


## VIAJE GASTRONOMICO ALFREDO ECHEVERRIA

# El gusto por lo orgánico

El 9 de febrero se llevará a cabo el

“Mercado de la Tierra Orgánica y Artesanal de Ciudad Colón”



Slow Food es una organización mundial con sede en Italia, la cual se caracteriza por impulsar un estilo de vida que propicia el desarrollo sostenible desde la producción de insumos hasta la forma en que estos se consumen, apelando al apoyo consistente de productores agrícolas y a sus comunidades como un proceso de aseguramiento de la calidad de los alimentos, pero además fomentando las culturas de esas mismas comunidades en todo el sentido de la palabra.

En Costa Rica el convivio (así se denomina los grupos que conforman a la organización en las comunidades y países) está liderado por la Sra. Patricia Sánchez, doctora en genética de la Universidad de Córdoba y que labora en la Universidad de Costa Rica, quien de manera generosa nos informa sobre una actividad muy interesante que iniciará el jueves 9 de febrero como parte del programa de Slow Food.

La cita se denomina “Mercado de la tierra Orgánica y artesanal de Ciudad Colón”.

“Ante el éxito de la feria orgánica y artesanal en Ciudad Colón el pasado 25 de octubre, en celebración al día de la alimentación, el representante

de Slow Food Italia para América Central, Andrea Amato, nos dio la idea de conformar el primer Mercado de la Tierra para América Latina. Este mercado tiene la finalidad de promover la filosofía de Slow Food de productos buenos (de calidad), limpios (obtenidos siguiendo normas de inocuidad y producidos con buenas prácticas agrícolas, sin agroquímicos), a la vez con un precio justo de forma que ganen tanto el productor y su familia como el coproductor o consumidor responsable”, comentó.

“Contamos con la participación de un grupo de unos 20 productores y artesanos que de jueves a jueves de mediados octubre a inicios de diciembre estuvieron vendiendo sus productos y poco a poco estableciendo el punto de venta”, agregó.

La idea es que el mercado de la tierra se convierta en un punto de venta especial, donde el consumidor de diferentes edades disfrute de buena música y buena información. Se tiene pensado realizar espacios para aromaterapia y salud mental, ejercicios tai chi, yoga y otros que complementen los buenos hábitos requeridos para una vida saludable.



### SANO Y RICO

**DIA** 9 de febrero

**ACTIVIDAD** Feria cultural y de productos orgánicos

**HORARIO** de 2.00 p.m. a 6.00 p.m.

**LUGAR** Mercado Viejo de Ciudad Colón

## Esquina EPICUREA

# Las crepes Suzette

**ALFREDO ECHEVERRIA**

Director Ejecutivo Grupo HRS  
aecheverria@grupohrs.com

El arte del flambée (o Flambée en el idioma francés), declinó hace años por las regulaciones y sistemas contra incendio en los edificios, el riesgo por el lado de los seguros, las nuevas influencias y tendencias gastronómicas menos formales y principalmente por la necesidad de contar, para prepararlas, con una mano de obra calificada y más personal que resultaba en mayores costos operativos.

En el mundo del flambée, las crepes Suzette ocupan un lugar privilegiado cuando de recetas clásicas se refiere y cuando de postres hablamos.

Su historia es como la receta deliciosa y no exenta de controversia, como frecuentemente sucede con las invenciones en gastronomía. Quien reclamó la invención de este postre fue el chef Henri Charpentier, quien manifestó que a la edad de 15 años era asistente de salomero en el Café de Paris en Montecarlo en el año 1895, en donde atendió al Príncipe de Gales, hijo de la Reina Victoria y futuro rey de Inglaterra, que un día llegó a almorzar en compañía de unos amigos y la hija de uno de ellos.

En el proceso de preparación al joven Charpentier se le derramó el licor con el que preparaba el