

El Fiambre, nuevo Patrimonio Cultural Intangible de Guatemala



Guatemala, 14 oct (RHC) Guatemala cuenta con un nuevo Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, el fiambre, plato tradicional que se degusta cada primero de noviembre en el Día de Todos los Santos.

Según el acuerdo dado a conocer por el Ministerio de Cultura y Deporte, en esta ocasión se reconocen los conocimientos y procesos tradicionales de la elaboración de esa manifestación cultural culinaria.

Para ello se emplean carnes frías, embutidos, quesos y vegetales curtidos y sazonados, inequívoca muestra del mestizaje en el plano gastronómico.

Trabajoso en su elaboración y con orígenes en el siglo XIX, su aspecto es semejante al de una ensalada y puede llegar a tener más de 50 ingredientes y varios tipos de aderezos, según lo permita el bolsillo de la familia.

El ingrediente que aporta sabor es el llamado 'caldillo', hecho a partir de los jugos fermentados de las verduras, las cuales son preparadas con varios días de antelación y posteriormente se mezclan con el resto de los ingredientes.

Existen dos tipos de fiambre: el blanco y el rojo, color que le aporta a este último la remolacha.

Con la declaración patrimonial, las personas individuales o jurídicas podrán incluir sus recetas en el Registro de Bienes Culturales de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Natural con el fin de garantizar su protección y salvaguarda.

El anuncio coincidió con la celebración del primer 'Rotary Fiambre Fest', el cual tuvo lugar la víspera en el Parque de la Industria, donde expositores del platillo demostraron que el histórico alimento mantiene su esencia a través del tiempo. **(Fuente: [PL](#))**

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/cultura/204810-el-fiambre-nuevo-patrimonio-cultural-intangible-de-guatemala>



Radio Habana Cuba