Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

INFORME FINAL DE ACTIVIDADES

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No: 202204619

OBJETO	**CONVENIO DE ASOCIACIÓN PARA AUNAR ESFUERZOS PARA LA PROMOCIÓN Y SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO A TRAVÉS DE LOS FESTIVALES DE SAZÓN ATLÁNTICO.**
ASOCIADO	CRUZ ROJA SECCIONAL ATLÁNTICO
NIT	890.102.064-9
REPRESENTANTE LEGAL	**MARIA CRISTINA CARVAJAL DE PEREZ**
VALOR TOTAL DELCONVENIO	Ochocientos millones de pesos (800.000.000)
APORTE DEL DEPARTAMENTO	Quinientos sesenta millones de pesos (560.000.000)

Las actividades desarrolladas para el cumplimiento del presente convenio de asociación se detallan a continuación:

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO

- Para la ejecución de las últimas actividades se realizaron reuniones logísticas con autoridades municipales y con las matronas de los municipios del departamento, días previos a la realización de cada uno de los festivales y el “Reality Show Sazón” para el desarrollo de estas actividades y puntualizar aspectos relacionados con el manejo y conservación de los alimentos y la logística apropiada y efectiva para la correcta comercialización de los productos.

- Se hizo seguimiento a la organización previa de insumos y materiales para la adecuada preparación por parte de las matronas en los diferentes municipios, vinculados a cada festival.

- Se gestionó los lugares para el desarrollo de los festivales faltantes en los municipios: Soledad **Festival de la Butifarra y en Galapa "Galapa tiene Sabor".**

- Se dispuso de la logística necesaria con el propósito difundir la noticia de los festivales de los municipios de Soledad y Galapa. Además, de todos los elementos necesario para la realización del Reality Show Sazón, el cual tiene como propósito la transmisión de saberes de la gastronomía del Atlántico y muy especialmente a de nuestros festivales que son bienes de interés cultural.

2. ETAPA DE COMUNICACIÓN Y MERCADEO

- Las actividades de promoción asociadas al desarrollo de los festivales de la Butifarra en Soledad, Galapa tiene sabor y el Reality Show Sazón; inician días previos a la realización de estas actividades a través de las redes oficiales de la secretaría de Cultura y Patrimonio y la Gobernación del Atlántico. Para ello se lleva a cabo una estrategia de marketing digital, que se refuerza con comunicados de prensa publicados en periódicos locales del departamento.

- Con respecto a la preparación de los empaques para el respectivo despacho de los productos ofertados en cada uno de los festivales mencionados anteriormente, se requirió hacer uso de implementos de promoción y branding. Para la adecuación del ambiente empleado semanas previas a la realización de cada festival, el equipo de producción y comunicación se encargó de adaptar el espacio, paralelo a este proceso en estas semanas previas se realizó la línea gráfica e impresión de materias.

- Como resultado a este proceso, en cada uno de los días de los festivales desarrollados para la entrega de sus productos, se suministraron bolsas de papel Kraft marcadas con logos oficiales de Sazón y Gobernación, tarjetas de stories telling de los productos que fueron adquiridos, mapa del departamento marcado con el municipio anfitrión al cual pertenece el festival y fotos con las matronas del festival, con el propósito de que los clientes tengan conocimiento sobre la historia y trayectoria tanto gastronómica como cultural del departamento del Atlántico.

  A continuación, presentaremos las evidencias de las piezas realizadas para la promoción y divulgación de cada uno de los festivales realizados.

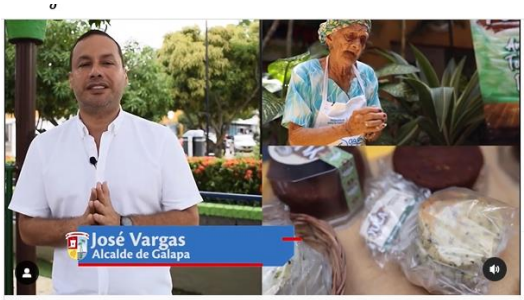
Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico



Rueda de prensa en el Municipio de Soledad, promocionando el Festival la Butifarra. La cual se realizó en el Museo Bolivariano.



Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





El Alcalde del municipio de Galapa y las Matronas invitando al Festival “Galapa Tiene Sabor”, el cual se realizó los días 3 y 4 de diciembre de 2022 en la Plaza Principal del Municipio.

Los resultados del evento son:
Familias beneficiadas directamente: 124
Recursos movilizados aproximadamente: 260 millones de pesos



Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





REALITY SHOW

Para el desarrollo del Reality Show “Secretos de la Sazón”, se escogió como lugar estratégico el Castillo Salgar, por su belleza y significado patrimonial.

El castillo de Salgar, fue el escenario para brindar homenaje a nuestras matronas, reconociéndolas como portadoras del conocimiento gastronómico de nuestro Departamento. En este reality nos brinda la oportunidad de promover la salvaguarda de la identidad de la gastronomía patrimonial, transmisión de conocimientos de cada uno de los platos típicos de nuestros municipios, el Secreto de la Zasón.

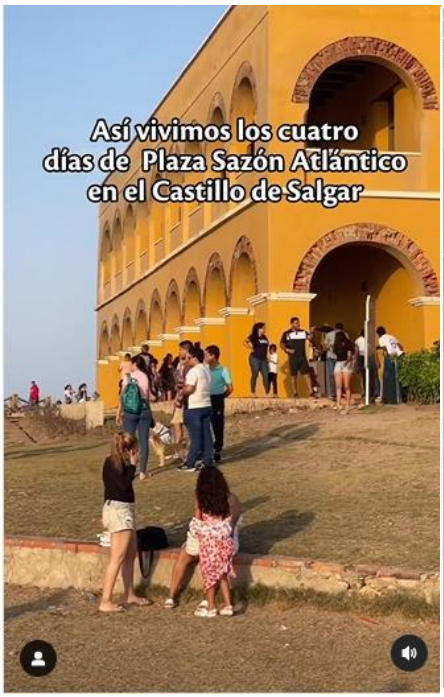
También se dio la oportunidad que los atlanticenses disfrutaran de las Artesanías y de la gastronomía tradicional del departamento, en este Reality pudieron saborear las delicias de nuestros municipios, entre los

cuales están: Luruaco, Baranoa, Pondera, Soledad, Galapa, Polonuevo y Sabanalarga; cada municipio con sus festivales gastronómicos.

Cuatro inolvidables días en los que la gastronomía, música, artesanías, nuestros artistas y en general las familias del Atlántico fueron los grandes protagonistas. Con una variada programación, más de 6000 visitantes disfrutaron 15 de los festivales que conforman Sazón Atlántico y cuáles son los Secretos de la Sazón , de la buena música de creadores de Puerto Colombia, Usiacurí y Baranoa, bingos familiares con grandes premios, circo tradicional y atardeceres memorables que solo nos regala nuestro departamento desde este escenario.



Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





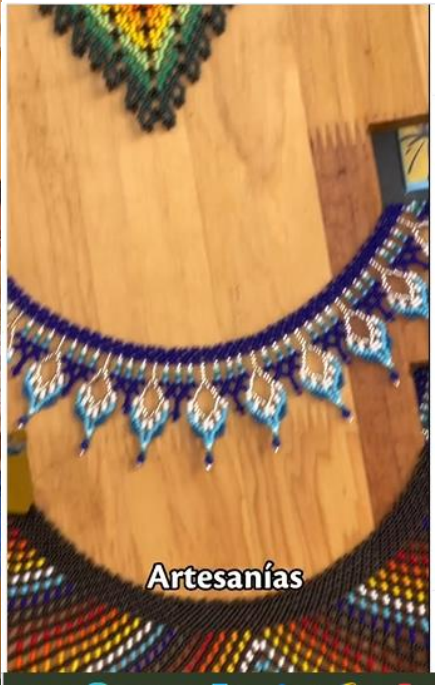
Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico







Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico





LA TRANSMISIÓN DE SABARES SOBRE LA GASTRONOMIA DEL ATLANTICO LOS "SECRETOS DE LA SAZÓN"

Para el desarrollo de esta actividad se realizó en cuatro capítulos que revelan los Secretos de la Sazón, en 4 festivales gastronómicos de nuestro departamento, es así como se muestra a continuación:

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Primer Capítulo - Festival del Guandú



Matrona invitada: María Rúa, Oriunda del corregimiento de Sibarco, en el municipio de Baranoa.

Locación donde fue grabada: Castillo de Salgar- Corregimiento de Puerto Colombia.

Trayectoria de este festival: Más de 31 años

Familias beneficiadas por la realización del festival: 100

Familias pertenecientes a la Asociación: 44

Total, de personas atendidas: 10.000

Más de 500 porciones vendidas

Objetivo: Recopilación de historias y vivencias de las matronas anfitrionas de este festival, donde contaran cual es el secreto de la sazón del Festival del Guandú. Los ingredientes producidos en nuestra tierra atlanticense, como el amor y la paciencia logran construir la identidad de la gastronomía atlanticense, logrando así llevar la reproducción de la gastronomía a escenarios que son fuente de paz, dialogo e identidad. Por medio de una propuesta llamada los “Secretos de la Sazón del Atlántico”.

Promover la salvaguarda de la identidad de la gastronomía patrimonial, conocimiento que se ha venido transmitiendo de generación en generación.

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Guandó, Gangú, Gandules conocido así en diversas partes del caribe, se dice coloquialmente que este es el plato del carnaval, debido a que la cosecha de este se da para las fechas del carnaval. El Otro festival que se desarrolla en este corregimiento, es el festival del bollo de yuca.







Seguidamente se reseña como se desarrolla el Secreto de la Sazón del Sancocho de Guandú. Este sancocho, se puede preparar con diversas proteínas, carne, cerdo, mondongo, pescado y también puede ser de dos proteínas. Los Ingredientes principales de este sancocho la gran mayoría son cosechados en el corregimiento de Sibarco, dentro de los que se destacan: El Guandú, Ají topito, ahuyama, yuca, ñame, cebolla, cebollín, ajo, plátano maduro, y aceite achotado entre otros. Para esta preparación estará acompañado de Cerdo, que es una proteína que le da un sabor muy especial a este sancocho.

Colocamos la olla con suficiente agua para que hierva y se cocine el guandú, cuando el grano ha rajado le agregamos la proteína y calculamos a que esta avance en cocción y vamos incorporando la yuca, el ñame, la ahuyama y el plátano. Mientras tanto vamos picando el tomate, la cebolla, el cebollín, ajo, comino y el aceite achotado y lo ponemos a sofreír. Cuando esta la yuca, el ñame, la ahuyama le incorporamos el sofrito hecho y el ají topito picado dejaos hervir un rato y en cuestión de minutos ya está nuestro sancocho de guandú.

Este plato es un deleite para nativos y foráneos. Por tal motivo, en época de cosecha se ha convertido en una oportunidad de generar ingresos a las familias de Sibarco con su Festival del Guandú.

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Segundo Capítulo - FESTIVAL DEL PASTEL



Matrona invitada: Claudia Patiño- oriunda del corregimiento de Pital – Corregimiento de Baranoa.

Locación donde fue grabada: Castillo de Salgar- Corregimiento de Puerto Colombia

Trayectoria del festival: Más de 30 años

30 familias atendidas, más del 70% de los habitantes se sustentan de la actividad económica

Temática que se desarrolló en este capítulo. ¿Por qué la cocina genera conocimiento? ¿Cómo un país latinoamericano abrió campo para que la UNESCO declara la cocina tradicional patrimonio inmaterial de la humanidad?.

A partir de 2010, se reconoce a las cocinas tradicional patrimonio inmaterial de la humanidad. Razón por las que este capítulo es dedicado a la cocina Pital de Megua, como muestra de fusión de dos culturas, Indígenas tradiciones y los sabores de los inmigrantes árabes usan las hojas como materia prima de su gastronomía, en Pital de Megua, La hoja de bijao.

Se puede preparar con diversas proteínas, en este caso la prepararemos con pollo.

Ingredientes para esta preparación: Arroz remojado en agua, achote, sal, verduras, ajo, especias para marinar las carnes y no puede faltar la hoja de bijaho.

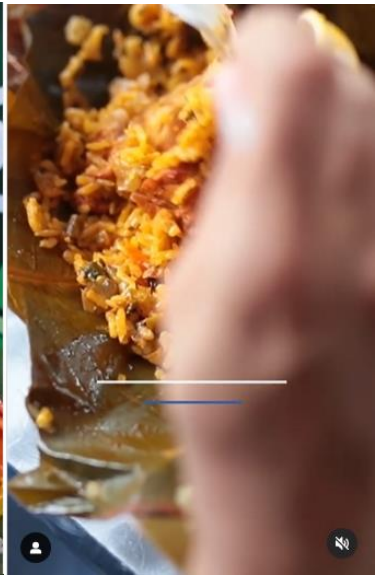
Preparación se prepara un guiso con la proteína a utilizar, se tiene picada verduras y con el arroz remojado en agua de achote con sal, se procede a colocarse la hoja de bijaho, se coloca una cama de arroz y encima la proteína se le coloca de las verduras picadas crudas, se le agrega salsa del guiso con grasa y se le coloca

arroz encima y se envuelve en el bijaho y se amarra y se lleva a una olla con agua calienta con un poquito de sal y se coloca en pastel para cocinarse por 45 minutos y una hora más o menos.









Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico



Link de la clase de la Matrona del Pastel

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Tercer Capítulo - Arepa de Huevo



Matrona invitada: Mileidys Coronado - oriunda de Luruaco.

Locación donde fue grabada: Castillo de Salgar- Corregimiento de Puerto Colombia

Trayectoria del festival: Más de 33 años

Más de 100 familias se sustentan de esta actividad económica

Tienen la Asociación de productoras de Arepa de Huevo en el Municipio, la cual ha permito organizar la comercialización del producto y el desarrollo de los diferentes festivales, con el apoyo del municipio y el departamento, esto nos ha permitido ofrecer un producto de calidad.

Ingredientes.

Maíz Pilado
Sal
Huevo
Aceite
Para este caso Cerdo porque va hacer combinada

El Secreto de la Sazón de la Arepa de Huevo

Se cocina el maíz pilado, el cual no debe quedar muy cocido, tampoco duro, se deja enfriar y se saca del agua. El agua del Maíz se aprovecha como refresco. El maíz, se muele para hacer la masa de la arepa; después la masa se le agrega sal al gusto y se amasa cuando ya se ha esparcido la sal y la masa tiene el sabor deseado de sal, se toma un pedazo de masa como el puño y se amasa dándole vueltas, después se

lleva a este plástico y hacemos un cilindro y lo paramos y lo aplastamos y me ayudo con una tablita para que la arepa no quede tan gruesa.

Aparte en el fogón tenemos el caldero con la manteca caliente, debe estar caliente para que la arepa se empoje, cuando la arepa ya empojo se voltea para que se cocine de ambos lado, sacamos la arepa y dejamos que repose unos segundos, cogemos un cuchillo y por una orilla le hacemos un huequito y por ahí agregamos el cerdo, el huevo y nuevamente cerdo, cogemos un poquito de masa para tapar el hueco y unir las cascarita de la arepa, nuevamente va al caldero a fritarse, ahora la manteca no puede estar tan caliente para que se cocine bien y no se queme.



La Arepa de huevo, tiene varias presenteaciones, entre las cuales tenemos la arepa de huevo, arepa de huevo con carne molida, arepa de huevo con carne esmechada, arepa de huevo con chicharron, arepa de huevo con camarón, esta última es para ocasiones especiales.

Esta actividad tambien se ha convertido en un producto estreclla para nuestro municipio, hay turismo alrededor de la arepa de huevo, por la ubicación que tiene el municipio de Luruaco en la vía cordialidad y es paso para ir para Cartagena la gente llegaba a desayunar a comerce una erapa de huevo. Y aahora que esta la vía a mar en Lomita Areana hay un punto donde ahora se vende arepa de huevo y le llamana Luruaquito. Y el festival de la arepa de huevo es muy concurrido.

La arepa de huevo, tiene una comparsa y una canción y con las tablitas para hacer las arepas es un instrumento para animar la comparsa y la canción.

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Cuarto Capítulo - LA BUTIFARRA



Matrón invitado: Alexis Horta, Oriunda del corregimiento de Soledad.

Locación donde fue grabada: Castillo de Salgar- Corregimiento de Puerto Colombia.

Trayectoria de este festival: Más de 36 años

Familias beneficiadas por la realización del festival: 60

Para compartir el secreto de la Sazón de la Butifarra, invitamos al Matron Alexis Horta, es nieto de una pionera la butifarra en Soledad, la Señora Segunda Alvarín. Alexis, es de la tercera generación de la pionera de la butifarra. Es así, como estos saberes vienen de generación en generación.

La Butifarra ya es una marca de Soledad, tiene una calle, donde se encuentran ubicadas las familias que producen y la comercializan; una canción y un Festival. El Primer festival de la Butifarra se realizó en 1986, lleva 36 años de trayectoria. En el municipio de Soledad hay grandes productores y pequeños.

Ahora vamos a los Secretos de la Sazón de la Butifarra.

Ingredientes:

Carne de res molida
Carne de cerdo molida

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Sal
Pimienta Picante
Pimienta de olor
Tripa de cerdo. La tripa de cerdo, se tiene que lavar y dejarla en agua para hidratarla.



Tenemos en la misma proporción la carne de res y de cerdo, le agregamos la sal al gusto, la pimienta picante y la pimienta de olor y masamos hasta que estén totalmente mezcladas las diferentes carnes con las especies, cuando ya está preparada la carne, pasamos a embutirla en la tripa de cerdo. Para este caso, Lo vamos hacer de manera manual y vamos a necesitar un embudo al que le colocamos la tripa de cerdo y empezamos a embutir la carne hasta que quede embutida.

Cuando ya está el embutido pasamos hacer el amarre, pasamos a realizar la cocción que dura entre 10 ó 15 minutos y se puya la butifarra para que le salga la grasa.

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

El amarre ya es un oficio en Soledad, en este proceso de la butifarra hay personas especialmente para hacer el amarre, porque conocen el tamaño de la butifarra, fácilmente se pueden amarrar 1000 ó 2000 butifarras en 1 hora.







Aquí ya está lista la butifarra, se acompaña con bollo de yuca y limón.

En soledad hay varias presentaciones para el consumo de la butifarra, hay personas que consumen la butifarra cruda, hacen el arroz de butifarra, la empanada de butifarra y arepa de butifarra.

LINK

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico

Quinto Capítulo – La Ciruela









Matrona invitada: **Eugenes Natera**, Oriunda del corregimiento de Campeche – Municipio de Baranoa.

Locación donde fue grabada: Castillo de Salgar- Corregimiento de Puerto Colombia.

Trayectoria de este festival: Más de 35 años

Familias beneficiadas por la realización del festival: 100

Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico



La Matrona nos cuenta lo que pasaba con la ciruela en Campeche, era una cosecha que se perdía y se le ocurrió al Señor Efraín Rochero, hacer el Festival de la Ciruela. Hoy en Campeche, mantenemos la ciruela todo el año para el desarrollo de nuestros productos y tenemos mucha variedad con la ciruela, ofrecemos Dulce de ciruela, Pudin de ciruela, mermelada de ciruela, Jugo de ciruela, vino de ciruela, salsa para carne de ciruela, ciruela rellena de carne, bollo de yuca relleno de ciruela, pulpa de ciruela y cada año hay un producto que se innova con la ciruela.

Hoy en “Secretos de la Sazón”, nos van a contar como se hace un pudin de una libra de ciruela.

Ingredientes.

1 Libra de harina

1 Libra de azúcar

12 huevos

Mantequilla

Polvo de hornear

Pulpa de ciruela

Mermelada de ciruela

Preparación:

Vertimos en una taza grande los huevos y se baten con una batidora, se le incorpora la mantequilla, la azúcar, la harina y la pulpa de ciruela, se continua batiendo hasta que la masa este homogénea, ahora cogemos un

molde para pudin y le colocamos mantequilla en el fondo y su alrededor y vertimos la masa del pudin, lo llevamos al horno por 45 minutos, después de la cocción del pudin dejamos reposar y pasamos a decorar el pudin con la mermelada de ciruela y lo decoramos con las semillas y la cascara de la ciruela,




La verdad que la ciruela y su festival ha permitido a las familias del Corregimiento de Campeche tener una actividad económica, y los productos que se preparan con la ciruela ha traído turismo a nuestro Corregimiento, también ha permitido un proceso de formación para el tratamiento de la ciruela y para tener el producto durante todo el tiempo y no solo para la época de cosecha.