

LA CANELA DE SRI LANKA Y LOS ARTESANOS ESPECIALIZADOS EN SU PREPARACIÓN

Lydia Peroni

El objetivo principal de la participación Sri Lanka en EXPO Milano 2015 es despertar el interés de los visitantes en el gran patrimonio cultural del país, en sus antiguas tradiciones y sabores.

Uno de los productos tradicionales exhibidos en el Pabellón de Sri Lanka es la canela. La canela es una de las especias más importantes, siendo ampliamente utilizada en productos de panadería, preparaciones farmacéuticas y cosméticas en todo el mundo. Sri Lanka es el mayor productor y exportador de canela del mundo.

El Pabellón de Sri Lanka también celebra el arte de pelar la canela, llevada a cabo por artesanos especializados, entrenados durante muchos años. De generación en generación, las habilidades de pelar la corteza de canela se han establecido como un camino a seguir para los jóvenes. Hoy en día, en Sri Lanka, un grupo seleccionado de artesanos ha perfeccionado los métodos tradicionales de pelar la canela y rodarla hábilmente en forma de canillas. Estas canillas a continuación se secan y finalmente se utilizan para dar sabor en todo el mundo.

La canela se cosecha cada 2-3 años y los trabajadores entrenados utilizan sus cuchillos para quitar la corteza en dos mitades y luego empacar una dentro de la otra hasta que se una especie de canilla. Sólo la parte delgada de la corteza interna (0,5 mm) se utiliza para obtener la canilla. El procesamiento de la canela cumple con las normas y buenas prácticas de fabricación aplicadas por la industria de alimentos y bebidas, así como por la industria farmacéutica.

Los productores venden su canela en subastas en las ferias de temporada, que sirven como puntos de encuentro para productores y compradores. Los artesanos tradicionalmente asisten a estas ferias y las ganancias de los productores se dividen por igual. Esta costumbre asegura el control de calidad porque es en interés de todos mantener altos estándares.

El éxito del proceso de producción y de la canela en el mercado, por lo tanto, es el resultado de la



habilidad y de la técnica única de los peladores de canela de Sri Lanka. Se trata de una técnica altamente calificada que ha sido transmitido de generación en generación en el país.

Sri Lanka se encuentra en el medio del Océano Índico, a poca distancia de la línea ecuatorial. Esto le da al país una gran ventaja, beneficiándose del sol durante todo el año y de un clima tropical ideal para el crecimiento de una canela rica de sabor.

El *Cinnamon zeylanicum* lleva el nombre de la isla de Ceylon (antiguo nombre de Sri Lanka) y su marca *Canela de Ceylon* indica su origen en el mercado desde hace siglos. La canela antiguamente se cultivaba y cosechaba directamente en los bosques naturales. Hoy en día Sri Lanka produce más de 15.000 toneladas métricas de canela, lo que representa más del 80% de la canela del mundo, cultivada en casi 28.000 hectáreas de plantaciones.

La primera documentación que se refiere a la canela como un producto de Sri Lanka se remonta al siglo 13, cuando los chinos, que comerciaban con Ceylon descubrieron la alta cualidad de la corteza del árbol de canela, similar pero superior a la *cassia* de su propio país. También cuando la canela de Ceylon fue exportada a Europa, su superioridad fue pronto reconocida y el producto logró precios muy altos. La canela, también conocida *como la sal de la vida* se produce a partir de la corteza aromática del árbol de la canela, que es originaria de Sri Lanka y ahora se cultiva en Madagascar, Seychelles, India y las Indias Occidentales.

La canela de Sri Lanka se utiliza para preparar dulces, para procesar alimentos y también en una gama de polvos para mejorar el sabor de los platos. Se utiliza en la preparación de carne, pescado, platos de verduras, productos horneados tales como pasteles, bollos, galletas y postres. La Canela como medicamento es antiespasmódica, aromática, estimulante y eficaz contra la diabetes.

Para saber más

[Documento en thecinnamonvilla.com](http://thecinnamonvilla.com)

[Picture gallery in bbc.con.uk](http://bbc.con.uk)

[Artículo en traveensart.wordpress.com](http://traveensart.wordpress.com)

[Artículo en wordagroforestry.org](http://wordagroforestry.org)

[Artículo en btoptions.lk](http://btoptions.lk)

