

Cultura

SANCHO
Crítico gastronómico
elcalderodesancho
@yahoo.com.co

EL CALDERO

México a lo popular

Siempre he tenido la cocina mexicana como una de las más ricas del planeta. Rica, variada y en muchos casos de gran factura. Y aunque la gastronomía mexicana se ha extendido por el mundo entero, nada como disfrutarla en su propio suelo. Visité recientemente la Ciudad de México y a continuación consigno algunas consideraciones que tal vez puedan ser de utilidad para quienes piensen viajar a la capital mexicana en los próximos días.

+ Los mercados tradicionales constituyen un espectáculo maravilloso por sus aromas, por sus colores y porque allí están reunidas –y explicadas con acento popular– sus tradiciones culinarias. Especialmente recomendados el de Coyoacán y el de San Juan. En estos no solo se puede realizar un recorrido cámara en mano, sino que también se pueden probar algunos de sus platos tradicionales en comedores sin lujos pero impecables. + Se han abierto en los últimos años unos cuantos mer-

cados *gourmet* que ofrecen cocina tradicional y cocina contemporánea. Inspirados tal vez en el madrileño mercado de San Miguel, son al mismo tiempo informales, llamativos y ruidosos pero acogedores. Vale la pena conocer el Mercado del Carmen, en San Ángel, y el Mercado Roma (en la colonia del mismo nombre, en la calle Querétaro). + Pocas ciudades en América Latina tienen tal oferta de comida callejera como Ciudad de México. Y, aunque el instinto parecería recomendar que es mejor evitar estos

puestos, lo cierto es que hay algunos en los cuales se puede comer con entera confianza. Simplemente es cuestión de dejarse asesorar por alguien de la zona, que ya debe tener identificados los permitidos. + Las taquerías populares se cuentan por miles en Ciudad de México. A pesar de la sencillez de la mayoría de ellas, en pocos lugares se come tan sabroso. Sería una pena no caer en la tentación de un taco al pastor (que preparan del trompo que adorna la entrada) y elegir otros cuantos al azar

en la carta y dejarse sorprender. Son muy económicos y muy ricos. Algunos de mis preferidos son El Kalimán (colonia Condesa), El Huequito (centro histórico), Obregón (colonia Roma), El Tizoncito (en muchos puntos) y Don Manolito (Coyoacán). + Conocer el Palacio de los Azulejos, en el centro histórico, es casi una obligación del viajero. Allí funciona el más tradicional de los Sanborn's, en donde se come de maravilla. Recomendados los burritos de cochinita pibil. Déjese picar... vale la pena.

El Archivo de Los Acevedo ahora es Patrimonio

Estos registros, llevados a cabo entre 1915 y 1955, fueron realizados por una familia que se aventuró a soñar con hacer cine en Colombia.

CULTURA - EL TIEMPO | @CulturaET

De los 19 registros avalados por el Programa Memoria del Mundo para América Latina y el Caribe, de la Unesco, uno es colombiano y ya forma parte de los archivos que la humanidad debe conservar para tener presente su pasado.

Se trata del Archivo Histórico Cinematográfico Colombiano de Los Acevedo (1915-1955), aprobado para ser parte de este grupo en la reunión que al respecto tuvo lugar en Panamá el pasado octubre.

“Los Acevedo (Arturo Acevedo y sus hijos Alfonso, Gonzalo, Álvaro y Armando) registraron sucesos de la vida cotidiana colombiana duran-

te 40 años y, además, realizaron dos largometrajes: *Bajo el cielo antioqueño* y *La tragedia del silencio*”, cuenta Rito Alberto Torres, subdirector técnico de la Fundación Patrimonio Fílmico, que está a cargo de la colección.

Los documentos fílmicos tienen un gran sentido periodístico, “y sus imágenes ingeniosas se convirtieron en la mejor alternativa para informar a todo un país de los grandes acontecimientos de la vida nacional”, dice Patrimonio Fílmico en un comunicado.

En los archivos aparecen documentos cinematográficos que muestran cómo durante la llamada “República Liberal (1930-1946), el cine se enfocó en proyectos de

Digitalizado el 86 por ciento

La Fundación Patrimonio Fílmico Colombiano informó que hasta el momento hay digitalizadas 27 horas y media de las 34 que tiene el archivo de Los Acevedo. Esto equivale a que solo hacen falta cuatro de los 213 rollos que recibió la entidad. Este es uno de los materiales más consultados de Patrimonio Fílmico porque, informa la entidad, tiene “carácter fundacional. Por este motivo, estas imágenes se han usado en muchas actividades y por muchos usuarios a lo largo de la vida con nosotros”.

educación y metas relacionadas con el ideal de la modernización”, entre otros.

Los archivos incluyen unos pocos registros de los Di Domenico, italianos que llegaron a Colombia y fueron precursores de la filmación en el país.

Torres cuenta que al recibir los archivos en custodia, entregados por la empresa Intercol (uego Esso Colombia o ExxonMobil de Colombia) en 1986, estos llegaron en “nitrato de celulosa, luego los pasamos a acetato y ahora ya están casi en su totalidad en formato digital de alta resolución”.

Patrimonio Fílmico recibió 180.000 pies de película y 34 horas de grabaciones. Desde el 2003 están completamente a cargo de la entidad. El último registro que hizo la familia Acevedo data de 1955 y es una feria ganadera que tuvo lugar en Neiva.

Gonzalo Acevedo, uno de los miembros de la familia, le vendió sus registros a la empresa petrolera por 60.000 pesos. Esta entidad los utilizó para sus campañas de promoción.



Grabación de la candidatura presidencial de Enrique Olaya Herrera.

Hoy se lanza 'Manigua', de Yuri Buenaventura y la Sinfónica

LA PRODUCCIÓN EN FORMATO CD, SE VENDERÁ EN 30 TIENDAS CARULLA.

“La manigua es la zona de la jungla adonde el hombre no puede acceder. Esa manigua encierra desde el origen de la creación misma, la energía principal de la humanidad... ¡la vida! Mis composiciones vienen de allí exactamente, del mito que vive en la manigua, esa flor delicada y luminosa que ‘satelita’ nuestra existencia”.

Así define Yuri Buenaventura su nuevo álbum, *Manigua*, que se lanza hoy al mercado y en el cual canta acompañado por la Orquesta Sinfónica Nacional de Colombia.

Son 15 canciones: *Vuelo, No estoy contigo, El guerrero, Como la manigua, Mi patria, Dónde estás, Ne me quite pas, Banano de Urabá, Guajiro del monte, Amor eterno, Salsa, La quiero a morir, Vagabundo, Ho capito che ti amo y No lo puedo recordar*.

Todos los temas tienen el sentimiento pleno de Yuri Buenaventura, el intérprete nacido en Buenaventura, hijo de un pescador, que un día se fue a París –donde empezó a cantar y se ha convertido en un referente de la salsa y el jazz– y también de su recorrido por otras músicas. Es el director artístico y musical de la producción.

La codirección es del maestro belga Paul Dury, y también participan José



En este trabajo participaron 120 músicos, y la mezcla se hizo en Argentina. FOTO: HÉCTOR FABIO ZAMORA. EL TIEMPO

Aguirre Ocampo y Juan Andrés Otálora.

La mezcla se hizo en Argentina y estuvo a cargo de Eduardo Bergallo, quien ha trabajado con Gustavo Cerati y Natalia Lafourcade, entre otros artistas.

La producción, ha dicho Buenaventura, “es el fruto de 30 años de trabajo en la música, donde se les da importancia a los tambores del Pacífico y del Atlántico, y aparecen elementos de la música negra de este continente, así como el lirismo que desembocó en América en el siglo XVII”.

Doce de las canciones son de autoría de Buenaventura,

a excepción de *Ne me quite pas*, *Ho capito che ti amo* y *La quiero a morir*.

El álbum fue grabado en julio pasado en la Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá y contó con el apoyo del Ministerio de Cultura y la participación de 120 músicos.

El disco compacto sale a la venta en 30 supermercados Carulla de Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla, Cartagena, Pereira y Manizales, y tiene un costo de 14.900 pesos. También se puede adquirir con puntos de la tarjeta de esta entidad. A partir del 30 de noviembre estará en las plataformas digitales.

Este 23 y 24 de noviembre

BLACK FRIDAY

No comas cuento, los verdaderos descuentos se acercan

REGÍSTRATE EN

www.loencontraste.com



Y recibe un adelanto de las mejores ofertas en tus categorías favoritas.

loencontraste.com

Un producto de
EL TIEMPO
LA REVISTA

Te Fia
PayU

Compra lo que se te antoje en
BLACK FRIDAY Y PAGA DESPUÉS

Compra fiado en www.payulatam.com/co/payufia

