

Extiende el casabe sus virtudes alimentarias (+Fotos)



El Casabe

por Lino Luben Pérez

El reconocimiento reciente del casabe como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad constituyó la aprobación de sus múltiples propiedades, sin dañar a la salud ni al medio ambiente, aportes a la seguridad alimentaria, al buen comer y contribución al sustento económico de quienes lo producen.

Uno de los argumentos presentados para la inscripción del alimento, consistió en su relevancia como símbolo de identidad, cohesión social y desarrollo sostenible en las comunidades del Caribe, según el acuerdo adoptado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) en su 19 sesión en Asunción, capital de Paraguay.

La iniciativa había sido presentada desde 2023 por Cuba, Haití, Honduras y las repúblicas Dominicana y Bolivariana de Venezuela, y su nominación a principios de 2024, con la formación del expediente que enaltecía su valor cultural y social.

Cuba participó en la confección del documento de carácter multinacional para la elaboración y consumo tradicional de la torta de yuca, a fin de presentar su candidatura, a modo de reconocimiento internacional en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco.



Casabe de Yuca

En el caso cubano, su promoción estuvo a cargo del Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial, en lo que es considerado el primero de su tipo en la región latinoamericana, según especialistas en la materia consultados por la Agencia Cubana de Noticias.

Inicialmente transitó por el periodo de candidatura (2023-2025) e implicó acciones para avanzar en el propósito de su admisión por la Unesco, entre ellas reuniones virtuales y dos presenciales, una en París y otra en República Dominicana.

En esa última, el equipo técnico evaluó de forma participativa cada detalle del informe, el guion del audiovisual y la selección fotográfica que lo acompañaría.

Para la región oriental y ojalá se extendiera a las restantes, el casabe es una manifestación cultural presente y con fuerte componente histórico en las provincias de Camagüey, Las Tunas, Holguín, Granma, Santiago de Cuba y Guantánamo, aunque se conoce y come en otras localidades.

Su proceso de elaboración y consumo tradicional tiene diversos valores patrimoniales y se halla vivo desde la práctica de hombres y mujeres portadores de una herencia aborígen, que se mantiene en el campo y en ciudades.

Así lo evidenció un inventario a partir de la declaración de la cocina criolla cubana, sus prácticas y saberes asociados, donde se confirmó como un plato tradicional, en la resolución fechada el 18 de

octubre de 2019 y en la actualización a propósito de la postulación.



Instrumentos y artefactos que emplean los casaberos

Los instrumentos y artefactos que emplean los casaberos se diseñan artesanalmente, con materiales que provee la propia naturaleza.

Las técnicas de cultivo de la variedad de la yuca que utilizan en su obtención, son conocidas y difundidas entre los campesinos y en el proceso de elaboración participan miembros de las familias, de acuerdo con investigaciones sobre el particular.

Tanto es así, que hubo productores nacionales que argumentaron su consentimiento para presentar el expediente de candidatura a la Lista Representativa de la Unesco y promovieron iniciativas de gestión en las comunidades donde habitan.

Esta confirmación internacional es muestra fehaciente de mayor visibilidad, respeto y salvaguardia, desde el reconocimiento de la unidad en la diversidad de cada uno de los países que se han unido con tal propósito. (Tomado de ACN)

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/371700-extiende-el-casabe-sus-virtudes-alimentarias-fotos>



Radio Habana Cuba