

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**La popular cantante Haila María Mompié deleitó a los asistentes con su receta de crema de maíz. Autor: Juventud Rebelde
Publicado: 15/01/2019 | 09:09 pm**

Para que nuestra cocina sea reconocida Patrimonio Cultural Inmaterial

El taller Gastrocult, celebrado recientemente en la capital cubana, aportó evidencias para que nuestra cocina sea distinguida por la Unesco con una categoría que ya recibieron cuatro manifestaciones artísticas: la tumba francesa, la rumba, el punto cubano y las parrandas de la región central de la Isla

Publicado: Martes 15 enero 2019 | 09:20:00 pm.

Publicado por: Aracelys Bedevia

Sobran razones para que la cocina cubana sea declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, hacer realidad este sueño, como dijo Gladys Collazo, presidenta del Consejo Nacional de Patrimonio Cultural, requiere tiempo y esfuerzo.

No bastan los avales. Hay que trabajar y demostrarlo. Desde hace dos años se prepara un expediente para incluirla en la lista de patrimonio local, por la variedad de riquezas en distintas regiones del país.

El taller Gastrocult, donde el único lujo fue el inmueble, confirmó su diversidad y la importancia de defenderla. El evento, recién celebrado en el capitalino hotel Iberostar Grand Packard, aportó evidencias para que nuestra cocina sea distinguida por la Unesco con una categoría que ya recibieron tres manifestaciones artísticas: la tumba francesa, la rumba y el punto cubano.

Gastrocult puso sobre la mesa la experiencia de nuestros mejores chefs y permitió compartirla con los participantes. Porque de eso se trata: de demostrar que es parte de nuestra cultura, la cual tiene una gran

influencia en el modo de preparar los alimentos, en términos de conocimientos, la forma de elaborarlos, y los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Según explica la Unesco, en su página web, el patrimonio cultural inmaterial es «tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo; integrador, representativo; y basado en la comunidad». Todo ello define la culinaria cubana y puede ser argumentado.

Además, «la importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación.

«El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional».

Vale también mencionar que su comprensión contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

Eddy Fernández Monte, presidente de la Federación Culinaria de Cuba, ha afirmado que hasta el momento se han identificado 30 platos emblemáticos del país y los diez platos típicos de cada provincia, demostrativos de la vigencia de la comida regional en la Isla.

«No es un plato en específico lo que nos distingue, sino nuestra comida criolla, que tiene influencias de varias culturas, con su mestizaje. No se sabe qué por ciento tiene cada mezcla. Quizá en eso está el secreto», precisó Fernández.

El proyecto presentado, dijo, demuestra la transculturación de la cocina cubana y las influencias que le dieron origen, a partir de preparaciones típicas de los aborígenes, así como de las cocinas china, española, africana....

La riqueza de nuestra cocina, agregó Fernández, está en su capacidad de agrupar esas influencias y representarlas en diferentes platos. «Es imprescindible convocar a muchos organismos para que sean partícipes de este empeño», enfatizó.

Es por eso que a la campaña liderada por nuestros chefs se han sumado artistas e importantes especialistas relacionados con la temática. Como precisó la presidenta del Consejo de Patrimonio Cultural, para organizar el expediente demostrativo, con rigor científico, se requiere de la participación de numerosos expertos.

Estamos en un excelente momento para hacerlo, afirmó Gladys Collazo. Gastrocult lo ha demostrado. Eventos como este, indicó Collazo, permiten compartir experiencias y seguir trabajando para que este año se puedan identificar las comidas y bebidas tradicionales que pueden formar parte del patrimonio cultural de Cuba.

Bien vale la pena apostar por este sueño, pues como dice la Unesco en su sitio web, «ninguna sociedad puede prosperar sin cultura, y sin esta ningún desarrollo puede ser sostenible».

La próxima edición del taller será en enero de 2020. Su objetivo seguirá siendo el mismo: defender los valores de la cocina cubana como patrimonio inmaterial de la nación. No obstante, se abundará en temáticas acerca de la decoración artística de los platos en sus presentaciones; se destacará la influencia de la comida italiana en la cubana y estará dedicado al aniversario 200 de la Academia de las Artes Plásticas San Alejandro, de La Habana.

<http://www.juventudrebelde.cu/cultura/2019-01-15/para-que-nuestra-cocina-sea-reconocida-patrimonio-cultural-inmaterial>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde