



{ FritanguiARTE }

Entre ollas quemadas, oscurecidas por el aceite recalentado, costillas y carne envuelta que giran al ritmo de la llama y de un largo batidor metálico sostenido por manos que esconden todos los secretos de una tradición, que tan solo con tocar un ese mango dan el sabor de más de cien décadas de cocina vernácula. He aquí quienes cocinan bajo el aceite caliente y la carne del cerdo, las personas que gracias a su larga experiencia y sabiduría en la cocina logran dar el sabor al piquete, la fritanga, el cerdo, sabor que no debe desaparecer con ellas.

El piquete es uno de los mas ancestrales platos dentro de la gastronomía de nuestra cultura, pero hoy en día a perdido su gran valor como expresión cultural e historia como comida que envuelve todo un pasado vernáculo que fue llevado de generación en generación como herencia. La perdida de la identidad con el piquete es un problema de vital importancia, pues es de los lazos mas cercanos que tenemos con nuestras raíces indígenas y nuestro arraigo con los antepasados, al igual que ver no solo el piquete como una expresión gastronomita, si no como una expresión social de unión entre hijos de la misma tierra que somos, donde la mesa es la misma para todos y podemos compartir, sentirnos pares alrededor del marrano.

El proyecto FritanguiARTE consiste en retomar nuevamente toda la gastronomía del piquete, desde el aspecto mas básico como el sacrificio del cerdo hasta la preparación del mismo. FritanguiARTE es un evento de consumo cultural que se debe realizar como gran evento gastronomito, cultural y tradicional, logrando no solo hacer que se consuma nuevamente la fritanga, al igual no dejando morir junto con nuestras cocineras vernáculas el secreto alrededor del cerdo, el evento pretende mostrar como se debe preparar, el cerdo, en que olla con que batidor y hasta con que mano se debe servir para que ese sabor bajo el aceite y el pellejo quede bien acompañado de sus respectivas papas criollas y el refajo.