Gastronomía en el Valle de los Cinti

El Valle de los Cinti, en el departamento de Chuquisaca, es una región de viñas, ríos, cerros colorados, clima cálido y vegetación tupida al sur de Bolivia. Todo eso entre los paredones de un gran cañón que atraviesa los municipios de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.

No caben dudas de que el atractivo principal del Valle de los Cinti es el vino y el singani. Allí, los colonizadores españoles descubrieron que el clima templado y la altura de más de 1800 msnm otorgaban características singulares a las uvas que plantaron. La fuerza del sol les dio un intenso sabor dulzón.

Igualmente, lo más interesante de visitar la región es que la belleza natural se conjuga con personas y proyectos que hablan de la riqueza cultural local. Eso es una Ruta Turística Gastronómica con Identidad donde uno puede disfrutar los más variados productos, comidas y bebidas típicos de la región.

El recorrido gastronómico por Valle de los Cinti debe incluir la visita a distintas bodegas para conocer la variedad de vinos y singanis que se producen en la región y porque cada uno tiene una impronta que le da cada emprendedor. Las visitas incluyen caminatas por las viñas y degustaciones exquisitas.

Así ocurre con la bodega y viñedos Cañón Colorado que abre sus tranqueras y ofrece una gran variedad de vinos y singanis, bajo el nombre Cepas de Fuego, con una degustación de quesos y empanadas. En la bodega Cepas de Oro además de degustar Vino del Amor, un vino oporto, dulce e intenso se puede saborear un picante de conejo preparado por sus propios dueños.

Para tener una verdadera experiencia gastronómica hay que dejarse llevar por el sentido del gusto que es mucho más abierto y menos estructurado que lo que es nuestra razón, que solo confía en lo conocido. Un aprendizaje necesario para disfrutar del escabeche de duraznos que prepara Doña Carmela en la Casona La Compañía Alta, su emprendimiento familiar en el municipio de Camargo.

Otras delicias que allí preparan con productos de su huerto son: cheesecake de carne de membrillo y queso de leche de cabra, rebozados de carne de membrillo, empanadas de espinaca y aceituna y otras de queso y cebolla, salsita de vino oporto con aceitunas y uvas en galletas saladas y el escabeche de durazno.

Otra parada obligatoria es en la Vinoteca Municipal de Villa Abecia. El espacio reúne a emprendedores privados que ponen a la venta sus productos, como fiambres y embutidos, a proyectos del municipio, como la preparación de mermeladas y jugos, y el trabajo de la organización de mujeres artesanas que venden sus tejidos.

El desarrollo de esta Ruta Turística Gastronómica con Identidad Cultura es posible a partir de la articulación del Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA), el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP) y la Empresa Estatal Boliviana de Turismo (BOLTUR), quienes buscan potenciar el desarrollo territorial local, valorizar la gastronomía boliviana y ofrecer a bolivianos y extranjeros la posibilidad de conocer este destino de gran belleza natural y riqueza cultural.

Una nota de Camila Fuster y Mariano Bourguet en Jallalla!

JALLALLA!
AÑO 3 • Nro. 17 • MAYO 2016
ARGENTINA $35 - BOLIVIA BS10
Cura del cáncer
en Bolivia
COMENZÓ
EL JUICIO
Se iniciaron las audiencias por el incendio del taller textil que desnudó un sistema de explotación
NO OLVIDAMOS
Chajra runa masis
Historia de una organización que acompaño los avatares del instrumento político que hoy gobierna Bolivia y da pelea mediática
La chica que no sabía nada
La historia de la niña boliviana aprobada por una docente en Sierra de los Padres, muestra una realidad diversa en las aulas