

Guía n°1

Módulo: Cocina Chilena

Nivel : Cuarto Medio

Fecha : 1° de Abril 2021

Objetivo de Aprendizaje

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad. -

Contenido

Introducción a la cocina chilena para posteriormente clasificar los ingredientes de la zona norte de Chile

Cocina Chilena (Introducción)

Chile es una angosta franja de tierra de más de 4300 Km. de largo y sólo 177 km. de ancho promedio entre la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico. Chile es rico en su diversidad geográfica y climática; el Desierto de Atacama (el más árido del mundo), un fértil Valle Central, la zona de los Lagos, el mundo salvaje de la Patagonia, y los hielos maravillosos de la región antártica.

Como resultado de décadas de crecimiento sostenido, Chile goza de una economía diversificada basada en la minería, la silvicultura, la agricultura, la pesca, el turismo y el vino. A principios del 1500 llegaron a Chile las primeras vides viníferas con los misioneros españoles, pero pese a sus casi 500 años de existencia, la industria vitivinícola de Chile es fresca, joven, diversa y está en constante evolución para satisfacer las necesidades de los exigentes mercados mundiales.

Pocos países en el mundo pueden ofrecer una diversidad tan amplia, desde extensos parques que permiten una conexión auténtica con la naturaleza y la cultura propia. Entre las peculiaridades destaca su tricontinentalidad, ya que posee territorios en América, Antártica y Oceanía. Su extensión de norte a sur alcanza a los 4.300 kilómetros en una estrecha franja entre la Cordillera de Los Andes y la costa del Océano Pacífico. Además, Chile tiene una privilegiada unión de paisajes y climas tan opuestos que es capaz de mostrar un despliegue de maravillas naturales que comienza en el desierto más árido del mundo y termina en glaciares y estrechos que se funden en el Océano Pacífico. Pocas experiencias son tan gratificantes como admirar gigantescas masas de hielo o contemplar uno de los cielos más claros del planeta. El país se divide en cinco marcadas zonas geográficas y climáticas. El norte, influenciado por la presencia del Desierto de Atacama; Santiago y el Valle Central, definido por su clima mediterráneo; hacia el sur, la zona de lagos, ríos, volcanes y Chiloé; en el extremo austral, la Patagonia y el Territorio Antártico y finalmente las islas, destacando Isla de Pascua y Robinson Crusoe.

Los contrastes que ofrece Chile en cuanto a paisajes, flora y fauna son un privilegio. Sus parques nacionales suman 14 millones de hectáreas y en ellos conviven diversos ecosistemas que han merecido ser declarados Reservas Mundiales de la Biósfera. En el Desierto de Atacama las sensaciones se multiplican debido a las marcadas diferencias entre los espectáculos que ofrecen el altiplano y los paisajes desérticos. Santiago, su capital, tiene una amplia variedad de panoramas que se pueden sentir en sus barrios, la mejor forma de recorrer la ciudad y sus calles. La Cordillera de los Andes es la columna vertebral del país y en sus montañas están los mejores centros de ski del cono sur, que atraen a miles de fanáticos cada temporada, quienes también pueden degustar los mejores vinos en las bodegas repartidas a pocos kilómetros en el valle central. El sur de Chile es una zona de gran belleza escénica. El clima húmedo y lluvioso genera un entorno de una rica diversidad ecológica. La región no se destaca sólo por su naturaleza, sino también por su patrimonio cultural e histórico. En este extremo sur, la belleza agreste del paisaje sorprende al visitante. En la Patagonia y en la Antártica Chilena hay rincones donde es posible conectarse con los paisajes más remotos del fin del mundo, en una experiencia que superará cualquier expectativa.

Gastronomía y cultura

Cuando se habla de “Cocina Chilena”, se habla de una rica mezcla de antiguas tradiciones e ingredientes utilizados por los pueblos originarios y de preparaciones y tendencias europeas, esencialmente españolas, que destacan por su simplicidad y pureza. La costa del Pacífico es una de las grandes virtudes, no sólo por la gran variedad de peces, sino que también por los mariscos. Hay recetas populares que se comen de norte a sur, como el curanto de Chiloé, mariscos cocidos al vapor

sobre piedras calientes en la tierra. La cultura mapuche conforma una importante base de la nacionalidad chilena. La principal etnia ha sabido preservar sus tradiciones. Una de las principales características de la geografía de Chile son sus islas, con alrededor de cuatro mil. Rapa Nui es la isla habitada más remota del mundo. 3 mil 700 kilómetros la separan del continente. Su cultura de origen polinésico permanece aún hasta nuestros días guardando gran parte de sus formas originales.

La cocina de Chile :

La gastronomía chilena se ha visto enriquecida con nuevos productos que han aportado variedad, riqueza y valor nutritivo a la comida que hoy se saborea en nuestras mesas. Productos que paulatinamente han comenzado a hacerse familiares en nuestro país y han salido al mundo, aumentando la variedad de exportaciones. Hoy ya estamos instalados en diferentes partes del mundo con nuestros productos, representando con orgullo las cocinas locales chilenas, promocionando los sabores y saberes de las huertas, caletas, ferias y mercados de nuestro territorio. Hemos trabajado durante años teniendo como norte la consolidación de la cocina chilena renovada, una meta de los cocineros chilenos, que también tiene un significado en la historia de nuestro país. Muchos otros han contribuido a ello, persiguiendo el mismo fin, convencidos que es posible e imperativo que productos autóctonos tales como la quínoa, el merquén o las papas de Chiloé, sean servidos también en las mesas internacionales usando su propio e intenso lenguaje multicultural.

Artículo extraído de “recetario sabores de Chile para el mundo”.

Cuestionario

- 1.- ¿Por qué se habla de la tricontinentalidad de Chile?
- 2.- Como futuro cocinero ¿Cuál sería tu aporte a la gastronomía chilena? ¿Y cómo lo lograrías? Fundamente.
- 3.- ¿Cuáles son zonas en las que se divide el Chile gastronómico?
- 4.- ¿Cuáles son las principales actividades económicas vinculadas a la gastronomía de nuestro país? De una ejemplo de cada una.
- 5.- Según la lectura cuales son los productos nacionales que se han internacionalizado
- 6.- ¿Por qué tiene tanta importancia la costa de Chile en la gastronomía?