

El sur cocina grandes historias

Sabores de Cañete

Por décimo año, el Instituto Condoray celebró su concurso de cocina. En sus cinco categorías, mujeres emprendedoras demostraron su sazón.

CATHERINE CONTRERAS

María Borjas Padilla es de San Vicente, tiene 82 años y prepara un frejol colado que es de campeonato. Fueron sus tías quienes le enseñaron la receta que está hecha a base de frejol camanejo y mucha paciencia: remojar los granos, pelarlos uno por uno, sancochar, moler y luego cocinar la preparación, moviendo sin parar, durante tres horas, hasta que tome punto. Ya no lo hace en paila de cobre, porque se le gastó.

La repostera cañetana prepara su 'colao' hace más de 45 años y lo vende en Condoray, el instituto que esta semana celebró el décimo aniversario de su concurso Sabores de Cañete.

A María nunca se le ocu-

rió concursar, pero este año la convencieron. Compitió y ganó. Orgullosa, vestida de blanco y caminando sin apuro, la cocinera se acercó a recibir el primer premio en la categoría Los Mejores Dulces de Siempre.

María se fue con una gran sonrisa y una cocina a gas, mientras escuchaba los aplausos a su emprendimiento, en aquel centro de enseñanza que en 1963 abrió sus puertas para apoyar a mujeres trabajadoras como ella, que encontraron en la cocina el camino del desarrollo personal.

—Semillero culinario—

Con tan solo 8 años Alejandra Pisconte Manco se metió al bolsillo al jurado de la categoría Mejor Fileteador del concurso de Condoray. La pequeña no concursó, pero hizo una demostración fuera



Alejandra Pisconte Manco se lució y demostró ser la fileteadora de pejerrey más joven de Cañete.



El equipo del ISIL ganó en la categoría más importante, Mejor Plato de Fondo y Postre Creativo, con dos recetas a base de camote.

GERMÁN FALCÓN / CONDORAY

de competencia.

Que no quepa duda de que Alejandra aprendió de la mejor: su madre Hellen Manco Ciriaco, ama de casa que llegó de Cerro Azul, se coronó tricampeona al ganar el primer lugar en su categoría. Estavez no solo limpió y cortó una veintena de pejerreyes en solo 5 minutos, también preparó un sabroso tiradito, que el jurado valoró con la más alta nota.

—Camote cañetano—

Este año el insumo destacado fue el camote, y por ello se reconoció el emprendimiento de Ranulfo Fernández Huamán. El agricultor de la zona de Chilcal apoya desde el 2014 un proyecto de investigación del INIA, para la difusión de nuevos clones de este tubérculo que es protagonista de la cocina local.

El camote cañetano se lució en una causa frita rellena de chalaca de camarón, presentada por el equipo del Instituto San Ignacio de Loyola, que se llevó el primer lugar del Premio Teresa Izquierdo, otorgado al mejor plato de fondo con camote y postre creativo.

Sabores de Cañete también entregó el premio al mejor postre de plátano a Allison Yactayo, del I.E.P. GEUNI de San Vicente. Además, esta décima edición incluyó una demostración de los platos ganadores de años anteriores. Cada equipo convocado preparó sus recetas premiadas, confirmando que el buen sabor sigue brillando en sus fogones.

Cocineros de apoyo

— En Sabores de Cañete participaron 75 personas. El jurado estuvo integrado por Elena Santos, Jairo Félix, Mitsuharu Tsumura, Lucho Cordero, Héctor Solís y James Berckemeyer, entre otros.

El mejor frejol colado de Cañete se vende en Condoray y lo hace María Borjas Padilla.