18 octubre: Día de la Cocina en Cuba

Cuba celebra hoy el Día de la Culinaria con una industria de los viajes en ascenso y el interés de las autoridades por atraer a más viajeros interesados en las tradiciones de este país.

El Día de la Cocina Cubana se celebra cada 18 de octubre desde 1984 cuando una selecta representación de esta Isla recibió la Medalla de Oro por sus esfuerzos en las Olimpiadas culinarias realizadas en ese entonces en Fráncfort del Meno, Alemania Federal.

El equipo olímpico ganador de la Medalla de Oro estaba encabezado por el maestro y fundador de la Asociación Culinaria de la República de Cuba, Gilberto Smith, acompañado de los chefs José Luis Santana, Zoilo Benavides, Ramón Rodríguez y Luis García.

Las Olimpiadas constituyen el acontecimiento de esta especialidad turística de más alto nivel técnico en el plano internacional y se celebra cada cuatro años organizadas por la Asociación Mundial de Sociedades de Cocineros (AMSC), a la que pertenece este país.

El presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (Facrc), Eddy Fernández, aseguró que los más de 70 mil afiliados a su organización celebrarán con encuentros, catas, presentación de libros y otros eventos.

Dicha efemérides coincide con actividades de toda la semana, que además apuntaron al 16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación.

Esa fecha, decretada en 1979 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), implica el apoyo global a más de 868 millones de personas en el mundo con hambre.

Señaló que su entidad está dispuesta siempre a apoyar todas las acciones dirigidas a enfrentar esta situación en aras de reducir el hambre a su mínima expresión.

La Facrc constituye una de las entidades profesionales de referencia en cuanto al auge del turismo en la Isla, teniendo en cuenta la preparación de los alimentos como aspecto básico para la comprensión de la cultura de un país.

Esta Asociación apareció en 1972 y a partir de 1981, además de los chefs fundadores, se sumaron todos los trabajadores culinarios cubanos, bajo el status legal de la Ley 1320, transformada en la Ley 54 que agrupa a las asociaciones en ese país.

Además, se perseguía con su fundación agrupar a los jefes de cocina cubanos para luchar por la dignificación de la profesión y el desarrollo de la cocina en la Isla.

Por tanto, se correspondía situar a la cocina cubana en el pedestal que le corresponde para alcanzar el equilibrio con las de otras naciones.

La Asociación tiene como radio de acción todo el territorio cubano, además de ser miembro de la Federación Mundial de Asociaciones Culinarias (WACS, siglas en inglés), que agrupa a 67 países de los cinco continentes.

Su acción internacional se materializa mediante contactos, viajes, participación en eventos a nivel mundial y forma parte de la Federación Culinaria de América Latina y el Caribe.

---

https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/144711-18-octubre-dia-de-la-cocina-en-cuba

Radio Habana Cuba