

Lula y su sancocho

CONCURSO LA COCINA MARGARITEÑA 2021

Exposición Presencial – Sala Carlos Stohr, Museo Nueva Cádiz

2do lugar

Reseña

Cuando se habla de gastronomía margariteña lo primero que recuerdo es a mi abuela Lula con su popular sancocho, está alegre, carismática e inigualable mujer todos los años nunca falta con su mondongo y su sopa de gallina en las fiestas y ferias artes alas de el pueblo de el cercado dónde todos se acercan a desgastar su rica sopa margariteña, nunca estudio gastronomía pero su sazón lo aprende de su madre.

En mi dibujo quise plasmar a esta popular señora el cual cautiva a cualquiera con esta rica y sabrosa comida, también agregue algunos de sus ingredientes que utiliza en una de sus famosa sopa como el aji margariteño, el carite, la lechosa verde y pan del año, ya que estos son algunos de los alimentos que utiliza para darle un toque especial a esta típica comida de nuestra isla

se estima que el origen de esta preparación es un plato español cuyo nombre era olla podrida y no porque esta estuviera en malas condiciones, por el contrario esta sopa española tenía varios tipos de carnes curadas. Pero el Sancocho es nuestro, criollo como la alfarería o las alpargatas, esta sopa es adecuada para cualquier festividad.