

**PRESENTACIÓN DE LA PRIMERA DAMA DE LA NACIÓN, DRA. NOHRA
PUYANA DE PASTRANA, AL LIBRO DE RECETAS DEL MUNDO PUBLICADO
POR LA ASOCIACIÓN DE DAMAS DIPLOMÁTICAS EN COLOMBIA**

Mayo de 2001

Nada habla tanto de un pueblo, de su historia, de su temperamento y de su vida cotidiana como su culinaria.

La pasión de vivir se expresa muchas veces en ese vibrante colorido con que se presentan las más tentadoras viandas, en las especias de sabor indescriptible que se agregan a los platos para deleite del paladar, en la delicadeza de una pizca de sal o una cucharadita de azúcar o una astilla de canela, en el alegre rito de la cocina o la festiva algarabía con que todos, en cualquier lugar del mundo, nos reunimos en torno a una mesa bien servida.

Bien dice el famoso tenor y, sin duda, excelente gastrónomo, Luciano Pavarotti: *“Una de las mejores cosas de la vida es que debemos interrumpir regularmente cualquier labor y concentrar nuestra atención en la comida”*.

Como un homenaje a este don que nos alegra la vida a diario, **la Asociación de Damas Diplomáticas en Colombia** nos presenta, en este libro de recetas que contiene los más exquisitos platos de cada una de sus naciones, un panorama universal de un arte que nos une a través de las distancias geográficas o culturales: el arte de la buena cocina.

Colombia, la orgullosa tierra del ajiaco, de la bandeja paisa, del sancocho de gallina, de la sobrebarriga criolla, de la posta cartagenera, de la lechona, de los tamales, de la arepa en mil versiones diferentes, y de postres como la natilla, la nochebuena y las brevas con arequipe, recibe agradecida este obsequio de amistad de los pueblos amigos, cuyas recetas y trucos de cocina serán el complemento ideal de nuestra culinaria nacional.

Es como una simbólica reunión donde se dan cita el picante y la gracia de la comida mexicana; la delicadeza de la *nouvelle cuisine* de Francia; la reciedumbre de las tapas españolas; la exuberancia de la *feijoada* brasileña; la textura y cocción ideal de los bifes argentinos; el sabor evocador de los platos árabes; la exótica suavidad de un *sushi* japonés; la magia agridulce de la comida china; las cachapas y el pabellón venezolano; el ceviche ecuatoriano, y muchos, muchos representantes más de la cocina internacional, en una fiesta de diversidad que representa el alma y cuerpo de nuestros pueblos.

¡Los invito a deleitarse en este viaje de sabores, aromas y colores por el mundo!