

DIRECTORIO
**COCINA
TRADICIONAL**
Amazónica



El Festival Gastronómico en el Marco del Festival Salva tu Selva en Leticia Amazonas 2023, presenta este directorio de 18 emprendimientos de cocina tradicional amazónica en los que se resalta el papel de las mujeres, mayoritariamente indígenas, cuyas historias de vida y técnicas culinarias forman parte esencial del patrimonio cultural promovido a través del turismo.

El programa **Colombia a la Mesa, orientado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y la ejecución de acciones de Fontur**, está al servicio de la promoción y salvaguarda de estas culturas locales, en especial las que destacan la diversidad y enorme riqueza gastronómica colombiana.





Sabor Kokama

Plato: Luane

Martha Luz González
Odila Ahuanari

📍 Comunidad: Cocama

📞 WhatsApp: +57 313 838 51 44



Ipira Wira

Plato: La felicidad

Neylli Macedo Tamabel
Vicente González
Noni Osiris Vázquez

📍 Comunidad: Mocagua

📞 WhatsApp: +57 311 543 18 39



La Recuperación

Plato: Tamal de Yuca

Plato: Yui

Kasia Morales
Sonia Flores Albán

📍 Comunidad: Mauri

📞 WhatsApp: +57 311 282 73 46

✉ Correo: Maiguizabi2023@gmail.com

📘 Facebook: Kasia Yui Cocina



El Pivarucú Lago Tarapoto

Plato: Patarasca de Acarahuazu

Sorarina Gómez - Magütá
Yeily Gómez Ahué - Magütá

📍 Comunidad: Santa Clara de Tarapoto

📞 WhatsApp: +57 310 554 20 38

✉ Correo: Sorainalaulete8@gmail.com

📘 Facebook: Soraina Laulete



Cocina Tradicional Misionera

Plato: Yuca Rellena con ají de Lulo

Plato: Tacacho Relleno (Corazón feliz)

Luz Elena Tamaní Chuña - Cocama

Rocío Tamaní Chuña - Cocama

📍 Comunidad: Loma Linda

📞 WhatsApp: +57 3157303783

✉ Correo: luzelenatamanichuna@gmail.com



Delicias Doña Dolly

Plato: Mixto de Ngoeirü y Picadillo de Pescado

Dolly Almeida Ahué

Clara Ahué Cuello

📍 Comunidad: Tikuna

📞 WhatsApp: +57 314 403 90 38

✉ Correo: doala842008@hotmail.com



Restaurante Aiküna

Plato: Cucha Desmechada

Eyina Mozombite

Julia Gómez Castillo

📍 Comunidad: Santa Clara de Tarapoto

📞 WhatsApp: +57 321 214 28 09

✉ Correo: eyinamozombite@gmail.com

📘 Facebook: Eyina Mozombite



Las delicias de las tres amigas

Plato: Tamal de maíz y maní

Bertha Rojas Peña

Rubiela Sandoval

📍 Comunidad: San José

📞 WhatsApp: +57 311 844 17 60

✉ Correo: rubielasandoval82@gmail.com



Cocina de Camila Tradicional

Plato: Mazamorra de Pescado

Katlyn Camila Florez Chuña

📍 Comunidad: San José
📞 WhatsApp: +57 321 214 69 47
✉ Correo: florezcamila332@gmail.com



Los sabores de Julia

Plato: Inchicapi

**Julia Rojas Peña
Natividad Rojas Peña**

📍 Comunidad: San José
📞 WhatsApp: +57 311 844 17 60



Restaurante Las Gemelas

Plato: Pirarucú en salsa de Tucupi
con Tacacho

**Yulisa Agudelo
Lucy Tamani Enocaise**

📍 Comunidad: Patio Bonito
📞 WhatsApp: +57 321 340 55 94



Ma+gu+za+bi

Plato: Uzaí

**Angel Mario Pijachi Kuyuedo
Eufracia Kuyedo**

📍 Comunidad: San José
📞 WhatsApp: +57 320 836 46 74
✉ Correo: maiguizabi2023@gmail.com
📘 Facebook: Mamá ShaSha



El punto de la carne Ahumada

Plato: Carne Ahumada

Evanilde Alvez Vázquez

📍 Comunidad: San José



Restaurante Doña Blanca

Plato: Sopa de Tucupí

**Blanca Nieve Matapi
Teotica Sangama**

📍 Comunidad: San Sebastián
de Los Lagos



El sabor tradicional "Choni"

Plato: Patarasca de Palometa

Carmen Florez Fernández

📍 Comunidad: San José



Baïn

Plato: Mazamorra de Pescado

**Olivia Santos Pinto
María Nora Ramírez
Valentina Turbay**

📍 Comunidad: San Sebastián de Los Lagos
📞 WhatsApp: +310 300 78 98



Restaurante las primas

Plato: Peün

Luz Milda Sebastian Cuellar
Alba Lucía Manduca

📍 Comunidad: San José



Metnizat

Plato: Zaitkt

Claudia Patricia Lopez
Paula Barnete
Reichel Anibal

📍 Comunidad: Ziora

Memorias Gastronómicas AMAZONAS

