

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: Sábado 8 de de abril de 2017

Página: 5A

Año: 62

Edición: 16.214

Descriptor: **FERIAS-CIDAP, GASTRONOMÍA, SEMANA SANTA.**

CIDAP junta artesanía y gastronomía en feria



El artesano Méntor Moreta exhibirá sus trabajos en madera y frutos. El Tiempo

En el Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, CIDAP, se prepara la primera feria denominada Artesanía y Gastronomía con Identidad, que vincula la mayor parte de los elementos utilitarios artesanales de la cocina tradicional con el arte culinario.

Pero, ¿cómo lograrlo? Fausto Ordóñez, director ejecutivo del CIDAP, explica que la conexión se consigue gracias a 12 artesanos y cuatro organizaciones especializadas en comida tradicional que se encuentran en este evento, y que se conjugan.

Para ello, los creadores de Azuay, Loja, Tungurahua e Imbabura exhibirán sus artículos utilitarios de la gastronomía tradicional, por ejemplo, los platos de barro. A ello, se suman los textiles y bordados obtenidos en telares creados por artífices de Imbabura y Loja. Además, se exhibirá mantelería decorativa y cestería, que se usa para almacenar frutas y panes. Desde el cantón Nabón, Gabriel Cabrera, presentará artículos tallados en piedra de río, la que al ser decantada, se convierte en un elemento

artístico, con hermosos detalles y texturas, propias de la naturaleza. Todos los artesanos conservan las técnicas, formas y detalles milenarios, plasmados en piezas de barro, que difieren del plástico y el acrílico, servilleteros a base de fibras naturales como la paja toquilla.



Gastronomía

De esta forma, las creaciones utilitarias para la cocina, servirán para contener la tradicional fanesca, los envueltos, las tortillas y platos típicos de la Costa. “La vinculación de la gastronomía con la artesanía, ha sido tan antigua como su aparición en las diferentes culturas”, señaló Ordóñez.

El director del CIDAP agregó que gracias a la aparición del arte culinario, se vuelve necesaria la creación de piezas utilitarias con materia prima como fibras naturales; la piedra, el bronce y el cobre, se convierten en herramientas necesarias para la cacería y se crean otros objetos para almacenar los alimentos.

Una de las invitadas al evento es Beatriz Punín, quien preparará los tradicionales envueltos, como humas, tamales y quimbolitos. Para ella, la necesidad de mantener la tradición exige espacios como estos en los que se puede mostrar sus trabajos.



Muestra

Otra de las novedades que tendrá el encuentro, a más de la artesanía y la gastronomía, será la vinculación con la muestra titulada Un canto de barro a la vida, que se exhibe en el museo del CIDAP.

Ordóñez señaló que de la reserva de la institución, conformada por 1.300 piezas de cerámica de América, se han seleccionado 80

A decir del director del centro, la gente tendrá la oportunidad de conocer este arte proveniente de distintos países como México, Argentina, Chile y Perú. “Esto es importante”, dice Ordóñez, pues con la cerámica se conoce el hábitat local de las culturas, su simbología y su historia, con lo que se pueden evidenciar sus tradiciones. Es así que se exhiben obras como bandas de pueblo, baile del Tucumán y serpientes, y tradiciones festivas de las culturas locales.

Esta feria se desarrollará por Semana Santa y las fiestas de Cuenca, que se abrirá de 10:00 a 18:00 desde el jueves hasta el sábado de la próxima semana. (FCS) (F)

Se abren talleres de joyería

Cuenca. Paralelo a la feria, en el auditorio del CIDAP, se llevará a cabo el taller y la expo - venta de las creaciones de 15 joyeros de la ciudad. Además de exhibir sus joyas, abrirán sus talleres de tal forma que habrá vinculación directa entre el comprador y el productor, quien conocerá de cerca las herramientas y la técnica de los artesanos.



Para el director del CIDAP, es importante generar estos encuentros pues se permite visibilizar a los creadores de este arte y sobre todo, ayuda a conocer la joyería propia de la ciudad y la provincia. (F)

Cuenca.