

¿Qué sabores surgen para representar el municipio?

Roldanillo es un pueblo mágico y dulce, razón por la que los “mecatos” se han tomado un lugar representativo en la gastronomía. Sin embargo, son los cuaresmeros, los alfajores y el manjar blanco los que han logrado robarse el protagonismo. Doña Melida Turriago, con su pasión por la cocina y el deseo de mantener vivas las tradiciones gastronómicas de la región, ha ofrecido estos deliciosos productos y mucho más desde hace 18 años en su tienda “Antojos la Dulzura” donde se encuentran los mejores sabores, distribuidos en diferentes productos con muchos matices que deleitan tanto a lugareños como a visitantes. La contribución de doña Melida a la escena gastronómica del municipio no termina en su tienda. Es ella quien dirige desde hace 7 años el “Festival de Emprendimientos Sabores y Colores”, un evento que se toma el parque Elías Guerrero, con más de 104 emprendimientos. La gastronomía en diferentes presentaciones se toma 46 de estos puestos, en los cuáles cada stand representa una receta diferente, buscando diversificar las opciones culinarias para todos los gustos. Este festival, además de atraer más de 15 mil visitantes (Turriago, 2023)

ansiosos por conocer y saborear las diferentes opciones, es un homenaje a la riqueza gastronómica del municipio y una oportunidad para que visitantes y residentes se sumerjan en la diversidad de sabores, colores y tradiciones que hacen que este lugar sea verdaderamente único.



Un rincón de la tienda “Antojos la Dulzura”.

Fuente: William Restrepo, Valeria Tabares

En Roldanillo Tierra del Alma, ha surgido una joya culinaria que ha conquistado a locales y atraído la atención de muchos visitantes de municipios aledaños, o ciudades como Bogotá, Cali y Pereira. Se trata del “Maracumango” o “Maracufresa”, un batido que ha logrado consolidarse como un sabor típico de Roldanillo. Su historia comenzó en el año 2020 en un encantador lugar conocido como “Los cholados de Polo”, estratégicamente ubicado en el parque principal. Desde entonces, esta deliciosa y mágica

mezcla de maracuyá y otras frutas ha conquistado el paladar de quienes se dan el gusto de probarlo. No sólo cautiva a locales, también los viajeros extranjeros que llegan a Roldanillo en época de parapentes han sido seducidos por su sabor único. Para ellos, este batido se ha convertido en una auténtica sorpresa gastronómica que no pueden resistirse a probar. Entre las variantes de este espectacular batido, el “Maracululo” ha ganado un lugar especial en el corazón de aquellos que buscan una experiencia cítrica única. El Maracumango o Maracufresa no es solo una bebida, es un pedazo que representa los sabores de Roldanillo, un sabor que asegura el regreso de quienes lo prueban y que, sin duda, seguirá marcando la identidad de los

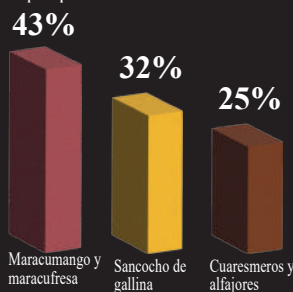
sabores de este encantador municipio. Quién se encarga de recibir a los visitantes afirma que en días concurridos pueden vender más de 100 batidos, lo que demuestra su popularidad y gran sabor, también indica que la buena atención es clave para el éxito de esta bebida. (Suárez, 2023)



Puesto “Los cholados de Polo”, ubicado en el parque Elías Guerrero.

Fuente: William Restrepo, Valeria Tabares

Porcentaje de encuesta realizada a 100 personas sobre cuál era el plato que identificaba a Roldanillo



Se encuestaron 100 personas oriundas del municipio de Roldanillo de diferentes edades, las cuáles el 43% de dichas personas identifican el Maracumango y el Maracufresa como plato distintivo del municipio, superando el sancocho de gallina, los cuaresmeros y los alfajores. Las edades de personas que más votaron oscilan entre los 18 y 29 años.

La conclusión es clara: las nuevas generaciones han desempeñado un papel fundamental en la redefinición de la identidad culinaria de este querido municipio. A medida que el tiempo avanza, los sabores y platos que anteriormente no eran reconocidos han emergido con fuerza para tomar el centro del escenario gastronómico local. Es verídico que el Maracumango y Maracufresa se han convertido en auténticos iconos de la cocina del pueblo mágico. Estos innovadores platos han conquistado los

paladares de lugareños y visitantes por igual, transformándose en la representación de la riqueza culinaria de esta región. Después de todo, la evolución de la gastronomía es una muestra de la evolución de una comunidad, y en este caso, las nuevas generaciones desempeñan un papel crucial en la creación de un legado culinario. ¿Son el maracufresa y el maracumango los nuevos deleites gastronómicos que identifican al pueblo mágico? ¿A qué crees tú que sabe Rolda?



Q'Rico Rolda

Septiembre 2023. @restrepowilliam @valeriatabares7. Página 1/2

ROLDANILLO

¿A qué sabe el pueblo mágico?

LAS GENERACIONES HAN CAMBIADO Y CON ELLAS LA GASTRONOMÍA TAMBIÉN LO HA HECHO.

William David Restrepo Alarcon.
Valeria Tabares Materon.

El corazón de cada roldanillense guarda tradiciones que acogen la tipicidad de los municipios del Valle, a lo largo de los años esta herencia ha experimentado un proceso de transición. En las familias tradicionales se hablaba de comer bien “trancao”, cada hogar tenía su molino, su batea y sus brasas para preparar las arepas caseras. Observemos qué platos se mantienen en el tiempo y cuáles aparecieron para identificar el pueblo mágico.

Luis Adiel Parra, conocido monografista del municipio nos comparte vivencias y experiencias relacionadas con la cocina de las décadas de los 50 y los 60. Parra (2023) argumenta que “en el caso de Roldanillo no hay ningún plato que sea distintivo, propio del municipio... Si le preguntan a algunos visitantes qué comida les gusta, es probable que muchos digan el SANCOCHO DE GALLINA”

Desde tiempos ancestrales se destaca el conocido sancocho de gallina, las arepas de maíz, la bandeja paisa, y algunos mecatos como platos distintivos del municipio, saborear la autenticidad en sus platos es un recorrido que abarca las mejores

épocas y culturas vallecaucanas permitiéndonos vivenciar el corazón latente de esta hermosa región. (Colombia Descubre, 2023, párr.8)

Entre los residentes de este pequeño pueblo, siempre se destacan algunos lugares, en particular donde se dice que “venden el mejor sancocho de gallina”. En estas esquinas de sabor, nos encontramos con personas que han dedicado la mayor parte de sus vidas a brindar una experiencia culinaria inigualable. Uno de estos rincones especiales es “Las Pachitas”, un establecimiento ubicado en un barrio popular del municipio, que ha estado sirviendo su inigualable sancocho de gallina durante generaciones. Desde la abuela Pachita hasta la actual dueña, cada una ha contribuido con su toque único, preservando la esencia del sancocho que ha cautivado a los lugareños y visitantes durante décadas. Lo que hace que este lugar sea tan particular es su delicioso guiso, una receta secreta que ha sido transmitida de generación en generación, y que da vida al plato, cada cucha-



Un festín de sabores: en el fondo se aprecia un mural destacado del municipio y en primer plano los alimentos más representativos.

rada de este guiso es un viaje al corazón de la tradición culinaria de la región. Visitarlas un domingo sería saborear la autenticidad de una receta que ha perdurado a lo largo de los años, convirtiéndose en un tesoro culinario de este encantador rincón.

Las generaciones han cambiado y con ellas la gastronomía también lo ha hecho.

A pesar de estas transformaciones, ciertos sabores han perdurado a lo largo del tiempo, entrelazando conexiones con recuerdos y tradiciones. Los cuaresmeros

son ese dulce paseo por el tiempo pasado que sigue vigente.

Aún así es innegable la aparición de nuevas representaciones del sabor de Roldanillo.

“

Si le preguntan a algunos visitantes qué comida les gusta, es probable que muchos digan el **SANCOCHO DE GALLINA**”

Parra (2023).