

Lo presentaron Juan Carr, Gustavo Grobocopatel, la jujeña Magui Choque Vilca y el cineasta Juan Pablo Domenech, en un acto muy emotivo de Caminos y Sabores.

Algunas veces, no hace falta trasladarse cientos o miles de kilómetros para recorrer las geografías más inhóspitas y puras de nuestra Argentina. La solidaridad y la emoción pueden acortar las distancias. Así ocurrió hoy, en la Plaza del Encuentro de Caminos y Sabores, cuando Juan Carr, Gustavo Grobocopatel, Magui Choque Vilca y Juan Pablo Domenech presentaron el proyecto Mundo Invisible, que actualmente se desarrolla en la Quebrada de Humahuaca y tiene por objetivo revalorizar la cocina regional y la cultura alimentaria autóctona.

El primero en pronunciarse fue Gustavo Grobocopatel, quien aseguró que “el proyecto no tiene techo y es una pequeña muestra de lo que pasa en el interior profundo de la Argentina”. El empresario agroalimentario remarcó la importancia de “crear a través de la cultura y darle sentido a los alimentos autóctonos”. “Detrás de esos sabores están los productos originarios y genuinos que Argentina puede ofrecer al mundo. Cultura envasada en alimentos”, resumió.

Luego, con la tranquilidad y firmeza de la quebrada, Magdalena Choque Vilca, nacida en La Quiaca, criada en Tilcara y con estudios en San Salvador de Jujuy, le contó a todo el auditorio de la Plaza que quedándose en su pueblo, en su lugar, “puedo ser exitosa y puedo devolverle a mi tierra lo que le hace falta”. Y vaya si lo hizo: su mano y la de muchas unidas dieron vida a una Escuela de Cocina Regional en Tumbaya, Jujuy, única en Latinoamérica. Cien alumnos estudian hoy la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria. En la escuela están creando los recursos humanos: hijos de agricultores, artesanos, cocineros de escuelas y albañiles se forman allí. Trabajan con cultivos autóctonos de la Quebrada de Humahuaca, declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad. papa, quinoa, maíz, coca, carnavales, Semana Santa... son marcas de la identidad jujeña.

Juan Carr, quien acompañó el discurso de la jujeña en silencio, contempló el momento de emoción de Magui, y de todos, al recordar a los hermanos de su tierra jujeña que “están en la ciudad y no la pasan bien”. “Hay lugar para todos”, parecen decir sus lágrimas. Cuando le toca la palabra, Carr asegura: “Es una ingeniera que viene de la profundidad de nuestra tierra. Es una explosión de amor y de cultura. Vive el día a día con la gente, busca en el pasado los nutrientes, los sabores de la tierra. Lo que ella hace es una apuesta a la educación y a la cultura conmovedora”.

El cierre emotivo lo dio un video a cargo de Juan Pablo Domenech, con testimonios de los protagonistas en medio del escenario mágico de la tierra jujeña, con sus paisajes únicos y su gente generosa. Los alumnos de la escuela de cocina convidaron para que los visitantes prueben sus delicias, hechas con los productos autóctonos de la quebrada. Sonrientes, conversaron y compartieron su experiencia.