

Certamen de comidas y bebidas identifica los sabores más tradicionales de Pérez Zeledón

10 de Octubre 2022 | Pérez Zeledón | Consecutivo COMU 26-OCT-10

Este es el decimosexto certamen de este tipo que realiza desde 2001 el Centro de Patrimonio del Ministerio de Cultura y Juventud en lugares como: Guanacaste, Limón, Puntarenas, zona de Los Santos, Heredia, Alajuela, Cartago, zona Norte y otras, tratando de cubrir todo el país.

- Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural premió a doce generaleñas y generaleños por sus recetas tradicionales
- Certamen registró y pondrá a disposición del público 228 comidas y bebidas que forman parte del patrimonio cultural inmaterial del cantón



San José, 10 de octubre de 2022. Imagine que lo invitan a almorzar en Pérez Zeledón y le ofrecen un guacho de arroz pilado con carne de cerdo al humero, acompañado por un

humeante picadillo de palo de papaya con tortillas y, de bebida; un delicioso fresco de ñampí. Para finalizar le sirven un postre hecho con mamones chinos, un producto típico de la zona.

Este delicioso y poco común banquete, se compone de las cuatro recetas ganadoras del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales Pérez Zeledón 2022, las que se unen a otras más para un total de 12 ganadoras, tres por categoría, que fueron anunciadas este domingo 9 de octubre en el Complejo Cultural del cantón josefino como parte de la celebración del 91 aniversario de la fundación del cantón de Pérez Zeledón.

"Desde algo tan sencillo como un agua dulce, hasta platillos más complejos como un arroz guacho o un picadillo de palo de papaya, la cocina tradicional es parte de nuestras raíces, y refleja, en gran medida, los productos de tradición alimentaria que se cultivan en nuestras comunidades y que son sazonados por la práctica y creatividad de las manos que los elaboran. En lo que comemos y bebemos está parte de nuestras raíces e identidad; diferentes platillos caracterizan diversas zonas y definen nuestra riqueza culinaria como nación.

Lo que comemos, por simple que parezca en una primera impresión, puede ser un elemento indispensable como recurso cultural, que representa lo que nuestros agricultores producen y llevamos a nuestra mesa; tiene el poder de dinamizar la economía de las comunidades, lo que evidencia el valor de la cultura y la tradición como motores de desarrollo", expresó Sully López Ruiz, directora del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural.



López estuvo presente en la premiación junto a Paola Salazar, jefa de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial y Natalia Cedeño, funcionaria de esta Unidad y coordinadora del certamen. Por parte de la Municipalidad de Pérez Zeledón, atendió la actividad Patricia Azofeifa, gestora cultural. El gobierno local, mediante su oficina de Gestión Cultural, fue un importante aliado en este proyecto.

Buscando los sabores de Pérez Zeledón. La exitosa convocatoria del certamen recibió 299 formularios de participación, de estos 71 no fueron admisibles por estar incompletos o por incumplir algún requisito de las bases, de esta manera, la participación efectiva fue de 228 personas.

Se inscribieron 99 recetas en la categoría de *Plato fuerte*, 43 en *Acompañamiento*, como picadillos y ceviches, 72 recetas en *Panes y postres* y 14 en *Bebidas tradicionales*. Estas 228 recetas constituyen un inventario, un registro de los platillos que tradicionalmente se disfrutaban en Pérez Zeledón.

El jurado estuvo integrado por tres personas de la comunidad expertas en artes culinarias: Evelyn Mena Abarca, Cesar David Herrera Garita y la repostera Yajaira Jiménez Calvo. Ellos podían otorgar un máximo de 25 puntos, según su valoración de acuerdo con cinco criterios: conocimientos y saberes en la cocina tradicional del cantón de Pérez Zeledón, empleo de productos del cantón, complejidad de la receta, creatividad en la elaboración y presentación del platillo. Así fue como resultaron ganadores los siguientes platillos y sus autores:

Categoría Platos fuertes:

1. Guacho de arroz pilado con carne de cerdo al humero, de Flory Bermúdez Delgado. Premio: 2.000.000 de colones.
2. Plato para las bodas, de Cynthia Hernández Viales. Premio: 1.200.000 colones.
3. Wacho de gallina criolla con tortillas de maíz de María Isabel Abarca Campos. Premio: 800.000 colones.

Categoría Acompañamientos:

1. Picadillo de palo de papaya con tortillas de maíz, de Roxana Elizondo Gutiérrez. Premio: 1.300.000 colones.
2. Picadillo de palmito, de Keilyn María Jiménez Hidalgo. Premio: 1.000.000 de colones
3. Picasabor, de Xinia Guzmán Ramírez. Premio: 700.000 colones.

Categoría Panes y postres:

1. "La mamada de rambután" o mamón chino, de Ivannia Rodríguez Bonilla Premio: 1.300.000 colones.
2. Pan de pejibaye, de María Eugenia Calvo Segura. Premio: 1.000.000 de colones.
3. Pan batido de plátano, de Yulania Godínez Mora. Premio: 700.000 colones.

Categoría Bebidas tradicionales:

1. Fresco de ñampí, de Eugenia Samay Mayorga Arias. Premio: 800.000 colones.
2. Aguadulce desde el proceso de la caña, de Mainor Arnoldo Rodríguez Ureña. Premio: 700.000 colones.
3. Chocolate natural artesanal, de Cristina Rojas Leitón. Premio: 500.000 colones.



Flory Bermúdez Delgado, de La Esperanza de San Pedro de Pérez Zeledón y ganadora del primer lugar en la categoría Plato Fuerte, comentó sobre su receta: “Se pone la carne sobre la cocina de leña cuando está caliente y, si hay arroz pilado, para mí es sinónimo de arroz guacho”.

“Yo aprendí de mami, cuando estaba pequeña observaba como ella, aprovechando el calor del fuego de la cocina ponía la carne en el humero; luego, con el arroz que papi pilaba, se escogía, se utilizaban los demás ingredientes y se hacía un arroz guacho”.

Flory afirma que a menudo cocina esta receta, “un plato completo” según dicen ella y su madre; un plato que le permite dejar “bien comidos” a una familia con cinco hijos. “No solo se va transmitiendo la receta de generación en generación, sino también un sentimiento, que eso lo descubrimos en estos días”, expresó.

Posteriormente se publicará en la página web del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural (www.patrimonio.go.cr) una memoria del certamen que describe las características de la cocina del cantón: sus principales productos, prácticas de producción,

técnicas de cocción, mecanismos de aprendizaje y de transmisión de las recetas. Además, no podrá faltar una recopilación de las recetas participantes para que este registro contribuya a salvaguardar los saberes y sabores de Pérez Zeledón.

Certamen salvaguarda saberes culinarios. Este es el decimosexto certamen de este tipo que realiza desde 2001 el Centro de Patrimonio del Ministerio de Cultura y Juventud en lugares como: Guanacaste, Limón, Puntarenas, zona de Los Santos, Heredia, Alajuela, Cartago, zona Norte y otras, tratando de cubrir todo el país.

Actualmente se realiza bianualmente con el propósito de poner en valor, recuperar, fortalecer y salvaguardar los conocimientos de la cocina que se han transmitido de generación en generación, mediante la tradición oral, en los diversos territorios del país. Asimismo, reivindica el oficio de las personas que se dedican a la preparación de alimentos como medio de subsistencia y su aporte a la economía local.

Mediante la ejecución de este certamen se espera promover el conocimiento, la valoración, el registro, la documentación y la salvaguardia de la cocina tradicional de Pérez Zeledón; reconocer a quienes la practican, dónde se localizan, cuáles ingredientes y utensilios usan, cómo es el proceso de preparación de los platillos, cómo heredaron o aprendieron estas recetas, cómo transfieren estos conocimientos a las nuevas generaciones, y cuáles son los retos actuales de revitalización e innovación.

Producción del Centro de Patrimonio Cultural – MCJ. Lizeth López V. / COMU 26-OCT-10

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/certamen-de-comidas-y-bebidas-identifica-los-sabores-mas-tradicionales-de>