

Fecha: 20-05-2019
Fuente: La Cuarta
Pag: 17
Art: 2

Tamaño: 26,2x28,8
Cm2: 754,9

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

62.309
292.962
☐ No Definida

Título: Un pan infaltable en las mesas de los restaurantes nacionales

Un pan infaltable en las mesas de los restaurantes nacionales

Su concepto ha cambiado en el imaginario colectivo: hoy es sinónimo de identidad gastronómica.

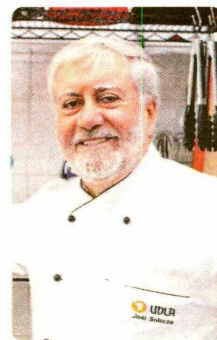
Katherine Ríos Méndez.

Para Chile, la marraqueta es sinónimo de tradición, de encuentro familiar alrededor de la mesa, sin embargo, para Joel Solorza, chef y director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas (UDLA)**, este producto "tiene un alcance para todos los pueblos andinos". Según el experto gastronómico,



mico, el origen de la marraqueta "surge en Europa a mediados del siglo XVIII y principios del XIX, desde donde habría migrado 'el pan batido' para arribar a Sudamérica", expresó a **La Cuarta Comerciante**.

Más allá de ello, aquí en Chile, este pan destaca en centros gastronómicos y restaurantes del país de forma única y preponderante. "Fundamentalmente porque es crujiente y aireada ¿Quiénes, de los que hemos tenido la oportunidad de estar fuera de Chile, no echamos de menos comernos una marraqueta crujiente con palta a la hora de once", evocó el cocinero para dar cuenta que su sabor trasciende fronteras.



Joel Solorza, chef y director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas (UDLA)**.

Con sello y sabor criollo

Y es que sin dudas la presentación de cualquier mesa cambia con la presencia de una apetitosa marraqueta en la panera para entregar aquel sello de identidad, tan arraigado en la cultura gastronómica de cualquier restaurante de nuestro país, por lo demás. Sin embargo, su papel en la cocina nacional ha cambiado con el pasar de los años. "Hace unos 40 años atrás, la marraqueta era asociada al concepto de pobreza, lo mismo ocurría con los porotos con riendas o con el charquicán", señaló el especialista. Así y todo, este producto supo resistir y hoy ocupa el lugar que se merece. Gracias a las nuevas oleadas de cocineros buscadores de los sabores más representativos de Chile, en la actualidad ocupa un espacio importante en la tradición gastronómica de nuestro país para proyectar carácter, más aún, si consideramos que somos el segundo país que más pan consume a nivel mundial, luego de Alemania. "Antes nos creíamos burgueses para comer, sin embargo, nuestras preparaciones y nuestra cocina habla de lo que somos, por eso es importante rescatar nuestra gastronomía", concluyó.