



EL MARIDAJE PERFECTO:

¿Porqué el té y los dulces chilenos son la dupla ideal?

Desde un empolvado recién espolvoreado con azúcar flor hasta un alfajor artesanal o un cuchufli crocante, los tradicionales dulces chilenos han acompañado por generaciones la clásica once. En el marco del Día Internacional del Té, la combinación de esta bebida con la repostería local sigue siendo una de las expresiones más representativas de la identidad nacional.

ROSA MARTÍNEZ

En Chile, la once es mucho más que un tiempo de comida: es un espacio de encuentro, de conversación y de tradición. En ese contexto, el té y los dulces típicos han construido una relación histórica que mezcla sabores, recuerdos y

costumbres que siguen vigentes en distintas zonas del país. Es el caso de Curacaví, localidad reconocida por sus tradiciones gastronómicas.

Martín Escobar, propietario de Dulcería Doña Isabel, explica que muchos de los dulces chilenos tradicionales que se consumen hoy —como el empolvado (bizcocho, manjar y azúcar flor de

maquillaje)—, en sus orígenes surgieron justamente para acompañar la hora del té.

Según el productor, la textura y el equilibrio del dulzor son parte importante de esta experiencia, ya que permiten complementar el sabor de distintas variedades de té, pero sin opacarlas.

Ahora bien, algunos ingredientes de los dulces pueden modificar considerablemente la experiencia de degustación. A modo de ejemplo, Escobar menciona el caso del chocolate que se coloca en la cobertura de los alfajores, ingrediente que, dependiendo del paladar de la persona, puede suavizar el bouquet de ciertos tipos de té más fuertes.

DEL MUNDO RURAL A UNA EXPERIENCIA GOURMET

Desde su experiencia en el rubro pastelero, Martín Escobar es enfático: el equilibrio entre los sabores aromáticos y cálidos del té con las preparaciones dulces típicas de nuestro país genera una experiencia sensorial que mezcla tradición, memoria y cercanía.

A su criterio, es por ello que,



DULCERÍA DOÑA ISABEL

en los últimos años, se ha observado un renovado interés en los consumidores por rescatar la tradición de maridaje entre el té y los dulces chilenos, especialmente entre quienes valoran los productos típicos de nuestro país, muchos de los cuales hoy son catalogados como preparaciones *gourmet*.

“Esta costumbre cumple un rol importante en la preservación de la identidad gastronómica de Chile. En Curacaví, tanto locales como

La elaboración de dulces chilenos es, en gran parte, un oficio artesanal realizado y transmitido por mujeres, quienes han mantenido vivas por generaciones las técnicas y recetas propias de esta tradición.

visitantes de la comuna valoran los dulces de la zona no solo por su sabor, sino también por su significado cultural; por ende, lo integran en sus manifestaciones sociales, sintiéndose orgullosos”, puntualiza.



DULCERÍA DOÑA ISABEL

Martín Escobar, propietario de dulcería Doña Isabel.

TRADICIÓN QUE BUSCA MANTENERSE VIVA

Lejos de los procesos industrializados, la elaboración de dulces chilenos continúa siendo, en muchos casos, un oficio transmitido de generación en generación y realizado principalmente de forma manual con una importante participación de mujeres.

Martín Escobar, propietario de Dulcería Doña Isabel, señala que técnicas como el “embetunado” —realizado 100% a mano— son hoy cada vez menos comunes; pese a ello, existen emprendimientos que preservan esta herencia culinaria que forma parte de la identidad local.

“Es probable que, a futuro, muchos de estos proyectos complementen la tradición con nuevos espacios como salones de té, donde los dulces chilenos puedan seguir siendo protagonistas de la experiencia de compartir”, destaca.



La combinación del té con dulces chilenos refleja una tradición profundamente arraigada en la cultura chilena: compartir una taza acompañada de sabores que evocan historia, hogar y tradición.

DULCERÍA DOÑA ISABEL