

Jornada resalta valores de la cocina cubana

Curso cocina

Darle el valor que merece la cocina cubana, fruto del devenir histórico y el mestizaje de culturas, es el objetivo de una jornada que desarrollará la ciudad, a propósito del 18 de octubre.

En esta ocasión, el Día de la Cocina Cubana está enfocado en la socialización e intercambio de conocimientos, acorde con las circunstancias en que se realiza.

La semana, que se desarrollará entre el 16 y el 21 de octubre, tiene como antesala acciones dirigidas a la reanimación del malecón, con la participación a lo largo de todo el litoral de las empresas provinciales del sector.

Según explicó Mercedes Conyedo Herrera, vicepresidenta del Grupo Empresarial de Comercio Interior Habana (GECIH), tiene como objetivo destacar la cocina cubana como patrimonio inmaterial de la nación y reconocer y dignificar a los hombres y mujeres que se desempeñan en esta profesión.

En las actuales circunstancias, destacó la vicepresidenta del GECIH, la celebración de esta jornada "tiene mayor importancia, porque, con la Asociación Culinaria al frente de esta misión, diseña nuevas y económicas recetas, se elaboran comidas y productos de línea económica para la población".

En el actual contexto, agregó, la jornada está caracterizada por conversatorios sobre comida criolla y comida regional, visitas a escuelas y encuentros con niños y jóvenes sobre soberanía alimentaria y cocina cubana, la realización de algunas ferias de pequeño formato en barrios con determinada vulnerabilidad social y económica.

Para su realización, se ha convocado a los municipios a fomentar las elaboraciones y el aprovechamiento óptimo de los recursos en los territorios y donde existan las condiciones se realizarán encuentros de técnicas comerciales, señaló Conyedo.

Para la vicepresidenta del grupo empresarial, es muy importante realizarla porque es una manera más de mantener la creatividad en la cocina y dignificar el espíritu creador del pueblo y los trabajadores de la gastronomía con esas iniciativas innovadoras.

El programa de la jornada incluye conferencias magistrales en la sede de la Asociación Culinaria de La Habana, relacionadas con los platos emblemáticos de la cocina criolla cubana, con participación de asociados y trabajadores del sector (día 16) y panel culinario en la Casa de la Cultura del Cotorro, donde se interactuará con los miembros de las asociaciones culinarias, cocineros y elaboradores de la gastronomía del territorio.

Otras acciones a propósito del Día de la Cocina Cubana serán la visita al proyecto culinario Espátula de Oro, para la elaboración de platos típicos de la cocina cubana con productos nacionales, encuentros con jóvenes de la Sociedad Científica del Instituto Politécnico de elaboración de alimentos Antonio Guiteras Holmes y los niños del círculo de interés y presentación de platos relacionados con la comida criolla cubana, con los niños del círculo de interés Gilberto Smith Duquesne, de Centro Habana.

El acto central por el Día de la Cocina Cubana será el 18 de octubre con la participación de asociados y culinarios del sector en la Asociación Culinaria Provincial, mientras que el día 19 se organizará un encuentro, en la Asociación Culinaria de Guanabacoa, con alumnos del curso de cocina cubana.

Como parte de la jornada, que se entrelaza con el Día de la Cultura Cubana, el 20 de octubre, en el círculo infantil Camilo Cienfuegos se realizará una exposición de platos relacionados con las diferentes ofertas que se pueden elaborar para niños en los restaurantes de la capital, en coordinación con el Ministerio de Educación.

El Consejo Nacional de Patrimonio del Ministerio de Cultura declaró a la cocina criolla cubana Patrimonio Cultural Inmaterial de la nación, el 18 de octubre de 2019, durante la clausura del VII Festival Culinario Internacional, que sesionó en La Habana.

Referencia