

Boletín Informativo del ICLC



Instituto de Cultura
y Lengua Costarricense

La caña de azúcar en Costa Rica

El mini-curso sobre la caña de azúcar tiene como finalidad mostrar la importancia de este producto dentro de la historia y la cultura nacional, así como el papel que han jugado el trapiche y el ingenio en la producción de dulce y azúcar hasta la actualidad.



Costa Rica ha sido un país que desde la época colonial aprovecha la caña de azúcar gracias a su clima y terrenos favorables para el cultivo. Existen en el país varias zonas dedicadas a la siembra de la caña, entre ellas el Valle Central, Guanacaste, la zona Norte y Sur.



En muchos de estos lugares, se construyeron trapiches para procesar la caña de forma artesanal y producir dulce para consumo familiar y local, y golosinas como sobados o melcochas. Dentro del mini-curso se explica qué es un trapiche y cómo funciona, lo cual genera gran interés entre los asistentes a esta actividad, pues en la actualidad son difíciles de encontrar.

Además, se considera la gran importancia de los ingenios azucareros para el país por ser instalaciones que cuentan con maquinaria de alta tecnología para procesar la caña de azúcar de forma industrial y en gran escala. EL azúcar extraído se distribuye entre el mercado nacional e internacional.

Muy cerca del ICLC, en los cantones de Poás y Grecia, es posible apreciar gran cantidad de cañaverales. Además, en varios lugares de Grecia existen abundantes ingenios azucareros pues esta es una región especializada en el cultivo y procesamiento de la caña de azúcar desde finales del siglo XIX.



La caña de azúcar es importante para Costa Rica porque contribuye a la alimentación de los costarricenses, genera riquezas, divisas y empleo a nacionales e inmigrantes, constituye uno de los insumos básicos para el desarrollo del sector agroindustrial, se utiliza en la industria farmacéutica y ha sido parte importante de la historia y la cultura nacional.

Como parte integrante de este mini-curso, los estudiantes tienen la posibilidad de probar deliciosas golosinas costarricenses, hechas a base de dulce y azúcar, como melcochas, cocadas y cajetas.

¡Buen provecho!



ICLC en Alajuela, Costa Rica
www.iclc.ws