

Biblioteca de Padre Las Casas realizó Muestra Gastronómica Intercultural

DELICIAS. Participaron cerca de 20 exponentes gastronómicos de la comuna, quienes presentaron más de 40 diferentes recetas.

El Austral
 cronica@australtemuco.cl

En el Centro Mapuche Remolino, de Maquehue, se realizó la segunda versión de la Muestra Gastronómica Intercultural de la Biblioteca Municipal Pablo Neruda, evento que permite dar a conocer el patrimonio cultural culinario de la comuna y visualizar a sus emprendedores.

En el evento participaron cerca de 20 exponentes gastronómicos de la comuna, quienes presentaron más de 40 diferentes recetas de comidas y postres mapuches, chilenos e internacionales.

Unos de los puntos destacados de esta actividad fue el rescate patrimonial de la cocina ancestral mapuche, la que se basa principalmente en la recolección de cereales, legumbres, frutos del bosque y hierbas silvestres disponibles de acuerdo a la estación.

En la muestra gastronómica se presentaron platos ancestrales como el pishku de cebada, plato realizado con cereales, legumbres y hierbas silvestres; charquicán de cohayu-

yo, que además lleva papas, zapallo y verduras, y ceviche de quínoa negra, roja y blanca.

Otros platos destacados por su sabor y presentación fueron el mollokin, que es una albóndiga vegana de arvejas secas, pero que también se puede preparar con otras legumbres. Otra receta que gustó a los visitantes fue la ensalada de piures, ulte, puerro y limón, además de mudai y café de trigo, bebidas tradicionales mapuche.

RESCATE

“Recuperar la comida ancestral mapuche es un tema importante para la comuna porque es sana, natural, con ingredientes del campo, rica en nutrientes, como pishku y el ceviche de cohayuyo”, señaló el alcalde de la comuna, Mario González.

“Fue una experiencia enriquecedora para nosotros para reforzar y reivindicar nuestra cultura mapuche, además demostramos que en la cocina se puede innovar y mostramos nuestras preparaciones tradicionales al público”, afirmó Eduardo Reyes, uno de los ex-



LA ATRACTIVA JORNADA SE DESARROLLÓ EN EL CENTRO MAPUCHE REMOLINO DE MAQUEHUE.

ponente de la muestra gastronómica.

En la muestra también estuvieron presentes platos tradicionales chilenos e internacionales, como cazuelas, ají de gallina, postres y chocolates con frutos del bosque, castañas, physalis o golden berry, ceviches, ensaladas, pan de semillas y brownies, entre otras

preparaciones.

RESCATE

Tras la presentación de estos deliciosos platos, se dio paso a la deliberación del jurado, quienes finalmente concordaron en las tres mejores recetas de la jornada. Es así que el primer lugar quedó en manos de Pamela Antilef Mari-

queo y Eduardo Reyes Garrido, representantes de la Escuela Laurel Huacho; segundo lugar, para Lucía Valdebenito Lienlaf, de la Comunidad Esteban Cheuqueta (Niágara), en tanto que el tercer puesto lo ocupó Verónica Vargas Vígera, de la Comunidad Pedro Añiñir (Maquehue). 