



## **PETRA GÁMEZ BAQUERO, UNA MATRONA QUE TIENE LA SAZÓN Y EL TALENTO GASTRONÓMICO SANJUANERO**

La señora Petra Gámez Baquero, nació el 15 de diciembre de 1931 en el hogar conformado por Juan Gámez y Eulalia Baquero, la señora Petra tuvo 14 hermanos, Juan Manuel, Luis Jose, Ricardo, Joaquín, Aníbal, Águeda, Elvira, Rosa, Leonor Emilse, Eloísa “Icha”, Carmen, Ana, Yayिता, y Josefina.

Petra es casada con José Domingo Gámez de cuya unión nacieron María Mercedes, José Alberto, José Domingo, Rosa clara, Cilia Esther, Miriam Paulina, Gladis Marina, Luis Manuel, Fernando Nicolás y Leonardo Fabio.

La emprendedora Petra se le ocurrió el año 1971 crear en su propio hogar un restaurante de comida típica con el nombre “La gran PETRA GÁMEZ”.

Sanjuanero, Guajiro, vallenato o costeño que se respete siempre llegan a degustar los más exquisitos alimentos típicos de la región Caribe como el mondongo, la Asadurita de chivo y de cerdo, las chorizas, pasteles de Cerdo y gallina, chicharrones de cerdo, chivo, carne asada, churrasco, punta gorda, carne guisada, desmechada.

Entre sus clientes favoritos se encuentran muchos músicos y artistas del vallenato como Poncho y Emilianito Zuleta, Cocha Molina, Iván Zuleta, Iván Villazón, Israel Romero, Silvio Brito, Silvestre Dangond, Churo Díaz y Beto Zabaleta, igualmente podemos mencionar algunos artistas ya fallecidos como Rafael Orozco, Diomedes Díaz, José Arroyo, Jorge Oñate, Calixto Ochoa y Lisandro Mesa



Fue un 24 de junio, en la década del setenta, cuando se conoció con Tomas Alfonso Poncho Zuleta, quien, decidió degustar sus platos típicos deliciosos, juró que sería el cliente número del Restaurante la Gran Petra.

Debido a la amistad, y a la fidelidad de poncho con sus platos tí-

La señora Petra aprendió desde temprana edad de su madre Eulalia Baquero, todos los conocimientos ancestrales para poder diseñar y preparar los deliciosos manjares y exquisitos platos típicos, que tanto le gustan a sus clientes, su hija Cilia Esther, es el relevo generacional ya que se encuentra al frente de esta microempresa familiar, aplicando todo el conocimiento que aprendió de su madre, sin embargo, su madre, es quien la asesora con su sapiencia, sabiduría y experiencia, en todo lo relacionado con la cocina, preparación y sazón que lleva cada una de sus delicias gastronómicas que le ponen el sabor y buen gusto a sus comidas.

Cada vez que había caseta o concierto de los artistas vallenatos o costeños la señora Petra y sus hijas se acercaban hasta la caseta Internacional en la Calle del Embudo, con su tártara de venta de chicharrones, chorizos, arepas de queso, guiso de conejo, pasteles de cerdo y gallina.

picos, decidió nombrar a Petra, en la canción titulada “Lo que querías”, grabada en 1985, como reconocimiento a su talento en culinaria y gastronomía, recuerdo que el saludo dice: “Recuerdos a la Gran Petra Gámez, en San Juan, la que mejor prepara un pastel y un guiso de iguana”

Disfruta de uno de los mejores platos preparados en toda la Guajira: un perfectamente elaborado mondongo, una atrayente Asadurita de chivo y de cerdo, y un sorprendente cerdo guisado, la mejor carne asada, unas deliciosas chorizas, el mejor churrasco sanjuanero, pasteles de Cerdo y gallina, unos crocantes chicharrones de cerdo. Este restaurante es muy recomendable por su excelente personal, que atienden con buen trato, con cultura y esmero a todos los clientes nacionales y extranjeros, por eso decimos que Petra Gámez Baquero, es una matrona que tiene la sazón y el talento gastronómico sanjuanero.



**ALCIBÍADES  
NÚÑEZ**