



## Productores, héroes de las comunidades

Sin agricultores, la cocina no se sostiene; no existe. El productor es el eslabón más importante de la cadena gastronómica, y cada plato debería tributar este esfuerzo inhumano de manera clara y efectiva. El plato, en última instancia, debería estar al servicio del territorio, y sus colores deberían reflejar, sin lugar a duda, los paisajes locales. La composición estructurada con los productos de una localidad pone en valor el patrimonio, la cultura y la identidad de ese lugar, relatando una historia culinaria fascinante y sirviendo a la comunidad, tanto a los locales como a los turistas. Cada vez que plagiamos culturas foráneas, denostamos la nuestra; la olvidamos y la matamos.

Es necesario mirar hacia dentro; es oportuno para el mercado turístico y las políticas públicas precisar y poner en valor las experiencias de pertinencia, aquellas que realzan nuestra identidad y patrimonio. Es obligatorio para el sector HORECA identificar a los productores de calidad, aquellos que otorgan un valor real a la experiencia culinaria desde el origen.

Es urgente recuperar las áreas rurales ante la decadencia de las ciudades.

Como señala el Ing. Agrónomo Jaime Jiménez Navarrete en su ensayo "Ecología cuántica, fisiología vegetal y Derecho ecológico": "Es necesario volver a contemplar nuestro alrededor, observar una totalidad, centrarnos en los detalles en lugar de percibir una deforme globalidad. Totalidad, no en su acepción de mundo filmado apresuradamente, nunca observado ni decodificado foto a foto, página por página, pues esto es parcialidad y ha desembocado en la incapacidad de niños, jóvenes y adultos para recuperar los signos de su propia historia en el ambiente social y natural donde, en mayor o menor grado, los protagonistas han sido ellos mismos".

Una historia de agricultura familiar, agroecología y resistencia

Don Delfín Toro, en Péncahue, es un ejemplo de cómo la convicción y la consecuencia pueden más que el Statu Quo en un contexto dominado por la industria y la irracionalidad asociada a la produc-

ción. "Don Pimpe" resiste en su pequeña huerta ubicada en la región de O'Higgins, donde su estandarte es la agroecología. No solo suma adeptos que se unen día a día para aprender sobre los productos, sino que, durante años, ha cautivado a los cocineros que aquí trabajan con la calidad, belleza y filosofía ligada a sus hortalizas.

Agricultor y criancero de toda la vida, siempre vinculado a la culinaria tradicional, inició Agrolimpio en 2002 debido a los problemas de salud que su familia comenzó a experimentar a causa de las prácticas de la agricultura convencional. Su sustento se basa en la apropiación de la estacionalidad y la aplicación de procesos ecológicos en los sistemas de producción agrícola en los que se desenvuelve. Desde su huerto, no solo cultiva, sino que también educa.

En cada estación, nos sorprende con una gran diversidad de productos que cambian año a año, manteniendo la resiliencia de su sistema productivo.

Don Pimpe ha centrado su trabajo en alimentar de manera consciente y responsable a la comunidad que lo rodea. Es un guardador de semillas que comparte su conocimiento y experiencia con todos aquellos agricultores que se acercan a él. Su humanidad se refleja en su huerto que, por años, ha robustecido las cocinas locales, desde el más pequeño hasta el más lujoso de los restaurantes. Reconocido por la FAO como "Héroe de la Alimentación Saludable", este estandarte de la agricultura familiar ha apadrinado escuelas rurales con el objetivo de enseñar, con amor y dedicación, el oficio agrícola, y de dar herramientas



*Por Jaime Jiménez, De Mendoza  
 Director de carreras del Área Turismo y Gastronomía  
 CFT Santo Tomás, sede Rancagua*

efectivas a aquellos niños que no pueden acceder a una educación formal. Hoy, además, recibe a delegaciones académicas de diversas universidades, del ámbito público y privado, así como a turistas extranjeros, para

compartir humildemente los conocimientos que la experiencia y la vida de campo le han brindado, a través de su experiencia de agroturismo centrado en los fundamentos del cultivo limpio y la alimentación saludable.