
Panamá cocinará el patacón más grande del mundo

01/08/2019



En conferencia de prensa ofrecida este miércoles, Sabrina Naimark, directora de Impacta, organización que lidera la iniciativa, aclaró que esta será la primera vez en la historia de los Guinness World Records que quedará registrada la hazaña de cocinar un patacón de 220 libras.

Para ello está previsto que participen 134 miembros de esa comunidad, quienes utilizarán 850 plátanos sembrados en sus tierras, mil 500 litros de aceite y una olla especial de 3,5 metros de diámetro, diseñada por Carolina Arango, del proyecto Trasto, y la primera de su clase fabricada en Panamá.

'Me ha tocado idear la forma de lograr esta hazaña, con la cual queremos impactar una comunidad indígena, poner a nuestro país en el mapa con un récord y promover la gastronomía panameña, ya que el patacón es parte de la comida de todos los panameños', expresó la chef Rachel Pol.

Precisó que la idea, prevista para el 16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación, es que el patacón mida dos pulgadas de grosor y se elabore con todas las de la ley, para lo cual 'ya hemos hecho pruebas en aras de lograr la masa adecuada'.

Arango resaltó el arduo trabajo en equipo aún sin concluir para diseñar la olla, la cual deberá ser transportada en partes para soldarla finalmente en la comunidad, dado su gran volumen, en tanto se necesitan al menos seis hombres para moverla.

Según la joven abogada Sara Omi, autoridad tradicional del Congreso General Emberá de Alto Bayano, la propuesta es una oportunidad única de mostrar al mundo nuestras costumbres y cultura, las cuales son impactadas por la modernidad y la vida capitalina, especialmente entre los jóvenes.

'Nos estamos preparando para este evento, que permitirá dar a conocer quiénes somos, cómo vivimos y compartimos', además de mostrar los atractivos naturales, turísticos y las tradiciones culturales originarias de la comarca, ubicada en el distrito de Chepo, apuntó.

Explicó que para este inédito récord construyeron un área, en un terreno sin uso, que con posterioridad será un centro cultural, gracias a la ayuda de Impacta, una plataforma social.

'Preparar el patacón más grande del mundo en Ipetí permitirá que las personas conozcan, además, sobre la gastronomía emberá, comunidad que cada año siembra gran cantidad de plátano para su consumo local, pues solo el cinco por ciento de la producción es dedicada a la venta.

Subrayó los diferentes platos que elaboran a partir de este producto (sancochado, patacones, asado, en puré y tajadas), esencial en sus comidas y que maduro lo beben en chicha (bebida refrescante).
