Saberes y sabores de la zona de Los Santos se reúnen en certamen de comidas y bebidas tradicionales

3 de Agosto 2020 | SAN JOSÉ | Consecutivo 241-2020

“No es un concurso de recetas, sino, un reconocimiento a las cocinas patrimoniales del territorio nacional; donde encontramos una serie de conocimientos familiares, así como de identidades y memorias locales”, así define la antropóloga Paola Salazar, el certamen Comida tradicional Los Santos 2020, que abre su convocatoria hasta el próximo 15 de septiembre.

San José, 29 de julio, 2020. *“No es un concurso de recetas, sino, un reconocimiento a las cocinas patrimoniales del territorio nacional; donde encontramos una serie de conocimientos familiares, así como de identidades y memorias locales*”, así define la antropóloga Paola Salazar, el certamen **Comida tradicional Los Santos 2020,** que **abre su convocatoria hasta el próximo 15 de septiembre.**

Este es el décimo certamen de comidas y bebidas tradicionales que realiza el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura y Juventud. Desde la primera edición en 2001, cuando se realizó en Guanacaste, se ha cubierto otras provincias y regiones como: Cartago, Puntarenas, Heredia, la zona de Escazú, Santa Ana y Mora; Alajuela, Limón, Zona Norte, Zona Sur y, el último, efectuado en el cantón de Quepos en 2018.

“El certamen de Comida tradicional Los Santos 2020 es una oportunidad de intercambio, salvaguarda y puesta en valor de los esos conocimientos y saberes que han sido parte de la tradición alimentaria que caracteriza a los cantones de Dota, León Cortés y Tarrazú”, subrayó Paola Salazar, jefa de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del Centro de Patrimonio y coordinadora del certamen.

Cada certamen posee como producto final la publicación de un recetario donde se compilan todas las recetas participantes y que constituye en un importante registro del patrimonio alimentario costarricense. Las nueve publicaciones realizadas se pueden consultar y descargar en el enlace: https://tinyurl.com/yyghslvu

Participantes concursarán en cuatro categorías

El certamen cuenta con cuatro categorías a saber: Platos fuertes, Acompañamientos (comida que acompaña al plato principal, como ensaladas, sopas y picadillos, por ejemplo), Panes y postres y Bebidas tradicionales. Habrá tres ganadores por categoría, por lo que, los ocho millones de colones en premios se repartirán entre los doce ganadores de la siguiente forma:

- ***Platos fuertes***: Para el primer lugar ¢1.5 millones de colones, segundo lugar ¢900 mil colones y para el tercer lugar ¢600 mil colones.
- ***Acompañamientos***: Para el primer lugar ¢1 millón de colones, segundo lugar ¢700 mil colones y para el tercer lugar ¢300 mil colones.
- ***Panes y postres***: Para el primer lugar ¢1 millón de colones, segundo lugar ¢700 mil colones y para el tercer lugar ¢300 mil colones.
- ***Bebidas tradicionales***: Para el primer lugar ¢500 mil colones, para el segundo lugar ¢300 mil colones y para el tercer lugar ¢200 mil colones.

En total serán ¢8 millones, entre 12 ganadores. La idea es que este dinero quede repartido entre varias personas, reconociéndoles sus saberes en la cocina tradicional. Los premios serán

depositados en una cuenta bancaria a nombre del ganador o ganadora.

El jurado estará integrado por representantes de los tres cantones, todas personas conocedoras de la cocina tradicional costarricense. El resultado se conocerá el 25 de octubre mediante las redes sociales del Centro de Patrimonio Cultural, así como los medios de comunicación colectiva, dada la situación sanitaria.

¿Cómo hago para inscribirme?

El certamen de Los Santos 2020 presenta una nueva forma de inscripción en línea en el enlace: https://tinyurl.com/y24b4wj8. Las personas interesadas deben reunir dos requisitos básicos: ser mayor de edad y contar con más de 10 años de vivir en la zona; tendrán tiempo para inscribirse hasta el 15 de septiembre de 2020.

Una vez que los participantes llenen el formulario y lo envíen al correo comidatradicionalsantos2020@gmail.com con fotografías del platillo, quedarán registrados los datos tanto del participante como de la receta y de esta forma, se creará un acervo culinario que robustecerá los inventarios culturales de los tres cantones.

"*Esto es posible gracias a la unión de esfuerzos entre la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural y el Sistema de Información Cultural de la Unidad de Cultura y Economía del Ministerio de Cultura y Juventud*", expresó Paola Salazar.

Más información: www.patrimonio.go.cr o bien con Gabriela Madrigal, tel: 8773-1657 o Lilliam Álvarez, tel: 8845-3229, organizadoras del certamen.

Producción Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural

Producción - Oficina de Prensa y Comunicación - MCJ / Consecutivo 241 / GGU / 29-07-2020

Fuente: https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/saberes-y-sabores-de-la-zona-de-los-santos-se-reunen-en-certamen-de-comidas