



Cultural Newsletter

La cocina costarricense

A partir de este boletín hablaremos sobre diferentes productos, tradiciones y recetas de la cocina costarricense.

Costa Rica es un país que desde sus inicios ha tenido mucha diversidad, no sólo biológica sino también cultural. La cocina costarricense no escapa de ello y podemos clasificarla inclusive, por zonas que han compartido y fusionado diferentes recetas, enriqueciéndolas a través del intercambio de los productos locales.

Podemos hablar de la cocina del Valle Central conformado por las provincias de San José, Heredia y Alajuela, la cocina de la provincia de Cartago y la de las áreas costeras: Guanacaste, Puntarenas y Limón.

Recordemos que por ambas costas el país recibió inmigrantes de otras culturas que aportaron diferentes sabores de nuestra cocina. Entre las contribuciones culinarias más destacadas en nuestro país, encontramos las siguientes: la autóctona proveniente de nuestros indígenas, la europea (específicamente la española con la llegada de los colonos a nuestras costas), la italiana y la alemana. También tenemos influencia de la inmigración jamaicana y china con el desarrollo del transporte ferroviario hacia ambas costas a finales del siglo XIX.



En la búsqueda por el rescate de nuestras tradiciones, el ICLC, a través de estos boletines, quiere mostrar a los estudiantes que nos visitan de diferentes partes del mundo y al público en general, una variedad de recetas unidas a las tradiciones que nos identifican como pueblo y que son parte de nuestro desarrollo como país.



El objetivo de estos boletines es valorar lo que tenemos, motivar a que otras personas aprendan sobre nuestra alimentación y tradiciones, así como brindar un acercamiento a la cultura costarricense por medio de la comida.

Esperamos que los disfruten.