

Aima Restaurant celebra "Fiesta de la Papa" magallánica con una carta especial

» Destacan los productos de agricultores y proveedores regionales en su gastronomía.

Con un almuerzo que reunió a chefs, agricultores e investigadores, Aima Restaurant lanzó hace unos días su "Fiesta de la Papa Magallánica", una propuesta gastronómica que se extenderá hasta el próximo domingo y en la que el tubérculo más identitario de la región deja de ser guarnición para convertirse en protagonista.

La iniciativa del chef Fabrizio Aciares propone una carta elaborada con variedades nativas de distintos colores y formas, cultivadas por agricultores de San Gregorio y sectores rurales de Punta Arenas. Papines confitados a baja temperatura con emulsión de hierbas locales, un sándwich en pan de papa cocido 14 horas, y un waffle con helado de papa y toffee de hongos son algunas de las preparaciones que sorprendieron a los propios productores presentes.

"La verdad es que no fue tan complicado, porque la papa está en todos lados, en todas nuestras casas. Pero había que honrarla de alguna forma", explicó Aciares.

El evento coincide este año con el



El chef Fabrizio Aciares realiza el emplatado de uno de las recetas con papa regional.

Día Internacional de la Papa y el Día del Patrimonio, ambos el 30 de mayo, fechas que refuerzan el vínculo entre gastronomía e identidad territorial que define la propuesta de Aima.

Carolina Martínez, investigadora de Inia Kampenaike, destacó el cambio de valoración que han experimentado estas variedades: "Antes se llamaba papa chanchera porque se la daba a los chanchos. Ahora se llama papa gourmet, es muy fácil de cocinar y bastante apetecida por los

restaurantes".

Luis Obando, agricultor proveedor del restaurante, valoró las posibilidades que abren las papas de colores frente a la volatilidad de precios del mercado convencional: "Este tipo de papas tienen un valor más estable. Puede ser interesante ir desarrollando agroindustrias o restaurantes que las incorporen en sus platos".

La carta estará disponible hasta el 31 de mayo en Aima Restaurant.