

---

Cocina artística, arte milenario presente en Varadero Gourmet

29/06/2018



La cocina artística, como se denomina esta modalidad culinaria, utiliza varias técnicas e ingredientes y la duración de sus confecciones, totalmente comestibles, pueden alcanzar hasta los seis meses, explicó aquí a Prensa Latina el chef especializado Adolfo Enrique Espinosa.

De acuerdo con Espinosa, este tipo de cocina siempre está presente en el hotel Villa Tortuga perteneciente al balneario de Varadero, lugar donde hoy concluirá la cita de igual nombre y que reunió en el Centro de Convenciones de Plaza Américas las propuestas de excelencia para el turismo en Cuba.

Para rescatar y aplicar esta práctica, dijo Espinosa, decidieron fundar la primera escuela de cocina artística, un curso de tres meses que consta de 12 clases, donde pueden asistir tanto profesionales como los interesados en conocer sobre esta forma de cocinar, y además, realizan arte comunitario, todo ello, con el objetivo de generalizar esa modalidad en Cuba.

Es una forma de mostrar los alimentos para que las mesas buffet luzcan más atractivas, puntualizó.

Esta antiquísima técnica era reservada para la jerarquía, explicó, incluso se dice que los antiguos reyes eran enterrados con estas ofrendas para que fueran acompañados en su traslado al más allá, comentó.

Sobre el rescate de la cocina artística el chef Luis Batle, explicó que surge a pedido del Ministerio cubano de Turismo, como una forma de estilización y perfeccionamiento de la comida, atendiendo al creciente arribo de visitantes a Cuba la llegada del turismo.

Batle amplió que el titular de la cartera, Manuel Marrero, hizo un llamado a las asociaciones culinarias para fortalecer las presentaciones de las mesa buffet, porque a pesar de que en Cuba no existía esa cultura, la isla recibe visitantes interesado en seguir la ruta gastronómica del país.

Esas presentaciones, forman parte de la ruta gastronómica, señaló y explicó que no es igual a llegar a una mesa buffet apreciar obras que indican el tipo de alimentos a degustar, un punto de referencia y de embellecimiento.

Estas propuestas, armonizan muy bien con los elementos de cubanía, y al turista les resulta atractivo, en esencia ese es el concepto que perseguimos, remarcó.

Rescatar la cocina cubana, forma parte de la revolución gastronómica que hay en el país, defendió y significó que la comida cubana debe tener una presencia permanente y un pequeño espacio para la cocina del mundo.

Batle coincidió con otros expertos en que la cocina cubana es un patrimonio cultural nacional y espera en un futuro que se convierta en patrimonio mundial. Comentó que también se expresa con la apertura a las nuevas formas de gestión no estatal.

Este chef que se reconoce un 'cubanazo' considera que Cuba es un todo, que incluye la música, el tabaco, y el ron.

Batle, devenido escritor, ha publicado cinco libros de recetas, y recientemente fue galardonado en China con el premio Gourmand, catalogados como los Oscar en la cocina, por el título Qué cocinaré hoy, en el acápite de cocina casera.

---