

elcomercio.com FOROS ENCUESTAS CLASIFICADOS SUSCRIPCIONES CLUB DE SUSCRIPTORES ANUNCIE AQUÍ RADIOS

Quito - Ecuador | 19 de febrero del 2009 | 08H15 (GMT-5)

BÚSQUEDA AVANZADA EDICIONES ANTERIORES RSS MAPA DEL SITIO EDICIÓN IMPRESA MI CUENTA HÁGANOS SU PÁGINA DE INICIO

Política Opinión Judicial Negocios Deportes Quito Ecuador Mundo Sociedad Cultura Interactivo Video y audio Revistas Edición Digital Educación Artes y arte Blogs

SOCIEDAD sociedad@elcomercio.com

Siete chefs dan un nuevo uso a la papa

La Organización de Alimentación y Agricultura de las Naciones Unidas lanzó el Primer recetario de chefs contra el hambre. Hay 65 ideas con este tubérculo.

OPINE SOBRE LA NOTICIA TAMAÑO TEXTO: a a a

0 OPINIONES VOTA RESULTADO 0 VOTOS

TIEMPO DE LECTURA: 7' NO. DE PALABRAS: 1053 COMPARTIR

Redacción Sociedad

La papa no es solo un alimento que queda bien en el tradicional loco ecuatoriano o en las tortillas, al menos eso es lo que piensa la Organización de Alimentación y Agricultura (FAO), de las Naciones Unidas. Esta ve a la papa como un arma potencial para combatir el hambre mundial. La forma más idónea de hacerlo es con la creatividad de los mejores aliados: los chefs, quienes encontraron 65 nuevas formas de revalorizar el tubérculo.

Pensar en un helado o pizza de papa hace algunos años era una utopía, sin embargo, los ecuatorianos Mónica Gómez y Juan Marcelo Narváez no dudaron en hacerla una realidad. Gómez se tardó un día en tener listo su helado de papa, cuyo sabor no deja atrás a la esencia de esta (arenosa) pero es similar al de la chirimoya. Tiene a su haber 6 010 variedades de helados con elementos no convencionales como el melloco y la zanahoria.



Un helado fuera de lo común. Mónica Gómez es autodidacta. Tiene helados hasta con ajo. Foto: EL COMERCIO

Recetas con la papa

DE ÚLTIMA HORA

- 06:00 Campeona olímpica polaca muere a los 26 años en un entrenamiento
- 07:30 Leipheimer conserva el liderato de la Tour de California
- 07:30 España: agresor de ecuatoriana acudó hoy a juicio

El texto internacional
El libro fue coeditado por el Fondo de Cultura Económica de Chile. Se venderá en las librerías de los países participantes, España y EE.UU.
Lo puede adquirir en la FAO, en el Ministerio de Agricultura.

Esta elaboración integra el Primer recetario internacional de chefs contra el hambre. En esta publicación, de 123 páginas, no solo participan expertos ecuatorianos, sino 25 chefs latinos.

Entre ellos están Luz Ortiz, de Colombia, quien preparó un pastel de papa; Fernanda Álvarez, de Argentina, con papas rellenas de quinua y queso de cabra; Leninha Camargo, de Brasil, con ñoquis de papa al ajo...

En cada país participante hubo un concurso el año pasado. La única clave que la FAO dio a los especialistas -según Iván Angulo, representante de la entidad en Ecuador- fue que utilizaran como materia prima la papa.

SIETE CHEFS DAN UN NUEVO USO A LA PAPA

La Organización de Alimentación y Agricultura de las Naciones Unidas lanzó el Primer recetario de chefs contra el hambre. Hay 65 ideas con este tubérculo.

Redacción Sociedad

La papa no es solo un alimento que queda bien en el tradicional loco ecuatoriano o en las tortillas, al menos eso es lo que piensa la Organización de Alimentación y Agricultura (FAO), de las Naciones Unidas. Esta ve a la papa como un arma potencial para combatir el hambre mundial. La forma más idónea de hacerlo es con la creatividad de los mejores aliados: los chefs, quienes encontraron 65 nuevas formas de revalorizar el tubérculo.

Pensar en un helado o pizza de papa hace algunos años era una utopía, sin embargo, los ecuatorianos Mónica Gómez y Juan Marcelo Narváez no dudaron en hacerla una realidad. Gómez se tardó un día en tener listo su helado de papa, cuyo sabor no deja atrás a la esencia de esta (arenosa) pero es similar al de la chirimoya. Tiene a su haber 6 010 variedades de helados con elementos no convencionales como el melloco y la zanahoria.

Esta elaboración integra el Primer recetario internacional de chefs contra el hambre. En esta publicación, de 123 páginas, no solo participan expertos ecuatorianos, sino 25 chefs latinos.

Entre ellos están Luz Ortiz, de Colombia, quien preparó un pastel de papa; Fernanda Álvarez, de Argentina, con papas rellenas de quinua y queso de cabra; Leninha Camargo, de Brasil, con ñoquis de papa al ajo...

En cada país participante hubo un concurso el año pasado. La única clave que la FAO dio a los especialistas -según Iván Angulo, representante de la entidad en Ecuador- fue que utilizaran como materia prima la papa.

En Ecuador, la convocatoria se realizó en mayo. 150 gastrónomos presentaron sus ofertas y siete fueron los ganadores. Ellos obtuvieron un diploma de participación, un delantal que los hace miembros de Chefs contra el hambre y un ejemplar del libro.

La presentación oficial de la obra se realizó el jueves 12 en el restaurante La Ronda, en Quito. En el encuentro, los asistentes degustaron los diferentes platillos. Gladys Fiallo montó llapingachos con quinua y salsa de maní. Para ella, lo más importante de la propuesta está en el hecho de promocionar la salud y la nutrición como un valor adicional.

Ella utilizó la quinua, un seudocereal que le da calidad al producto, proteínas y minerales. Para fomentar el aporte nutricional del alimento, los rellenó con espinaca y queso, "adicionamos vitaminas a la papa", dice.

Michelle Fried es nutricionista. Ella propone en el texto dos alimentos: las delicadas de papa y fréjol blanco y las hojuelas de papa frita, elaboradas con las cáscaras del tubérculo. "El recetario es una gran oportunidad para dejar a un lado los mitos, que hablan de que engorda". Según ella, tiene menos calorías que una manzana. "Da al organismo un 22% de vitamina C y cinco veces más de vitamina B que el arroz", cuenta Fried.

Las propuestas no quedarán en un simple recetario, como parte del proyecto se realizarán desde el próximo mes varias visitas a zonas de escasos recursos económicos del país. La idea es que este grupo de especialistas capacite a las amas de casa en la elaboración de estos platillos. La mejor manera de educar a la familia -piensa Angulo- es a través de las madres, ellas son quienes alimentan a sus hijos y esposos.

Las recetas, asimismo, estarán disponibles en la página web del programa Aliméntate Ecuador y de la FAO. Este año, la dedicación de la FAO está en el cultivo y producción de las fibras naturales (paja toquilla, lana, seda...), medios de vida de la población rural. En 2010, en cambio, será el año de la quinua.

El texto internacional

El libro fue coeditado por el Fondo de Cultura Económica de Chile. Se venderá en las librerías de los países participantes, España y EE.UU.

Lo puede adquirir en la FAO, en el Ministerio de Agricultura.

Un postre para compartir con la familia

El helado de papa

Ingredientes

1 libra de papa chola

2 tazas de azúcar

1 cucharita de colapez

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 litro de crema batida manjar de leche al gusto

La preparación

Lave y pele las papas y cocínelas a fuego moderado. Cuando estén blandas, páselas por un prensapuré. Luego se mezcla con el colapez, la esencia de vainilla y se bate a punto crema. Luego se pone la crema de leche en forma envolvente y se congela por cuatro horas. Cuando ha pasado este tiempo de congelamiento se mezcla en capas el manjar de leche y la papa con la crema en forma de capas. Se adorna al gusto.

Gladys Fiallo

En el libro tiene llapingachos con quinua y salsa de maní. Profesional de gastronomía. Estudió en escuelas de Inglaterra, Francia, Tailandia, India, Arabia Saudita. Desde hace 14 años dirige su empresa de organización de eventos. Está considerada una de las pioneras en ofrecer alternativas vegetarianas a la población. Su lema es: no solo es dar de comer, sino alimentar.

Yolanda López

En la publicación participa con el brazo gitano con papa. Actualmente es la gerenta de Foodidea. Tiene un bachillerato en agronomía y es maestra de belleza. Combina estas dos ramas y realiza maquillaje para alimentos de publicidad. Lleva 18 años en este oficio. Realizó varios cursos en la Asociación de Chefs. Tiene ocho libros y varios recetarios de comida ecuatoriana.

Michelle Fried

Llevó a escena unas delicadas de papa y fréjol blanco, así como las hojuelas de papas fritas, de la cáscara del alimento. Es nutricionista en salud pública. Experta en la realización de alimentos de los Andes. Ha escrito varios libros de cómo facilitar a las amas de casa una alimentación sana y saludable. Entre sus planes está sacar un nuevo libro sobre el valor nutricional de la comida andina.

Juan Marcelo Narvárez

Elaboró dos fórmulas tradicionales en el texto como la crema de apio con papa y la pizza de chorizo y papa. Es cocinero profesional, dedicado al arte culinario por más de 30 años. Sus preparaciones dan fuerza con la utilización de la quinua, el chocho, la oca, la cebada, entre otros. El especialista se tomó dos días para preparar ambas recetas ecuatorianas.

Eduardo Escobar

Para el recetario montó su papa sabor andino. Nació el 28 de junio de 1988, en Latacunga. Cursó el octavo nivel de Gastronomía en la U. Tecnológica Equinoccial (UTE). Ha realizado prácticas en algunos restaurantes como por ejemplo La Boca del Lobo y varios encuentros empresariales en el restaurante La Ronda, de Quito. Estuvo en el Yellowstone National Park, de EE.UU.

Carmen Ochoa

Participó en representación de María Kijac, quien preparó un chupé de quinua. Kijac se graduó en la U. de Northwestern y de la Escuela francesa de cocina Péro Dumas. Es autora del libro gastronómico 'La Cocina Sudamericana'. Esta publicación fue galardonada como el Mejor Libro Latino, en 2003, y el mejor en los 12 años. También escribió 'Cocinando con un toque Latino'.