

Cocineritos del Futuro concluye otra etapa

Culinaria

Con el cierre del verano también concluyó otra fértil etapa de encuentros y clases para los 25 Cocineritos del Futuro, un interesante movimiento que por cinco años asesoran los chefs de la Asociación Culinaria de Camagüey (ACC).

Cada víspera del período estival la entidad oferta gratuitamente matrículas para este círculo de interés, que siempre integran mayoritariamente alumnos de la Educación Primaria del municipio Camagüey y algunos de otros territorios, en esta ocasión uno de Esmeralda.

Mediante seis encuentros en los meses de julio y agosto ellos participaron en la elaboración y presentación de platos criollos, locales y nacionales, a la vez que se motivaron con prácticas y teorías para adentrarse desde sus cortas edades en este oficio de carácter universal, con un amplio campo laboral.

A modo de despedida temporal los cocineritos se encontraron el último sábado en la calle Owen, entre San José y Esteban Varona, para presentar junto a sus profesores sabrosos alimentos a los cederistas del barrio.

En la mesa popular exhibieron y degustaron con los presentes las conocidas *yemitas* de huevo y harina, brochetas de frutabomba, guayaba y melón, arroz con leche, panes de figuras, pizza de queso y embutido, más otras ofertas alimenticias, entre ellas la más llamativa fue una harina de maíz dulce con cobertura de mermelada de guayaba.

Los chefs Steve Williams Ballester Peña y Gregorio Hidalgo, a modo de terminación del programa hablaron a los pequeños matriculados y del vecindario sobre la cocina cubana y su importancia actual, siempre con el ánimo de despertar mayor motivación por el quehacer culinario.

Danoris Lafita, presidenta de la ACC y otros miembros de su directiva entregaron diplomas de participación a quienes finalizaron el curso.

culinaria1

culinaria1

[culinaria2](#)
culinaria2

[culinaria6](#)
culinaria6
Referencia