

EXTRACTO / DEMO

GASTRONOMÍA PATAGONIA

REGIÓN LOS RÍOS, LOS LAGOS Y CHILOÉ

PATAGONIA CUISINE

RIVERS, LAKES AND CHILOE DISTRICT





NATIVOS DEL FIN DEL MUNDO

Natives of the End of the World

La presencia humana en estas tierras australes se remonta doce mil años según lo comprobado por los hallazgos arqueológicos en Monte Verde, localidad cercana a Puerto Montt. Estas poblaciones originarias sintonizaron su existencia con los ciclos de la naturaleza y desarrollaron su cultura en armonía con el medioambiente. Esta sabiduría ancestral ha resistido los embates del tiempo y aún se expresa en los rituales nativos que celebran el equilibrio cósmico entre el hombre y el entorno.

The human presence in these southern lands dates back to twelve thousand years ago according to the archaeological findings in Monte Verde, place situated close to Puerto Montt. These original populations tuned their existence with the natural cycles and developed their culture in harmony with the environment. This ancestral wisdom has resisted the poundings of time and still expresses itself in the native rituals that celebrate the cosmic balance between man and nature.

KALFUCURA



PATAGONIA, UNA DELIMITACIÓN HISTÓRICA

Patagonia, a Historical Demarcation

Los primeros mapas de América fueron elaborados por cartógrafos españoles para trazar sus dominios en el Nuevo Mundo. Con fines administrativos el extenso territorio fue dividido en gobernaciones y capitanías. La repartición correspondiente al cono austral del continente americano fue identificada con el nombre de Tierras Patagónicas. Esta nominación está inspirada en las crónicas del italiano Antonio de Pigafetta sobre la expedición que dio la primera vuelta al mundo.

Geográficamente la Patagonia se ubica al sur de una línea imaginaria que recorre el curso del Río Negro en Argentina y el Río Calle Calle en Chile. Actualmente este destino alberga a dos naciones separadas por la Cordillera de Los Andes. Chile administra la parte occidental y Argentina tiene soberanía en el lado oriental.

Los territorios patagónicos chilenos se extienden desde el paralelo 39 Sur en la ciudad de Valdivia hasta el paralelo 54 Sur en el Cabo de Hornos.

The first maps about America were created by Spanish cartographers in order to draw up their dominions in the New World. With administrative purposes the vast territory was divided into governments and headquarters. The corresponding division of the southern cone of the Americas was identified with the name of Patagonian Lands. This nomination was inspired in the chronicles written by the Italian Antonio de Pigafetta about the first expedition that circumnavigated the world.

Geographically Patagonia is located at the south of an imaginary line which covers the course of Río Negro in Argentina and Río Calle Calle in Chile. Currently this destination of historical nature houses two nations divided by the Andes Mountain Range. Chile manages the western part and Argentina has sovereignty in the eastern side.

The Chilean Patagonia territories stretch out from the 39 parallel south in the city of Valdivia to the 54 parallel south in Cape Horn.



Colaboradores Patagónicos / Patagonian Sponsors



Colaboradores Nacionales / National Sponsors



Colaborador Académico / Academic Sponsors



Colaboradores Culturales / Cultural Sponsors



Colaboradores Institucionales / Institutional Sponsors



-Editorial/ Publisher:
Gourmet Patagonia

-Autor/ Author:
Francisco Fantini Jarpa

-Dirección Gastronómica/ Gastronomic Manager:
Gustavo Adolfo Mazuela

-Dirección Comercial/ Commercial Manager:
Jorge Solís Appelgren

-Dirección de Arte/ Art Manager:
Aldo Bruzzone Elgueda

-Traducción / Translation:
Francisco Fantini Jarpa
Leyla Oliveros Concha

-Fotografías/ Pictures:
Pablo Fantini Jarpa
Francisco Fantini Jarpa
Aldo Bruzzone Elgueda
Guy Wenborne H.
Claudia Bello Plaza

Publicado en Santiago de Chile en 2011
ISBN: 978-956-8906-02-3
Impreso En World Color Chile, una empresa
QuadGraphics.

Todos los derechos reservados ©
Gourmet Patagonia
www.gourmetpatagonia.cl

Autorizada su circulación por Resolución N° 447, el 16 de Noviembre del 2009 de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado. La edición y circulación de mapas que se refieren o relacionan con los Límites y Fronteras de Chile no comprometen, en modo alguno, al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2, letra g) del D.E.F.L.N n° 83 de 1979 del Ministerio de Relaciones Exteriores.

GASTRONOMÍA PATAGONIA

REGIÓN LOS RÍOS, LOS LAGOS Y CHILOÉ

PATAGONIA CUISINE

RIVERS, LAKES AND CHILOE DISTRICT



www.gourmetpatagonia.cl

CONTENIDOS / Contents

Una Investigación en Terreno / <i>A Field Research</i>	15	Curada, Secada y Madurada / <i>Cured, Dried and Matured</i>	61	Capítulo 2: Los Lagos / <i>Chapter 2: Lakes</i>	105	Grillado de Lomo en Chalotas y Avellanas / <i>Grilled Steak in Shallots and Hazelnuts</i>	150
Una Fuerza Colectiva / <i>A Collective Strength</i>	16	Mieles del Bosque Patagónico / <i>Honeys from the Patagonian Forest</i>	62	Mapa gastronómico: Los Lagos / <i>Gastronomic Map: Lakes</i>	106	Corrales Familiares / <i>Family Farmyards</i>	153
Capítulo 1: Los Ríos / <i>Chapter 1: Rivers</i>	18	Ostiones Glaseados en Miel de Ulmo / <i>Glaze Scallops in Ulmo Honey</i>	64	Somos Raíces de esta Tierra / <i>We are the Roots of this Land</i>	109	Gallina Mapuche / <i>Mapuche Hen</i>	154
Mapa gastronómico: Los Ríos / <i>Gastronomic Map: Rivers</i>	20	Esencia Lechera / <i>Milk Essence</i>	66	Intermediarios Divinos / <i>Divine Intermediaries</i>	110	Pato, Manzanas Paraíso y Sauerkraut Morado / <i>Duck, Paradise Apple and Purple Sauerkraut</i>	156
País Mapuche / <i>Mapuche Country</i>	23	Lácteos Regionales / <i>Regional Dairies</i>	68	Garantes del Fuego Ancestral / <i>Ancestral Fire Guarantors</i>	113	Ciervos Introducidos / <i>Introduced Deers</i>	159
Todo Vuelve a Nacer / <i>Everything Reborn Again</i>	24	Pacto en el Mar / <i>Sea Agreement</i>	71	Cordillera Viva / <i>Living Mountain Range</i>	114	Ciervo Patagónico a la Neruda / <i>Deer in the Neruda style</i>	160
Fruto Ancestral de Los Andes / <i>Ancestral Fruit of The Andes</i>	27	Fresco de Reineta, Piure y Lunfo / <i>Fresh of Reineta, Piure and Lunfo</i>	72	Recolección de Hongos / <i>Mushrooms Harvest</i>	116	Inquilino de la Selva / <i>Tenant of the Jungle</i>	162
Kawke Asado con Pewenes al Merkén / <i>Roasted Kawke with Pewenes and Merken</i>	28	Habitantes de las Arenas / <i>Sand Dwellers</i>	74	En Suelo de Selvas / <i>On Forest Grounds</i>	119	Arrollado de Jabalí, Papas del Huerto y Salsa de Ciruela / <i>Rolled Wild Boar, Vegetable Garden Potatoes and Plum Sauce</i>	164
Humo Somos / <i>Smoke We Are</i>	30	Huepos Fundidos en Queso Mantecoso / <i>Huepos Melted in Buttery Cheese</i>	76	En Corteza de Árboles / <i>On Trees' Bark</i>	120	Eternas Amas de Casa / <i>Everlasting Housewives</i>	167
El Agua es la Sangre de Nuestra Madre / <i>The Water is Our Mother's Blood</i>	33	Verdes en el Agua, Coloradas en la Olla / <i>Green on Water, Red into the Pot</i>	79	Brotos Selváticos / <i>Jungle Sprouts</i>	123	Mágico Fruto Selvático / <i>Magical Jungle's Fruit</i>	168
Huerto Submarino / <i>Underwater Orchard</i>	34	Carapacho de jaiba / <i>Crab Carapacho</i>	80	Del Viento Vengo / <i>From the Wind I Come</i>	124	Dulce Rutina Regional / <i>Sweet Regional Routine</i>	171
Purificadores del Mar / <i>Sea Purifiers</i>	37	Espíritu del Mar / <i>Sea Spirit</i>	82	Agua Mineral de la Selva Fría / <i>Cold Jungle Mineral Water</i>	127	Strudel de manzana / <i>Apple Strudel</i>	172
¡Diez Veces Venceremos! / <i>Ten Times We Will Win!</i>	38	Lenguado en Chicha de Grosellas y Puré de Habas / <i>Sole into Currants Chicha and Mashed Fava Beans</i>	84	Aguas Calientes del Subsuelo Patagónico / <i>Patagonian Subsoil Hot Springs</i>	128	Té de Lavanda / <i>Lavender Tea</i>	174
Condimento de Guerra / <i>War seasoning</i>	41	Selva Fría del Fin del Mundo / <i>World's End Cold Jungle</i>	87	Patache Vegetariano de la Selva Fría / <i>Vegetarian Patache of the Cold Jungle</i>	130	Küchen de Frambuesa / <i>Raspberry Küchen</i>	176
Asado de Kawel y Puré de Papas Multicolores / <i>Grilled Kawel and Mashed Multicolored Potatoes</i>	42	Pastos Patagónicos / <i>Patagonian Pastures</i>	88	Licor Patagónico de la Eterna Juventud / <i>Eternal Youth Patagonian Liquor</i>	133	Música sobre el Lago Llanquihue / <i>Music above the Llanquihue Lake</i>	178
“Me Botan con Desprecio, Me Recogen con Amor” / <i>“They throw me out carelessly, but they pick me up with love”</i>	44	Poderosas Bayas Azules / <i>Powerful Blueberries</i>	91	Colonizadores de la Selva Fría / <i>Cold Jungle Settlers</i>	134	Capítulo 3: Archipiélago de Chiloé / <i>Chapter 3: Chiloe Archipelago</i>	181
Fermento del Trigo / <i>Wheat's Ferment</i>	47	Flan de Queso de Oveja, Helado de Cerveza y Salsa de Maki / <i>Sheep's Cheese Pudding, Artisan Beer Ice Cream and Maki Sauce</i>	92	Pichi Juan / <i>Pichi Juan</i>	137	Mapa gastronómico: Archipiélago de Chiloé / <i>Gastronomic Map: Chiloe Archipelago</i>	182
Fortificaciones en el Litoral Patagónico / <i>Fortifications at the Patagonian coast</i>	48	Chocolates Patagónicos / <i>Patagonian Chocolates</i>	94	Luteranos en Patagonia / <i>Lutherans at Patagonia</i>	138	Un Pueblo Isleño / <i>Islander People</i>	184
“Seremos Chilenos Honrados” / <i>“We Will be Honest Chileans”</i>	50	Torta de Chocolate, Manjar y Mermelada de Kollof / <i>Chocolate and Manjar Cake with Kollof Marmalade</i>	96	Una Familia de Artesanos / <i>Craftsmen Family</i>	141	Tierra del Veliche / <i>Veliche's Land</i>	187
El Colono y la Cerveza / <i>The Settler and his Beer</i>	52	El Arte del Mazapán / <i>Marzipan Art</i>	99	Sabor, Tradición y Calidad / <i>Taste, Tradition and Quality</i>	142	Fogón de Afectos / <i>Bonfire of Affections</i>	188
Edicto Medieval de la Pureza / <i>Medieval Purity Edict</i>	55	Mazapán de Almendra, Chocolate Artesanal y Mousse de Arándanos / <i>Almond Marzipan, Artisan Chocolate and Blueberry Mousse</i>	100	Pernil de Cerdo a la Llanquihue / <i>Llanquihue Style Pork Leg Ham</i>	144	Una Economía Comunitaria / <i>A Community Economy</i>	191
La Cerveza es Fiesta / <i>Beer is Party</i>	56	Valdivia, Capital de Los Ríos / <i>Valdivia, the Rivers Main City</i>	102	La Mejor Carne del Mundo / <i>The Best Meat in the World</i>	147	Al Calor de las Piedras / <i>At the Stones' Heat</i>	192
Conejo en Cerveza Negra y Papas Ahumadas / <i>Rabbit into Dark Beer and Smoked Potatoes</i>	58			Crudo Patagónico / <i>Patagonian Raw Meat</i>	148	Pulmay / <i>Pulmay</i>	194

CAPÍTULO 1: LOS RÍOS

Chapter 1: Rivers

Del hielo a la gota y del torrente cristalino al mar infinito, los ríos de la Patagonia Norte vuelven fecundo todo cuanto habita en la selva fría del fin del mundo.

Alternando furiosas cascadas con silentes remansos, las venas del macizo cordillerano se desparraman entre bosques siempre verdes de árboles milenarios, hongos multicolores, batracios diminutos y ancestrales culturas que brotan de estas tierras húmedas.

Cerca de la desembocadura estos ríos engordan y su desplazamiento se torna perezoso. La superficie florece en pétalos acuáticos y desde las orillas irrumpen los juncos insolentes. En este cauce final conviven las especies que al mar van con aquellas que del mar fueron.

From ice to drop and from the crystalline torrent to endless ocean, the North Patagonian rivers make fertile the entire cold jungle of the end of the world.

Alternating furious waterfalls with quiet backwaters, the Andean's massif veins flows between evergreen woods full of thousand year old trees, multicoloured mushrooms, tiny batrachians and ancient cultures that emerges of these humid lands.

Near to the mouth these rivers fattening itself and their trip turns lazy. The surface blooms into aquatic petals and from to the bank invade the rude reeds. On this final riverbed the species that are going to the sea coexist with those which are coming back.

MAPA GASTRONÓMICO

Gastronomic Map

Región de Los Ríos / Rivers District
39° - 40° Sur / South



TODO VUELVE A NACER

Everything Reborn Again

El sol del amanecer, del mediodía, del crepúsculo y el sol oscuro bajo la tierra. La luna creciente, llena, menguante y la luna oscura. Son cuatro las estaciones del año, cuatro los puntos cardinales y cuatro los elementos.

En la contemplación de los ciclos naturales, el pueblo mapuche advierte que una secuencia de energías o nwen rige los destinos de todo lo que está vivo en el planeta. Esta sabiduría ancestral identifica las armonías cósmicas y se trasmite a las nuevas generaciones en la geometría que decora los utensilios de uso diario, los instrumentos rituales y las vestimentas tradicionales.

El País Mapuche conmemora el año nuevo del sur cuando el sol hace su regreso desde el hemisferio norte en el solsticio de invierno. Este nuevo amanecer marca la renovación de la vida en esta porción del planeta y se celebra con rituales y sacrificios. Después del letargo invernal, la tierra despierta permitiendo que todos los elementos de la naturaleza reinicien su ciclo vital.

Dawn, midday, dusk and the dark sun beneath the earth. Crescent, full, waning and the absent moon. There are four seasons within a year, four the cardinal points and four the elements.

In the contemplation of natural cycles, Mapuche people realize that a sequence of energies or nwen rules everything that is alive in the planet. This ancestral wisdom identifies the cosmic harmonies and this information is transmitted to the new generations on the ornamental geometry that decorate their daily use utensils, the ritual instruments and the traditional clothes.

The Mapuche Country commemorates the southern New Year when the sun makes its return from to the north hemisphere in the winter solstice. This new dawn mark the renewal of life in this part of the planet and it is celebrated with rituals and sacrifices. After the winter lethargy the land wakes up making possible that all the elements on nature restart their life cycle.



KAWKE ASADO CON PEWENES AL MERKÉN

Roasted Kawke with Pewenes and Merken

El kawke o pejerrey chileno habita en los ríos y en los lagos de la Patagonia Norte. En esta preparación el pescado se adoba en murke o harina tostada y luego se asa lentamente con brasas perfumadas con ciprés. Esta receta mapuche se complementa con pewenes o piñones condimentados con merkén. Para disfrutar una experiencia armónica se sugiere un vino de gran carácter que potencie estos sabores originarios.

Kawke or Chilean silverside inhabits among rivers and lakes of North Patagonia. In this preparation fish is covered in murke or toasted flour and then is grilled on embers perfumed by cypress branches. This Mapuche recipe is complemented with pewenes or pinions and seasoned with merkén. In order to enjoy an harmonic experience is suggested a wine with great character that enhances these native flavours.

Ingredientes:

-Filetes de kawke (pejerrey)	500 grs.
-Piñones cocidos y pelados	300 grs.
-Harina Tostada	150 grs.
-Arvejas	50 grs.
-Mantequilla de campo	25 grs.
-Pimienta sagrada	10 grs.
-Merkén	10 grs.
-Sal de mar	10 grs.

Ingredients:

-Kawke Fillets (Silverside)	500 grs.
-Boiled and peeled pinions	300 grs.
-Toasted flour	150 grs.
-Peas	50 grs.
-Artisan Butter	25 grs.
-Sacred pepper	10 grs.
-Merken	10 grs.
-Sea salt	10 grs.

Preparación:

Los filetes del kawke se remojan en agua con sal y luego se espolvorean con harina tostada y pimienta sagrada. Posteriormente se asan directamente en la parrilla y se recomienda perfumar las brasas con ramas de ciprés. Esta preparación se acompaña con arvejas salteadas en mantequilla y piñones cocidos al merkén.

Preparation:

The kawke steaks are soaked in salty water and then are sprinkled with toasted flour and sacred pepper. Then are roasted directly and is recommended to perfume coal with cypress branches. This preparation is accompanied by peas sautéed in butter and boiled pinions with merken.

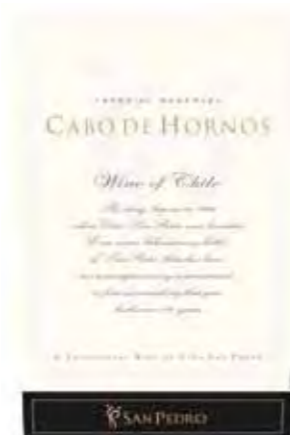


REGIÓN DE LOS RÍOS
Rivers District



SUGERENCIA DE MARIDAJE
Food and Drink pairing suggestion

Viña San Pedro.
Cabo de Hornos
Cabernet Syrah
Valle Central



HUMO SOMOS

Humo sagrado, abrigas la cuna y la infancia.

Humo antiguo, anidas el orgullo y besas los rostros en el silencio.

Humo sereno, perfumas los cuentos y los sueños.

Humo saludable, desprendes poderes de las hierbas silvestres.

Humo generoso, conservas los alimentos y vuelves impermeable los techos.

Humo mágico, invocas los espíritus y ruegas por bendiciones.

Humo libre, bailas en la noche del fin del mundo.

Humo comunitario, reúnes a la familia y vuelves hermanos a los pueblos.

Smoke We Are

Holy smoke, keeps warm the cradle and the childhood.

Old smoke, nests the pride and kisses faces in the silence.

Serene smoke, perfumes the stories and the dreams.

Healthy smoke, releases powers from to the wild herbs.

Generous smoke, keeps the food and makes thatches impermeable.

Magic smoke, invokes the spirits and praise for blessings.

Free smoke, dances at the world's end night.

Common smoke, gathers the family and brothers the people.

EL COLONO Y LA CERVEZA

The Settler and his Beer

El legado del colono alemán Carlos Anwandter palpita en los parques, los museos y las escuelas de la ciudad de Valdivia. En su honor el poeta Pablo Neruda redactó unos versos describiéndolo como el hombre que cosió con aguja y silencio esta pequeña patria verde.

En noviembre de 1850 Carlos Anwandter llega a la Bahía de Corral a bordo del Velero Hermann. Pese que ya tenía cincuenta años parecía el más joven de todos los colonos que habían arribado desde Alemania. Rápidamente destaca por su liderazgo y es elegido para entenderse con el representante del gobierno chileno, don Vicente Pérez Rosales. Agradecidos por las gestiones gubernamentales que aseguraron su asentamiento, los colonizadores de la Patagonia juraron en palabras del propio Carlos Anwandter su adhesión a Chile.

De profesión farmacéutico, el líder de la colonización trabajó en la elaboración de la cerveza que tanto anhelaba de su natal Alemania. Inspirado en recetas medievales, el colono logró convertir el agua valdiviana en una refrescante bebida a base de malta, lúpulo y levadura. Pronto sus experimentos se convertirán en la Cervecera Anwandter consolidando a la ciudad de Valdivia como la capital de las cervezas en Chile.

The legacy of the German settler Carlos Anwandter still lives within the parks, museums and schools of Valdivia city. The famous Chilean poet Pablo Neruda wrote some verses in his honour and described him as the man who sewed with needle and silence this little green nation.

In 1850 Carlos Anwandter arrived to Corral bay on board of the sailing ship Hermann. Despite the fact that he was on his fifties he looked like the youngest man among all the settlers that arrived from Germany. Rapidly he showed his leadership and he was elected to deal with the Chilean government officer, Mr. Vicente Pérez Rosales. Germans were grateful about the government administration because they guaranteed their development. The first settlers swore in Carlos Anwandter's words their adherence to Chile.

Chemist by profession, the leader of the German settlers worked hard in the production of the beer he yearned of his native land. Inspired in medieval recipes, Anwandter was able to turn the Valdivian water into a refreshing drink based in malt, hop and yeast. His experiments soon become into the Anwandter Brewery consolidating Valdivia as the main city of beers in Chile.



LA CERVEZA ES FIESTA

Beer is Party



Bailes en la plaza principal, coloridos desfiles escoltados por carros alegóricos, bandas musicales luciendo atuendos bávaros, competencias entre bomberos, carreras de remos en el río, muestras gastronómicas y mucha cerveza distinguen a esta fiesta que revoluciona las calles valdivianas durante el mes de enero.

En el Biergarten o Patio de la Cerveza se da inicio a las celebraciones y espectáculos con el pinchado de barril. Una sedienta multitud aclama este ritual mientras alza sus jarras para brindar por el comienzo del Bierfest o Fiesta de la Cerveza. Durante estos festejos que duran una semana se celebran tradicionales competencias entre los asistentes. Quien tome un litro de cerveza en menos tiempo y quien pueda cortar más troncos en un minuto se lleva el reconocimiento del público y premios cerveceros.

La competición más reñida se disputa entre las jóvenes aspirantes a Reina de la Cerveza. Las candidatas deben presentarse a la comunidad valdiviana, dar entrevistas y sonreír a las cámaras. En la contienda por la corona se contemplan pruebas de destreza física, preguntas personales y desfile de trajes típicos. La belleza, la simpatía y el encanto de las participantes son evaluados por el jurado mientras bailan las jarras de cerveza al ritmo de los acordeones desplegados.

Dances in the main square, colourful parades escort by floats, musical bands with Bavarian outfits, competitions between the fire brigades, boat races in the river, gastronomic exhibitions and a lot of beer distinguishes this party that stir up the Valdivian streets in January.

In the Biergarten or beer's courtyard the celebrations and shows are inaugurated with the pricked barrel. A thirsty crowd acclaim this ritual meanwhile they raise jugs to toast for the beginning of the Bierfest or Beer Festival. During these festivities which last an entire week the audience celebrate traditional competitions. The person who drinks a litre of beer in lesser time and who cut more logs in a minute will have the public recognition and brewing awards.

The toughest competition is contested among young candidates that want to become the Beer Queen. The candidates have to present themselves in front of the Valdivian community, grant interviews and smile in front of cameramen. During the challenge are considered physical skills, cultural tests and the typical dress fashion show. Beauty, friendliness and charming attitudes are evaluated by the panel of judges while jugs with beer dance following the rhythm of deployed accordions.

CURADA, SECADA Y MADURADA *Cured, Dried and Matured*

Así como realza los sabores, la sal también sirve para conservar los alimentos. Aprovechando este mineral que extraían de las costas patagónicas, los colonos alemanes conservaron las carnes y pudieron enfrentar los tiempos de escasez con provisiones.

Para su conservación las carnes se recubren con sal y luego se dejan secando en un lugar con ventilación. En este proceso las carnes maduran intensificando sus sabores y sus aromas. Convertidos en jamones crudos, esta delicadeza artesanal alcanza una consistencia única que sólo el tiempo es capaz de brindar.

Con sus colores, aromas, sabores y texturas el jamón crudo patagónico ofrece una experiencia gastronómica que estimula todos los sentidos.

Besides enhancing flavours, salt is also useful to preserve food. Taking advantage of this mineral that they picked up from the Patagonian coasts, German settlers preserved their meats and were able to face up shortages with provisions.

In order to achieve meat preservation meats are covered with salt and then are left to dry in an airing place. In this process cured meats mature intensifying tastes and scents. Turned into raw hams, this handmade delicacy developed a unique consistency that just time is capable to provide.

With its colours, perfumes, flavours and textures Patagonian raw ham offers a gastronomic experience that stimulates all senses.

TORTA DE CHOCOLATE, MANJAR Y MERMELADA DE KOLLOF

Chocolate and Manjar Cake with Kollof Marmalade

Esta torta de chocolate con manjar se elabora con las técnicas heredadas de los primeros colonos que poblaron la Patagonia Norte. Para brindar una textura intrigante se añaden trozos de kollof cocinados como mermelada. Esta alga marina, también conocida como cochayuyo, tiene propiedades saludables y ofrece un sabor único. Para armonizar este postre regional se sugiere un pisco de alta pureza con notas cítricas.

This chocolate and delicacy cake is manufactured with the old techniques of the first settlers that inhabited Northern Patagonia. In order to give an intriguing texture, are added some pieces of kollof cooked as jam. This seaweed, also known as cochayuyo, has healthy properties and offers a unique flavor. To harmonize this regional dessert is suggested a high purity pisco with citric features.

Ingredientes:

-Manteca	150 grs.
-Azúcar	225 grs.
-Harina	150 grs.
-Barras chocolates	7 u.
-Clara	6 u.
-Yemas	6 u.
-Manjar Regional	200 grs.
-Mermelada de Kollof (cochayuyo)	200 grs.
- Azúcar Flor	20 grs.

Ingredients:

-Butter	150 grs.
-Sugar	225 grs.
-Flour	150 grs.
-Chocolate bars	7 u.
-Egg white	6 u.
-Egg yolks	6 u.
-Regional manjar (delicacy)	200 grs.
-Kollof marmalade (kelp)	200 grs.
-Powdered Sugar	20 grs.

Preparación:

Para la elaboración de esta torta se debe batir manteca con azúcar hasta que quede cremosa. Luego se añaden las yemas y se baten con esmero. Posteriormente se coloca el chocolate rallado, se incorpora la harina y las claras batidas a nieve. La mezcla se coloca en un molde con manteca y se hornea por una hora. Finalmente la torta se rellena con manjar regional y se decora con mermelada de kollof. Espolvoree azúcar flor a gusto.

Preparation:

To prepare this cake beat butter with sugar until creamy. Then add the egg yolks and beat with care. Then place the grated chocolate, incorporate flour and the eggs whites beaten as snow. The mixture is placed in a mold with butter and bake it for an hour. Finally the cake is filled with regional manjar and decorate with kollof jam. Sprinkle powdered sugar to taste.

REGIÓN DE LOS RÍOS Rivers District



SUGERENCIA DE MARIDAJE Food and Drink pairing suggestion

Pisquera de Chile
Pisco Control C
Tipo Triple Destilado
Valle del Limarí

PISCO
CONTROL



CAPÍTULO 2: LOS LAGOS

Chapter 2: Lakes

Blancas chimeneas custodian los inmensos lagos que se despliegan en el paisaje selvático de la Patagonia Norte. Estas cuencas lacustres, forjadas por lavas remotas y estruendos intestinos, alojan misterios que el hombre es incapaz de resolver.

Estas masas de agua dulce se nutren con los gélidos torrentes que se escurren de la roca cordillerana y en su seno cristalino habitan patos, peces, pancoras y algas. Piedras volcánicas recubren sus playas y el musgo trepa por los bosques que moran en sus contornos.

La placidez de estos lagos patagónicos se acaba cuando arrecian los vientos cálidos de Los Andes. En furioso arrebató sus aguas pasan del poético reflejo de cielos azules al oscuro tormento de olas encabritadas y vientos arremolinados.

White chimneys guard the immense lakes that are spread in the wild landscape of the North Patagonia. Forged by old lava deployment these basins shroud mysteries that man is unable to solve.

These masses of fresh water are fed by the icy torrents that slip down from the mountain range. The crystalline bosom is inhabited by ducks, fish, crabs and waterweed. Volcanic rocks cover the beaches and the moss climbs through the woods that stand by the outlines.

The placidness of these Patagonian lakes comes to an end when the hot winds of the Andes begin to blow. As in furious outburst, the waters go from the poetic reflection of blue skies to the dark torment of reared up waves and swirled winds.

MAPA GASTRONÓMICO

Gastronomic Map

Región de Los Lagos / Lakes District

40° - 41° Sur / South



AGUA MINERAL DE LA SELVA FRÍA

Cold Jungle Mineral Water

En la Patagonia Norte las aguas minerales tienen su fuente de origen en los paisajes selváticos de la precordillera andina. Sublime expresión de la pureza que domina el entorno, el Agua Mineral Puyehue se extrae del Parque Nacional que lleva su mismo nombre.

De origen termal, esta agua mineralizada proviene de las profundidades cordilleranas y ofrece una composición equilibrada que resulta saludable para el organismo.

La hidratación diaria con Agua Mineral Puyehue revitaliza la piel, fortalece los tejidos internos y en el caso de las embarazadas, mejora el flujo de nutrientes durante la gestación.

At North Patagonia mineral water has its source within the lush groves of the Andean foothills. Being the sublime expression of the purity that dominates this setting, Puyehue Mineral Water is extracted from the national park that bears the same name.

This mineralized water of thermal source comes from the Andean depths and offers a balanced composition that is healthy for the organism.

A daily hydration with Puyehue Mineral Water revitalizes the skin, strengthens the internal tissues and in cases of pregnant women enhances the flow of nutrients during gestation.

LICOR PATAGÓNICO DE LA ETERNA JUVENTUD

Eternal Youth Patagonian Liquor

Endémicas del bosque patagónico, las murtas son pequeñas, carnosas, dulces y aromáticas. Pertenecientes a la familia de las mirtáceas, sus bayas son rojas, tienen una estrella en el lomo y se recolectan a principios del otoño. Según la creencia local, las murtas espantan la vejez y devuelven los vigos perdidos.

En la Patagonia Norte se utilizan las murtas para preparar un tónico conocido como enmurtado. Las bayas se maceran en alcohol y almíbar, luego se tapan herméticamente y en un sitio oscuro se dejan reposando por un año. Este licor patagónico es considerado la pócima de la eterna juventud porque tempera el alma y limpia la piel del paso de los años.

Being endemic of the Patagonian forest, murtas are small, fleshy, sweet and aromatic. They belong to the Myrtle family and the berries are red and have a star drawn in their back. At the beginning of autumn murtas are harvested. According to local beliefs, these berries drive away aging and give back the lost vitalities.

At North Patagonia murtas are used to prepare a tonic that is known as enmurtado. The berries are soaked in alcohol and syrup. Then they are hermetically sealed and left in a dark place to set for a year. This Patagonian liquor is regarded as the potion of the eternal youth because it tempers the soul and rejuvenates the skin.

UNA FAMILIA DE ARTESANOS *Craftsmen Family*

Son los hijos de tus nietos,
quienes harán próspero y fecundo,
el sueño inspirador,
de tu travesía al fin del mundo.

*The children of your grandchildren,
Are those who will make prosperous and fertile,
The inspirational dream,
That encouraged your trip towards the world's
end.*

Descendientes de colonos llegados a la Patagonia chilena en 1852, Lorenzo Mödinger y su esposa Teresa Leichtle fundaron una pequeña carnicería en la ciudad de Llanquihue. En 1935 este emprendimiento ya se había transformado en una fábrica de embutidos, bautizada como Cecinas Llanquihue, donde se ofrecían salchichas, longanizas y jamones.

Lorenzo Mödinger and his wife Teresa Leichtle, descendants of the settlers that arrived to the Chilean Patagonia in 1852, founded a small butcher's shop in the city of Llanquihue. In 1935 the place had turned into a cold cuts company that was called Cecinas Llanquihue in which were offered sausages and hams.

La familia Mödinger creció estrechamente vinculada a los quehaceres de este negocio familiar. El que nacía con aptitudes para las matemáticas asumía la administración, el de verso fácil era destinado a las ventas, el soñador a planificación y el que gozaba con el arte de los embutidos se calzaba el delantal y se sumaba a la faena carnicera.

The Mödinger family grew closely linked to the duties of this business. The one who was born with mathematics aptitudes assumed the management, the one with free verse was assigned on selling, the dreamer did the planning and the one who enjoyed the art of cold cuts wore the apron and joined the butcher chores.

Tras superar incendios, terremotos y crisis mundiales, Cecinas Llanquihue de Mödinger Hermanos se ha consolidado en la Patagonia chilena como un testimonio de sabor, tradición y calidad. Durante cuatro generaciones, esta familia de artesanos ha elaborado sus productos resaltando las recetas alemanas que heredaron de los primeros colonos.

After overcoming fires, earthquakes and world economic crisis, Cecinas Llanquihue of the Mödinger Family has become a testimony of taste, tradition and quality in the Chilean Patagonia. During four generations this family of craftsmen has made their products highlighting the recipes inherited from the first settlers.

PERNIL DE CERDO A LA LLANQUIHUE

Llanquihue Style Pork Leg Ham

Original de la ciudad de Llanquihue, esta preparación ofrece lo mejor del cerdo con diversos matices de sabor. El delicioso pernil del animal se complementa con una pasta de prieta con mostaza. Esta preparación se acompaña con un puré lach que combina las papas regionales con finas láminas de lomo de cerdo. Esta receta de tradición alemana se armoniza notablemente con una cerveza liviana y refrescante.

Original from Llanquihue city, this preparation provides the best cuts of pork with different hints of flavor. The delicious pork leg ham is complemented with a blood sausage paste merged with mustard. This recipe is combined with lach purée which is obtained on mixing regional potatoes with thin slices of pork loins. This recipe of German tradition is harmonized with a slight and refreshing beer.

Ingredientes:

-Pernil de Cerdo	500 grs.
-Prietas	250 grs.
-Mostaza artesanal	50 grs.
-Lomo lach (cerdo laminado)	100 grs.
-Papas	500 grs.
-Leche	100 cc.
-Mantequilla	50 grs.
-Perejil	20 grs.
-Aceite de oliva	20 cc.
-Merkén	10 grs.
-Pimienta sagrada	10 grs.
-Sal marina	10 grs.

Ingredients:

- Pork leg ham	500 grs.
-Blood sausages	250 grs.
-Mustard	50 grs.
-Lach loin pork (laminated pork)	100 grs.
-Potatoes	500 grs.
-Milk	100 cc.
-Butter	50 grs.
-Parsley	20 grs.
-Olive oil	20 cc.
-Merken	10 grs.
-Sacred pepper	10 grs.
-Sea salt	10 grs.

Preparación:

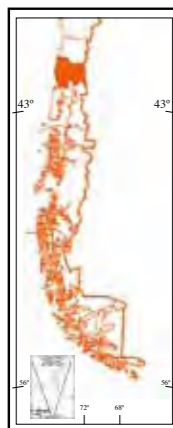
El pernil de cerdo se rebana, se condimenta por ambos lados y luego se sella a la plancha con aceite de oliva. Paralelamente las prietas se cocinan en agua hirviendo. Cuando cambian de color se extrae el relleno y se mezcla con mostaza formando una pasta. Para el acompañamiento las papas peladas, cocidas y molidas se emulsionan con leche y mantequilla. Antes de servir se añaden láminas de lomo lach y se mezclan hasta obtener un puré homogéneo. Se refresca con perejil y se condimenta a gusto con merkén, pimienta sagrada y sal de mar.

Preparation:

The pork is sliced, seasoned on both sides and then sealed with olive oil. In parallel blood sausages are cooked in boiled water. When the skin changes its color, the filling is removed and then is mixed with mustard making a paste. For the side, potatoes are peeled, cooked and smashed. Then are emulsify with milk and butter. Before serving laminated pork is added. Finally the dish is refreshed with parsley and seasoned to taste with merken, sacred pepper and sea salt.



REGIÓN DE LOS LAGOS
Lakes District



SUGERENCIA DE MARIDAJE
Food and Drink pairing suggestion

Compañía de Cervecerías Unidas
Cerveza Cristal
Tipo Lager



CIERVOS INTRODUCIDOS

Introduced Deers

Familias austriacas y alemanas emigraron a la Patagonia chilena con tal de evitar los tormentos de la Segunda Guerra Mundial. En 1938 establecen sus asentamientos en las islas de los lagos Ranco, Puyehue y Rupanco.

En este mágico paraje, recubierto con especies nativas y frente a inmensos volcanes, los inmigrantes replicaron sus costumbres alpinas introduciendo especies como ciervos, faisanes y muflones.

Pablo Neruda escogió la Isla de los Ciervos en el Lago Rupanco para escribir sus odas a los paisajes, los aromas y los amores. Íntimo amigo de la poetisa local Delia Domínguez, Neruda venía a “otoñar” a la Patagonia Norte y juntos disfrutaban asados de ciervo mientras bebían exquisita chicha de manzana.

Austrian and German families emigrated to the Chilean Patagonia in order to avoid the torments of the Second World War. In 1938 they established their settlements on the islands located in the lakes of Ranco, Puyehue and Rupanco.

In these magical islets covered with native species and located in front of huge volcanoes, the immigrants made a replica of their alpine customs introducing deer, pheasants and mouflons.

The poet Pablo Neruda chose the Deer Island in the Rupanco Lake for writing his odes to landscapes, scents and loves. Being a close friend of Delia Domínguez, a local poet, Neruda came to pass the autumn in the North Patagonia. Together they enjoyed eating roasted deer while drinking delicious apple chicha.

INQUILINO DE LA SELVA

Tenant of the Jungle

A mediados del siglo pasado los jabalíes europeos se internaron en el territorio chileno a través de los bajos cordilleros que conectan con la Patagonia Argentina. Desde entonces estos animales salvajes, conocidos científicamente como sus scrofa, habitan en lo profundo de la selva fría.

Por su agilidad, piel dura y forma de su cuerpo, el jabalí puede desplazarse por terrenos abruptos y de vegetación muy tupida. Sus patas delanteras son más altas que las traseras, a diferencia del cerdo doméstico que ha desarrollado más la parte posterior por su alto valor comercial.

En estado silvestre el jabalí come nalcas, helechos, colihues y hongos. Su agudo sentido del olfato le permite detectar alimento bajo la tierra y advertir amenazas a más de cien metros de distancia. En estado adulto sus pelos son negros y gruesos y en caso de cólera, eriza la crin que recorre su lomo a partir de la frente.

Around the middle of the last century European wild boars went deep into the Chilean territory through the low lying Andes that links to the Argentinean Patagonia. Since then, these wild animals scientifically known as sus scrofa live within the cold jungle.

The agility, hard skin and body shape of wild boars make them capable of moving through either steep ground or dense vegetation. Unlike the domestic pigs that have more developed their back part because of its highly commercial price, the front feet of the wild boars are taller than the back ones.

Being in wild state, boars eat nalcas, ferns, colihue cane and mushrooms. Its keen sense of smell allows them to detect food under the ground and notice danger more than a hundred meters away. In adult age its coat is dark and thick, and in cases of cholera the mane that covers its back bristles from the forehead.



ETERNAS AMAS DE CASA

Everlasting Housewives

Las madres y las abuelas gobiernan en el hogar de las familias que descienden de los colonos alemanes. En su rutina doméstica estas amas de casa forman hábitos, despiertan conciencias y rescatan la identidad cultural.

Conocidas como Haus Frau, ellas se encargan de perfumar los atardeceres con sus pasteles y sus tortas. Herencia de hijas y nietas, sus recetas de tradición alemana incorporan los frutos nativos que los pequeños recolectan en el bosque patagónico.

Durante el año la Haus Frau vela por las provisiones familiares convirtiendo el excedente de las cosechas en mermeladas y conservas. Murtas, grosellas, frambuesas, frutillas, ciruelas y rosa mosqueta aguardan su momento en los frascos multicolores que decoran las cocinas.

Mothers and grandmothers are the main rulers of the families that descend from the German settlers. In their domestic tasks these housewives form habits, arouse consciences and rescue the cultural identity.

Locally known as Haus Frau, they are in charge of perfuming the surroundings with their bakes and tarts. Legacy to their daughters and granddaughters, their recipes of German tradition incorporate the native fruits harvested by their children in the Patagonian forest.

During the year the Haus Frau takes care about the family provisions turning the surplus of harvest into jams and bottled food. Murtas, currants, raspberries, strawberries and plums await their moment within the multicoloured jars that decorate the kitchen.

TÉ DE LAVANDA

Lavender Tea

Las fragancias púrpuras de la lavanda dominan los prados de la Patagonia Norte. Protectora de la piel y vigorizante de las almas, esta flor desprende frescura entre tallos leñosos y espigas alargadas.

La lavanda es una planta originaria de los países mediterráneos de Europa y desde tiempos remotos la esencia de sus flores se ha utilizado para la fabricación de lociones y perfumes.

En la zona de Frutillar, hermosa bahía del Lago Llanquihue, han proliferado las plantaciones de lavanda. En un ritual cálido, acogedor y de tiempos pausados se disfruta el té de estas aromáticas flores que ofrecen propiedades relajantes y digestivas. La lavanda también se utiliza en la preparación de helados, mieles, mermeladas y chocolates.

The purple fragrance of lavender spread along the meadows of North Patagonia. Its flowers are part of the landscape and blooms between woody stems and elongated spikes.

Lavender is a native plant from the Mediterranean countries in Europe. Since old times the scent of its flowers had been used for producing lotions and perfumes that protect the skin and revitalizes the soul.

At Frutillar, beautiful bay of the Llanquihue Lake, their dwellers practice a warm, friendly and slow time ritual, in which they drink lavender tea for their relaxing and digestive properties. The aromatic flowers of lavender are also used for preparing ice creams, honey, jams and chocolates.

MÚSICA SOBRE EL LAGO LLANQUIHUE

Music above the Llanquihue Lake

Desde que los colonos alemanes se establecieron en Frutillar en 1856 entendieron que la música rescataba su identidad cultural y los conectaba con el mágico paisaje de lagos, volcanes y praderas. En este afán el pedagogo Jacobo Junginger creó el primer conjunto coral que agrupaba a los niños y las niñas de la comuna.

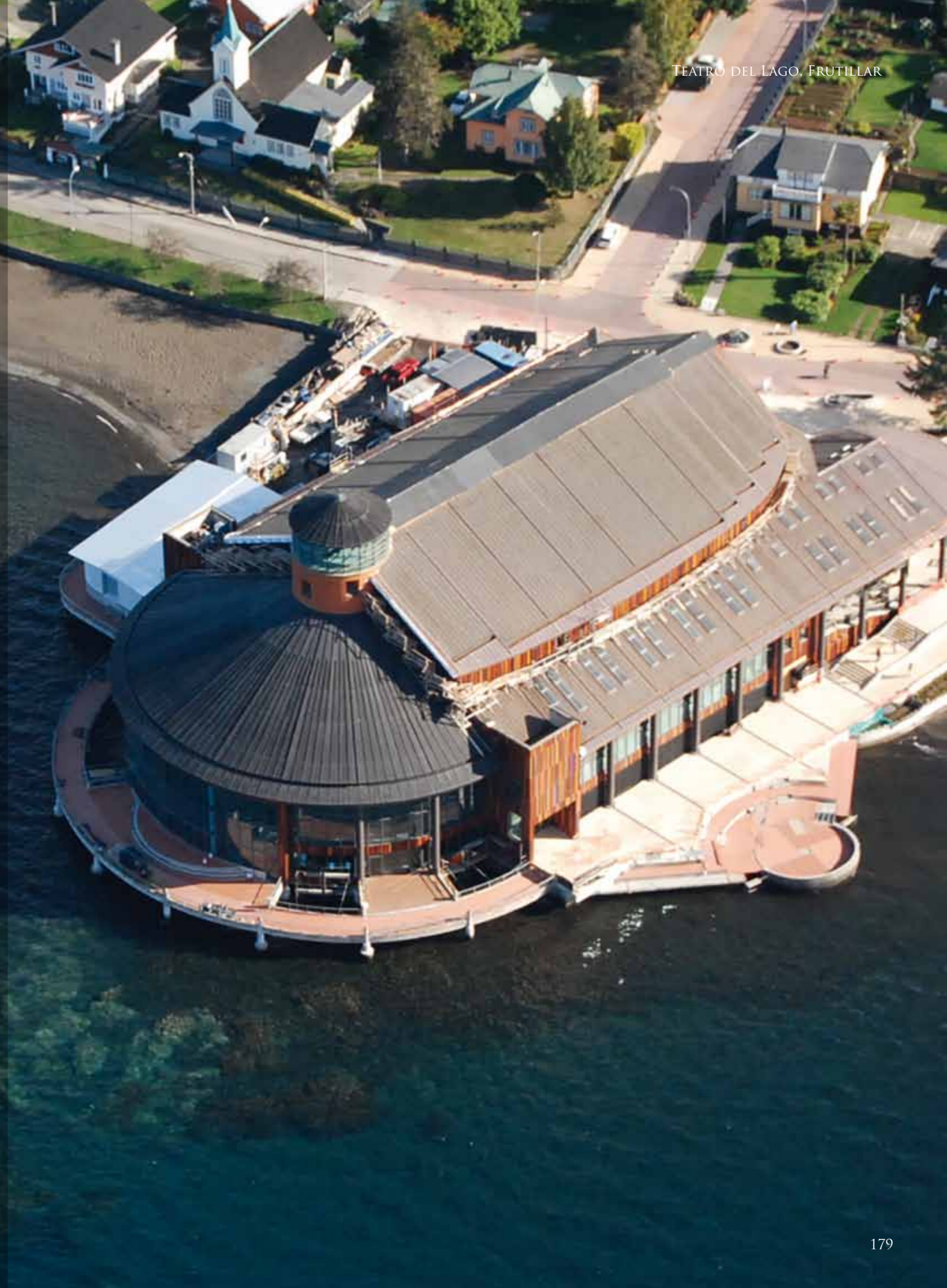
Desde entonces los encuentros corales se celebraron en la Bahía de Frutillar atrayendo a músicos chilenos y extranjeros. Los vecinos aportaron al desarrollo cultural abriendo sus casas para acoger a los artistas que se presentaban en la ciudad. Desde 1979 se organizan las Semanas Musicales de Frutillar, evento que cada verano convoca a destacados exponentes de la escena artística nacional y mundial.

A partir de 1998 se inicia la construcción del Teatro del Lago con una moderna arquitectura que sintoniza con el entorno y que inspira la creación artística. Actualmente es el principal centro cultural de la Patagonia chilena disponiendo de anfiteatros, salones, cafés, miradores y un paseo peatonal que envuelve este monumental edificio que se levanta sobre las aguas del Lago Llanquihue.

From the moment in which Germans settled on Frutillar in 1856 they understood that music rescued their cultural identity and linked them to the magical landscape of lakes, volcanoes and meadows. In this eagerness the teacher Jacobo Junginger created the first choir that joined together the girls and boys that lived in the town.

Since then choral meetings were held at Frutillar bay, attracting Chilean and foreign musicians. The neighbours contributed to the cultural development providing accommodation to the artists that performed in the city. Since 1979 the Musical Weeks are organized in Frutillar. Each summer this event summons distinguished exponents from the national and worldwide artistic scene.

From 1998 the building of the Lake Theatre began with a modern architecture that is in tune with the environment and inspires the artistic creation. Nowadays it is the main cultural centre of the Chilean Patagonia having amphitheatre, halls, coffee shops, viewpoints and a pedestrian crossing that surrounds this monumental building that is set above the waters of the Llanquihue Lake.



CAPÍTULO 3: ARCHIPIÉLAGO DE CHILOÉ

Chapter 3: Chiloe Archipelago

A la distancia de una mirada, un rebelde despliegue de islas se colude en archipiélago. Divorciadas del continente americano, estas tierras aisladas son las cumbres de una cordillera hundida en el mar.

En las islas chilotas la luna marca las rutinas del isleño mientras mareas caprichosas le ofrecen mariscos, crustáceos y algas. En los bosques nativos se refugian los brujos, deambulan las sirenas por las playas solitarias y en las noches de niebla barcos fantasmas surcan sus costas.

Labradores de la tierra y del mar, sus habitantes fabulan su existencia en la inmensidad del Océano Pacífico. Palabras de otros tiempos resuenan en sus conversaciones y en torno al fuego van tejiendo los mitos que develan los misterios de este archipiélago final.

At the distance of a glance, rebel islands spread out converging themselves into archipelago. Divorced from the American continent, these isolated lands are the Andean peaks sunken into the ocean.

Throughout Chiloe the moon marks the islander's habits while capricious tides offer them shellfish, crustaceans and seaweed. Within the native forests witches take refuge, mermaids wander around the solitary beaches and at foggy nights enchanted ships sail through the coasts.

Land and sea farmers, their dwellers fable their own existence into the Pacific Ocean immensity. Old time words resound in their conversations and around the bonfire they weave the myths that uncover the mysteries of this ultimate archipelago.

MAPA GASTRONÓMICO

Gastronomic Map

Archipiélago de Chiloé / *Chiloe Archipelago*

41° - 43° Sur / *South*



FOGÓN DE AFECTOS

Bonfire of Affections

En torno al fogón las comunidades chilotas maduran sus afectos mientras cocinan sobre las cenizas ardientes. Impregnado en el alma isleña, el humo del fogón habita en sus conversaciones, impermeabiliza los techos y preserva los alimentos.

Según la tradición local las semillas se deben ahumar para que sean resistentes a los malos conjuros. Para evitar su fuga del corral los cerdos nuevos también se pasan por la humareda. Porque es presagio de pobreza los niños tienen prohibido jugar con este humo benefactor.

Los pescadores del archipiélago buscan refugio en la fogata comunitaria cuando se desata la tormenta y la navegación se hace imposible. Mientras aguardan que amaine el temporal, los hombres de mar tejen inquietantes narraciones de brujos siniestros, monstruos marinos y tesoros escondidos.

Around the bonfire Chilote communities nurture their affections while they cook on burning ashes. Pervaded within the islander souls, smoke inhabits in their conversations, helps to water proof their roofs and preserve food.

According to the local tradition seeds must be smoked in order they can resist evil spells. New pigs are also inserted into this dense cloud of smoke for avoiding their escape. Because is a poverty presage, kids are not allow to play with this welfare smoke.

The archipelago fishermen seek refuge in communal bonfire when storm breaks and the navigation turns impossible. While they are waiting for the storm to appeased, seamen weave thrilling stories about sinister witches, sea monsters and hidden treasures.



LICOR DE ORO

Golden Liquor

Para los piratas el pescado ahumado era la mercadería más apetecida y fomentó el contacto con las comunidades nativas. En este intercambio enseñaron la tradición del licor de oro. Elaborado con aguardiente, suero de leche, limón y azafrán, este brebaje apacigua los tormentos en el mar y los arrebatos en la tierra.

Desde entonces esta bebida alcohólica tempera las galas que se celebran en el archipiélago, especialmente en la localidad de Chonchi. En esta ciudad escalonada el licor de oro se consume acompañado de rosca y propicia largas conversaciones.

For pirates smoked fish was the most coveted merchandise and promoted the contact with native communities. In this exchange corsairs taught them the golden liquor tradition. Elaborated with blazing water, whey, lemon and saffron this brew pacifies torments on sea and raptures on land.

Since then this alcoholic drink warm up the galas that are celebrated in the archipelago, especially in Chonchi. In this terraced city golden liquor is consumed with donuts and encourages long conversations.



NOCHE DE SAN JUAN

Saint John's Eve

Cada 23 de junio se celebra la vigilia de la noche más larga del año. Consagrada a San Juan, en esta velada los chilotes develan el futuro con rituales antiguos. A la medianoche papas con cáscara y papas peladas anuncian prosperidad o pobreza. En la oscuridad relumbran tesoros que tientan a los buscadores de fortuna y las solteras adivinan quién será el príncipe que las despose.

Durante esta noche los isleños preparan una bola de papa o tropón que se cocina a las brasas. Este alimento sagrado trae buena suerte y sus capas tostadas se consumen con miel. Si el tropón baila sobre las cenizas, anuncia un año próspero y alegría en el hogar.

Al amanecer las comunidades se acercan a los cauces y al ritmo de los tambores levantan sus súplicas. Una fruta madura, una flor blanca y una moneda vigente se ofrecen en homenaje a las divinidades. El rocío de esta mañana cura todo tipo de enfermedades y por los manantiales corren aguas renovadoras.

Each June 23rd the vigil of the longest night of the year is celebrated. Consecrated to Saint John, during this evening Chilotes revealed the future with ancient rituals. At midnight potatoes announce prosperity or poverty. Within darkness brilliant treasures tempt fortune seekers and single woman predict who will be the prince that will marry her.

During this night islanders prepare a potato ball or tropón which is cooked on embers. This sacred food brings good luck and its toasted layers are consumed with honey. If tropón dances over the ashes, it announces a prosperous year and home happiness.

At daybreak communities approach to waterbeds and raise their pleas in tune with the rhythm of drums. A ripen fruit, a white flower and a current coin are offered to divinities. This morning dewdrops heal all kind of diseases and through the springs flows renewal waters.

SECOS Y AHUMADOS

Dried and Smoked

Los mariscos recolectados se cuecen en las fogatas comunitarias para asegurar su conservación durante todo el año. Piures, navajuelas, almejas, cholgas y choritos se ensartan en varas de junco. Estas cuelgas de mariscos son ahumados con el follaje silvestre y luego secadas con la brisa marina.

El chadupe es la preparación que perfuma las viviendas y las conciencias en el archipiélago. Este guiso de mariscos secos entibia las jornadas de lluvia y se acompaña con nabos, manzanas y papas de colores.

Collected shellfish are boiled in communal bonfires in order to guarantee its preservation during the whole year. Sea squirt, razor clams, clams and mussels are skewered in rush sticks. These seafood hangs are smoked with wild foliage and dried with the sea breeze.

Chadupe is the dish that perfumes houses and consciences throughout the archipelago. This dried shellfish stew warms up rainy days and is mixed with turnips, apples and multihued potatoes.

CUELGAS DE MARISCOS
Dried Seafood

CRUSTÁCEO ANCESTRAL DEL PACÍFICO *Pacific Oceans's Ancestral Crustacean*

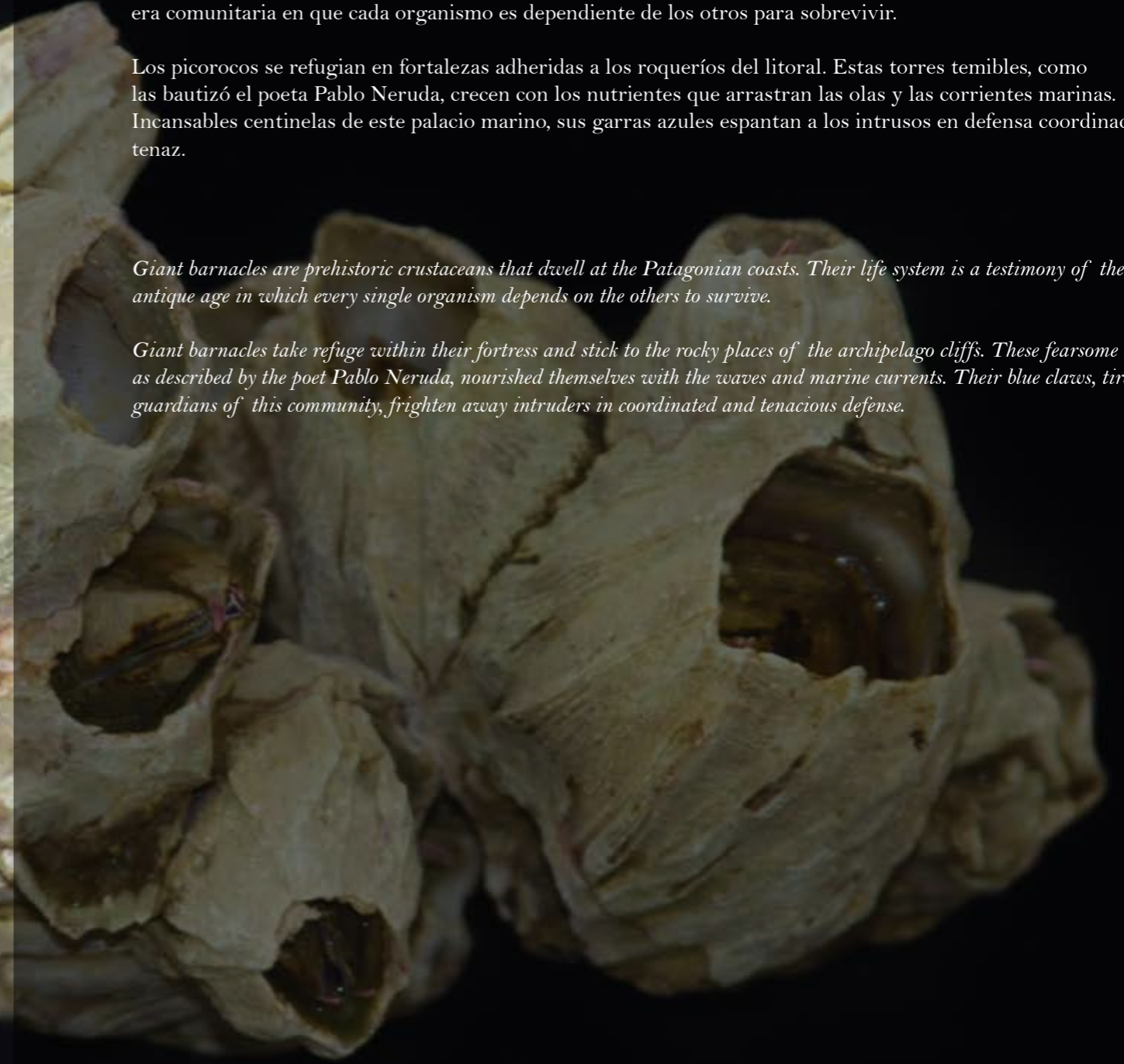


Los picorocos son crustáceos prehistóricos que habitan las costas patagónicas. Su forma de vida se remonta a la era comunitaria en que cada organismo es dependiente de los otros para sobrevivir.

Los picorocos se refugian en fortalezas adheridas a los roqueríos del litoral. Estas torres temibles, como las bautizó el poeta Pablo Neruda, crecen con los nutrientes que arrastran las olas y las corrientes marinas. Incansables centinelas de este palacio marino, sus garras azules espantan a los intrusos en defensa coordinada y tenaz.

Giant barnacles are prehistoric crustaceans that dwell at the Patagonian coasts. Their life system is a testimony of the antique age in which every single organism depends on the others to survive.

Giant barnacles take refuge within their fortress and stick to the rocky places of the archipelago cliffs. These fearsome towers, as described by the poet Pablo Neruda, nourished themselves with the waves and marine currents. Their blue claws, tireless guardians of this community, frighten away intruders in coordinated and tenacious defense.



SALMÓN AHUMADO, SPÄTZELS EN ACELGA Y SALSA DE RUIBARBO

Smoked Salmon, Spätzels in Chard and Rhubarb Sauce

En el Archipiélago de Chiloé es habitual que los salmones sean ahumados con maderas aromáticas. En Achao las presas ahumadas se recubren con miel de ulmo y se guardan bajo tierra hasta alcanzar una tonalidad fascinante. Esta técnica se conoce como *graxen lach* y se disfruta con spätzels en acelga y salsa de ruibarbo. Como maridaje a esta receta de inspiración inmigrante combina muy bien un vino con volumen y estructura.

*Throughout the Chiloé Archipelago is usual that salmon are smoked with aromatic woods. In Achao the smoked preys are overcoated with ulmo honey and then they are kept under ground to obtain a fascinating tonality. This technique is known as *graxen lach* and is enjoyed with spätzels in chard and rhubarb sauce. This recipe of immigrant inspiration goes quite pleasant with a wine of good volume and structure.*

Ingredientes:

-Salmón Ahumado	500 grs.
-Harina	200 grs
-Huevos	3 u.
-Leche	100 cc.
-Mantequilla	50 grs.
-Acelga	100 grs,
-Ruibarbo	150 grs.
-Laurel	50 grs.
-Merkén	10 grs.
-Pimienta sagrada	10 grs.
-Sal de mar	10 grs.

Ingredients:

-Smoked salmon	500 grs.
-Flour	200 grs.
-Eggs	3 u.
-Milk	100 cc.
-Butter	50 grs.
-Chard	100 grs,
-Rhubarb	150 grs.
-Laurel	50 grs.
-Merken	10 grs.
-Sacred pepper	10 grs.
-Sea salt	10 grs.

Preparación:

Los filetes de salmón se adoban en mantequilla y se condimentan a gusto. Durante la cocción hay que cuidar que su carne no quede seca. Para hacer los spätzels se hacen bolitas de masa con harina, leche, huevo, nuez moscada y sal. En un colador se pasa por agua hirviendo y cuando se suben las masas ya están listas. Luego los spätzels se saltean en mantequilla y se mezclan con acelga cocida. Paralelamente el ruibarbo se corta en pequeños trozos y se reduce en almíbar hasta alcanzar una consistencia viscosa.

Preparation:

The salmon fillets are marinated in butter and seasoned to taste. During cooking be careful that the meat does not get dry. In parallel spätzels are made with flour, milk, nutmeg and salt. In a colander the masses are passed through boiling water and when they float are ready. Then sautéed them in butter and mix with cooked chard. Finally rhubarb is cut into small pieces and is reduced in syrup until it reaches a viscose consistency.

ARCHIPIELAGO DE CHILOÉ Chiloé Archipelago



SUGERENCIA DE MARIDAJE Food and Drink pairing suggestion

Viña Santa Helena
Selección del Directorio
Gran Reserva Pinot Noir
Valle Central



CAPÍTULO 4: ANDES PATAGÓNICOS

Chapter 4: Patagonian Andes

Abruptos acantilados cordilleranos se sumergen en las costas patagónicas alcanzando profundidades abisales. En estas latitudes aún remotas para el hombre, la montaña se funde con el mar dibujando un febril paisaje de fiordos, estuarios y penínsulas que se extiende hasta el confín del planeta.

Gigantescos paredones forman agostos valles donde se escurren los cauces glaciares. En las laderas se aferra la selva fría donde se levantan alerces milenarios y sobrevuelan los cóndores. La naturaleza domina el entorno mientras el mar interior va modelando el litoral en paciente faena.

Steep Andean cliffs plunges into the Patagonian coast reaching abyssal depths. In these still remote places to mankind the mountain meets the sea drawing a feverish landscape of fiords, estuaries and peninsulas that extends until the end of the world.

Giant rock walls form narrow valleys in which glaciers drain. Within this landscape dominated by nature, ancient larch trees stand out firmly, condors fly tirelessly and the inland sea models the coast in patient task.

MAPA GASTRONÓMICO

Gastronomic Map

Andes Patagónicos / *Patagonian Andes*

41° - 44° Sur / *South*



COCHAMÓ

PUELO

HORNOPIRÉN

PUMALÍN

HUIÑAY

AYACARÁ

CHAITÉN

FUTALEUFÚ

PALENA

Pimienta Canelo
Sacred Pepper

Caballo
Horse

Murta
Murta

Liebre
Hare

Calafate
Calafate

Maqui
Maqui

Cordero
Lamb

Truchas
Trout

Nalca
Nalca

Conejo
Rabbit

Setas patagónicas
Patagonian mushrooms

Rosa Mosqueta
Rose Hip

Chancharro
Rockfish

Puyes
Puyes

Muday
Muday

Merluza Austral
Southern hake

Truchas
Trout

Moras
Blackberries

Piure
Sea Squirt

Centolla Chilota
Chilote King Crab

Papas nativas
Native potatoes

Caracol
Winkle

Salmon
Salmon

Avellanas
Hazelnuts

Navajuelas
Razor clams

Cerdos
Pigs

Zarzaparilla
Sarsaparilla

Erizos
Sea Urchin

Choros
mussels

Pulpo
Octopus

Almejas
Clams

Frutilla
Strawberry

Pejegallos
Elephant fish

Vacuno
Cow

Congrio
King Clip

Frutilla Blanca
White Strawberry

Sierra
Snoek

Rosa Mosqueta
Rose Hip



NÓMADES DE LOS FIORDOS PATAGÓNICOS

El alma de los chonos aún vive en el laberinto navegable que se extiende desde el Seno del Reloncaví hasta la Península de Taitao. A bordo de sus canoas, conocidas localmente como dalcas, los chonos cazaron lobos marinos y recolectaron mariscos.

Con cáscara de árbol y nervios de ballena estos nómades del mar fabricaron sus dalcas. Durante la navegación estas embarcaciones se convertían en auténticas viviendas flotantes. Cada una transportaba hasta diez personas además de los perros, las armas y los cestos.

Tan pronto acechaba la tormenta la dalca se recubría con pieles de lobo marino formando un toldo. Al interior de la nave se refugiaban los canoeros y se encendía una fogata destinada a la cocción de alimentos y a la generación de calor.

Nomads of the Patagonian Fiords

The Chonos' soul still lives in the navigable labyrinth that extends from the Reloncavi bay to the Taitao peninsula. On board of their canoes, locally known as dalcas, Chonos hunted seals and collected shellfish.

With tree's bark and whale nerves these nomads of the sea made their dalcas. During navigation these vessels where turn into authentic houseboats. Each one carried up to ten people beside dogs, weapons and baskets.

As soon as the storm arouse, the dalcas were covered with sealskin forming a hood. Within the boat the canoeists took refuge and a fire was lit for cooking and generating heat.

PESCADO A LAS BRASAS

Fish on Embers

El kankato es la forma de cocción predilecta de los pueblos originarios que frecuentan las costas y los cauces. En lengua nativa esta palabra se refiere al pescado fresco que se cocina al calor de las brasas.

Para hacer kankato se requieren varas de colihue aún verdes. Preferentemente sierra, salmón o trucha, el pescado se abre como libro y se limpian las vísceras. En forma vertical se colocan dos ramas gruesas por cada lado y se refuerza con varas horizontales más delgadas.

Luego el kankato se expone a las brasas por el lado de la piel. A una temperatura moderada se cocina lentamente hasta que el cuero quede crujiente y las carnes jugosas. El kankato se sazona con sal de mar, pimienta sagrada y merkén.

The kankato is the favourite way of cooking among the native people that frequent the coasts and the riverbeds. In native language this word refers to the fresh fish that is cooked by the fireside.

To make kankato green colihue canes are needed. Preferably of snoek, salmon or trout, the fish is cut like an open book and the entrails are removed. At each side two thick branches are placed vertically which are reinforced with thinner sticks placed horizontally.

The kankato is grilled by the side of the skin. On moderate heat it is slowly cooked until the skin turns crunchy and the meat juicy. The kankato is seasoned with sea salt, sacred pepper and merken.

CHOROS AL ESTILO ALICATE

Pliers' Style Mussels

Las colonias de choros proliferan en los infinitos roqueríos de la costa patagónica. Los ejemplares más grandes se conocen como zapato y los medianos como maltones.

En la zona los choros recolectados se preparan al estilo alicate y se disfrutan al calor de las brasas. Para hacer esta preparación los choros se deben cocinar al vapor hasta que abran sus conchas. Luego se rellenan con queso mantecoso, longaniza ahumada, cebolla y merkén.

Los choros rellenos se cierran con un alambre y se ajustan con un alicate. Finalmente se disponen sobre la parrilla y se retiran tan pronto el queso derretido se escurre por el contorno nacarado de sus conchas.

Mussel colonies proliferate within the infinite rocks and cliffs of the Patagonian Coast. The biggest specimens are known as zapato and the medium sized as maltones.

In the area the picked mussels are prepared in the pliers' style in order to enjoy them close to the bonfire. To make this recipe mussels are cooked in hot water until their shells are opened. Then they are stuffed with soft cheese, smoked pork sausages, onion and merken.

The stuffed mussels are closed with wire and tighten with pliers. Finally they are placed on the grill and as soon as the cheese is melted and drips through the pearl outline of the shells, they are taken away for serving.

INTIMIDAD COLECTIVA

Collective Intimacy

Después de un día tan largo
Sólo apetezco reposo
Platicar de lo más valioso
Tomando un mate sabroso.

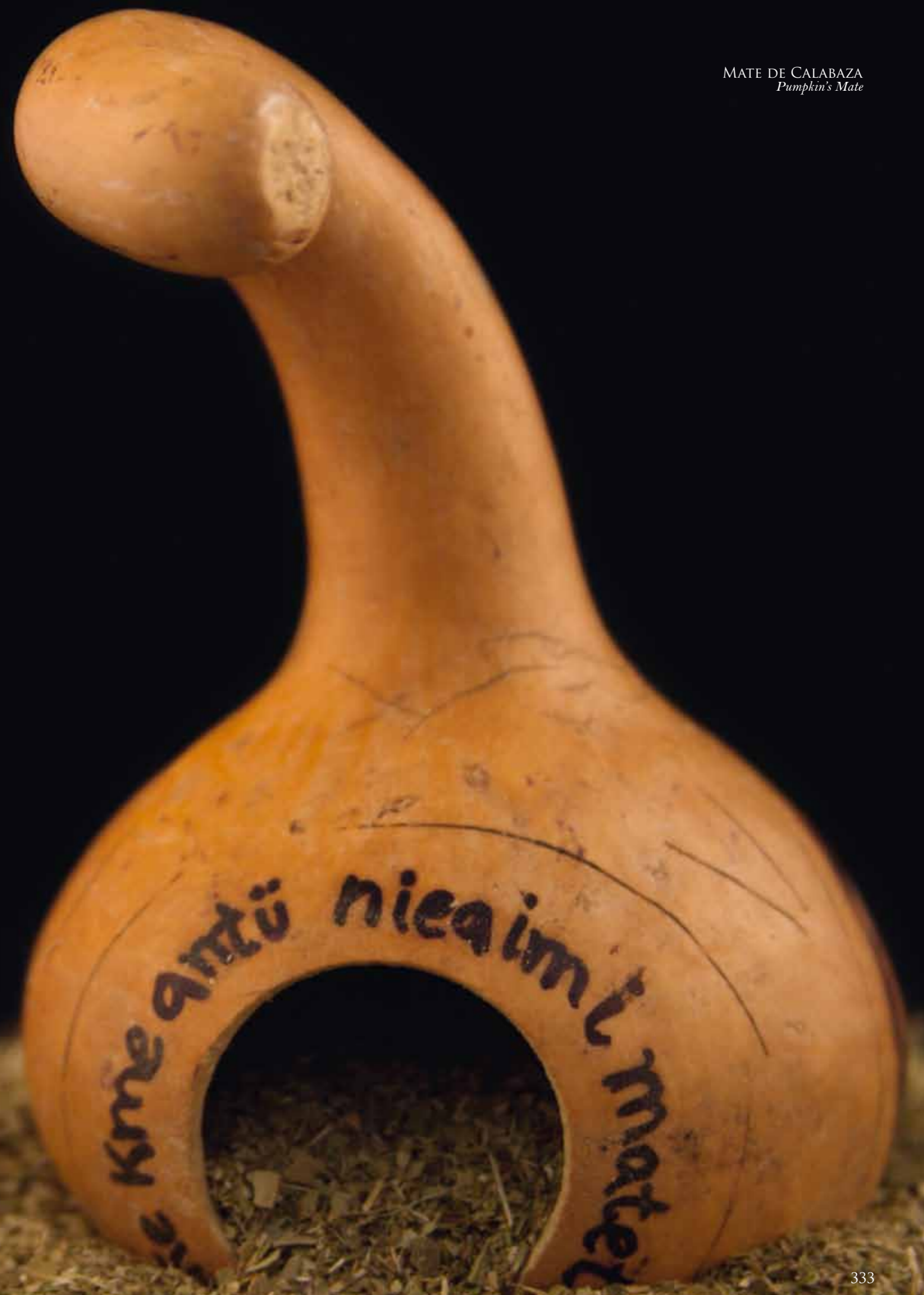
*After such a long day
I only long for rest
To talk about what is valuable
Drinking delicious mate*

En sus rondas bajo la luna o en torno al fogón los gauchos chilenos comparten el mate amargo. En intimidad colectiva la bombilla circula de boca en boca mientras se estrechan las amistades y despiertan los holgazanes.

In their wanderings under moonlight or around bonfire, the Chilean Gauchos share the bitter mate. In a collective intimacy the drinking straw moves from one mouth to another while friendship is strengthened and the idlers wake up.

Esta rutina del mate fomenta la conversación en un ambiente de tranquilidad y relaxo. En los Andes Patagónicos se suele utilizar el mate de calabaza y se rellena con yerba combinada con azúcar y hojas de menta.

The routine of mate encourages conversation in a peaceful and relaxed environment. Within the Patagonian Andes it is common to use hollow pumpkin to enjoy mate with sugar and mint leaves.



TIRANOSAURIOS EN EL PARAÍSO

Tyrannosaurus at Paradise

En estas latitudes paradisíacas el sentimiento humano por la belleza convive con la frustración que provocan los atropellos de los poderosos. Aprovechando la escasa instrucción de la población chilena, los dueños del capital han promovido la destrucción del bosque nativo, la aniquilación de los recursos marinos y el silenciamiento de las culturas locales.

Desde su fundación la República de Chile ha renegado de los territorios patagónicos manteniendo a la mayoría de los chilenos ignorantes de sus recursos. Este oscurantismo de las autoridades ha propiciado todo tipo de abusos contra el medioambiente, la propiedad pública, la conectividad y el conocimiento.

Este negocio de pocos ha significado la ruina de muchas generaciones. En complicidad con las transnacionales de la codicia, los millonarios chilenos han secuestrado las tierras y las aguas de sus legítimos dueños. Amparados por documentos fraudulentos, estos tiranosaurios en el paraíso amenazan la integridad de la naturaleza indómita que distingue al entorno patagónico.

In these heavenly latitudes, human feelings for beauty live together with the frustration provoked by the abuses of the people in power. Taking advantage of the poor education of the Chilean people, the capital owners had promoted the destruction of the native forest, the annihilation of the sea resources and the extinction of the local cultures.

Since its foundation the Republic of Chile has renegade about the Patagonian territories keeping the majority of Chileans ignorant about their own resources. This obscurantism led by authorities has favoured all kind of abuses against the environment, public property, connectivity and knowledge.

This business that belongs to few ones has been the ruin for many generations. Being in complicity with the greedy of transnational companies, the Chilean millionaires have confiscated the lands and waters from their legitimate owners. Protected by fraudulent documents, these tyrannosauruses in paradise threaten the integrity of the untamed nature that distinguishes the Patagonian environment.

GLOSARIO DE LAS LENGUAS NATIVAS

NATIVE LANGUAGE GLOSSARY

(m) Mapuchezungun: Lengua originaria de los mapuches/Original language of the Mapuche People

(v) Veliche: Lengua originaria de los chilotes/Original language of the Chilote People

Abtao (v): Fin de la tierra/ *End of the world*

Achao (v): Lugar bello/ *Beautiful place*

Aitué (v): Lugar de papas de buena calidad/ *Place with good quality potatoes*

Ancud (v): Tierra preparada para sembrar/ *Land ready to sow*

Antillanca (m): Piedra del sol/ *Sun rock*

Apiao (v): Caleta protegida/ *Protected bay*

Auchac (v): Bahía de almejas/ *Clams Bay*

Ayacara (m): Pueblo hermoso/ *Beautiful people*

Boldo (m): Árbol nativo con propiedades saludables/ *Native tree with healthy properties*

Bolto (m): Piñón cocido/ *Boiled pinion*

Butaco (m): Estero grande/ *Big estuary*

Butachauque (m): Gran archipiélago/ *Big archipelago*

Butalcura (m): Gran piedra/ *Big stone*

Cailin (v): Cerro del Dios del Mar/ *God Sea's Hill*

Calafken (m): Otro lago/ *Another lake*

Calbuco (m): Aguas azules/ *Blue waters*

Caleuche (v): Barco fantasma de la mitología chilota/ *Phantom vessel of the Chilote culture*

Camuesta (v): Variedad de manzana ácida especial para hacer chicha/ *Special variety of apple suitable for fermenting*

Caremapu (m): Tierras verdes/ *Green lands*

Caucahue (m): Lugar de gaviotas/ *Seagulls place*

Chaiten (v): Canasto con agua/ *Water basket*

Chacao (v): Caleta abundante en mariscos/ *Bay with plentiful shellfish*

Chadi (m): Sal/ *Salt*

Chadmo (v): Donde hay sal/ *Place with salt*

Chadupe (v): Guiso de mariscos secos/ *Dried seafood stew*

Changuao (v): Caleta de peces/ *Bay with fish*

Chala (v): Olla de barro/ *Muddy pot*

Chalwa (m): Genérico de pescados/ *Generic of fish*

Chapalele (v): Pan chilote elaborado con papa, harina y chicharrones de cerdo/ *Chilote bread made with potatoe, flour and pork rind*

Chapo (m): Lago unido al volcán/ *Lake joined to volcano*

Charqui (m): Método de conservación a base de sal/ *Conservation method with salt*

Chaulinec (v): Bahía insegura para embarcaciones/ *Risky bay for vessels*

Chaulín (v): El bajo del cerro/ *Downhill*

Chaura (m): Dulce baya patagónica/ *Sweet Patagonian berry*

Chavid (m): Licor fermentado de piñón/ *Fermented Pinion Liquor*

Chicha: Bebida alcohólica elaborada con fermento de frutas/ *Alcoholic drink made with fermented fruit*

Chichatún (m): Reunión donde se toma chicha/ *Meeting made for drinking chicha*

Chidhuapi (m): Isla fría/ *Cold island*

Chiloé (v): Lugar de gaviotas/ *Seagulls' place*

Chochoca (v): Preparación chilota de papas asadas al palo/ *Chilote recipe of roasted potatoes at the spit*

Chonchi (v): Apagado/ *Burnt out*

Chonos (v): Pueblo canoero de los fiordos patagónicos/ *Canoeist people of the Patagonian fiords*

Choroihue (m): Lugar frecuentado por loros y cachañas/ *Parrots and cachañas' place*

Cochamo (m): Lugar donde se une el estero con el mar/ *Place in which the estuary unites with the sea*

Cochodamas (m): Cangrejo hembra con huevos fecundados/ *Female crab with fertilized eggs*

Coldita (v): Pez de poco tamaño/ *Small fish*

Compu (v): Llegada de alta mar/ *Arrival of high tides*

Coñaripe (m): Sendero del guerrero/ *Warrior's path*

Coñipoñi (m): Gusano que frecuenta las plantaciones de papa/ *Worm that lives within the potato plantations*

Cucao (v): Pequeña ave de la selva patagónica/ *Small bird of the Patagonian cold jungle*

Curaco (v): Manantial que corre junto a la piedra/ *Stream that flows close to rocks*

Curanto (v): Cocción al calor de las piedras/ *Cooking method with hot stones*

Curanué (v): Lugar pedregoso/ *Rocky place*

Curilelfo (m): Río negro/ *Black river*

Cutrao (v): Sierra ahumada/ *Smoked snoek*

Dalca (v): Embarcación nativa elaborada con corteza de árbol y nervios de ballena/ *Native vessel made with tree's bark and whales nerves*

Dalcahue (v): Lugar de embarcaciones/ *Vessels' place*

Digüeñe (m): Hongo que crece en la corteza de los árboles/ *Mushroom that grows on the bark of trees*

Dollinco (m): Estero con choros de agua dulce/ *Estuary with freshwaters' mussels*

Foye (m): Árbol sagrado de los mapuches/ *Mapuches sacred tree*

Futaleufú (m): Río grande/ *Big river*

Futrónico (m): Lugar de ahumados/ *Place of smokes*

Gen lafken (m): Espíritu que domina los mares/ *Spirit that reigns the seas*

Gol Gol (m): Río que arrastra palos/ *River that drags sticks*

Guafo (v): Colmillo/ *Fang*

Guaitecas (v): Lugar donde corre el viento sur/ *Place in which south wind flows*

Gualato (v): Herramienta que se utiliza para extraer mariscos/ *Tool used for extracting shellfish*

Hualaihué (m): Lugar donde hay patos/ *Place with ducks*

Hualle (m): Roble nuevo/ *New oak*

Huape (m): Tierra sin sembrar/ *Land without been sowed*

Huelde (v): Lugar de siniestros/ *Sinister Place*

Hornopirén (m): Nieve caliente/ *Hot ice*

Huapi (m): Isla/ *Island*

Hueihue (v): Lugar donde se puede nadar sin peligro/ *Safe place to swim*

Huentemo (v): Lugar donde está la punta prominente/ *Place situated on a prominente tip*

Huilo Huilo: Gran cascada/ *Big waterfall*

Huinay (m): Acarreo/ *Drag*

Huillín (m): Nutria/ *Otter*

Huillinco (m): Estero de la nutria/ *Otter's estuary*

Huiño huiño (m): Hacer remolinos/ *Make swirls*

Huite (v): Cuchara de madera/ *Wooden spoon*

Juca (v): Sistema de buceo con mangueras/ *Diving system with hoses*

Kachilla (m): Trigo/ *Wheat*

Kalfucura (m): Piedra azul/ *Blue stone*

Kalku (m): Intermediario mapuche con los espíritus del mal/ *Bad spirits intermediary*

Kankato (m): Pescado a las brasas/ *Fish cooked with embers*

Kawel (m): Caballo/ *Horse*

Kawke (m): Pejerrey/ *Silverside*

Kollof (m): Alga comestible de las costas patagónicas/ *Edible seaweed of the Patagonian coast*

Kollonka (m): Gallina mapuche que pone huevos verdes y azules/ *Mapuche hen that puts green and blue eggs*

Kulen (m): Piñones tostados/ *Toasted pinions*

Kutralwe (m): Fogón/ *Bonfire*

Kultrun (m): Tambor sagrado del pueblo mapuche/ *Sacred drum of the Mapuche culture*

Lafkenche (m): Pueblo originario que habita cerca de los cauces de agua/ *Native people that lives close to waterbeds*

Lafken (m): Cauces de agua como ríos, lagos y mares/ *Waterbeds as rivers, lakes and seas*

Lahual (m): Gigante árbol patagónico/ *Giant Patagonian tree*

Lame (m): Lobo marino/ *Seal*

Lamecura (m): Piedra con lobos marinos/ *Rock with seals*

Latué (m): Árbol venenoso/ *Poisonous tree*

Lembo (v): Tallo comestible de los sargazos/ *Seaweed edible stem*

Lemuy (v): Boscoso/ *wooded*

Lepún (m): Rogativa mapuche que invoca a las divinidades/ *Mapuche invocation to divinities*

Lilicura (m): Piedra con patos/ *Rock with ducks*

Lin (v): Cerro/ *Hill*

Linao (v): Juego que se practica con una pelota de sargazos/ *Game that is played with a seaweed ball*

Llanquihue (m): Lago escondido/ *Hidden lake*

Lliulelfu (m): Río de aguas claras/ **Light water river**

Loko (m): Molusco comestible de la costa patagónica/ *Edible mollusk of the Patagonian coast*

Lonko (m): Autoridad mapuche/ *Mapuche authority*

Lucho (m): Alga comestible de las costas patagónicas/ *Edible seaweed of the Patagonian coast*

Luma (m): Árbol nativo cuya madera es dura/ *Native tree with hardwood*

Lumaco (m): Estero donde hay luma/ *Estuary where are luma trees*

Lunfo (m): Tallo comestible de los sargazos/ *Seaweed edible stem*

Machi (m): Intermediario mapuche con los espíritus del bien/ *Good spirits intermediary*

Machitún (m): Rogativa mapuche que invoca a las divinidades/ **Mapuche invocation to divinities**

Madi (m): Cereal endémico de la Patagonia/ *Patagonian endemic grain*

Maihue (m): Lugar de lluvias/ *Rainy place*



CRÉDITOS

Credits

-Editorial/ Publisher:

Gourmet Patagonia

-Autor/ Author:

Francisco Fantini Jarpa

-Dirección Gastronómica/ Gastronomic Manager :

Gustavo Adolfo Mazuela

-Dirección Comercial/ Commercial Manager

Jorge Solís Appelgren

-Dirección de Arte/ Art Manager:

Aldo Bruzzone Elgueda

-Traducción / Translation

Francisco Fantini Jarpa
Leyla Oliveros Concha

-Fotografías/ Pictures

Pablo Fantini Jarpa
Francisco Fantini Jarpa
Aldo Bruzzone Elgueda
Guy Wenborne H.
Claudia Bello Plaza
Giuliana Furci George-Nascimento
Eduardo von Conta
Henry Navarro Jaramillo
Claudio Mellado, Chiloé Expediciones
Mauricio Aguilera
María Cristina Ramirez Bravo
Gentileza Hotel Puyehue
Gentileza Teatro del Lago
Gentileza Casa del Té de Lavanda
Gentileza Google Earth
Gentileza Cervezas Kunstmann

-Colaboradores Patagónicos / Patagonian Sponsors

Cervezas Kunstmann
Cecinas Llanquihue
Agua Mineral Puyehue
Hotel Termas de Puyehue

-Colaboradores Nacionales / National Sponsors

Grupo San Pedro Tarapacá (VSPT)
Compañía de Cervecería Unidas (CCU)
Pisquera de Chile (CPCH)

-Colaboradores Académicos / Academic Sponsors

Universidad de las Américas (UDLA)

-Colaboradores Culturales / Cultural Sponsors

Teatro del Lago
Agrupación Gastronómica Los Lagos (AGALL)

-Colaboradores Institucionales / Institutional Sponsors

Embajada de Alemania en Chile
Instituto Antártico Chileno (INACH)

-Colaboradores Mediáticos / Media Partners

Radio Uno
MiGa, estudiocreativo

-Dirección Académica Universidad de las Américas / Academic Management Universidad de las Américas :

José Ignacio Ahrex

-Desarrollo de Recetas / Recipe Development

Joel Solorza, Universidad de las Américas
Rodrigo Durand Cerda, Chef
José Kalfucura, Chef Mapuche
Patricio Duvauchelle, Culinary
Carlos Cornejo, Bahía Pilolcura
Charles Becar, Hotel Puyehue
Felipe Terrzas, Hotel Puyehue
Luciano Gomez, Culinary
Remik Carabantes, Universidad de las Américas
Carol Catalán, Universidad de las Américas
Arturo y Rosa, Cocinería Aurora, Angelmo.
Luisa Flandes, Cervecería Kunstmann
Sandra Salamanca, Cervecería Kunstmann
Alejandra Cárcamo, Cecinas Llanquihue
Anita Carrillo, Cecinas Llanquihue
Jorge Luksic, Patagonia Austral
David Lillo, Chef Patagónico
Nicolás Cañete, DUOC UC
Dulcería Frutillar
Marcía Jiménez
Tiglat Montecinos, Chocolatería Entre Lagos
Rodrigo Olivares
Estudiantes Universidad de Las Américas (UDLA)

Agrupación Gastronómica Los Lagos (AGALL)
The Lake's Gastronomic Group

Gustavo Sandoval.
Felipe Yañez
Juan Manuel Pena.
Frederic Emery.
Mario Carrasco.
Miriam Yunge.
Carlos Toledo
Carlos Labrín

Maridajes en la Patagonia / Patagonian Food and Drink Activities

Instancia técnica donde se determinaron las sugerencias de maridaje de las recetas de este libro. Esta actividad se desarrolló en la Viña Tarapacá y en la Universidad de las Américas.

Dirección Sesión Vinos / Management Wines Session

Gourmet Patagonia
Universidad de las Américas
Grupo San Pedro Tarapacá

Dirección Sesión Cervezas / Management Beers Sessions

Gourmet Patagonia
Universidad de las Américas
Compañía de Cervecerías Unidas

Dirección Sesión Piscos / Management Piscos Sessions

Gourmet Patagonia
Universidad de las Américas
Pisquera de Chile
Claudia Olmedo, sommelier

Evaluadores Maridajes / Patagonian Food and Drink Testers

Cinthy de Gobby, Sommelier
Rafael Rosales, Sommelier
Rafael García y Santos, Sommelier
Eugenio García, Sommelier
Francisco Chavez Valenzuela, Sommelier
Ivan Sabattini, Sommelier
Eduardo Rossel, periodista Diario La Nación
Esteban Garay, fotógrafo Diario La Nación
Alejandro Tumayan, Todo Vinos
Carolina Freire, Planeta Vino
Karelia Jiménez Luna
Claudio Fehrenberg
Patricio Cristi
Paulina Veliz Ramirez
Mireya Urbina, Revista Mercedes Benz
Fabiola Ortiz, Revista Alma Cerveza
Pamela Araya, periodista UDLA
Anabella, Blog Cocinarte
Hernán Amenábar, fotógrafo
José Ignacio Ahrex, docente UDLA
Joel Solorza, Chef UDLA
Byron Quilodrán
María del Pilar Larraín Santa María, periodista Radio Universidad de Chile
Sergio Rocca
Maximiliano Morales
Darío Córdova, editor 800.cl
Verónica Steinbrugge, Viña San Pedro Tarapacá
Claudia Díaz, Viña Tarapacá
Claudio Varela, Agua Mineral Puyehue
Tamar Araya
Gianina Moya





GASTRONOMÍA PATAGONIA REGIÓN LOS RÍOS, LOS LAGOS Y CHILOÉ

PATAGONIA CUISINE RIVERS, LAKES AND CHILOÉ DISTRICT

Esta versión poética de la gastronomía patagónica contextualiza antecedentes históricos y culturales de las regiones de Los Ríos, Los Lagos y Chiloé con mapas gastronómicos de cada zona, reseñas de la producción alimenticia, recetas locales con sugerencias de maridaje, información de los destinos y fotografías exclusivas que ilustran la belleza del fin del mundo.

This poetic version of the Patagonian Cuisine put together historical and cultural background of the Rivers, Lakes and Chiloé district with gastronomic maps of each area, briefs about de food production, local recipes with food and drink pairing suggestions, information about the destinations and exclusive pictures that illustrate the beauty of the end of the world.



www.gourmetpatagonia.cl

ISBN: 978-956-8906-02-3



9 789568 906023