Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

Kumé es una plataforma creada por la Fundación ACUA con el apoyo del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), con el fin de dar visibilidad a comunidades afrodescendientes rurales en Colombia a través de la comercialización de productos y servicios gastronómicos que promueven la cultura, los saberes tradicionales y los cultivos locales.

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

Kumé apoya emprendimientos agrícolas y gastronómicos que están ubicados en diferentes territorios a lo largo del Caribe colombiano y el litoral Pacífico: Archipiélago de San Andrés y Providencia, Bolívar, Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño.

Kumé
COCINA AFROCOLOMBIANA

Propuesta de valor

- Todos los productos son traídos directamente de las manos de emprendimientos rurales de comunidades afrodescendientes, palenqueras y raizales.

- Kumé apoya procesos productivos comunitarios que son amigables con el medio ambiente, que buscan promover la cultura, los saberes y los territorios.

- Kumé contribuye a dinamizar la economía local representada en trabajos logísticos y de suministro que esta cadena de valor requiere.

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

PRODUCTOS Y SERVICIOS

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CON IDENTIDAD CULTURAL

Healthy Garden – Isla de San Andrés

Carlina Veloza es una agricultora de la isla de San Andrés. Ella promueve los cultivos propios de la región, así como preparaciones tradicionales y saludables. Dentro de sus productos encontramos el ají isleño o Basket Pepper, que se realiza con productos orgánicos cultivados en su huerta. Además de tener un restaurante vegetariano, apoya a otras mujeres agricultoras de la isla con el fin de que se conviertan en líderes y voceras de la agricultura tradicional y promotoras de la economía local.

Sabrococos – Guapi, Cauca

Es un emprendimiento familiar del municipio de Guapi (Cauca) en cabeza de Esperanza Cuero. Sabrococos nació hace más de 20 años y desde ese entonces ha generado empleo para las personas del municipio. Produce alimentos típicos a base de coco tales como galletas, cocadas, aceite, leche, y agua de coco embotellada, arequipe, coco rallado, coco deshidratado, entre otros.

Familia González Biojó – Tumaco, Nariño

Desde la vereda Soledad Curay, la familia González Biojó, dándole continuidad al legado de sus antepasados, cosecha la caña de azúcar y la transforma en el destilado de la resistencia: el viche/biche, charuco o chapil, una bebida espirituosa qué transporta y recuerda el paisaje tumaqueño, los saberes y la tradición del Pacífico colombiano.

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

Chocomueic “El chocolate del Pacífico Colombiano” – Guapi, Cauca

Es un emprendimiento donde participan mujeres afro e indígenas de Guapi. A través de la elaboración de dulces y la transformación del cacao buscan mejorar su economía y a su vez, visibilizar su territorio. Chocomueic ofrece confitería y chocolate de mesa artesanal a base de materia prima local, buscando rescatar las recetas y sabores ancestrales, contribuir a la conservación del medio ambiente y dinamizar la economía de la región generando empleo con identidad cultural.

ASOCRAB – Isla de Providencia y Santa Catalina

Es una organización de base ubicada en la Isla de Providencia, que se dedica a la protección del Cangrejo Negro de Providencia (CNP) mediante actividades de uso y aprovechamiento sostenible de los recursos. Entre estas actividades están la captura y el despulpe del cangrejo, así como el fortalecimiento de actividades alternativas como la ruta turistica del Cangrejo Negro de Providencia y la elaboración de salsas y venta de pulpas de temporada, con el fin de disminuir la presión sobre este recurso natural. Gracias a la buena gestión y manejo que ha desarrollado en torno a la especie, ASOCRAB recibió en agosto de 2019 el permiso para utilizar el primer sello de Denominación de Origen Animal en Colombia otorgado por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio en Colombia.

COSETUR – Buenaventura, Valle del Cauca

Emprendimiento liderado por Nayibe Angulo, presidenta del Consejo Comunitario Número Ocho, docente de gastronomía de la Escuela Taller de Buenaventura y portadora de la tradición, quien de manera conjunta con los agricultores de la región ha trabajado en la recuperación de las semillas nativas y promoción del consumo local de frutas, verduras, tubérculos entre otros productos primarios, transformándolos en bebidas, tortas, conservas y mermeladas.

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

La Palenquera (ASOPRADUSE) - Cocadas
San Basilio de Palenque, Bolívar

Es una organización integrada en su mayoría por mujeres palenqueras, quienes desde el 2008 decidieron formalizarse para dignificar su labor y seguir posicionando la cultura palenquera llevándola de manera cooperada al sector empresarial.

Crean y recuperan productos tradicionales que permite vivir una experiencia para los sentidos. Para ellas el reconocimiento y la valoración de su saber ancestral e identidad cultural es impulsor de bienestar.

Hierbas de Azotea

Las azoteas son espacios fundamentales en el sistema culinario de los territorios afrodescendientes; el uso de hierbas condimentarías es característico para los guisos, sopas y platos. entre las que se encuentran la chiyangua/chillangua o cilantro cimarrón, cebolla larga, poleo, albahaca y orégano; entre otras plantas que también son medicinales y utilizadas para curar enfermedades.

Varios emprendimientos rurales que hacen parte de la plataforma Kumé tienen las azoteas en sus jardines.

Dulces Sonrisas - Bahía Solano, Chocó

Es un emprendimiento liderado por Lina Vargas, una joven agricultora, que le apuesta a la agricultura local, al avivamiento y conservación de las tradiciones gastronómicas de Bahía Solano elaborando dulces tradicionales con frutas de la región como la papaya, la guayaba, borojó y coco.

.

Kumé
COCINA AFROCOLOMBIANA

COCINA TRADICIONAL EN VIVO

A través de la plataforma Zoom, se realizan clases de cocina tradicional en vivo donde los y las protagonistas son los portadores de la tradición.

Esta actividad está dirigida a todas la personas que quieran hacer parte de este intercambio cultural y quienes se encuentren en Bogotá y Cali pueden adquirir el kit Kumé.

La experiencia incluye:

- Clase virtual en Zoom con la persona invitada que dura aproximadamente 2 horas.
- Domicilio con el kit de ingredientes para preparar la receta.
- Paso a paso de la preparación.
- Contexto cultural y territorial de la persona invitada y la preparación.

Kumé
COCINA AFROCOLOMBIANA

ALGUNAS PORTADORAS DE LA TRADICIÓN

Ana Beatriz Acevedo, trabajadora social en formación y líder de la asociación Asomadere, que representan comunidades desplazadas del Pacífico colombiano en Bogotá

Bacilia Murillo, una sabedora chocoana que tuvo su acercamiento a la cocina tradicional a la edad de 16 años, montó un puesto de desayunos en la Galería La Alameda de Cali y posteriormente pudo organizar su restaurante, con el cual lleva 35 años y donde combina las tradiciones culinarias del Chocó y del Valle del Cauca.

Lucía Solís, es sabedora tradicional de Buenaventura, es transformadora de Viche/biche (destilado de caña del Pacífico), reconocida por sus bebidas como la Tomaseca y el Pipilongo.

Kumé
COCINA AFROCOLOMBIANA

ALGUNAS PORTADORAS DE LA TRADICIÓN

Lorena Delgado, cocinera de Buenaventura, vivió durante 18 años entre Barcelona e Ibiza.
A partir de sus saberes, creó su proyecto gastronómico llamado D'instinto, a través del cual ofrece servicios de catering, cenas privadas y talleres de cocina.

Blandine Montcho, cocinera tradicional, agricultora de Bohicon, Benín. En 2016 visitó Colombia y participó en el encuentro "Cocinando desde la Raíz" realizado en Buenaventura, donde compartí mis experiencias y conocimientos sobre procesos agroalimentarios con mujeres de cinco países africanos y con más de 20 mujeres del Pacífico colombiano.

Benita Herrera Estrada, es procesadora de dulces y comidas de ASOPRADUSE.
Es madre cabeza de Hogar y líder comunitaria, ha desarrollado esta actividad por más de 20 años, todo lo aprendió a través de la transmisión de saberes ancestrales de sus ante pasados, ha preparado muchos platos típicos para deleitar a turistas nacionales e internacionales que han llegado a San Basilio de Palenque.

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

En Ecuador y Perú, países donde la Fundación ACUA tiene incidencia, Kumé logró replicar las experiencias de cocina en vivo, promoviendo un intercambio cultural enriquecedor en tradiciones gastronómicas y activando la economía de pequeños productores de comunidades rurales en cada uno de estos países.

Kumé

ALGUNAS PORTADORAS DE LA TRADICIÓN

Piedad Olivo, es afro-esmeraldeña y vive en Same, actualmente estudia derecho y trabaja por la defensa de los derechos humanos, desde su niñez aprendió a cocinar de la mano de su mamá y es portadora de las tradiciones afro.

Foto: TV La Cartelera

Carmen Campos, nació en Lima, es Licenciada en Educación y cocinera tradicional, desde su niñez ha tenido un gran amor por la cocina, aprendió de su madre y su abuela, aportó de sus conocimientos al libro “¡Ajum...! decía mi abuela: 200 años de cocina afroperuana”. Operó un restaurante en Ventanilla, Callao y hoy lidera la Asociación Afroperuana para el Desarrollo y la Cultura UBUNTU que trabaja en la formación comunitaria desde el arte, el deporte y la gastronomía con identidad cultural.

Kumé

COCINA AFROCOLOMBIANA

- La experiencia gastronómica se convierte en un espacio cultural recreado por música y narrativas que visibilizan los saberes y sabores del territorio.

- A junio de 2021 se han realizado **54 encuentros** con sabedoras tradicionales desde 8 municipios del Pacífico y Caribe colombiano y desde otras regiones del mundo como Bohicón (Benín), Esmeraldas (Ecuador) y El Callao (Perú).

- Han participado aproximadamente **2.500** personas de diferentes regiones de Colombia, Ecuador, Perú, Estados Unidos, Canadá, Francia, Turquía y Benín.

CONTACTO:

+57 3214488509

experienciaskume@gmail.com

www.programaacua.org/emprendimientos

@experienciaskume

Kumė

COCINA AFROCOLOMBIANA