

Encuentro Internacional de Sabores Andinos

10^o GASTRODIVERSA 2025

Programación

8:00 a.m. | Conversatorio

Agroecología, Biodiversidad y Cocina regenerativa.

Manuela Donnet (Buenos Aires - ARG)

Wilson Garzón (Bogotá)

John Herrera (Pasto)

Moderadora: Julia Londoño

8:45 a.m. | Conversatorio

Sabores que transforman: cocina, equidad y construcción de paz desde el territorio.

María Luisa Flores (Venezuela)

Nathaly Popayán (Policarpa, Nariño)

Ingrid Ampudia (Tumaco, Nariño)

Moderadora: Elsa María Portilla (Pasto)

9:45 a.m. Conferencia

Fotografía Gastronómica: Un juego muy serio.

Procesos creativos y búsqueda de calidad.

Miguel Garzón, Isabela Micanquer (Pasto)

10:45 a.m. | Conversatorio

Gestión gastronómica con propósito: de la técnica al impacto empresarial.

Manuel Barbosa (Bogotá)

Agustín Baragiola (Santa Fé - ARG)

Luz Dary Cogollo (Bogotá)

Moderadora: Susana Benavides (Pasto)

11:30 a.m. | Conversatorio

Una década de sabores: la transformación gastronómica de Nariño.

Camilo Puyo, Diana Calderón, Juan Pantoja (Pasto)

Rosa Miryam Jojoa (El Encano)

Moderador: Andrés Rojas (Pasto)

Viernes, 3 de octubre

Piso 12

Hotel V1501

VIAJA POR
COLOMBIA  **EL PAIS DE LA BELLEZA**

Encuentro Internacional de Sabores Andinos

10 GASTRODIVERSA 2025

Programación

1:00 p.m. | Cocina en vivo

Gelatina de Pata: Un legado de tradición.

Rocío Díaz (Pasto)

1:30 p.m. | Cocina en vivo

De lo cotidiano a lo extraordinario: técnicas sencillas para realzar sabores.

Diego Rodríguez Sevilla (Pasto)

2:15 p.m. | Taller

Explorando los matices del café: Taller de Aeropress.

Juan José Ceballos – Andrés Ceballos (Pasto)

2:45 p.m. | Conversatorio

Repostería de autoras.

Camila Gaviria, Alejandra López (Pasto)

3:30 p.m. | Cocina en vivo

Coco: herencia del Pacífico transformada en sabor. Angélica Salinas (Pasto)

4:15 p.m. | Cocina en vivo

Voces del manglar: cocina y tradición de las mujeres del Pacífico.

Emilse Palma (Asopezconcha – Tumaco)

Nelly Paredes (Asoraizmanglar – Tumaco)

5:15 p.m. | Cocina en vivo

Coctelería Botánica con aceites esenciales.

Ivonne Andrea Arteaga – Carlos Bravo (Pasto)

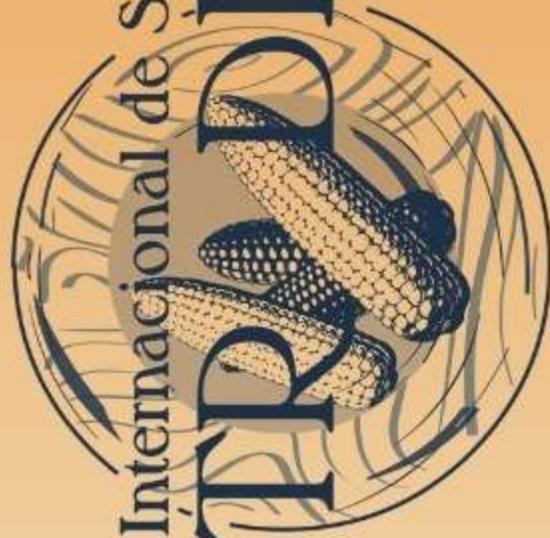
6:00 p.m. | Acto cultural (Recinto Ferial)

Viernes, 3 de octubre
Recinto Ferial
Av. Panamericana

VIAJA POR
COLOMBIA  **EL PAIS DE LA BELLEZA**

Encuentro Internacional de Sabores Andinos

10^o GASTRODIVERSA 2025



Sábado, 4 de octubre
Recinto Ferial
Av. Panamericana


Comercio,
Industria y Turismo

FONTUR CO
COLOMBIA

Programación

10:00 a.m. | Cocina en vivo

De la chagra a la cocina contemporánea: bioculturalidad y arraigo culinario nariñense.

David Revelo (Ipiales)

Daniel Hernández (Pasto)

10:45 a.m. | Cocina en vivo

El Cuy: Tradición del sur colombiano.

Cadena del Cuy

(Putumayo, Cauca, Nariño)

11:30 a.m. | Cocina en vivo

La Herencia viva de la cocina colombiana.

Julián Argoty – Daniel Acosta (Pasto)

12:15 m. | Cocina en vivo

La memoria viva de Marcela Criollo.

María del Mar Lagos, Mario Mora,

Levy Solarte, John Herrera

(Pasto)

1:15 p.m. | Cocina en vivo

Huila en la mesa: tradición y creatividad contemporánea.

María Fernanda Ramos (Neiva)

VIAJA POR
COLOMBIA  **EL PAIS DE LA BELLEZA**

UN EVENTO:



EN ALIANZA CON:

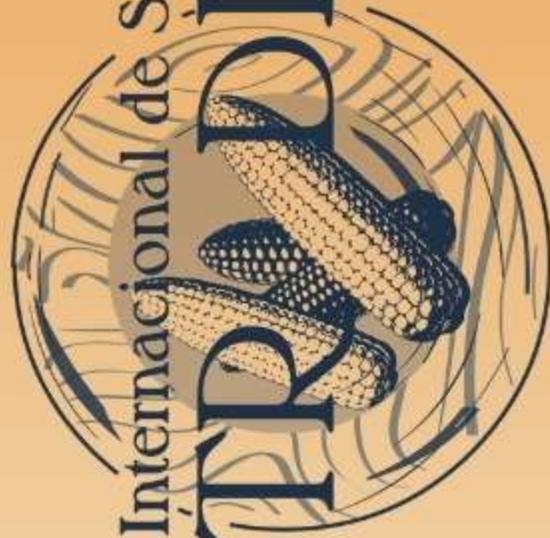


APOYAN:



Encuentro Internacional de Sabores Andinos

10^o GASTRODIVERSA 2025



Sábado, 4 de octubre
Recinto Ferial
Av. Panamericana



Programación

2:00 p.m. | Cocina en vivo

*El arte dulce de Vida Mía:
pastelería de autor.*

Carlos de Ávila (Bogotá)

2:45 p.m. | Cocina en vivo

Mediterráneo local: Sabores sostenibles.

María Luisa Flores (Venezuela)

3:35 p.m. | Cocina en vivo

Producto local, técnica global:

La propuesta de Rabo de Pez.

Alejandro Ramírez Gómez (Cartagena)

4:25 p.m. | Cocina en vivo

*El universo de los hongos en la cocina
de Donnet.*

Manuela Donnet (Buenos Aires)

5:15 p.m. | Cocina en vivo

*La alquimia de lo esencial: coctelería con
técnicas culinarias y producto local en
Humo Negro.*

Manuel Barbosa (Bogotá)

6:00 p.m. | Acto cultural (Recinto Ferial).

VIAJA POR

COLOMBIA CO EL PAIS DE LA BELLEZA

UN EVENTO:



EN ALIANZA CON:



APOYAN:



Encuentro Internacional de Sabores Andinos

10 GASTRO DIVERSA 2025



Programación

10:00 a.m. | Cocina en vivo

Galletas con amor y huella

Violeta Rodríguez Tapia (Pasto)

10:30 a.m. | Cocina en vivo

Sabor y tradición en las Plazas de Mercado Pastusas.

Gabriel Santacruz, Kevin Andrade (Pasto)

11:10 a.m. | Cocina en vivo

El cacao nariñense: tesoro culinario en manos de mujeres.

Ingrid Ampudia, Judith Rodríguez (Tumaco)

11:50 a.m. | Taller

Creando Sabores: Coctelería de Autor con ingredientes nariñenses.

Colectivo de bartenders:

Nicolás Montenegro, Sebastián Mallama, Mauricio Aguirre (Pasto)

12:20 p.m. | Cocina en vivo

Pan, fermentos y sabor local: la visión de Híbrido y Wilson Garzón (Bogotá)

1:05 p.m. | Cocina en vivo

Fogón Llanero, cocina con Yul.

Yulian Téllez (Villavicencio)

Domingo, 5 de octubre
Recinto Ferial
Av. Panamericana

VIAJA POR

COLOMBIA CO EL PAIS DE LA BELLEZA

UN EVENTO:



EN ALIANZA CON:



APOYAN:



Encuentro Internacional de Sabores Andinos

10^o GASTRODIVERSA 2025



Programación

1:50 p.m. | Cocina en vivo

Cocina del Litoral Argentino: identidad, fermentos y alimentos de río.

Agustín Baragiola (Santa Fe, Argentina)

2:35 p.m. | Cocina en vivo

Saberes de fogón: tradición y sabor popular.

Luz Dary Cogollo (Bogotá)

3:20 p.m. | Cocina en vivo

El poder de la gastronomía: identidad y transformación social.

Misha Moliviatis (Guatemala)

4:20 p.m. | Cocina en vivo

Identidad Caribe

Martina La Peligrosa

(El Carito, Córdoba)

5:05 p.m. | Celebración de Aniversario

Gastrodiversa: Una Década para Celebrar

5:30 p.m. | Acto cultural y Concurso

Mejor hervido / Mejor empanada.

Acto cultural paralelo

(Recinto Ferial)

Domingo, 5 de octubre

Recinto Ferial

Av. Panamericana

VIAJA POR

COLOMBIA CO EL PAIS DE LA BELLEZA

UN EVENTO:



EN ALIANZA CON:



APOYAN:

