



# Aplicaciones de frutos autóctonos en la gastronomía

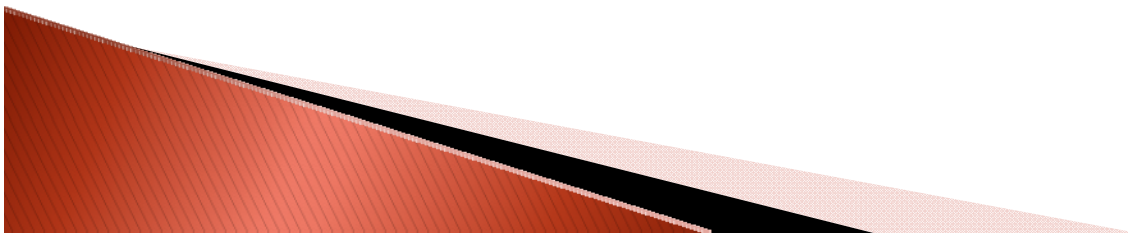
Chef Mario Del Bó

Universitario Gastronómico de Punta del Este

(Habilitación en Trámite ante el MEC expediente número 2009/7291)

# El consumo de frutos autóctonos

- ▶ Actualmente está bastante limitado, aunque hay algunos frutos como la guayaba, el butiá y la pitanga, entre otros, que no dejaron nunca de usarse.



- ▶ Los principales usos de las frutas históricamente estaban asociados a bebidas alcohólicas de alta graduación (caña con butiá, caña con pitanga, etc.) y a la producción casera de dulces y mermeladas.



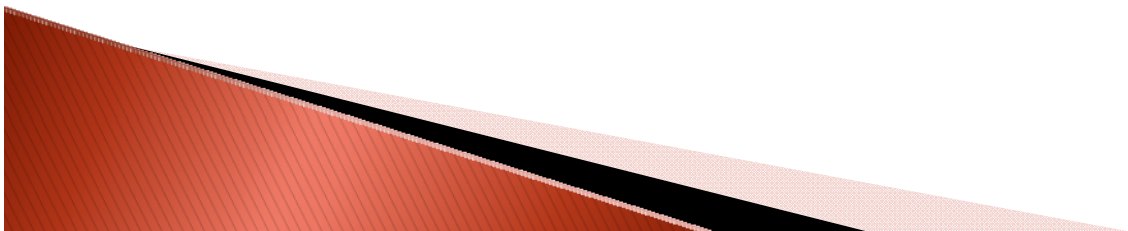
- ▶ En los últimos años se vio el desarrollo de nuevos productos envasados, como mermeladas, chutneys, licores, etc.



# Proyecto de Investigación en UG

Se propone desde un equipo multidisciplinario que incluye agrónomo, antropólogo, ingeniero químico, chef y periodistas:

- ▶ Potenciar el trabajo de mejoramiento genético e intentar pequeños emprendimientos productivos
- ▶ Complementar el rescate genético que se está realizando con un rescate cultural que tiene que ver con las recetas que usa la población rural que actualmente consume frutas nativas y otros elementos del contexto antropológico y testimonial de dicha población rural.
- ▶ Potenciar las posibilidades culinarias de estas frutas, tanto a través de las recetas ya existentes como a través de la exploración de nuevas combinaciones de estas frutas con los demás componentes de la cocina criolla.
- ▶ Explorar e intentar llevar a la práctica las posibilidades comerciales que tienen los productos elaborados con frutas nativas (dulces, jaleas, bebidas, etc) tanto en el mercado interno como en la exportación.



- ▶ **Productos a obtener**
- ▶ 1) Plantaciones de frutales nativos que tendrán un fin comercial a pequeña escala y un fin de testeo de los materiales en conjunto con la Facultad de Agronomía
- ▶ 2) La primera recopilación exhaustiva de recetas criollas, centralmente realizadas a partir de estas frutas. La tarea de “rescate de recetas” ha sido considerada urgente por las investigadoras de la Facultad de Agronomía durante la recolección de materiales en contacto con la población rural
- ▶ 3) Un audiovisual sobre la cocina con frutos autóctonos en el ámbito rural uruguayo.
- ▶ 4) Un diagnóstico claro sobre los desafíos pendientes para que frutas pasen a formar parte de la oferta estable de la dieta de los uruguayos y potencialmente sean exportados para mercados de escaso volumen y alto valor agregado.



# El uso de los frutos autóctonos en gastronomía

## ▶ Usos tradicionales:

- Dulces y mermeladas
- Aromatización de bebidas destiladas (caña, grappa)
- Consumo directo (fruta fresca)

## ▶ Otros usos posibles

- Helados (caseros e industriales)
- Condimentos (anacahuita, molle ceniciento o carobá)
- Alta gastronomía: incorporación de uso en cocina, pastelería y panadería

