

Maíz... semilla de la expresión cultural guanacasteca

22 de Julio 2020 | Guanacaste | Consecutivo N/A

Estos días, en que se recomienda quedarse en casa, ¿le gustaría probar un ponche de maíz o un pinolillo, o bien, preparar una tortilla dulce, unas rosquillas, un perrerreque, un voltamal, tanelas, un bollo asado o hacer un rico arroz de maíz?

San José, julio 2020. Estos días, en que se recomienda quedarse en casa, ¿le gustaría probar un ponche de maíz o un pinolillo, o bien, preparar una tortilla dulce, unas rosquillas, un perrerreque, un voltamal, tanelas, un bollo asado o hacer un rico arroz de maíz?



Todos estos deliciosos platillos, que le hacen “la boca agua”, forman parte de la cultura gastronómica costarricense, heredada por los antepasados. Según la declaratoria del maíz, en sus variedades autóctonas, nativas y criollas, como Patrimonio Cultural de Costa Rica (Decreto N° 38538 de 2014) los vestigios de la presencia y uso del maíz en Costa Rica, se remontan a 3.000 años a.C., en lo que hoy es Guanacaste.

“Nuestras comidas a base de maíz son, y han sido, una herencia cultural de gran valor nutricional, ya que, según estudios, este ingrediente ha generado que seamos una Zona Azul en

el mundo. Hasta la fecha, hemos continuado elaborando comidas y bebidas a base de maíz, que son fuente de trabajo”, expresó Ligia María Gómez, administradora del Mercado Nicoa, en el cantón de Nicoya, Guanacaste.

Según comentó Gómez, el mayor reto es continuar con la elaboración de las comidas y bebidas que forman parte del patrimonio alimentario de Costa Rica. “Necesitamos que no quede solo en un libro de recetas, ni en el recuerdo, la idea es que se siga generando cocina regional con nuestros sabores propios, para no olvidar nuestra dieta tradicional”, apuntó.

¡A preparar platillos con maíz y a celebrar nuestra cultura! A través de la historia, los saberes sobre la preparación de los alimentos han formado parte de la identidad y el patrimonio inmaterial de cada región; cuentan una historia sobre ese lugar, mediante el uso de sus ingredientes autóctonos y la combinación de sabores únicos.

Consulte cómo elaborar múltiples platillos de maíz, en el “Maíz: Semilla de Vida | Recetario de comidas tradicionales cruceñas a base de maíz”, elaborado en 2016 mediante investigación de María José Guido, como parte del programa Becas Taller, de la Dirección de Cultura, del Ministerio de Cultura y Juventud. Disponible en: <https://tinyurl.com/y9hcrpnv>

**Oficina de Prensa y Comunicación | Ministerio de Cultura y Juventud | Producción
Gabriela Guerra | 22-07-2020**

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/maiz-semilla-de-la-expresion-cultural-guanacasteca>