

# Abogan culinarios tuneros por la defensa de la cocina local y cubana

## Culinaria

Las Tunas.- Los principales retos y potencialidades de la cocina cubana, fueron debatidos durante la quinta edición del Congreso de la Asociación Culinaria, que acogió el Complejo Cultural Recreativo Taíno en esta ciudad.

Eddy Fernández Montes, presidente de la organización a nivel nacional, destacó que en el territorio deben incrementarse las acciones de superación para promover los valores de la cocina local, desconocida para algunos, pero rica y diversa, que bien vale la pena disfrutar.

De igual modo, convocó a los afiliados a alcanzar el objetivo de convertir a la cocina cubana en patrimonio cultural de la nación que le dará, dijo, credibilidad, madurez y ayudará a posicionarla entre los destinos turísticos.

Cuba, aseguró, tiene mucho que enseñar al mundo en este aspecto pues posee una cultura gastronómica con influencias indígena, española, africana, china y árabe, lo cual puede ser un atractivo adicional para los visitantes.

Algunos delegados al congreso expusieron ejemplos de la gastronomía enriquecida, en busca de alternativas ante las limitaciones y carencias de algunas materias primas, como consecuencia del recrudecimiento del bloqueo impuesto por Estados Unidos.

Otros abogaron por utilizar productos y condimentos de cercanía y netamente ecológicos, sin componentes químicos que alteran el sabor de los alimentos y afectan la salud.

La mayoría de los participantes del quinto Congreso de la Asociación Culinaria coincidieron en que Las Tunas está entre las provincias con mayor cantidad de profesores de experiencia y que ahora tienen la misión de llegar a la base, de vincularse con los nuevos actores económicos, donde quiera que exista un cocinero.

Previo a la sesión teórica se efectuó una exposición de platos tradicionales, que tuvo la presencia de Manuel René Pérez Gallego, Miembro del Comité Central del Partido Comunista de Cuba y Primer Secretario en la provincia, y de Jaime Ernesto Chiang Vega, Gobernador.

Ambos, intercambiaron con los participantes y exhortaron a avanzar en la defensa de la cocina regional y cubana.

Tomado de Tiempo 21