COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Coquí con aroma a vainilla

COLOMBIA A LA MESA

GASTRONOMÍA para avanzar

vanti

Más formas de avanzar

GUIA COLOMBIA A LA MESA

Ministro de Comercio Industria y Turismo
Germán Umaña Mendoza

Viceministro de Turismo
Arturo Bravo

Asesor del Viceministerio de Turismo
Carlos Alberto Vives Pacheco

Edición y Redacción
Carlos A Vives
César Pulgarín
Iván Rodríguez
Leonardo Olivella
Juan Carlos Trujillo
Alicia Jadid
Sandra Ramírez
Fausto Moreno

Diseño gráfico
Luis Ernesto Martínez Velandia

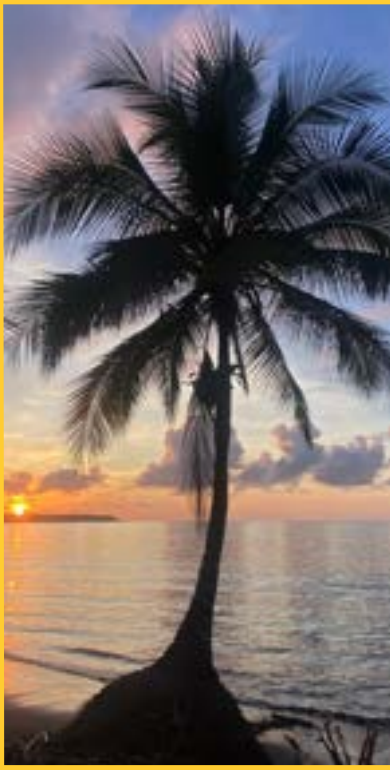
Colaboración Especial
Vanti S.A ESP

Fotografías
Ministerio de Comercio Industria y Turismo
María Amaral y los aliados en el Territorio

Coquí con
aroma a vainilla

COLOMBIA

EL PAÍS DE LA BELLEZA

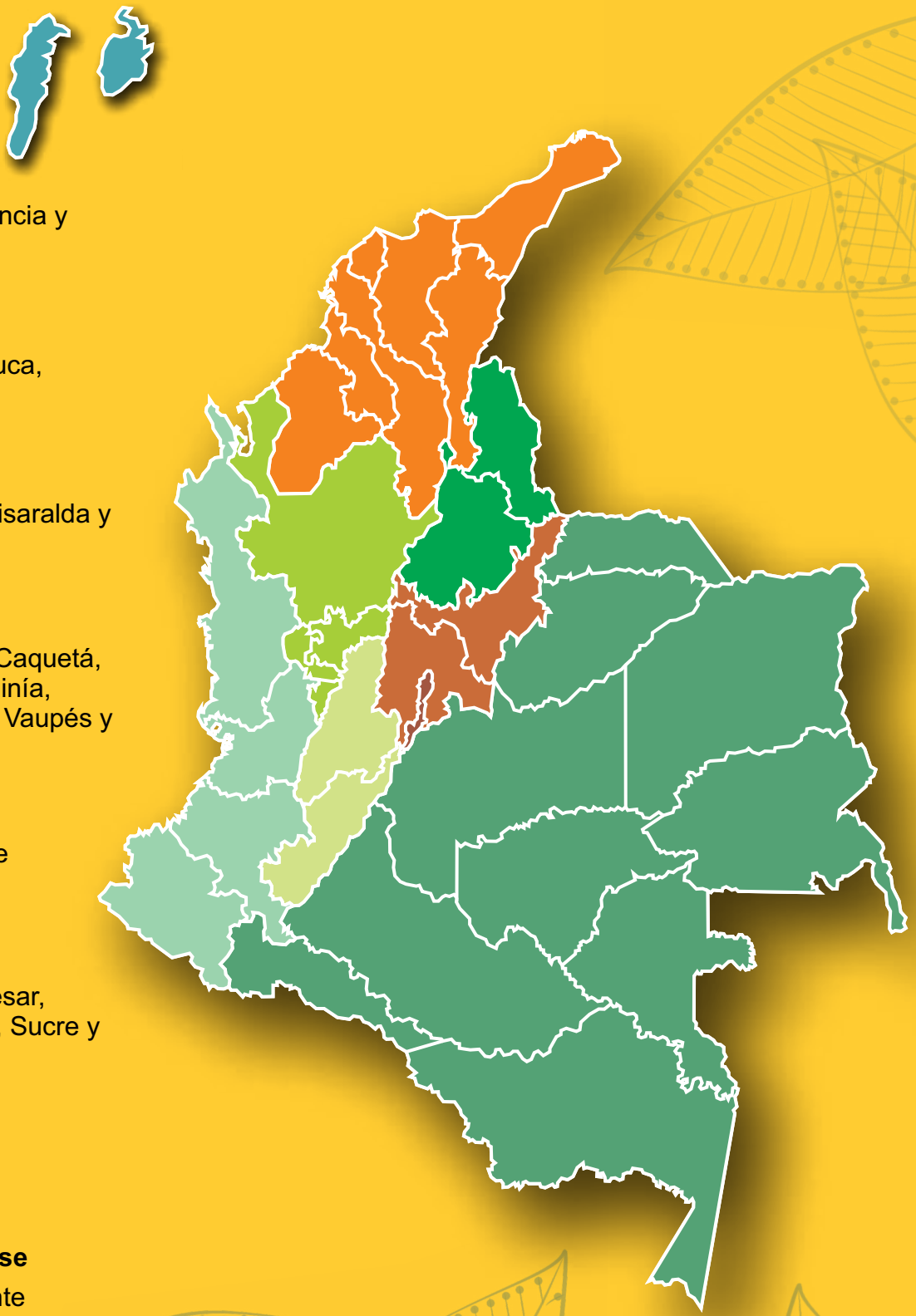


9 Regiones Gastronómicas en Colombia

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a través del Viceministerio de Turismo, desarrolla actualmente la estrategia “Colombia a la Mesa” que cuenta con programas que potencian la gastronomía colombiana como producto turístico.

Coquí con aroma a vainilla.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.



San Andrés
(San Andrés, Providencia y Santa Catalina).

Costa Pacífica
(Chocó, Valle Del Cauca, Nariño y Cauca).

Antioquía y Viejo Caldas
(Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío).

Orinoquía y Amazonía
(Amazonas, Arauca, Caquetá, Casanare, Meta, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada).

Santanderes
(Santander y Norte de Santander).

Costa Caribe
(Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, Magdalena, Sucre y La Guajira).

Tolima Grande
(Tolima y Huila).

Altiplano Cundiboyacense
(Boyacá y parcialmente Cundinamarca).

Bogotá y áreas de influencia

GUIA COLOMBIA A LA MESA

La guía **Colombia a la Mesa** es una herramienta de difusión y promoción de “Colombia a la Mesa”, la estrategia del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo para posicionar la gastronomía como producto turístico.

Cada guía recoge experiencias gastronómicas con el fin de mostrar a los turistas y locales la oferta y la riqueza gastronómica de las regiones.

Coquí con aroma a vainilla.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Coquí con aroma a vainilla.

COLOMBIA A LA MESA

PROGRAMAS

Nuestras cocinas, nuestra identidad, una experiencia gastronómica, con potencial turístico.

Se busca afianzar el reconocimiento y apropiación de la oferta de la gastronomía tradicional colombiana por parte de los residentes destacando que nuestra cocina, es nuestra historia en la mesa.

Colombia sí sabe.

Se maximizan y direccionan las iniciativas de investigación en gastronomía desde diferentes puntos de vista para lograr articularlas eficientemente, buscando además el fortalecimiento de las instituciones educativas.

Bienvenidos, comensales.

Desarrolla acciones de difusión para el posicionamiento a través de planes de mercadeo, medios, guías turísticas y la participación de la gastronomía colombiana en festivales nacionales e internacionales.

Colombia, un viaje de sabores.

Su propósito es vincular la gastronomía colombiana con los productos, atractivos, planes y paquetes turísticos ya consolidados, con el fin de construir el producto turismo gastronómico, lo que genera diversos beneficios en los destinos.

Gastronomía Productiva.

Está enfocado en la organización de la oferta y la búsqueda de elementos que garanticen la productividad o minimicen los riesgos de fracaso en los establecimientos gastronómicos.

Todos a la mesa.

Invita a fortalecer los requerimientos básicos y los canales de comunicación necesarios para concertar adecuadamente a todos los intereses, invitando a los actores públicos y privados a unificar sus fuerzas y recursos, para lograr llevar a cabo todas las acciones requeridas para el fortalecimiento del turismo y a su vez del producto gastronómico.

RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA

La Red de Eventos Gastronómicos de Colombia - REGCO

Es una iniciativa del Ministerio de Comercio Industria y Turismo para articular esfuerzos, temáticas y recursos, y lograr una sinergia que de como resultado eventos más competitivos y el posicionamiento de la gastronomía colombiana, potencializando la riqueza que poseemos en mega productividad, multiculturalidad, y los sabores de nuestras cocinas tradicionales, con enfoque de sostenibilidad e innovando en todos los campos de la gastronomía, para fortalecer no solo el sector, sino impactar en el desarrollo turístico del país.

@reddeeventos_co

Red de Eventos Gastronómicos de Colombia

@redeventosgastronomicos

Red de Eventos Gastronómicos de Colombia-REGCO.

Red de Eventos Gastronomicos

www.regco.gov.co

Impulsamos el turismo gastronómico y apoyamos la cocina tradicional *colombiana*

GASTRONOMÍA para avanzar

vanti

Más formas de avanzar

CONTENIDO

1 Ubicación de Coquí. Pag. 12

2 Información general de Coquí. Pag. 13

3 Ruta de la vainilla. Pag. 14

4 Restaurante Zotea. Pag. 16

5 Festival Siembra Negro Pacífico. Pag. 18

6 Posadas Nativas. Pag. 28

7 Museo de Saberes de Coquí. Pag. 32

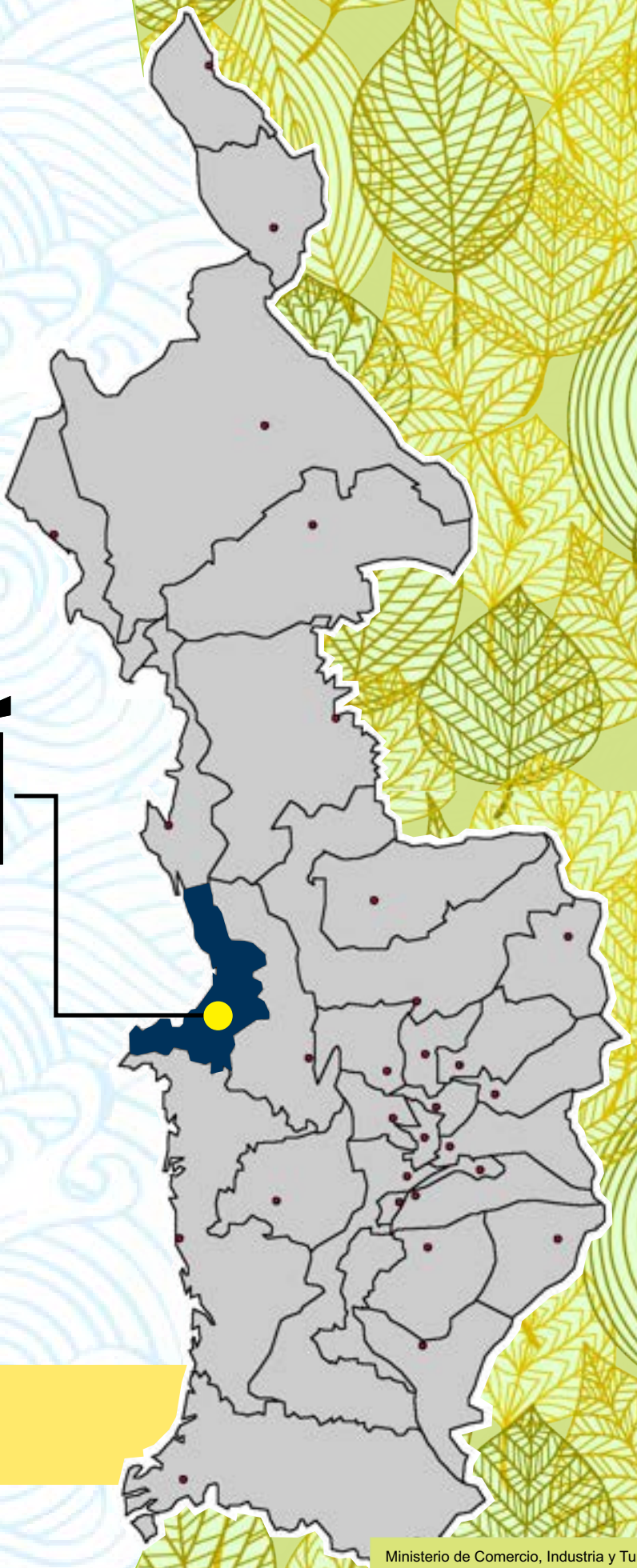
8 Ecoguías. Pag. 33

9 Avistamiento de ballenas. Pag. 39

10 Termales. Pag. 42

COQUÍ

UBICADO EN EL DEPARTAMENTO DEL CHOCÓ.



Coquí con aroma a vainilla.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

COQUÍ, NUQUÍ CHOCÓ

El territorio de Coquí se extiende desde el sector de Berrugatera, al nororiente del municipio (límites con el corregimiento de Panguí), hasta la desembocadura de la quebrada Majagualito en la playa de Joví, al occidente.

Al norte limita con el océano Pacífico y al sur con la divisoria de aguas entre el río Coquí y la quebrada Ocaba, perteneciente al corregimiento de Cuevita (municipio del Bajo Baudó). En el sector oriental, el territorio de Coquí limita con el resguardo indígena del río Panguí.

Coquí cuenta con una población de 265 personas La mayoría de las familias son pescadoras y poseen pequeñas fincas donde cultivan alimentos de la región como la yuca, plátano, arroz, y vainilla silvestre, gran potencial económico y turístico.

Para llegar al corregimiento de Coquí, primero se necesita llegar a Nuquí, que cuenta con dos formas de acceso:

* Vía aérea llegando al Aeropuerto Reyes Murillo, donde arriban aeronaves pequeñas desde Medellín o Quibdó, vuelos de 15-50 minutos.

* Vía fluvial desde Buenaventura o Bahía Solano, con viajes entre 2 y 8 horas de duración. Después, al corregimiento se llega navegando en lancha por aproximadamente 15 minutos desde Nuquí.

Coquí, como destino turístico, tiene una riqueza gastronómica excepcional en la región, en cuanto a productos locales y al conjunto cultural de tradiciones campesinas, afrocolombianas e indígenas que se mezclan para crear una gastronomía atractiva y acogedora para el turista.

Alcaldía de Nuquí.

RUTA DE LA VAINILLA

Coquí con aroma a vainilla.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Coquí con aroma a vainilla

En el territorio colombiano se pueden hallar hasta 15 especies nativas de vainilla, de las cuales al menos ocho están presentes en el Chocó.

En el corregimiento de Coquí se han realizado estudios sobre poblaciones silvestres de vainillas y se ha observado su potencial de producción y aplicación a la gastronomía, actualmente se desarrolla con la población nativa una experiencia turística en torno a este producto.

La experiencia de la ruta de la vainilla inicia cuando se atraviesa un ecosistema de manglar, hasta llegar a un bosque selvático majestuoso donde se encuentran tres (3) especies endémicas: vainilla planifolia, vainilla cribbiana y vainilla odorata.

Asimismo, en el corregimiento se estableció un cultivo piloto para la capacitación de los integrantes de la población y los turistas en el cultivo de la planta, empleada en la preparación de sus recetas dulces.

RESTAURANTE
ZOTEA

Una experiencia Culinaria

zoteacolombia

Nace de un proyecto colaborativo entre las fundaciónes Chocó Emprende, FunLeo y la comunidad de Coquí, con el fin de aportar a ésta comunidad las herramientas necesarias para gestionar su propio desarrollo y posicionarse como destino gastronómico en Colombia.

Coquí con aroma a vainilla.

El restaurante Zotea es un sueño comunitario hecho realidad, considerado como un **Centro Integral de Gastronomía:** restaurante, invernadero y sala de producción de aceite de coco, es un espacio de intercambio de conocimiento alrededor de la gastronomía y la cultura del Pacífico chocoano, una apuesta por el ecoturismo comunitario para promover el desarrollo local.

En Zotea se ofrece preparaciones gastronómicas de nivel internacional a partir de ingredientes locales. La frescura de su materias primas se obtiene gracias a su invernadero y de la pesca artesanal local.

Aprovecha los recursos locales para generar ingresos a la comunidad desde el aceite de coco y el arroz orgánico incentivando los cultivos y procesos enmarcados en la agro ecología en la región. Generando oportunidades para mejorar los ingresos y la calidad.

Festival Gastronomico Siembra Negro Pacífico

Coquí con aroma a vainilla.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Se realiza en el segundo semestre del año en el corregimiento de Coquí y tiene como principal objetivo el fortalecimiento de la gastronomía local, la construcción de identidad, la innovación de los productos, la articulación con campesinos y pescadores Involucra la vinculación de las comunidades en la estructuración del producto turístico gastronómico local, con la participación de veinticinco (25) cocineras tradicionales.

En los tres (3) días previos al festival se realizan capacitaciones con expertos invitados que comparten su conocimiento y experiencias con cocineras tradicionales y la comunidad local.

El día del festival se lleva a cabo una degustación de las recetas tradicionales y los nuevos platos resultado del intercambio de experiencias.

COCINEROS TRADICIONALES

- Beatriz Lozano Díaz
- Yina Valencia Potes
- María Martínez Murillo
- Maraldi Valencia Potes
- Edny Conto Martínez
- María Eugenia Goméz
- Ana Sánchez
- María Lila Caicedo
- Clara Inés Perea
- Enoe Ibargüen
- Carmen Evila Acosta
- Day Palacio Murillo
- Cruz Mélida Martínez
- Snith Rosso
- Marisol Moreno
- Male Rosso
- Janeth Alzate
- Eynel Pretel
- Eliza Martínez
- Fausto Moreno Bonilla
- Karen Martínez
- Mirley Murillo
- Greisy Pandales
- Eiser Valencia Gamboa

El Festival Gastronómico Negro Pacífico es un evento cuenta con una agenda académica con ponentes que aportan sus conocimientos desde la administración y la gestión de recursos, importantes para garantizar el éxito de un establecimiento o experiencia gastronómica.

Algunos ponentes teóricos que han compartido esta experiencia son:

Sandra Milena Ramírez:
Administradora hotelera docente en proyectos de integración social, mediante la puesta en marcha del turismo comunitario en varias regiones del país. Experta en reconocimiento y valoración del producto local.

Isidro Jaramillo:
Conferencista y consultor de hoteles, restaurantes y supermercados. Experto en calidad del pescado y su conservación.

Jair Díaz:
Experto en emprendimiento y desarrollo local.

REY GUERRERO

Preparaciones:
* Pescado fresco asado con la técnica de la hoja de plátano ancestral y patacones rallados
* Ceviche de pescado en leche de coco preparado en técnica sashimi, es decir, pescado en láminas.

OSCAR DEL BUSTO

Preparaciones:
* Ají de piña
* Salsa o mayonesa de maracuyá con hierbas de la región
* Conserva de jengibre y pepino
* Arroz con pesca del día y cerdo a la brasa
* Empanadas elaboradas en masa de hojaldre, rellenas de plátano maduro y salsa de lulo chocoano
* Pargo rojo frito con hogao ahumado en leche de coco, achín y ensalada de temporada con aderezo de remolacha.

JAIME RODRÍGUEZ

Preparaciones:
* Pescado curado de la región, (para la temporada se seleccionó la sierra) con sal y caldo frío de arrayán, guayaba agria, guanábana y verdolaga
* Ensalada de jaiba con vegetales de sus huertas (implementando los productos estacionarios) y mayonesa de hierbas de azotea con leche de coco
* Crudo de piangüa con lulo chocoano mezclado con leche de coco y viche.

JUANITA TRESPALACIOS

Preparaciones:
* Torta de banano
* Pasta choux (repollitas con relleno de crema pastelera de vainilla y coco)
* Crema pastelera a base de vainilla y caramelo de coco
* Galletas de chocolate con mermelada de arrayán.

YULIÁN TELLEZ

Preparaciones:
* Tungos de envueltos en hojas de bijao y hojas de anís
* Plátanos calados
* Guiso de almejas con suero picante de leche de coco
* Cupcake de leche de coco
* Ensalada de churuleja.

CHARLIE OTERO

Preparaciones:
* Tamales de banano verde con relleno de encocado de pescado
* Colitas de tomate de árbol al vino, fortificado
* Natilla de ahuyama, leche de coco y vainilla nativa
* Casquitos de papaya verde en melao de maracuyá
* Torta volteada de piña chocoana.
* Pan de coco.

EDUARDO MARTÍNEZ

Preparaciones:
* Tortillas de yuca con salpicón de pescado y piel de yuca frita
* Aji de piña
* Empanadas de plátano verde
* Ensalada de lentejas con plátano maduro, y tomate con vinagreta de oreganón y albahaca.

ALEJANDRO CUELLAR

Preparaciones:
* Croquetas de lentejas con hierbas de zotea y ensalada de papaya verde
* Ceviche de atún con frijoles en leche de coco y barbacoa de noni.

ÁLVARO CLAVIJO

Preparaciones:
* Ceviche de churulejas con mayonesa de aceite de coco.

HEBERTO ELJACH

Preparaciones:
* Pargo rojo a la brasa marinado con mojo al viche y piña asada
* Pargo a la talla (al carbón)
* Chimichurri de hierbas de azotea con piña asada
* Dolmas de langostino envueltas en hojas de santamaría de anís
* Ceviche con atún frito.

LEANDRO CARVAJAL

* Pie de coco sin horno con dulce de arrayan.

RODRIGO PAZOS

* Ñoquis de yuca con pesto de la hoja de Santamaría de anís y bacalao.

JOSÉ MARÍA AJKAY

* Aguachile herbal y frutal de almejas y churulejas.

MEDARDO SÁENZ

* Coctel Cielo, Mar y Coquí.
* Fresco de mi Chocó.

POSADAS NATIVAS DE COQUÍ

Lugares llenos de magia donde se puede disfrutar de los sonidos de la naturaleza, junto con la tranquilidad de un paisaje inigualable, enmarcado de palmeras y una playa por descubrir.

Estas posadas son operadas por nativos del corregimiento, quienes brindan un servicio con la mayor calidez y hospitalidad, haciendo sentir al turista como en casa. Además de ofrecer un hospedaje confortable, cada posada brinda una experiencia gastronómica única y deliciosa.

POSADA DOÑA LUCRE

La posada es una construcción hecha con madera local, que ofrece un espacio cómodo y familiar, con capacidad para tres (3) personas.

Su anfitriona es una reconocida y gran líder comunitaria hace parte de distintos procesos como el restaurante Zotea, el costurero de golfo y el Museo de Saberes, como parte del grupo de música y plantas medicinales.

Es una gran sabedora de los poderes curativos de las plantas locales ofreciendo servicios como baños medicinales y preparaciones para llevar.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

POSADA SAZÓN COQUÍ

Es una de las posadas más acogedoras que se encuentran en el corregimiento, ubicada en pleno centro del pueblo con vista al mar y capacidad para hospedar a diez (10) personas. Su anfitriona, como la llaman de cariño, Mamá Cruz, ofrece excelente espacio de hospedaje y cuenta con uno de los mejores restaurantes locales, donde se preparan deliciosos platos combinando con ingredientes locales y algunas técnicas modernas.

Su azotea es un gran atractivo, pues allí surte las hierbas para dar sazón a sus preparaciones. Cruz Mélida Martínez, apasionada por la gastronomía, hace parte del proyecto comunitario “Zotea, experiencia culinaria”, como líder de cocina, y otros proyectos comunitarios como el Museo de Saberes.

sazon_coqui

POSADA PALO DE AGUA

Una posada nativa ubicada a pocos minutos del corregimiento de Coquí, el lugar perfecto para conectarte con la naturaleza viviendo entre el mar, la selva y el manglar.

Sus cabañas e instalaciones permiten vivir una experiencia inolvidable acompañada de su anfitrión, Fausto Moreno Bonilla, un líder de la comunidad y miembro de procesos comunitarios como Ecoguías, Zotea y muchos más. Un lugar con capacidad para quince (15) personas, con cabañas están pensadas para alojar tanto grupos de amigos, familias o parejas, todas con vista al mar y por supuesto, en una de las mejores playas del Golfo de Tribugá.

posadapalodeagua

POSADA BRISAS DEL MAR

La propietaria de la posada Las Brisas es Indelida Palacios, líder de la comunidad de Coquí y también coordinadora del centro gastronómico Zotea, proyecto comunitario que integra una escuela de saberes tradicionales.

Indelida posee una maravillosa calidez humana que hace de las vacaciones de los turistas una experiencia única.

Está posada está ubicada frente al mar, la casa ha sido construida con múltiples materiales de la región y cuenta con capacidad para nueve (9) personas.

Su gastronomía es exquisita, se elabora a base de mariscos y plantas de la región. Las costumbres de la comunidad se aprenden a través de los oficios que la familia residente invita a realizar.

POSADA EL CHOCOLATE

Llegar a la posada el chocolate es llenarse de magia, un lugar que brinda calor humano a través de una familia liderada por su anfitriona María Martínez, una mujer que lleva en sus manos el arte de preparar los mejores platos de su cocina tradicional, buscando que los clientes disfruten de sus deliciosos manjares.

La posada está construida a base de madera, con una capacidad para hospedar a ocho (8) personas, durante su estancia se comparten anécdotas del territorio que hacen más enriquecedora la estancia de los turistas.

POSADA LA CHURULEJA

Un espacio lleno de alegría para compartir en familia conociendo sus tradiciones y costumbres. La Churuleja está ubicada frente al mar, lo que brinda un espacio de relajación.

La totalidad de la construcción se realizó con materiales de la región especialmente a base de guadua, tiene capacidad para nueve (9) personas que son atendidas por sus propietarios. Su gastronomía es a base de mariscos, una comida totalmente orgánica con productos recolectados en la finca. La cocina es el parche en donde los visitantes y familia se integran.

La Churuleja tiene como proyecto liderar la recolección de plásticos .

la.churuleja

POSADA DAMAGUA PLAYA

Esta ubicada a quince minutos de la comunidad, su mayor particularidad es el descanso y el reencuentro con la naturaleza a través del silencio y el sonido de las aves. Cuenta con dos cabañas y capacidad para cuatro (4) personas, la alegría de su propietaria hace más armónica la estadía.

Damagua se encuentra frente al mar, en donde se puede dormir con el arroyo de las olas .

damagua.posada

MUSEO DE SABERES DE COQUÍ

El Museo es un escenario de visibilización de los procesos locales en el que se dignifican los oficios, saberes y recursos de manera que se genera una transferencia generacional en miras al fortalecimiento del tejido social e identidad cultural. Este espacio recibe a los sabedores de cada oficio. Mediante un proceso participativo se diseñan metodologías de capacitación para el fortalecimiento del saber y para la innovación de ocho (8) pedagogías de transferencia y arraigo al territorio. Genera exposiciones semestrales, acompañadas por artistas y formadores, materializando así una plataforma de intercambio de saberes, un aula viva enfocada en el fortalecimiento cultural de Coquí.

La casa de Ecoguías se activa a través del Museo de Saberes de Coquí por medio de un proceso de creación comunitaria.

Después de fases de sensibilización y mapeo del territorio, se dibujaron cinco (5) saberes que ocuparon los espacios de la casa.

El proceso de diseño y co-creación del espacio y de sus contextos, se desarrollaron alrededor de los siguientes saberes:

- Pesca artesanal.
- Expresión musical.
- Plantas medicinales.
- Tejeduría y artesanías.
- Gastronomía y agricultura.

CASA DE ECOGUÍAS DE COQUÍ

PESCA ARTESANAL

Es uno de los saberes más presentes en la cultura Pacífica y uno de los oficios vivos en la cotidianidad.

La pesca artesanal es necesaria tanto para la seguridad alimentaria como para los proyectos productivos y todos los relacionados con gastronomía local.

Los pescadores de Coquí ven la necesidad de compartir sus propias técnicas de pesca para el mar y para el río, de fortalecerlas y poder visualizar los procesos extensos de este oficio, sus herramientas, ciclos y potenciales.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Los Alabaos, cantos que acompañan los altares de la Virgen del Carmen, son una de las muchas expresiones musicales de la cultura del Pacífico.

Se buscan espacios para reunirse, realizar círculos de palabra y retomar sus tradiciones musicales.

En el territorio se comparten distintas formas de expresión musical con los niños y jóvenes de la comunidad, a través de la música y los bailes tradicionales se revive el folclor del Pacífico.

EXPRESIÓN MUSICAL

PLANTAS MEDICINALES

Las sabedoras, médicas tradicionales y parteras de la región, comparten sus experiencias alrededor de la investigación.

Con la instalación de azoteas tradicionales se generan valiosos procesos prácticos de siembra.

Se han documentado las cualidades de cinco plantas locales utilizadas como medicina cotidiana en la comunidad.

TEJEDURÍA Y ARTESANÍAS

La tejeduría con fibras naturales es uno de los oficios locales con más riesgo de pérdida en la transferencia generacional. El saber queda en manos de muy pocas mujeres, las cuales cada vez se encuentran más preocupadas ya que perciben una mayor dificultad en obtener la materia prima.

Con el apoyo de tejedores locales, de descendencia afrocolombianos e indígenas embera, rescatamos la importancia de retomar los procesos de extracción del tejido (Iraka) y transformación de la fibra.
Retomamos el uso de la hoja de plátano, coco, tetéra, iraca y moisés, como fibras existentes y de gran potencial para la innovación en las artesanías locales.

GASTRONOMÍA Y AGRICULTURA

Como uno de los procesos integrales sobre la gastronomía del pacífico y su escenario culinario autóctono, CONSTRUYE COLOMBIA inauguró dinámicas de encuentro entre la pesca, la agroecología y la culinaria, vivenciando algunas recetas existentes en la región.

Se expusieron y se compartieron algunos procesos como el de la agricultura arrocera de la zona y a su vez, el proceso y su transformación que va desde la cosecha hasta la mesa (desde el monte hasta el plato), convirtiendose en un envuelto de plátano y otras recetas más, compartidas directamente de las manos de las sabedoras.

Los sabedores de cada oficio reciben capacitaciones las cuales fortalecen sus propias dinámicas, en miras al mejoramiento y a la transferencia generacional de innovación.

Se realizan varias muestras de los procesos de transformación en reuniones que se realizan con el propósito de presentar exposiciones, y desarrollar conversatorios con cadencia semestral, construyendo un Aula Viva de Saberes Locales.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Coquí con aroma a vainilla.

ECOGUÍAS DE COQUÍ

Este grupo fue creado hace más de 20 años por jóvenes de Coquí. Su propósito es dar a conocer a los turistas el maravilloso ecosistema de manglar de este corregimiento, el cual es uno de los más conservados de Colombia, y ser una fuente de empleo para este grupo de personas. El tour comienza abordando una canoa en compañía de uno de los integrantes del grupo Ecoguías, el cual lo acompañará con su canalete durante 45 minutos de recorrido por este hermoso ecosistema, mientras relata algunos datos científicos del manglar, como las especies que hay en la zona con nombres científicos y comunes, flora y fauna asociada a este ecosistema; y comparte sus experiencias de vida costera. El recorrido también se extiende hacia una caminata ecológica a la maravillosa cascada de Bejuquillal, un encuentro mágico entre la selva, el manglar y el mar. “Recuerda que la vida acá es a ritmo de la marea”, dicen los ecoguías. Es por esto que nos invitan a hacer estos recorridos cuando la marea está subiendo.

Coquí con aroma a vainilla.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Según un mito embera, una joven indígena se sumergió sin autorización al mar y al hacerlo, se transformó en el mamífero más grande del mundo. Desde entonces, las ballenas vuelven cada año a las costas chocoanas a visitar a sus hermanos.
Desde julio hasta octubre las costas del Pacífico colombiano son visitadas por los cetáceos que aprovechan las aguas cálidas para aparearse y dar a luz.

AVISTAMIENTO DE BALLENAS

CASCADAS

BEJUQUILLAL

Caminar por la selva, reencontrarse con la naturaleza, contagiarse con el sonido de lo que no se ve, es volver a nacer dentro del vientre de la madre selva. A través de esta bella cascada ubicada en el medio de dos piedras, se experimenta un espacio de sanación perfecta, antes del regreso a casa .

BERRUGATERA

Está ubicada frente al mar, en este lugar se realiza una caminata relajante de dos horas por la playa, es un espacio único en el planeta en donde se puede disfrutar del mar y de esta bella cascada, con aromas a plantas naturales.
Llegar a la berrugatera es dejarse sumergir por los espíritus de la protección y la naturaleza.

MURALES

El Dulce de la Selva

Coquí recibe a sus visitantes con espacios decorados con murales que manifiestan la esencia del territorio, estas obras capturan en el tiempo la relación de la comunidad con su cultura, tradiciones y entornos naturales.

Manglar: Sala de Cuna

Sus coloridos murales van más allá de una expresión artística, son la consolidación de un vínculo emocional de la población con la tierra y sus productos.

Siembra Pacífico

Es por esto que uno de ellos se convierte en el símbolo oficial del festival “Siembra Pacífico” que tiene su conmemoración anual, con maravillosas muestras gastronómicas y artesanales que afianzan el legado cultural del Pacífico Colombiano.

TERMALES

Es un pequeño corregimiento de pescadores muy cerca de Coquí, allí se encuentra un centro turístico que lleva el nombre de Termales, debido a las aguas termales de las que puedes disfrutar en el lugar.

El centro es administrado por una organización comunitaria que mantiene el área limpia y opera un spa, cuya experiencia consiste en conectarse con los sonidos selváticos y un tratamiento facial. También cuentan con un restaurante con la oferta de los sabores del pacífico.

El centro fue desarrollado y financiado por el **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo**, quien aportó los recursos para la infraestructura y la capacitación de la comunidad para el aprovechamiento de su territorio.

Coquí con
aroma a vainilla

PAISAJES

OTRO ENCANTO DE COQUÍ

COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA
Ministerio de
Comercio, Industria
y Turismo
COLOMBIA
A LA MESA
GASTRONOMÍA
para avanzar
vanti
Más formas de avanzar