

CHEF FERNANDO MADARIAGA PARTICIPÓ EN ENCUENTRO INTERNACIONAL EIIGA :

Norchef difunde el uso de antiguos y tradicionales productos regionales en la alta gastronomía

Una región no sólo puede conocerse a través de sus calles, caminos y ciudades. Los sabores son otra de las formas en las que podemos entender la vida, costumbres e historia de una zona. Aquello quedó reflejado en el reciente EIIGA, Encuentro Internacional de la Industria Gastronómica y Alimentaria, realizado los días 27, 28 y 29 de marzo, en el centro de eventos Casa Piedra en Santiago. Nuestra región fue representada por una delegación de Norchef (Asociación Gastronómica de la región de Coquimbo), liderada por el chef Fernando Madariaga, quien cuenta que el proyecto que se expuso en el encuentro fue «Chile a La Carta», que busca rescatar los productos tradicionales de cada una de las regiones del país.

En el caso de Coquimbo, Norchef realizó una clase magistral de cocina que incluyó la preparación de platos en base a productos poco conocidos y todos de origen netamente regional, tales como el pichihúen (pescado de roca, endémico de la zona, que suele darse en la costa de Puelucas), nueces en escabeche, tomates chinos, amarillos y rojos, café de nuez, higo, espino y manzana, manjar de leche de cabra, la torta de higo, tortas de nuez, la achicoria marina (alga comestible), algarrobo, entre varios otros.

Esta muestra de «co-

La Asociación Gastronómica de la región de Coquimbo, Norchef, representó a nuestra zona en el EIIGA (Encuentro Internacional de la Industria Gastronómica y Alimentaria), con productos como el pichihúen, achicoria marina y algarrobo, todos obtenidos en la región de Coquimbo.

cina en vivo» contempló, como entrada, la preparación de un ceviche de pichihúen acompañado de nueces escabechadas y achicoria marina. Posteriormente, el plato de fondo consistió en un costillar de cabrito con arrope de chañar y cremoso de trigo majado, para finalizar con un «macho ruso», postre tradicional de la zona de Ovalle, elaborado en dos formatos. Este postre, que según Madariaga, no suele ser consumido frecuentemente, lleva leche de cabra, harina y azúcar que, al cocinarse, adquieren una consistencia similar a la de la sémola con leche y se acompaña con un arrope a modo de caramelo.

Para Madariaga, el sector gastronómico chileno ha entendido la importancia de apoyar a productores locales, trabajando con productos adquiridos a éstos, para potenciar la marca de Chile en la gastronomía. Ello ha originado que ya existan avances en la inserción de

algunos productos regionales en la carta de restaurantes de la región, a lo cual se suma que chefs profesionales de Santiago se han interesado por contactarse con productores de nuestra zona para conocer sus productos.

Además, parte importante del trabajo de Norchef consta en recorrer y visitar diversos puntos de la región para conocer productos tradicionales, además de intentar conocer a quienes los producen. Madariaga expresa que así ha sucedido, por ejemplo, con platos como la cazuela de salón, que se elabora con hueso de caprino con charqui. Si bien estos productos se encuentran en la Feria de Ovalle, la preparación se está perdiendo. Cuando sabemos que puede haber muchas tradiciones en un lugar muy apartado, se recopila información y se van armando formatos para difundir los productos para intentar difundirlos, para que la gente los pueda conocer y sepa dónde comprarlos».



Madariaga destaca que desde hace 5 años han contado con buena carne caprina proveniente de Comercial Chau, «ellos han sido nuestros proveedores de carne caprina para los eventos en los cual Norchef ha mostrado este producto y en Elggo no fue la excepción, ellos se nos facilitaron costillar de cabrito que dimos a degustar y fue sensación, el plato fue costillas de cabrito con arrope de chañar y cremoso de trigo majado».

