



Ministro de Cultura, Ernesto Ottone, anunció esta mañana que ya es posible participar en la iniciativa organizada por el Consejo de la Cultura, que busca reconocer y rescatar identidades y prácticas culinarias que se han ido incorporando con la llegada de migrantes a nuestro país.

Convocatoria abierta hasta el 2 de octubre en <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl>.

El lanzamiento se realizó posterior a la firma de la Nueva Ley de Migraciones que el Gobierno despachará al Congreso.

Una gran y colorida mesa instalada en el Mercado Matadero Franklin, adornada con preparaciones de lo más tradicional de la comida peruana, colombiana, haitiana, venezolana, italiana, alemana, árabe y mexicana, fue el escenario donde esta mañana el Ministro de Cultura, Ernesto Ottone, lanzó la segunda versión del concurso de rescate gastronómico y arte culinario “Tu receta, tu historia”, que este año está enfocado en la comida migrante. Eso, apenas unas horas después de la firma de la Nueva Ley de Migraciones que el Gobierno despachará al Congreso. La iniciativa organizada por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA) busca reconocer y rescatar identidades y prácticas culinarias que se han ido incorporando con la llegada de migrantes a nuestro país, además de relevar y compartir recetas que han permanecido en el almanaque colectivo de la cultura oral de las diferentes comunidades migrantes que se han asentado en Chile.

“Con

este concurso estaremos fomentando el rescate de ingredientes típicos de cada zona de Chile y también relevando las preparaciones que son resultado del diálogo e intercambio entre culturas locales y otras provenientes de comunidades migrantes. La idea es resaltar el aporte de estas comunidades al desarrollo de la cultura y promover a la vez el reconocimiento de la interculturalidad en Chile, uno de los ejes que hemos asumido como Consejo de la Cultura y que plasmaremos también en el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio”, dijo el Secretario de Estado, mientras los asistentes disfrutaban de contundentes platos de ají de gallina, papas a la huancaína, ceviche, arepas, dulces árabes y otras preparaciones que deleitaron también a los visitantes del popular mercado.

Oriunda de Colombia, la cocinera Elba Caicedo reconoció estar “encantada y orgullosa de ver cómo los chilenos y toda la gente que no es de nuestra misma nacionalidad disfruta de los platos y muestra aceptación por lo que estamos haciendo”. Preocupada del rescate de los sabores afrodescendientes y ancestrales, en esta oportunidad encantó a los presentes con un arroz con coco y un cocado de camarones sobre la base de hierbas.

REQUISITOS Podrán participar todas las personas naturales, chilenas o extranjeras residentes en Chile, que cuenten con cédula de identidad, mayores de 18 años, que quieran compartir y difundir su identidad cultural a través de una receta de cocina y un relato sobre la misma.

La receta debe pertenecer al acervo cultural de una comunidad migrante, ya sea que se mantuvo viva al ser salvaguardada por las familias manteniéndose fiel a la original, que tuvo que ser modificada para poder seguir realizándose o que está en riesgo su preparación.

La postulación debe incluir el título de la receta, los ingredientes y la preparación. Además, deberá estar acompañada de una historia relativa a la salvaguardia de la receta, narrando el origen de ésta, la transmisión (de quién y cómo se aprendió), los cambios que ha tenido que sufrir para poder mantenerse y anécdotas interesantes sobre la preparación y recolección de ingredientes utilizados.

Todas las postulaciones deben ser presentadas en español, máximo hasta

el 2 de octubre, para todas las regiones del país. Esta puede ser en formato digital en <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl> o físico, en Ahumada 48, piso 8, Santiago.

La primera etapa de evaluación estará a cargo de la población, que a través del voto ciudadano seleccionará las recetas que pasan a la siguiente etapa, donde un jurado conformado por cinco especialistas elegirá a los tres ganadores y a las tres menciones honrosas.

Tal como en su versión anterior, las recetas mejor puntuadas -máximo 100- serán recopiladas en una publicación ilustrada, a cargo del CNCA, que se distribuirá a nivel nacional.

PREMIOS El primer lugar realizará un tour gastronómico para dos personas, incluyendo pasajes, alojamiento o su equivalente en dinero; el segundo lugar recibirá una tarjeta equivalente a la suma de \$ 150.000 que el ganador podrá canjear en locales que determinará el CNCA. El tercer lugar recibirá una tarjeta equivalente a la suma de \$ 100.000 y -al igual que los dos anteriores- recibe una canasta de productos gourmet locales.

Las tres menciones honrosas recibirán una tarjeta equivalente a la suma de \$ 50.000 que se podrán canjear en locales que determine el CNCA.