

Información Complementaria

País: **Chile**
 Fecha: **2011-07-12**
 Medio: **El Mercurio**
 Suplemento: **Revista Ya**
 Página(s): **32 - 33 - 34 - 35 - 36**
 Centimetrage: **135.0 x 100.0**

Sabores del sur

¿Para qué comer jamón serrano, si en Chile tenemos delicatessen de wagyú o cordero patagónico? O también morchella, una seta que crece en los bosques de la Décima Región. Estos son sólo algunos de los ingredientes de la gastronomía patagónica. Aquí, dónde encontrarlos y cómo degustarlos.

Por Magdalena Andrade N. Fotografías: Carla Pinilla y Viviana Morales.

DIRECCIONES:

Cardamomo: Edificio Titanium La Portada de Vitacura, nivel -1. Coquinaria: Isidora Goyenechea 3000, nivel -1. Delifresh: Boulevard Parque Arauco, local 465. Despensa 1983 Gourmet: Alonso de Córdova 3780 interior. Food Market Unimarc: Av. Manquehue 457. Regalos del Campo: Pueblito Los Dominicos local 156. Tottus Parque Arauco: Av. Kennedy 5601.

Un té como en el sur

1. Calafate, murta, maqui, mora y rosa mosqueta son parte de esta infusión llamada "Patagonia Sagrada: Poder Frutal" de Ancestra, que agrupa a los más típicos frutos de la Patagonia chilena (\$3.300 en Regalos del campo). 2. Un berry muy típico de la Novena Región es la frambuesa, en el número uno de la exportación. En esta mermelada de L'Amalia se combina con cassis (\$1.590 en Cardamomo). 3. La grosella crece naturalmente entre el verano y el otoño, y es considerada una berry delicatessen ya que crece en pequeñas hectáreas. Esta mermelada de Los Huertos del Pillán usa grosellas orgánicas (\$2.390 en Tottus Parque Arauco). 4. La tiaca es una planta que crece en la Décima Región, y produce una flor blanca que le da a esta miel de Miel de Chile un tono muy claro y aromático (\$2.800 en Regalos del Campo). 5. Limón y murta provenientes de cultivos orgánicos de la zona de Ensenada se unen en esta infusión de Tea Murta, que tiene altas propiedades antioxidantes (\$1.990 en Tottus Parque Arauco).

Un sabor 100% chileno

1. Cuando los españoles llegaron a Chile bautizaron al pehuén como piñón, por su parecido con esta semilla europea, pero éste en verdad es fruto de la araucaria. Con él se realizan preparaciones saladas y dulces, como esta mermelada de piñones (Wen Kimey, \$3.200). 2. En Puerto Varas se producen estas sales con sabores de la zona, como cerveza negra o vino merlot (Emporio Patagónico, \$3.200 c/u). 3. El merquén -mezcla de ají cacho de cabra ahumado más cilantro- se asocia de inmediato al sur de Chile. Éste viene en un bonito cantarito de greda (Despensa 1893 Gourmet, \$3.400). 4. Valdivia es una de las regiones fuertes en la producción de castañas. Un poco más al norte, en Villarrica, se produce una crema con este fruto (Cavefruit, \$2.800). 5. A diferencia de los ajos tradicionales, los ajos chilotes tienen un sabor más suave. Esta pasta incorpora, además, pimienta de canelo mapuche. (Chiloé Gourmet, \$3.000). Todo se encuentra en la tienda Regalos del Campo excepto el merquén, de Despensa 1893 Gourmet.

Un mundo marino a la mesa

1. Una muestra de todos los mariscos y pescados que se producen en la Patagonia tiene esta caja de Emporio Patagónico, que incluye conservas de picorocos, piures, lenguas de culengues, choritos, salmón ahumado y surtido de mariscos (\$77.150 en Delifresh). 2. Desde centolla chilena hasta picorocos ofrece la empresa maullina Seabay, que los procesa en formato de conservas, cremas y patés. (\$6.050 en Coquinaria). 3. y 4. Con un cuadro de Claudio Bravo como etiqueta identificatoria, la línea "Delicias chilenas", de la empresa Baroness Renée von Artens, tiene exclusivas latas con salmón y ostras ahumadas, típicas de la zona de Puerto Octay. (\$2.500 el salmón en Despensa 1893 Gourmet y \$4.200 las ostras en Coquinaria).

Manjares patagónicos

1. Entre Coquimbo y la región de Magallanes existen criaderos de emús, aves con cuya carne Buka hace este paté

(\$1.990 en Tottus Parque Arauco). 2. Esta crema noir que produce Emporio Patagónico está hecha con choro maltón negro, marisco típico de la Décima Región (\$9.800 en Delifresh). 3. Salmón ahumado y vainilla francesa son los dos sabores principales de este paté de SurMundo (\$3.500 en Delifresh). 4. Esta pasta de wagyú patagónico, también de SurMundo, está aderezada con morchella -hongo endémico del sur- y pimienta austral (\$8.100 en Delifresh). 5. y 6. Los erizos y el jabalí también tienen una alta producción en la Patagonia. Estos patés son de Castillo Los Ángeles (\$1.890 y \$1.690 en Cardamomo).

Enrollados de zucchini magallánicos(Referencia del Libro de Cocina 1893 de Mercedes de Vargas Clark, abuela de Marcela):

1 ó 2 zucchinis cortados en láminas delgadas (láminas al vacío en Despensa 1893); 100 gramos de cordero magallánico ahumado; 50 cc de vinagre de jerez; 50 cc de limón de pica; 50 cc aceite de oliva extra virgen; un cuarto paquete de queso crema; merquén; sal.

Aderezar los zapallitos con vinagre de jerez, limón de pica, aceite de oliva y sal (la sal a último momento para evitar la pérdida excesiva de los jugos del zapallito). Preparar tiras de jamón de cordero y cortar queso crema en láminas finas. Poner una lámina de queso, luego una de cordero sobre el zapallito y enrollar apretando. Cruzar con un mondadiente y salpicar con merquén.

Cocinar con michay

El libro "Recetas del bosque chileno", editado por el Instituto de Ecología y Diversidad, recopila una serie de recetas realizadas con ingredientes nativos como la murta, la nalca o el michay, de donde sale el calafate. Aquí reproducimos una receta para hacer una mermelada con flores de este arbusto, preparada por Cecilia Guineo, presidenta de la Asociación de Productores Orgánicos de Chiloé. Se necesitan un cuarto kilo de flores de michay, 4 litros de agua caliente y una taza de azúcar. Hay que poner a hervir las flores en el agua caliente a fuego fuerte hasta que suelten el color. Sacar del fuego, dejar enfriar y luego pasar por un colador. Por cada dos tazas de ese líquido, agregar una taza de azúcar.

Brotos de colihue

Un sabor que recuerda a los tallos de alcachofas es el que tienen los brotes comestibles de colihue, planta que crece en el sur de Chile. La empresa Condesa de Mechuque recolecta y procesa estos brotes en conservas sin aditivos, con una presentación similar a los palmitos -en rodajas y enteros- listos para comer como aperitivo, ensalada o acompañamiento. Su suave sabor se realza si se les agrega aceite de oliva y merquén. Despacho a todo Chile a los teléfonos 7 498 0406, 8 956 2949 y en www.colihuechile.cl. En Santiago, en supermercado Food Market Unimarc. Precios desde \$3.000 más gastos de envío.

Chardonnay + salmón

La nueva creación de Viña Las Niñas es este chardonnay premium, un vino del valle de Apalta con aroma frutal que recuerda al durazno, damasco y plátano. Sus creadores recomiendan maridarlos con un pescado graso como el salmón, especialmente si está cocinado al horno.

SABORES DEL SUR

¿Para qué comer jamón serrano, si en Chile tenemos delicatessen de wagyú o cordero patagónico? O también morchella, una seta que crece en los bosques de la Décima Región. Estos son sólo algunos de los ingredientes de la gastronomía patagónica. Aquí, dónde encontrarlos y cómo degustarlos.

Por **MAGDALENA ANDRADE N.** Fotografías: **CARLA PINELLA Y VIVIANA MORALES.**



MANJARES PATAGÓNICOS

Este jamón crudo de cordero patagónico concentra el sabor fuerte que tiene la carne de este animal. En la Despensa 1893 Gourmet recomiendan acompañarlo de mermelada de limón, que le da un sabor dulce-ácido. \$3.950 los 100 gramos en Despensa 1893 Gourmet.

La Décima Región es terreno de crianza de ciervos, con los que está hecho este paté Castillo Los Ángeles. \$1.890 en Cardamomo.

El paté de cordero de SurMundo está hecho con cordero magallánico más finas hierbas. \$3.500 en Delifresh.

En "Secretos de la Unión", productor de este jamón de wagyú, dicen que este producto es hasta ahora único en el mundo. \$9.300 los 100 gramos en Delifresh.

32 | ya



1. Entre Coquimbo y la región de Magallanes existen criaderos de emús, aves con cuya carne Blika hace esta paté (\$1.990 en Tuffus Parque Araucal).
 2. Esta crema noir que produce Emporio Patagónico está hecha con chorro naitón negro, marisco típico de la Décima Región (\$9.800 en Delifresh).
 3. Salmón ahumado y vainilla francesa son los dos sabores principales de este paté de SurMundo (\$3.500 en Delifresh). 4. Esta pasta de waxyú patagónico, también de SurMundo, está aderezada con morchella —hongo endémico del sur— y pimienta austral (\$8.100 en Delifresh). 5. Y 6. Los erizos y el jabaí también tienen una alta producción en la Patagonia. Estos patés son de Castilla Los Angeles (\$2.890 y \$1.690 en Caruluzuma).

Enrollados de zucchini magallánicos

POR MARCELA GAETE, DUEÑA DE DESPENSA 1893 GOURMET.

(Referencia del Libro de Cocina 1893 de Mercedes de Vargas Clark, abuela de Marcela): 1 ó 2 zucchinis cortados en láminas delgadas (láminas al vacío en Despensa 1893); 100 gramos de cordero magallánico ahumado; 50 cc de vinagre de jerez; 50 cc de limón de pica; 50 cc aceite de oliva extra virgen; un cuarto paquete de queso crema; merquén; sal.



Aderezar los zapallitos con vinagre de jerez, limón de pica, aceite de oliva y sal (la sal a último momento para evitar la pérdida excesiva de los jugos del zapallito). Preparar tiras de jamón de cordero y cortar queso crema en láminas finas. Poner una lámina de queso, luego una de cordero sobre el zapallito y enrollar apretando. Cruzar con un moledadiente y salpicar con merquén.





1. Calafate, murta, maqui, mora y rosa mosqueta son parte de esta infusión llamada "Patagonia Sagrada: Poder Frutal" de Ancestra, que agrupa a los más típicos frutos de la Patagonia chilena (\$3.300 en Regalos del Campo). 2. Un berry muy típico de la Novena Región es la frambuesa, en el número uno de la exportación. En esta mermelada de L'Amalia se combina con cassis (\$2.590 en Caravanoma). 3. La grosella crece naturalmente entre el verano y el otoño, y es considerada una berry delicatessen ya que crece en pequeñas hectáreas. Esta mermelada de Los Huertos del Pillán usa grosellas orgánicas (\$2.390 en Tottus Parque Arauco). 4. La liaca es una planta que crece en la Décimo Región, y produce una flor blanca que le da a esta miel de Miel de Chile un tono muy claro y aromático (\$2.800 en Regalos del Campo). 5. Limón y murta provenientes de cultivos orgánicos de la zona de Ensenada se unen en esta infusión de Tea Murta, que tiene altas propiedades antioxidantes (\$2.990 en Tottus Parque Arauco).

Cocinar con michay

El libro "Recetas del bosque chileno", editado por el Instituto de Ecología y Diversidad, recopila una serie de recetas realizadas con ingredientes nativos como la murta, la nalcá o el michay, de donde sale el calafate. Aquí reproducimos una receta para hacer una mermelada con flores de este arbusto, preparada por Cecilia Goinco, presidenta de la

Asociación de Productores Orgánicos de Chile. Se necesitan un cuarto kilo de flores de michay, 4 litros de agua caliente y una taza de azúcar. Hay que poner a hervir las flores en el agua caliente a fuego fuerte hasta que suelten el color. Sacar del fuego, dejar enfriar y luego pasar por un colador. Por cada dos tazas de ese líquido, agregar una taza de azúcar.



34 | ya

UN TÉ COMO EN EL SUR



Vivir el té como una experiencia es la apuesta del set "Espíritu de la Patagonia", que incluye dos pipetas con una mezcla de rosa mosqueta, menta y cedrón, más una mermelada de ruibarbo y otra de pomelo, naranja y limón. Incluye además un difusor. \$10.500 en Despensa 1893 Gourmet.



Esta miel de bosque nativo es una mezcla del néctar de las flores de arrayán, ulmo, avellana, canelo, tino, lumá, y michay, producida por Pillán Orgánicos en los colmenares de Rehíhue. \$2.190 en Tottus Parque Arauco.



En la zona patagónica, el mate es más popular que tomar té. Por eso, Pequeña Patagonia, una empresa de Aysén, lo presenta en este cómodo formato de bolsitas, que combina además con té de jasmín y limón. \$2.500 en Regalos del Campo.

UN SABOR 100% CHILENO

Brotos de colihue

Un sabor que recuerda a los tallos de alcachofas es el que tienen los brotes comestibles de colihue, planta que crece en el sur de Chile. La empresa Condesa de Mochaque recolecta y procesa estos brotes en conservas sin aditivos, con una presentación similar a los palmitos —en rodajas y enteros— fríos para comer como aperitivo, ensalada o acompañamiento. Su suave sabor se realza si se les agrega aceite de oliva merquén. Despacho a todo Chile a los teléfonos 7 498 0406, 8 956 2949 y en www.celhuachile.cl. En Santiago, en supermercado Food Market Unimarc. Precios desde \$3.000 más gastos de envío.



Las avellanas, al igual que los piñones y el canelo, recibieron ese nombre por parte de los españoles al llegar a Chile por ser parecidos a los frutos que ellos habían visto en Europa, pero éstas, que produce Chilean Gourmet, son típicamente chilenas. **\$2.100 en Coquinaria.**



Desde traques y mermeladas hasta aderezo para platos salados pueden hacerse con la murtilla, fruto que crece endémicamente en el sur de Chile. Como este chutney de murtilla hecho por Huerto Azul, aderezado con ají y cilantro. Ideal para acompañar con quesos y jamones. **\$3.500 en Regalos del Campo.**

La morchella —hongo que crece en los bosques de la Décima Región— es hija de las catástrofes: se reproduce luego de inundaciones, incendios o talas, y sólo en forma silvestre, por lo que recolección es muy restringida. Se puede comer con carnes de caza y en salsas, y los restaurantes este año están apostando por ella. **\$39.000 los 100 gramos en Coquinaria.**



1. Cuando los españoles llegaron a Chile bautizaron al pebuen como piñón, por su parecido con esta semilla europea, pero éste en verdad es fruto de la araucaria. Con él se realizan preparaciones saladas y dulces, como esta mermelada de piñones (*Wen Kimey*, \$3.200). 2. En Puerto Varas se producen estas sales con sabores de la zona, como cerveza negra o vino merlot (*Emporio Patagónico*, \$3.200 c/u). 3. El merquén —mezcla de ají cacho de cabra ahumado más cilantro— se asocia de inmediato al sur de Chile. Este viene en un bonito cantarito de greda (*Despensa 1893 Gourmet*, \$3.400). 4. Valdivia es una de las regiones fuertes en la producción de castañas. Un poco más al norte, en Villarrica, se produce una crema con este fruto (*Covefrut*, \$2.800). 5. A diferencia de los ajos tradicionales, los ajos chilotes tienen un sabor más suave. Esta pasta incorpora, además, pimienta de canelo mapuche, (*Chilof Gourmet*, \$3.000). Todo se encuentra en la tienda Regalos del Campo excepto el merquén, de Despensa 1893 Gourmet.



12 DE JULIO DE 2011 | 35

