

Cocina con conciencia: la gastronomía que nace desde el compost

En un mundo saturado de desechos y urgencias ambientales, Eskarabajo propone una mirada distinta: transformar residuos en recursos, la basura en abono, y el abono en alimento. Somos una empresa dedicada a la gestión de residuos orgánicos, la educación ambiental y la creación de huertos e invernaderos como espacios de aprendizaje, producción y conexión con la tierra.

Pero este viaje no lo hacemos solos. Nos vinculamos con cocineros y cocineras que creen en una gastronomía regenerativa, donde cada decisión en la cocina es una oportunidad para cuidar el planeta. Uno de ellos es Julio Méndez Pérez, más conocido como Maleta, del restaurante El Comedor Popular, ubicado en el corazón de Rancagua.

Allí nace Verde Utopía, un proyecto que florece en plena ciudad: una pérgola-huerto que también es biblioteca, escultura viva y punto de encuentro. Junto a Julio, reflexionamos y accionamos en torno a la recuperación de alimentos descartados en ferias libres, resignificándolos a través de técnicas como fermentados, deshidratados y preparaciones con identidad local y sentido ético. Su cocina, basada en el uso creativo del descarte, apunta a cero residuos, donde incluso los restos vegetales de la pre-cocina no

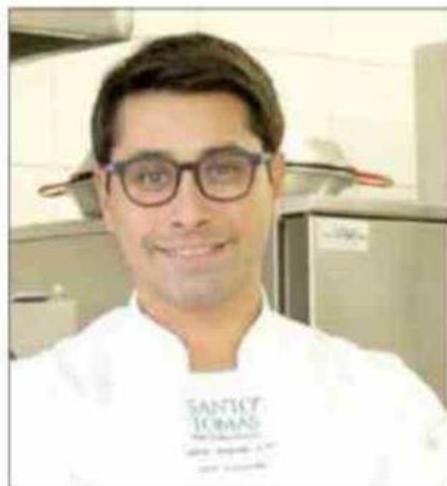
van al basurero, sino al compost.

Ese compost luego se transforma en abono vivo y vuelve al huerto, dando vida a nuevas hortalizas agroecológicas que regresan al plato. Así se cierra una cadena virtuosa: cocinar, compostar, abonar, cultivar y volver a cocinar.

También colaboramos con Felipe Salas (Pipe Yuz), chef con una destacada trayectoria internacional, quien hoy ha vuelto a las raíces desde su casa-huerta. Allí construimos juntos un huerto agroecológico donde el respeto por los ciclos, el rescate de semillas, y el uso de bioinsumos elaborados a partir de residuos orgánicos son parte esencial del proceso.

En Casa Panguí, junto al chef Felipe Amenábar, desarrollamos un invernadero productivo con el mismo propósito: cultivar ingredientes libres de pesticidas, nutridos con compost y guiados por los tiempos de la naturaleza, no por la prisa del mercado.

Para nosotros, la cocina es un acto político y ecológico. En Eskarabajo nos posicionamos como un eslabón vital en la cadena alimentaria: gestionamos residuos, producimos fertilizantes naturales y articulamos experiencias educativas que promueven una gastronomía con conciencia.



*Por Jaime Jiménez de Mendoza
Dir. Área Turismo y Gastronomía
IP-CFT Santo Tomás Sede
Rancagua.
Presidente de ASEGMI
O'Higgins.*

Creemos en una cocina local que no solo valora el producto, sino también su historia, su trayecto, su conexión con el entorno. Recuperar alimentos no es solo evitar el desperdicio: es honrar lo que la tierra nos da, reducir nuestra huella, y regenerar ecosistemas desde la cocina.

Educar, compostar, cultivar y cocinar no son acciones aisladas, sino capítulos de un mismo relato. Uno que habla de regeneración, justicia alimentaria y esperanza.