

Nominado A Mejor Libro De Cocina Del Mundo

26/10/2021



“Antología Gastronómica de la Patagonia Verde”, publicado en el marco del proyecto Dalcas, fue nominado a mejor libro de cocina del mundo “World Cookbook Awards” de Gourmand International 2022. Participa en tres categorías: Cocina Local y Regional, Cocina Latino Americana y Herencia Culinaria. En esta última categoría compite con países como India, Francia, Costa Rica y Ecuador.

Dalcas, cuyo nombre hace alusión a una embarcación del pueblo Chono, es una iniciativa público-privada que genera oferta gastronómica con identidad local. Realiza el rescate de preparaciones de alimentos ancestrales y propone nuevas recetas creadas con materias primas de la Patagonia Verde. En total se compilaron más de 300 recetas ancestrales, de las cuales 50 fueron seleccionadas para ser publicadas.

Frederic Emery, director del proyecto Dalcas, dijo que “creo que es un gran reconocimiento a todo el trabajo que se ha

realizado. Hay que recordar que este libro gastronómico es de una zona de Chile, la Patagonia Verde, donde no había mucho rescate o mucha información sobre la gastronomía típica. Haber hecho este rescate de encontrar esas recetas, plasmarlo en un libro, transferir todo ese conocimiento a todo el sector turístico de la zona, y ahora que esto se vea reconocido a nivel internacional me parece un tremendo logro”.

El proyecto fue financiado por el Gobierno Regional de Los Lagos a través de un convenio con la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) Los Lagos y apoyado por el Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) Los Lagos, la Universidad Santo Tomás y los municipios de Cochamó, Hualaihué, Chaitén, Futaleufú y Palena que integran la Patagonia Verde. Territorio en el que los profesionales de Dalcas entrevistaron a más de 166 actores relevantes para la recopilación y caracterización del patrimonio alimentario y culinario ancestral.

Los conocimientos sobre cocina ancestral e innovaciones fueron difundidos a través de talleres a 117 empresarios de la gastronomía, que representan al 60 por ciento de las empresas de ese rubro en el territorio. Además, estudiantes y docentes intercambiaron conocimientos en actividades online. Este trabajo permitió que las antiguas y nuevas recetas sean aplicadas en forma creativa en los platos de los restaurantes de la Patagonia Verde.