o a la francesa con paprika y sal, forman junto a la gaseosa de cola fría un deleite para los paladares más ciudadanos y con gusto por la comida rápida gourmet. Los precios de las hamburguesas oscilan entre los 12.000 COP y los 18.000 COP y resulta este lugar una buena opción para quienes buscan un lugar tranquilo para comer, pero sin la arena de la playa entre los pies. Una locación abierta y con mesas con sombrillas sobre un piso de piedras sueltas, dan un toque menos formal pero perfecto para salir con la familia o los amigos.

A pesar de no tener los platos típicos de la región ha generado gran acogida por parte de adultos jóvenes, adolescentes y familias con niños. Un espacio para conversar y para tomarse fotos con los amigos al gusto de una hamburguesa o unas costillas al carbón.

El sabor de Necoclí

A pesar de la ubicación costera de Necoclí y las prácticas que trae consigo como la pesca y por ende la influencia de la comida de mar en la gastronomía, encuentro que es un municipio con altas influencias de Medellín y Córdoba. El crecimiento de este municipio costero en Antioquia ha propiciado que distintas especialidades de comida y empresarios decidan invertir en estas tierras con opciones innovadoras desde el Fogón Guajiro, de especialidad en comida de esa zona norte del país con el chivo guisado o frito como representante, hasta los tacos al pastor, típico de la comida mexicana en de la plazoleta de comidas del Callejón.

Comidas como la gallina guisada en coco son de las predilectas para preparar en los hogares en las fechas especiales. Esto representa también la alta vocación agropecuaria y la utilización de productos locales para las preparaciones tales como el plátano, la yuca, el coco, el pescado de criadero y el ganado vacuno.

Es el momento de abandonar Necoclí y sus sabores para dar paso al viaje de regreso a mi municipio de partida. Un viaje que dejó en mi huella mnémica el sonido de las olas, el olor de la carne guisada en coco y el sabor del camarón deshaciéndose lentamente entre mis papilas gustativas en cada mordisco. Turismo de playa, ecológico, cultural y ahora gastronómico para aquellos con los paladares más curiosos y aventureros.