

“Ruta de la Rosquilla”: Serie documental muestra los secretos para elaborar este delicioso platillo guanacasteco

9 de Febrero 2022 | Costa Rica | Consecutivo 029

Documentar las diferentes formas, colores, tamaños y hasta los sabores de las tradicionales rosquillas de Guanacaste, mostrando sus diferentes procesos de elaboración, en distintas localidades de esa provincia, es el propósito de la serie documental “Ruta de la Rosquilla”, una producción de Ciudad Oculta, con apoyo del Ministerio de Cultura y Juventud, mediante el fondo "Becas Taller" de la Dirección de Cultura.

- Liberia, La Cruz, Nicoya y Bagaces, son los escenarios donde las personas portadoras de esta tradición gastronómica muestran sus técnicas de elaboración de rosquillas
- Producción con apoyo del fondo Becas Taller 2021, de la Dirección de Cultura, difunde este valioso elemento de la tradición culinaria del país
- Audiovisuales se pueden apreciar en la página de Facebook [Ciudad Oculta](#), así como en el canal de YouTube del Ministerio de Cultura y Juventud, y por Trece Costa Rica



San José, 09 de febrero de 2022. Documentar las diferentes formas, colores, tamaños y hasta los sabores de las tradicionales rosquillas de Guanacaste, mostrando sus diferentes procesos de elaboración, en distintas localidades de esa provincia, es el propósito de la serie documental “Ruta de la Rosquilla”, una producción de Ciudad Oculta, con la dirección de Ernesto Elizondo, y apoyo del Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ).

Mediante cuatro episodios, que repasan las diversas recetas de la rosquilla guanacasteca en comunidades de Liberia, Nicoya, La Cruz y Bagaces, este documental transporta al espectador al proceso de elaboración de este platillo, preparado con base en la milenaria tradición del maíz.

La producción audiovisual se realizó en 2021 con apoyo del fondo Becas Taller de la Dirección de Cultura del MCJ. Este fondo, precisamente apoya proyectos que reconozcan, visibilicen y



“Este material audiovisual es una huella clara de la diversidad que caracteriza a Guanacaste, mostrando las diferencias en la preparación y conservación de la receta ancestral del maíz cocinado en horno de barro, el desarrollo de la tradición en nuestra actualidad y las manos que mantienen vivo un proceso que toma fuerza en la mesa de los grandes hoteles y los atardeceres de las casas de madera al lado del gran Río Tempisque”, informó Ciudad Oculta, iniciativa liberiana de turismo rural comunitario, dedicada a recorrer sitios relacionados con patrimonio cultural material e inmaterial, para exponer sus secretos y, de esta forma, propiciar la conservación de la cultura y las tradiciones.

“Las tradiciones culinarias como las rosquillas en Guanacaste, son una parte de la identidad de esas comunidades. Es muy significativo e importante preservarlas, porque están relacionadas también con formas de celebración de esas comunidades, así como con espacios de encuentro social; es por eso que, cuando se cuida el traspaso de una receta de generación en generación, de alguna manera también vienen con ella esas costumbres y tradiciones, que están alrededor de la comida, lo cual, es realmente un elemento que une a las personas en las comunidades. Es por ello que, para la Dirección de Cultura del MCJ, es tan importante apoyar este tipo de proyectos, que tienen que ver con la salvaguarda de manifestaciones culturales, porque mucho del conocimiento va más allá de la receta, sus ingredientes o su mezcla, y tiene que ver con el significado que esa receta tiene para una comunidad”, expresó Irene Morales, jefa del Departamento de Fomento Cultural de la Dirección de Cultura del MCJ.



Cuatro episodios, cuatro recetas... una tradición

El episodio de Nicoya, le lleva a conocer a Josimar Fonseca, un joven de 24 años que conserva los secretos azules de su pueblo, mediante la tradición gastronómica; en el episodio de Bagaces, Deyanira Castro le ofrece un tutorial rápido sobre la elaboración de rosquillas bagaceñas; en Liberia, conocerá Gi Delicias Tradicionales, una familia completa dedicada al rescate de las rosquillas de ese cantón; y, por último, en La Cruz, conozca a Ángela Carmona, que en el silencio de la madrugada prepara las originales rosquillas de la altura cruceña.

“La ‘Ruta de la Rosquilla’ presenta un Guanacaste de antaño que se mantiene en nuestros días; sobrevive en la mesa y los corazones de hombres y mujeres de la provincia. Es importante que el público conozca los detalles ocultos de la elaboración de las rosquillas para lograr valorar el conservación de la tradición culinaria tales.



¿Dónde puedo observar los audiovisuales?

Los audiovisuales se pueden apreciar mediante Trece Costa Rica Televisión (Canal 13), el jueves 24 de febrero, a las 10 p.m.; el viernes 25 de febrero, a las 3:30 p.m., y domingo 27 de febrero, a las 10 a.m. Además, están disponibles en la página de Facebook [Ciudad Oculta](#), así como en el [YouTube](#) del Ministerio de Cultura y Juventud.

Producción – Unidad de Comunicación - MCJ / Consecutivo 029 / FEM / 09-02-2022

www.mcj.go.cr

Fuente: <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/ruta-de-la-rosquilla-serie-documental-muestra-los-secretos-para-elaborar>