

Fiesta de sabores

AIMA convierte la papa magallánica en símbolo de la cultura austral

● La celebración rescata la tradición, impulsa a los productores locales y proyecta la cocina regional hacia nuevas miradas contemporáneas.

Texia Padilla

tpadilla@elpinguino.com



VER DOCUMENTO

Con una tarde otoñal como telón de fondo, Punta Arenas fue escenario del lanzamiento de la primera edición de la Fiesta de la Papa Magallánica, organizada por AIMA Restaurant. La iniciativa -en desarrollo hasta el 31 de mayo- busca poner en valor la papa como parte del patrimonio gastronómico y cultural de la Región de Magallanes, coincidiendo con dos fechas simbólicas: el Día Internacional de la Papa y el Día del Patrimonio, ambos a conmemorarse el 30 de mayo.

Durante once días, el restaurante ofrecerá un menú especial diseñado por el chef Fabrizio Aciaras, en colaboración con productores locales. La carta incluye innovadoras preparaciones, como pan de papa recién horneado, anticuchos de papa con hierbas, galletas de papa con mantequilla de hongos y waffles de papa acompañados de helado y manjar de hongos. Todas las recetas se elaboran con variedades cultivadas en sectores rurales de Punta Arenas y en la Comuna de San Gregorio, destacando el trabajo de agricultores que han

mantenido vivo este cultivo por generaciones.

La gerente general de AIMA, Paulina Andrade, subrayó la importancia de respetar la estacionalidad de los productos y de fortalecer la alianza con campesinos magallánicos: “Siempre ha sido fundamental para nosotros poner en valor el producto local y trabajar con proveedores de la región. La papa está presente en todas nuestras casas y merece ser honrada con una propuesta que la acerque a distintos formatos y públicos”.

Por su parte, Claudia McLeod Bravo, directora regional de INIA Kampenaike, destacó el rol de la investigación agrícola en la valorización de este cultivo: “El cultivo de la papa es uno de los más importantes de nuestra región. Esta actividad representa lo que buscamos: que los productos locales se inserten en otros rubros y encadenamientos productivos”.

La investigadora Carola Martínez explicó que en Magallanes se cultivan tanto variedades nativas como introducidas, y que incluso las pequeñas papas, antes destinadas a la



TEXIA PADILLA

La papa es protagonista en la mesa magallánica.

alimentación animal, hoy se comercializan como “papas gourmet”, muy apetecidas por restaurantes.

El agricultor Luis Obando, de San Gregorio, resaltó la diversidad de variedades que ha probado en su campo, con

cerca de 12 tipos actualmente en producción: “Las papas de colores permiten abrir nuevos nichos y diferenciar productos. Son ideales para preparaciones atractivas que incluso acercan el consumo a los niños”.

