

INICIA CURSO SOBRE LA COCINA TRADICIONAL DE VERACRUZ

Escrito por: Wendy Pérez
12/02/2021

Acuyo Taller es el espacio que la cocinera e investigadora Raquel Torres instauró para promover el conocimiento de la gastronomía veracruzana.



“Lo festejamos con el **‘Curso de Cocina Tradicional Veracruzana’**, donde veremos la cocina de las seis regiones naturales del estado. Estarán invitadas cocineras que traerán ingredientes de temporada de la comunidad a la que pertenecen y en base a ellos serán las recetas que se enseñarán a cocinar durante 10 sesiones sabatinas de cuatro horas”, explica Raquel sobre este curso que incluye recetario, ingredientes, degustación y constancia de participación.

Enfocada en la visibilización de la grandeza de la cocina tradicional e indígena de Veracruz es como Raquel se encuentra actualmente, quien no hace muchos años estuvo nominada a los premios de la James Beard Foundation y recibió el reconocimiento Estatal a la Preservación de las Tradiciones que otorga el Gobierno del Estado de Veracruz.

Para reservar tu lugar en este curso y saber costos y forma de pago contacta a Taller Acuyo vía WhatsApp al 228 837 0691 o encuéntralo en Instagram como [@acuyo_taller](https://www.instagram.com/acuyo_taller) o Facebook como [Acuyo Taller de Cocina Tradicional Mexicana](https://www.facebook.com/AcuyoTallerdeCocinaTradicionalMexicana).



Compartir es una de las palabras que mejor define el trabajo de la cocinera e investigadora veracruzana Raquel Torres. Y Acuyo Taller representa la concreción de esa solidaridad, que en su caso la ejerce a través de la sabiduría culinaria de su estado natal.

En este espacio-taller enclavado en Xalapa, los utensilios de acero inoxidable y las estufas eléctricas quedan fuera de la ecuación para dar paso a los fuegos encendidos con leña, y a comales y ollas de barro con contenidos maravillosos que, de norte a sur de Veracruz, fue aprendiendo la también antropóloga.

“Acuyo Taller surge como una necesidad personal de compartir lo que a la vez me han enseñado cocineras a lo largo de mis 72 años de vida”, me cuenta Raquel, influenciada enormemente por mujeres como su mamá Guillermina Cerdán García, experta en las preparaciones de la región del Barlovento.



Fotografía: Acuyo Taller

DE ANIVERSARIO

El caminar de Raquel Torres es emocionante, pues ha pasado del trabajo social, a la antropología, a la restaurantería - tuvo su primer comedor en 1979 llamado Churrería del Recuerdo-, siguiendo por movimientos feministas, la autoría de libros, la investigación académica, hasta llegar a su punto medular: la enseñanza.

Como ella misma define: “técnicas, ingredientes locales, historias de quienes cocinan, cultura, geografía y prácticas legadas por grupos étnicos que habitan en Veracruz son columna vertebral de lo que muestra en Acuyo Taller”, que abrió sus puertas hace seis años y planea celebrarlo con un curso que arranca el 5 de marzo.

TALLER DE COCINA TRADICIONAL MEXICANA
LAS REGIONES DE VERACRUZ
Curso presencial de cocina tradicional veracruzana

10 Sesiones sabatinas de 4 horas
Horario: 10:00 a 14:00 hrs
Inversión: \$7000
Impartido: Maestra Raquel Torres Cerdán
CUPO LIMITADO

INCLUYE: recetario, ingredientes, degustación y constancia del curso.
Dirigido a estudiantes de gastronomía y/o turismo, cocineros(as), chefs, periodistas e investigadores gastronómicos y emprendedores del sector turístico.
Mayores informes al: 228 837 0691

Compartamos fogones y recorramos Veracruz de norte a sur.
*Aceptamos tarjetas de crédito. Becas a estudiantes.

Fotografía: Acuyo Taller

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org