

# Cocina Diversa

**Escrito por:** Adriana Ríos Monsalve,  
info@pisoalto.com.co,  
Jhonatan Correa Henao,  
plushieshake@gmail.com,  
Andrés Felipe Ramírez Arango,  
andresramireza@itm.edu.co,  
@larousettecafe  
Colombia



## Resumen

El proyecto La Roussette Taller-Café es un espacio que se piensa constantemente desde las exploraciones afectivas, emocionales y la experimentación material; los conversatorios que se tejen al interior del espacio permiten la co-creación y el apoyo entre pares. Una de las características del espacio es la transdisciplinariedad / transversalidad, esto permite que la convergencia de saberes se convierta en un momento imprescindible para motivar la individualidad, pero en la construcción colectiva, la cual permite analizar y determinar a grandes rasgos los éxitos, los fracasos y las miradas hacia los futuros cercanos y como desde el proyecto podemos crear micro-esferas para entendernos y disfrutar de la diversidad en Santa Fe de Antioquia.

**Abstract:**

La Roussette Taller-Café is a space that is constantly rethinking itself. From affectionate, emotional and material explorations. The conversations that happen among the members of the collective with friends and visitors allow co-creation among peers. Transdisciplinarity and transversality are some of the characteristics of the space that make the convergence of knowledge an indispensable aspect to boost individual creativity for the sake of the collective. It also helps to analyze and determine which of the successes, failures we can use, which new perspectives we can draw to foresee near futures and how we can create micro spheres to understand and enjoy the diversity that exists in Santa Fe de Antioquia.

**Abstrato:**

O projeto La Roussette Taller-Café é um espaço que é constantemente pensado por meio de explorações afetivas, emocionais e experimentações materiais; as conversas que são tecidas no espaço permitem a cocriação e o apoio dos pares. Uma das características do espaço é a transdisciplinaridade/transversalidade, isso permite que a convergência de saberes se torne um momento essencial para motivar a individualidade, mas em construção coletiva, que permite analisar e determinar amplamente sucessos,

fracassos e os olhares para o futuro próximo e como a partir do projeto podemos criar microesferas para se entender e desfrutar da diversidade em Santa Fe de Antioquia.

El patrimonio gastronómico es una de tantas líneas que se vierten dentro de las costumbres inmateriales de un lugar específico y por tanto es un elemento de reflejo cultural y un artefacto que es cercano a la comunicación cultural, la cocina implica unos ciclos en constante revisión de la vida rural y de los servicios; de esta manera también puede verse extendido en el desarrollo local y turístico que en su constante interrogación puede ser un recurso en la creación de paisajes diversos en la construcción de ciudades, colectividades y nuevas costumbre

La gastronomía o la culinaria es un símbolo de la localidad y una pequeña muestra del raigambre de una comunidad/ colectivo, que, desde la historia, la naturaleza, la geolocalización puede decirnos cómo se ha construido sociedad en contextos específicos. En Colombia hablar de “comida típica” manifiesta trazos de la identidad y denota una cantidad de conceptos que se ven reflejados en el cultivo, los productos y los platos, además de las formas de servir, de consumir y de experimentar un plato; estas cualidades “nuestras” pero que funcionan de manera diferente en contextos culturales extraños, por la condición de habitualidad o no



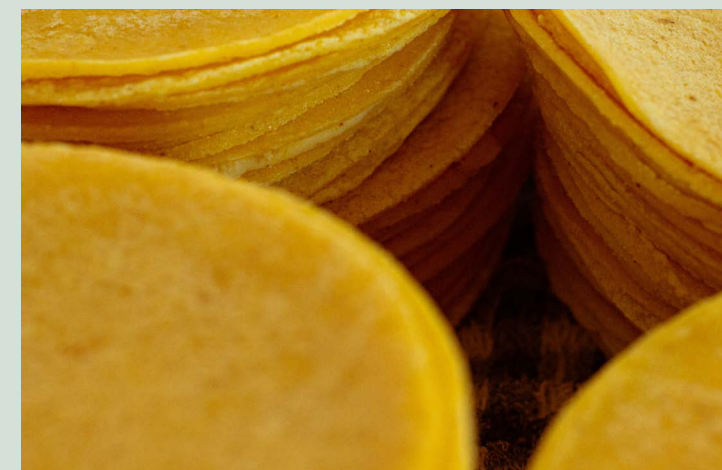
estar anclada a una determinada cultura o región, sin el discurso que la acompaña. Es un ejemplo perfecto para conversar sobre la cocina como un reflejo instantáneo de la cultura y de su configuración, es parte del todo en el desarrollo económico y comunitario; por ende, de la vida en sociedad en cualquier lugar del mundo.

En Santa Fe de Antioquia, La Roussette Taller-Café es un colectivo artístico y cultural de base comunitaria que ha construido un espacio que nace un poco antes de la emergencia sanitaria del Covid-19; es una propuesta que pone en tensión la interacción con procesos culinarios, alimentarios de afuera del país con los de adentro y viceversa más las relaciones cocina-cocinero-comensales y experiencias pedagógicas. Con una fijación por estas prácticas La Roussette Taller-Café creó un programa basado en experiencias cerradas (íntimas) que denominó Cocina Diversa y que en el año 2020 migró a la virtualidad con un podcast del mismo nombre.

Este proyecto busca generar espacios para re pensar las formas en las que se hace y se relaciona con la cocina, a través de explorar afectos, emociones y experiencias con materiales que nos permiten conversar desde el interior de la cocina posibilitando una expansión de co-creación entre pares. Nos identifica la transdisciplinariedad / transversalidad, logrando una

unión de saberes que motivan la individualidad en pro de una construcción colectiva y así analizar las experiencias desde el comensal, el cocinero y nosotros como equipo. Es así, como generamos espacios de comprensión individual y colectiva para disfrutar la diversidad de Santa Fe de Antioquia.

El programa Cocina Diversa que responde a los intereses de las personas que hacen parte del colectivo, busca interrogar la cocina como un lugar para la satisfacción, la saciedad, o el gusto estético; y de esta manera pone entredicho las acciones detrás de un plato y discute algunas convenciones como un “plato de comida” o un “menú”. Consideramos la cocina como un sistema de pensamiento en el que converge la dirección, el discurso, la propuesta, el diseño, la comunicación, el espacio (análogo o digital) y las audiencias. Así hemos construido un programa en doble vía que manifiesta las intersecciones entre lo cultural y lo comercial, la experiencia al público, el servicio, los comensales, los cocineros, las matronas, las familias, los amigos, los aficionados, la preparación de los alimentos y las acciones al interior de la cocina en relación al producto material y simbólico que nace de estas interrelaciones. Del mismo modo puede definirse como un espacio de convergencias con los alimentos, su origen, la despensa y las actividades locales en resonancia con el significado de Santa Fe de



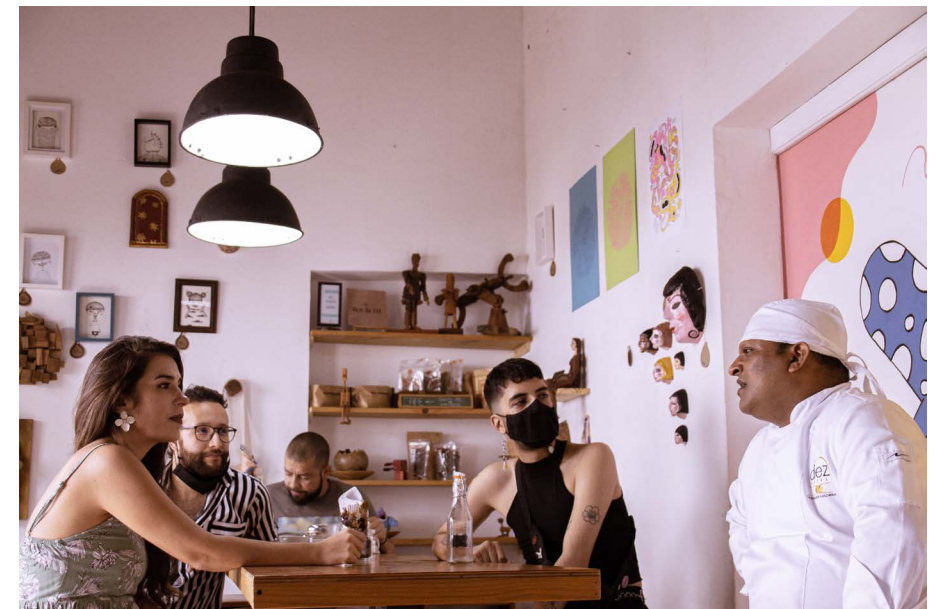


Antioquia, un lugar patrimonial y en el que se cruzan diálogos abiertos con el territorio.

Sobre la construcción de este proyecto hemos concebido el alimento como un espacio para interrogar y reflexionar sobre lo que consumimos, el origen y su transformación, estos conceptos han migrado a la reincorporación de alimentos en la despensa cotidiana, en la pregunta por la artesanía alimentaria o por los alimentos en vía de extinción que vienen acompañados de los relatos de las cocinas olvidadas o el imaginario popular alrededor de la agricultura y horticultura ancestral. Hemos discutido sobre la seguridad, sostenibilidad y soberanía alimentaria como componentes que emergen de

las discusiones alrededor de los menús que proponemos y grandes preguntas en el panorama actual en Colombia.

La preservación de recetas o el rescate de los patrimonios familiares en las cocinas locales no solo como instrumento si no como una matriz en el cuidado de la vida y las relaciones cercanas con las personas que habitamos la región. La construcción del concepto de las relaciones alimentarias y alimenticias nos ha permitido esbozar diálogos que apuntan al legado generacional e incluso a las recetas de las abuelas en el cuidado y ahora construimos significados desde el food design como una posibilidad de los alimentos como biomateriales para la creación



de rutas en las prácticas del cuidado planetario. Estas nociones son el anclaje perfecto para las búsquedas del colectivo en materia pedagógica, reflexión antropológica, investigación relacional, teorización y comunicación de proyectos culturales de base comunitaria cuyo principal enfoque es el alimento desde nociones expandidas.

Esta complejidad de discursos, aristas o capas como la llamamos nos permite comprender el significado dentro de las experiencias de memoria colectiva en intercambio con lo “nuestro y lo extraño”, dos acciones que permiten el enriquecimiento de las prácticas en la cocina y que justifica los diálogos que nutren los actores, los perfiles, las conversaciones, los participantes pasivos y las confluencias de discursos al interior de la cocina y en el ejercicio del comer como una metáfora del pensamiento y de la construcción histórica del alimento.

El programa in situ emigró al formato podcast como una manera de interactuar con los públicos que disfrutaron de los espacios, talleres/laboratorios de la Roussette Taller - Café y de alguna manera levantar significados alrededor de la palabra cocina – cocinerxs – comensales. Dicho de otro modo en el espacio hemos encontrado en la pedagogía, la mediación y la educación elementos que aplicados al trabajo colaborativo o asociativo permiten una comprensión de las conversaciones

íntimas y los intercambios de saberes comunitarios participantes y en Santa Fe de Antioquia ocurren estas particularidades que ubican la idea de COCINA como un lugar de posibilidades y como un exponente en los valores agregados de las prácticas artísticas, culturales y comunicativas contemporáneas.