Asociación Mundial de Chefs avala calidad de la cocina cubana

05/04/2017

En exclusiva para la Agencia Cubana de Noticias, el alto funcionario recomendó a las autoridades de la Isla tomar en cuenta tal propuesta avalada por la Oficina Central de la referida organización, la cual agrupa a 10 millones de personas de 110 naciones.

Con ello, aseveró Ferrer, la WorldChefs hace justicia al Chef cubano, engrandece su labor y defiende el principio de no esperar a un especialista foráneo para realizar algo que puede hacer un profesional del país.

Destacó que la cocina de la mayor de las Antilllas se identifica por la forma, conocimiento, sabor y técnicas transmitidas de generación en generación, “y por eso establecemos y acreditamos que está a la altura de cualquier otra en el planeta”, subrayó.

Ferrer ponderó también el trabajo de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, y de los ministerios de Turismo y de Comercio Interior (este como Órgano rector de la Gastronomía en el país), en la formación y capacitación de los profesionales del sector.

Aseguró que aunque los visitantes extranjeros pueden acceder en estos momentos a una comida de calidad reconocida, es necesario que el esfuerzo desarrollado se traduzca en más capacitación y entrenamiento.

Igualmente sugirió lograr que las certificaciones emitidas por los centros de formación culinaria de la nación antillana cumplan con algunos parámetros estándar, para que los chefs cubanos sean reconocidos globalmente.

Este aval otorgado a la cocina nacional forma parte de un proyecto que, a iniciativa de Ferrer, comenzó por Cuba, y surge de la necesidad de enseñarle al mundo la calidad de las ofertas cubanas; “por ello de su éxito depende la expansión”, acotó.

Eddy Fernández Monte, presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC), agradeció el apoyo de la Asociación Mundial la cual avaló el prestigio acumulado durante más de cinco décadas, razón que sustenta la propuesta de declarar a la cocina cubana como patrimonio cultural e inmaterial nacional, su principal propósito de momento.

Fernández agradeció igualmente a las 25 instituciones y entidades nacionales y foráneas que también acreditaron la labor de la organización, en aras de alcanzar ese objetivo.

Se trata, explicó, de un camino emprendido hace poco más de un año con la elaboración de los documentos que acredite de que la actividad culinaria es una entidad cultural que palpita en los pueblos, en las casas, en las familias siendo estas últimas a quien corresponde avalar tal reconocimiento social, sin olvidar tampoco los aportes de nuestros antepasados, con independencia de alguna que otra carencia coyuntural.

Con esto pretendemos preservar la memoria histórica de los más tradicionales platos cubanos como el ajiaco, bien tradicional porque lleva en sí la influencia de varias etapas de nuestro desarrollo, el arroz con pollo, la mermelada de guayaba, las torrejas, por solo citar algunos ejemplos, dijo Fernández a la ACN.

La FACRC tiene unos 70 mil asociados de diferentes sectores estatales y no estatales, lo cual representa casi el 70 por ciento del total del personal que labora en la actividad gastronómica y agrupa a cocineros, dietistas, panaderos, dulceros y reposteros.