

# *Abogan en Cuba por el rescate de las tradiciones culinarias*

---



La Habana, 7 jul (RHC) Los cocineros cubanos trabajan por el rescate de tradiciones culinarias con la incorporación de patrones saludables al recetario nacional, consideró la chef de cocina internacional Yamilé Magariño.

En declaraciones a medios de prensa, Magariño estimó que a pesar de ser rústicos, la confección de los postres tradicionales cubanos debe ser retomada sin olvidar las demandas contemporáneas.

La recuperación de esas preparaciones, opinó la experta, demandan aún mucho quehacer.

“Usualmente ponemos en la mesa los mismos postres y, de una manera muy cómoda, con una simple decoración, damos por terminada nuestra obra. Hay que trabajar más sobre todo buscando historia, antecedentes, y vendiendo un conjunto, es un trabajo de pensamiento, de filosofía”, reveló.

La chef defendió, asimismo, la estilización y actualización de platos considerados de época o regionales, e incluso de aquellos mencionados en la obra martiana.

En cuanto a la posibilidad de situar al recetario cubano a la par de los altos estándares internacionales, Magariño abogó por la confección de postres inteligentes que disminuyan el consumo de azúcar.

Para ello, opinó, es necesario sustituir todos los edulcorantes y otros elementos que no aporten nada a la salud.

Durante las jornadas de trabajo del recién celebrado Festival Internacional Varadero Gourmet, se realizó una competencia de postres típicos cubanos donde hubo muchas exigencias en el empleo de las harinas de productos de uso extendido en Cuba, detalló la chef.

En ese caso, abundó Magariño, estuvo la malanga, el boniato, pero en esta ocasión intentó dársele otro enfoque a la manera de elaborar el postre.

Los dulces cubanos pueden insertarse bien en el ámbito internacional, opinó la especialista, sobre todo si se toma en cuenta la importancia de que la nación caribeña sea reconocida como un país azucarero.

No obstante, necesitamos hacer un “buen trabajo de embellecimiento, darle la presencia y que guste al paladar extranjero, y por eso trabajamos”, remarcó. **(Fuente: [PL](#))**

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/166341-abogan-en-cuba-por-el-rescate-de-las-tradiciones-culinarias>



**Radio Habana Cuba**