

Además de bailes, comparten su cocina

Participantes del **Festival de Santa Lucía**, originarios de distintos países, asisten a día de campo en el que preparan y comparten sus platillos típicos caseros

POR DORA ISABEL FRANCO

Han dado a conocer sus bailes típicos durante toda la semana pasada, pero esta vez los países participantes de las Fiestas de Santa Lucía mostraron lo que es su cocina tradicional.

En las instalaciones del Club Deportivo Vitro se dieron cita los grupos participantes que vinieron de distintos países, para preparar y compartir un platillo originario de su tierra.

"Esta actividad forma parte del programa recreativo de las fiestas (de Santa Lucía) y hemos preparado un día de campo para ellos, en el que tienen que preparar algo de su comida típica, para que todos conozcan un poco de cada cocina", comentó Arturo Cueto, director del Festival.

El también director de Recreación y Eventos de la Secretaría de Desarrollo Humano del Trabajo destacó que no es alta cocina lo que se mostró en el evento, sino comida que los participantes acostumbran comer a diario en sus casas o en las reuniones familiares.

Entre las preparaciones de los distintos países hubo platillos poco conocidos de este lado del mundo, como el cepeliani, guiso originario de Lituania hecho con papas, carne de puerco molida, crema ácida, cebolla, sal y pimienta.

El grupo vasco mostró orgulloso su **piperrada**, hecha a base de pimiento verde, tomate, cebolla, jamón, huevo, aceite de cacahuete, azúcar, ajo y pimienta; y los polacos ofrecieron el bigos, guiso que lleva repollo, carne de res, carne de puerco, tocino, zanahoria, manzana, cebolla y tomate.

Los rumanos se lucieron con su comida tradicional, una especie de albóndiga hecha de carne de puerco molida, carne de res molida, aceite de girasol, tomate, cebolla, mostaza y pimienta.

"Esto es lo que nosotros comemos cuando nos juntamos y salimos a hacer una barbacoa en las tardes, en las reuniones familiares; lo acompañamos con pan", dijo Oana Zablau, de Rumania.

No podían faltar los platillos más conocidos como la carne asada argentina y sus empanadas criollas, el cabrito al pastor de México y la tradicional paella española.

"Tuvimos en este festival 260 personas provenientes de nueve países extranjeros, más el grupo de México, y todos participaron activamente toda la semana del Festival, tanto en sus pre-



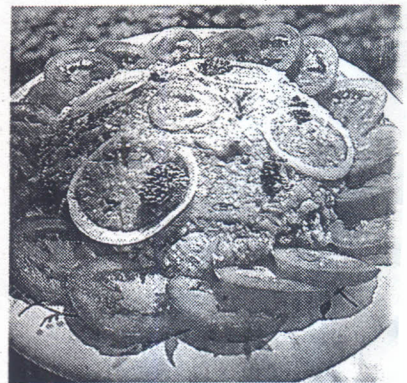
Esta paella fue preparada por el grupo español.



Ésta es la piperrada que prepararon los miembros del grupo del País Vasco.

sentaciones, que normalmente fueron en las noches, como en los programas recreativos, culturales y turísticos, entre los que entra éste", señaló Cueto.

Este es el tercer festival de folclor que se realiza en Monterrey, y es el segundo año que se organiza como **Fiestas de Santa Lucía**; los participantes seguirán presentándose durante el fin de semana, para finalizar el próximo domingo con una ceremonia de clausura en el Teatro de la Ciudad, en la que participarán todos los países asistentes.



Comida tradicional de Rumania.



El cepeliani, platillo típico de Lituania, fue degustado por los asistentes.