

Un alimento tradicional de Cuba



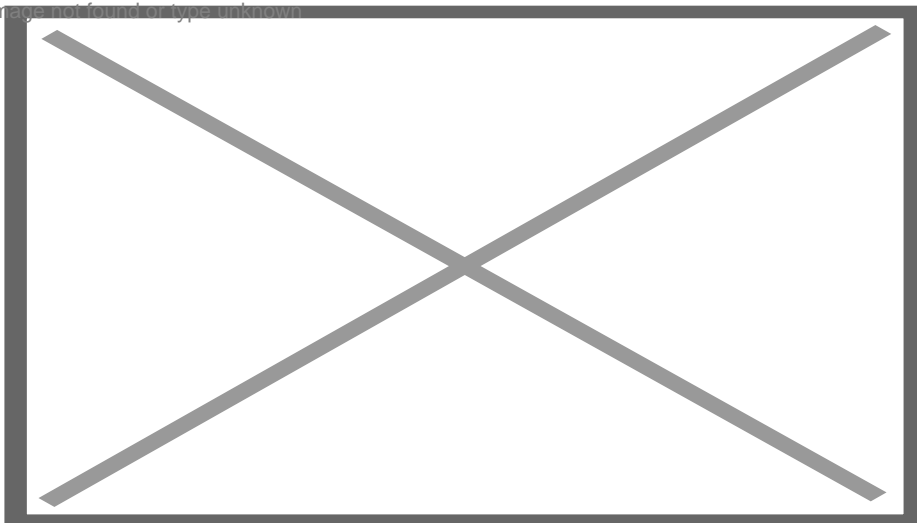
Imagen ilustrativa

Por: Leipzig del Carmen Vázquez García*

Con orgullo los cubanos celebramos la reciente inscripción del casabe a la lista representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Este alimento con larga historia desde nuestros aborígenes hasta la actualidad, sirvió de sustento y dieta básica para diferentes poblaciones.

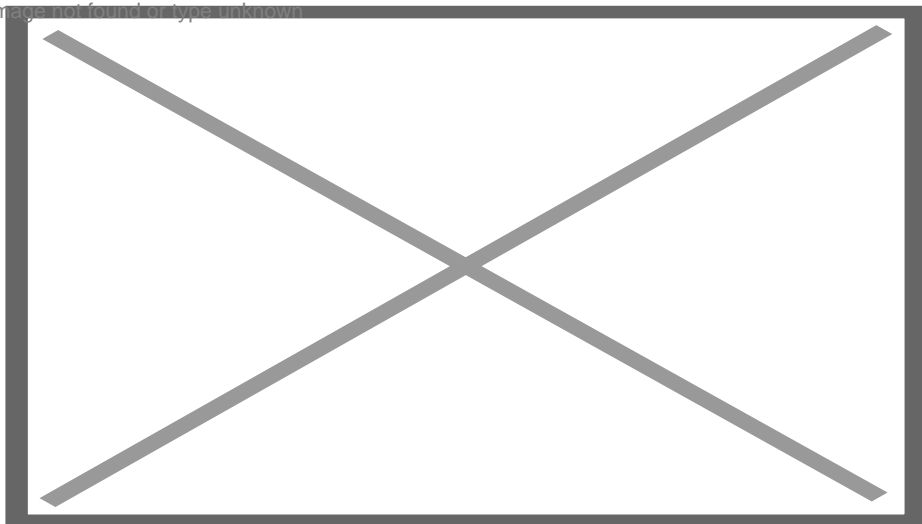
Image not found or type unknown



En disímiles ocasiones fue empleado para sustituir el pan de trigo que solían comer los españoles y cuando regresaban a su país se proveían de casabe para el viaje, pues podía durar meses siempre que no se mojara.

Roberto Velazco Calzadilla, Presidente de la Asociación Culinaria de la provincia Granma, destaca que este plato se preserva en esta región oriental.

Image not found or type unknown



“Hemos abogado mucho por el casabe y en Bayamo hemos realizado varios eventos dedicados a promover el empleo de este alimento en diversos platos, con macho asado o tasajo.”

Por su parte Jorge Luis Rosales Sánchez Vicepresidente de eventos y propaganda de la Asociación Culinaria de Granma, se refiere a la valía y perdurabilidad del Casabe.

“Hay un arraigo de este producto que se ha mantenido en el tiempo. Hoy en día muchas familias mantienen la tradición de elaborarlo con la yuca, el burén, el fogón de leña. Además es un producto muy noble que enriquece nuestra cocina.”

El casabe cubano, elaborado a base de yuca, nos transporta a un viaje gastronómico y tradicional de esta isla y al degustarlo se siente el sabor de la auténtica esencia caribeña.

***corresponsal de Radio Habana Cuba en Granma**

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/373231-un-alimento-tradicional-de-cuba>



Radio Habana Cuba