

## LA IMPORTANCIA DE LA RED DE CIUDADES CREATIVAS DE LA UNESCO PARA HONDARRIBIA

Edgard Simmonds en la charla  
de ayer en la sociedad KLINK



Edgar Simmonds, chef del Cauca (región de Colombia) que participa en las jornadas de Hondarribia y Presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán, expuso la enriquecedora experiencia que supuso el ingreso de su ciudad en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO desde diversos puntos de vista, en la charla que ofreció ayer en la sociedad Klink del Casco Histórico de Hondarribia.

"Tanto desde la promoción turística del Cauca y de la ciudad de Popayán, como de la recuperación de recetas de las distintas 'gastronomía' de nuestra región, la puesta en valor de los recursos naturales y el amalgama de culturas en torno a la alimentación y la cocina, hasta llegar la formación de profesionales y el fortalecimiento de la autoestima como pueblo... son aportes de esta experiencia que hemos vivido", explicó Simmonds. La oportunidad de ingresar en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO ha supuesto para Popayán, la puesta en valor de su región en el mundo de la gastronomía de Colombia, con voz propia, al mismo tiempo que la internacionalización de la imagen, la gastronomía y del resto de los recursos turísticos del entorno".

"Comenzamos con la gastronomía a generar buena imagen, buenas noticias respecto a nuestra región, el Cauca, y nuestra ciudad. Algo que en un país como el nuestro tiene una vital importancia", dijo. La construcción de su candidatura a Ciudad Creativa de la UNESCO comenzó con la puesta en marcha del Congreso Internacional de Gastronomía, que se celebra en la ciudad desde hace más de diez años, "que supuso concentra en torno a un evento de estas característica el conocimiento de nuestra cocina, así como la experiencia de otras cocinas de Colombia y de los países que han sido invitados".

En torno a este evento, se implementaron otras iniciativas de recuperación de viejas recetas, perdidas prácticamente, valoración de cereales y otros alimentos que ofrecieran al campesino local la vía para transformar cultivos ilícitos en otro producto autóctonos y que pueden prestigiar la gastronomía local, formación de profesionales, que han congregado en torno a la Corporación Gastronómica de Popayán un dinamismo de gran relevancia en torno a la gastronomía y el turismo.

Un camino que animó a que Hondarribia iniciara para formar parte de una red de la UNESCO, una red de intereses comunes por compartir la cultura de cada ciudad en el ámbito internacional, "poniendo en valor aquello que somos, que es lo que tiene importancia, y nos enriquece a todos".