

■ Se lanzó libro de lujo con recetas típicas de Chile

El vademécum de la cocina criolla

El autor es el médico y estudioso del tema Roberto Marín

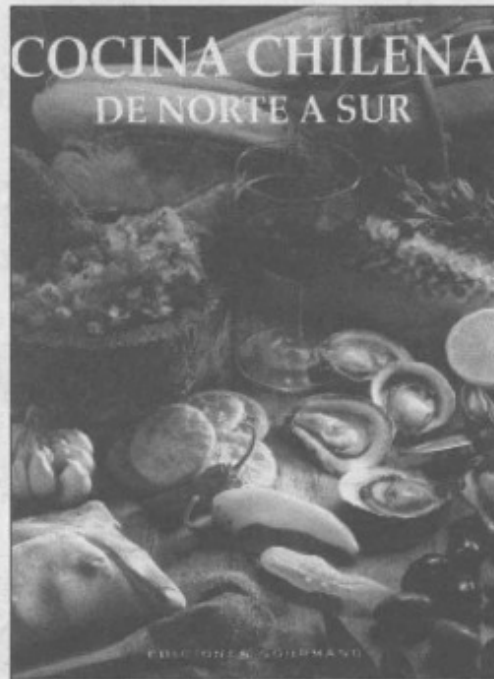
GIORGIO MONTALBETTI
EL DIARIO

Añote: doce choclos, una coxilla grande, dos cucharadas de manteca de cerdo, una rama de albahaca, dos ajíes verdes, una taza de leche, una cucharada de ají de color, un cuarto de cucharada de pimienta, una y media cucharada de sal. El esto es armarlas y cocerlas y obtendrá las ricas y auténticas tumitas chilenas.

¿Cuánto le costó aprender esto? Nada, si se tiene el nuevo libro *Cocina Chilena de Norte a Sur*, un compendio de los platos típicos chilenos de Arica a Magallanes en formato de lujo, recientemente lanzado por Ediciones Guernand. La inversión para lograr esto fue cercana a los \$40 millones y contempla un tiraje aproximado de 2.000 unidades.

"Cocina Chilena de Norte a Sur" es una verdadera enciclopedia sobre la gastronomía nacional, con más de una decena de platos típicos con sus fotos, ingredientes y la mejor manera de crearlos, cocinarlos y degustarlos. La obra se suma a una especie de boom por el tema, en el que destaca *La Buena Mesa* de la historiadora Lucía Santa Cruz.

Los platos, inspirados en



"Cocina Chilena de Norte a Sur", recientemente lanzado.

investigaciones y recopilaciones del doctor Roberto Marín Vivado -autor del libro *Chilenos Cocinando a la Chilena*-, van desde el tomatición hasta el curanto, pasando por las clásicas empanadas hasta los porotos en muchas variedades, con lujo de detalles y un apoyo gráfico al cual sólo le falta el aroma.

El libro explica platos de cada región, uno de la zona costera, otro del interior. Entre las mazorecas y los mariscos también hay texto con historia, el cual narra los orígenes de la cocina criolla -hace cinco siglos- y el mestizaje culinario que se dio tras fusionar los condimentos españoles, las especias, animales

y productos chilenos.

Por ejemplo, la prosa del doctor Marín cuenta que "la alianza del ajo, el orégano y el ají le ha dado un aroma inconfundible a las preparaciones de chanco, tales como arrollados, costillares y longanizas", o que "nuestro país, tan largo como un banquete antiguo de doce platos, nos depura una cocina variada y una enorme riqueza de productos alimenticios".

Inspiración

El autor, médico de profesión y cocinero de vocación, asegura que desde niño sintió atracción por la gastronomía nacional lo que le llevó a ser el cocinero oficial de las brigadas scout. Desde joven, gracias a los viajes producto de su afición por el buceo, la pesca y caza submarina, fue acumulando recetas de cocina criolla hasta crear un libro.

Cocina Chilena de Norte a Sur es, literalmente, una obra digna de ser devorada por el lector. Además de comidas trae una reseña sobre los vinos chilenos, su pasado y presente, tanto como bebida tradicional del país y como complemento ideal de los platos nacionales.

Un verdadero vademécum de cocina hecho por un médico gastrónomo.

El vedemécum de la cocina criolla [artículo] Giorgio Montalbetti.

Libros y documentos

AUTORÍA

Montalbetti, Giorgio

FECHA DE PUBLICACIÓN

1999

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

El vedemécum de la cocina criolla [artículo] Giorgio Montalbetti. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile