

Guardianas del Iberá: desde la cocina de sus casas mantienen viva la cultura de un pueblo

Con sus manos, preservan recetas transmitidas de generación en generación. Una chef rescató su trabajo y el de los productores correntinos en un proyecto premiado. Sus historias.

Por Adriana Sagasti (Clarín)

Los Esteros del Iberá, en Corrientes, son uno de los lugares más impresionantes de la Argentina, injustamente marginados de las postales de turismo por otros destinos imponentes como las Cataratas del Iguazú o el Glaciar Perito Moreno. Son **12.000 km2 de bañados** que se formaron por una desviación del cauce del río Paraná. Dicen que sólo se entiende bien cómo es si se ve desde el aire. Los esteros son “**colchones**” de tierra y **vegetación que flotan**, como un iceberg, sobre el agua. En las lagunas abundan **las palometas y los yacarés**, que también se acercan, aquí a las lanchas, y se mantienen imperturbables mientras los turistas no paran de sacarles fotos.

Paraje Uguay es uno de los poblados de los esteros. Un puñado de casas, camino adentro desde la ruta provincial 40. A unos seis kilómetros de allí se encuentra la estancia **Rincón del Socorro**. A fines de la década del 90, **el magnate estadounidense Douglas Tompkins** se enamoró de esa tierra y compró más de 160.000 hectáreas para desarrollar **un ambicioso proyecto de conservación**. Unas 30.000 están en Socorro, una antigua estancia ganadera que era de los Blaquier. El filántropo se instaló allí con su mujer, Kristine, y reddecoraron el casco de 1896, donde funciona **la hostería**

Rincón del Socorro.



Un yacaré en la laguna Iberá. / GABRIEL PECOT

Tompkins murió en un accidente en Chile hace tres años. Pero su legado vive aquí, debajo de los lapachos y los árboles frutales. Todos los que trabajan en Rincón del Socorro, desde Daniela, la gerente, hasta Alba, la señora que mantiene impecables las habitaciones, pasando por Alejandro, el jardinero que cuida la huerta, **son militantes**. Recuerdan con cariño a Doug, como le dicen todos, y sienten que esto es propio: que ellos son una partecita en un **ecosistema perfecto**.



Mirá también: Del gran parque nacional al sueño de recuperar al yagareté

Hace dos años, los responsables de la hostería convocaron a Patricia Courtois (55), ex chef de la Cancillería y experta en cocina francesa, para renovar la carta de su restaurante. Lo que hizo Courtois fue “volver a los orígenes”. Investigó sobre el lugar, habló con los productores y, muy especialmente, aprendió las recetas locales de las cocineras, como ellas las cocinan en sus propias casas. Todo esto lo tradujo en su menú, un proyecto que **recientemente ganó un concurso nacional, elegido por un jurado con los máximos referentes de la gastronomía argentina, como el chef Mauro Colagreco y Andrés Rosberg, presidente de la Asociación Internacional de Sommeliers.**



Patricia Courtois, en la cocina de Rincón del Socorro. Para hacer su carta estuvo tres meses investigando en el terreno. / GABRIEL PECOT

□El símbolo de ese premio es **un chipa so'o**, uno de los platos más típicos de la cocina del Iberá, una especie de empanada rellena de carne que las mujeres les preparaban a sus esposos para que almorzaran durante el día de trabajo, y que se comía “a la temperatura del apero” que la conservaba hasta el mediodía, cuenta la chef Patricia Courtois (55). Ella creó **una versión gourmet de la receta tradicional**, con ojo de bife marinado por seis horas en yerba mate dentro de una masa de harina de maíz, que sirve junto con limoncitos en conserva y pickles de mamón, una fruta que se usa habitualmente en dulces y en almíbar.

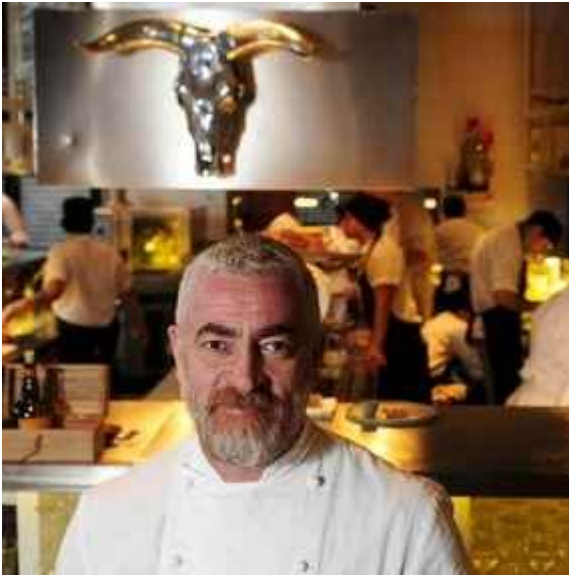


El chipa so'ó de Courtois, una versión gourmet de la receta tradicional. / GABRIEL PECOT

El viaje al origen

La harina de maíz del chipa so'ó se produce en Saladas, un municipio de menos de 20.000 habitantes. En una de las calles que sale de la ruta hacia el centro, dos nenes de unos ocho años van en bicicleta. Se dan vuelta y miran la camioneta 4x4 que entra en el pueblo. **“Tienen una gomera, están cazando pajaritos”**, nos hace ver Hada Irastorza (44), guía en este recorrido de oeste a este que arrancó en Corrientes capital y acá nos tiene en la primera parada, a unos 100 kilómetros. Hada es la coordinadora del Programa Desarrollo Local en Iberá de Conservation Land Trust (CLT), la fundación que sigue la misión de Tompkins. Lleva una boina tejida por una artesana local y una camisa blanca estampada de pequeños yaguetés azules: **una declaración de principios**. Nació en Cruzú Cuatiá, estudió bellas artes, y terminó cautivada por la conservación. Su tarea es apoyar a los integrantes de las decenas de comunidades que viven alrededor de los esteros y a las que

están más allá, pero igual se vinculan social y económicamente con el humedal.



Mirá también: Alex Atala, uno de los mejores chefs del mundo: “El acto de comer también es ambiental”

Es el caso de Gervasio Acevedo (59), a quien llegamos a ver esta mañana agradable. Gervasio vive en Colonia Sargento Cabral, un poblado que homenajea a la máxima figura de estas tierras, el “soldado heroico”. Las calles ahora son de tierra, y las casitas están espaciadas, salpicadas por plantaciones de maíz y de sandías. Su establecimiento se llama **El Milagro**. “El milagro es que hayamos vuelto”, dice Gervasio. **Su historia es la de miles de correntinos: por la falta de trabajo, se fue joven a Buenos Aires.** “Pero siempre añoré Corrientes. Escuchaba chamamé... nunca me fui”, asegura. Abre la tranquera y aparecen las gallinas. Y los perros. Ambos son parte del paisaje, conviven armónicamente. La huerta también es parte del paisaje: produce para la familia y para vender, en la feria franca de Saladas.



Mirá también: Guardianas del Iberá, cocineras que con sus manos y su historia mantienen vivo el patrimonio cultural de Corrientes

Gervasio vivió 20 años en Buenos Aires. Empezó como lavacopas en Las Cuartetas y llegó a encargado de una confitería en Escobar. Pero sus tres hijos crecieron y con su mujer, Graciela Coronel (58), volvieron. El **payé correntino**, esa nostalgia que, repiten varios, obliga a regresar. En Capital quedó un ritual, el de la vigilia de San Cayetano. “Somos muy creyentes”, remarca. La pareja iba todos los 6 de agosto a hacer la fila. Ahora, se armó **su propia capilla**: la levantó en la entrada de la casa –una tradición muy frecuente en la zona– con un altarcito donde está su santo. “**De Liniers vino con nosotros acá**. Ahora los 7 lo celebramos con los vecinos, almorzamos todos juntos, somos unas 80 personas”, cuenta Graciela.



Gervasio, en el proceso de producción de su harina de maíz. / GABRIEL PECOT

El matrimonio llegó con la idea de “comer más sano” que en la ciudad y se puso a plantar sandías. Pero un ingeniero agrónomo de una asociación de pequeños productores le recomendó a Gervasio el maíz, porque tenía más rinde. Hace siete años plantó dos hectáreas: hoy tiene 20 y es “lo que nos da el mayor ingreso”. Gervasio trabaja, literalmente, **de la mañana a la noche**: “Me levanto a las 4.40, tomo mi mate, disfruto del canto de los pájaros y empiezo el día. Termino a las nueve de la noche. Lo último que hago es cerrar el gallinero”.



Graciela y sus tortas fritas / GABRIEL PECOT

Graciela está ahí, acompañando en el trabajo y manejando la casa. Mientras él cuenta la historia de su familia, sus manos, parsimoniosas, **estiran las tortas fritas**. “Llevan harina, grasa y huevo, y hay que amasar bien”, responde cuando se le pregunta cómo se preparan. Ella las fríe en aceite “para que sean más livianas”. Hay que hacerles un agujerito para que la masa se infle correctamente con el calor del aceite y revela que las más ricas son las de la tanda del medio. “Crecí haciendo esto”, dice, parada junto al fuego que genera la leña en la cocina de El Milagro. A su lado, una bañera remendada contiene unos tomates de la huerta: acá las cosas se usan y reúsan hasta que realmente ya no dan más.



Graciela estira la masa de las tortas fritas en la cocina. / GABRIEL PECOT

La sala donde cocina Graciela es también donde Gervasio produce su harina de maíz. Toda su producción es **agroecológica**, sin ningún tipo de agroquímico (para que se considerara orgánica debería ser certificada como tal). El rinde es menor, pero la calidad es notablemente superior. El maíz se seca en la planta, al sol. El luego muele los granos en una moladora, dos veces, antes de pasarlo por un tamiz. Hace cinco años tiene la máquina: antes molía a mano. “Hace 100 kilos en una hora y media. **Antes me llevaba tres días**”, celebra a la tecnología.



La harina del establecimiento El Milagro: en su producción no se utiliza ningún químico. / GABRIEL PECOT

Ese polvo finísimo, claro, que en nada se parece a la harina de maíz “un minuto” que compramos en el supermercado, es la base del chipa so’o del premio. “Cuando nos enteramos no lo podíamos creer, nuestro producto participando de un certamen de ese nivel... Mi hijo me decía: ‘Viejo, sembraste. Ahora vamos a tener que cosechar’”. **Gervasio habla y los ojos se le llenan instantáneamente de lágrimas.** Cuando lleva su harina a las ferias locales, vuelve con las manos vacías. Sueña con tener un silo, para conservar la producción. A lo mejor, el año que viene, se convence y retribuye la invitación que le hicieron y vuelve por primera vez a Buenos Aires, a presentar su harina en la feria Masticar.

El ratoncito que pica

Cuando a Courtois le propusieron diseñar la carta de la hostería, quiso ir más allá de rehacer un menú. Tuvo claro desde el principio la importancia de involucrarse, y su

trabajo terminó siendo el resultado del conocimiento adquirido del tan mentado *terroir* y sus recursos: “Necesitaban mi experiencia para **juntar eslabones y ser uno más**”.



Courtois con Alejandro, el jardinero que cuida la huerta de Rincón del Socorro. / GABRIEL PECOT

Así conoció a Gervasio. Hada, a quien califica como “un hada madrina”, la llevó a visitarlo a él, a otros productores y a las cocineras y cocineros de la región. A ellos llegó “con la actitud de ver con sorpresa y ojos de niño. Preguntar ‘¿Y esto cómo lo hacen?’, ‘¿Y esto por qué lo hacen así?’. Una señora cortaba apoyando el alimento en una mano y con el cuchillo en la otra... **porque a veces no tenía una tabla para cortar**”, recuerda.

Fueron tres meses en el terreno, “hablando con todo el mundo”. Un día, llegó a la casa de Marcela Acosta (43) en Mburucuyá, la misma donde llegamos justo para la hora del almuerzo. Es una **típica casa correntina**, con las paredes pintadas de verde, y un patio con una galería tan grande como la construcción. La gente acá disfruta del aire libre, come bajo las hojas, en una mesa amplia. Un ternero está atado en la entrada: es cariñoso

como un perro, cuando el visitante se acerca **busca que lo acaricie**. “Es mansito”, anima Rodrigo, hermano mellizo de la dueña de casa. El también vivió en Buenos Aires: fue pizzero en La Continental y ahora va a abrir su propia pizzería a un par de cuadras de donde estamos.



Rodrigo Acosta prepara el chipa mbocá. / GABRIEL PECOT

Rodrigo atiza el fuego donde preparará el chipa mbocá, un chipa que se enrolla sobre un palo de madera y se va cocinando sobre las brasas. “Vino acá Patricia y le explicamos todo”, cuenta. La mesa grande de la galería está llena de bowls y fuentes cargadas de ingredientes. Con los hermanos Acosta están María Rosa Chapo (61), Laureana Pared (59), Romina Esquivel (38) y Gisela Medina (38), también integrantes de la **Red de Cocineros del Iberá**. Esta agrupación surgió impulsada por CLT, la fundación Yetapá (que promueve el ecoturismo) y el programa ProHuerta del INTA, para darle visibilidad a la cocina popular. “La cocina regional es la que se identifica con la región, pero hay una cocina popular que ni en la ciudad de Corrientes conocen”, explica Hada, y ejemplifica: **cocina regional es la sopa paraguaya; cocina**

popular es el anguyá.



Marcela Acosta, amasando los anguyá, una receta de su abuela. / GABRIEL PECOT

¿Y qué es el anguyá? Toma la palabra Marcela: “Mi abuela tenía mandiocas y batatas, pero había **un topo que se las comía**. Y si estaban picadas por el ratoncito, no las podía vender. Entonces le sacó esa parte picada, las hirvió, y las mezcló con almidón, huevos y queso”. Armó unas roscas de masa que se fríen. Los anguyá, como llaman al ratoncito.

“Le quisimos cambiar el nombre y Narda nos dijo que no”, apunta Rodrigo. Narda es Narda Lepes. En un evento gastronómico en la ciudad de Concepción, la cocinera mediática se enteró de que había una fiesta del almidón artesanal y quiso ir. Ahí ella también conoció a los Acosta. En la última Masticar, Rodrigo viajó a Buenos Aires en una camioneta con otros productores y cocineras populares, que **cerraron las clases de cocina de la feria en el escenario principal, cocinando con Narda y Germán Martitegui**.



Mirá también: La historia de la “reina de las papas andinas” que emocionó en el cierre del Woman 20

Marcela trae una bandeja llena de estos **adictivos chipas fritos**, ligeramente dulces. Hay que comerlos así, recién sacados de la sartén, muy esponjosos. Sorprende cómo la masa se infló en pocos minutos: la razón está en el almidón de mandioca, que es un leudante natural.



Los anguyá, una receta que inventó una cocinera local. / GABRIEL PECOT

El trabajo del almidón artesanal es demencial. “Es muy

sacrificado”, reconoce Romina, también presidente de la Asociación de Pequeños Productores de Mburucuyá. “El almidón se cosecha a la mañana bien temprano. Se lava, se raspa la cáscara y se vuelve a lavar, para después rallarla en un rallador con motor eléctrico. Eso se cuele en un lienzo con agua, que cae en una batea. Se vuelve a filtrar y se sigue colando hasta que deja de salir blanca, a las 8, 12 horas. El granulito del almidón decanta por la gravedad y queda una masa (el tatú) que es como un pan de levadura. Se arma en un catre de lona o chapa de zinc y se va desgranando hasta que se seca, lo que demora unos dos o tres días”, describe Francisco “Paco” Orgoñ, técnico territorial de la Secretaría de Agricultura de la Nación, el que se llevó a Rodrigo y compañía en su camioneta a Masticar.



Mirá también: Al cordero patagónico le salió competencia y ya se nota en los platos gourmet

“Tenemos que revalorizar desde la casa, creer que lo tuyo está bueno, que no sólo vale lo de afuera, como nos enseñaron. Decir ‘Che, mirá cómo a Narda Lepas le gusta”. **Hay que volver a amar y contagiar**”, enfatiza Gisela. Ella es quien le enseñó a Patricia la receta del chipa so’o y quien coordina la red de cocineros populares (aunque, en rigor, las cocineras son mayoría, 54 sobre 64 miembros). Estudió gastronomía en el IGA de Formosa, pero no le enseñaron nada de la cocina de su tierra. En eso se formó, al igual que el resto de los

integrantes de la red, en **el intercambio, el escuchar y el ver**. Se consultan, se ayudan, se apoyan. Hacen cursos de capacitación para nutrirse de herramientas. Algunos venden sus alimentos a sus vecinos, como María Rosa, famosa por sus pastelitos rellenos de queso, o como Laureana, portera de la escuela del pueblo y demandada por sus tortas. Otros arman viandas para los turistas que van al parque nacional y dan servicios de catering. Y un proyecto es que, a futuro, también puedan abrir sus casas para recibir a visitantes que quieran tener una experiencia gastronómica especial.

Cuestión de fe

Ya hay posadas que están contratado a estos cocineros, como a Nelson Aguirre (47), que tiene su propio emprendimiento de dulces. Se hizo de noche y él está cocinando en Mboy Cua junto a Norma Vallejas (49) y Evangelina Fernández Luca (64), que vinieron a mostrar algunas de las recetas más típicas de la zona al equipo de **Clarín**. Norma hará chastaca, un revuelto que se servía para el desayuno con huevos y charqui, la carne seca que hasta no hace demasiado tiempo usaban en los campos, antes de la heladera eléctrica. A Evangelina le tocará el kiveve, una especie de guiso de calabaza.



Chastaca, un plato tradicional que lleva charqui, huevos y cebolla. / GABRIEL PECOT

En la moderna cocina de la posada, **Evangelina se ve minúscula**. Tiene puesto un delantal y un pañuelo le cubre prolija la cabeza, sin dejar escapar ni un cabello, que uno imagina canoso, en coincidencia con las arrugas de su rostro. Chiquitita y meticulosa, pela y corta la calabaza con sus dedos delgados y también arrugados, y va contando la historia de ese plato y su propia historia, y **se entienden las marcas del cuerpo**, de los días enteros trabajando al sol, las marcas de la necesidad. Desgranando las palabras a cuentagotas, dirá que “antes” el kiveve era lo que había “para el desayuno” y para después. Ese guiso que se hace con una base de cebolla, calabaza y agua, al que se le agrega harina de maíz y queso (si hay), se revuelve con insistencia hasta que la calabaza se deshace completamente, y queda como **una crema naranja, tersa y sabrosa**. Como en tantas cocinas en el mundo, aquí también **la escasez ha dado lugar a la creatividad**.



Evangelina cortando calabaza en la posada Mboy Cua. Detrás, Norma prepara chastaca. / GABRIEL PECOT

Evangelina trabajaba en un campo, “para que te den la monedita para comprar un paquete de harina”. Los fideos eran “para un cumpleaños” y el café lo tomaban “las personas que tienen plata”. Ahora dice que está mejor, que tiene “un suelto”, un plan social. Evangelina no sabe leer, pero sí hace cuentas con sus manos y, aclara, “entiendo todo” en los programas de la tele. **Ahora tiene una misión: cuidar a la Virgen de la capilla del paraje.** Se lo legó la anterior cuidadora. Cada mañana se levanta a las seis, se prepara sus mates y abre la capilla para los turistas.



Evangelina en su casa, con sus gallinas. / GABRIEL PECOT

Evangelina acepta mostrarnos la capilla. Al día siguiente, ahí, en su pequeña casa de madera, al lado de la iglesia, **es otra**. Cuesta reconocerla. Sigue baja y delgada, pero ya no es esa abuela chiquita: es una mujer plantada, sus largos cabellos negros –las canas son contadas– atados en una cola de caballo. Evangelina ceba sus mates, domina a sus gallinas, muestra la enorme imagen de la Virgen que tiene que cuidar, lavarle la ropa, vestirla. Es una gran responsabilidad: sólo se va de su casa si está su hermano para relevarla, porque la Virgen nunca puede quedarse sola. **¿Qué le pide? Que la cuide para cuidarla.**

□

Todo está en las manos

La religiosidad es parte del paisaje de Iberá. Se la palpa en el auténtico barrio que se armó sobre la ruta nacional 123, donde está el santuario que venera al Gauchito Gil, pero

también en los altares hogareños dedicados a los santos, en la capilla que hay en cada pequeño paraje, en el fervor que la gente profesa a diario. Cirila Esquivel (45) se define creyente. También ella es cocinera popular y une esas dos pasiones: **cuando amasa, reza o canta “canciones de misa”**. La cocinera es famosa por su chipa rosario, otra tradición muy arraigada en la zona. **Cada cuenta del rosario es un chipa**. En las fiestas religiosas, explica Cirila, “los mayordomos o promeseros le hacen una ofrenda a la imagen. Eligen a quien le van a dar su rosario ante la Cruz de los Milagros. El que lo recibe salta de alegría, muchos bailan un chamamé. Después ese chipa se lleva y hay que compartir los pedacitos: lo único que no se comparte es la cruz y el corazón”.



Cirila con uno de sus famosos chipa rosario. / GABRIEL PECOT

Para el mayordomo, aclara Cirila, es importante recibir un

rosario: el año que viene, él tiene que llevar el suyo y repetir el ritual. Ella ha llegado a hacer 32 rosarios, y la gente le asegura que los suyos **no se comparan con nada**. ¿El secreto? Mujer de pocas palabras, contesta mientras cose cada una de las cuentas con hilo y una aguja enorme (es increíble cómo la corteza crocante se perfora sólo en el punto en el que entra la aguja). El almidón que ella misma prepara influye, pero la clave es “la mano con la que amasás. **Amaso con voluntad, con fe**”.

Las manos. Todas las cocineras hablan del valor de las manos. “Las manos de Evangelina son puras –expresa Courtois–. Lo que hace lo aprendió de su carencia de elementos. **Porque ella no es pobre: es riquísima**”. Aprender a partir de las carencias. Cuidarse y cuidar. Y cocinar para hacer feliz al otro, resume Patricia las lecciones que le enseñó Iberá. También concede que esas manos de las mujeres son las que **le dan valor agregado** al trabajo del hombre, cuando ellos son los que se ocupan de extraer de la tierra y producir. Las manos plasman costumbres ancestrales, rituales traducidos en recetas que pasaron de madres a hijas, de generación en generación.



Esta cadena se preserva por la generosidad de sus guardianas. Como Angélica, esa señora que era la única que producía dulce de leche en barra. La vida se le iba, y no quería que se llevara con ella su tesoro. Así que preguntó si alguien quería aprender a hacerlo. “Me regaló su conocimiento”, dirá Valentina Lator (58). Ella ahora hace ese ladrillo que se consigue después de revolver también por horas la leche, con azúcar y bicarbonato, y moldear el dulce en una queserita de madera. Valentina es lo que los manuales de management definirían como **una emprendedora**. Voraz por aprender, no sólo se especializó en el bloque de dulce que hoy es su “caballito de batalla”, sino que también exploró con la carne de búfala para hacer las empanadas que agota en cuanto feria va y se sumó a un curso de capacitación que Patricia les dio a las cocineras de la red para devolverles lo que ellas le habían enseñado. “Nos pidió que lleváramos frutas”, recuerda Valentina. Le llevó el mamón que crece por todas partes. “¿Por qué siempre lo usan en dulce?”, preguntó la chef porteña. Le enseñó a prepararlo en pickles. Eso fue un domingo. El lunes, Valentina estaba haciendo los pickles de mamón, **otro hit inmediato**.



Es que la innovación y la preservación muchas veces van de la mano. El sol se está poniendo en este campo de Caá Catí, donde otro grupo de cocineras cuentan sus historias. Con ellas está el dueño de casa, Emilio Esquivel. **El es también un guardián:** uno de los pocos productores que quedan de miel de caña, un producto anterior en el proceso productivo al azúcar mascabo, que se utiliza como endulzante o para preparar “una hermosa bebida con hielo y agua”. El mismo estuvo seis meses construyendo el trapiche de madera con el que extrae el líquido que luego espesa durante horas parado junto a un caldero enorme sobre la leña encendida. “Los viejos iban falleciendo y los jóvenes no lo querían hacer”, admite sobre este trabajo. Hace 15 años se consiguió una olla de bronce, también actualizó el trapiche. Pero la técnica siguen siendo **ocho horas al lado del fuego**. “Hay que estar con este calor”, concede. Pero lo va a seguir haciendo “hasta donde pueda”.



La producción de la miel de caña de azúcar, en el campo de Emilio Esquivel. / GABRIEL PECOT

Porque esta tierra, como dice Courtois, **tiene sus códigos**. El mate, los dos besos (todo el mundo saluda con dos besos), el chipacito caliente que te convidan. “Cuando alguien te quiere, acá te lo dice”, describe parte del payé, el embrujo correntino. La cocinera habla de ese capital cultural poderoso (“Un plato es tanto o más cultura que una obra de arte”) y de cómo se puede tomarlo y hacer “pequeñas intervenciones para transformarlo sin que pierda su esencia”. Eso es lo que quiso hacer con su trabajo: ayudar a que productores y cocineros se integren en este circuito que cierra con los turistas disfrutando de la comida en el territorio donde surgió, una tendencia que viene creciendo en el mundo.



El atardecer en los Esteros del Iberá, en Corrientes. / GABRIEL PECOT

“¿Si soy una guardiana del Iberá? **No. Sólo soy una transmisora.** Yo sólo até los cabos”, remarca. Su sueño, ahora, es replicar este mismo modelo en otras geografías del país, con otras historias y protagonistas. Encontrar a los miles de Evangelinas, Gervasios y Marcelas que mantienen vivas, en tantos rincones, las tradiciones que forman la cocina argentina.

Leer artículo online