La Nacion (Costa Rica)

Isabel Campabadal y su libro ‘Auténtica’ a concurso del orbe

Finalistas se anunciarán en Francia, a inicios del 2022 Chef tica fue nominada en tres categorías del Gourmand World Cookbook Awards, el certamen más prestigioso a nivel mundial sobre textos culinarios

Alimento · Entretenimiento

20 nov. 2021 Kimberly Herrera kimberly.herrera@nacion.com

Investigar sobre el origen de las frutas, verduras, vegetales, especias y tubérculos cultivados por agricultores de las diferentes regiones de Costa Rica, le permitió a la chef costarricense Isabel Campabadal serr nominada a los Gourmand World Cookbook Awards.

Campabadal, quien en el 2019 ganó el premio Magón, estuvo visitando con frecuencia las Ferias del Agricultor para identificar los productos más emblemáticos que se encuentran en Costa Rica y, tras una exhaustiva búsqueda, plasmó el resultado en Auténtica.

Este es un libro que mezcla más de 60 recetas hechas con ingredientes que se pueden encontrar en cualquier mercado o feria del agricultor del país, así como datos curiosos sobre el origen de muchos de los productos de la cocina costarricense.

Los Gourmand World Cookbook Awards es el concurso más prestigioso a nivel mundial sobre libros de cocina.

En dicho certamen, el libro Auténtica fue seleccionado para representar al país en tres categorías distintas: mejor libro de Latinoamérica, mejor libro sobre frutas a nivel mundial y mejor traducción a nivel mundial.

“Estamos muy contentos y muy orgullosos de estar nominados con este libro, porque precisamente Auténtica toma en cuenta a un montón de gente que se levanta temprano todos los días, saca sus productos, los lleva a la feria.

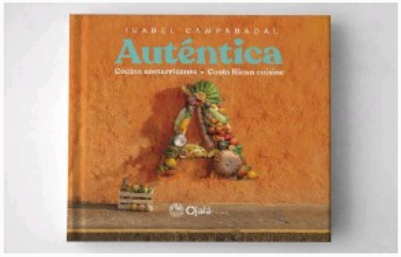
”Entonces todo esto ha sido muy importante para mí. Además, hay que decir que logramos hacerlo con un gran equipo de trabajo en diagramación, fotografía, transcripción y en fin, trabajamos muy bien”, destaca la experimentada chef.

La chef costarricense Isabel Campabadal ganó el premio Magón en el 2019.

Experimentada.

Esta no es la primera vez que Campabadal participa en este concurso, pues en 2016 ganó el tercer lugar en la categoría de Mejor Libro de Latinoamérica. En esa ocasión, la tica destacó con el libro Cocina y Tradición, sobre la comida tradicional del país, el cual fue elaborado en conjunto con la editorial Ojalá Ediciones.

De hecho Auténtica, que está a la venta desde finales de julio de este 2021, es la segunda producción que



La obra está nominada como mejor libro de Latinoamérica, mejor libro sobre frutas a nivel mundial y mejor traducción.

Auténtica es un homenaje a las Ferias del Agricultor y a los mercados agrícolas del país.

la chef y la editorial realizan en conjunto.

"Es una sorpresa preciosa enterarnos de que el libro que hicimos con tanto cariño haya sido seleccionado.

"Además, imaginarnos que todas estas personas agricultoras que nos dejaron fotografiarlas vayan a estar en un libro que represente al país, de verdad es un recordatorio enorme de por qué hacemos libros", afirma Stephanie Monterrosa, directora de la editorial.

En el 2010, en el mismo concurso, Campabadal había ganado también el premio a mejor libro de un solo tema con Bocadillos de aquí y de allá; mientras que en el 2011 se dejó el galardón Easy Recipes por la producción Cocina fusión.

Auténtica es un libro que combina la historia de los productos con una amplia variedad de platillos, los cuales se pueden preparar con solo ir a la feria del agricultor o a los mercados ticos.

"No solo tiene las recetas, sino como 20 ingredientes diferentes, entonces en cada capítulos hablamos de datos interesantes de cada uno de los ingredientes.

"Por ejemplo, hay un capítulo del mango, la piña y la papaya; otro del maracuya, la carambola, de algunos tubérculos, de toda la familia del ayote, de hiervas y hasta especias.

"Es un homenaje a la cocina auténtica costarricense, que es aquella que celebra la identidad de un país a través de los sabores e ingredientes únicos del país", explica Campabadal.

La chef, eso sí, es enfática en que en este libro las personas no encontrarán platillos tradicionales, que son los que pasan de generación en generación, sino recetas novedosas que se pueden elaborar con ingredientes propios del país.

De esta forma, el recetario de Auténtica no solo es una forma de ayudar a los agricultores, sino que también es una manera de rescatar la identidad costarricense a partir de la gastronomía.

Campabadal resalta que si bien hay muchos libros de cocina costarricense, hasta ahora "nadie le había dado un enfoque de pensar en la persona que cultiva el campo, que cosecha, que lleva la cosecha a la feria y que la vende para ayudarse".

Los finalistas al premio Gourmand World Cookbook Awards se anunciarán a inicios del 2022, en la ciudad de París, Francia.

Escribe un comentario

Escuchar Ver página Compartir Guardar Más

LA NACIÓN
Enfermero simuló ser médico para sustraer potente droga a hospital
¡El eclipse parcial de Luna más largo en 580 años!
Seis alcaldes suspendidos seis meses de sus cargos
Gerente de MECO queda en arresto en su vivienda
Fiscal solicita quitar secreto bancario a hija de alcalde
80% de créditos de la banca privada se concentran en el centro del país
La Nacion (Costa Rica)
20 nov. 2021 (16)