

Fecha: 14-05-2018  
 Fuente: Maulee  
 Título: **La Hoja de la Quínoa se come**

Visitas: 1.410  
 VPE: 4.723

Favorabilidad:  No Definida

Link: <https://www.maulee.cl/la-hoja-de-la-quinoa-se-come/>

<p> Iniciativa busca fomentar el consumo de la hoja de la planta de la quínoa, entregando oportunidades a los productores como alternativa comercial, posicionándose también como una rica y sabrosa hortaliza para el consumo en casa, en esta ocasión estuvimos junto al reconocido chef nacional Christian Hayes, quién aceptó nuestro desafío de preparar 20 recetas con este superalimento que tiene un sabor entre la rúcula y el berro, pero con casi 10 veces más contenido proteico. </p> <p> Hayes desarrolló junto a su equipo, una variedad de 20 recetas que incluyen sopas, espumas, helados, salsas, pestos, crocantes y otras exquisiteces que serán prontamente presentadas en un recetario y en una serie audiovisual bajo el concepto #RevalorizandoLAhojadeQuinoa </p> <p> Estas actividades forman parte del proyecto "Valorización de subproductos de la Quinoa" impulsado por el Gobierno Región de O&#8217;Higgins y el Consejo Regional (CORE), ejecutado por la **Universidad de Santiago** de Chile, junto a Fundación Actuemos, entidad especializada en cultura alimentaria. </p> <p> Luis Sáez, ing, agrónomo de la **USACH**, es quien está a cargo del proyecto, que busca dar a conocer su uso comestible como oportunidad a los productores de quínoa y a hortaliceros, reutilizando un rico producto, que se puede comer fresco como ensalada, cocinarse o como harina. "Anteriormente las hojas se botaban y esta revalorización puede dar un impulso extra a los agricultores dedicados a la quínoa ya que para comercializar las hojas no se necesita el proceso que requiere el grano, ni esperar el largo tiempo de cosecha, en 60 días ya pueden estar cosechando y comiendo su hoja, esperando tranquilamente el grano como siempre lo han hecho y venderlo después" </p> <p> El proyecto partió hace dos meses, realizando el cultivo de la planta en la localidad de San Vicente de Tagua Tagua, bajo manejo agroecológico. Ahora fue el tiempo de la cosecha y fue realizada por un grupo de 50 hortaliceros de las comunas de Paredones, San Vicente, Pumanque y Colina, quienes junto al equipo del chef Hayes, obtuvieron de primera mano el producto que luego trabajó en sus obras culinarias, </p> <p> Si quieres tener acceso a más información sobre esta milenaria planta que no deja de sorprendernos y a las actividades que se estarán realizando relacionadas al proyecto, como degustaciones y obtener el recetario y a los videos de su realización, puedes seguir el Facebook Revalorizando la Quinoa. </p> Share this: Haz clic para compartir en Twitter (Se abre en una ventana nueva) Haz clic para compartir en Facebook (Se abre en una ventana nueva) Haz clic para compartir en Google+ (Se abre en una ventana nueva)



The screenshot shows the Maulee website interface. At the top, the Maulee logo is visible. The article title is "La Hoja de la Quínoa se come". Below the title is a large image showing hands holding fresh green quinoa leaves. To the right of the image is a list of bullet points:
 

- El ministro Ministro Pucheco dista de una respuesta en la Universidad de Tarapacá
- Expertos: fugas entre posibles causas de muerte de aves en Chile
- Igualdad de género: brechas y desafíos de una brecha histórica

 Below the image is a paragraph of text starting with "Hayes desarrolló junto a su equipo, una variedad de 20 recetas que incluyen sopas, espumas, helados, salsas, pestos, crocantes y otras exquisiteces que serán prontamente presentadas en un recetario y en una serie audiovisual bajo el concepto #RevalorizandoLAhojadeQuinoa".
 

Estas actividades forman parte del proyecto "Valorización de subproductos de la Quinoa" impulsado por el Gobierno Región de O'Higgins y el Consejo Regional (CORE), ejecutado por la Universidad de Santiago de Chile, junto a Fundación Actuemos, entidad especializada en cultura alimentaria.

Luis Sáez, ing, agrónomo de la USACH, es quien está a cargo del proyecto, que busca dar a conocer su uso comestible como oportunidad a los productores de quínoa y a hortaliceros, reutilizando un rico producto, que se puede comer fresco como ensalada, cocinarse o como harina. "Anteriormente las hojas se botaban y esta revalorización puede dar un impulso extra a los agricultores dedicados a la quínoa ya que para comercializar las hojas no se necesita el proceso que requiere el grano, ni esperar el largo tiempo de cosecha, en 60 días ya pueden estar cosechando y comiendo su hoja, esperando tranquilamente el grano como siempre lo han hecho y venderlo después"

El proyecto partió hace dos meses, realizando el cultivo de la planta en la localidad de San Vicente de Tagua Tagua, bajo manejo agroecológico. Ahora fue el tiempo de la cosecha y fue realizada por un grupo de 50 hortaliceros de las comunas de Paredones, San Vicente, Pumanque y Colina, quienes junto al equipo del chef Hayes, obtuvieron de primera mano el producto que luego trabajó en sus obras culinarias.

Si quieres tener acceso a más información sobre esta milenaria planta que no deja de sorprendernos y a las actividades que se estarán realizando relacionadas al proyecto, como degustaciones y obtener el recetario y a los videos de su realización, puedes seguir el Facebook Revalorizando la Quinoa.

 At the bottom of the screenshot, there are social media sharing icons for Twitter, Facebook, and Google+, a URL bar showing "https://www.maulee.cl/la-hoja-de-la-quinoa-se-come/", and a "RECOMENDADO PARA TI" section.