

Gastronomía de autor con uso de *Tagetes elliptica* “maría sacha” y *Juglans neotropica* “nogal” como especias locales para diversificar la oferta turística de la ciudad de Chachapoyas, 2016.

Author gastronomy with use of tunas *Tagetes elliptica* “maria sacha” and *Juglans neotropica* “walnut” as local spices to diversify the tourist offer of the city of Chachapoyas, 2016.

Ricardo Rafael Alva Cruz¹, Cynthia Medallith Díaz Plasencia, Jooisi Juudid Rodriguez Chavez, Melvy Gómez Montalbán, Zoila Katina Vilela Córdova.

RESUMEN

La presente investigación tuvo por objetivo general crear gastronomía de autor con uso de especias locales para promover la diversificación competitiva de la oferta turística del destino Amazonas – 2016. Para la investigación se hizo uso del método deductivo e inductivo que sirvió para acopio de información secundaria como referencias bibliográficas para los antecedentes y base teórica, y el método descriptivo utilizado en la etapa de campo del proyecto. El tipo de estudio fue descriptiva, la población de estudio fueron 122 establecimientos de restaurantes de la ciudad de Chachapoyas, para establecer la muestra se aplicó el muestreo aleatorio simple, teniendo como resultado a 45 establecimientos de restaurantes. Para la recolección de datos se utilizaron técnicas como el de la encuesta, entrevista y fichaje bibliográfico, y se utilizaron como instrumentos a sus respectivos formatos. Como resultado se obtuvo que el 68% de profesionales gastronómicos ofertan gastronomía típica y un 32% gastronomía innovadora, considerando a la gastronomía de autor como una nueva alternativa. Se concluye que la *Tagetes elliptica* “maría sacha” y *Juglans neotropica* “nogal” tienen características en sabor y aroma apropiados para elaborar gastronomía de autor y de las cuales se elaboraron productos gastronómicos como el ceviche de nogal, salsa chacha, huevos gelificados al nogal y el jamón de autor.

Palabras clave: Gastronomía de autor, *Juglans neotropica*, oferta turística, *Tagetes elliptica*.

ABSTRACT

The present research had as general objective to create author's gastronomy with the use of local spaces to promote the competitive diversification of the tourist supply of the destination Amazonas - 2016. For the investigation was made use of the deductive and inductive method that served for the collection of secondary information as Bibliographical references for the background and theoretical basis, and the descriptive method used in the field stage of the project. The type of study was descriptive, the study population were 122 restaurant establishments in the city of Chachapoyas, to establish the sample was applied simple random sampling, resulting in 45 restaurants establishments. For data collection, techniques such as the survey, interview and bibliographical recording were used and used as instruments to their respective formats. As a result it was obtained that 68% of gastronomic professionals offer typical gastronomy and 32% innovative gastronomy, considering the gastronomy of author as a new alternative. It is concluded that the native tuna "maría sacha" and *Juglans elliptica* "walnut" have characteristics in flavor and aroma suitable for elaborating author's gastronomy and from which gastronomic products such as walnut ceviche, chacha sauce, Ham of author.

Keywords: Author's cuisine, Junglan regia, tourist offer, native tajetes

¹ Licenciado en Turismo. Docente Asociado de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas; Magister en Ciencias: Valoración Económica, Ambiental y Manejo de Recursos Naturales por la Universidad Nacional de Trujillo. Correo electrónico: rafatur18@hotmail.com

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía de autor es una nueva forma de innovar y presentar productos gastronómicos teniendo en cuenta las características, tendencias e influencias de quienes las crea para formar parte de un servicio de alimentación. Este tipo de gastronomía hace uso de insumos que por sus características pueden generar resultados gastronómicos con características organolépticas que actúan como elementos motivacionales para los consumidores. (López J. 2008)

Tuvo en cuenta los insumos que se producen en la Región Amazonas y que su uso puede generar un dinamismo que contribuya en beneficios económicos y sociales a los involucrados en su cadena productiva se ha decidido generar una Gastronomía de Autor con dos especies que son: *Tagetes elliptica* “maría sacha” Y *Juglans neotropica* “nogal”; con los que se busca elaborar una propuesta gastronómica innovadora para ser comercializada como parte del producto turístico. Para entender o entendiendo la necesidad de comercialización; esta se debe plantear bajo el respaldo de la teoría de mercado que se sustenta bajo los componentes de la oferta y la demanda.

Con la investigación se busca diversificar la oferta gastronómica bajo un enfoque vanguardista con el uso de insumos locales y esto tendrá como efecto natural que se produzca la revaloración de insumos, permitiendo que se genere un nuevo conocimiento sobre aplicación de técnicas Gastronómicas en insumos como: *Tagetes elliptica* “maría sacha” Y *Juglans neotropica* “nogal”. La investigación ha buscado que esta propuesta sea aplicable y forme parte de la línea de productos en empresas que brindan el servicio de alimentación generándose así un enfoque práctico. (Pérez, M. 2004).

II. MATERIAL Y MÉTODOS

La investigación fue de carácter descriptivo prospectivo en donde se consideró como variable dependiente a la diversidad de la oferta turística y variable independiente gastronomía de autor. La población fueron los prestadores de servicios del destino de Amazonas (según el registro de Dircetur) de la ciudad de Chachapoyas

Bajo el enfoque del método científico y según las necesidades y lo requerido para la investigación se aplicaron los siguientes métodos:

Los métodos deductivo e inductivo, estos métodos fueron utilizados en el acopio de información secundaria como referencias bibliográficas sobre gastronomía de autor para los antecedentes y base

teórica; así mismo se aplicó en el proceso de contratación de hipótesis y la articulación del informe.

El método descriptivo se utilizó en la etapa de campo del proyecto, en la consulta a los especialistas gastronómicos de la ciudad de Chachapoyas sobre gastronomía de autor y para ello se requirió de técnicas la observación directa e indirecta, la encuesta y entrevista que permitieron el acopio de información primaria. También fue aplicado para describir las recetas creadas como parte de la investigación, utilizando como instrumentos fichas de registro.

III. RESULTADOS

Datos generales de la *Tagetes elliptica* “maría sacha” Y *Juglans neotropica* “nogal”

Tabla N° 01: Taxonomía de *Tagetes elliptica*

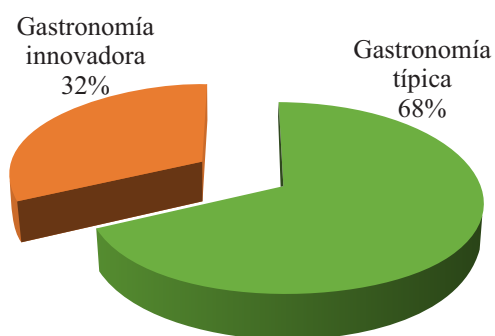
TAGETES ELLIPTICA	
Nombre común	Maria sacha
Familia	Asteraceae
Especia	T. minuta
Clase	Magnoliopsida
Reino	Plantae
Orden	Asterales
Tribu	Tageteae

Tabla N° 02: Taxonomía de *Juglans neotropica*

JUGLANS NEOTROPICA	
Nombre común	Nogal
Familia	Juglandaceae
Especie	<i>Juglans neotropica</i>
Clase	Magnoliopsida
Reino	Plantae
Orden	Fagales
Tribu	Juglandae

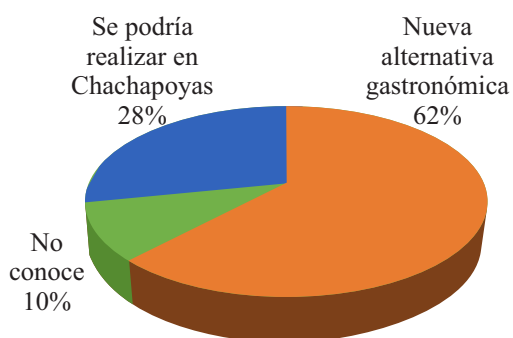
Resultados de encuesta a profesionales de gastronomía en Chachapoyas.

Figura N° 01: Tipo de producto que oferta



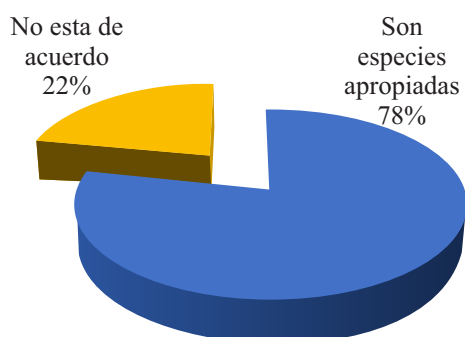
Según el producto que se oferta, el 68% es gastronomía típica y el 32% es gastronomía innovadora.

Figura N° 02: Opinión sobre gastronomía de autor



A distribución sobre opinión de gastronomía de autor es: 62% nueva alternativa gastronómica, 28% se podría realizar en Chachapoyas y 10% no conoce.

Figura N° 03: Opinión sobre la maría sacha y el nogal para realizar gastronomía de autor



La distribución de la opinión sobre la María Sacha y el nogal para realizar gastronomía de autor es la siguiente: son especies apropiadas 78%, no está de acuerdo 22%.

Resultados de la gastronomía de autor con Tagetes elliptica (maria sacha) y Juglans neotropica (nogal)

NOMBRE: CEVICHE DE NOGAL	
Tipo: Entrada	Método de cocción: Cítricos
Insumos	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> - 100 g. de shipasmute. - 100 g. nogal picado. - 40 g. de cebolla. - Jugo de limón. - ½ onzas de leche. - 2 ajís mishme. - 5 g. de maria sacha. - Sal, pimienta, ajo molido al gusto. 	<ul style="list-style-type: none"> - En un recipiente colocar el shipasmute junto al nogal y la cebolla picada. - En una licuadora preparar la salsa agregando el jugo de limón, cebolla picada, ajo, pimienta, sal, pulpa de ají mishme, nogal y leche. Licuar por 3 minutos. - Mezclar la salsa con el nogal y el shipasmute.

NOMBRE: SALSA CHACHA	
Tipo: Entrada	Método de cocción: A fuego (Salteado) y emulsión
Insumos	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> - 20 g. de hojas de maria sacha. - 50 g. de nogal. - 20 g. de cebolla. - 30 g. de pulpa de ají escabeche. - 4 onzas de leche - 50 ml de aceite. - Ajo, pimienta, sal al justo. - Papa sancochada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear en una sartén con aceite caliente la cebolla, la maria sacha y el ají escabeche, luego agregar el nogal, retirar y dejar enfriar. - Agregar en un vaso de licuadora los elementos salteados, las 4 onzas de leche, ajo, pimienta, sal al gusto; iniciar el licuado y agregar al hilo los 50 ml de aceite, para dar consistencia se puede agregar una rodaja de papa sancochada. - En el sartén donde se salteo los insumos se agrega la papa machacada y luego la salsa licuada hasta que se mezclen los componentes, luego se sirve

NOMBRE: HUEVOS GELIFICADOS AL NOGAL	
Tipo: Entrada	Método de cocción: Gelificado y fuego: ebullición.
Insumos	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> - 4 huevos. - 4 g. de gelfix. - 20 g. de nogal molido. - Sal, pimienta al gusto. - 2 onzas de salsa chacha 	<ul style="list-style-type: none"> - Hacer un pequeño orificios en la parte superior del huevo para extraer la clara y la yema en un bool. - Agregar los 4 g. de gelfix, nogal y sal, pimienta al gusto; emulsionar con un tenedor para romper las moléculas. Rellenar los cascarones con la mezcla. - Cubrir los orificios con cinta adhesiva y someter a cocción por ebullición durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar y luego refrigerar durante una hora. - Para servir, separar la cocción del cascaron y esta puede ser bañada con la salsa chacha.

NOMBRE: JAMÓN DE AUTOR CON ENCURTIDO DE MARIA SACHA	
Tipo: Fondo	Método de cocción: Fuego: ebullición, y maceración.
Insumos	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> - 500 g. de filete de brazo de cerdo. - 15 onzas de maria sacha licuada. - 1 cucharada de comino. - 1 cucharada de pimienta. - 1 onza de vinagre. - 2 cucharadas de ajo. - Sal al gusto. - Hilo de cocina. - 1 zanahoria. - 1 cebolla. - 1 tallo de poro. - Ramas de maria sacha. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el filete de cerdo con los ingredientes, luego prensar, enrollar y amarrar con el hilo de cocina. Dejar refrigerar por 12 horas. - En una olla, agregar ½ litro de agua, 1 zanahoria, 1 cebolla, 1 tallo de poro, ramas de maria sacha, sal y pimienta al gusto. Luego introducir el jamón a la olla y dejar hervir por 180 minutos a fuego medio. Retirar y dejar enfriar - Refrigerar en un tiempo mínimo de 12 horas, luego cortar en rodajes y servir.

IV. DISCUSIÓN

La gastronomía de autor es una alternativa de producción gastronómica, con lineamientos de creatividad, innovación y enfoques de acuerdo al chef o cocinero al que pertenece su autoría. (Díaz, C. 2003)

En este caso la investigación planteó este tipo de gastronomía enfocada en dos especies que son: *Tagetes elliptica* “maria sacha” y *Juglans neotropica* “nogal”, considero los productos locales de región Amazonas y con los que es posible la elaboración de gastronomía bajo estándares y enfoques que les permitió incluirse en la hoy denominada gastronomía gourmet, formado parte de la oferta turística de la ciudad de Chachapoyas

En el cumplimiento del objetivo se buscó identificar las propiedades de las dos especias materia de estudio, se ha elaborado un informe de taxonomía de cada una de ellas y que ha permitido identificarlas como especias con las que se puede elaborar salsas, servir como base para condimentación y otros productos gastronómicos de acuerdo a la orientación del autor con técnicas como la gelificación, cocción por cítricos y ebullición.

Los especialistas utilizan este tipo de especias en la actualidad en la ciudad de Chachapoyas tanto en gastronomía innovadora como en gastronomía típica, pero no han sido aún trabajadas en gastronomía de autor, a pesar que un 78% de especialistas consideran que estos productos por su aroma, textura y sabor son especies apropiadas para poder elaborar gastronomía de autor.

Como piloto para poder demostrar que es posible la gastronomía de autor en base a *Tagetes elliptica* “maria sacha” y *Juglans neotropica* “nogal” se ha elaborado 4 productos gastronómicos bajo los criterios que exige este enfoque. Los productos son: Ceviche de nogal, salsa chacha, huevos gelificados al nogal y el jamón de autor con encurtido de maria sacha. Estos al ser diseñados por el autor tenían que cumplir con los siguientes criterios: fácil elaboración, insumos accesibles, tener buena presencia como sabor, buen aroma y ser presentados bajo los lineamientos gourmet y minimalista.

Las características que se mencionaron en el párrafo anterior, hacen posible que estos productos gastronómicos sean ser de interés de los restaurantes para incluirlos en su línea de producto y con ello se podrá ampliar la oferta turística del servicio de alimentación de la ciudad de Chachapoyas.

V. CONCLUSIONES

1. Tagetes elíptica “maria sachá” y Juglans neotrópica “nogal”, por sus características, sabor y aroma en la actualidad son utilizadas por los especialistas gastronómicos de la ciudad de Chachapoyas en gastronomía innovadora y gastronomía tradicional, siendo consideradas especies adecuadas para la elaboración de gastronomía de autor.
2. Con la elaboración de 4 productos gastronómicos que son: Ceviche de nogal, salsa chacha, huevos gelificados al nogal y el jamón de autor con encurtido de maria sachá, queda demostrado de que es posible la elaboración de gastronomía de autor con la Tagetes elíptica “maria sachá” y Juglans neotrópica “nogal”.
3. La gastronomía de autor presentada tiene como características: Fácil elaboración, insumos accesibles, tener buena presencia como sabor, buen aroma y ser presentados bajo los lineamientos gourmet y minimalista con la finalidad de ser aceptación en restaurantes de la ciudad de Chachapoyas para considerarlos dentro de sus líneas de productos.

VI. REFERENCIAS

- Díaz, C. (2003). *Tipos de la gastronomía*. España : Trillas
- López, J. (2008). *Investigación gastronómica para eventos, tutemawi*. Chile.
- Pérez, M. (2004). *La revolución gastronómica Peruana*. Madrid : Síntesis.