

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Entre los tipos de literatura más buscados por los lectores destacan los infantiles y los culinarios. Autor: Roberto Ruiz Espinosa
Publicado: 21/09/2017 | 06:50 pm**

Libros que entran por la cocina

El proyecto Cocina y cultura alimentaria, que dirige la especialista Wally Thompson y coordina el chef Enoch Tamayo, se ha instalado en el Pabellón I 5 del Complejo Morro Cabaña, para hasta el 18 de febrero ofrecer paneles, conversatorios, degustaciones

Publicado: Jueves 16 febrero 2017 | 12:27:08 am.

Publicado por: Frank Padrón

Si hubiera que designar sin demasiada investigación los dos tipos de literatura más buscados por los lectores en las ferias del libro (tanto la capitalina como las de provincia) ellos serían: los infantiles y los culinarios.

Atendiendo a esto último, el proyecto Cocina y cultura alimentaria, que dirige la especialista Wally Thompson y coordina el chef Enoch Tamayo, se ha instalado en el Pabellón I 5 del Complejo Morro Cabaña, para hasta el 18 de febrero ofrecer paneles, conversatorios, degustaciones y —continuemos hablando en la terminología respectiva—, el «plato fuerte»: varias editoriales están notablemente representadas con volúmenes sobre la materia: Ácana, Cauce, Abril, Capiro, Nuevo Milenio, Artechef y Oriente, una de las vanguardias en esta línea; sin olvidar la del proyecto comunitario Conservación de alimentos, que desde hace tiempo conducen los muy laboriosos Vilda Figueroa y José Lama.

No faltan a la cita (¡faltaba más!) autores y expertos que abundan en las temáticas abordadas, que van desde las especias y sus propiedades desconocidas o las virtudes del vino y la leche de cabra, hasta las interioridades de la comida criolla, pasando por recetas típicas villaclareñas o las relaciones entre obesidad y salud, todo dentro de la sección Páginas a fuego lento.

Una de las actividades más atractivas que ha programado el proyecto son las que se agrupan bajo el rubro Degustando la palabra, con paneles y conferencias que versan sobre los más disímiles aspectos, digamos: Por una transformación social holística: conciencia y cultura agroalimentaria, Cocina molecular; Avicultura familiar, otras especies que puedes criar; ¿Qué sabes acerca del huevo?, Impacto de las enfermedades de transmisión alimentaria; La coctelería mambisa y Los efectos del cambio climático, entre otras muchas.

También el sitio web Cubapaladar diserta, mediante parte de su equipo, sobre la fructífera experiencia de dos años ejerciendo la crítica culinaria.

En las mesas nombradas Cocina demostrativa, quienes asisten a la FIL hallan, por ejemplo, los resultados de cuatro décadas de experiencia respecto a la innovación sostenible en alimentos; nuevos descubrimientos en torno al café o las experiencias a compartir de restaurantes célebres, como El mesón de la flota, Siete mares y Santy. Y tanto dentro de este acápite como en Degustando la palabra se imparten conferencias y recreaciones de platos en torno a un gran gourmet de las letras cubanas: José Lezama Lima.

En fin, que la teoría en torno al siempre apasionante tema de la comida y la bebida tienen en la Feria una representación amplia, variopinta y (para emplear otro adjetivo culinario) enjundiosa. Connotados chefs, nutricionistas, biólogos, escritores... del patio y de otros países, nos esperan desde las 10:30 a.m. en el I 5, para enseñarnos, libros y charlas mediante, a alimentarnos mejor y confirmar que la buena mesa continúa siendo uno de los placeres mayores de la existencia.

<http://www.juventudrebelde.cu/cultura/2017-02-16/libros-que-entran-por-la-cocina>