

El recúpero de las tradiciones ecuatoranas

Scritto da A. Cajas Moreno

Familias ecuatorianas unidas por la cultura gastronómica

El recúpero de las tradiciones



La cultura gastronómica de un pueblo migrante mantiene las raíces; es la motivación que llevó a un grupo de familias ecuatorianas a tomar “las riendas de la situación” y comenzar con un pequeño curso de cocina, 8 los integrantes como nos cuenta Patricio Macias, el instructor de la cocina ecuatoriana; la constancia y el beneplacito se transmitió a muchas otras personas llegando a concluir el curso en más de 30 asistentes, para muchas personas no era el aprender mas el recordar cómo se preparan cada uno de los platos, uno de ellos el magnífico ceviche, el arroz con camarones, las buenas menestras y más platos tradicionales.

El recúpero de las tradiciones ecuatoranas

Scritto da A. Cajas Moreno

La culminación de este curso motivó a los participantes a presentar diferentes platos en un ameno día de Octubre en un espacio del parque de Villa Carpegna donde la comida criolla ecuatoriana ocupó un lugar especial y deleitó los paladares de las autoridades diplomáticas del Ecuador que visitaron el lugar, amigos ecuatorianos, italianos y de muchos otros países que visitaron el lugar, dando de este modo un contributo a la gran búsqueda integración.

Una usanza gastronómica muy aceptada la tradicional “colada morada y las guaguas de pan”, platos que pertenecen a la tradición de la festividad de los Difuntos.

Recordamos platos como el caldo de patas, el caldo de bolas de verde, conejo asado, fritada con mote entre otros.

El recúpero de las tradiciones ecuatoranas

Scritto da A. Cajas Moreno

Un elemento de resaltar “el orgullo” con el que los integrantes del grupo presentó cada uno de los platos, elemento fundamental en un migrante que desarrolla su vida en un país extranjero.