



Isabel Campabadal enfatizó en la importancia de que el premio Magón haya reconocido a la gastronomía costarricense como patrimonio cultural intangible y rasgo de la identidad nacional. Foto: Fernando Montero.

“Esfuerzo, compromiso y estudio: los ingredientes para cumplir los sueños” Isabel Campabadal, Premio Nacional de Cultura Magón 2019

27 de Febrero 2020 Por: Fernando Montero Bolaños ^[1]

Isabel Campabadal Herrero, Premio Nacional de Cultura Magón 2019, tuvo a su cargo la lección inaugural del Campus Tecnológico Local San José ^[2], **donde hizo un repaso de su vida y compartió anécdotas de su trayectoria como mujer dedicada a la investigación y a la creación culinaria.**

A partir del concepto de gastronomía como bien de cultura y rasgo de identidad, Campabadal **hizo un recorrido por las manifestaciones culinarias de la humanidad**, desde los antiguos egipcios hasta la actualidad. También se refirió a la **presencia de la gastronomía en manifestaciones artísticas**

como la pintura, la literatura, el cine y las instalaciones contemporáneas. En esta línea destacó ejemplos como “El Banquete” de Platón, “Las obras elementales” de Pablo Neruda y “Los juegos del hambre” de Suzanne Collins. “Ahora vivimos una globalización de la comida que ha permitido la circulación de muchos ingredientes por todo el mundo. Eso es una oportunidad para dar a conocer lo nuestro y diferenciarse”, señaló.

También recordó la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) de 1972, donde el concepto de patrimonio se amplió a manifestaciones inmateriales, incluyendo la gastronomía. “El patrimonio intangible de la cocina genera beneficios directos sobre la agricultura, el sector de los servicios y el turismo, entre muchos otros”, destacó.

Cuenta Campabadal que su permanencia en Francia le permitió conocer muy de cerca el movimiento de la “nouvelle cuisine” (nueva cocina) que desafió a la cocina tradicional francesa al adoptar un estilo mucho más ligero y simple, tanto en su elaboración como en su presentación. **Ese conocimiento y experiencia le permitieron convertirse en la precursora de la nueva cocina en Costa Rica** y, para el año 1987, doce de sus recetas figuraron como cocina costarricense en la prestigiosa revista estadounidense Bon Appetit.

Al final de su disertación, Campabadal le hizo la boca agua a los presentes al mostrar imágenes de algunas de sus recetas, como helado de ceviche con mango, crema de zanahorias con especias, chiles rellenos con couscous y sushi de gallo pinto con surimi, aguacate y salsa de tomate picante.

" "Partiendo de la base precolombina, dialogando con la tradición española y haciendo honor a la síntesis criolla entre ambas, las particulares formas nacionales y regionales han sacado ventajas de la fusión asiática y otras corrientes. De esta manera, la tendencia representada por esta nueva generación latinoamericana está conquistando al mundo, innovando sobre los platos tradicionales y expresando su identidad nacional como manifestación de su valor patrimonial, es decir, como un bien excepcional de cultura universal." " *Isabel Campabadal, febrero 2020.*

Alexandra De Simone, gestora cultural de la Casa Cultural Amón, destacó la innovación que ha realizado Campabadal y elogió su valor de romper con lo establecido. Por su parte, Ronald Bonilla, director del Campus Tecnológico Local San José, comparó la elaboración de un platillo con la vida. “Cuando tomamos tiempo y le ponemos cariño es cuando nos sale mejor. Pongamos entrega y cariño en todo lo que hagamos”, resaltó.

Rafael Bustamante, estudiante de Ingeniería en Biotecnología, manifestó sentirse inspirado por vida y experiencia de Campabadal, por la forma en la que ha innovado y evolucionado la cocina costarricense. “Me motiva a salirme de la caja de lo normal, a pensar más allá y llevar el talento a otra frontera”, agregó.

Por su lado, Layla Nassar, también estudiante de Ingeniería en Biotecnología, expresó su agrado por la forma en la que Campabadal integra cocinas de diferentes países y que le haya dado un nivel internacional a la comida costarricense. También reflexionó sobre cómo puede contribuir su carrera con la gastronomía nacional. “En biotecnología podemos generar variedades más resistentes y productivas para que productos que se cosechan por temporadas puedan estar disponibles durante todo el año y contribuir con la cocina costarricense”, detalló.

Isabel Campabadal en 5 preguntas

¿Cuál es la importancia del premio Magón en relación con el reconocimiento de la gastronomía como manifestación de la cultura?

“Ha sido muy importante que el Ministerio de Cultura, formalmente, haya reconocido el auténtico valor de la gastronomía como un bien patrimonial y eso me satisface mucho porque ha sido una larga trayectoria de lucha y ver que, finalmente, se le reconoce su valor. Que yo haya sido la depositaria me pone muy contenta.”

¿Cuál es la decisión más valiente o arriesgada que tuvo que tomar en su vida para cumplir su sueño de hacer de la cocina un arte?

“Los principios fueron muy duros porque la cocina se consideraba un oficio doméstico y, para mí, el orgullo más grande es haber logrado que se volviera una profesión muy dignificada que, hoy en día, tiene a cientos de muchachos estudiando. Ahora, el Magón es un reto para ellos porque deberán mantener la calidad de la gastronomía en Costa Rica.”

¿Cuál es el ingrediente fundamental para alcanzar los sueños?

“Yo creo que tiene que haber mucho esfuerzo, mucho compromiso, mucho estudio, mucha investigación, porque no es soplar y hacer botellas, sino que uno tiene que ir preparándose.”

Muchos estudiantes se alimentan mal por falta de tiempo o de dinero. ¿Cuál es la importancia de encontrarle el gusto a la cocina desde joven?

“Creo que empieza en la casa de la familia porque, si la familia fomenta el buen comer, uno va creciendo con eso. Ahora, yo entiendo que muchos comen comida rápida por falta de dinero o de tiempo, pero creo que deberían poner un poquito de atención y ver cuáles son los nutrientes buenos que no, necesariamente, es la comida chatarra.”

¿Abre una lata de atún de vez en cuando?

“Sí, es la verdad. Yo cocino muchísimo. Pero, a veces llega el día domingo y no salimos. Entonces abro la latita de atún, pero le pongo ‘aceitito’, cebolla, chile, cebollinos y lo hago un plato muy apetecible. El secreto es hacerlo con gusto y condimentarlo. La sazón es muy importante.”



[3]

Actualmente, Campabadal imparte clases, atiende turismo gastronómico, elabora menús para restaurantes y sigue investigando, innovando y escribiendo sobre cocina. Su vigésimo libro está por salir al mercado y lleva por nombre “Auténtica cocina costarricense”. Foto: Fernando Montero.

Source URL (modified on 02/27/2020 - 15:59): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/3499>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/fernando-montero-bolanos>

[2] <https://www.tec.ac.cr/ubicaciones/campus-tecnologico-local-san-jose>

[3] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/paragraph/img_0017.jpg