Unas papas fritas bien Gauchitas

*Con su receta original y casera, tratando de diferenciarse de los snacks industriales, la marca originaria de Balcarce hizo su presentación en la nueva edición de Caminos y Sabores.*

En general se las asocia a la comida chatarra y poco saludable, pero también son muy ricas, tentadoras y completamente adictivas. Las papas fritas son uno de los snacks preferidos por chicos y grandes. Y para poder comer sin culpa, quizás haya una solución: se trata de Gauchitas, una incipiente empresa que participa con sus productos en la 12º edición de Caminos y Sabores.

Son deliciosas, sin embargo aún es difícil encontrarlas en kioscos y góndolas. La empresa, que lleva menos de un año en el mercado, pretende distinguirse a partir de una elaboración de calidad. Y revelan algunos de los secretos para obtener un producto tan crocante y sabroso.

En primer lugar está la materia prima, en este caso, la papa. Y desde Gauchitas se jactan de haberse instalado en la zona de Balcarce, a pocos kilómetros de Mar del Plata. La fertilidad del suelo y las condiciones climáticas del sudeste de la provincia de Buenos Aires, transforman a la zona en un lugar ideal para el cultivo del tubérculo. De esta manera, se aseguran la calidad del producto desde el inicio.

Otra de sus ventajas competitivas son las escamas de sal obtenidas directamente de la costa patagónica y que aseguran es la mejor alternativa a la hora de resaltar el sabor e intensidad de las papas fritas. Y para cuidar de la salud y el bienestar de los consumidores, revelan que sólo utilizan aceite de girasol alto oleico, libre de colesterol y que no contiene ningún tipo de ácidos grasos trans.

Pero la calidad del aceite no alcanza y por eso en Gauchitas controlan continuamente la oxidación en el momento de freír las papas para saber el momento exacto de sustitución. Además la cocción se hace en pequeñas cantidades, revolviéndolas continuamente bajo la atención del maestro fritero, y siguiendo una curva específica de temperaturas muy diferente al proceso industrial. Otra de las curiosidades es que las papas conservan su piel, ya que ahí es donde se encuentran la mayor cantidad de nutrientes, y son cortadas un poco más gruesas para dejarles su almidón superficial.

La firma, que cuenta con el apoyo y colaboración del INTA, busca posicionarse como un referente gourmet en el mercado de los snacks. Y está convencida que Caminos y Sabores, la feria que celebra lo más rico de nuestra cultura e identidad, es la vidriera ideal para volver a la marca más conocida y generar nuevas oportunidades de negocios.