Pasto, 6 de noviembre de 2026

Turismo y desarrollo económico

Gastrodiversa 2026 abre sus puertas: tres días para descubrir los sabores de los cinco mundos de Nariño

Del 6 de noviembre, y hasta el domingo 8, Pasto será escenario del XI Encuentro Internacional de Sabores Andinos ***Gastrodiversa 2026****, una feria que reúne gastronomía, turismo, emprendimiento y cultura para fortalecer la economía y proyectar la riqueza del departamento.*

*** Más de 150 expositores participarán en la programación comercial y gastronómica de Gastrodiversa 2026.**

*** La agenda cultural reunirá más de 12 agrupaciones musicales, colectivos coreográficos, comparsas y murgas.**

*** Más de 30 empresas han iniciado o fortalecido sus actividades económicas a partir del impulso generado por Gastrodiversa.**

Desde hoy, la capital del departamento de Nariño, será el epicentro del encuentro de los sabores, saberes y tradiciones de los cinco mundos de Nariño. Hasta el domingo 8 de noviembre, propios y visitantes podrán disfrutar de **Gastrodiversa 2026**, el XI Encuentro Internacional de Sabores Andinos, una experiencia que integra gastronomía, turismo, formación, emprendimiento y cultura.

Este encuentro gastronómico, cultural y turístico se ha consolidado como una plataforma de encuentro para empresarios, emprendedores, cocineros, productores y actores del sector turístico. Su trayectoria ha permitido visibilizar las cocinas tradicionales, promover los productos locales, generar conexiones comerciales y convertir la diversidad cultural y productiva de Nariño en oportunidades para el desarrollo económico.

El Gobernador de Nariño, **Luis Alfonso Escobar Jaramillo**, ha destacado la trayectoria de Gastrodiversa y su aporte a la promoción de las cocinas locales, la circulación de productos regionales y el reconocimiento de la diversidad territorial. Este encuentro representa una oportunidad para proyectar la riqueza de Nariño y fortalecer su posicionamiento como destino turístico.

La programación comienza hoy viernes 6 de noviembre con una jornada académica que tendrá como escenario el Auditorio Comfamiliar Centro, ubicado en la carrera 25 # 17-83 esquina, antiguo hotel Agualongo. Chefs, cocineros y expertos nacionales e internacionales compartirán sus

conocimientos en conferencias, conversatorios y talleres sobre creatividad, innovación, identidad gastronómica y oportunidades de negocio.

Desde el mediodía, las actividades se trasladarán al Recinto Ferial, donde se desarrollarán talleres y demostraciones de cocina en vivo. Los asistentes podrán conocer experiencias relacionadas con la memoria gastronómica del litoral, las fermentaciones, la cocina criolla y nativa, las técnicas ancestrales de conservación y el legado de las cocinas tradicionales de Nariño.

El sábado 7 y domingo 8 de noviembre, Gastrodiversa continuará con su programación ferial, gastronómica y cultural en el Recinto Ferial. Los visitantes encontrarán espacios de exhibición comercial, muestras de productos, experiencias culinarias, talleres, concursos y cocina en vivo, con la participación de más de 150 expositores.

La música y las expresiones culturales también serán protagonistas de este encuentro. Más de 12 agrupaciones, colectivos coreográficos, comparsas y murgas harán parte de una agenda que celebra la diversidad artística y las tradiciones de Nariño. Durante la jornada inaugural se destacan las presentaciones de Indoamericanto, Achiri Pambil y Lluvia y sus Soneros.

Desde el sector empresarial, Gastrodiversa representa una plataforma para dinamizar la economía y conectar diferentes actividades productivas. La participación de chefs locales junto a invitados nacionales e internacionales, así como la presencia de emprendimientos y empresas, fortalece las oportunidades comerciales y permite compartir la riqueza climática, agroalimentaria, agroecológica y turística del territorio.

La Gobernación de Nariño invita a la ciudadanía, a los visitantes y a los actores del sector gastronómico y turístico a participar desde hoy en **Gastrodiversa 2026**, una experiencia para disfrutar de la cocina tradicional, conocer nuevas propuestas, compartir saberes y reconocer la diversidad que hace de Nariño un territorio de grandes oportunidades.