



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura

Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004

Primera Feria “Colombia Dulce”

Aser Vega

#	Región / Dpto Municipio	Productos	Observaciones
1. Caribe			
1.1	Atlántico		
	- Barranquilla y Baranoa	Alegrías, dulces o conservas de: mango, coco, plátano, ajonjolí, leche, caballitos de papaya, de guandul, guanábana, mamey, mango biche, bolas de tamarindo, bollos angelito, de plátano, de batata, jugo de corozo, arropilla (melcocha), buñuelos de frijol cabecita negra.	Se realiza el Festival Anual del dulce.
	Luruaco	Arepa de huevo	
	Campeche	Dulce de ciruela	Se realiza el Festival y Reinado Anual de la Ciruela.
	- Soledad	Butifarra	
1.2	Bolívar		
	- Cartagena	Enyucados; panderos; casabes; doncellas; casquitos de guayaba y naranja agria; panelitas de coco, guayaba y papaya, dulces de ajonjolí, cereza, corozo, guinda, grosella, guanábana, leche, limón, mamey, mamón, mango, marañón, melón, naranja agria, ñame, papaya verde, piña, plátano, tomate, zapote, espejuelos de mango verde, dulce de orejero, chocolate de maíz carioca, caballitos de papaya, horchata de ajonjolí, peto de maíz, jugos de mamey, níspero, zapote, corozo, chicha de mamón	Referencia: Portal de Los Dulces y Barrio Manga, Cartagena. Vincular al Observatorio del Caribe Colombiano. La dulcería de Bolívar, Sucre y Córdoba se asimila a la sub-región de la Sabana Grande
	- El Carmen de Bolívar	Casadillas, panochas, arropillas, suero atolla-buey.	
	- Mompox	Puyas del Diablo, chichas de anón, cereza, guayaba agria, corozo, arroz, marañón, papaya, guarapo de piña, tamarindo y zapote, jugo de guayaba agria y níspero	Hay tradición colonial de dulces en Mompox.
	Palenque	Alegrías de burro	
1.3	Sucre		
	- Sincelejo	Jugo de cañañola, piononos, dulces de papaya, plátano verde, peto de maíz, diabolín, dulces ó conservas de guandú, ñame, yuca, corozo, guayaba, tamarindo, cereza, palmito, ahuyama y batata, diabolines, chicha de maíz, jugo de zapote, níspero, peto sinceano, agua de panela con jengibre	
	- Colosó	Bolitas de leche	
	- Corozal	Diabolines	
	- Valledupar	Dulces de leche con coco, de papaya, maduro, toronja, alfandoques, merengues cuques, queques, chiricana, guarapo de caña, chicha de arroz con cáscara de piña, café con jengibre	
	-Atánquez: Guatapurí, Chemesquema, Los Haticos, La	Dulce de filo (guineo 4 fillos), de ñame, de arracacha, de guandú, “chilonga” (dulce de frijoles con maduro), dulce de maíz "pilao" con panela, de tamarindo, de ahuyama, de mango, de marañón. Guarapo, guandol (caña fermentada),	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura

Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004

Primera Feria “Colombia Dulce”

Aser Vega

	Mina, Chimichagua	chirrinchi, alfandoque de panela, panela orgánica atanquera, cocada de leche, con coco.	
1.4	Córdoba		
	- Montería	Mongo-mongo (dulce de larga cocción hecho con 7 frutas diferentes), galletas de limón, alfajores, arrancamuelas, borrachos, buche de pavo, caballitos, cascós de pomelo, cocadas de ajonjolí con coco; dulces de grosella, icaco, mamón, ñame, plátano, piña, papaya, patilla, tomate, zapote, melón; flan de coco, jalea de mango biche, merengue monteriano, panocha de coco, pionono, arroz con leche	Se realiza el Festival del Dulce Sinuano, con apoyo de la Gobernación.
1.5	Guajira		
	- Uribia y Riohacha	Kafú, chicha de maíz, chizuma (chicha a base de yuca fermentada), chirrinchi (elaborado con caña de azúcar en proceso de destilación); cokimichi (chirrinchi fermentado en concha de coco).	El kafú es un dulce hecho del cactus.
1.6	Magdalena		
	- Santa Marta y Ciénaga	Pastas de guayaba, mango, guineo "paso", dulce de coco, cocadas de piña, panela, leche, azúcar, dulce de plátano, bolas de tamarindo, flan de mango, caballitos de papaya	
1.7	San Andrés y Providencia	Dulces de coco, papaya y ciruela, humbalin (agrio), jugo de tamarindo, galletería: syrup cake, boon, cookies	Contactar a FUNDESAP
1.9	Urabá Antioqueño		
2. Pacífico			
2.1	Cauca		
	- Popayán	Queso de guanábana merengueado, queso de papaya y badea, panelitas de leche, melcochas, merengues, manjar blanco, manjarito, dulces de ajés, leche cortada, limones, papaya combinado, claro de luna, chicha, champús de maíz, chicha, guarapo, carantantas, nochebuena payanesa.	Contactar CITMA, Corporación Interinstitucional del Trópico Andino para el Medio Ambiente, para dulcería del Chocó, tel. 236-814
	- Buenaventura	Frescos de aguacate y guanábana, chancacas (dulce de coco con concha de piangua, panela, limón, canela), cocadas	
	- Guapi	Cabellitos de papaya biche, chancacas (de coco y panela), jugo de naidi, jugo de socomoro o milpesos, majajas, arepas de choclo, bolitas de coco, cocadas y dulce de totumita	
2.2	Chocó	Postres de mermeladas y caramelos de borjój, cucas o enmantecada, jugos de chontaduro, guineo, panderos, enyucados, sorbete de borjój (almirajój), natilla, cocada y esponjado de árbol del pan, leche de mil pesos, jalea de coco con arroz, champús, árbol del pan con melado, pudín de árbol del pan, jalea de árbol del pan, panochas, dulce de papaya verde, cocada, mermelada de borjój, postre de birimbí, dulce de papaya verde, vendaje de panderos, chocolate en leche de	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”
Aser Vega

		coco, colada de piña	
2.3	Nariño		
	- Potosí	Colaciones (de maíz)	Rellenas o sencillas, de diferentes formas
	- Pasto	Colada de mortiño, colada de zapayo, dulce de chilacuán (papayuela), bizcochitos delicados (de maíz), cotudos, cuajada con melao o dulce de calabaza, pan de maíz, colaciones de azúcar, champús, helado de paila, brevas con chilacuán y hojaldres, colaciones, alfeñique, batidos, melcochas, tomate en miel, fresas en almíbar y crema de leche.	
	- Ricaurte	Enconfitadas de habas, maní y maíz (con panela), alfeñiques, guarapo de caña, hervido de guayusa (aguardiente con limón y hojas de guayusa)	
	-Tumaco	Gato encerrado (plátano con queso y panela), refresco de guanábana	
	- Consacá	Batidos	
	- Sandoná	Melcochas, batidos con maní, ojitos, helados de paila	Envueltas en hoja de plátano
	- Ipiales	Cabello de ángel (de zapalla)	
2.4	Valle del Cauca		
	- Cali	Manjarblanco, jugo de borojó, macetas de dulce de azúcar de diferentes formas, aborrajados, pandebono, champús, hojuelas, tajadas (con miel)	
	- Andalucía	Gelatina negra y blanca	
3. Meseta Cundiboyacense y Santanderes			
3.1	- Bogotá	Arroz con leche, postre de natas, peralonsos, borrachitos, marquesas (reellenas de arequipe, guanábana), merengues, cocadas de maní, caspiroleta, bienmesabe o mielmesabe, chocolate santafereño, sorbetes de curuba y mora, liberales.	
3.2	Boyacá		
	- Moniquirá	Canelazo, bocadillo en lonja, bocadillo con leche, tumes, tumes relleno, panelitas de leche de cabra, espejuelo de guayaba, plátano y yuca acaramelados (molienda).	
	- Soatá	Dátiles, miel de dátil, limones (reellenos de arequipe), naranja rellena, masaticos de arroz, bocadillo de guayaba y de arroz, guarrús, masato de arroz, cotudos, plumeros, breva rellena (con arequipe), arepa cariseca, borrachos	
	- Tunja	Quesadillo, negritos o dulces de leche y miel	
	- Chiquinquirá	Torta de cuajada	
	- Tibasosa	Dulce, sabajón, torta y sorbete de feijoba	
	- Guacamayas	Panderos, boronitas, bizcochitos, mantecadas, alfondoques, merengues, almojábanas, arepuelas	
	- Villa de Leyva	Yemitas de Santa Teresa, besos de novia	
	- Paipa	Almojábanas	
	- El Cocuy	Masato de arroz, masato de maíz, plumeros, mantecadas,	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”

Aser Vega

		galletería (boronitas), espejuelo de durazno, dulce de durazno con tomate cerezo, envueltos o bollitos de mazorca o maíz (dulce, hervidos y de sal).	
	- Panqueba	Besitos (de miel de abejas)	
	- Belén	Figuras de caramelo, alfondoques, argentinos, trocitos, panelitas de leche, caramelos con ajonjolí o maní, cocadas de maní, confites, canasticas.	Representaciones zoomorfas, de objeto y altares, especiales para fiestas religiosas; con estampa del santo
	- Chita	Chicha de cebada, chicha de ojo, horchata (de hibas y cubios)	
	- Guicán	Zarapas, agua de panela	
	- Chiscas	Chicha de haba, maíz jute (con melao)	
	- Duitama	Dulce de guayaba, panelitas de leche, turrone	
	- Somondoco	Chicharrón de cuajada	
3.3	Cundinamarca		
	- Zipaquirá	Caramelo rosado (en lámina o en bloque), coquetas (almojábanas con dulce de panela), polvorosas	
	- Bojacá	Figuras de caramelo y azúcar, alfondoque, cocadas	Especiales para fiestas religiosas, con formas de altares e imágenes de santos.
	- Chocontá	Rosquillas, mogolla de chicharrón	
	- Ubaté	Panelitas de leche, arequipe	
	- La Vega	Roscón resobado	
	- Madrid	Obleas	Con diferentes mermeladas y arequipe.
	- Soacha	Corcha, chicha, pan de yuca, almojábanas, garullas, pan de queso	
4. Región de Santander			
4.1	N. de Santander		
	Cúcuta	Arequipe blanco, nísperos (bolas de arequipe con clavo y azúcar), dulce de apio (arracacha), cidra y remolacha, cortados de leche de cabra, arrastra'os, panelitas, barbatusco, fresco de ciruela cocota	Barbatusco: encurtido hecho con flores.
	-Pamplona	Habas secas (con melao), cucas, masato de arroz (sin fermentar)	
	- Ocaña	Arepa ocañera	
4.2	Santander		
	- Bucaramanga	Arrastrados de leche, arequipe, melcochas, dulces de icaco, toronja y cidra, bocadillos de apio, cidra y arracacha, hormigas culonas, chicha de corozo, arepas regañonas.	
	- Vélez	Bocadillos de guayaba, sidra, apio, tumes	Envueltos en papel u hojas vegetales
	- Girón	Chucula (bebida), bolas de chocolate, fritas o regañonas.	
	- Macaravita	Masato de maíz con queso (macaravita)	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura

Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004

Primera Feria “Colombia Dulce”

Aser Vega

	- Málaga	Panuchas de arequipe y coco	
	- San Gil	Fruta cristalizada (brevas, mandarina, limón, naranja, cidra, guayaba), frutas rellenas de arequipe, cocadas, maicenitas, dulces de pastilla, confites, panelitas de leche, rollitos de arequipe y guayaba.	
	- Barichara	Arequipes y cocadas de paila	
	- Málaga	Panuchas, limones con arequipe	
5. Antioquia, Eje Cafetero y Tolima Grande			
5.1	Antioquia		
	- Medellín	Besos de negra, turrone, natilla, torta de cuartos, dulce de guanábana, dulce de brevas, cucas	
5.2	Caldas		
	- Manizales	Natilla, obleas, gelatina blanca y negra de pata, brevas caladas con panela, dulces de papayuela, tomate de árbol, moras, cidra, toronja, arracacha, siropes, suspiros, corchos, jarabes esprituosos o mistelas de mora y otros frutos, chichas de maíz y de cáscara de piña, caspiroleta	
	- Aguadas	Pionono, cansuizo (turrón con maní), bizcochuelos (harina de sagú)	
	- Santa Rosa	Besos de reina (panderos)	
	- Riosucio	Chicha,	
	- Supía	Corchos, nalga de ángel, panderitos, alfandoques, "polvíaos", guarapo	
	- Belalcázar	Bizcochuelos	
	- San José de Caldas	Suspiros de Isabelita (merengues)	
	- Aranzazu	Ponqué blanco, chicha	
	- Filadelfia	Bizcochuelos	
	- Pácora	Gelatina blanca, chicha	
	- Marquetalia	Alfandoques	
	- Pensilvania	Dulces de toronja, papaya verde	
	- Samaná	Alfandoques, "polvíaos" o bobos	
	- Supía	Colaciones	
5.3	Risaralda		
	- Pereira	Turrone, besos de negra, yuca calada con panela	
5.4	Quindío		
	Armenia	Crema de café, aborrajados, arroz con leche, bocadillo, café caliente con canela, avena, arequipe de café, galletas de café, pandebono, dulce de breva, de papaya y de piña en panela	
	- Córdoba	Kumis, beso de novia, turrón de café, vino de café y de naranja	
	- Calarcá	Corcha, ponche y masato	
	- Salento	Guanabanón (batido)	
	- Circasia	Dulces, tortas, turrón y helados de macadamia	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”
Aser Vega

6 Tolima Grande			
6.1 Tolima			
	- Ibagué	Peto de arroz (arroz, hojas de naranjo agrio), insulsos, subidos, bizcochería, almojábanas, bizcocho de manteca, pan de yuca, guatemalas (chocolate aliñado con nuez moscada, canela, clavos y guayabita).	
	- El Espinal	Arequipe, bizcochuelos, mantecada, achira	
	- Melgar	Vino de palma	
	- El Guamo	Plátano “paso”, quesillo con melao, insulsos	
	- Purificación	Masaticos	De arroz, envueltos en hojas vegetales.
	- Coyaima	Bizcochuelo	
6.2 Huila			
	- Neiva	Bizcochos de achira, cuajada, insulsos, arroz con leche, bizcochuelo, peto con leche, miztela, guarrús de Castilla, guarapo de caña, jugo de chalupa, de lulo, de badea, enyucadas, pojongos caresantos, bizcocho de manteca o “verraquillo”, pan de esponja, rosquetes, cauchas, dulce de nochebuena, quesos de frutas de lima y guanábana, chucula o cacao de harina, guarrús explosivo boxeador, dulce de guayaba cernida, jalea, casquitos.	Guarrús: de cangrejo de río vivo, ostras del Baché, pulpa de borjój, brandy, vino rojo, cola granulada y miel.
	- Campoalegre	Sevillana	
7. Amazonía y Orinoquía			
7.1	Amazonas	Jugos de copoazú (especie de cacao), jugo de arazá (frutas con cachaza o aguardiente brasileño), farofa (mandioca frita), dulce de pomarrosa, aguagina (masato), chivé (aguagina con miel de abejas), casabe	
7.2	Arauca	Dulces de merey y de arroz, atol (colada), majute (bebida), vinete o champaña llanera, guarapo llanero	
7.3	Caquetá	Mermeladas, almíbares, bocadillos y yogures de frutas como arazá, copoazú, chontaduro, uva caimanera, cocona (lulo amazónico) y pomarroso	
7.4	Guainía	Chichas de pijiguao (chontaduro), unama, moriche, arroz y maíz, moriche, dulces de mango verde, esponjado de carambolos, dulce de marañón	
	-Inírida	Mañoco y casabe	
5.5	Meta	Casabe (pan de la selva), dulce de icaco, gelatinas, sorbetes, conservas y vino de cocota, cóctel a la genaresa o cóctel acalaverado (cerezas, coco, limón, manzanas, uvas, vino blanco, soda, piña), masato, chicha de ojo, dulce de tomate de árbol, ensalada de piña (queso, azúcar, crema de leche, uvas pasas), cortados de leche de cabra, solteritas, tirulíes (melcocha), conserva para la Noche Buena, dulce de higo con arequipe, pan de arroz, plátano paso, guarulo, (café	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”
Aser Vega

		aromatizado con agua de panela)	
	- San Martín	Tungos (envuelto)	
7.6	Putumayo	Chicha de arracacha, jugo de carambolo	
7.7	Vichada	Chicha de moriche	
7.8	Caquetá	Jugo de chontaduro	
7.9	Vaupés	Seje (refresco)	
7.10	Casanare	Gofios (bolas de harina de maíz tostado con miel)	



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”
Aser Vega

Festivales, eventos, entidades organizadoras, empresas productoras:

#	Eventos/ Empresas Productoras	Localidad	Entidad organizadora	Observaciones
1	Primer Festival Gastronómico	Popayán	ONG (Guillermo Alberto González)	Realizado en 2003 con apoyo de MINCULTURA
2	Festival de dulce	Barranquilla, Parque Surí Salcedo. Semana Santa.	Fundación Te Necesito	Este festival recoge la tradición de las sabanas de la costa y la región en de hacer, regalar e intercambiar “rasguñaós” (dulces) de todo tipo como muestra de convivencia.
3	Festival de la ciruela	Municipio de Campeche, Atco. Tercer fin de semana Marzo	Alcaldía Municipal	El festival corona la reina que más sabe de ciruelas, fruta de la que se hacen dulces, pudines, salsas, vinos y artesanías.
4	Festival del dulce sinuano	Montería	Gobernación	Nuris Orozco, Montería, tel. 786-8070; 750-7476
5	Dulces Chocoanos	Soacha, Barrios El Oasis, Los Robles y La isla.	Organización de Mujeres Constructoras de Sueños, apoyo de “MENCOLDES	Mujeres chocoanas desplazadas que elaboran dulces regionales. Soacha, Tel. 320-0314
6	Restaurante “El Chócoro”	Bogotá, Carera 12 N° 96-18, 622-1806		Especializado en comida y dulces costeños: arepa de huevo, carimañolas, chicha de arroz, jugo de corozo
7	Programa “Música colombiana al parque”, evento El Sabor de los Saberes, Media Torta, Bogotá D.C., mayo 17-23/04	Bogotá, Instituto Distrital de Cultura y Turismo. www.idtc.gov.co/temporada		“Con cocineros y Comensales dispuestos a alimentarse del saber popular y dialogar sobre el territorio, la memoria, el patrimonio y la tradición”
8	Loa a los Reyes Magos	Municipio de Baranoa, Atlántico.	Alcaldía municipal	Evento religioso nocturno realizado en la plaza central del



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”
Aser Vega

				pueblo, con puestos de comida
9	Festival del Guandú	Municipio de Baranoa, Atlántico, Corregimiento de Sibarco. del 30 de enero al 2 de febrero	Alcaldía municipal	En Sibarco se rinde pleitesía a esta gramínea base del famoso sancocho del mismo nombre y con la cual se hacen bollos y dulces.
10	Reinas y peces	Municipio de Repelón, Atlántico. Febrero 14 y 15	Alcaldía municipal	Fiesta folclórica y musical que promueve la actividad pesquera en la famosa laguna del Guájaro.
11	Festival del Millo	Municipio de Juan de Acosta, Atlántico. Febrero 7	Alcaldía municipal	Se realiza un reinado para fomentar y divulgar el cultivo y cosecha del millo, cereal del cual se hace la famosa “alegría”, postre de origen africano.
12	Festival del Merecumbé y la Butifarra	Municipio de Soledad, Atlántico, junio 11 a 14,	Alcaldía municipal	Para honrar al patrono San Antonio de celebra el ritmo musical de Pacho Galán y del embutido típico “butifarra”
13	Festival del pastel	Municipio de Baranoa, Atlántico, Corregimiento de Pital de Megua, julio 3 al 5	Alcaldía Municipal	Se honra al pastel envuelto en hojas de plátano o de bijao en su diferentes variedades y mezclas: cerdo, gallina, conejo
14	Festival de la Arepa’e huevo	Municipio de Luruaco, Atlántico, 3 a 5 de julio	Alcaldía Municipal	Luruaco, capital mundial de este embutido, premia la más sabrosa, más rápida, más pequeña, con canciones inéditas y piquería (décimas).
15	El Caribe Cuenta, Festival internacional de cuenteros	Barranquilla, setiembre 6 al 12	Alcaldía Distrital, Sala concertada con MINCULTURA, Casa de la Cultura del Atlántico	Narradores del Caribe, donde la cuentería del Caribe colombiano puede interactuar con la gastronomía



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Cuadro preliminar de cobertura
Proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”2004
Primera Feria “Colombia Dulce”
Aser Vega

				regional.
--	--	--	--	-----------

Bibliografía en construcción:

1. SINIC, Sistema nacional de cultura, Ministerio de Cultura, www.mincultura.gov.co
2. Sánchez Botero, Esther, Recetas de la Abundancia, Patrimonio gastronómico de los Países del Convenio Andrés Bello, Bogotá D.C., 2001.
3. Fondo Mixto para al Promoción de las Artes y la Cultura de Sucre, Asociación de mujeres microempresarias y pequeñas comerciantes de Sucre, ASOMUJER, “Cocina y Talento de Mujer”, Sincelejo.
4. Festival del Dulce Sinuano, Gobernación de Córdoba.
5. Cartagena de Indias en la Olla.