

## 'La Comilona', fortaleciendo el sector culinario del archipiélago

Escrito por Redacción

Martes, 15 de Septiembre de 2020 15:49 - Última actualización Martes, 15 de Septiembre de 2020 16:17

---



En aras de mitigar los efectos negativos del Covid 19 en el país, especialmente en el sector culinario, el grupo de reactivación económica 'Colombia Cuida a Colombia', en alianza con la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), la Cámara de Comercio de San Andrés y la fundación 'ProArchipiélago', traen a la isla el programa 'La Comilona', el primer movimiento social culinario, que honra y engrandece la comida tradicional colombiana.

Según su director, Alejandro Sanin, 'La Comilona' es un espacio que se creó a nivel nacional, para formalizar y legalizar los restaurantes de comida corriente o de populares 'corrientazos'; sin embargo, debido a la coyuntura del Covid, "tuvimos que sacar un programa de salvamento económico para los restaurantes, porque si no nos íbamos a quedar sin materia prima en todo el país para hacer el programa".

Para Sanin, lo más importante es que a San Andrés el programa llegó para reactivar la economía y permitir un cambio, el cual le muestre al país un desarrollo y rutas culinarias diferentes, "que la isla muestre que el Covid dejó un mensaje de cambios".

Lo anterior, a través de comunicaciones asertivas que se van a hacer en una campaña de la mano de ProArchipiélago, mediante la cual se le cuente al país esta nueva evolución de la

## 'La Comilona', fortaleciendo el sector culinario del archipiélago

Escrito por Redacción

Martes, 15 de Septiembre de 2020 15:49 - Última actualización Martes, 15 de Septiembre de 2020 16:17

---

cocina isleña.

### Metas a corto y mediano plazo

La Comilona espera impactar, en una primera instancia, a 24 restaurantes de San Andrés, cifra que manejó la Cámara de Comercio como objetivo oficial. Sin embargo, Sanin dijo que van "a iniciar con unos pilotos para poder perfeccionar de inmediato algunos temas, como estructura, salubridad, nivel de los estados de las cocinas y demás, porque finalmente este compromiso de cambio debe de ir bajo los parámetros de la Ley y de la formalidad".

En ese sentido, el objetivo es una nutrición balanceada, pues se debe cambiar el querer "llenar" a los comensales, y empezar a

nutrirlos, "porque finalmente esa mala nutrición termina en un costo social en salud y creo que ese es un principio del cambio", explicó Sanin.

### Seguridad alimentaria y autosuficiencia

Sanin aseguró además que el departamento tiene que pensar en ser autosuficiente, en tener sus propias huertas. "Sé que no es fácil, la resistencia al cambio es difícil pero como colombianos debemos entender que la isla va a iniciar un nuevo proceso responsable, un proceso legal y formal para que sea duradero en el tiempo y que los turistas encuentren de verdad una alternativa de comida ordenada, limpia y nutricional".

En efecto, según Sanin, el ideal es que cultivar se vuelva una costumbre y una rutina dentro del mercado de San Andrés. Mientras, 'La Comilona', a través de ProArchipiélago, la Cámara de Comercio y Acodres, buscan incentivar que este tipo de cosas pasen y que la gente se habitúe a realizar las compras en esas granjas.

### Duración del proyecto

## 'La Comilona', fortaleciendo el sector culinario del archipiélago

Escrito por Redacción

Martes, 15 de Septiembre de 2020 15:49 - Última actualización Martes, 15 de Septiembre de 2020 16:17

---

'La Comilona' es un proyecto insignia de la fundación ProArchipiélago, y el objetivo es que perdure en el tiempo y quede como una dinámica propia de la economía del departamento, pues también va a llegar a Providencia.

"Lo más importante acá, y el éxito que va a tener esto, es que se lograron articular varias entidades, se logró crear un ecosistema muy grande donde creo que por primera vez está alineado el Sena, la Cámara de Comercio, Proarchipiélago, 'Colombia cuida a Colombia', entre otras entidades, para que esto perdure en el tiempo", enfatizó Sanin.

Finalmente, el director del programa explicó que el éxito depende, en gran medida, del compromiso de los isleños, de sus habitantes, para encontrar a través de esta alternativa una disciplina y responsabilidad frente a la nutrición de los turistas y de los residentes de la isla.