



■ 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

AAF4637

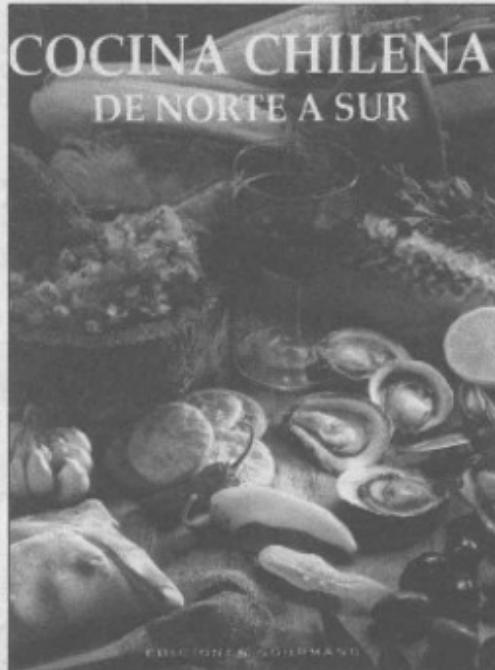
14 · Mayo 1999 p. 32

Añote: doce choclos, una cebolla grande, dos cucharadas de manteca de cerdo, una rama de albahaca, dos ajos verdes, una taza de leche, una cuchara de ajo de color, un cuarto de cucharada de pimienta, una y media cucharada de sal. El resto es armárselas 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 Gourmand. 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 docena 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 Lucha Santa Cruz.

Los platos, inspirados en



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

investigaciones y recopilaciones del doctor Roberto Marín Vivado -autor del libro *Chilenos Cocinando a la Chilena*-, van desde el tomatecán 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 mazocas 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 aji le ha dado un aroma inconfundible a las preparaciones de chancho, tales como arrollados, costillares y longanizas", o que "nuestro país, tan largo como un banquete antiguo de doce platos, nos depara 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 scouts. 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 vademécum de la cocina criolla [artículo] Giorgio Montalbetti.

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