

Fecha: 15-05-2024
 Medio: Diario El Condor
 Supl.: DIARIO EL CONDOR
 Tipo: Noticia general
 Título: Degustación "Mar y Tierra" con productos del secano realizaron en Paredones por Proyecto FIC Regional

Pág.: 3
 Cm2: 290,3
 VPE: \$ 36.289

Tiraje: 500
 Lectoría: 1.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Degustación "Mar y Tierra" con productos del secano realizaron en Paredones por Proyecto FIC Regional

El pasado 2 de mayo, en el Liceo Agrícola Mirella Catalán de la comuna de Paredones, se realizó una educativa e innovadora degustación de productos marinos y de tierra, de la zona del secano. Actividad que buscó rescatar la identidad alimentaria de esta zona, así como valorar alimentos que han sido elaborados con prácticas agroecológicas y sostenibles. Este establecimiento educacional ha trabajado hace tres años directamente con el proyecto "Transferencia Agroecológica con gestión hídrica en secano" del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, que forma parte de la Estrategia Regional de Innovación.

Gracias a la iniciativa, se les ha facilitado herramientas necesarias para el mejoramiento de la siembra y cultivos y se les construyó un invernadero. En esta oportunidad, los alumnos realizaron una propuesta gastronómica "de tierra", destacando alimentos como la quínoa, el trigo, el conejo y diversas frutas y frutos secos, dándoles forma en atractivas propuestas culinarias. En

tanto, la alguera y cocinera Cecilia Vargas, realizó una completa ponencia sobre los productos marinos de la zona, en la cual destacó el cochayuyo, el que tiene sus particularidades de desarrollo y crecimiento en las costas de Chile.

El Gobernador de O'Higgins, Pablo Silva Amaya, destacó esta acción de "difusión de la diversidad alimentaria que existe en la región con productos que, además, han sido cultivados en condiciones de respeto por el medioambiente. Es algo muy interesante lo que ha ocurrido con este proyecto, en particular, ya que ha sido capaz de llevar a las localidades, los alimentos de productores que han sido asesorados para producir de mejor forma y sostenible, así mismo ha sido capaz de unir lo que se impulsa desde los liceos técnicos con alumnos que están estudiando sobre cocina local, en alianza con las agrupaciones gastronómicas y cocineros de la región".

Manuel Flores, parte del equipo técnico que ejecuta el proyecto del Departamento de Gestión e Innovación Rural de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad Chile, resumió esta acción "como una de las intervenciones

locales que realizamos en el marco del proyecto, en el cual vamos cubriendo distintos puntos públicos para mostrar alimentos y preparaciones locales de la zona para difundir su importancia y reivindicar estos sabores".

Alimentos destacados: ulte, cochayuyo y conejo

La actividad, que fue abierta a toda la comunidad educativa, contempló una cocina en vivo de productos marinos y de preparaciones chilenas, en la cual la cocinera y rescatadora de comida ancestral Cecilia Vargas mostró un plato de pebre de cochayuyo y ceviche de ulte, ambos sazonados con sal única de la zona, que ella misma extrajo de una roca en el sector de Punta de Lobos. Además, les dio a degustar a los estudiantes una curiosa mazamorra con caramelo y un exquisito charquicán de cochayuyo.

Los alumnos y alumnas del Liceo Mirella Catalán dieron a degustar una deliciosa preparación de conejo frito, que encantó a la audiencia presente. Cecilia Vargas afirmó sentirse orgullosa de participar de una actividad como esta, dirigida a los jóvenes que se están especializando en elaborar alimentos propios de

las localidades del secano de la Región de O'Higgins. "Así como se siembra en un vivero, acá también debemos sembrar la inquietud por preservar identidad alimentaria de la localidad. Yo vengo del mar y les enseño desde cómo se obtienen los productos, se cuecen y se preparan. Ha sido un honor estar aquí en la Sexta Región y ver cómo hay potencial en los jóvenes", agregando que "el futuro de los alimentos está en el mar". La iniciativa también contempló una charla sobre las distintas partes del cochayuyo, las formas de cocinarlo y cómo sacarle el máximo potencial a esta alga que se obtiene de nuestras costas nacionales.

El Director del Liceo Mirella Catalán de Paredones, Claudio Cabezas, también presente en la actividad indicó que esta ac-

ción gastronómica fue un acierto para la comunidad educativa, ya que potencia el interés de sus alumnos, quienes además han levantado un invernadero, con apoyo del proyecto FIC, desde donde obtienen la gran parte de los productos que cocinaron en esta actividad gastronómica. "El invernadero que acá existe es una herramienta que da mucho valor agregado a nuestro liceo, y lo hace distinto a otros de similares características, ya que es el único que marca la diferencia en ese sentido y obtenemos productos, que van desde nuestro propio huerto al plato".

Cabe señalar que el proyecto FIC, no sólo les ha proveído a este establecimiento de un invernadero, sino al liceo de Lolol y a la Asociación Madre Tierra Germinando de Pumanque.

