



La Casa de Carta, en Valle de Guerra, acoge un ciclo de conferencias sobre el puchero canario

Se enmarcan en las jornadas gastronómicas que, con la misma temática, tienen lugar en esta sede del Museo de Historia y Antropología del Cabildo

Tenerife – 14/10/2016. La consejera de Museos del Cabildo; Amaya Conde, inauguró ayer jueves [día 13], el ciclo de conferencias que se llevan a cabo en la Casa de Carta, sede del Museo de Historia y Antropología de Tenerife en Valle de Guerra, en el marco de las jornadas gastronómicas ‘El puchero canario’. El encargado de esta primera intervención fue el catedrático de Antropología de la Universidad de La Laguna, Alberto Galván Tudela, con su charla ‘El puchero canario: ¿hacia una metáfora de la canariedad?’.

Amaya Conde agradeció a los asistentes el interés mostrado “por algo tan canario y tan nuestro como es el puchero, base de la gastronomía de nuestro pueblo durante muchas generaciones, y que hemos sabido apreciar, con el paso del tiempo, como un manjar indiscutible”.

Cabe recordar que estas jornadas gastronómicas comenzaron el 10 de octubre y se prolongan hasta el 18. En ella se refleja el compromiso con la comunidad en torno a un proyecto en el que la gastronomía sirve de vínculo entre el Museo y la sociedad. Esta actividad forma parte de la investigación e implementación museográfica de la que es objeto el recinto, en donde se están realizando trabajos de acondicionamiento en las huertas, en coordinación con la Asociación Nuevos Caminantes, para mostrar los cultivos de las plantas que forman parte del puchero.

Las siguientes conferencias tendrán lugar el día 17 (el botánico y conservador del Museo de Ciencias Naturales de Tenerife, Lázaro Sánchez Pinto, ofrecerá la conferencia ‘De Canarias a América y viceversa: historia de algunas plantas comunes’), y el 18 de octubre (el antropólogo y técnico del Museo de Antropologías, Alberto García, hablará sobre la ‘Presencia del gofio en el puchero. Los usos culturales de los cereales en Canarias’).

El puchero es un ejemplo especialmente ilustrativo de la confluencia de diferentes tradiciones gastronómicas y culinarias que se han ido sucediendo en las islas. Es un plato que sintetiza procedimientos culinarios de distinto origen cultural y de ingredientes de muy diferentes procedencias geográficas. Así, desde el punto de vista de sus objetivos, estas jornadas parten de la concepción de que la participación de los grupos comunitarios alcance todas y cada una de las fases, desde su preparación y elaboración hasta su propio disfrute.

La programación de estas jornadas gastronómicas tienen como especiales protagonistas a los escolares de Educación Primaria, que están realizando talleres gratuitos y un recorrido guiado por el personal técnico del Museo en torno a algunos de los ingredientes presentes en el puchero.