Crean aplicación móvil para cocina camagüeyana

Camagüey, 30 jul (RHC) Más de 30 platos típicos conforman la aplicación móvil Cocina Camagüeyana, que presentó el Centro de Capacitación del Turismo (FORMATUR) de la provincia, con el objetivo de contribuir al rescate de la tradición culinaria desde las nuevas tecnologías.

Disponible para el sistema operativo Android en teléfonos inteligentes, y en los idiomas español e inglés, la aplicación divide el contenido principal en las secciones de Entrantes, Platos principales y Postres, y ofrece recetas, modos de elaboración, fotografías y videos de práctica gastronómica.

Durante su lanzamiento, Iliana Cervantes Alonso, subdirectora de Investigación y Desarrollo en FORMATUR, explicó que el objetivo de la iniciativa es aportar conocimiento sobre ese arte que constituye un importante elemento de identidad.

Cocina Camagüeyana refiere que los rollitos de tasajo fueron un plato predilecto de la poetisa Gertrudis Gómez de Avellaneda e informa dónde se pueden degustar exquisiteces como el boliche mechado a la camagüeyana o el manjar principeño.

La aplicación fue presentada recientemente en el contexto de un taller convocado por FORMATUR y otras instituciones, para validar una propuesta de seis platos que identificarán a la amplia tradición culinaria camagüeyana dentro de las ofertas en hoteles y restaurantes estatales y privados.

En respuesta a ese proyecto convocado por el Ministerio de Turismo se eligió al ajiaco camagüeyano como uno de los más representativos.

Asimismo, clasificaron el arroz con frijoles a la camagüeyana, el matahambre -postre de yuca, huevo, mantequilla, vino seco y ajonjolí-, el rollito de tasajo, el boliche al estilo principeño y el pastelón a la camagüeyana, entre una lista previa de más de 60 propuestas. **(Fuente:ACN)**

---

https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/167875-crean-aplicacion-movil-para-cocina-camagueyana

Radio Habana Cuba