

Título: Refresco peruano le da pelea a la limonada y las bebidas

Tamaño: 25,2x30,9 Cm2: 780,1 Tiraje: 86.632 Lectoría: 235.434 Favorabilidad: ☐ No Definida

La chicha morada, clásico del país vecino, agarra vuelo: no tiene alcohol, por cierto

Refresco peruano le da pelea a la limonada y las bebidas



Así se sirve la chicha morada en el restaurant Pachas (Antonio Varas 2207, Ñuñoa)



Fecha: 20/01/2019
Fuente: Las Últimas Noticias

Pag: 24

Art: 3

Título: Refresco peruano le da pelea a la limonada y las bebidas

Tamaño: 26,0x31,0 **Cm2:** 808,4

Tiraje: 86.632 Lectoría: 235.434 Favorabilidad: ■ No Definida

Es un jugo hervido que, además, tiene membrillo, piña, manzana y hasta clavo de olor. ¿Su sabor? Indescriptible: pruébelo mejor.

FRANCISCA ORELLANA

ruébela, no se va a arrepentir": esa suele ser una frase habitual de los garzones de restaurantes peruanos cuando un cliente les pregunta por una recomendación para calmar sed. Su sugerencia es la infaltable chicha morada, refresco originario del país vecino que se vuelve cada vez más popular en Chile.

Esta bebida llama la atención no sólo por su nombre -que evoca a nuestro fermentado local de uva o manzana-, sino por su color. ¿Acaso ha probado algo morado que no sea la uva o la betarraga?

"Sí, llama mucho la atención el color. A los clientes les cuesta en un principio probarla, pero una vez que lo hacen les gusta mucho porque es muy refrescante", cuenta Héctor Cruz, bartender del restaurant peruano Pachas, donde el vaso cuesta \$3.900.

Su colega Jordan Vásquez Ileva dos años en el restaurant Machu Picchu y confirma que el consumo de chicha va al alza: "Ahora se pide más que antes porque es más conocida. Al principio se miraba con reticencia; ahora no, la piden con frecuencia".

La receta

En general, en los restaurantes la comparan con la limonada: "Puede ser su competencia. Está hecha de maíz morado, membrillo, piña, clavo de olor, manzana y azúcar al gusto, pero puede no llevar azúcar también. La gracia es que se debe hervir por más de una hora y luego colarla", detalla Cruz.

No sólo se puede pillar chicha morada en formato de refresco, sino también en versión sour y postres como la mazamorra morada, muy parecida en textura a una gelatina.

Si bien la palabra *chicha* se puede asociar a un trago alcohólico, la chicha morada no lo es. "En su forma de preparación tradicional no hay fermentación, sino que al hervir el maíz morado junto con la piña y el membrillo obtenemos un jugo de maíz morado", explica Úrsula Sánchez, nutricionista y académica de la Escuela de Nutrición y Dietética Universidad de Las Américas. El maíz morado, cuenta, tiene un alto contenido de antocianinas, que tienen propiedades bioac-

tivas, y además le otorgan su color característico.

¿A qué sabe?

La verdad es que su sabor no se asemeja a ninguna bebida popular en Chile. "Es difícil de describir a qué sabe, pero es dulce y fresca. Es complicado dar con un símil; es distinto, por ejemplo, al sabor de un jugo de frambuesa", afirma Jordan Vásquez.

La intérprete en inglés Milagros Rivas (29) es peruana de nacimiento, pero vive hace varios años en Chile. "No he probado nada acá que se parezca a la chicha morada. Algunas tienen un sabor diferente a la que tomo en Perú; no sé si es por la diferencia en la calidad del agua o usan otros ingredientes, pero no se asemeja en un 100%. Pero en lugares como el Ají Seco se asemeja bastante", cuenta.

El país vecino esta chicha es tan popular que no sólo se vende en restaurantes, sino también en puestos en la calle o se prepara en casa. "Lo venden de litro, en botellas y hasta en bolsitas, que van desde los \$200", cuenta Rivas.

¿Con qué acompañarla?

Si bien en los restaurantes peruanos dicen que este refresco queda bien con cualquier plato, recomiendan probarla con ceviche. "Como es también una preparación también fresca, sabe aún mejor. En general, se recomienda tomarla bien helada y acompañada de mariscos, porque da más frescura aún", recomienda Cruz.

Y si tiene temor a que le pueda quedar manchada la boca, no tenga problema. "No deja nada teñido; si cae en la ropa mancha, pero sale fácil igual", asegura Vásquez.

Bebidas vs. refrescos

"Ahora la gente no se va

tanto por las bebidas tradicionales gasificadas, sino por los jugos naturales o los tragos. Están en una etapa en que les gusta explorar cosas nuevas y toman chicha morada, limonadas y jugos naturales en vez de bebidas", afirma el bartender Jordan Vásquez Coincide Gustavo Gessler, iefe de restaurante italiano Mattarello: del total de los refrescos que venden al día, 60% corresponde a limonadas y el resto a bebidas. "La tendencia es todo lo natural y las bebidas están pasando a segundo plano. Por eso tenemos en la carta una variedad de jugos naturales y limonadas distintas, como la mixta con albahaca, menta, jengibre o la limonada mattarello, que viene con albahaca, jengibre y piña. Y en nuestros menús y promociones de almuerzo

siempre vienen con limonada

o jugos", detalla.