

Gourmet ancestral: Exquisiteces de las alturas

El primer recetario ancestral de Ollagüe fue lanzado con el apoyo de Minera El Abra a través de su Fondo Patrimonial. Este libro digital gratuito recoge 15 preparaciones tradicionales de la zona, rescatando sabores que han sido parte de la comunidad por generaciones y promoviendo la identidad gastronómica del altiplano chileno. Ollagüe es un pequeño poblado ubicado en la frontera con Bolivia, a 3.600 metros de altura. La Asociación Indígena de Turismo de Ollagüe, liderada por Verónica Anza Cruz, ha sido clave en este proyecto. Con el objetivo de potenciar el turismo en la zona, la asociación ha trabajado en distintas iniciativas que buscan poner en valor el patrimonio cultural y natural del lugar. Entre ellas, el rescate de las recetas ancestrales. "Las preparaciones ancestrales han ido perdiéndose en nuestra cultura que es quechua. Hay muchos platos típicos de nuestros ancestros, de nuestros abuelos, que son recetas milenarias y que con el tiempo han desaparecido", explica Verónica Anza. El recetario incluye 15 platos que reflejan la diversidad y riqueza de la cocina tradicional



de Ollagüe. Entre los productos más utilizados destacan la carne de llama, la hierba rica rica, la papa de chuño y la quinoa, alimentos que han sido la base de la alimentación de las comunidades andinas desde tiempos ancestrales. Otro ingrediente clave es la papa de chuño, un producto típico del altiplano, su textura y sabor la hacen ideal para diversas preparaciones. La carne de llama es otro producto estrella del recetario.