

Breve descripción gastronomía - Municipio de Necoclí

Necoclí puede ser considerado el entorno social de mayor diversidad cultural del departamento de Antioquia, pues en sus suelos confluyen procesos migratorios de diversos grupos étnico-culturales, encontrándose poblaciones con diferentes procesos de ocupación del territorio como son los indígenas Olo Tule del resguardo indígena de Caimán Nuevo, los indígenas Zenues del resguardo indígena del Volao, los Afrodescendientes provenientes de los departamentos de Bolívar y el choco, los campesinos sabaneros del departamento de Córdoba y los pobladores del interior comúnmente llamados "paisas" o "cachacos". Esta diversidad étnica es uno de los más importantes patrimonios del municipio y en términos gastronómico se convierte en una fortaleza para el desarrollo de la actividad turística como alternativa de crecimiento económico y generador de vocaciones que se podrán ver enriquecidas en el juego de las identidades.

Otro aspecto importante tiene que ver con la ubicación del territorio por estar rodeado de montañas y el golfo de Urabá en el Mar Caribe, condición ambiental que permite tener unos suelos ricos para la producción agropecuaria dándose una diversidad de cultivos de pan coger.

La gastronomía tradicional del municipio se fundamenta en productos agrícolas típicos de la región, como el coco, el arroz, el plátano, el maíz, la yuca, el ñame y una gran variedad de frutos tropicales.

El pescado se constituye en la base de la alimentación de la población nativa siendo acompañado del tradicional arroz con coco. Eventualmente, y según la temporada del año también se consumen platos con una preparación particular llamada comida de semana santa, elaborada exclusivamente para esta época. En ese orden de ideas podemos decir que los platos típicos más emblemáticos de la dieta alimenticia de los pobladores del municipio son:

Típico costeño: Pescado frito o guisao acompañado de arroz con coco, patacón, ensalada de cebolla con tomate, sancocho de pescado y limonada o jugo de fruta de temporada.

Comida típica de Semana Santa: Fricache ó revoltillo de pescado, arroz de frijolito, ensalada cocida, aguacate, comida que se acompaña con chicha de maíz o arroz; y de postre una gran variedad de dulces, a base de productos característicos de la zona, como el plátano, mango, ñampí, la papaya y el coco.

Cabe resaltar que en el marco de las festividades patronales realizadas en el municipio se realizan festivales gastronómicos a base de estos productos en especial en las fiestas del coco, el festival del bullerengue y semana santa.

Elaboró: Carlos E. Rojas Gutiérrez
Profesional universitario de turismo
Alcaldía de Necoclí. 2020