

Eskarabajo: el ingrediente secreto del reciclaje asociado a la gastronomía



Jaime Jiménez De Mendoza

Director del Área de Turismo y Gastronomía, IP-CFT Santo Tomás, Sede Rancagua
 Presidente de ASEGMi O'Higgins

El planeta atraviesa una crisis medioambiental de proporciones alarmantes. El calentamiento global, con sus efectos cada vez más visibles, no solo amenaza con alterar irremediamente nuestros ecosistemas, sino que proyecta un futuro profundamente incierto. En este escenario, la producción masiva de alimentos, la industria cárnica y el engraje de la agroindustria —actividades íntimamente ligadas al quehacer gastronómico— se configuran como actores de riesgo, cuyas huellas contaminantes desafían la continuidad de la vida tal como la conocemos.

Ante esta realidad ineludible, urge repensar nuestro rol en el sistema alimentario. Cada acción que llevamos a cabo dentro del universo gastronómico —ya sea desde una cocina profesional, una sala de clases o un comedor comunitario— nos posiciona como **co-productores**, en el sentido propuesto por el movimiento Slow Food International: consumidores conscientes, informados, activos, responsables. Esta noción trasciende la lógica pasiva del consumo y nos instala en una ética de corresponsabilidad.

Hoy, más que nunca, los cocineros y cocineras que influyen en tendencias, que inspiran experiencias y estilos de vida, deben asumir su papel como referentes éticos. Lo que cocinamos, cómo lo cocinamos, y lo que decidimos no cocinar, se convierte en mensaje, en ejemplo, en acto político. Las decisiones que se toman frente a los fuegos se replican no solo en círculos especializados, sino también en públicos amplios que observan, aprenden e imitan.

Luego de quince años dedicados a la restauración y siete a la docencia culinaria, he podido constatar una verdad

incómoda: en Chile, la gestión de desperdicios en el ámbito gastronómico carece de una regulación responsable y verdaderamente consciente. Aunque las llamadas mermas suelen ser reutilizadas para amortiguar los costos, esta práctica nace más del interés económico que de un compromiso genuino con la sustentabilidad.

No basta con hacerlo por eficiencia financiera. Es indispensable hacerlo por convicción ética. Las razones deben ser medioambientales, ecológicas y económicas, términos que, pese a compartir la raíz etimológica griega **eco** u **oikos** —el hogar—, parecen cada día más distantes entre sí. La ecología vela por el cuidado del hogar; la economía, por su máxima productividad. Y sin embargo, ante recursos limitados, el cuidado extremo y la producción extrema se vuelven fuerzas en pugna.

La única salida posible es una producción alimentaria consciente, que armonice nuestras necesidades con la capacidad regenerativa del planeta. La cocina debe volverse territorio de resistencia, reflexión y transformación. Porque cuidar nuestra economía no puede significar hipotecar la salud de nuestro hogar común: la Tierra.

En este contexto es donde Eskarabajo adquiere protagonismo en la región de O'Higgins, la empresa nacida en el año 2021, de la mano de Bernabé Droguett, Luis Droguett y German Espinoza.

Eskarabajo reimagina la relación con nuestro entorno: convierte los residuos en recursos, y los desechos en vida. Desde la gestión de orgánicos hasta la educación ambiental y la creación de huertos, su propuesta es cultivar conciencia y alimento al mismo tiempo. Su visión de la cocina local trasciende el

plato: rescatar un alimento es también rescatar su historia, su territorio, y su poder regenerativo. Cocinar, así, se vuelve un acto de respeto, conexión y futuro. Es por esto y dentro de esta dinámica de pensamiento que se han ligado desde su labor a hermosos proyectos gastronómicos, aportando desde sus conocimientos a la transformación del proceso productivo en las cocinas a una experiencia sustentable y significativa.

ESKARABAJO Y LA GASTRONOMIA EN LA REGIÓN DE O'HIGGINS

Las experiencias gastronómicas en la región de O'Higgins toman un rumbo regenerativo junto a Eskarabajo, que entiende la cocina como un acto político y ecológico. Este viaje se enriquece con aliados como Felipe Salas, chef de trayectoria internacional, hoy sembrando futuro desde su casa-huerta, donde juntos cultivan un huerto agroecológico basado en el respeto a los ciclos, el rescate de semillas y el uso de bioingredientes.

En Casa Pangüi, de la mano del chef Felipe Amenábar, se levanta un invernadero productivo que honra los ritmos de la naturaleza, cultivando ingredientes sin pesticidas, guiados por la tierra y no por la prisa del mercado.

Junto a otros cocineros locales, se rescatan productos de descarte para darles nueva vida en el plato, transformando el residuo en recurso, y el olvido en sabor.

Para Eskarabajo, compostar, educar, cultivar y cocinar son actos entrelazados en una narrativa común: una gastronomía con conciencia, que regenera ecosistemas, promueve justicia alimentaria y siembra esperanza en cada bocado.