

Isabel Campabadal, Premio Magón 2019: “La dimensión cultural de la gastronomía ha sido reconocida”

2 de Junio 2020 | Costa Rica | Consecutivo 172

Una vida dedicada a la investigación, puesta en valor y divulgación del patrimonio gastronómico de Costa Rica, y a la creación, desde los años setenta, de una nueva cocina costarricense que, conservando un profundo vínculo con la tradición, incorporó innovaciones creativas, que dieron paso a una cocina de autor que dignificó ingredientes y prácticas de la cocina tradicional del país, le permitieron a Campabadal ser merecedora del Premio Nacional de Cultura Magón 2019.

- **Una vida dedicada a la investigación, puesta en valor y divulgación del patrimonio culinario costarricense, le confieren a la chef Isabel Campabadal, su reconocimiento como Premio Nacional de Cultura *Magón* 2019**

San José, 29 de mayo de 2020. Siendo apenas una niña, a los 6 años de edad, Isabel Campabadal se enamoró de la cocina, principalmente por la influencia de su madre, quien le enseñó a cocinar diferentes tipos de repostería, y que, poco a poco, fueron generando en ella un amor por la cocina que eventualmente la impulsó a



Una vida dedicada a la investigación, puesta en valor y divulgación del patrimonio gastronómico de Costa Rica, y a la creación, desde los años setenta, de una nueva cocina costarricense que, conservando un profundo vínculo con la tradición, incorporó innovaciones creativas, que dieron

paso a una cocina de autor que dignificó ingredientes y prácticas de la cocina tradicional del país, le permitieron a Campabadal ser merecedora del Premio Nacional de Cultura *Magón* 2019.

El Premio Magón, junto al Premio al Patrimonio Cultural Inmaterial, es el máximo reconocimiento que otorga el Estado costarricense, mediante los Premios Nacionales de Cultura que anualmente entrega el Ministerio de Cultura y Juventud; este es un reconocimiento a aquellas personas artistas, científicas o intelectuales que han dedicado su vida al crecimiento de la cultura en Costa Rica.

La hoy Magón, comentó que “no hay la menor duda, que, desde ahora en adelante, la dimensión cultural de la gastronomía ha quedado reconocida, como así también su lugar dentro del quehacer artístico”.

Precisamente, con tenacidad y perseverancia, Campabadal ha podido abrirse campo y alcanzar reconocimiento nacional e internacional en una profesión dominada prioritariamente por hombres: la alta cocina. Prueba de ello, es que su labor de 50 años, ha sido plasmada en varios libros que la chef ha publicado a lo largo de su trayectoria, tales como “La nueva cocina costarricense” (1991), “Cocina imaginativa costarricense” (1993), “Cocina contemporánea de

pcadillos de aquí, de allá y de Costa
a: cocina y tradición” (2016).



La chef define su estilo culinario como “variado”, ya que inició profesionalmente en la cocina francesa e italiana, y paulatinamente fue diversificándose, al punto que se adentró a una “cocina costarricense contemporánea y moderna, sin dejar de lado la tradición que es tan importante”, según comentó.

El fallo del jurado que otorgó el Premio *Magón* 2019 a Campabadal, entre otros aspectos, menciona que la labor realizada por la chef, “ha contribuido a dignificar la cocina tradicional doméstica femenina y fomentar la calidad de la producción agrícola nacional, revitalizar las manifestaciones culinarias de diversas regiones del territorio; además, ha permitido formar a

comensales y a profesionales del turismo y la cocina, así como el reconocimiento de la gastronomía como una arte que expresa una gran diversidad de historias e identidades que, juntas, forman un patrimonio cultural de valor excepcional para nuestro país”.

En una entrevista brindada a la Oficina de Prensa y Comunicación del Ministerio de Cultura y Juventud, Isabel Campabadal, Premio *Magón* 2019, comentó sobre su vida profesional como chef y promotora de la cocina costarricense. A continuación, un extracto:

¿Cómo es Isabel Campabadal, la chef?

Siempre he estado ligada a la cocina desde mi más temprana infancia, por lo tanto, el amor a la gastronomía y al buen comer son una constante en mi quehacer cotidiano. Como cocinera, soy muy rigurosa en cuanto a la calidad de los ingredientes; también al cumplimiento de un protocolo de orden e higiene y en cuanto a seguir una programación. Este es el punto a partir del cual dejo volar mi imaginación para crear e innovar.

La cocina es mi vida, la he dedicado a la investigación, a descubrir nuevos espacios para los productos y las tradiciones culinarias; a imaginar y ampliar los horizontes conocidos para darles el lugar especial que se merecen tanto en Costa Rica como más allá de nuestras fronteras.

De todos los momentos de su amplia carrera como chef, ¿Cuál es el más memorable?



Han sido muchos y cada uno de ellos, muy especiales. Sin embargo, cuando la editora de la revista [Bon Appetit](#), Barbara Varnum, me invitó a publicar en 1986 un artículo sobre la cocina costarricense; fue una experiencia inolvidable. Era la primera vez que nuestro país aparecería en el medio internacional más prestigioso y con mayor tiraje de ese momento. Durante meses intercambiamos ideas.

Luego, en una semana completa, produjimos en Nueva York los textos y fotos que quedaron inmortalizados en más de doce páginas publicadas en marzo de 1987. Siempre recordaré ese momento; sin duda fue el inicio del largo camino a través del cual he llegado a alcanzar la posición en la que hoy me encuentro.

¿Cómo surgen las ideas para crear platillos creativos a partir de las comidas costarricenses? ¿De dónde provienen?

La inspiración y las ideas surgen sin buscarlas. De pronto una imagen, un aroma, despierta la imaginación y la inquietud por hacer. En este momento se inicia un proceso de búsqueda,

investigación y experimentación que me permite revisar y explorar cambios posibles a partir de nuestras tradiciones y sus ingredientes característicos.

Hace muchos años, al tener en mis manos un racimo de pejibayes, me embargó el impulso por transformarlo en múltiples recetas, las cuales cobraron vida a lo largo del tiempo. La primera de estas fue la crema de pejibaye, de la cual soy la autora.

¿Cuál ha sido el platillo más complicado que ha realizado en toda su carrera culinaria?

Era el año 1967, mis padres cumplían 30 años de casados e iban a tener una celebración familiar. Decidí que iba a deshuesar un pavo, rellenarlo, cocinarlo en un caldo para hacerlo como una galantina, cubrirlo con una salsa francesa llamada “caliente-fría”, decorarlo y servirlo con una gelatina en trocitos. Recuerdo que duré tres días y me sentí muy contenta por la gran aceptación que tuvo y el comentario general acerca de que estaba delicioso.

¿Y el platillo más memorable?

Un delicioso gallo pinto, que preparé cuando vivía en Detroit, Michigan. Había un barrio mexicano donde conseguí unos frijoles negros enlatados; recuerdo la marca: Kirby. Me supo exquisito, pues había pasado mucho tiempo sin prepararlo.

¿Qué significa para usted haber obtenido el Premio Magón?

Para mí es muy importante porque el Premio Magón es el más destacado que se da a nivel nacional. A la vez, porque es la primera ocasión en que las instituciones y autoridades de la alta dimensión de la gastronomía



Usted empezó en la cocina gracias a su mamá, ¿qué mensaje le diría, viendo el reconocimiento a nivel culinario que tiene hasta el momento?

Así es, comencé desde pequeña cocinando de la mano de mi mamá y creo que ella estaría muy orgullosa de ver cómo fui evolucionando, y los logros que llegué a alcanzar. Le diría una vez más: ¡Gracias mamá por tus enseñanzas y por abrirme el camino a un mundo lleno de posibilidades y experiencias!

¿Cuáles recomendaciones les daría a todas esas personas que desean seguir sus pasos?

Creo que la verdadera recomendación, la da el propio premio, el cual, al haber sido otorgado, transmite un mensaje muy significativo a las nuevas generaciones de cocineros, abriendo nuevos horizontes y oficializando que la cocina es un rasgo de nuestra identidad y una forma de hacer arte.

Según su criterio ¿cuál es la receta para el éxito, no solo en la gastronomía sino en cualquier tipo de emprendimiento?

Tanto en la gastronomía como en otros campos, no hay receta; cada creador e investigador encuentra su propio camino. En mi caso, ha sido de gran ayuda tener intereses y metas muy claras; trabajar en forma decidida y constante hasta lograrlas. Es importante concentrarse en un número limitado de objetivos a la vez y ser consciente de las limitaciones y capacidades que uno posee.

La ceremonia agendada para mayo del 2020, para premiar a los galardonados para los diferentes Premios Nacionales de Cultura 2019, se realizará en 2021, debido a la situación que experimenta actualmente el país con respecto a la emergencia sanitaria por COVID-19. Todos los ganadores recibieron su reconocimiento económico en tiempo, tal cual lo expresa la ley.

Fotografías: 1. Isabel Campabadal ha dedicado su vida a la investigación, puesta en valor y divulgación del patrimonio culinario costarricense. Foto: Isabel Campabadal Publicaciones. | 2. Isabel Campabadal presentando su libro en la Librería Internacional. Foto: Isabel Campabadal Publicaciones. | 3. Dulce de coco, platillo preparado por Isabel Campabadal. Foto: Isabel Campabadal | 4. Publicaciones realizadas por Campabadal. Foto: Isabel Campabadal Publicaciones.

Producción - Oficina de Prensa y Comunicación - MCJ / Consecutivo 172 / DMM / 28-05-2020

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/index.php/sala-de-prensa/noticias/isabel-campabadal-premio-magon-2019-la-dimension-cultural-de-la-gastronomia>