

Sabor Clandestino cumple 11 años: cocina, arte y comunidad desde las alturas de La Paz

[@SaborClandestino](#)

Una década y un año de revolución culinaria silenciosa. De fogones encendidos al aire libre, de platos que cuentan historias, de miradas nuevas sobre la alimentación y la cultura popular. Así celebra el colectivo boliviano **Sabor Clandestino** su 11º aniversario: reafirmando que la **gastronomía** también puede ser un acto político, un gesto artístico y una herramienta social.



Fundado por **Marco Antonio Quelca** en 2014, Sabor Clandestino no nació entre manteles de lino ni copas talladas. Nació en la calle. Entre carritos ambulantes, ingredientes nativos y un anhelo profundo: **que la comida vuelva a ser vínculo, experiencia y resistencia**. En sus inicios, las intervenciones

eran casi performáticas, clandestinas, en plazas y barrios populares. Hoy, su legado sigue más vivo que nunca.

Un aniversario con sabor a raíz

La celebración de estos 11 años no busca alfombras rojas ni cenas exclusivas. Al contrario: **Sabor Clandestino vuelve a sus orígenes**, a la calle, a la comunidad, al contacto directo con la gente. Y lo hace con una agenda que fusiona lo culinario con lo cultural y lo educativo:

- **Intervenciones gastronómicas gratuitas en espacios públicos**, donde los transeúntes se convierten en comensales, sin más protocolo que el de compartir.
- **Talleres para niños y niñas de escuelas fiscales**, donde se enseña el valor de una alimentación sana a partir de productos endémicos de Bolivia. Una apuesta pedagógica que siembra hábitos alimentarios desde la infancia.
- **Concurso de Cocina Creativa para estudiantes de gastronomía**, un laboratorio de ideas que se extenderá del 29 de septiembre al 8 de octubre. Durante seis jornadas, jóvenes talentos pondrán en juego su imaginación culinaria, lejos del formalismo académico y más cerca de la emoción.

Todo desembocará el próximo **12 de octubre** en **la gran kermés de aniversario**, que tendrá lugar en **el Mirador de las Letras**, en la zona de Cotahuma. Un lugar simbólico para el colectivo, pues allí, años atrás, realizaron algunas de sus primeras cenas de degustación al aire libre. “Es especial celebrar desde casa, en uno de los miradores donde hace años realizamos nuestros menús de degustación al aire libre”, comenta **Marco Quelca**, con la emoción de quien regresa al punto de partida con las manos llenas de historias.









Cultura popular y vanguardia en un solo bocado

Lo que diferencia a **Sabor Clandestino** no es solo su cocina —que lo es—, sino **la filosofía que la sostiene**. Lejos de los brillos efímeros de la alta gastronomía, su propuesta revaloriza la cocina cotidiana, popular, esa que se cuece a diario en las casas, los mercados, las esquinas. Y, sin embargo, lo hace con una estética y una técnica que la colocan a la altura de los discursos más contemporáneos.



Como bien señala Quelca, “la vanguardia no solo trata de generar propuestas con técnica avanzada y novedosa. La vanguardia también trata de tener una mirada distinta, una mirada donde se comparta una cocina bien hecha, no solo en restaurantes, sino en la cotidianidad y que sea al alcance de todos”. Una declaración que, en tiempos de experiencias gastronómicas hipercuradas y muchas veces excluyentes, suena a manifiesto urgente.

Recomendado por The World's 50 Best

El impacto de Sabor Clandestino ha cruzado fronteras y no ha pasado desapercibido en los círculos más influyentes de la gastronomía internacional. La propuesta del colectivo ha sido incluida en **“50 Best Discovery”**, la plataforma oficial de descubrimientos del prestigioso ranking **The World's 50 Best Restaurants**, que selecciona espacios con identidad propia y propuestas innovadoras en todo el mundo.



Este reconocimiento no es un simple guiño, es una validación poderosa de que lo que se está cocinando desde La Paz tiene eco global. Allí, la experiencia es descrita como un viaje sensorial, cultural y gastronómico, que abarca ingredientes de los 24 pisos ecológicos de Bolivia, intervenciones artísticas, y una narrativa emocional en cada plato. Es, en definitiva, una cocina que conecta territorio, memoria y creatividad como pocas en Latinoamérica.

Una década (más uno) de resistencia y

gratitud

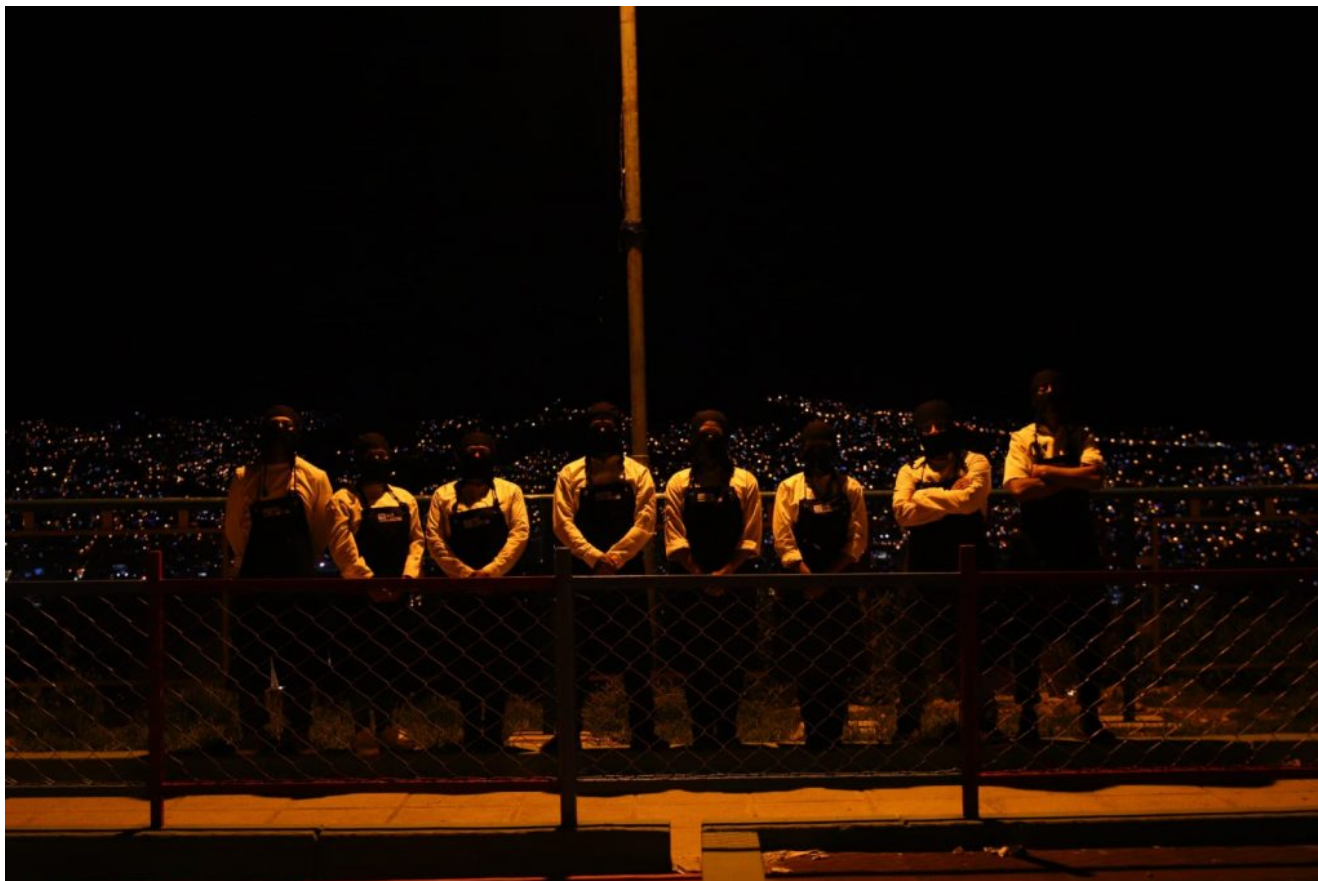
Cumplir 11 años de existencia no es menor, sobre todo cuando se trata de un proyecto cultural y gastronómico que no responde a los modelos convencionales ni cuenta con grandes respaldos institucionales. “Son 11 años gracias a nuestros [comensales](#) y seguidores. Por eso necesitamos festejar con ellos, porque son parte fundamental de Sabor Clandestino”, dice Quelca con una sinceridad que atraviesa el discurso.

Y tiene razón. Porque lo que ha sostenido a este colectivo no ha sido el marketing, ni la moda, ni la fama. Ha sido la comunidad. La convicción de que compartir un plato puede cambiar una mirada, un día, incluso una vida.

En un país tan diverso como Bolivia, donde coexisten más de 30 pueblos originarios y donde la riqueza culinaria es inabarcable, iniciativas como Sabor Clandestino no solo cocinan: **cartografían identidades, documentan sabores, y tejen redes de memoria.**







Desde Bolivia, un mensaje para toda Latinoamérica

Para quienes seguimos con atención la evolución de la cocina latinoamericana –y en particular los proyectos que desafían las lógicas de mercado–, Sabor Clandestino representa una de las propuestas más **genuinas, radicales y necesarias** del continente. En su nombre hay ironía, sí, pero también verdad: lo clandestino es muchas veces aquello que la cultura oficial invisibiliza. Y en ese margen, este colectivo ha construido un **nuevo centro**.

Celebrar 11 años no es solo un logro. Es una afirmación. Sabor Clandestino sigue, persiste y se expande, porque su alimento no está solo en la despensa: está en el corazón de la gente.