

COSECHANDO UNA COCINA ORGÁNICA

Jóvenes cocineros de campo

Egresados de la Universidad Agraria y del Instituto de Cocina Pachacútec refuerzan la alianza cocinero-campesino. Con su trabajo apoyan el proyecto Ecoagro en las alturas de Cusco.

Catherine Contreras

En las provincias cusqueñas de Calca y Quispicanchi, los agricultores en proceso de ser productores ecológicos han aprendido una nueva receta: las ecohamburguesas. La fórmula es creación de tres exalumnos del Instituto de Cocina Pachacútec (ICP), que desde el 9 de enero viven una experiencia que los nutre de manera profesional y personal.

Fue en el poblado de Sayhua, en Calca, donde Juana Torres (26), Kevin Rodríguez (20) y Antony Cruz (24) cayeron en la cuenta de que las mujeres solo usaban como insumo de sus tortillas las hojas de betarraga (el bulbo lo desechaban). Para enseñarles que esa raíz podía ser un insumo sabroso en sus cocinas, crearon la receta de la ecohamburguesa (ver recuadro).

“En el pueblo de Janac Chuquibamba [en Lamay, Calca] las señoras tampoco saben del uso del romero o tomillo. Lo siembran para venderlo, pero no lo consumen, por eso les dimos una charla. Igualmente, la quinua la comen en sopa y el maíz, en sara lawa. Por eso decidimos hacer un tapado de quinua, con la



TALLER. Antony, Kevin y Juana enseñaron a las mujeres de Huaró, en Quispicanchi, a hacer la ecohamburguesa.



FITOTOLDOS. Los chicos apoyan a los agricultores para ser orgánicos.

— **Los productores del distrito de Huaró están en vías de ser ecológicos.**

chijchipa, que es parecida al huacaray pero de aroma más fuerte”, cuenta Juana, quien, junto a sus compañeros, está descubriendo nuevos productos, ayudados por tres egresados de la UNALM.

RICHARD HIRANO, ENVIADO ESPECIAL

Ecohamburguesa



La receta

Rallar la betarraga y zanahoria crudas, retirar el líquido sobrante. Añadir quinua granada, ajo y pimienta chapa y un huevo para ligar (puede agregar otros insumos si tiene amano). Lista la masa, formar bolas pequeñas, pasar por huevo batido y rociar encima quinua previamente lavada y tostada. Freír en poco aceite sin presionar y servir.

TRABAJO INTERDISCIPLINARIO

Gabriela Flores, Sebastián Daviesy Percy Rojas son los jóvenes agrónomos que completan la cadena de apoyo en esta experiencia de prácticas cofinanciada por el proyecto Agroeco, que coordina la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) con fondos de IDRC y CIDA de Canadá, y por Acurio Restaurantes, en coordinación con la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE Perú).

Ellos le han enseñado a Kevin y sus compañeros que si una hortaliza florece, el insumo se vuelve amargoy que una cosa es producción natural (que para la cosecha se use excremento como abono, que es dañino para el hombre) y otra ecológica (usando compost naturales como el bocashi).

En medio de este intercambio de información, cosas curiosas pasan en las alturas: ahora estos noveles cocineros ya no usan el término ‘bouquet garni’ para referirse al atado de finas hierbas usado en cocina. Le llaman ‘asnapa’, palabra que usan las mujeres del Cusco.

También sueñan con hacer sours de caña caña, “una hierba que aquí es maleza, pero cuyo tallo tiene el sabor de la manzana”, explica Antony, que tiene como objetivo ser un gran sommelier o bartender.

Hoy sábado, los chicos irán a Janac Chuquibamba para dar un taller. Enseñarán nuevamente las ecohamburguesas y quizá hasta animarán a las mujeres a iniciar un ecomercio culinario. Ese será parte de su gran aporte. ●

Breves



RECETARIO

El loche en la cocina norteña

CárITAS del Perú, la Escuela de Gastronomía y Arte Culinario Peruano (EGAP) y el Fondo Iltalo Peruano han editado “Loche de oro”, recetario que incluye fórmulas de chefs peruanos como Flavio Solórzano, María Linda Petterson, Luis Romero, Helga Rodas y alumnos de EGAP. Se trata de un aporte que apoya el proyecto para desarrollar capacidades en comunidades de la región Lambayeque.

CONCURSO

Pisco sour en la alameda

A partir de las 10 a.m. se dará inicio al Concurso Metropolitano del Pisco Sour 2013, en el marco del festival organizado por la Municipalidad de Lima y Piquería Don Luis en la alameda Chabuca Granda. El programa “La divina comida” de RPP lo transmitirá en vivo con Cucho La Rosa.

DESDE LONDRES

Lo nuevo de Ceviche

Martin Morales, dueño del restaurante Ceviche de Londres (considerado por la revista “Elle” como “uno de los mejores restaurantes del 2012”), presentará hoy en el restaurante Amoramara sus proyectos, entre ellos su libro de cocina peruana en inglés.