Recetario de platillos nicoyanos pretende rescatar herencia culinaria del cantón

25 de Febrero 2020 | Guanacaste | Consecutivo 056-2020

Conservar y transmitir la herencia gastronómica del cantón de Nicoya, en Guanacaste, es el propósito del recetario “Comidas tradicionales Nicoyanas”, una iniciativa con aportes culinarios de múltiples miembros de la comunidad, que se transformó en un proyecto portador de la tradición alimentaria del cantón.

- **Proyecto gestado desde la Comisión de Cultura del Consejo Cantonal de Coordinación Institucional de Nicoya con apoyo de la Dirección de Cultura del MCJ**

San José, 25 de febrero de 2020. Conservar y transmitir la herencia gastronómica del cantón de Nicoya, en Guanacaste, es el propósito del recetario ***“Comidas tradicionales Nicoyanas”,*** una iniciativa con aportes culinarios de múltiples miembros de la comunidad, que se transformó en un proyecto portador de la tradición alimentaria del cantón.

La gastronomía tradicional de Nicoya sobresale por una gran variedad de recetas a base de maíz, así como otros ingredientes de la zona, los cuales juegan un papel importante en la economía, siendo la venta de comidas un medio de sustento para muchas familias. La presentación del recetario “Comidas tradicionales Nicoyanas”, será **el sábado 29 de febrero, a las 10 am, en el Mercadito Nicoa, ubicado frente al edificio de los Tribunales de Justicia en Nicoya.**

Durante la actividad, el público asistente podrá degustar y comprar diversidad de platillos, tales como panes, bebidas, tiste, pozol, ayaco, pollo criollo con leche, guiso de chilote, rosquillas, tanela de maíz reventado, perrerreque y mucho más.

“Este recetario es una muestra del conocimiento nutricional, agrícola, ambiental, y económico de todas las personas que participaron con sus recetas, en ferias que se realizaron en 2016 y 2017, en el Mercadito Nicoa, en Nicoya, desde donde se brindaron talleres sobre tradición alimentaria, concursos de recetas gastronómicas y resurgieron tradiciones culturales del cantón”, expresó Vera Vargas, encargada de la Oficina de Gestión Cultural de Guanacaste, que forma parte de la Dirección de Cultura (DC) del Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ).

“

Las recetas de los platillos presentados en el recetario aportan, además, una riqueza cultural diversa y extensa a lo largo del territorio nicoyano, que permiten a las nuevas generaciones alimentarse en cuerpo y alma, para que el legado de la comida local nutra el presente y futuro de la población”, comunicó Vargas.

Esta actividad es organizada por la Oficina de Gestión Cultural de Guanacaste, de la DC del MCJ, la Universidad de Costa Rica (UCR), y cuenta con apoyo de la Municipalidad de Nicoya y la Asociación de Emprendedoras del Mercado Nicoa. El recetario forma parte de un proceso impulsado desde el Comité Cantonal de Coordinación Interinstitucional (CCCI) y la Alianza interinstitucional conjunta en la que interviene la DC del MCJ y la UCR.

Producción - Oficina de Prensa y Comunicación - MCJ / Consecutivo 056 / FEM / 25-02-2020

Fuente: https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/recetario-de-platillos-nicoyanos-pretende-rescatar-herencia-culinaria-del