

La cocina tradicional cubana, un potencial atractivo turístico



La Habana, 9 junio (RHC)- Miembros de la comunidad culinaria de Cuba, España, EE.UU., México y Perú, reunidos en La Habana para el VII Seminario Gastronómico patrocinado por el grupo español Excelencias, ven hoy a la cocina tradicional cubana como un potencial atractivo turístico.

La rica gastronomía cubana puede usarse como complemento para el 'boom' turístico que experimenta Cuba. Lo que tienen es que estar un paso adelante y promover lo autóctono, dijo hoy a Efe el presidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía, Bernardo Roca, uno de los oradores en la sesión de apertura del seminario.

Basado en la experiencia de Perú -convertido en uno de los destinos gastronómicos más populares del mundo- Roca agregó que la estrategia correcta sería usar con una nueva actitud productos maravillosos de la isla como la guayaba, la piña, la langosta, y el casabe, un tipo de pan aborigen hecho con yuca.

El potencial es grande, pero no es un trabajo de uno o dos chefs, sino de un país. Todos tienen que avanzar de la misma manera: los que cultivan las hortalizas, el pescador, el ama de casa que guarda la sabiduría y el cocinero", insistió.

Invitado para demostrar sus habilidades como maestro de sushi, el japonés Hiroyuki Terada, advirtió de que lo principal es asegurar la materia prima fresca en la mesa del cocinero, algo que en Cuba todavía

no es usual, a pesar de tener aguas ricas en peces y mariscos, y tierras fértiles para la agricultura.

Terada, propietario del restaurante NoVe en Miami (EE.UU), afirmó que cuando visita La Habana, disfruta mucho la oferta de las llamadas "paladares" o restaurantes privados, líderes en el rescate del patrimonio culinario cubano.

Estos establecimientos han cobrado auge al calor de las reformas económicas impulsadas por el presidente cubano, Raúl Castro, y muchas han comenzado a incluir en sus menús platos tradicionales como el caldo "ajiaco", el casabe y postres ancestrales, poco frecuentes ya en las mesas de la isla.

Hasta hace unos años hablar de cocina y patrimonio culinario estaba casi mal visto en Cuba, que atravesó una de sus mayores crisis económicas en la década de 1990, la cual asestó un duro golpe y transformó radicalmente el panorama gastronómico del cubano.

Sin embargo, mucho ha cambiado desde esos años, subrayó el presidente de la Federación de Sociedades Culinarias de Cuba, Eddy Fernández, quien considera que la cubana es una "cocina diversa, sabrosa, a la que quizá faltaría hacer acotaciones como variar las cocciones y disminuir la grasa, la sal y el azúcar".

"Hemos estado investigando no solamente con los cocineros sino con otras instituciones que aportan a esos estudios para rescatar el patrimonio culinario, de manera tal que el turismo se vea atraído por nuestra gastronomía y hacer que no solo vengan por el sol y la playa. Creo que tenemos futuro ahí", concluyó.

(EFE)

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/132150-la-cocina-tradicional-cubana-un-potencial-atractivo-turistico>



Radio Habana Cuba