UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Riqueza culinaria en la EXPO-UCR 2009

2 ABR 2009

Ruth Leiva García, de Bribri; Aldérico Aguilar García, de Chirripó; y Avelino Pais Pais, de Bribri, trabajaban esta mañana en la elaboración del palenque donde venderán artesanías y productos de la tierra. (foto Luis Alvarado Castro)

Los visitantes de la **EXPO-UCR 2009**, que se llevará a cabo el viernes 3, el sábado 4 y el domingo 5 de abril próximos en la Universidad de Costa Rica, tendrán acceso a una muestra de la riqueza culinaria nacional, gracias a la instalación de dos ranchos de comidas tradicionales costarricenses, en el parqueo sur de la Facultad de Derecho y en la Plaza 24 de Abril, frente a la Facultad de Ciencias Sociales.

Allí la ciudadanía podrá degustar desde chorreadas, arepas de yuca y picadillos, hasta comida criolla caribeña como el *rice and beans* o el pan bon, a precios asequibles y bajo normas estrictas de manipulación de alimentos.

Según explicaron Filiberto Vega, de la Vicerrectoría de Investigación y Patricia Sedó, de la Escuela de Nutrición, el objetivo de esta muestra es acercar a la población del Valle Central a comidas a las que no podrían tener acceso, sin desplazarse lejos de su hogar. Asimismo, se busca fomentar este tipo de preparaciones alimenticias que, además de tener un alto valor nutritivo, son de bajo costo y tienen una profunda raíz cultural.

En este palenque, ubicado en el parqueo sur de la Facultad de Derecho, se expenderán comidas de Guanacaste, el Valle Central, Turrialba y Limón. (foto Luis Alvarado Castro)

En esta oportunidad, el rancho de la Facultad de Derecho estará a cargo de las sedes de Guanacaste, Occidente, Atlántico y Limón, prestará servicio de 9:00 a.m. a 6:00 p.m., y se servirán platillos de desayuno, almuerzo y café de la tarde.

Entre la comida guanacasteca se podrá disfrutar de alimentos a base de maíz como arroz de maíz, pozol, chicha, tanelas y cajetas, propias de la Región Chorotega, y de San Ramón y la zona oeste del Valle Central, comidas más conocidas como picadillos, tamales de cerdo, tortillas de queso, prestiños y tamal asado.

De Turrialba, entretanto, se venderán alimentos basados en pejibaye y queso y de Limón preparaciones como *rice and beans*, pan bon, patí y *plantin tart*, entre otros.

Un grupo de mujeres de Fraijanes pondrán a disposición del público comidas tradicionales en este rancho ubicado en la Plaza 24 de Abril de Ciencias Sociales. (foto Luis Alvarado Castro)

El rancho de comidas de la Facultad de Ciencias Sociales, coordinado por el TCU Comidas y Tradiciones de la Escuela de Nutrición y la Finca Experimental de Fraijanes, estará a cargo de un grupo de mujeres de Fraijanes de Alajuela, pertenecientes a las familias Morales Molina, Muñoz Vega y Murillo Salazar, quienes hasta antes del terremoto de Cinchona manejaban el centro de comidas El Recreo, muy dañado por el sismo.

La idea es que las jóvenes generaciones consuman productos hechos a base de maíz, yuca y vegetales, que no figuran en su menú de alimentación diario y que se han convertido en preparaciones ocasionales, que se sirven con ocasión de alguna celebración familiar.

El menú incluirá picadillo de arracache, tamal de maicena, tamal asado, tortillas con queso, arepas de yuca, torta de arroz, arroz con leche, bebidas a base de fresas y conservas de fresas, chiverre e higos. El horario de atención en ese sitio será de 9:00 a.m. a 5:30 p.m.

Rocío Marín González.
Periodista Oficina de Divulgación e Información
rocio.marin@ucr.ac.cr