



La plaza del 12 de Octubre ha tenido intervenciones de artistas urbanos. FOTOS ÁNGELA DUEÑAS Y ANDREA VARGAS



La plaza de la Concordia, en el centro de la ciudad es una de las más bellas y de mayor tradición.

# Paseo por la gastronomía en las plazas de mercado

ESTOS ESPACIOS MEJORAN SU OFERTA Y CALIDAD DE RECETAS PROPIAS DEL PAÍS.

**ALIANZA U. TADEO- ADN\***  
Bogotá

Bogotá cuenta con una gran variedad gastronómica. No obstante, a lo largo de su historia, han llegado diferentes tipos de culturas que han permitido tener al alcance los platos más representativos de cada región, muchos de estos se han ubicado en las plazas de mercado.

Un estudio realizado por la Universidad de los Andes, asegura que las plazas de mercado se han popularizado en los últimos años debido a las remodelaciones que se realizaron en sus estructuras por parte de entidades adscritas al Distrito como el Ipes o la Secretaría de cultura, así como por iniciativas privadas, esto con el fin de incentivar el comercio tradicional local debido al ingreso de nuevos almacenes de cadena.

Bogotá cuenta con 19 plazas de mercado públicas y 25 privadas. Cada una se caracteriza por presentar recetas únicas y platos diferentes que acompañan la gastronomía de los pueblos de Colombia. Por otro lado, una de las mayores características que tienen, es que, en las zonas de comidas, muchos de los puestos llevan consigo una tradición familiar que se ha ido extendiendo a lo largo de los años y a través de generaciones.



La plaza de la Perseverancia se especializó en comida típica y es reconocida por haber ganado el premio al mejor ajíaco del país.



La fritanga es, tal vez, uno de los platos que representa la gastronomía de las plazas de mercado de la ciudad.

Por medio del Instituto para la Economía Social (Ipes), empresas privadas y el Distrito, se ha logrado que las experiencias en las plazas de mercado sean agradables al consu-

midor. Se crearon estrategias para empoderar de nuevo el campo en la ciudad y conseguir excelente comida mientras se disfruta de una buena atención, logrando que estos luga-

## RECETA POR CADA REGIÓN

Varios platos típicos colombianos son el reflejo de su tradición. En las ciudades de origen paisa, la bandeja es su emblema con la fusión de ingredientes como arroz, frijoles, carne molida, plátano, entre otros. En la región del Tolima se destaca la lechona, la cual se prepara en ciudades como Ibagué, y Espinal.

res sean vistos como puntos gastronómicos, turísticos y culturales. Además, los trabajadores de las plazas de mercado han recibido por parte del Distrito capacitaciones en el arte culinario, manipulación de alimentos, servicio al cliente y educación financiera, lo cual ha servido para recuperar estos espacios para la sociedad y ser el centro de atención para visitantes.

Cada uno de esos lugares tiene consigo una estructura que cuenta una historia diferente, son par-

## Especialidad y menús

La plaza de Paloquemao saltó al estrellato tras la visita del famoso chef Anthony Bourdain y su programa de TLC.

La plaza del 12 de Octubre es reconocida por sus picadas y fritanga, a partir de la fama de Doña Segunda.

te de un enorme patrimonio cultural que no se debe dejar perder; los colores, las paredes, el arte urbano, las mesas, las sillas, los olores, los sabores y las sonrisas de quienes atienden, han permitido resaltar y revivir las rutas turísticas por la ciudad.

La bandeja paisa de la región paisa, la lechona tolimense, los fritos costeños, la fritanga y el cocido boyacense, en fin, las plazas de mercado capitalinas se convirtieron en un universo gastronómico del país que atraen como un imán a propios y extraños con se una oferta de platos típicos colombianos para que no sea necesario trasladarse a otro lugar que no sea Bogotá. Es el caso de plazas como Paloquemao, 12 de octubre, La Perseverancia y La Concordia, que manejan diferentes platos representativos que permiten a los visitantes degustar desde un rico desayuno hasta un nutritivo postre.

Gracias a su diversidad y comodidad de sus instalaciones, han recibido mayor acogida y son muy apetecidos por bogotanos y extranjeros.

**\*Estudiantes de la Universidad Jorge Tadeo, Ángela Dueñas y Andrea Vargas.**