



Olores y sabores fueron ingredientes del Congreso de Filosofía Intercultural

5 MAR 2011 Artes y Letras



Isabel Campabadal dijo estar satisfecha con la inclusión de este tema en una conferencia que sin duda demuestra nuestra riqueza intercultural (foto Laura Rodríguez).

Agradecidos y con apetito, así quedaron los participantes del IX Congreso Internacional de Filosofía Intercultural, tras las presentaciones de la nutricionista Dra. Patricia Sedó y la chef internacional Sra. Isabel Campabadal. Ambas desde sus diversas ópticas captaron la atención de los participantes, en un tema un tanto frívolo, que para algunos asistentes era difícil de abordar desde la intelectualidad.

“La gastronomía es uno de los bienes de nuestra cultura que ofrece una amplia gama de posibilidades a la convivencia humana, tanto como a la expresión de las diversas formas de vida. A través de ella coexisten personas, pueblos y regiones de las más diversas

procedencias. Siendo un valioso exponente de la riqueza intercultural”, afirmó la chef Isabel Campabadal.

Campabadal dijo que más que chef se siente cocinera y a lo largo de su exposición animó a los participantes a cocinar de manera creativa fusionando olores, sabores y especies de otras latitudes. Como ejemplo mencionó el gallo pinto comida típica costarricense que es de su preferencia. La chef sostiene que hay formas creativas de presentarlo y comerlo, de manera que sea un platillo que permanezca como parte de nuestra identidad.

Por su parte, la Dra. Patricia Sedó fue enfática al expresar que por medio de la comida se construyen historias: se entremezclan tradiciones y se comparte la mesa y los alimentos con las personas que apreciamos.



La chef Campabadal hizo gala de sus dotes culinarios con información sobre platillos que dejaron boquiabiertos a los asistentes de este IX Congreso Internacional de Filosofía Intercultural (foto Laura Rodríguez).

El cafecito de la tarde, los turnos y el típico gallito son situaciones que hacen que las personas conserven tradiciones y recetas familiares. De ahí la importancia de retomar estas costumbres.

Según Sedó hay importantes retos como incorporar de nuevo en la vida de las y los costarricenses el sentarse a comer todos a la mesa, compartir ese acto tan simple de sobrevivencia como la alimentación.

“La mesa era un lugar de encuentro, ahora es un mueble decorativo más de la casa” afirmó la especialista.

Cocinar, alimentarse es hoy en día una tarea más por resolver en vez de un acto de unidad que nos permita la convivencia.



La nutricionista Patricia Sedó asegura que la convivencia y la comensalidad están presentes en la alimentación (foto Laura Rodríguez).

“Con el transcurrir del tiempo las recetas que forman parte de nuestra identidad se van perdiendo y esos conocimientos y prácticas son dominados por mujeres mayores” afirmó Sedó, quien añadió que por medio de proyectos de acción social los estudiantes universitarios de diversas carreras tienen la oportunidad de visitar y compartir en diversas comunidades rescatando historias.

Para Sedó está claro que la alimentación está ligada con pensamientos y sentimientos y que son heredados, pero también son transformados con el pasar del tiempo. Y en ese proceso de alimentación hay una experiencia importante de comensalidad, de convivencia y de compartir lo que se sabe.

Sedó también se refirió al tema de la alimentación y la seguridad de los alimentos en el mundo y cómo el hambre y la desnutrición acaba con la vida de decenas de niños, niñas y personas.

El Congreso Internacional de Filosofía Intercultural tuvo lugar en la Universidad de Costa Rica del 14 al 18 de febrero.

Etiquetas: [congreso internacional de filosofia intercultural](#), [instituto de investigaciones filosoficas](#), [vicerrectoria de investigacion](#), [nutricion](#), [gastronomia](#).