

Minsur llevó riqueza gastronómica de Tacna a la Feria Mistura

18 de Septiembre de 2014



Era abril cuando conversamos la primera vez con Andrés Ugaz acerca de las Cocinas Regionales en Mistura, y que este año le tocaba a Cesar Álvarez, juntar a diez regiones del Perú que representarían lo mejor de sus cocinas en el escenario gastronómico más importante de América. César nos invita a ser parte de esta aventura y nos encarga buscar en Tacna a dos cocineras representativas de la gastronomía tacneña.

No era una tarea muy fácil, porque si hablamos de cocina en Tacna, nuestros pensamientos se trasladan a la historia y tradiciones de los distintos lugares de nuestra región, que han sido con-

dimentados con las costumbres de los inmigrantes que fueron llegando a esta zona. Lo que ha hecho de nuestra región una de las más ricas y variadas culinariamente hablando.

Es así que empezamos a trabajar este gran proyecto, debíamos no sólo conseguir a dos grandes mujeres emprendedoras, sino también a una empresa responsable y que quisiera involucrarse, patrocinando a estas dos señoras, para que pudieran llegar a Mistura y presentarse con todo lo que exigía Cocinas Regionales.

MINSUR fue la primera empresa en la que pensamos y no nos equivocamos nunca, sabemos que es una empresa con una gran gestión de responsabilidad social, comprometida con el desarrollo sostenible de nuestra región y del Perú. Conversamos con ellos y los contagiamos con nuestro entusiasta proyecto, al que se sumaron inmediatamente, con la financiación de este.

Era muy difícil elegir quienes representarían a nuestra querida tierra en Mistura, pero más que la propia receta, porque todas son buenas y deliciosas, me importaron las historias de vida detrás de cada una de ellas y es así que llego a la Sra. Nora Casilla Maldonado de Pachía, tan conocida por el pastel de choclo y las humitas que prepara y vende al público en ese espacio que le han facilitado en la casa donde ella lleva trabajando muchos años. La necesidad nos lleva a tomar retos, y es así que ella para generar más ingresos para su hogar decide preparar el pastel de choclo y salir a venderlo casa por casa con gran éxito; "el hermano pastel" al que ella hace referencia a su hija, ha sido quien ha sustentado las necesidades de la familia.

Conocía ya de lo buenísimos que eran los alfajores de la Sra. Belia Condori de Alfajores de Doña Ciri de Sama, un buen producto que mostrar y un gran trabajo de esta señora de Tacna, no sólo a través de la gastronomía sino también impulsando a las artesanas de la región. Sabíamos que había otra gran historia, que comienza hace sesenta y cinco años, cuando en el afán de buscar la cura a una enfermedad, se intenta reunir el dinero necesario para llevar a cabo una peregrinación y no sólo se logra con éxito, sino que además le dio a la familia los recursos necesarios para salir adelante por varias generaciones.

La respuesta en ambas al proponerles el viaje a Lima, fue de temor y risas nerviosas, traté de no mencionar todo lo que tendrían que hacer en Mistura, pero la atractiva idea de mostrar su trabajo a los mejores ganó, había que compartirlo.

Necesitábamos un video que lograra tomar lo mejor de cada una de ellas, su historia y su trabajo, necesitábamos que este video se robara el corazón de todos los que estuvieran en ese auditorio y sabíamos que solo RUAH FILMS lo lograría gracias al excelente trabajo de Jesús Cáceres y José Luis Condori.

Fuimos trabajando juntas de a pocos, preparando todos los detalles para su viaje, las recetas, el video, las clases magistrales, los trajes típicos, la conferencia de prensa, y con el apoyo en todo momento de MINSUR, además ellos contrataron a SODEXO, para que pudieran asesorarlas en la presentación en Mistura de sus Clases Magistrales de Cocina y además en cómo mejorar sus emprendimientos.

Va nuestro agradecimiento a todos los que nos apoyaron, a Andrés Ugaz y César Alvarez por confiarnos semejante tarea, a la Sra. Isabel Alvarez por su gran apoyo en la gestión de traer a las señoras a Mistura, a Enrique Kitamoto, Julio Failoc, Gonzalo Vera, y todos los directivos de MINSUR, por la confianza depositada, Jesús Cáceres, Rocío Acosta y José Luis Condori por el gran trabajo realizado, a todos aquellos quienes nos animaron en todo momento a seguir.

Pero sobre todo a la Sra. Nora Casilla y a la Sra. Belia Condori, por aceptar ser parte de esta aventura culinaria, por sus historias, por su paciencia en los momentos más difíciles, por aceptar viajar en avión, y dejar el temor, por no derrumbarse a pesar del cansancio, por usar los trajes típicos, por perder la vergüenza y atreverse a subir a ese gran escenario ante tanta gente, porque le han dejado a mi vida la satisfacción de haberlas hecho muy felices porque he podido ayudar con un