

Fecha: 08-05-2018
Fuente: Radio Agricultura
Título: **Es posible comer la hoja de la Quínoa**

Visitas: 93.900
VPE: 314.565

Favorabilidad: No Definida

Link: <http://elagro.radioagricultura.cl/2018/05/08/comer-hoja-quinoa/>

La hoja de Quínoa puede ser utilizada en diversas preparaciones culinarias, y aportar 10 veces más contenido proteico que otros alimentos. 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. Por ello, junto al reconocido chef nacional Christian Hayes, quién aceptó el desafío de preparar un set de variadas recetas con este superalimento, que además tiene un sabor entre la rúcula y el berro, pero con casi 10 veces más contenido proteico. Hayes desarrolló, junto a su equipo, una 20 recetas que incluyeron sopas, espumas, helados, salsas, pestos, crocantes y otras preparaciones 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. Para mayor información visite la página de Facebook Revalorizando la Quinoa. Fuente: SimFRUIT según CP Revalorizando la Quinoa.

