

Artechef N° 19: La cocina cubana como patrimonio vivo

Artechef19

La Federación Culinaria de Cuba presenta la edición número 19 de su revista Artechef en versión digital, un espacio especializado que combina cultura, historia y gastronomía, reafirmando el papel de la cocina como protagonista esencial de la identidad nacional.

En esta edición, la revista ofrece un amplio abanico de temas que reflejan la riqueza y diversidad de la cocina cubana:

- Agricultura y agrociencia: cómo la tecnología aplicada al cultivo garantiza alimentos de mejor calidad y sostenibilidad.
- Influencia africana: un análisis profundo de las raíces africanas en platos como el congri, el funche y el quimbombó.
- Cocina regional: un viaje por los sabores que distinguen cada territorio de la Isla.
- Conservación de alimentos: técnicas tradicionales y modernas, con recetas como el tomate en conserva y la mermelada de calabaza y zanahoria.
- Historia del ajiaco: la evolución de uno de los platos más emblemáticos de la nación.

El editorial recuerda con gratitud al chef Eddy Fernández Monte, expresidente de la Federación Culinaria de Cuba y fundador de la revista, cuya visión permitió consolidar este medio como referente culinario. Además, se destaca la participación de la Federación en el Plan de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional (Plan SAN), reafirmando su compromiso con la salud y el bienestar del pueblo cubano.

Artechef no solo es un espacio de reflexión y cultura, también funciona como guía gastronómica, con reseñas de restaurantes, cafeterías y bares en toda Cuba, además de artículos especializados y secciones fijas como Aprendiendo con el chef y el Recetario A lo cubano.

Le invitamos a descargar la revista [aquí](#):