

Celebrado primer encuentro de técnicas gastronómicas en Sancti Spíritus

Culinaria Sancti Spíritus

Aprendizaje y experiencia caracterizaron el desarrollo del Primer Encuentro de Técnicas Gastronómicas desarrollado en la ciudad cabecera espirituana como parte de la jornada de homenaje a la cocina cubana, declarada el 18 de octubre del 2019, Patrimonio Cultural de la Nación.

Durante la presentación del evento Rafael Lechuga, Presidente de la Asociación Culinaria de la República de Cuba en Sancti Spíritus informó sobre las múltiples actividades desarrolladas como parte de la jornada de homenaje, la cual tiene lugar en toda la isla, entre el 16 y el 21 de octubre y en la que se incluye, además, el Día de la Cultura Cubana.

Sabor, colorido, presentación y habilidades culinarias constituyeron algunos de los elementos que tuvo en cuenta el panel de jueces —conformado por integrantes de la propia Asociación y otros expertos invitados— a la hora de determinar los ganadores, entre los cocineros que representaron a diversos restaurantes de la red de la gastronomía estatal de los distintos municipios.

El propio Lechuga hizo una amplia explicación del porqué se declaró en la isla el Día del Chef, en reconocimiento a los seis participantes que asistieron y ganaron, por única vez, la Olimpiada de Cocina desarrollada en Alemania, en 1986.



Rafael Lechuga, presidente de la Asociación Culinaria de la República de Cuba en Sancti Spíritus intercambió con los participantes al evento.

Asistentes de casi todos los municipios espirituanos se dieron cita este 18 de octubre en el Ranchón Plaza Cultural, de Olivos I, para intercambiar experiencias, elaborar y presentar sus elaboraciones a partir de productos que están al alcance de todos en los momentos actuales. Ariel Fernández Martín, director del Grupo Empresarial del Comercio en Sancti Spíritus, llamó a desarrollar iniciativas que permitan mejorar el servicio y las ofertas.

En esta ocasión resultó ganador del primer lugar Didier Jiménez Salas, de Cabaiguán, con una trilogía de dulces criollos que demuestran el empeño por rescatar platos de la cultura canaria, como el arroz con leche, la frutabomba con queso y el casquito de guayaba relleno con mermelada. Mientras el segundo premio fue para Aida Zarata, de Yaguajay, con los suspiros de harina en almíbar, y el tercer escaño lo ocupó Niorquel Cervantes, de Taguasco, con el plato ropa vieja y yuca con mojo.

Igualmente, se entregaron tres reconocimientos a los representantes de Sancti Spíritus, Fomento y Jatibonico que elaboraron platos de la comida criolla y otros que se han incorporado como son: el cerdo asado yayabero, el bistec grille y el arroz frito.

Durante el desarrollo del evento, la Asociación Culinaria entregó la medalla de la Amistad Culinaria a Teresa Rodríguez Valdés, considerada la chef más longeva del territorio. Mientras que con la medalla Al mérito Culinario fueron reconocidos Marcelo Prado, Iraida Serafín y Feliberto Díaz.



La medalla de la Amistad Culinaria fue entregada a Teresa Rodríguez Valdés, considerada la chef más longeva del territorio.

En sus palabras finales Rafael Lechuga destacó la labor de capacitación que desarrolla la Asociación Culinaria de la República de Cuba en Sancti Spíritus en aras de elevar el nivel profesional de los chef y demás personal vinculado a esta actividad, así como la calidad de las elaboraciones y variedad de platos que se ofertan a la población mediante la red de restaurantes de la provincia.

Tomado de Escambray