



CAMINOS Y COCINAS

Memorias migrantes de la comida y la cultura



VER »> Exposición Caminos y Cocinas en
<https://www.centroculturalmoravia.org/caminos-y-cocinas>

Antes de leer

Si llegaste hasta aquí seguramente estás buscando algunos referentes sobre proyectos que trabajen las memorias de las migraciones y el alimento, y quieres observar referentes de proyectos que trabajan con la historia oral como metodología. Puede ser también que estés interesado en conocer un poco más sobre el barrio Moravia con la comida como puerta de entrada para observar ese universo múltiple y diverso que convive en el barrio, o que simplemente quieras conocer nuestra mirada retrospectiva sobre lo que hicimos bien pero también sobre los aprendizajes que nos quedan en esta experiencia.

Todo eso que mencionamos anteriormente está aquí. O por lo menos esa fue la intención que definimos para escribir este artículo, que es sobre todo una mirada al know how de un proyecto como Caminos y Cocinas. Con estas reflexiones posteriores a la realización de los proyectos, que de manera

interdisciplinaria adelantamos en el Centro de Desarrollo Cultural de Moravia, queremos documentar lo que hacemos con una visión crítica. De manera coherente con la perspectiva de un conocimiento abierto y compartido, abrimos al público en general los caminos metodológicos que seguimos para que puedan ser comentados, enriquecidos, apropiados y por supuesto mejorados, para la realización de nuevas iniciativas.

En adelante volvemos a los caminos y a las cocinas que transitamos juntos como equipo de trabajo, para contar una experiencia de investigación sobre las memorias migrantes a partir del sabor y el recuerdo de recetas integradas por sabores que suponen el encuentro de muchas geografías distintas.

I. Historia de un proyecto

El contexto

Como la mayoría de los barrios autoconstruidos de Medellín, Moravia comenzó su proceso de poblamiento en la década del 50', con personas que huían del conflicto bipartidista que se vivía en el campo colombiano o que buscaban mejores oportunidades económicas cuando se inició la expansión urbana e industrial de la ciudad.

La disponibilidad de amplios terrenos en este sector del norte de la ciudad, facilitó la llegada y asentamiento de los nuevos pobladores, que empezaron a construir sus ranchos a orillas del río y al lado de las carrileras del tren. Este aspecto fue clave, para atraer cada vez más población, proveniente de distintos municipios de Antioquia.

Posteriormente, la habilitación oficial del morro de Moravia como botadero de basura a cielo abierto (1977) generó una transformación estética, social y económica muy profunda en el contexto barrial, que por un lado supuso un grave problema de salud pública pero que al mismo tiempo impulsó el reciclaje como una nueva vocación productiva que atrajo a nuevos moradores. De este modo, El morro de basura se convirtió en un espacio utilizado para la construcción de viviendas precarias, aspecto que se intensificó con el cierre oficial del relleno sanitario (1984).

Históricamente Moravia se consolidó como un territorio receptor de personas originarias de distintos lugares de Antioquia y del país en general (especialmente del Pacífico y la Costa norte colombiana), que llegaron hasta allí como resultado del desplazamiento forzado por múltiples actores armados, la falta de oportunidades laborales y la crisis económica de la ruralidad, así como producto de los desplazamientos intraurbanos que empezaron a presentarse en Medellín.

Actualmente, Moravia y la comuna 4 de Medellín sigue siendo receptora de los flujos migratorios ocasionados aún por diversas problemáticas económicas, políticas y sociales, flujo que ha aumentado significativamente los últimos dos años con la llegada de numerosa población procedente del país vecino Venezuela.

Estos movimientos migratorios han transformado y enriquecido el territorio a través de nuevas formas de relacionamiento social, que han generado una mixtura cultural presente en las formas de vida, las músicas, las fiestas, la apropiación del espacio público y por supuesto en la gastronomía. De este modo, el barrio muestra en su oferta de comercio gastronómico y en sus prácticas culinarias el encuentro de muchas geografías distintas, que permiten observar los trayectos recorridos por quienes preparan estas s ancestrales.

A este aspecto, se suma otro elemento fundamental y es el significado que la comida compartida ha tenido en los procesos comunitarios de autoconstrucción comunitaria que han permitido la consolidación de Moravia como barrio. Hablamos aquí de los convites como ese trabajo colectivo orientado a construir calles, alcantarillados, sedes de encuentro comunitario o incluso viviendas, trabajos mediados siempre por sancochos, frijoladas o preparación en general de alimentos para todos los participantes. De nuevo la comida como pretexto para el encuentro y el trabajo.

Proyectos que nos ayudaron a pensar sobre este tema

Antes de formular el proyecto, consultamos algunas propuestas anteriores que habían trabajado en el Centro de Desarrollo Cultural de Moravia y en el barrio la relación entre las memorias de la migración y la alimentación. Como resultado de este rastreo encontramos los siguientes antecedentes:

2012 - Taller de comidas y culturas: Calderos humeantes, sazones africanas

Esta experiencia gastronómica se desarrolló a través de laboratorios, conectando ingredientes, saberes y maneras de cocinar de países africanos con las tradiciones de pueblos afrodescendientes colombianos que se conectan desde la identidad, la resistencia y la búsqueda de libertad.

2017 - La Comucina

Nació como un proyecto piloto para promover la seguridad alimentaria a partir del aprendizaje de recetas fáciles y económicas que ayudaban a tener una dieta balanceada que aprovecha al máximo productos comunes de la canasta familiar. Este proyecto, iniciativa del Centro de Desarrollo Cultural de Moravia en articulación con Ubuntu Lab y ONU Sustainable Neighborhood Programme y Ecocitybuilders, tuvo como participantes a mujeres de Moravia que tenían relación directa con la alimentación de niños y niñas del sector; niños y jóvenes que tuvieran a su cargo la alimentación de hermanos o niños menores; familias y líderes comunitarios del barrio.

2019 - Proyecto A Juntar Candela

La propuesta, liderada por la gestora cultural Irma Zea, propone la visibilización y documentación de las memorias gastronómicas afrodescendientes, a través de la participación de un grupo de mujeres residentes en los barrios El Oasis, Miranda y Moravia. Estas mujeres provenientes del Bajo Cauca, Chocó y Urabá, se reúnen para compartir recetas y tradiciones de sus lugares de origen, y tienen como objetivo a largo plazo comercializar sus productos.

2019- Exposición artística “Realidad Aumentada” John Mario Cárdenas

John Mario Cárdenas, artista plástico de la Universidad de Antioquia, es el creador de esta propuesta. Construye una obra con la cual busca plasmar en utensilios de cocina, la realidad que se dibuja en los paisajes informales de la ciudad de Medellín. Las ollas que hacen parte de esta exposición, están marcadas con las huellas que han dejado las personas y sus historias, allí, solo se dibuja el paisaje, pero en las marcas de los utensilios y en los dibujos impregnados en los mismos, se narra la memoria

de quienes han sido víctimas del conflicto y han tenido estos objetos como parte de su cocina y su camino. Las personas que participaron de esta exposición, han sido desplazadas de sus lugares de origen y han dejado sus hogares para vivir en zonas de invasión o viviendas improvisadas. Su contribución a esta propuesta, fue entregar una de sus ollas y compartir parte de su historia con el artista, quien de manera simbólica como una forma de sembrar esperanza, entregó una olla nueva a cambio de cada una de las que integran su obra.

Lo que planeamos

Después de hacer una revisión juiciosa del contexto y los proyectos que podíamos considerar como antecedentes, esta es la ficha de planeación que conceptualizamos como hoja de ruta para Caminos y Cocinas.

Después de hacer una revisión juiciosa del contexto y los proyectos que podíamos considerar como antecedentes, esta es la ficha de planeación que conceptualizamos como hoja de ruta para Caminos y Cocinas.

Nombre del proyecto	Caminos y Cocinas
Objetivo	Visibilizar mediante prácticas artísticas y comunicativas los saberes asociados a la gastronomía y los procesos migratorios
Públicos	Grupo de mujeres y hombres cocineros: (personas que tengan un saber culinario tradicional y ancestral, que provengan de distintas regiones del país) Artistas y creadores que tengan relación con la cocina o la gastronomía como saber social, antropológico o de creación. Emprendimientos gastronómicos que puedan generar rutas y recorridos con productos que generen identidad del territorio. Interesados por la gastronomía local , circuito gastronómico de la ciudad Interesados en las prácticas sociales y antropológicas comunitarias. Comunidad de Moravia en general
Fases metodológicas	Fase 1. Investigación Fase 2. Creación de contenidos Fase 3. Poner en común
Productos esperados	Ocho oralotecas con testimonios de sabedores tradicionales Descripción de 9 recetas 8 perfiles periodísticos 5 foto bodegones Un mapa de comercio gastronómico de Moravia Una infografía con trayectorias de los sabedores Un recetario como contendedor principal de todos los productos realizados durante la investigación de Caminos y Cocinas.
Acciones comunicativas	Exposición práctica artística en comunidad Exposición fotográfica de foto bodegones Taller colectivo de cocina

II. Conversar, recordar, comer: recuento de una experiencia

metodológica

Fase 1. Investigación

Actividades realizadas

Identificación de sabedores tradicionales En este momento inicial del proyecto la primera acción que realizamos estuvo orientada a la **identificación de las personas del territorio que participarían de la investigación**. Debían cumplir con dos condiciones: la primera era que debían tener como lugar de nacimiento un lugar distinto a Medellín y la segunda era que tuvieran un vínculo fuerte con la cocina. A estos participantes los nombramos como **“sabedores”**, en reconocimiento a su saber culinario ancestral, que sería la base del desarrollo investigativo del proyecto.

Para su identificación realizamos un grupo focal con algunos promotores del Centro de Desarrollo Cultural de Moravia, los líderes de enlace e Irma Zea, líder del proyecto A Juntar Candela para referenciar personas del territorio que cumplieran las condiciones acordadas. En este grupo focal, definimos la importancia de conformar un grupo en el que confluyeran personas afrodescendientes, de la costa norte, del interior del país y de Venezuela, para cubrir algunas de las influencias migratorias más representativas de Moravia.

Los líderes de enlace hicieron el contacto inicial y posteriormente nos contactamos con ellos para explicarles los objetivos, el número de encuentros y las condiciones generales de participación. Todos aceptaron la invitación quedando conformado el grupo de sabedores de la siguiente manera.

Sabedor-Sabedora	Lugar de origen	Lugar de residencia
Ana Dilia Galeano	Bogotá	El Bosque
Maricela Narvaez	Lorica-Córdoba	El Bosque
Magnecio Cañola	Alto Baudó-Chocó	Chocó Chiquito
Yoali Leal	Guanare-Venezuela	El Morro
Flor Alba Palacios	Atrato-Chocó	El Oasis
Mercedes Rodríguez	Apartadó-Antioquia	Santa Cruz
Jefferson Giraldo	Medellín	Fidel Castro
Heroína Córdoba	Cali	Fidel Castro
Nidia Moreno	Atrato-Chocó	Aranjuez

Entrevistas en profundidad/Primera visita a sabedores Una vez identificados los sabedores, acordamos con ellos el desarrollo de una primera entrevista en sus lugares de residencia. El objetivo de esta entrevista era conocer sus **relatos de vida** enfocados principalmente al tema de las migraciones y los recorridos realizados por ellos y sus familias, sumado a los conocimientos de recetas y formas de preparación de alimentos que conocieron durante estos recorridos. En estos espacios de conversación se definía con cada participante cuál era la receta que quería preparar, según el sentido que dicha receta tenía para su historia personal y familiar.

En general el derrotero de preguntas desarrollado era el siguiente:

- Nombre completo del sabedor
- Edad
- Lugar de nacimiento

- Lugar de residencia actual
- Oficio al que se dedica
- Motivos de desplazamiento que provocaron la salida del lugar de nacimiento
- Recuerdos de la infancia asociados a la preparación de alimentos
- Aprendizajes en torno a la preparación de alimentos
- Descripción de comidas asociadas al lugar de origen
- Motivo de viaje hasta Medellín
- Breve recuentos de otros lugares donde vivió antes de llegar a Medellín
- Significados de la comida en la vida personal y familiar
- Significado de la cocina en su vida
- Receta significativa para participar del recetario con la descripción de sus ingredientes y el paso a paso de su preparación

Aunque como se puede observar hay un listado de preguntas específico, las entrevistas se desarrollaron en un ambiente distendido de conversación, que sin perder el hilo de la historia podía variar en el orden de las preguntas o incluso añadir otras según se considerara necesario para poder esbozar el relato de vida de cada sabedor. La idea era que los entrevistados pudieran crear con sus palabras una atmósfera narrativa que transmitiera sabores, olores y sentimientos.

Estas entrevistas fueron grabadas en el formato de oroloteca y se constituyen en archivos de historia oral del Centro de Memoria Barrial.

Aunque en principio el proyecto estipuló la realización de 12 entrevistas, y por ende la preparación de 12 recetas, por motivos de tiempo y de disminución del equipo de trabajo disponible para la realización del proyecto (aspecto que se abordará en detalle en el apartado de evaluación de este documento), definimos trabajar solo con 9 sabedores.

-Preparación y registro fotográfico de recetas/Segunda visita a sabedores

Durante este segundo encuentro nos dedicamos a la preparación de cada una de las recetas seleccionadas. En este ejercicio hicimos registro del paso a paso en la preparación de la receta, grabando nuevamente las explicaciones de los participantes mientras realizaban la receta in situ. Realizamos además registro fotográfico detallado que sirviera como insumo gráfico para el diseño del recetario.

Las personas del Centro de Desarrollo Cultural de Moravia que asistimos a estas visitas, no tomamos el rol de espectadores pasivos. Nos convertimos en ayudantes de cocina para apoyar la preparación de las recetas, de esta manera la conversación fluía mucho más y apoyaba la profundización de la entrevista iniciada durante la primera visita, aspecto que permitió puntualizar la preparación de la receta para que esta fuera contada en el recetario a partir de la voz, las descripciones y palabras usadas por los sabedores.

Sin embargo, siempre en medio de esta dinámica había una persona del equipo encargada de hacer el registro detallado de lo que acontecía en este segundo encuentro.

-Realización de dos recorridos por diferentes sectores de Moravia para la identificación de productos de la oferta gastronómica que mostraran la diversidad de influencias territoriales y que aportaran información para la generación de un mapa con estas rutas.

-Investigación documental mediante una revisión bibliográfica que nos permitió determinar datos, causas y dinámicas históricas relacionadas con la intensificación de los procesos de desplazamiento ocurridos en el departamento de Antioquia, y en el país en general, durante los periodos temporales

señalados por las personas entrevistadas. Esta información nos sirvió para incorporar la dimensión histórica al trabajo narrativo con las memorias de los participantes y de este modo obtener información de contexto que nos ayudó a ubicar los relatos en contextos temporales precisos.

Productos comunicacionales resultantes de la Fase I

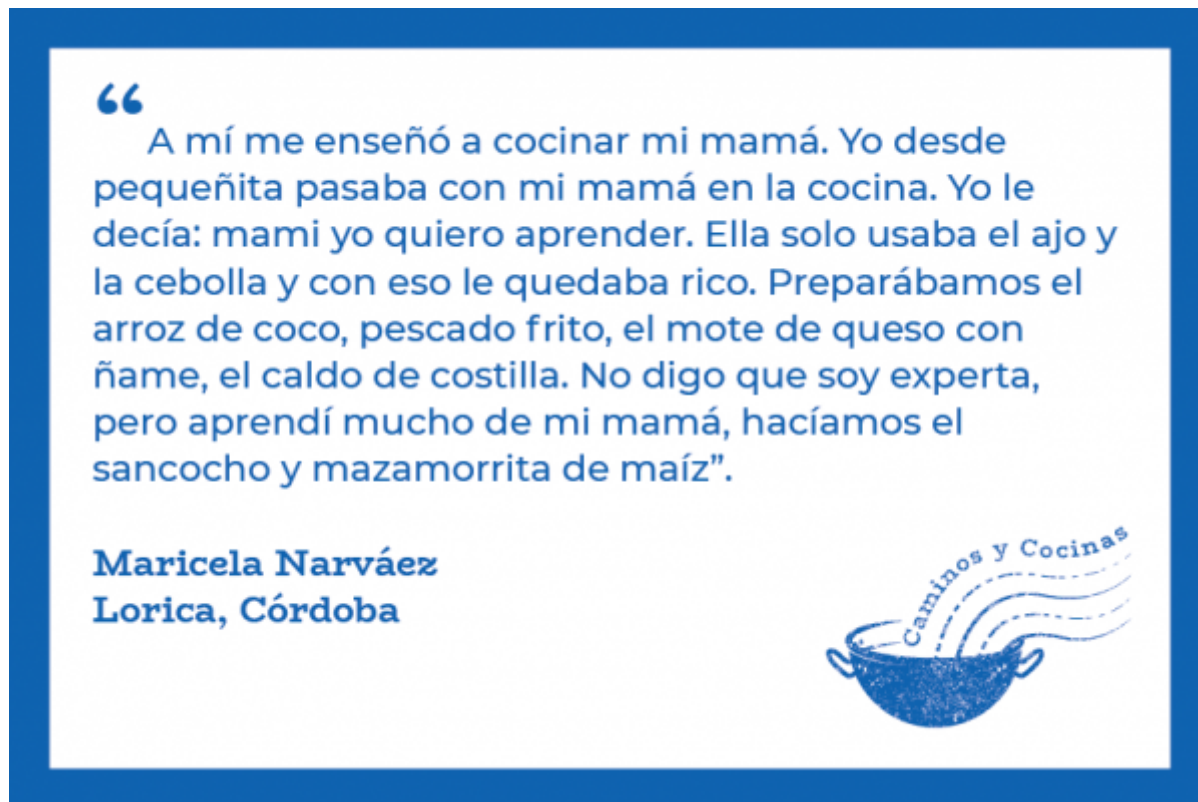
Una de las características de este proceso investigativo es que los insumos obtenidos en cada fase, funcionen también como productos comunicativos en sí mismos. Para el caso entonces de la Fase I de la investigación logramos la realización de **8 oralotecas**, que se constituyen en registros sonoros de las narraciones orales de los sabedores, que se catalogan y que pueden ser consultadas para escuchar de la voz de los participantes sus relatos de vida y sus recetas.

“

Mi mamá y mi papá tenían la casa a orilla del río y no era que hacían piezas, sino que todo el mundo se acostaba así en un salón. Yo recuerdo que ahí mi mamá hacía esas comidas, sopas de arroz, yuca con carne. En ese entonces no había nevera por allá, entonces la gente ahumaba la carne, el pescado, y ya lo metían en una coca, en una cosa de reserva; era algo especial de barro, eso permanecía así y no se dañaba. En ese entonces había ese talento de conservar la comida, sin necesidad de neveras”.

Flor Alba Palacio
Atrato, Chocó





Fase 2. Conceptualización y elaboración de contenidos

-Conceptualización y diseño de la identidad visual del proyecto, que implicó la revisión colectiva de referentes estéticos y narrativos para definir logotipo, tipografía y colores. El concepto que orientó este diseño se basó en las postales de viajes que se envían de un lugar a otro. Por eso el logo, simula un sello como los que se usaban anteriormente en el correo postal, asociado con las ollas que vincula los dos temas centrales de este proyecto, las migraciones y la comida.

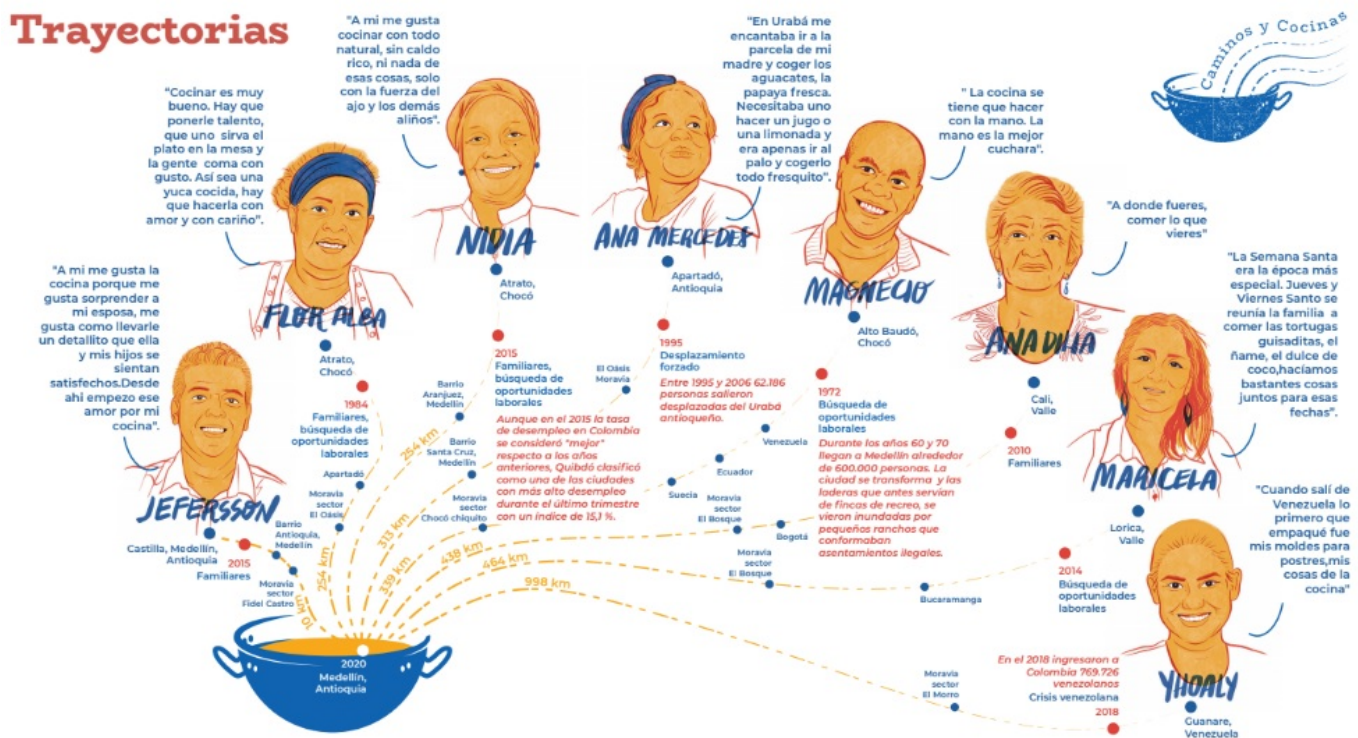
A partir de esta conceptualización se realizaron las piezas gráficas de las convocatorias que fueron necesarias y se creó la identidad gráfica de todos los productos comunicativos resultantes de la investigación.

-Edición de recetario. El primer trabajo para la edición del recetario fue la transcripción de todas las entrevistas en profundas realizadas con los sabedores y las descripciones de cada receta, documentadas en las visitas 1 y 2. A partir de estas transcripciones **elaboramos un perfil para cada sabedor y una descripción detallada de su receta** (basada siempre en las palabras exactas que usaron los entrevistados y no en las interpretaciones de los entrevistadores, respetando su forma de denominar los productos, las cantidades y las formas de preparación).

Con esta información organizada realizamos el cruce de información entre lo aportado por las fuentes orales con la dimensión documental de la investigación, que nos permitió generar una infografía en la que se relacionaban los relatos de vida con datos que ejemplificaban las dinámicas migratorias en el departamento de Antioquia y en algunas zonas del país. De esta manera, podía observarse la relación entre las historias particulares con las dinámicas sociales e históricas de momentos temporales específicos.

El resultado de este trabajo fue una infografía sobre las trayectorias recorridas por los sabedores, sus causas de migración y algunos datos relacionados con la temática. A esta infografía se suma la elaboración del **mapa de comercio gastronómico**, que sugiere algunos recorridos posibles para explorar las opciones que tiene la venta de comida callejera en Moravia.

Entendimos el recetario como el contenedor de toda la información producida, por eso en él se encuentran las recetas, la infografía y el mapa.



Otro contenido importante del recetario es el de los **fotobodegones**, que se configura como una producción fotográfica adicional al registro de los participantes, las visitas y sus recetas. Los fotobodegones fueron pensados como una exposición fotográfica que se vale de la estética del diseño y la publicidad, no con fines comerciales pero sí de promoción. Promoción vista desde el promover, fomentar o exaltar los productos alimenticios tradicionales de las diferentes regiones del país que participan de este proyecto y que por distintas razones hoy se manifiestan en el barrio Moravia.

La exposición se integra por cinco bodegones que resaltan cinco preparaciones, entre platos fuertes, postres y bebidas, y que ubicados en el centro, sobre el fondo blanco de un formato 1x1, se ven rodeados de los diferentes ingredientes que componen dichas recetas. Mientras que con la preparación principal y terminada se busca resaltar la receta y su exquisitez, con los ingredientes que la rodean daremos dinamismo y movimiento, aludiendo a los caminos que tanto, ingredientes como personas, han recorrido para llegar al lugar presente donde nos encontramos y nos hemos reunido alrededor del plato central.

Fase 3. Poner en común

- Exposición de los resultados de la práctica artística en comunidad, a cargo del artista Jhon Mario Cárdenas, realizada en el marco de Caminos y Cocinas por la cercanía temática de ambas propuestas.
- **Exposición de fotobodegones**, con la participación de los sabedores del proyecto y la comunidad en general.
- Participación de cuatro sabedores en Plácido Domingo para la venta de sus productos.
- **Taller participativo para cocinar y aprender**, con la dirección de los chef Diana Osorio y Emanuel Taborda y como evento final para el cierre del proyecto.
- Redacción de documento de sistematización con las memorias del proyecto.

- Estrategia de comunicaciones para la socialización de resultados finales con los sabedores y la comunidad en general.

III. En perspectiva crítica

Aprendizajes y posibilidades para replicar en otras experiencias

- Uno de los aspectos más positivos que nos deja Caminos y Cocinas es la **ampliación del mapa relacional de la estrategia de Memoravia**. Al trabajar con la técnica de la bola de nieve, en la que una persona te referencia a la otra, partimos de los contactos iniciales de los líderes de enlace pero nos encargamos también de preguntar a otras personas del territorio y de ir buscando habitantes que pudieran representar esta variedad migratorio presente en el barrio.

Fue así como pudimos llegar a personas que no conocían el Centro de Desarrollo Cultural de Moravia, o que lo habían escuchado pero que nunca habían participado directamente en ninguna de las actividades allí programadas. Así que pensamos que este tipo de contactos pueden ser potenciados por el área comunitaria o por otras áreas del Centro, pues estas personas además de ser nuevos participantes pueden ofertar sus servicios preparando alimentos, cuando sea posible hacer este tipo de contrataciones con la comunidad.

Aquí es fundamental agradecer el trabajo de una líder como doña Irma Zea, quien aportó tanto en la conceptualización del proyecto como en la participación del grupo A juntar candela.

- Como ya se había demostrado en otros proyectos como la Comucina, convocar a la gente en torno a la conversación en la cocina, posibilita conversaciones muy dinámicas con los participantes donde se pueden abordar temas asociados puntualmente con las recetas, pero donde también se puede indagar por otros aspectos de la vida personal y comunitaria. **Así que metodológicamente cocinar juntos es una experiencia que facilita la confianza entre los promotores de los proyectos y los participantes, promueve un momento de diálogo y de creación conjunta**, como lo evidenciamos tanto en las visitas como en el taller participativo de cocina.
- **El cruce entre el método biográfico con información histórica del contexto socio-espacial de los participantes ayuda a la creación de productos comunicativos que visualizan la relación entre los relatos de vida como resultado de eventos históricos macro**, que promueven otras comprensiones para los espectadores. La condensación de esta información en infografías y la relación de datos duros con las memorias personales, amplían el encuadre informativo del proyecto y generan reflexiones que tocan aspectos políticos, sociales y económicos. Esta perspectiva, que hemos intentado concretar cada vez más en las narrativas Qué Pasa, es otra de los aspectos que podemos ampliar y replicar en futuras experiencias.
- **Generar un recetario que se cuente a partir de las palabras y las descripciones de los sabedores, es ya un testimonio de su diversidad**. Por esta razón nos pareció importante presentar unidos su perfil y la receta, para que se apreciara la influencia de sus lugares de origen y sus trayectorias posteriores, en las formas de cocinar como expresión cultural.
- La producción de una exposición fotográfica como otro medio para la difusión del proyecto, apoya su reconocimiento por medio de lenguajes sensibles como la fotografía que ayuda a llegar a otros públicos y que puede moverse en otros espacios distintos.
- El trabajo interdisciplinario entre las áreas de Memoria, Comunicaciones y Creación.

Aprendizajes para mejorar

- El centro de desarrollo cultural de Moravia, ha desarrollado una estrategia de trabajo basado en proyectos, estos son transversales a todas las áreas y unidades de pensamiento, y aunque a lo largo de sus 12 años de funcionamiento esta es una estrategia de trabajo para el CDCM, no había sido nombrada ni estructurada de esta manera hasta el ejercicio de planeación implementado en el año 2019. Entendiendo que apenas iniciaba nuestro trabajo por proyectos para lograr una verdadera ecología de la estrategia, la formulación de este proyecto se realizó con un grupo muy grande participantes de distintas áreas del Centro de Desarrollo. Por lo tanto, se fijaron metas y entregables acordes con el tamaño del grupo. Sin embargo, en el camino, la carga laboral desbordó a algunos integrantes del equipo quienes se fueron retirando paulatinamente de la fase de ejecución, dejando la responsabilidad de este proyecto principalmente a los integrantes del equipo de Memoria y Comunicaciones.
- En concordancia con lo anteriormente planteado, este reducido equipo de trabajo Memoria debió encargarse de todas las actividades, incluidas aquellas relacionadas con aspectos logísticos básicos como la convocatoria, la compra de ingredientes para las recetas, más todo el proceso de investigación, análisis y transcripción.
- Uno de los ejercicios claves para los sabedores era la participación en un bazar, que les permitiera un lucro económico y que un amplio número de personas lograran conocer su sazón y conocimiento. Para este fin se designa el espacio en el Bazar de Caminos u cocinas, articulado a la franja dominical del Centro Cultural, pues bien, La participación de los sabedores en el Plácido Domingo no fue una experiencia positiva para ellos, pues hubo muy pocos asistentes y la mayoría de sus productos no pudieron ser vendidos. Así que no funcionó realmente como una vitrina de exhibición para sus iniciativas.

Gracias

Como se puede ver a lo largo de este texto, y estamos seguros que como la mayoría de nuestro lectores lo saben, proyectos comunitarios que buscan documentar, investigar y al tiempo resaltar saberes locales, en medio de la gestión social y cultural, pueden llegar a ser complejos en su ejecución, y tiene muchos procesos de aprendizajes para quienes están en su diseño y ejecución, pero todo esto compensa el resultado y los vínculos estrechos que siempre quedan con algunos de los participantes. Pues bien, esto nos ha quedado de esta aventura por los Caminos, las trayectorias y las Cocinas de habitantes de la comuna 4 de la ciudad de Medellín.

En este punto no queda más que dar las gracias e invitarlos a que no se pierdan la exposición virtual sobre todo el material gráfico construido desde este poderoso proyecto del Centro de Desarrollo cultural de Moravia.

Texto: Juliana Paniagua

Equipo de trabajo Memoravia:

- Cristian Torres Holguín
- Johana Espinosa Rojas
- Juliana Paniagua Arroyabe
- Mónica Saldarriaga Ocampo

Diseño y dibujos:

- Alejandra Congote



Convenio:

Comfénalco
Antioquia



Alcaldía de Medellín



Proximamente »> Lanzamiento de la exposición 16 de julio de 2020 en
<https://www.centroculturalmoravia.org/caminos-y-cocinas>

[Cocina,, trayectorias,, caminos,, memorias,, migración](#)

— *Memoria Barrial* 2020/07/01 18:12

From:

<https://centroculturalmoravia.org/wiki/> -

Permanent link:

<https://centroculturalmoravia.org/wiki/caminos-y-cocinas>

Last update: **2020/07/16 20:19**

