

La gastronomía totonaca presente en el 2 ° Simposio Anual sobre cocinas de América, Culturas e Intercambio

- Martha Gómez, Coordinadora de la Escuela de Gastronomía del Centro de las Artes Indígenas, invitada por el Instituto Culinario de América, San Antonio.

La gastronomía totonaca compartió su espectro de sabores y vertientes históricas durante el 2 ° Simposio Anual sobre cocinas de América, Culturas e Intercambio, organizado por el Instituto Culinario de América, San Antonio, bajo el título “Sabores Latinos, Cocinas de América: Visión de un futuro de excelencia, innovación y oportunidad”. Por Veracruz participó Martha Gómez, Coordinadora de Gastronomía del Centro de las Artes Indígenas, profunda conocedora de la gastronomía del Totonacapan.

El encuentro realizado del 14 al 16 de octubre en el campus San Antonio, Texas, del Instituto Culinario de Estados Unidos, con la participación de reconocidos chefs y gastrónomos de México, Brasil, Chile, Puerto Rico y Estados Unidos, es un retiro anual centrado en el patrimonio mundial de las cocinas de América, el futuro de los menús y el adelanto de los profesionales culinarios de Latinoamérica.

Dado su conocimiento y la labor desarrollada como coordinadora de la Escuela de Gastronomía del Centro de Artes Indígenas (CAI), en Papantla, Veracruz, Martha Gómez recibió la invitación para presentar su conocimiento y experiencia gastronómica en el CAI y durante el festival Cumbre Tajín, realizado anualmente en

el Totonacapan veracruzano, durante el cual encabeza la labor de un grupo de mujeres totonacas que, compartiendo labores con chefs profesionales, dan vida al Nicho Gastronómico.

Como bien la describe el programa del 2 ° Simposio Anual sobre cocinas de América, Culturas e Intercambio: Martha es una mujer que, con su cocina al lado, ha fomentado el renacimiento del arte de cocinar en una cocina rústica y el respeto por este sitio; ha revivido el uso de utensilios rudimentarios y es heredera de los secretos de esta gastronomía.