

'Mesa para Trece' recorre Tolima en un viaje con sabor a tamal, lechona y quesillo



[Clic para ver el video](#)

- Este **sábado 7 de mayo a las 7:30pm** Canal Trece estrena el capítulo decimotercero de ['Mesa para Trece'](#), docureality gastronómico regional de 16 capítulos.
- Conducido por la chef **Leonor Espinosa**, embajadora de la gastronomía colombiana y distinguida como una de las mejores cocineras del mundo.
- Dirigido por **Santiago Díaz-Vence** y producido por Canal Trece, 'Mesa para Trece' es resultado de la incubadora de proyectos [Semillero Trece 2021](#).
- En este capítulo conoceremos al chef **Rodrigo Pazos**, quien descubre las tradiciones, saberes y sabores del Tolima.

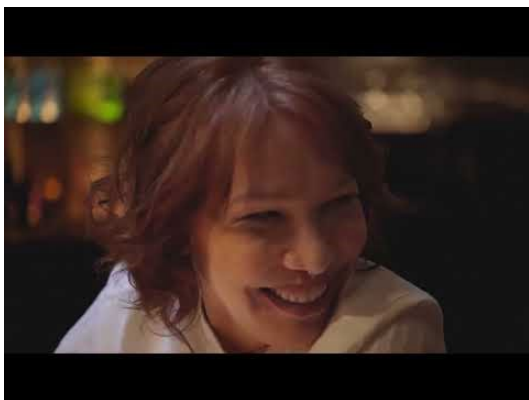
Mayo 3 de 2022. En este capítulo de 'Mesa para Trece' conoceremos al payanés Rodrigo Pazos, chef ejecutivo de Llorente en Bogotá, quien viaja al Tolima y junto con su tutora Martha Bajaire conocen un cultivo de guayaba manzana; trabaja como asistente de cocina en un restaurante de comida típica en El Espinal; aprende los secretos de un auténtico tamal tolimense, la lechona y el quesillo; trabaja en un taller de cerámica negra de La Chamba y finalmente visita la plaza de mercado de El Guamo.

Con estas experiencias, Rodrigo creó su plato 'Kanakoá' ('guerrero', en pijao) que conoceremos al final del capítulo, donde el chef reconoce la riqueza cultural y gastronómica del departamento: "La cocina del Tolima me sorprende por su sabor. Tiene un equilibrio entre el pescado y la carne. Por otro lado, aprender sobre la cerámica de La Chamba me enseñó que cada vez que uso esa vajilla estoy homenajeando a los guerreros y por supuesto a mis invitados."



Más sobre 'Mesa para Trece'

13 jóvenes cocineros emprendedores, propietarios de restaurantes en Bogotá y Cundinamarca visitan los departamentos de Huila, Vichada, Arauca, Boyacá, Caquetá, Putumayo, Meta, Guaviare, Casanare, Amazonas, Vaupés, Tolima y Guainía. Allí recorren sus sabores, visitan plazas de mercado, exploran recetas tradicionales y descubren una diversidad de productos en sus espectaculares paisajes. [Mira el tráiler aquí.](#)



"La cocina se narra bien cuando realmente se vive. Elegimos trece cocineros jóvenes. Cada uno deberá viajar a un departamento del país y allí de la mano de un guía local conocerá en las plazas de mercado los productos más reconocidos de la zona. El ganador será quien mejor logre reinterpretar al departamento y lo transforme en un plato único, de acuerdo con su estilo de cocina", señala Leonor Espinosa.

Leonor Espinosa elegirá 3 platos que serán evaluados y solo uno recibirá el reconocimiento como ganador de [‘Mesa para Trece’](#). A través de las redes sociales de Canal Trece será compartido un recetario virtual que podrá ser consultado por televidentes e internautas. [¡Descarga aquí el libro con las recetas que aprendieron los participantes y experimenta en tu cocina!](#)

Vocero:**Santiago Díaz-Vence**

Creador y director de ‘Mesa para Trece’

300 392 89 44

sdiaz@canaltrece.com.co

**No te pierdas el capítulo de ‘Mesa para Trece’ desde Tolima
este sábado 7 de mayo a las 7:30pm**

Dónde ver Canal Trece:

- Señal en vivo: <https://canaltrece.com.co/senal-en-vivo/canaltrece/>
- TDT: Canal 17.1 (HD)
- Claro: Canal 120
- Movistar: Canal 161
- Directv: Canal 149
- ETB: Canal 262
- Une: Canal 105

Sobre Canal Trece:

Somos el medio de comunicación público regional de mayor cobertura en Colombia. Creamos, producimos, emitimos y comercializamos contenidos y proyectos transmedia.

Visibilizamos e impulsamos la inclusión, diversidad y riqueza cultural de 14 departamentos del Altiplano Cundiboyacense, Orinoquía, Tolima Grande y Amazonía. Canal Trece es un *hub* de contenidos multipantalla con perspectiva joven.

Ofrecemos a nuestras audiencias información, cultura, entretenimiento, educación y fortalecimiento de la identidad de nuestras regiones. **Trece, somos más de lo que quieres.**

Para conocer más información sobre las novedades, lanzamientos y eventos de Canal Trece, ingresa a nuestra Sala de Prensa: <https://canaltrece.com.co/sala-de-prensa/>