Sabor Clandestino (10 años de una Realidad Paralela)

By Chef Marco Antonio Quelca Huayta. (foto de Marco Antonio Quelca)

Sabor Clandestino. Con el anonimato como parte del **performance**, colocándonos **capuchas pasamontañas**, con el rostro cubierto, el uniforme de **cocina planchado**, las pinzas dispuestas para el montaje y nuestras **ollas** llenas de cariño empezamos esta aventura en una calle cualquiera de la ciudad de La Paz, **Bolivia** en el 2014.

DCIM100GOPROGOPR0933.JPG

Sabor Clandestino propiamente dicho nace con un proyecto llamado **"Somos Calle"**, el cual consiste en llevar comida hecha a base productos locales y endémicos a las calles y barrios populares de Bolivia, con el único propósito de impulsar el consumo de **productos locales** y orgánicos que aún son parte de

la riqueza **culinaria** de este espacio.

Las presentaciones y el montaje de esta comida es atípica a lo que se ve normalmente en las calles y el modo de llegar también rompe con esquemas preestablecidos en la **cultura culinaria**, un momento de compartimiento propositivo cultural a través del arte y el alimento…

En su inicio **Sabor Clandestino** se conforma del trabajo colaborativo entre las diferentes disciplinas de arte: visuales, teatro, performance, instalación y **cocina**; la mayoría de los integrantes aportan con su dedicación y trabajo en cada una de las actividades, con el transcurrir del tiempo la investigación y desarrollo de una **soberanía alimentaria** a través de la cocina se intensifica y el trabajo se vuelve más sistemático, nace propiamente dicho el laboratorio creativo ubicado entre los callejones periféricos de La Paz, exactamente en el **barrio de Cotahuma**, que se convierte en el cuartel general de las propuestas a partir de tener un equipo humano dispuesto a dar un **trabajo culinario** que aporte de manera social y directa a la cotidianidad del

ciudadano boliviano y de un espacio donde poder desarrollar todo el potencial que nos regala los 24 pisos ecológicos que posee Bolivia y su gran riqueza alimentaria.

Desde el 2014 hasta la fecha se han diseñado y ejecutado proyectos para el compartimiento e intercambio de saberes

culinarios con aporte social, estos son:

Cascándole

Nombre que se da a nuestros **menús degustación** donde la puesta en escena es ya una obra, una pieza sensorial completa que tiene una puesta en escena muy parecida a una obra de teatro. El proceso creativo dura entre dos meses a tres para desarrollar la elaboración del **menú**, investigación de productos, **diseño de vajilla**, instalación de sala, audio y apoyo visual. La duración de **cada menú** es de cuatro meses donde esperamos a nuestros comensales con el telón arriba.

Ya les habíamos comentado que a **Sabor Clandestino** es difícil de poder encontrarlo, es por ello que **los comensales** son recogidos en un microbús ya muy característico en la ciudad de La Paz en un punto céntrico, desde ahí empieza la magia y la puesta en escena.

Talleres Para la Vida,

Dado que ya nuestro laboratorio de **cocina** esta montado y nos sirve para desarrollar todas las ideas que se nos vienen, hemos visto coherente que los días u horarios que esta libre podamos realizar actividades para que este espacio sea de compartimiento, es así que desde el 2017 nacen los talleres de **cocina** aperturado para todas esas personas que queremos mejorar nuestra **alimentación**, aprender nuevas **recetas** que sean sanas, saludables, a base de nuestros productos locales y que obviamente estén sabrosas, nacen los **Talleres para la Vida**, en la actualidad vienen personas mayores, jóvenes y niños a pasar estos momentos de **cocina** con nosotros donde no solo se habla de **alimentación** y las bondades de los **alimentos**, también realizan un momento de conexión espiritual de paz y armonía con nuestro contexto, momento que creemos que tanta fata nos hace sobre todo en las ciudades tan estresantes en las que vivimos.

Carritos Clandestinos

Después de vivir la pandemia del covid 19, estructuras

económicas como las de **Bolivia** fueron afectadas denotando el desempleo y la falta de impulso económico social, muchas personas sobre todo jóvenes tuvieron que apostar por un trabajo informal e inclinación al **ámbito gastronómico**, la venta de **comida** de calle se convirtió en un medio de activación económica.

El 2020 nace el proyecto **“Carritos Clandestinos”** destinado a capacitar a las personas, a esos jóvenes que tienen la necesidad o simplemente quieren sumergirse a la propuesta **gastronómica**. Hasta el día de hoy hemos capacitado aproximadamente a 150 personas entre los 18 y 25 años de edad, en la elaboración de **alimentos** a base de recetas con **productos locales** y de los que nos llegan de las diferentes regiones geográficas de **Bolivia**, que sean sanos, nutritivos y que sea de disfrute casual en las calles **bolivianas**.

Hemos tenido el apoyo de varias instituciones que trabajan en seguridad alimentaria y el apoyo de instituciones públicas para lograr un acercamiento **alimentario** consciente a nuestra población.

SAKURA
CLANDESTINO

Todo este trabajo político, social, cultural a través de la **cocina** está plasmado en dos documentos, el primero llamado **“Con Sabor Clandestino”** libro que sale el 2015 donde se quiere resaltar el proceso creativo a partir de productos locales hacia nuevas propuestas culinarias. Y el segundo llamado **“Del Concepto a la Realidad”** lanzado del 2022 y ganador de los **premios Gourmand Awards Cook Book 2023** como mejor innovación gastronómica 2023 a nivel mundial, libro que relata la historia compleja y de contra corriente que ha sufrido Sabor Clandestino y detalla toda la Investigación y Desarrollo de su **propuesta culinaria** y sus respectivos aportes multidisciplinarios a través de la **cocina**.

LA NACION
LANDESTINA

La historia que acaba de leer lleva ya 10 años escribiéndose entre pasamontañas, callejones, y formas distintas de gestación gastronómica en un lugar atípico a este tipo de

propuestas, pero estamos contentos que las recetas y formas de realizar y proponer siempre cambien y den sus frutos. Sabor Clandestino ¡Oído y Punto!