
Declaran a la cocina cubana como Patrimonio Inmaterial del mundo

03/04/2017



Al dar a conocer en esta capital el correspondiente decreto, el Chef Claudio Ferrer, director Continental de las Américas e Islas del Caribe de ese organismo, destacó que la cocina de la Mayor de las Antillas se reconoce por la forma, conocimiento, sabor y técnicas que han transmitido de generación en generación.

En presencia de directivos de esa entidad de visita en La Habana hasta el jueves seis para intercambiar con autoridades locales, abundó que la cocina cubana ha mantenido sus tradiciones a lo largo de los años y es muy apreciada a nivel internacional.

Subrayó que mantiene la influencia de diferentes culturas, lo que le da un toque de distinción único en su sabor, por lo que el valor universal gastronómico, el carácter insular de Cuba, permitió que llegaran influencias de todas partes del mundo, que fueron positivas y se incorporaron de manera natural.

A partir de su estudio, precisó el funcionario de Worldchefs, vemos que mantiene sus platos tradicionales, los cuales se aplican a diferentes manifestaciones, ya sean festivas, sociales o religiosas, utilizando sus productos autóctonos.

No solo distinguimos el sabor también de la calidad de la cocina cubana, elaborada por la organización de chefs y su personal culinario especializado, los cuales se encuentran agrupados en la federación y que tiene más de 40 años de vínculos profesionales, añadió el ejecutivo.

Cada día de la cocina cubana avanza hacia etapas más científicas y técnicas, basada en la necesidad de incremento de alimentos, sociales y dietéticamente balanceados, en funciones de diferentes edades, esfuerzos físicos del hombre y condiciones climatológicas de cada región, manifestó.

En ese sentido, Ferrer agregó que aquí no solo se mantiene una sola cocina, que responde a la cultura antigua de alimentarse, sino al desarrollo actual de nuevas tecnologías que logran productividad, higiene en la manipulación de los alimentos y aprovechamiento al máximo de los nutrientes en los procesos de cocción y en la prevención de enfermedades tóxico y alimentarias.

Significó asimismo la tramitación que ha hecho su organización a entidades en otros países, que solicitan la participación de chefs y restaurantes de la isla para asistir a la semana de cocina cubana, olimpiadas, ferias y demás eventos, lo que demuestra que esa cocina gusta en todos los rincones del mundo.

Cornelia Volino, secretaria general de WorldChefs, adelantó que esperan implementar aquí uno de los programas de su organismo conocido por Entrenador de Entrenadores, de Sustentabilidad y de Certificación de Chefs, concebido para preparar y capacitar cocineros, principalmente jóvenes.

Queremos apoyar a Cuba en su empeño de dignificar su cocina con diferentes acciones, ayudar a la comida criolla y darle su realce, que la cocina cubana transfiera las barreras a otras naciones, sentenció.

Eddy Fernández Monte, presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC), agradeció a WorldChefs por el reconocimiento, al tiempo que destacó la necesidad de incrementar los culinarios de la isla, ante el aumento constante del turismo y de los restaurantes privados.

Señaló que aunque Cuba hoy está de moda en el mundo “no podemos esperar a que pase de moda, por lo que si recibimos más turismo, tenemos que preparar el personal que atiende a el vacacionista, y por tanto, debemos trabajar para tener recursos humanos preparados y calificados”.

La delegación de Worldchefs se reunirá esta semana con los ministros cubanos de Turismo y de Comercio Interior, entre otras actividades.
