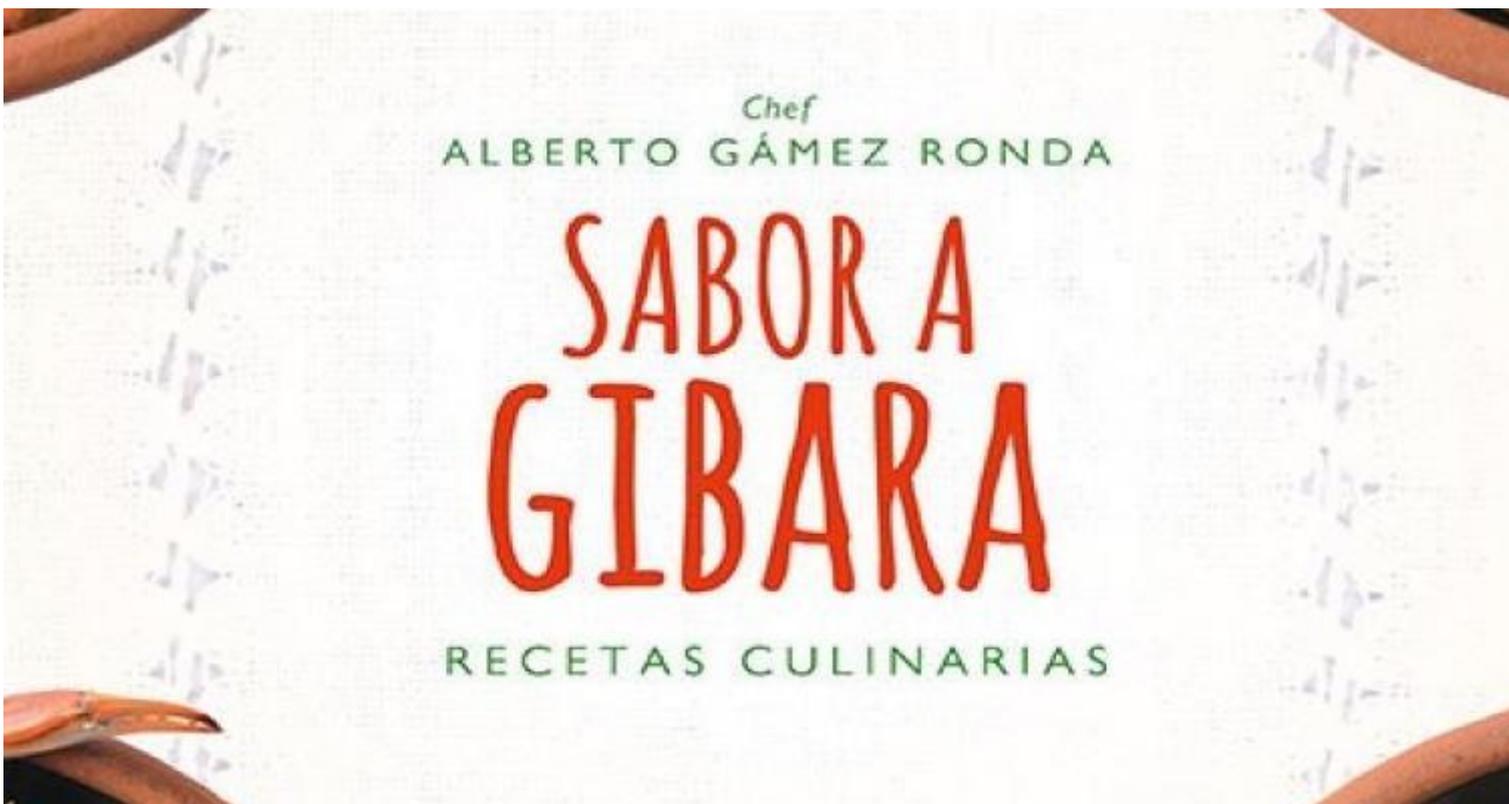


Chef cubano gana prestigio internacional con libro Sabor a Gibara



Holguín, 21 dic (RHC) El chef holguinero Alberto Gámez Ronda, ganador a mediados de este año del concurso internacional de libros de cocina Gourmand World Cookbook Awards, con su texto Sabor a Gibara, acaba de recibir proveniente de China, el certificado que acredita el valor de esa obra.

Entregado a través de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, el diploma deja constancia de la obtención por parte de Gámez Ronda del Tercer Premio en la categoría de Cocina Local, con los cuales se prestigia a nivel mundial el arte culinario cubano.

En conversaciones con la ACN, este chef internacional manifestó que en su texto, que compitió con alrededor de 10 mil ejemplares de diferentes partes del mundo, se expone la tradición culinaria del municipio costero de Gibara, en Holguín, la cual resalta por sus platos a base de pescados y mariscos.

Explicó que el libro, coeditado por las editoriales Artechef, de Cuba, y Ediciones Selvi, de España, recoge 24 platos gibareños, 20 de ellos típicos y otros cuatro que nacieron igualmente en la llamada Villa Blanca de los Cangrejos pero que no son tan representativos como el resto.

Detalló también que todas las recetas son a base de pescados y mariscos, excepto dos, la Butifarra y el Chorizo de Aura, que pertenecen al poblado gibareño de Floro Pérez, enclavado a 16 kilómetros de la ciudad de Holguín.

Sobre las motivaciones para escribir el libro comentó que durante los años en que vivió en Gibara, donde fungió como Representante de la Asociación Culinaria de Holguín, se percató que en la zona había muchos platos típicos perdidos en el tiempo, que ameritaban ser reseñados.

Sabor a Gibara no es solamente una sucesión de recetas culinarias, sino que va más allá; está lleno de historia, habla de cómo y dónde surgieron esos platos y menciona a las personas que le dieron vida, enfatizó.

Resulta interesante la inclusión en el volumen del plato 'Pescado Sperlán Humberto Solás', como un homenaje al renombrado cineasta cubano que tanto aportó a la cultura gibareña con la fundación del Festival de Cine Pobre de Gibara.

No hice el libro por lucro sino por amor; solo he ganado el orgullo por el premio que obtuve, declaró Gámez Ronda, quien ostenta la Medalla al Mérito Culinario.

Sobre la cocina de Gibara, ciudad declarada este año como nuevo destino turístico de Holguín, el chef resaltó que es muy original porque en la zona habitan especies autóctonas como la Coquina, un tipo de almeja que se da en las riberas de los ríos pantanosos.

Los visitantes nacionales y foráneos que recorren la Villa Blanca apetecen sus jaibitas rellenas y otros platos típicos que nacieron junto con la ciudad, 200 años atrás, acentuó.

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/cultura/150883-chef-cubano-gana-prestigio-internacional-con-libro-sabor-a-gibara>



Radio Habana Cuba