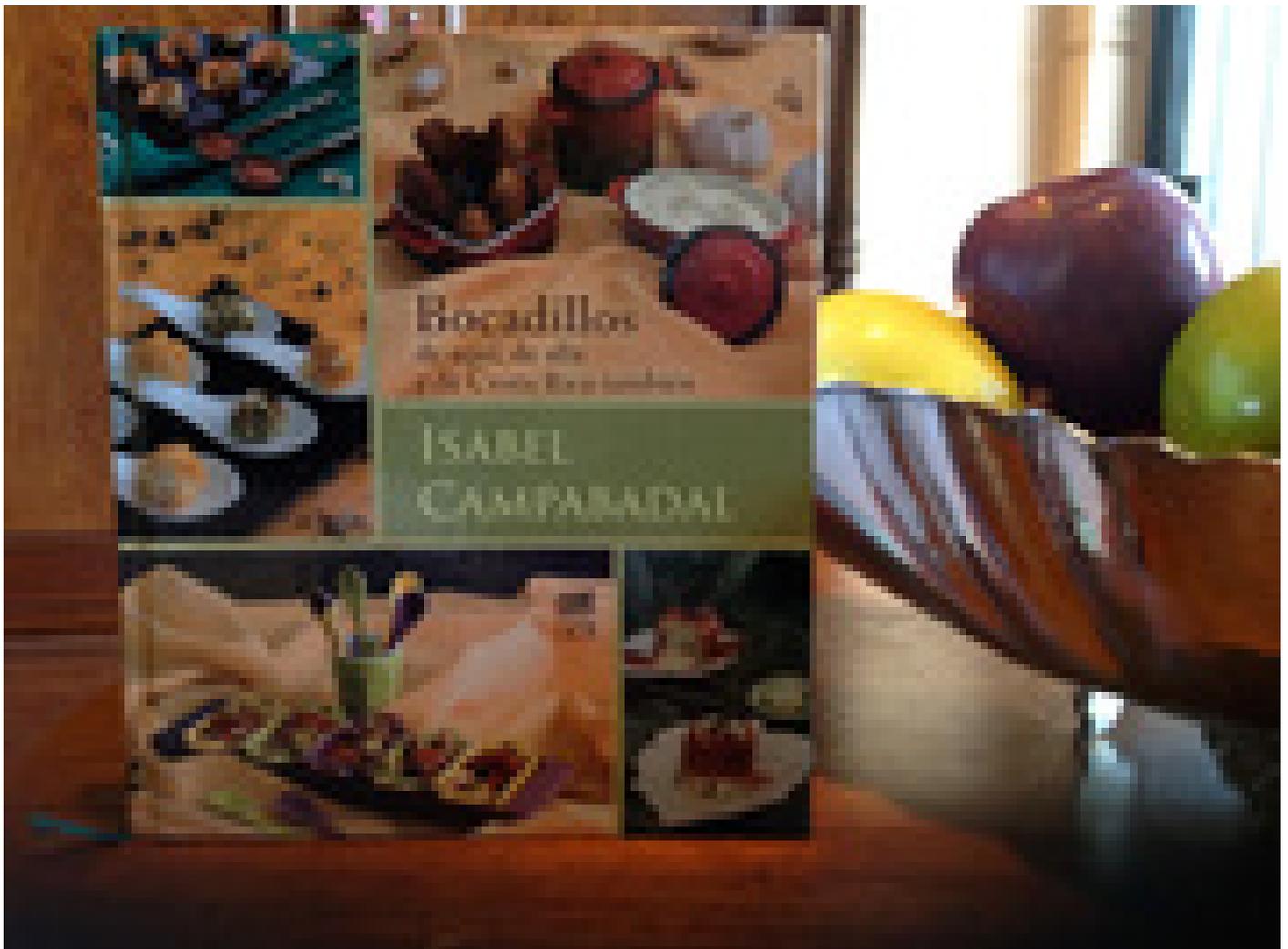


¡Bocadillos de triunfo!

Editorial UCR gana premio internacional con libro sobre gastronomía

12 ENE 2013 Vida UCR



Este es libro premiado por Gourmand World CookBook Awards 2012, su valor es de 12 mil colones y se encuentra en la EUCR en San Pedro de Montes de Oca y librerías incluidas en la página web de la EUCR (Foto María Peña).

El libro de la reconocida Chef costarricense Isabel Campabadal, *Bocadillos de aquí, de allá y de Costa Rica también*, publicado por la Editorial Universidad de Costa Rica ([EUCR](#)) obtuvo en diciembre pasado el premio Best Single Subject Cookbook, en el prestigioso certamen culinario [Gourmand World CookBook Awards 2012](#).

Se trata del quinto libro de Campabadal que publica la EUCR. Según comentó la autora, por haber obtenido el primer lugar en su categoría **el libro calificó para representar a Costa Rica en el certamen Gourmand Best in The World, en el cual competirán los ganadores de 160 países por el premio Best in the World.** Los resultados serán anunciados el sábado 23 de febrero, en el teatro Le Carrousel du Louvre de París, Francia, durante la feria París Cookbook Fair 2013.

“Para mí este es un libro muy especial, porque empezó a gestarse hace más de cuarenta años, en una época de mi vida en que me atreví a hacer pruebitas aquí y allá; sin embargo por circunstancias familiares detuve el proyecto y lo archivé” reseñó Campabadal.

No fue sino hasta el año 2010 que la chef retomó su proyecto sobre bocadillos durante una reorganización de su material de trabajo. Una vez concluido lo presentó a la EUCR y posteriormente, en diciembre del 2012, lo envió al concurso de Gourmand World Cookbook.

Con un notorio gesto de orgullo Campabadal afirmó sentirse muy satisfecha por haber obtenido este premio con su nuevo libro. “Este es un **premio que pone a la EUCR a transitar por el mapa gastronómico mundial** y es un reconocimiento muy significativo al trabajo que con tanto cariño hago” enfatizó.

Para la chef Campabadal el tema de los bocadillos en este libro atrae a las personas porque son una manera bonita de agasajar, además de que hoy en día la gran variedad y creatividad en las presentaciones y recipientes los saca de los tradicionales platones y los personaliza, lo cual es muy atractivo para el público que gusta del mundo gastronómico, y llamativo para quien sienta curiosidad por el tema culinario.



“Es un orgullo trabajar con la EUCR pues su proceso de producción es muy cuidadoso, todos los detalles del libro fueron muy seriamente abordados para que respondieran a lo

Bocadillos de aquí, de allá y de Costa Rica también, es un libro organizado por su autora en diez secciones, cada una con un tema especial. Se trata de **cien recetas de fácil preparación, con la excelente calidad de los ingredientes costarricenses y una interesante variedad**, asegura Campabadal.

El libro presenta en **diez secciones, cada una con un tema principal, recetas de bocadillos de una amplia diversidad geográfica y estilística**, sus preparaciones y presentaciones, tanto para ocasiones informales como formales.

Es así como el lector podrá encontrar en este libro bocadillos seleccionados por doña Isabel no solo con base en su amplia trayectoria como chef nacional e internacional, sino además caracterizados con fino humor. El libro le hablará a usted de los *bocadillos bien envueltos*; de aquellos *para mordisquear*; de esos otros *fríos y fáciles*; de estos *calientitos del horno*; de los de *la nueva ola*; de los chineados *galletitas, panes y otros*.

Aparecen los infaltables *camarones y frutos del mar*; emergen también aquellos *de la olla caliente*, y por supuesto los bocadillos que celebran *ocasiones especiales*. Y para el público fiel amante del terruño doña Isabel presenta los *netamente costarricenses*.

“Este es un libro pensado en el público en general, empezando cada receta de cero, para que resulte accesible a las personas, hacemos todo paso por paso, gracias a un proceso de organización y programa de trabajo que siempre he observado al cocinar. Porque lo primero que necesitamos para empezar a cocinar no es un cuchillo, un sartén o una olla, necesitamos papel y lápiz para organizarnos al cocinar” sentenció entre risas la chef.

Una propuesta gastronómica exitosa

La EUCR tiene una relación de 21 años con Isabel Campabadal. Este binomio ha impulsado y rescatado la cultura gastronómica. Recuerda doña Isabel que en el año 1991 la EUCR se **atrevió a incursionar en la literatura gastronómica con la primera edición de su libro *La nueva cocina costarricense*** (el cual ya va por su quinta reedición) el cual atrajo a un público ávido de opciones en el mundo culinario



Durante la entrevista en su casa de habitación en diciembre, la chef Campabadal dijo sentirse muy orgullosa del logro alcanzado por su quinto libro de la mano de la EUCR y al igual que sus otros libros lo presentará en diferentes festivales gastronómicos internacionales en los que participe en el futuro (Foto María Peña)

Con el paso de los años la EUCR continuó apostando por el talento, experiencia y preparación profesional de Campabadal, lo cual se tradujo en la edición de **cuatro libros más: *Una cocina imaginativa, The new costarrican cuisine, La cocina contemporánea, y el más reciente y galardonado libro sobre bocadillos.***

Campabadal considera que el aporte que la EUCR ha dado a la sociedad costarricense al atreverse a publicar sus libros sobre gastronomía es digno de reconocimiento, pues **la cocina, esa tradición culinaria de los pueblos, es una manifestación y patrimonio de la cultura de esos pueblos y la EUCR está contribuyendo con su preservación.**

Incluso, agregó Campabadal, la cocina es un arte y debería ser considerada una más de las bellas artes pues requiere creatividad, pasión, preparación, una pizca de improvisación y de coraje para innovar; se debe asentar sobre una muy sólida base de seria formación profesional que posibilite la diversificación y la creatividad.

Tan es así, insiste la chef, que muchos países alrededor del mundo son también reconocidos por su cultura gastronómica, como por ejemplo México, Francia, Italia, Japón, entre otros, y su gastronomía es aporte importante en la atracción de turismo a dichos países.

Esta es una realidad que quienes están al frente del desarrollo turístico costarricense deberían valorar con mayor detenimiento, destacó Campabadal, tal como lo ha hecho Perú que en la actualidad es reconocido como un selecto destino gastronómico que atrae a miles de turistas a ese país.

“En Costa Rica debemos visualizar nuestra cultura gastronómica más allá de nuestra fronteras y ofrecerla como parte imprescindible de lo que nos distinga a nivel internacional” concluyó Campabadal.

Bocadillos de triunfo

Duración:



Bocadillos de triunfo

Chef costarricense Isabel Campabadal presentando su libro.



[María Encarnación Peña Bonilla](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información.

Destacada en: educación y estudios generales

maria.penabonilla@ucr.ac.cr

Etiquetas: [gastronomia](#), [campabadal](#), [cocina](#), [recetas](#), [bocadillos](#), [eucr](#), [premio](#).