

CHASQUI.PE



EXPERTOS EN CAFÉ

Cafetaleros de Satipo dejan de ser solo productores para convertirse en expertos empresarios



LA QUINUA ES UN PRODUCTO INNOVADOR
Entrevista al chef español José Rayas



[Pág. 2]

5 PRODUCTOS ANDINOS PARA DIABÉTICOS



[Pág. 3]

LA TIENDECITA ANDINA CONOCE DONDE ENCONTRARLAS



[Pág. 4]

"La Quinua es un producto innovador que nos permite crear nuevos sabores"



José Rayas, chef español internacional participe del libro "Quinua Cinco Continentes", habla sobre la importancia del recetario y su clasificación a los "Óscar de la Literatura Gastronómica".

Hace unas semanas, Sierra Exportadora recibió una gran noticia proveniente de Europa, cuando los organizadores de los "Gourmand World Cookbook Awards", evento considerado como "El Óscar de la Literatura Gastronómica", nos informaron que nuestro libro "Quinua Cinco Continentes" clasificó a la gran final y, ahora, se encuentra entre los 7 finalistas.

Aunque el ganador será anunciado recién en junio, el haber llegado a las instancias finales ya es un gran logro, pues este año participaron publicaciones de 250 países.

Nos comunicamos con el español José Rayas, uno de los 65 chefs internacionales que participaron de la edición de lujo de este recetario gourmet que busca posicionar a la quinua en lo más alto de la gastronomía mundial. Él colaboró con una "Quinua Negra A Banda".

A continuación, sus apreciaciones:

¿Qué representa la quinua para usted?

La quinua, al ser un producto que se conoce desde hace poco, nos abre nuevos campos a nuevos sabores. Cuando conoces un producto nuevo, realmente te da visión para hacer más platos, conseguir nuevos sabores y texturas. Hoy por hoy, es un producto innovador que nos da más para crear.



¿Qué le parece la propuesta de Sierra Exportadora para llevar la quinua al mundo entero?

Yo creo que es estupenda, porque se va a poder introducir este producto en el mercado. Hoy, la gastronomía está en auge y los cocineros somos unos de los mejores conductores y comerciales para que realmente este producto llegue a todo el mundo; mucho mejor con cocineros que son de todas partes del mundo.

Cuéntenos, José, sobre su receta propuesta para el recetario gourmet.

Cuando me propusieron hacer la receta, me propusieron hacer una ensalada basada en mi tierra. Soy de Alicante (España) y uno de sus platos típicos es el "Arroz A Banda", un arroz que se hace con marisco, pero que fue sustituido por la quinua.

¿Qué sensaciones le transmiten los que han probado el plato y notaron que no era arroz, sino quinua?

La verdad es que la gente ha quedado muy sorprendida, porque es muy diferente que el arroz. Quieras o no, le da un sabor diferente, pero muy parecido a lo que es también este plato típico. Ha sorprendido bastante.

¿Qué tanta penetración ha tenido nuestra quinua en España?

Hace muy poquito, la quinua no se conocía. Era un grano muy rico en todas sus propiedades, pero no se conocía. Ahora, poco a poco, se está conociendo.

Primero, se introdujo la quinua blanca, luego la roja y, ahora, podemos encontrar de todas las variedades de quinua y se está empezando a utilizar bastante, porque creo que también va un poco con este movimiento de comer saludable y la quinua realmente es eso.

Sabemos que es un grano con propiedades bastante altas a nivel nutritivo. Realmente, tiene una muy buena aceptación. Aparte del sabor muy original, tiene muchas combinaciones. Se está dando bastante su uso.



La quinua está teniendo un despegue dentro de la cocina española, cocineros compañeros que han participado en este recetario también estamos haciendo para que se conozca porque realmente es un producto que debe conocer la gente por su alto valor nutricional.

¿De dónde consideran los españoles que proviene la quinua?

En un principio, los cocineros cuando utilizamos un producto nos informamos bastante de dónde viene. Los cocineros acá, en España, sí que sabemos que es un producto andino. La gente que no se dedica a la gastronomía no tiene muy bien ubicada donde se cultiva, saben que es de Sudamérica, pero no lo saben localizar.

Bajo esa premisa, ¿qué importancia tiene este libro en este tan importante concurso?

Soy bastante consciente de que es muy difícil aspirar a un premio así y que va impulsar el consumo a nivel mundial y lo va a mejorar. Con este proyecto de Sierra Exportadora, también va ayudar a todos esos productores que cultivan quinua en los andes del Perú. Realmente, impulsa a esa economía rural que se tiene, así que yo creo que será una buena repercusión para todos. ❖

Descarga gratis el libro "Quinua Cinco Continentes" en la página web de Sierra Exportadora: www.sierraexportadora.gob.pe

SATIPO, donde los productores se convierten en expertos en café



¿ Qué tan importante es que los agricultores garanticen y mejoren la calidad de sus productos en la búsqueda de su progreso? La respuesta, aunque puede ser obvia para muchos, no necesariamente lo es para nuestros pequeños productores rurales y tampoco depende solo de sus buenas intenciones. Para eso está el Estado.

Hasta hace poco, los productores de café de la selva central solo se preocupaban por vender sus cosechas sin tomar en cuenta la calidad del producto. Sin embargo, gracias a la iniciativa de Sierra Exportadora y la Cooperativa Agraria Cafetalera Satipo, este panorama viene cambiando.

Escuelas de catación móviles

Uno de los primeros pasos para que los cafetaleros rurales comprendan que pueden lograr un producto mejor que el actual es enseñarles a reconocer un buen café.

A través de sus gestores de campo, Sierra Exportadora viene trabajando en el mejoramiento de la cadena productiva del café en esa

zona. Para ello, realiza escuelas de campos y cataciones móviles, las cuales se realizan en las mismas comunidades donde se produce el café.

La cooperativa también visita las localidades y enseña a los productores a identificar los defectos de este grano y cómo catarlo.

En la actualidad, esta iniciativa se realiza en el pueblo de Bajo Huahuari, distrito de Río Negro, región Junín. Próximamente, se realizará en otros pueblos de la selva central.

El jefe del control de calidad de café de la "Cooperativa Agraria Cafetalera Satipo", Hardy Velásquez Mongue, quien también es catador y barista profesional, es el

encargado de enseñar dichas labores.

De productores a expertos

El especialista explica que, en primer lugar, se enseña a los productores a identificar de manera sensorial y física los defectos del café, de tal forma que, a través de sus sentidos - gusto, olfato y tacto -, los productores podrán reconocer los granos partidos con hongos, negros y agrios, los cuales deben ser separados de inmediato para que sus cultivos en buen estado no se vean afectados.

Indica, además, que ellos también aprenden a catar un buen café para poder identificar un producto de calidad. A través de la catación, detalló que se busca generar entre los productores y su familia una cultura del

consumo de café de calidad. Gracias al trabajo conjunto de la cooperativa y Sierra Exportadora, este café ya viene siendo exportado a Europa y Estados Unidos.

Quien también se ha sumado al tema de generar una cultura de consumo de café, no solo en la selva central sino a nivel nacional, es el congresista Johnny Cárdenas, quien indicó que a través de su despacho se trabajará para que el café sea establecido como uno de los principales alimentos de la población.

9,824 productores de café beneficiados, en 2014

Durante el 2014, a través del Programa Nacional de Innovación e Industria del Café, Sierra Exportadora benefició a 9,824 productores de este grano, en las regiones

de Junín, Piura, Amazonas, Puno, Lambayeque, Apurímac, Huánuco, Pasco, Cusco y Cajamarca.

En estas regiones se impulsaron 31 planes de negocios que generaron ventas por S/. 124'226,639, mientras que las exportaciones alcanzaron US\$ 38'685,956, teniendo como principales mercados a Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Holanda y Canadá. Este programa también generó 1'716,161 jornales, equivalente a 8,581 empleos permanentes.

Dentro de los principales clientes en ventas, se ubican la "Cooperativa Norandino LTDA", ubicada en la región Piura, con café orgánico; "CECOVASA LTDA", ubicada en la región Puno, "Cooperativa Cafetalera

Producción de café crecerá 28% este año

El Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) indicó que la producción de café crecerá 28% este año, hasta ascender a 5 millones de quintales, lo que significará ganancias por US\$ 750 millones. En 2014, el Perú produjo 3.9 millones de quintales, lo que representó ingresos por US\$ 730 millones. Actualmente, las principales zonas productoras de café son Junín, Pasco, Cusco y Cajamarca.

Sostenible Valle Ubiriki", "Central de Productores Agroecológicos Pichanaki - CEPROAP", ambas ubicadas en la región Junín, y "Promotora de Agricultura Sustentable - PROASSA", ubicada en Lambayeque". ❖



5 productos andinos para diabéticos



La diabetes, afección crónica que decenas de miles de peruanos padecen, puede ser un impedimento para consumir alimentos que son de nuestro agrado. Dentro de ellos podemos encontrar los dulces, fideos, ciertas frutas, lácteos, entre otros.

Sin embargo, la innovación constante de los emprendedores peruanos, y su gran afán para darle valor agregado a los productos andinos, han hecho posible que podamos encontrar en el mercado productos que no afectan a los diabéticos. Además, muchos de estos pueden sustituir a los alimentos que dejaron de consumir.

A continuación 5 productos andinos que son grandes amigos de los diabéticos:

1. Yacón, tubérculo que ayuda a controlar los niveles de azúcar en la sangre y que muchas veces no sabemos cómo consumirlo. Por ello, te recomendamos las infusiones de yacón Eco Inca, la jalea de yacón y hojuelas de yacón de Ecoandino.
2. Aguaymanto, Contiene una sustancia similar a la insulina y vitaminas (A, C y B). Beneficios que puedes encontrarlos en las diversas presentaciones con valor agregado, como los snacks de aguaymanto deshidratado Ecoandino y mermelada de Cosecha de Oro.
3. Sacha Inchi, gran portador de Omega 3, que sirve para eliminar colesterol. Aunque su sabor no es tan agradable para muchos paladares, se puede encontrar diversos productos a base del Sacha Inchi. Le sugerimos consumir los snacks de sachá inchi con queso y sachá inchi picantes. Además, del aceite de sachá inchi que le da un sabor increíble a las ensaladas.
4. Chía, contiene mucha fibra, nos da una sensación de saciedad y hace que los carbohidratos se absorban lentamente. Podemos recomendarle el aceite de chía y la Chía Gold, en sus distintas presentaciones.
5. Quinua, grano andino que no contiene gluten. Ahora, lo encontramos con valor agregado en fideos 100% de quinua, así que, para las personas celíacas que no pueden consumir gluten o pastas, estos fideos son una buena alternativa. Además, estás consumiendo las numerosas proteínas y nutrientes que contiene el "Grano de Oro de los Incas".

Te preguntaras dónde puedes encontrarlos. Pues bien, todos los productos mencionados los hallarás en "La Tiendecita Andina" de Sierra Exportadora, la misma que ya se encuentra presente en varios distritos de la capital y, próximamente, en provincias.

La Tiendecita andina

Busca tus productos andinos en:

SANTA ANITA - Gran Mercado Mayorista de Lima:
Puerta 3, por el ingreso peatonal
Cel: 954 117 578

ECO MUNDO
Calle San Martín 417 Miraflores

MARKET DONNA - DOS HERMANAS:
Calle Dos Hermanas, Mz. C-4, Lte. 25. Cedros de Villa - Chorrillos
Cel: 946386440 Telf: 254 1776

MARKET DONNA - SURCO:
Av. Guardia Civil Sur, Mz. B-1, Lte. 6. Urb. Santa Rosa - Surco
Cel: 987749644 Telf: 257 4424

MARKET DONNA - MOLINA:
Calle Samoa 352 - Urb. Sol de la Molina 3ra. Etapa
Cel: 946385990 / 980494614
Telf: 479 2358 / 479 2340 / 479 1145

MAX NUTRITION:
Av. Javier Prado Este s/n Int. 25 (Cdra 51-3er nivel) del C.C. Plaza Camacho
Lima - La Molina

MAX NUTRITION
Cal. Tarata Nro. 289 (Alt. cdra 6 de Av. Larco)
Lima - Miraflores

Cómprale a la Sierra

Cómprale al Perú

Productos Andinos

- ✓ Café tostado
- ✓ Moca Miel
- ✓ Quinoa Sana
- ✓ Vidá Alo
- ✓ Aguaymanto deshidratado
- ✓ Algarrobo en polvo
- ✓ Hojuelas amissas de raíz de yacón deshidratado
- ✓ Jarabe de raíz de yacón, Premium
- ✓ Licuma en polvo
- ✓ Quinua en grano orgánica
- ✓ Harina de quinua
- ✓ Moca gelatinizada
- ✓ Aceite de Sacha Inchi
- ✓ Miel de Aboja
- ✓ Conserva de Trucha
- ✓ Salsa Funghi

Productos Andinos

- ✓ Pasta Funghi
- ✓ Macatella
- ✓ Fideos de Quinua
- ✓ Infusiones Andinas
- ✓ Conservas durazno mitadas
- ✓ Mectar de durazno
- ✓ Harina de kiwicha
- ✓ Harina 7 semillas
- ✓ Harina de Habas
- ✓ Harina de Linaza
- ✓ Harina de Moca
- ✓ Mermelada de Andinas
- ✓ Galletas de quinua
- ✓ Snacks de sachá inchi
- ✓ Barras energéticas
- ✓ Chia

LA TIENDECITA ANDINA

CONOCE DONDE ENCONTRARLAS