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.

Eduardo
MICRO
Avaroa
CORAZON BANDIDO
#SOY
CLANDESTINX
CASCANDOLE
OIDO Y PUNTO
CHEVROLET
BOLIVIA
083 LBN

SABOR
CLANDESTINO

LATITA CLANDESTINA
con valor cultural

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.

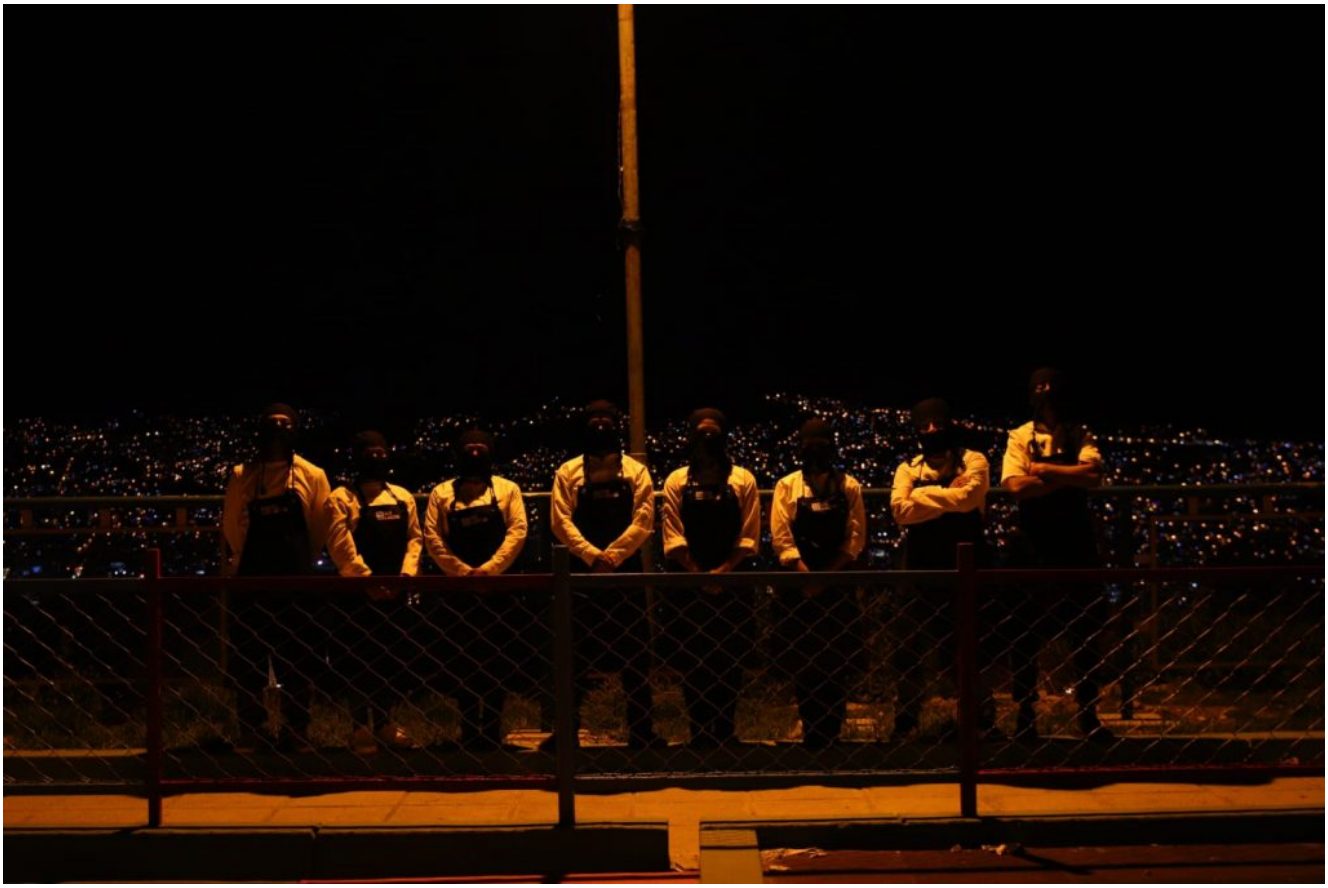
Una década (más uno) de resistencia y

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.

“Talleres para la Vida” promueven cocina saludable y comunitaria en La Paz

Cocina saludable, productos locales y comunidad son las claves de esta iniciativa que transforma la alimentación cotidiana en un acto colectivo de aprendizaje.

El colectivo **Sabor Clandestino** organiza cada lunes los **“Talleres para la Vida”** en La Paz. Se trata de encuentros gratuitos donde se enseñan **recetas saludables y nutritivas**, priorizando los productos de proximidad. La propuesta responde a la actual **crisis alimentaria** y al constante encarecimiento de la **canasta básica familiar**, una preocupación creciente en muchas ciudades latinoamericanas.

Cocina saludable y economía local: una respuesta a la crisis alimentaria

La iniciativa comenzó en dos unidades educativas de El Alto, pero debido a la alta demanda, hoy se realiza en La Paz. Los talleres son coordinados por **Marco Quelca**, representante del colectivo cultural gastronómico Sabor Clandestino. El objetivo principal es fortalecer los hábitos de **alimentación sostenible**, apostando por productos que se cultivan o producen localmente.

Como señaló Quelca: “Sabemos que muchas personas creen que sin carne un plato no alimenta, y queremos cambiar esa percepción. Demostramos que es posible comer bien, de forma nutritiva y sabrosa, usando productos de la región”.

Talleres de cocina con gran aceptación del público

La respuesta de la comunidad no se hizo esperar. En apenas una noche se agotaron los cupos para dos meses, y en solo 24 horas se registraron más de 200 consultas y mensajes de interés. Este dato refleja una necesidad real de aprender sobre **cocina saludable y accesible**.

El público es diverso: desde jóvenes de 17 años hasta adultos de 50, madres, padres y trabajadores, todos comparten un mismo interés por aprender a cocinar con productos de cercanía.

Aunque los talleres son gratuitos, se pide una colaboración simbólica de **15 bolivianos por sesión**. Este aporte no tiene fines de lucro; se destina únicamente a cubrir los insumos necesarios para las clases prácticas.

Clases presenciales y posible versión

online

Actualmente, los talleres se realizan de forma presencial cada lunes en el espacio de Sabor Clandestino. La modalidad responde a la necesidad de **aprender cocina saludable de forma práctica**, algo que facilita el trabajo en grupo y permite un contacto directo con los ingredientes.

Sin embargo, debido al creciente interés de personas de otras ciudades, los organizadores evalúan lanzar una **versión online de los Talleres para la Vida**. Esta posibilidad podría permitir que la iniciativa se expanda y llegue a más hogares en todo el país.

Más que aprender a cocinar: cultura alimentaria y comunidad

Los “Talleres para la Vida” no son solo un curso de recetas. Se han convertido en un espacio de intercambio cultural, donde se revalorizan los **ingredientes autóctonos** y se reflexiona sobre los **hábitos alimentarios**. La cocina, en este contexto, se transforma en una herramienta de resistencia ante la crisis, fortaleciendo la identidad y la solidaridad desde lo cotidiano.

Este tipo de iniciativas gastronómicas se consideran hoy esenciales para promover la soberanía alimentaria, impulsar la economía local y mejorar la calidad de vida a través de la educación culinaria.

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!