Latinoamérica y el Caribe comparten su gastronomía en la Unesco (+Foto)

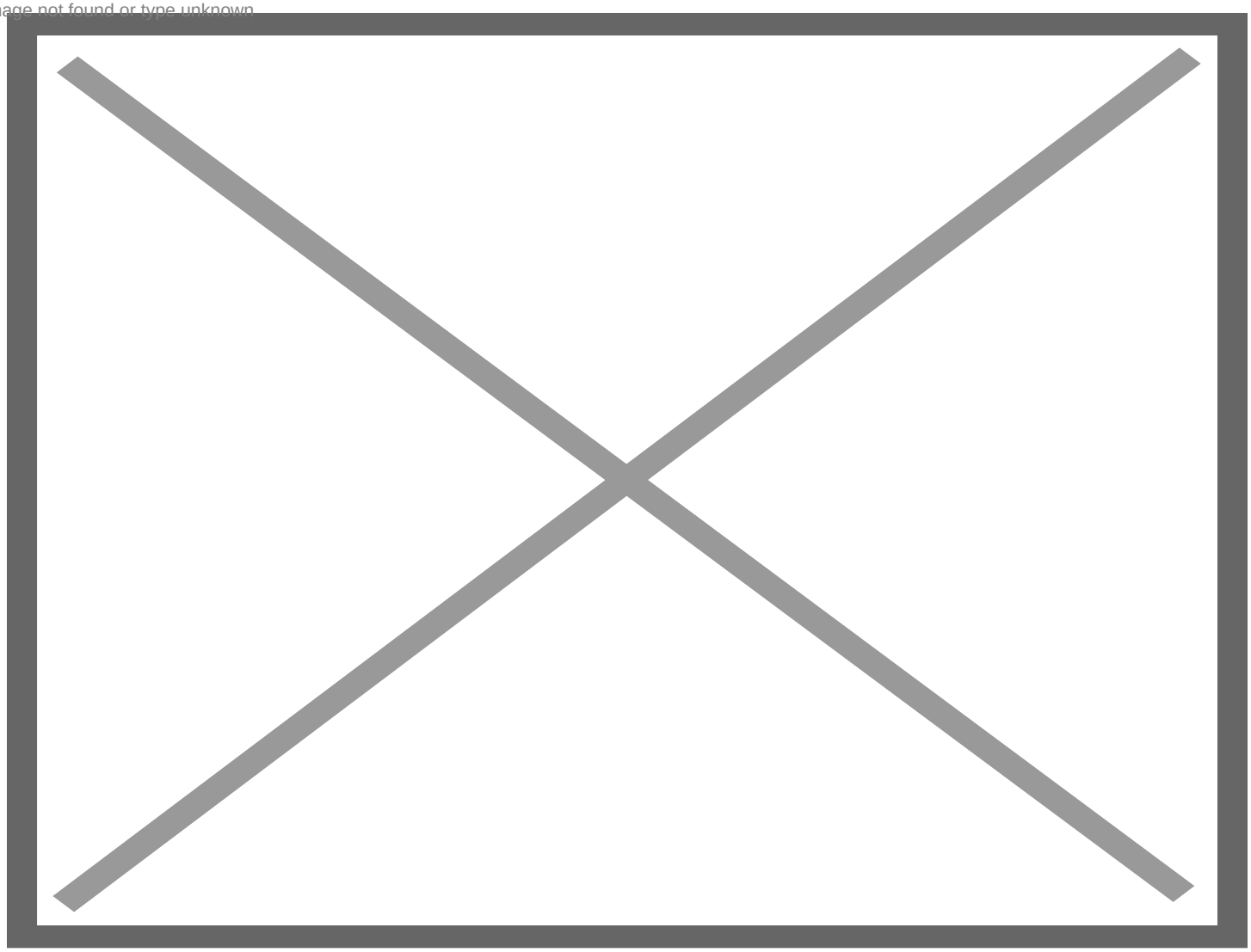
Semana de América Latina y el Caribe en la Unesco. (Fotos:PL)

París, 21 jun (RHC) Exquisitos platos y alimentos típicos de América Latina y el Caribe protagonizaron este miércoles en la Unesco un festival de gastronomía muy disfrutado por quienes tuvieron la oportunidad de degustarlos y de acercarse a un patrimonio singular.

Cuba, Chile, El Salvador, Guatemala, Paraguay, República Dominicana y otros países de la región compartieron su arte culinario y bebidas que los identifican, en la continuación de la Semana de América Latina y el Caribe en la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), jornadas inauguradas ayer en esta capital.

Uno de los invitados fue el casabe, basado en el milenario cultivo de la yuca, con ofertas de Cuba y República Dominicana, naciones que junto a Haití, Honduras y Venezuela presentaron el 31 de marzo ante la organización el expediente para inscribir la tradición de elaborar y consumir ese alimento en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Image not found or type unknown



Los dominicanos también provocaron una larga fila, sin que nadie se quejara, con sus moros de gandules, ropa vieja (carne de res desmechada) y jugo de tamarindo, mientras en el estand de al lado, sus vecinos caribeños de la mayor de las Antillas, atrajeron a muchos con el café y el ron cubanos.

Para no quedarse atrás, y en realidad no lo hicieron, Chile motivó un brindis con sus vinos Carmenere, Errázuriz y De Martino Viejas Tinajas Cinsault, y El Salvador estimuló el apetito a base de pastelitos de chucho, rellenos con pollo y vegetales.

La guerra fraternal ya estaba declarada, y todos los presentes en el gran salón de la sede de la Unesco se rindieron sin ofrecer batalla a los también irresistibles platos de Paraguay, la sopa vori vori, el mbejú (panqueque) y la chipa, una especie de pan salado.

Por su parte, Guatemala atacó con el chile relleno, los tacos fritos y el tamal de maíz con pollo.

La fiesta latinoamericana y caribeña incluyó además clases de la cueca chilena y una exhibición de las danzas tradicionales peruanas.

Ayer en la inauguración de la Semana de América Latina y el Caribe, la directora general de la Unesco, Audrey Azoulay, destacó la riqueza cultural de la región.

Qué mejor lugar que la Unesco para celebrar esa diversidad, en esta ocasión para rendir homenaje al patrimonio inmaterial de la región, en el contexto del aniversario 20 de la Convención del 2003 (para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial), afirmó.

La diplomática definió la riqueza de América Latina y el Caribe como un patrimonio que se canta, se baila, se degusta y se bebe. (Fuente:PL)

---

https://www.radiohc.cu/noticias/cultura/326217-latinoamerica-y-el-caribe-comparten-su-gastronomia-en-la-unesco-foto

Radio Habana Cuba