Certamen gastronómico contribuirá a rescatar tradición alimentaria de Pérez Zeledón

17 de Mayo 2022 | Pérez Zeledón | Consecutivo 128

Poner en valor, recuperar, fortalecer y salvaguardar los conocimientos de la cocina de los diversos territorios del país, transmitidos de generación en generación mediante tradición oral, es el propósito del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales, que celebrará por decimosexta ocasión el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural, del Ministerio de Cultura y Juventud, en este 2022, en el cantón de Pérez Zeledón.

- **Generaleños se repartirán 12 premios, tres por cada categoría: ‘Plato fuerte’, ’Acompañamiento’, ‘Panes y postres’ y ‘Bebidas tradicionales’**
- **Municipalidad de Pérez Zeledón y Cámara de Comercio, Turismo, Industria y Agricultura de la Región Brunca, se unen como aliadas a la realización del evento, organizado por el Centro de Patrimonio Cultural**

San José, 17 de mayo de 2022. Bebidas de aromático café, deliciosas recetas con trucha, dulces conservas, humeantes tortillas aliñadas… Poner en valor, recuperar, fortalecer y salvaguardar los conocimientos de la cocina de los diversos territorios del país, transmitidos de generación en generación mediante tradición oral, es el propósito del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales, que celebrará por decimosexta ocasión el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural (CICPC) del Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ), en este 2022, en el cantón de Pérez Zeledón.

Luego de quince ediciones por todo el territorio nacional, este certamen se ha convertido en un amplio inventario y rescate de las tradiciones alimentarias costarricenses. Además, permite reivindicar el oficio de las personas que se dedican a la preparación de alimentos como medio de subsistencia y su aporte a la economía y turismo.

En esta oportunidad, corresponderá probar la cuchara tradicional de los generaleños, ya que se realizará en Pérez Zeledón, cantón josefino ubicado en el Valle de El General, entre los cerros de La Muerte y Chirripó; localidad que se caracteriza por ser de las más pobladas y extensas del país, y en el que coexisten los territorios indígenas Boruca y Térraba, ampliando su riqueza culinaria.

El certamen contribuirá a identificar personas portadoras de la tradición alimentaria del cantón, así como los platillos emblemáticos de la zona. Esta información es útil en la gestión de destinos turísticos que encabeza el Instituto Costarricense de Turismo (ICT) en conjunto con el Ministerio de Cultura y Juventud y diversos actores comunitarios y gobierno local, enfocados en promover la atracción turística. Pérez Zeledón fue definido como centro de desarrollo turístico, según el Plan Nacional de Desarrollo Turístico de Costa Rica 2017-2021.

“El patrimonio cultural inmaterial se vuelve un elemento diferenciador de un territorio o comunidad, que contribuye a que sus particularidades culturales atraigan turismo a la zona. Desde estos atractivos turísticos, trabajamos en conjunto con el gobierno local y el ICT, a fin de guiar los procesos de formalización de emprendimientos gestados por portadores de tradición a partir de sus conocimientos y según el perfil de turista que visita las comunidades”, explicó Natalia Cedeño, antropóloga de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del CICPC, quien coordina el certamen.

Mediante la ejecución de este certamen se espera promover el conocimiento, la valoración, el registro, la documentación y la salvaguardia de la cocina tradicional costarricense y la de Pérez Zeledón en particular.

“Queremos reconocer a quienes la están practicando, dónde se localizan, cuáles ingredientes y utensilios utilizan, cómo es el proceso de preparación de los platillos, cómo heredaron o aprendieron el conocimiento, cómo transmiten estos conocimientos a las nuevas generaciones y cuáles son los retos actuales de revitalización e innovación de esta tradición”, agregó Cedeño.

Además de la antropóloga del Centro de Patrimonio Cultural, se cuenta con la colaboración de la Municipalidad Pérez Zeledón y la Cámara de Comercio, Turismo, Industria y Agricultura de la Región Brunca, ya que, según explicó, el trabajo en pro de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial no compete únicamente al gobierno central, sino que es un trabajo de corresponsabilidad que involucra a los gobiernos locales y a las organizaciones comunales y culturales que portan las distintas tradiciones.

“Es por eso que es altamente valiosa la participación activa y la colaboración de ambas instancias en procesos de patrimonio cultural inmaterial como es este certamen, de manera que, una vez concluido, cuenten con insumos para continuar promoviendo acciones de salvaguardia, fortalecimiento y revitalización del patrimonio culinario del cantón”, destacó la antropóloga.

¿Cómo puedo participar?

El Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales de Pérez Zeledón 2022 está dirigido a personas mayores de edad, con cédula de identidad al día y personas residentes en el país, con más de 20 años de vivir en el cantón y estatus migratorio legal al momento de la inscripción. Deben conocer y estar identificadas con las comidas tradicionales, la cultura y la historia culinaria del cantón.

El plazo de inscripción es del 16 de mayo al 9 de septiembre de 2022 y se podrá realizar en línea completando el formulario disponible en www.patrimonio.go.cr o en www.perezzeledon.go.cr

Las bases de participación también están en la página web www.patrimonio.go.cr

En caso de que alguna persona tuviera dificultad para completar el formulario en línea, puede obtener un formulario impreso en la oficina de Gestión Cultural de la Municipalidad de Pérez Zeledón. Del mismo modo, si la persona participante no cuenta con computadora o internet, puede acercarse a esta misma oficina para recibir colaboración en dicho proceso.

El certamen contempla cuatro categorías: Plato Fuerte, Acompañamiento, Panes y postres y Bebidas tradicionales. La persona participante podrá participar en una única categoría y podrá presentar una única receta en la cual debe emplear, al menos, un producto agroalimentario del cantón de Pérez Zeledón.

Además, los requisitos de participación hacen énfasis en que el platillo debe ser tradicional, por lo que no se aceptará la fusión de recetas de platillos internacionales. También, se debe enviar por correo electrónico un mínimo de tres fotografías del platillo participante.

Las personas interesadas pueden consultar sus dudas previamente al envío del formulario, entre el 16 de mayo y el 30 de agosto del 2022, al correo: certamencocinatradicional@patrimonio.go.cr

Criterios del jurado y premiación

Para el proceso de selección, y posterior evaluación de los platillos, se conformará un jurado experto en la cocina tradicional del cantón de Pérez Zeledón, que estará compuesto por tres personas externas al Centro de Patrimonio Cultural.

El jurado calificará los platillos y bebidas según estos cinco criterios: los conocimientos y saberes en la cocina tradicional del cantón de Pérez Zeledón, el empleo de productos del cantón, la complejidad de la receta, la creatividad en la elaboración y la presentación del platillo.

Las personas generaleñas ganadoras con las mejores y más tradicionales comidas y bebidas, se repartirán 12 premios en efectivo, distribuidos de la siguiente manera: En la categoría “Platos Fuertes”, el primer lugar, ¢2.000.000 de colones; segundo lugar, ¢1.200.000 colones; tercer lugar, ¢800.000 colones; en la categoría de “Acompañamientos”, el primer lugar, ¢1.300.000 colones; segundo lugar, ¢1.000.000 colones; tercer lugar, ¢700.000 colones; en la categoría de “Panes y postres”, el primer lugar, ¢1.300.000 colones; segundo lugar, ¢1.000.000 colones; tercer lugar, ¢700.000 colones; por último, la categoría de “Bebidas”, el primer lugar, ¢800.000 colones; el segundo lugar, ¢700.000 colones; el tercer lugar, ¢500.000 colones.

Finalmente, la ceremonia de premiación se realizará en un acto público, el domingo 9 de octubre del 2022, a las 9 a.m., en el Complejo Cultural de Pérez Zeledón, ubicado en San Isidro de El General. Hasta ese momento se hará público el fallo del jurado y se anunciará a las personas ganadoras del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales Pérez Zeledón 2022.

Costa Rica fortaleció el compromiso con la salvaguardia de su patrimonio cultural inmaterial desde 2006, al ratificar por ley la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (Unesco, 2003). Este certamen retoma el cuarto ámbito, establecido en el punto 2 del artículo 2 de dicha Convención, el cual refiere a los *Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo*.

Contactos para participantes:

- Natalia Cedeño, coordinadora del certamen, Centro de Patrimonio Cultural | Tel.: 2010-7445 - certamencocinatradicional@patrimonio.go.cr
- Patricia Azofeifa, Gestión Cultural, Municipalidad de Pérez Zeledón | Tel.: 2220-6752, de 7 a.m. a 3 p.m.

Producción Centro de Patrimonio Cultural – MCJ. Lizeth López V.

Reproducción y adaptación | Unidad de Comunicación - MCJ / Consecutivo 128 / FEM / 17-05-2022

Fuente: https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/certamen-gastronomico-contribuira-rescatar-tradicion-alimentaria-de-perez