

Tamarindo lanza iniciativa para recuperar recetas de su comida tradicional

18 de Agosto 2020 | Tamarindo, Santa Cruz | Consecutivo 259

Recuperar las recetas de la comida tradicional del distrito de Tamarindo; aquellas transmitidas de generación en generación, que incorporan el uso de productos locales y que hoy representan la herencia gastronómica cantonal, es lo que busca una iniciativa que pretende construir un recetario propio de este distrito del cantón de Santa Cruz.

- **Pobladores buscan construir recetario de forma participativa con aporte de los habitantes de las diferentes comunidades del distrito de Tamarindo**
- **Se aceptarán recetas de comidas, postres, panes y bebidas tradicionales; fecha límite para enviar recetas: 31 de agosto de 2020**

San José, 18 de agosto de 2020. Recuperar las recetas de la comida tradicional del distrito de Tamarindo; aquellas transmitidas de generación en generación, que incorporan el uso de productos locales y que hoy representan la herencia gastronómica cantonal, es lo que busca una iniciativa que pretende construir un recetario propio de este distrito del cantón de Santa Cruz.



La iniciativa la promueve la Asociación de Educación y compromiso con el desarrollo social integral de personas con vulnerabilidad (ECODESI), con apoyo de la Asociación de Desarrollo de Villarreal de Santa Cruz, así como la Dirección de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud, desde su oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.

La convocatoria se dirige a los pobladores del distrito de Tamarindo, para recopilar recetas de platillos basados en la herencia cultural diversa, fruto de la producción del mar y tierra; las cuales, además, se vinculan a la gastronomía del sector hotelero y la comida popular. En la convocatoria también se busca identificar e incluir aquellas recetas innovadoras que han surgido como evolución de esa tradición, pero han agregado un aspecto distinto en cuanto a ingredientes o formas de preparación.

“Este recetario será construido de forma participativa con el aporte de los habitantes de las diferentes comunidades del distrito de Tamarindo. Contará, además, con un apartado del contexto histórico -sobre el desarrollo del distrito-, enfocado en sus habitantes iniciales, su forma de vida y los portadores de tradición que nos han recomendado y localizado”, explicó Vera Vargas, gestora de la Dirección de Cultura en Guanacaste.

¿Cómo puedo participar?

Se aceptarán recetas de comidas, postres, panes y bebidas tradicionales; así como las propuestas innovadoras propias de las diferentes comunidades.

Las recetas se pueden enviar al WhatsApp 6194-9324; además, se pueden remitir completando un formulario digital disponible en <https://tinyurl.com/yyuwh48k> o enviar la información al correo sploroconsultorias@gmail.com

Las personas interesadas en participar de la memoria del recetario, deben cumplir los siguientes requisitos:

- Residir en el Distrito de Tamarindo: las zonas de Villarreal, Santa Rosa, Hernández, Las Lomas, Linderos, Pinilla, Playa Tamarindo y La Garita.
- Las recetas deben representar la comida tradicional de la zona; así como aquellas recetas innovadoras que se hayan implementado para mejorarla o adaptarla.
- Deben incluir ingredientes autóctonos.
- Incluir la receta completa: ingredientes con las cantidades exactas y su preparación.
- No deben incluirse las marcas de productos.
- Enviar una fotografía del platillo; en calidad nítida y con buena iluminación.
- La **fecha límite para enviar las recetas es el 31 de agosto de 2020.**

Para más información sobre la convocatoria, puede contactar a Vera Vargas, gestora de la Dirección de Cultura en Guanacaste al tel.: 8865-6077, o al correo electrónico: guanacaste@cultura.cr

Producción - Dirección de Cultura, MCJ

Fotografía: Juan Carlos Montero Céspedes

Reproducción y adaptación - Oficina de Prensa - MCJ / Consecutivo 259 / FEM / 18-08-2020

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/tamarindo-lanza-iniciativa-para-recuperar-recetas-de-su-comida-tradicional>