UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Comunidades de la Región Brunca crean recetario de comida indígena con apoyo de la UCR

7 AGO 2023 Sociedad

Por medio de un proyecto de acción social, la Universidad de Costa Rica da a conocer el paisaje ancestral indígena y el patrimonio inmaterial de Costa Rica (foto Archivo ODI).

¿Se imagina tomar algunos productos tradicionales, como el maíz, el plátano verde, el arroz y la papaya para crear recetas típicas de los pueblos originarios? Pues esto ya es una realidad gracias a la iniciativa de mujeres y hombres de la región Brunca, quienes, con el apoyo de la Universidad de Costa Rica, crearon un recetario de comida indígena.

Desde carne ahumada, picadillo de papaya, chicha, hasta sopa de machaca y tamales de arroz, son parte de la gran variedad de comidas indígenas que usted podrá encontrar en el recetario.

La compilación de veintiún platillos típicos indígenas fue creada por las comunidades de Salitre, Térraba, Conte Burica, Ujarrás, Boruca, Talamanca Bribri y Rey Curré, junto con la **Escuela de Sociología de la Universidad de Costa Rica**, en el marco del proyecto de acción social ***"Restauración de paisaje indígena en sus componentes material e inmaterial en territorios indígenas de la Región Brunca***".

El recetario está disponible en: http://ucr.cr/r/FqWXS

La M.Sc. Ana Lucía Mora González, coordinadora del proyecto aseguró que este recetario *"busca rescatar y dar a conocer algunos platillos típicos* de la gastronomía indígena que forma parte del patrimonio inmaterial de Costa Rica y que se basan en ingredientes del paisaje ancestral indígena y de su dieta cotidiana".

Asimismo, Mora señaló que la iniciativa pretende impulsar el **intercambio de conocimiento y diálogo intercultural** entre las comunidades indígenas, la academia y la sociedad civil en general.

Por su parte, Sonia María Suárez Calderón, vecina de Salitre, manifestó que es de gran orgullo dar a conocer las costumbres y tradiciones indígenas a través de la gastronomía de los pueblos originarios.

“Para mí presentar una receta típica del territorio Bribri de Salitre es un gran orgullo, para que podamos transmitir a otras personas el arte culinario de nuestro pueblo, que es un arte milenario y que está basado en productos orgánicos con técnicas de cocción que son de mucha preservación para los alimentos y de preservación de sus nutrientes, y es una forma de mantener también las recetas dentro de la familia, transmitiéndolas de generación en generación” manifestó Suárez

Si usted está interesado en preparar alguno de estos platillos puede consultar el recetario de comida indígena en el siguiente enlace: http://ucr.cr/r/FqWXS

Tatiana Carmona Rizo
Periodista Vicerrectoría de Vida Estudiantil
jessica.carmonarizo@ucr.ac.cr