

MEMORIA HISTÓRICA DE LA GASTRONOMÍA: UN ESTUDIO DE CASO EN VILLA DEL ROSARIO, NORTE DE SANTANDER CON PERSPECTIVA DE COMUNICACIÓN Y CULTURA EN ZONAS DE FRONTERA



Lorena Angélica Quintana Páez
Universidad de Pamplona - Colombia

INTRODUCCIÓN



La gastronomía de Villa del Rosario, municipio fronterizo entre Colombia y Venezuela, constituye un patrimonio cultural único forjado por la confluencia de tradiciones culinarias de ambos países. Esta investigación explora cómo la memoria histórica gastronómica se mantiene, transmite y adapta en contextos fronterizos, donde las dinámicas culturales trascienden las fronteras políticas. El estudio aborda la necesidad de documentar y preservar las tradiciones culinarias locales que actúan como marcadores de identidad cultural y vehículos de resistencia frente a la homogeneización gastronómica global. La investigación se centra en comprender los procesos de transmisión cultural, especialmente a través de la línea matriarcal, y el papel de la comunicación en la preservación del patrimonio gastronómico.

OBJETIVO

Analizar la memoria histórica de la gastronomía en Villa del Rosario desde una perspectiva de comunicación, cultura y frontera, con el fin de realizar una propuesta de producto audiovisual capaz de documentar y preservar las tradiciones culinarias como patrimonio cultural.

RESULTADOS

COMUNICACIÓN Y PRESERVACIÓN

Se identificó una dualidad en los canales de comunicación:

- Formas tradicionales: Oralidad familiar (abuelas como transmisoras principales) y celebraciones comunitarias
- Formas modernas: Redes sociales, talleres de cocina, eventos institucionales y promoción digital

CONCLUSIÓN

La gastronomía de Villa del Rosario constituye un ejemplo excepcional de patrimonio cultural intangible en contextos fronterizos.

Los hallazgos principales demuestran que:

1. La cocina como patrimonio cultural intangible.
2. Enriquecimiento por influencia fronteriza.
3. La transmisión oral como mecanismo de preservación.
4. Digitalización y turismo cultural.
5. Necesidad de apoyo institucional.

METODOLOGÍA

PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS:

- Transcripción detallada de entrevistas
- Análisis temático para identificar patrones recurrentes
- Triangulación de datos para validar hallazgos
- Organización de datos observacionales por categorías temáticas

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:

- Entrevistas semiestructuradas
- Observación participante

TRANSMISIÓN DE LA MEMORIA GASTRONÓMICA

La investigación identificó dos vertientes principales para el mantenimiento de la memoria histórica gastronómica:

- **Transmisión familiar:** Especialmente por línea matriarcal, donde los recetarios familiares actúan como "la gran bitácora" de secretos culinarios tradicionales.
- **Iniciativas institucionales:** Eventos como el Festival de la Cachama y celebraciones culturales que actúan como vehículos de difusión y preservación.



DINÁMICAS FRONTERIZAS

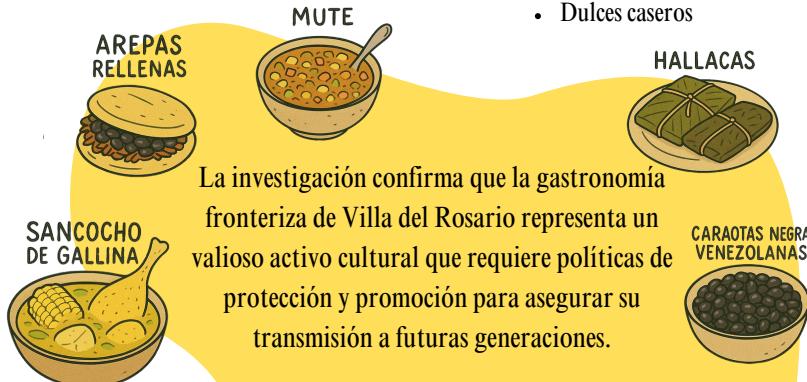
El estudio documentó procesos de fusión cultural donde platos colombianos y venezolanos se han integrado:

- **Arepas rellenas y pabellón:** Adopción de especialidades venezolanas
- **Caraotas:** Incorporación en la dieta local
- **Espacios de intercambio:** Juan Frío como ejemplo de integración gastronómica binacional.



ROL DE LOS ACTORES SOCIALES

- **Habitantes:** Guardianes de la tradición oral y práctica familiar
- **Expertos:** Promotores de institucionalización (propuesta de museo gastronómico).
- **Empresarios:** Preservadores activos a través de restaurantes locales.



PLATOS TÍPICOS

- Sancocho de gallina
- Mute
- Hallacas
- Siete potajes
- Dulces caseros