**Una clase maestra de cocina regional**

*La reconocida cocinera Magda Choque Vilca pasó por la cocina de Caminos y Sabores con una variada cantidad de recetas realizadas con los frutos de la agricultura familiar. La experiencia forma parte de* “Del Territorio al Plato”, *una iniciativa de INTA que intenta acercar los productos regionales al público masivo.*

“La cocina no tiene fronteras”, avisa Magda Choque Vilca, la chef jujeña que revolucionó este viernes una de las cocinas de Caminos y Sabores con una serie de recetas que rescatan las producciones de la agricultura familiar de todo el país y revalorizan los productos tradicionales de nuestra tierra. Las personas presentes se maravillaron y al final de la exhibición pudieron incluso degustar algunos de los muchos platos dialogando con la afable cocinera.

La iniciativa forma parte de “Del Territorio al Plato, un proyecto que lleva adelante el INTA y la Fundación ArgenINTA con el objetivo de favorecer el acceso a nuevos mercados de los pequeños productores y compartir con el público los sabores locales. “La idea es que al comprar un producto, se conozca, se sienta, se perciba y se vivencie la historia de vida de cada uno de ellos”, explica la también ingeniera agrónoma, quien se quejó que muchas veces la producción y la gastronomía van por diferentes caminos: “Lo que se come no se sabe de dónde viene y los que producen no saben quiénes lo comen”.

Choque Vilca elogió además el accionar silencioso y efectivo del organismo, mientras pedía al público un fuerte aplauso para el INTA, que ha impulsado proyectos que van desde el deshidratado de llamas en el Norte hasta el cultivo de frutos rojos en la Patagonia: “Sería muy bueno que como argentinos estemos muy orgullosos de lo que son nuestras instituciones, porque a veces parecen logos anónimos y sin embargo muchos productores sin ésta asistencia no podrían llegar a ustedes”.

A la hora de cocinar, la chef dejó la tarea en manos de sus dos ayudantes, egresados ambos de la Escuela Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria de Tumbaya, en Jujuy. Es así que Fanny y Darío se encargaron de realizar varios platos con un fuerte arraigo en las raíces de nuestra tierra y con la ayuda indispensable de los productos de la agricultura familiar: queso de cabra para acompañar una canasta con de crema de zapallo; aceitunas fritas rellenas con queso y quinua; sopa cremosa de harina tostada; un turrón de nuez con miel; y por último la Torta Argentina, una receta que ya tiene 200 años y proviene del clásico libro de Juana Manuela Gorriti.

“Mi abuela solía decir que el que gasta en comida ahorra en remedios”, aconsejó Choque Vilca, quejándose de los productos que muchas veces se encuentran en las góndolas de los supermercados: “Si nosotros supiéramos lo que comemos, la cantidad de conservantes y aditivos que insumimos todos los días, les puedo asegurar que privilegiaríamos las ferias y estos lugares donde se puede comprar sano”.

El mensaje que de forma insistente quiso transmitir la cocinera proveniente de Jujuy es la idea de revalorizar los alimentos rotulados como artesanales y regionales, que reflejan un mosaico de identidades y saberes locales, que viajan del campo a la mesa de las familias sin intermediarios. “Detrás de cada una de estas etiquetas hay un grupo de personas, un grupo de agricultores, que en esa compra va a finalizar su energía, su capacidad para volver a producir y para volver a encontrarnos”, resumió.

Por último, y en vísperas del Bicentenario de la patria, la chef cerró la jornada al grito de “Viva la Patria”, acompañada por todo el público presente.