



¿Qué diferencia a la cocina chilena de otras gastronomías?

¿Cuál es el plato chileno favorito? La cazuela, la empanada, los porotos con riendas y el pastel de choclo son algunos de los más preferidos, pero la lista podría ser interminable.

Este 15 de abril se celebra el Día de la Cocina Chilena, con el objetivo de reconocer la importancia de la gastronomía local, sus ingredientes e incentivar su aprendizaje. Y como a los chilenos les gustan las recetas, Sebastián Tobar, chef y académico de la Escuela de Nutrición y Dietética UC, compartió la de un plato icónico: el caldillo de congrio.

El ingrediente estrella es, por supuesto, el congrio, con el cual también se hace el caldo, además de llevar papas, cebolla, zanahoria, tomate y pimentón. También existen variaciones, como la que hizo Pablo Neruda en su famosa oda, donde le agrega un poco de crema.

Entre las razones que dio el chef Tobar para elegir este plato, destacó que “el Caldillo de Congrio está dentro del top 5 de recetas icónicas en Chile. Y pese a tener toda la costa que tenemos,

no consumimos tanto pescado ni mariscos”, y agregó que lo que más caracteriza a este pescado es que es tubular, que no tiene escamas y es más firme, lo que le permite usarlo para esta receta a diferencia de otros que se “desharían”.

Los ingredientes en la cocina latinoamericana suelen repetirse, como la papa, el zapallo, la cebolla, el choclo o el maíz, y lo que diferencia a la gastronomía nacional, según el académico, son los condimentos.

“Una cazuela nuestra es una sopa de res en otro país, por ende, se repiten —entre comillas— las recetas, pero la sazón es nuestra: el orégano y la paprika del norte, la pimienta negra, el ajo chileno, el comino y la sal. Eso, yo creo, es muy característico de nuestro país”, dijo el chef.

EL ORIGEN DE LOS INGREDIENTES

En Chile contamos con una gran cantidad de ingredientes y alimentos naturales, muchos de los cuales son un verdadero patrimonio agroalimentario que

hay que proteger por su valor autóctono y su relevancia para las pequeñas comunidades.

Uno de ellos es el aceite de oliva, y en Chile contamos con una variedad de alta calidad: el aceite de oliva de Huasco, el cual ha pasado por un largo proceso para protegerlo y mejorar su posicionamiento en el país, según explicó Luis Gustavo Díaz, académico de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales UC.

“Más de 400 años tienen algunos olivos del valle del Huasco. Su existencia en la zona es tan antigua que ha dado origen a una tradición de cultivo y elaboración del aceite que es única en el mundo. Ese es uno de los motivos que le ha permitido obtener una denominación de origen que diferencia al aceite proveniente de esta zona de los aceites de oliva de otros lugares del planeta”, dijo el profesor.

El valle del Huasco, ubicado en el surponiente de la Región de Atacama, junto al río del mismo nombre, es la cuna de este aceite de oliva elaborado por un numeroso grupo de olivicultores.

Unidos en la Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA HUASCO), obtuvieron del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI) el sello de origen que les ha ayudado a posicionarse mejor a nivel comercial.

Recientemente, Mercado Libre firmó un acuerdo con el Comité de Administración de la Denominación de Origen (DO) de Aceite de Oliva del Valle de Huasco para no permitir que aquellos aceites que no tengan el sello de origen puedan venderse falsamente en su plataforma.

Longanizas de Chillán, queso de Chanco, aceitunas de Azapa, limón de Pica, sandía de Paine. Estos y muchos más son productos alimentarios patrimoniales de nuestro país. Algunos de ellos están siendo amenazados por no contar con el sello de origen que da INAPI y que los ayudaría a proteger su marca y su permanencia en el tiempo.

Por ejemplo, actualmente gran parte de las papayas que son vendidas con la etiqueta “papayas de La Serena” en realidad provienen de Perú. “El problema no es que se importen papayas de Perú; el problema es que se importan papayas de Perú y se les ponga como nombre ‘papayas de La Serena’, entonces claramente se están apropiando de algo que no es de los importadores. Existe una apropiación indebida de la marca”, explicó Luis Gustavo Díaz.

“El hecho de que se esté importando papaya en altos volúmenes significa que a los consumidores chilenos cada día les gusta más la papaya. Lo lamentable de esa situación es que ese aumento de volumen no sea de producción interna, sino que sea de producción importada. Entonces, hay una problemática de por qué nuestro sector productivo no está siendo capaz de aumentar su producción y, al contrario, ha ido disminuyéndola, y cómo podemos revertir esa situación. Y para eso, una de las posibles soluciones es que efectivamente esa marca se transforme en una fuente de competitividad”, agregó.