

Rescate y conserve la herencia gastronómica del país con los recetarios digitales del Centro de Patrimonio

23 de Febrero 2021 | Costa Rica | Consecutivo 038

¿Alguna vez ha probado el pan de piña y coco? ¿Qué tal el queque de frijoles? ¿El perrerreque? ¿Y se ha tomado un buen vaso de Silián? Si su respuesta es negativa, el Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ) le invita a visitar el sitio web www.mcj.go.cr y acceder a los recetarios “Cocina Tradicional Costarricense”, que reúnen y rescatan la tradición gastronómica de todo el país.

- Recetarios “Cocina Tradicional Costarricense” se pueden descargar en la biblioteca digital del sitio web www.mcj.go.cr



San José, 23 de febrero de 2021. ¿Alguna vez ha probado el pan de piña y coco? ¿Qué tal el queque de frijoles? ¿El perrerreque? ¿Y se ha tomado un buen vaso de Silián? Si su respuesta es negativa, el Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ) le invita a visitar el sitio web www.mcj.go.cr y acceder a los recetarios “Cocina Tradicional Costarricense”, que reúnen y rescatan la tradición gastronómica de todo el país.

Los recetarios son producto del “Certamen Comidas y Bebidas Tradicionales”, que ha realizado el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural (CICPC) del MCJ desde 2001, en las siete provincias del país, así como en Zona Norte, Zona Sur y Quepos.

De acuerdo con el CICPC, además de rescatar el arte culinario tradicional costarricense, los certámenes permitieron conformar un inventario gastronómico a nivel nacional y, con ello, compartir el patrimonio cultural detrás de cada receta.



“Los recetarios elaborados por el Centro de Patrimonio Cultural rescatan, por un lado, los saberes y conocimientos que hay en las recetas, que hemos ido heredando de generación en generación y que hoy día son parte de las tradiciones y de los sabores tradicionales que tenemos en Costa Rica”, expresó Dayana Morales, antropóloga del Centro de Patrimonio.

“Las recetas tradicionales involucran conocimientos y saberes ligados a la tradición, al tiempo que brindan la posibilidad de hacer uso de alimentos producidos en nuestras propias comunidades, por lo cual, estamos no solamente retomando los sabores propios de Costa Rica, sino también fomentando el uso de alimentos y agricultura local”, agregó Morales.

Según datos del Centro de Patrimonio, actualmente el país cuenta con más de mil recetas, entre platos fuertes, panes, postres y bebidas, producto del registro realizado mediante los certámenes de cocina tradicional.

Acceda a todos los recetarios desde el sitio web del MCJ, en la dirección:
www.mcj.go.cr/servicios-recursos/biblioteca-digital



Además, le compartimos acá el enlace directo a cada uno de los recetarios por provincia o región, sumando dos recetarios elaborados por la Dirección de Cultura del MCJ; uno con recetas de Nicoya, y otra más con los platillos de La Cruz:

- **Guanacaste y Puntarenas:** <https://tinyurl.com/yb8qhlve>
- **Heredia y Limón:** <https://tinyurl.com/y9ev8kmo>
- **Cartago:** <https://tinyurl.com/y97mlb9h>
- **Alajuela y Heredia:** <https://tinyurl.com/yd8xeyee>
- **San José:** <https://tinyurl.com/y9mlmlan>
- **Limón:** <https://tinyurl.com/y6uaylvt>
- **Zona Norte:** <https://tinyurl.com/y886bguh>
- **Zona Sur: Osa, Corredores y Golfito:** <https://tinyurl.com/ycursuje>
- **Quepos, Puntarenas:** <https://tinyurl.com/yavx7lp2>
- **Nicoya:** <https://tinyurl.com/y79llqgs>
- **La Cruz:** <https://tinyurl.com/y9hcrpvn>

Producción - Oficina de Prensa y Comunicación - MCJ / Consecutivo 038 / FEM / 23-02-2021

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/rescate-y-conserve-la-herencia-gastronomica-del-pais-con-los-recetarios>