



ESQUERRÉ
CONSULTORES & OPC

Achiga
asociación chilena de gastronomía



Universidad
de Concepción
CAMPUS CHILLÁN

Viajando por los
Sabores
de
Muble

“Sabor local en la experiencia gastronómica”

Sebastián Salas

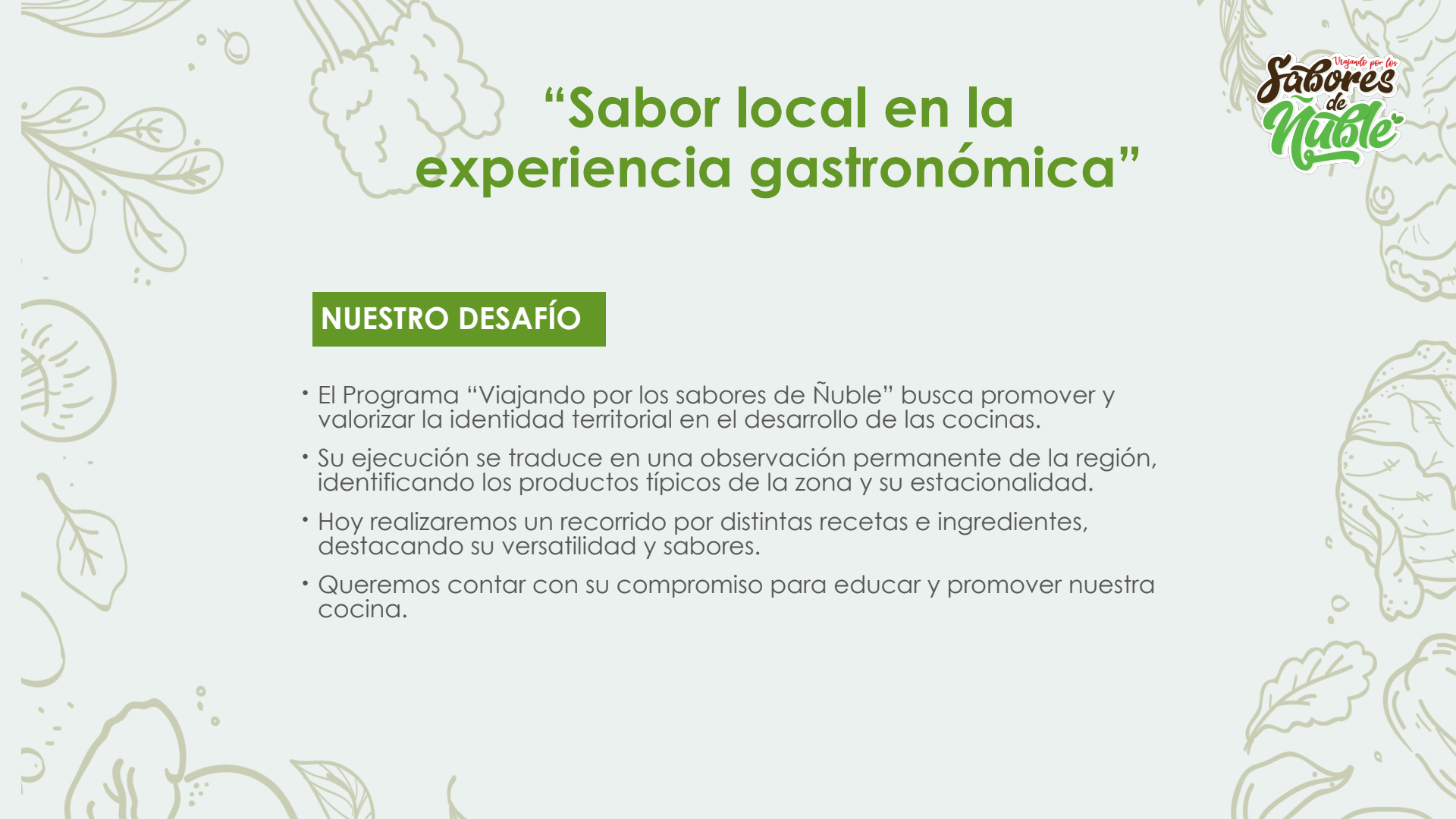
Presidente del Comité Gastronómico Achiga Chile

Presidente de la Selección Chilena de Cocina Bocuse d'Or y World Chefs

Miembro Guilde International des fromagers

Miembro de la Académie Culinaire de France

Socio fundador de Clou Gastronomique



“Sabor local en la experiencia gastronómica”

Viajando por los
Sabores
de
Nuble

NUESTRO DESAFÍO

- El Programa “Viajando por los sabores de Nuble” busca promover y valorizar la identidad territorial en el desarrollo de las cocinas.
- Su ejecución se traduce en una observación permanente de la región, identificando los productos típicos de la zona y su estacionalidad.
- Hoy realizaremos un recorrido por distintas recetas e ingredientes, destacando su versatilidad y sabores.
- Queremos contar con su compromiso para educar y promover nuestra cocina.

Servicio en la industria hotelera, gastronómica y turística

Hospitalidad:

“Es la cualidad de acoger y agasajar con amabilidad y generosidad a los invitados o a los extraños.”

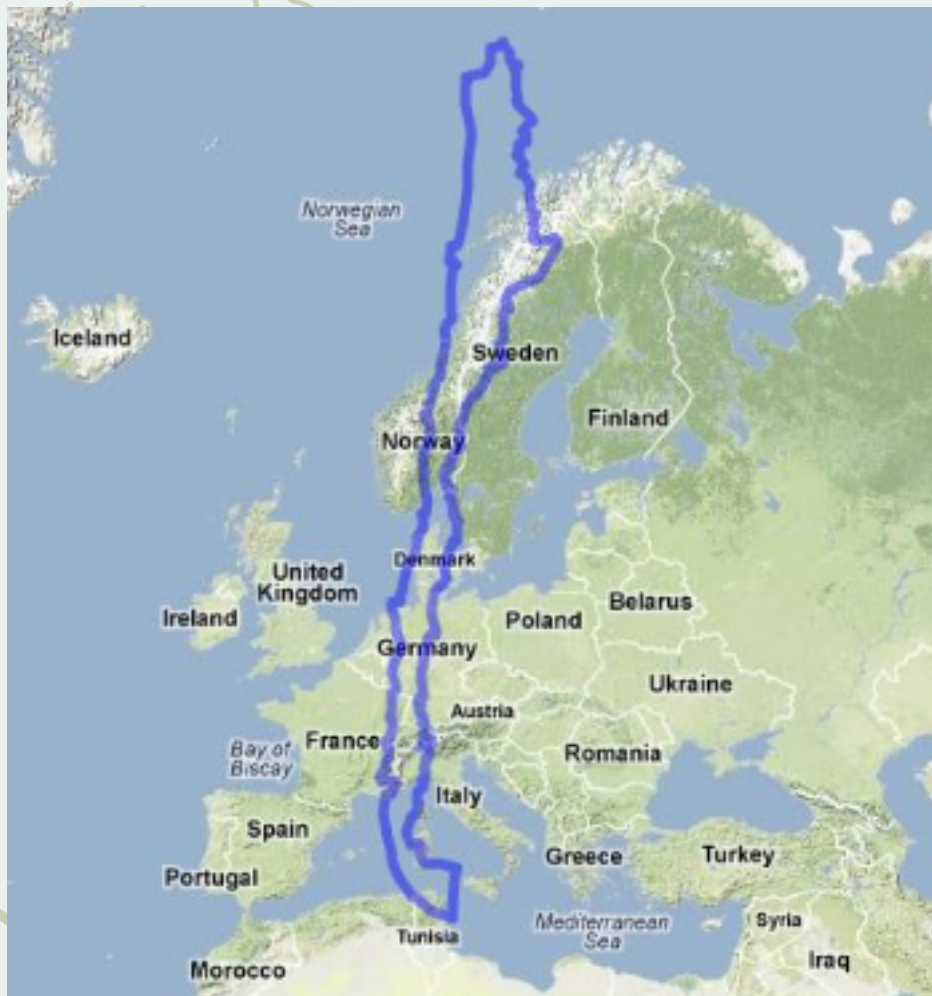
- Se traduce del griego **fi-lo-xe-ní-a**, que significa literalmente “amor (afecto o bondad) a los extraños”.
- En latín, **hospitare** significa “recibir como invitado”.



Servicio en la industria hotelera, gastronómica y turística

Qué es la vocación de servicio?

- ✓ Cuando alguien tiene el convencimiento y la pasión por ejercer una actividad profesional se dice que tiene **vocación**.
- ✓ La idea de **servicio**, en un sentido general, se refiere a la acción de servir; es decir, mantener una actitud de empatía hacia los demás.



geografía
territorio
cocina



- **PROVINCIA DE ITATA, Capital Quirihue**
- **PROVINCIA DE DIGUILLÍN, Capital Bulnes**
- **PROVINCIA DE PUNILLA, Capital San Carlos**

 **Nueva
Región
de Ñuble**

● **CAPITAL REGIONAL
CHILLÁN**

 **HABITANTES
480.609**

 **SUPERFICIE TOTAL
13.178,5 KMS²**

Vivando por los
**Sabores
de
Ñuble**

Productos de Ñuble

- **Cobquecura:** Papayas y jaiba remadora (producto endémico).
- **Quinchamalí:** cerezas y guinda acida seca para enguindao. Cerámica negra, única, con DO regional.
- **Ninhue:** chupalla de paja de trigo con DO de Ñuble.
- **El Carmen:** castañas
- **San Fabián de Alico:** cordero y chivo al palo.
- **Pinto** (zona cordillerana): digüeños y avellana, con subproductos como la harina de avellana.
- **San Carlos:** zona arrocerá, carnes. (Ruta del Arroz)
- **Coelemu, Ñiquén:** Camarón de Vega.
- **Coihueco:** mayor productor de Trufas
- **Valle del Itata:** cepas centenarias (Moscatel de Alejandría, Cinsault, País)
- **San Nicolás:** primera comuna agroecológica a nivel nacional. Pavo libre pastoreo.
- **Chillán:** Longaniza, costillar de cerdo ahumado, carnes en general, mote con huesillos.
- **Portezuelo:** aguardiente.
- **Bulnes:** quesos El Roble, quesos San Ignacio, charquerías (vacuno/ equino).

Viajando por los
Sabores
de
Ñuble



Región de Ñuble

Viajando por los
**Sabores
de
Ñuble**

Somos una región agrícola, de cultivos tradicionales (trigo/avena/legumbres/papas/maíz).

Sin embargo la zona ha ido incrementando las plantaciones frutícolas como berries (arándanos/frambuesas/frutillas/moras) manzanas, cerezas y avellano europeo, alcanzando las 14.000 ha. aproximadamente, además de la presencia ganadera y forestal, con productos no madereros, tales como especies silvestres de recolección.



Preparaciones de Ñuble



- Charquicán de longaniza
- Cazuela de pava con chuchoca
- Cazuela de gallina de campo con chuchoca
- Cazuela de chanco ahumado con chuchoca
- Todas las preparaciones basados en productos asociados al cerdo (arrollado huaso, pernil, longanizas, costillar, prietas, queso de cabeza, chicharrones de carne de cerdo)
- Costillar ahumado con puré picante
- Conejo escabechado
- Estofado de Conejo
- Sopa de camarón de vega con papas fritas
- Pastel de choclo
- Chuchoca, como subproducto del maíz
- Aliado (puré /longaniza/costillar de cerdo ahumado asado)

- Pichanga chillaneja
- Estofado de San Juan
- Todos las preparación con legumbres
- Todas las hortalizas (cacho cabra/ají verde)
- Trigo (café de trigo, harina tostada, soplillo, muy utilizado en las comidas de campo)
- Tortilla de rescoldos, pan con chicharrones,
- Pantrucas
- Sopones

RESPOSTERÍA

- Sustancias de Chillán
- Mote con huesillos
- Torta transnochada
- Pajaritos dulces
- Cocoroco con betún
- Picarones
- Sopaipillas con zapallo y pasadas con chancaca
- Empanadillas de orejón de pera

CONSEJOS

1. Compra de materias primas e ingredientes. Calidad/precio.
2. Correcto proceso de preelaborados y mantenimiento de materias primas (pescados y mariscos, carnes, vegetales, abarrote).
3. Manipulación, cuidado y respeto por los insumos e ingredientes.
4. Considerar las herramientas o utensilios que estén en buen estado y que sean apropiadas para cada proceso.
5. Uso de la tecnología en complemento con la tradición.
6. Oferta, definir una carta acotada en la que todos los puntos anteriores sean considerados.

MENÚ DE HOY



Entradas

(A base de "jaiba remadora", especie endémica de Nuble)

- Pastel de jaiba
- Empanada de jaiba/queso
- Ensalada jaiba/palta

Principal

- Costillar ahumado con puré picante
- Pescado con mantequilla de avellanas, acompañado de guiso de trigo mote, aromatizado con aceite de trufa.

Postre

- Turrón de vino Cinsault

GRACIAS!