****

**Expertos reivindican el patrimonio gastronómico como parte esencial de la cultura iberoamericana en la tercera jornada del CIB Fest**

* **Fue la conclusión general luego del comienzo del eje de gastronomía del CIB Fest, que ha empezado hoy en la Casa de América de Madrid con dos mesas redondas y una conferencia a cargo de especialistas de la gastronomía iberoamericana.**
* **Productos como el café, la mandioca o el ceviche ocuparon un papel protagónico en esta jornada, que permitió conocer en detalle las distintas culturas culinarias de los países iberoamericanos.**
* **El eje de gastronomía continuará hasta el próximo viernes y es, junto a la literatura y el cine, uno de los pilares del festival Celebremos Iberoamérica, impulsado por la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). Toda la programación** [**aquí**](https://oei.int/oficinas/secretaria-general/cibfest/edicion-2022)**.**

**Madrid, 21 de septiembre de 2022 –** El eje de gastronomía abrió la tercera jornada del CIB Fest con el propósito de contextualizar la relevancia de la cultura culinaria iberoamericana y su injerencia en ámbitos tan importantes como la cultura, la salud y la educación. Casa de América será la sede durante tres días de ponencias magistrales y mesas redondas con las voces expertas en gastronomía de los distintos países de la región en este festival impulsado por la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI).

El evento comenzó con el saludo inicial de Enrique Ojeda, director general de Casa de América; Natalia Armijos, directora general de Cultura de la OEI; Concepción Díaz de Villegas, directora de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid, y Ricardo Scavone Yegros, embajador de Paraguay en España.

Los cuatro han destacado el rol de la gastronomía como patrimonio cultural de los países iberoamericanos. En particular, Díaz de Villegas ha hecho hincapié en el rol de los mercados: **“Madrid es la capital europea con el mayor número de mercados. Los mercados son la cultura de cada ciudad porque es donde conoces realmente a la gente”**.

La jornada continuó con una conferencia grabada desde Perú a cargo del poeta y gestor cultural Alonso Ruiz Rosas, bajo la premisa *Nuestro patrimonio gastronómico: recopilando nuestros saberes ancestrales*. El peruano ha remarcado que “el fenómeno más apasionante de este gran proceso cultural que es nuestra cocina tiene que ver con **el encuentro entre la cultura occidental y las culturas ancestrales**”.

A continuación, se presentó la primera mesa redonda con dos temas relevantes: *Recetas ancestrales: platos de vanguardia*, a cargo del chef Miguel Xavier Monar, de Ecuador; y *Gastronomía, comercio y sostenibilidad*, a cargo de la chef e instructora Laura Castellanos, de Guatemala.

"Creo que es importante que **rescatemos las técnicas de cocina ancestrales porque su tipo de cocción nos permite volver a la degustación de sabores antiguos**”, ha señalado Monar. Por su parte, Castellanos ha advertido de que “la variedad culinaria de nuestro país se está perdiendo porque no nos hemos encargado de darle suficiente importancia en la actualidad”.

Para finalizar, en la segunda mesa redonda se puso el foco en iniciativas sostenibles de patrimonio gastronómico y turismo sostenible, con la participación de la etnogastrónoma Graciela Martínez, de Paraguay; el empresario Roberth Enzo Gonzales Bastidas, de Perú; y el emprendedor brasileño especializado en café, Thiago Amhof.

Martínez explicó que la mandioca es uno de los productos que más identifica a la gastronomía paraguaya: “Tiene un proceso de preparación muy peculiar y de ella se puede obtener uno de los alimentos más antiguos de América”. Por su parte, Gonzales Bastidas ha remarcado la importancia de ser conscientes a la hora de comprar materias primas para negocios y emprendimientos gastronómicos: **“Cuando se compra un producto, hay que escogerlo como si fuera para uno mismo”**. La última palabra fue de Amhof, quien señaló que “el café brasielño tiene una excelente aceptación en algunas ciudades de España” y que este país “es una gran puerta de entrada a Europa para los productos latinoamericanos”.

Las mesas de gastronomía continuarán este jueves y viernes en Casa de América con entrada libre hasta completar aforo.

* [Consulta aquí toda la **programación**](https://oei.int/oficinas/secretaria-general/cibfest/edicion-2022)**.**
* [Descarga aquí el **vídeo promocional** de la 2ª edición de Celebremos Iberoamérica.](https://we.tl/t-1Vz5fbpCGX)
* [Descarga aquí los **materiales de prensa**.](https://drive.google.com/drive/folders/15nxKnY3pWiwsGogYl3nZRVCephYvt22y)
* [Accede aquí a las **fotos** del festival.](https://www.flickr.com/photos/130768081@N07/albums/72177720302240845)

**Sobre Celebremos Iberoamérica (CIB Fest)**

**Celebremos Iberoamérica** (CIB Fest) es una iniciativa cultural de la **Organización de Estados Iberoamericanos (OEI)** en colaboración con las embajadas iberoamericanas, Casa de América, Círculo de Bellas Artes e Instituto Cervantes, el apoyo del Ayuntamiento de Madrid, la Academia Iberoamericana de Gastronomía, el Instituto Mexicano de Cinematografía, el Instituto Caro y Cuervo, Air Europa, Agencia EFE, RTVE y el patrocinio de UCCI.

Madrid acoge nuevamente esta segunda edición alrededor de 3 ejes: **cine, literatura, gastronomía**, con el objetivo de poner en valor la diversidad cultural de los países iberoamericanos. Diversas mesas redondas, ponencias, proyecciones cinematográficas y demás actividades, lideradas por grandes profesionales y entendidos del sector se llevarán a cabo del 19 al 25 de septiembre en **Círculo de Bellas Artes, Casa de América** e **Instituto Cervantes**.