



Cocina cubana, patrimonio inmaterial de la nación **Autor:** Maykel Espinosa Rodríguez **Publicado:** 18/10/2018 | 10:51 pm

## **Convocan al segundo taller de chef, Gastrocult Cuba 2020**

La defensa de la cocina cubana como patrimonio inmaterial de la nación se mantendrá como objetivo central. El primer taller sesionó del 8 al 10 de enero, en el hotel Grand Iberostar Packard

**Publicado:** Viernes 11 enero 2019 | 12:38:27 am.

**Publicado por:** Minerva Hernández Basso

La defensa de los valores de la cocina cubana como patrimonio inmaterial de la nación constituirán el objetivo primordial del segundo taller de chef, Gastrocult Cuba 2020, que abundará en temáticas acerca de la decoración artística de los platos en sus presentaciones.

Igualmente, destacará la influencia de la comida italiana en la cubana y se dedicará al aniversario 200 de la Academia de las Artes Plásticas San Alejandro, de La Habana.

El propósito de reconocer a la culinaria nacional también centró las jornadas de la primera edición que finalizó este jueves, luego de tres días de sesiones con clases magistrales a cargo de prestigiosos chef de Cuba, España, México, Perú y la India país al que se dedico la cita de este año.

El hotel Grand Iberostar Packard, de La Habana fue la sede de esta convocatoria de la agencia promotora de turismo cultural Paradiso, a partir de un taller que ya forma parte del catálogo de cursos y eventos académicos que asume anualmente.

Al referirse a la necesidad de trabajar en pos de lograr que la cocina cubana sea declarada Patrimonio de la Nación, Gladys Collazo, presidenta del Consejo Nacional de Patrimonio Cultural Cubano refirió que se requerirá de mucho tiempo y de la

participación de numerosos expertos para organizar el expediente demostrativo con rigor científico.

En su opinión “estamos en un excelente momento y gracias a estos eventos que permiten unir estos temas para seguir trabajando y hacer que este año se puedan identificar las comidas y bebidas tradicionales que pueden formar parte del patrimonio cultural de Cuba”, explicó.

En declaraciones a **Juventud Rebelde**, Eddy Fernández Monte, presidente de la Federación Culinaria de Cuba precisó que el proyecto presentado contiene una indagación bastante abarcadora y específica que demuestra la transculturación de la cocina cubana y las influencias que le dieron origen a partir de preparaciones típicas de los aborígenes, así como las españolas, africanas y chinas, entre otras.

Sobre este tema refirió que «la cocina de nuestro país es rica porque agrupa esas influencias y se representa en diferentes platos, esa es la fortaleza de nuestro país y por eso cuando los visitantes llegan encuentran creaciones de diferentes culturas».

Uno de los aportes de la Federación Culinaria, según Fernández, ha sido de la identificación de los 30 platos emblemáticos del país y los 10 platos típicos de cada provincia, demostrativos de la vigencia de la comida regional en la Isla.

Confirmó que «no se trata de un plato, sino de comida criolla con la confluencia de culturas, con su mestizaje y quizá el secreto está en que no se sabe qué por ciento tiene cada mezcla”. Según sus palabras, para darle un respaldo científico-investigativo a la solicitud de declarar a la cocina cubana como patrimonio inmaterial de la nación es imprescindible convocar a muchos organismos del país a participar en esta temática, “porque la cocina tiene su complejidad y gran impacto en la población», aseveró.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2019-01-11/convocan-al-segundo-taller-de-chef-gastrocult-cuba-2020>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde