**Cocina quechua con sahumada incluida**

*Caminos y Sabores recibirá, en el marco del cuarto encuentro de Cocinas Étnicas, a la cocinera boliviana Sacha Sawila, quien además de sus recetas ancestrales encabezará una ceremonia de agradecimiento a la Pachamama en el escenario principal.*

Con sus miles de años a cuestas, la cultura quechua tiene múltiples y ricas manifestaciones, pero uno de sus más grandes legados es su comida. La quinua, el amaranto, el chuño, la carne de llama, el maíz, el ají, la coca o las variadas clases de papa son solo algunas de las expresiones de su gran amplitud gastronómica. Y una de sus grandes difusoras es la chef Sacha Sawila, que arribará a la nueva edición de Caminos y Sabores con las recetas de sus antepasados y todos los secretos que encierra la gastronomía andina.

“Generación tras generación recibí de mis mayores conocimientos a través de la trasmisión oral y de la práctica. Y hoy tengo la posibilidad de mostrar el arte culinario de la cultura quechua, que son mis raíces ancestrales y milenarias”, comenta la cocinera de la comunidad de Calcha, Bolivia, quien se hará presente en la feria en el marco del “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, que se desarrollará dentro de la feria, del 6 al 9 de julio en La Rural.

Bajo el nombre de “Sabores Ancestrales y Cosmovisión Andina”, la clase magistral de Sacha Sawila tendrá lugar el sábado a las 19:45 en la Cocina del Encuentro. Más allá de los platos que presentará, se trata de una experiencia única en la que plantea adentrar al público en la relación del ser humano (“runa”) con todo lo que le rodea en forma material e inmaterial, a partir del origen y durante la evolución de todo. “Además de enseñar a cocinar alimentos y embellecer la mesa, me gusta transmitir la espiritualidad de mi pueblo”, agrega.

En cuanto a las recetas que desplegará sobre la mesa, la propuesta que llevará Sacha Sawila estará centrada principalmente en la elaboración de pizzas en base a un elemento esencial dentro de la cultura quechua, y que actualmente va ganando cada vez más adeptos por su alto contenido nutricional: la quinua. “Mi intención es que aprendan a preparar comidas gustosas, pero también saludables y de gran valor nutritivo”, revela la cocinera, que llevará varias combinaciones: pan de pizza de quinua y centeno con cebolla de verdeo y ajo; pizza de quinua blanca con ahogado de ají panca y muzzarela; y pizza de quinua negra con salsa criolla y papas y hierbas andinas.

Pero además, la cocinera también planea subirse al escenario principal de la Plaza del Sabor para encabezar un agradecimiento a la Pachamama por los alimentos y realizar un “sahumado”. Se trata de una ceremonia ancestral que tendrá lugar el viernes al mediodía y que tiene como objetivo “armonizar y limpiar con una serie de plantas sagradas para lograr una reconexión mental y emocional entre el hombre, el cosmos y la naturaleza”, comenta. El rito, llevado a cabo por un amauta (sabio mayor), estará acompañado también por música de sikuris (un tradicional instrumento de vientos) y cantos ceremoniales en quechua, aymara y castellano.

Con esta serie de actividades, los pueblos originarios buscarán difundir y transmitir su gastronomía y cosmovisión, que realza entre otras cosas el respeto a la naturaleza y el cuidado al medio ambiente. Valores que son compartidos también por Caminos y Sabores, que de esta manera vuelve a posicionarse una vez más como una feria que pone en valor la diversidad cultural y las ricas tradiciones de nuestra tierra.