

Francia resalta su gastronomía en el mundo



La Habana, 21 mar (RHC) Francia realiza su gastronomía como embajadora de excelencia de su cultura y sus valores, con el encuentro "Gout de France" (Sabor de Francia), desarrollado en paralelo en 150 países.

Alrededor de tres mil 300 restaurantes y 150 embajadas galas se movilizan en naciones de los cinco continentes para promover el arte de vivir y comer 'a la francesa', con énfasis en los productos típicos de cada región del país.

La iniciativa, única en el mundo, fue lanzada en esta ocasión por el ministro de Asuntos Exteriores, Jean-Yves Le Drian; y por el reconocido chef Alain Ducase, y está dedicada a los productos de la región Nouvelle-Aquitaine (suroeste).

Luego de tres ediciones precedentes, la actual rinde un homenaje especial al chef Paul Bocuse, recientemente fallecido, una figura admirada como el padre de la 'nouvelle cuisine' y uno de los mejores cocineros del país y del mundo.

De acuerdo con un comunicado de la cancillería, el proyecto se dirige a promocionar la gastronomía francesa, inscrita en la lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la Unesco desde 2010.

'Este patrimonio vivo no cesa de renovarse y reinventarse gracias a la riqueza gastronómica de nuestros territorios y de los intercambios con las cocinas del mundo', indicó el texto.

La cartera del exterior recordó que en 2017 un total de 98 millones de turistas internacionales visitaron Francia, un aumento del cinco por ciento con respecto al 2016.

'Con un tercio de esos turistas que declaran venir el país por su patrimonio culinario, la gastronomía gala es uno de los pilares del atractivo de Francia y participa activamente a su esplendor cultural', señaló el comunicado.

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/cultura/158075-francia-resalta-su-gastronomia-en-el-mundo>



Radio Habana Cuba