

Noticias anteriores

Sugerimos...

Con la FMC

Protagonista

Quehaceres

Criterios

Reflexiones

Hablemos francamente

En familia

Salud

Cultura

Deportes

Globalicemos la

solidaridad

La mujer en el mundo

Mujeres con historia

Famosas en La Habana

Eventos

Mil ideas

Comer y beber a la

cubana

La página verde

## Quehaceres

### Mujeres chefs: el arte del buen comer

Por [Ana Busquets Fariña](#)

La culinaria y el arte del comer son algo que nos atañe a todos. Si, por demás, estas manifestaciones se centran en el comer mejor y más sano, entonces estaremos hablando de algo que resulta de interés universal. Términos como comida sana, productos orgánicos y slow food (termino opuesto al fast food de la comida chatarra) son de gran incidencia en el mundo de la gastronomía actual donde el cliente busca no solo el placer de una buena comida sino, además, la seguridad de una comida sana.

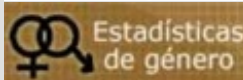
En Cuba también existe una preocupación por estas corrientes de salud que inundan el mundo. Recientemente, el grupo de mujeres chefs *Emperatrices del sabor*, creado a partir de la unión de 8 mujeres que se desempeñan en esta dinámica en diferentes restaurantes de La Habana, sostuvo un valioso encuentro en el Restaurante paladar *Atelier* con un grupo de Chefs y personalidades norteamericanas empeñados en hacer una cooperación fructífera en el campo de la culinaria.

El Chef Narsa David (de ascendencia siria) presentó un taller encaminado a estrechar relaciones con las mujeres chefs. Se habló allí de la idea de buscar una colaboración directa encaminada a compartir ideas e intercambiar conocimientos, con el fin de lograr comidas sanas y ricas en propiedades para todos. Participó también en el taller el Sr. Tom Miller, abogado, a quien se debe la idea de esta colaboración, así como otros proyectos importantes para la colaboración entre ambos grupos de trabajo vinculados no solo con las entidades gastronómicas sino además con las comunidades. El sr. Miller declaró que está enfrascado en lograr que el gobierno de Estados Unidos permita ampliar este tipo de colaboración tan fructífera entre ambos países.

David señaló que son los chefs los encargados de promover esta cultura del buen comer, llegando incluso hasta los que cosechan los productos orgánicos y alentándolos a que incrementen cada vez más sus variedades de productos. Habló cómo en las diferentes culturas se utilizan siempre los mismos productos, ya sea de manera casual o con toda intención, pero cada cultura le da a sus platos un colorido y un uso diferentes. Tomó como ejemplo la fruta bomba. En California, por ejemplo, es un producto que llega verde, pues lo traen casi siempre de lugares muy lejanos de Asia, y no tiene sabor alguno. Sin embargo, señala que la fruta no solamente es apropiada para confeccionar dulces o como acompañante natural en cualquier variedad de alimentos sino que además su semilla puede aprovecharse en incontables usos y no solamente como decoración.



#### Otros vínculos



Masculinidades en cuba



NO a la violencia contra la Mujer

Observatorio



Directorio Prensa

El taller, que contó con la asistencia de muchos interesados en esta modalidad, fundamentalmente con mujeres vinculadas al mundo de la gastronomía, fue de gran aceptación para los asistentes quienes constataron la voluntad de sus impulsores para seguir implementando formas de colaboración entre nuestras gastronomías.

---

**Publicado:** 18/6/2014

[Escribenos](#) | [Correspondencia](#) | [Galería de Fotos](#) | [Dossier Especial](#)

---