

Recetas de chefs costarricenses ayudan a llevar alimentos a poblaciones vulnerables de todo el país

- Las ventas del recetario Tradiciones Compartidas, elaborado por FIFCO, se transformaron en donativos de comida para 2.900 personas en riesgo social y un taller de cocina con organizaciones que las atienden.

Las recetas del pastel de plátano maduro con frijoles de Tía Florita, el Rice and Beans de Ricky Bartley y el pan de ayote de Sophia Rodríguez permitieron a FIFCO y el Banco de Alimentos de Costa Rica llevar comida a 2.900 personas en condición de vulnerabilidad y pobreza de todo el país.

Estos platillos forman parte del recetario de comida costarricense Tradiciones Compartidas, elaborado por la empresa de bebidas y alimentos, cuyas ventas se destinaron en su totalidad a apoyar la labor del Banco. El donativo se materializó en el segundo trimestre del 2024, en la forma de raciones de comida caliente.

Los alimentos beneficiaron a 688 personas indígenas, 643 personas adultas mayores y 439 familias, entre otros grupos, incluyendo niños y niñas, personas refugiadas, mujeres y personas en situación de calle.

La ayuda se distribuyó por medio de 19 organizaciones no gubernamentales que atienden a poblaciones en riesgo social en cantones de las siete provincias: la capital, Aserri, Acosta y Pérez Zeledón, en San José; San Rafael, en Heredia; San Carlos, en Alajuela; Turrialba, en Cartago; Garabito y Quepos, en Puntarenas; Siquirres y Matina, en Limón; y Cañas y Nicoya, en Guanacaste.

El donativo además permitió realizar un taller de cocina con representantes de varias de estas organizaciones. Durante la actividad, la chef Sara Villavicencio, de la Asociación Nacional de Chefs, guió la preparación de un pastel de plátano maduro con frijoles con la receta de la reconocida chef Tía Florita. La merienda la disfrutaron un grupo de pacientes en recuperación y preparación para cirugías de trasplante de órganos en la Casa Camila, de la Fundación Giamala, en San José.



Además, la nutricionista Valery Vargas, asesora en Nutrición y Consumo Inteligente de FIFCO, compartió conocimientos y recomendaciones para enriquecer la atención alimenticia a las personas beneficiarias.

"El libro "Tradiciones Compartidas" no solo rescata el valioso patrimonio culinario costarricense, sino que también ofrece una perspectiva única para apoyar a organizaciones dedicadas a la alimentación de poblaciones vulnerables. Este proyecto encarna el espíritu de la Sostenibilidad Expansiva, una filosofía promovida por FIFCO que identifica la colaboración, la creatividad y la solidaridad como factores claves para aportar a la solución de los desafíos más relevantes que enfrentamos como sociedad." afirmó Maria Pía Robles, directora de Relaciones Corporativas de FIFCO.

"El apoyo de FIFCO mediante el libro "Tradiciones Compartidas" nos ha permitido continuar en la lucha contra el hambre en Costa Rica, apoyando a diversas poblaciones en vulnerabilidad social y pobreza y además enseñándoles a valorar la comida tradicional de cada región, ampliando sus conocimientos con recetas y buenas prácticas nutricionales, para organizaciones como la nuestra es vital que más empresas como FIFCO se sumen a nuestra causa." Indicó Francia Linares, directora ejecutiva del Banco de Alimentos de Costa Rica.

Próximamente se realizará un segundo taller en la sede de Cañas del Banco de Alimentos de Costa Rica, dirigido a organizaciones de la zona Norte y Guanacaste.

Acerca de FIFCO

Es una empresa de bebidas y alimentos con 116 años de trayectoria, tiene operaciones en Costa Rica, América Central, México, República Dominicana y Estados Unidos, 5 plantas de producción y 13 centros de distribución. Posee 3 divisiones de negocio que incluyen "Florida Bebidas" (alimentos y bebidas), "Florida Hospitalidad" (sector inmobiliario) y "Florida Retail" (ventas al detalle). Exporta a más de 10 países en todo el mundo y cuenta con un portafolio de más de 2.000 productos.