

Personaje del mes: 'Miss Lucy Chow Robinson, forever'

Escrito por Redacción

Sábado, 19 de Septiembre de 2020 15:24 - Última actualización Domingo, 20 de Septiembre de 2020 05:06



En el marco de la reciente Muestra Gastronómica del Caribe Insular 'Fih Wih Ties', la carismática y universalmente reconocida chef isleña, Lucy Trigidia Chow Robinson, fue destacada como 'Personaje del Mes de la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia'. Ella encarna el significado que tienen para el patrimonio cultural de las islas las queridas matronas raizales que, en sus manos y corazón, guardan los secretos del sabor de San Andrés y Providencia.

El evento 'Fih Wih Ties' del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT), SENA Regional San Andrés y el Centro Cultural del Banco de la República, viene hace algunos años elevando la visibilidad de la cocina típica isleña y esta edición, con el particular ingrediente de exhibir todo a través del internet, fue igualmente exitosa, éxito que se mide en el saldo de 'antojados' y nuevos fanáticos que se suman a la acreditada gastronomía raizal.

El homenaje a Miss Lucy Chow es también para a todas aquellas mujeres raizales que en muchos casos son cabeza de hogar y que al convertir la magia del sabor isleño en el sostén de su familia, se convierten ellas en vigías y guardianas de esta parte fundamental del patrimonio cultural de este territorio étnico, declarado por el programa 'Man & Biosphere' de la Unesco como Reserva Mundial de la Biosfera 'Seaflower'

La fuerza de la herencia



Personaje del mes: 'Miss Lucy Chow Robinson, forever'

Escrito por Redacción

Sábado, 19 de Septiembre de 2020 15:24 - Última actualización Domingo, 20 de Septiembre de 2020 05:06

Chow Robinson está dedicada a la gastronomía desde muy niña, cuando en compañía de su madre Lucille-, una gran cocinera empírica de su época, hacía sus primeros 'pinitos' en el patio de su casa en el sector de San Luis, en la isla de San Andrés.

Luego de terminar sus estudios de bachillerato en Cartagena, donde estuvo a punto de ordenarse como monja, se formó como Guía de Turismo en el Servicio Nacional de Enseñanza (SENA), seccional San Andrés, y luego como Chef. En dicha entidad laboró como docente unos 10 años y colabora de manera esporádica.

Su talento en el fogón y su carisma, la ha llevado a ser conferencista nacional e internacional y docente en programas gastronómicos de técnica profesional en cocina; sin dejar de lado hasta hace unos años su guianza en turismo en su amada San Andrés.

Ha representado a las islas en ferias gastronómicas en Popayán, Bogotá, Santa Marta y participado en certámenes locales como el Green Moon Festival o el concurso Miss Bess Contest, entre muchos otros.

Mama África



Hace unos años fue invitada por la Embajada de Colombia en Kenia, África, para representar de manera íntegra a la gastronomía de este país, llevando muestras de la cocina del Pacífico colombiano y preparaciones como ajiaco, mote de queso y por supuesto, su fuerte, el rondón.

Personaje del mes: 'Miss Lucy Chow Robinson, forever'

Escrito por Redacción

Sábado, 19 de Septiembre de 2020 15:24 - Última actualización Domingo, 20 de Septiembre de 2020 05:06

Su experiencia en este continente estuvo marcada por la satisfacción interna que le produjo ver la similitud de ingredientes que encontró allí, en comparación a los empleados en su lejano archipiélago.

Chow Robinson considera que la gran fortaleza de la gastronomía colombiana radica en la variedad de sabores que se pueden encontrar entre una región y otra, además de la diversidad de frutas, hortalizas y verduras con las cuales, una misma preparación puede presentarse de formas y maneras insospechadas.

“Nuestra comida –toda la de Colombia– es la mejor del mundo. Estoy convencida de ello, por los comentarios que recibo de muchos turistas extranjeros y durante mis viajes”, sostiene siempre con la convicción de quien hace de sus raíces el ingrediente que llena su vida de orgullo y plenitud.

