




¿Qué se cocina en la Patagonia?

por Patricio Rojas, Coyhaique
fotografías Philine von Düssel y Pablo Ocqueteau de Producciones
Luis Gómez Arte y Diseño Patagones.

Carne. Y más carne. Las mejores carnes que nacen, crecen, se desarrollan y se preparan en una geografía excepcional. Tanto así que desde este año cada febrero se las podrá probar en la Expogourmand de las Carnes de Aysén, dentro de la Semana del Pionero. Una apuesta demasiado sabrosa por el producto y la cocina local.



El chef Leonardo Charón da el varco a la Expogourmand de las Carnes de Aysén, en un paseo lleno de público en Coyhaique.

En estas tierras a más de 1500 kilómetros de Santiago venimos a celebrar la carne. Esa que se saborea de la mano de excelentes cocineros, amateurs, profesionales y estudiantes, los que se dan cita en Coyhaique, en la primera Expogourmand de las Carnes de Aysén, a la que invita Ogana, junto al cluster ganadero de la región de Aysén que preside Pablo Raty con el apoyo del gobierno regional. Quien está a cargo de cada detalle es Miriam Chible, alma de este evento patagónico como la propia Miriam (una de las empresarias más conocidas de la zona y una gestora del buen vivir con las pilas demasiado bien puestas).

RESERVA DE VIDA

La gente llegó temprano al paseo Horn, en la plaza de las ocho entradas en pleno centro de Coyhaique. Con el impresionante cerro Mackay siempre presente, los invitados nos disponemos a saborear un encuentro inédito en la Patagonia. Pablo Raty de Halleaux, abre la jornada explicando como presidente del Cluster Ganadero de Aysén, que estamos "en un territorio con condiciones medio ambientales privilegiadas para la crianza y producción de carnes de la más alta calidad. Una región que quiere ser conocida por sus buenas prácticas ganaderas perfilándose como pioneros en carne natural y orgánica. Potenciando, conservando y poniendo en valor estas condiciones que hacen única a la región". La misma que se define como la reserva de vida y que hoy debate sobre el impacto de la instalación de las represas del mega proyecto Hidroaysén. Cualquiera que visite Coyhaique no podrá abstraerse de este tema presente en cada persona, esquina y rincón de la ciudad.

A CIELOS ABIERTOS

Es que aquí todo es a cielos abiertos. Tal como la ganadería lo que hemos comprobado desde que aterrizamos en Balmaceda. Hemos viajado al corazón de una gran propuesta que es la de producir alimentos para Aysén, Chile y el mundo. La oferta que hace esta región son sus carnes imbatibles a la hora del sabor y ahora vamos a probarlas. El paseo Horn se repleta de foodies patagones "queremos partir por casa, me dice Miriam Chible alma y motor de la Expogourmand de las Carnes, queremos que la gente conozca y se sienta orgullosa de las carnes de Aysén. Que sepa la infinidad de formas de integrarlas a la cocina, conozca su valor alimenticio y compruebe su calidad superior. Por eso hemos invitado a chefs, cocineros, productores locales y empresarios gastronómicos. Todos dispuestos a mostrar lo mejor de la carne".



TALLERES GASTRONÓMICOS

El menú de la Expogourmand de las Carnes incluye Talleres Gastronómicos gratuito, muestras y degustaciones de productos locales. Abre Leonardo Chacón, brillante conoedor de las carnes patagónicas, quien se pasea por el vacuno, hace un impresionante desposte de cordero y explica la importancia de la grasa a la hora de cocinar. Además contesta cientos de preguntas a los ávidos, curiosos y golosos asistentes a los talleres que se desarrollan en paralelo y en doble jornada mañana y tarde. Allí está la señora Rosa dando detalles de cómo cultiva las diferentes hierbas en el Hotel Patagonia House para preparar junto a Jocelyn una punta de picana blanda, jugosa y aromática que acompaña con papitas también de producción local. Los jóvenes cocineros de Mamma Gaucha, la pizzería más estilosa de Coyhaique, preparan un delicioso rissoto de cordero patagónico que saca aplausos. De la plateada se encarga el Café Express que la cocina estilo viento del sur. Los chicos de Inacap son hit con su confit de vegetales y papas rústicas que acompaña una punta de picana esta vez a la cacerola. Lo mismo que el chef Claudio Muñoz con sus recetas provenzales para potentes preparaciones del cordero. El restaurante La Pasarela se la juega con un filete oriental a la Patagonia donde armoniza a la perfección lo local con el toque argentino. El seco del Tamango Restaurant es la alternativa para compartir mientras la plateada se cocina. Los chicos de Inacap y mini ensalada a la cacerola. El chef de Inacap ofrece un magnífico plato de cordero con papas rústicas. El River Lodge, ofrece su cordero con papas rústicas. Cada plato un mundo.

Los asistentes a los talleres gastronómicos comparten ideas y recetas. Los platos no solo se hacen en casa, andar esto se ha convertido en un encuentro. La que tanto gustan los productos regionales: oveja teñidos de manera tradicional, de carnes ahumadas (Ahumado de La Punta, el clásico y las versiones modernas). Antes de la hora de almuerzo en la Expogourmand se repiten y concluyen los talleres y talleres. Llegar y gozar. Aparece la luna. La cena del evento tiene un menú de cordero excelente. El Leo Chacón al frente de los jóvenes estudiantes de Inacap. Ha sido una experiencia satisfactoria final. En una reserva de vida que no tiene fin.