Cocina cubana se destaca en Festival Varadero Gourmert

Varadero, Cuba, 28 jun (RHC) La décima edición del Festival Varadero Gourmert 2018 destaca la cocina cubana y promueve el rescate de sus tradiciones, la fusión de culturas y las mezclas con las nuevas tendencias de la gestión de alimentos.

El presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, Eddy Fernández, subrayó que enaltecer la culinara cubana y dignificarla es uno de los objetivos de este evento.

La cita se celebra en el Centro de Convenciones Plaza América, en el balneario de Varadero, considerado el principal polo turístico de sol y playa de este archipiélago caribeño.

Fernández estimó que pese a las nuevas corrientes gastronómicas como la cocina fusión, innovadora, o vegetariana, es necesario significar la cubana, y consideró que lo autóctono es trabajar con productos elaborados en la industria nacional.

Los viajeros que visitan la mayor isla de las Antillas buscan disfrutar de su comida, música, personas, en fin, un todo, apuntó.

Expresó que una de las cuestiones que no tenía identificada el Ministerio de Turismo (Mintur), es la presencia permanente de la comida insular en sus instalaciones, no obstante, es un compromiso revertir

esa situación, y para ello, se impulsan diversas acciones.

La reciente presentación de una propuesta para declarar la cocina cubana como patrimonio nacional es muestra de ello, señaló y agregó que para lograr ese objetivo se requiere el esfuerzo de todas las instalaciones y hasta las casas, lugares donde por excelencia se mantienen las tradiciones, y la sabiduría culinaria del país.

Significó que la memoria gastronómica de Cuba no está perdida y comentó que desde hace tres años se iniciaron las investigaciones para declarar la comida del patio como patrimonio, un tema en fase de análisis por las instancias correspondientes.

La propuesta, está avalada por el trabajo de más de dos décadas en la actividad, fundamentado con más de 40 testimonios de organismos nacionales e internacionales, quienes abogan por nuestra cocina.

Unido a estas acciones, se presentó el libro de los 30 platos emblemáticos de Cuba, donde se intenta identificar los de la comida cubana en cantidades, y su procedimiento para la elaboración, independientemente que se reconocen otras formas de hacer, una manera de homogenizar los alimentos, una estandarización.

Amplió el chef que actualmente confeccionan un texto sobre la cocina regional –occidente, centro y oriente- que contemplará 10 platos por cada provincia del país, unos 160, a los que se le unirán los 30 identificados anteriormente, es decir, la cifra alcanzará los 190.

Un tema que contribuye a su perfeccionamiento es la incorporación de los restaurantes bajo las nuevas formas de gestión no estatal, lo cual ha impulsado una emulación fraternal, en la que cada uno aporta lo mejor de sí en función de su actividad.

En otro orden, señaló Fernández que participará en un congreso mundial de chef de cocina en Malasia, del 9 al 14 de julio, donde se realizará una jornada de comida cubana, del 1 al 8 del propio mes.

Posteriormente, el 18 de octubre, día de la culinaria cubana, se celebrará un congreso en la isla, y entre las tesis que se presentarán está la mujer incorporada a la gastronomía, la cocina como patrimonio, la cocina de la nación caribeña, la superación técnica profesional y el código de ética de los cocineros, puntualizó. **(Fuente:PL)**

---

https://www.radiohc.cu/noticias/economia/165716-cocina-cubana-se-destaca-en-festival-varadero-gourmert

Radio Habana Cuba