



## ¿SABES CÓMO CAPTURAR EL SABOR NATIVO DE LA PATAGONIA? ¡PREPARANDO CONSERVAS DE NALCA!

De seguro ya has visto esas plantas de tallo largo y hojas gigantescas y verdes, que crecen en los lugares más húmedos de la Región. Se llaman nalcas y su sabor astringente más sus propiedades medicinales, la convierten en uno de los productos nativos más codiciados de Aysén.



### RELATO

La nalca o pangue es una planta comestible fuertemente arraigada en la cultura de Aysén. Comienza a crecer durante la primavera, llenando toda la Carretera Austral de un verde oscuro, especialmente en las zonas más húmedas, y más cercanas al litoral, como Puerto Cisnes, Puerto Aysén, Puyuhuapi, Caleta Tortel y Puerto Yungay.

La forma más común para que degustes la nalca es sin preparación alguna, tan sólo debes pelar el tallo y comerlas al natural o con un poco de sal. También puedes hacer ensaladas, mermeladas, conservas, pasteles, jugos e incluso un nalca sour (pisco, nalca y azúcar). Esta típica planta comenzó a usarse en los hogares, pero ha alcanzado tal fama, que ya se puede degustar en restaurantes gourmet a lo largo de Chile.

No se come entera, solamente el tallo que es fibroso y astringente, pero las hojas también se utilizan. Por ejemplo, en Melinka y Repollal Alto se usa en la preparación del curanto, plato típico que emigró con sus habitantes desde Chiloé, donde se colocan diferentes ingredientes en un hoyo en la tierra y se cubren con estas hojas gigantes para impedir que escape el calor. La nalca también es conocida por sus usos medicinales, varios de ellos relacionados con las propiedades astringentes y hemostáticas que se le atribuyen. La raíz y el tallo se utilizan en hemorragias, para lavar heridas, en afecciones de la boca y garganta y problemas estomacales. Las hojas se emplean para bajar la fiebre. Por último, la raíz de la nalca también se emplea para teñir de color negro lanas y algodón y la planta es aprovechada

para curtir cueros.

Una de las expertas en la preparación de la nalca es la señora Rosa Chacano, la orgullosa anfitriona del Camping Los Ñires, a orillas de la Carretera Austral, 10 km al sur de Villa Cerro Castillo.

Este oasis en el camino es muy bienvenido, sobre todo para quien necesite reponer energías con un buen sueño en las silenciosas zonas de camping, revivir con una rica ducha caliente o energizarse con un abundante desayuno con pan recién salido del horno en su acogedora cocina, y, por supuesto, con su exquisita conserva de nalca en almíbar. Y bueno... hay varias sorpresas más: asados patagones en un fogón tradicional, artesanía en lana, productos del campo y caminatas dentro de su predio, donde se ven pinturas rupestres de la cultura Tehuelche.

Para los que visitan la zona en octubre o noviembre, cuando Aysén está en plena primavera, puedes acompañar don Eleuterio Calfullanca, el marido de la señora Rosa, para salir a buscar nalcas y después probar tu talento culinario ayudando con la preparación de la conserva de nalca. Busca una bien tierna, la cual se caracteriza por aun mantener su hoja cerrada. Puedes encontrar la mejor nalca en lugares húmedos, pantanosos o a orillas de cursos de agua en los terrenos arenosos. Recuerda que no puedes extraer de Reservas y Parques Nacionales!



## FICHA TÉCNICA

Tipo de actividad: Recolección de productos nativos, gastronomía y vida rural

Lugar de inicio: Camping Los Ñires.

Lugar de término: Camping Los Ñires o varios meses después en tu casa.

Distancia del recorrido: Puedes encontrar nalca al lado de la Carretera Austral en las cercanías de Camping Los Ñires.

Duración de la actividad: Una hora de preparación.

Estacionalidad: Octubre – noviembre, pero puedes visitar a la señora Rosa Chacano y don Eleuterio Calfullanca todo el año.

Consideraciones especiales: No es necesario recolectar mucha nalca para esta receta. Uno o dos tallos son suficientes.

Reservas: Avisable.

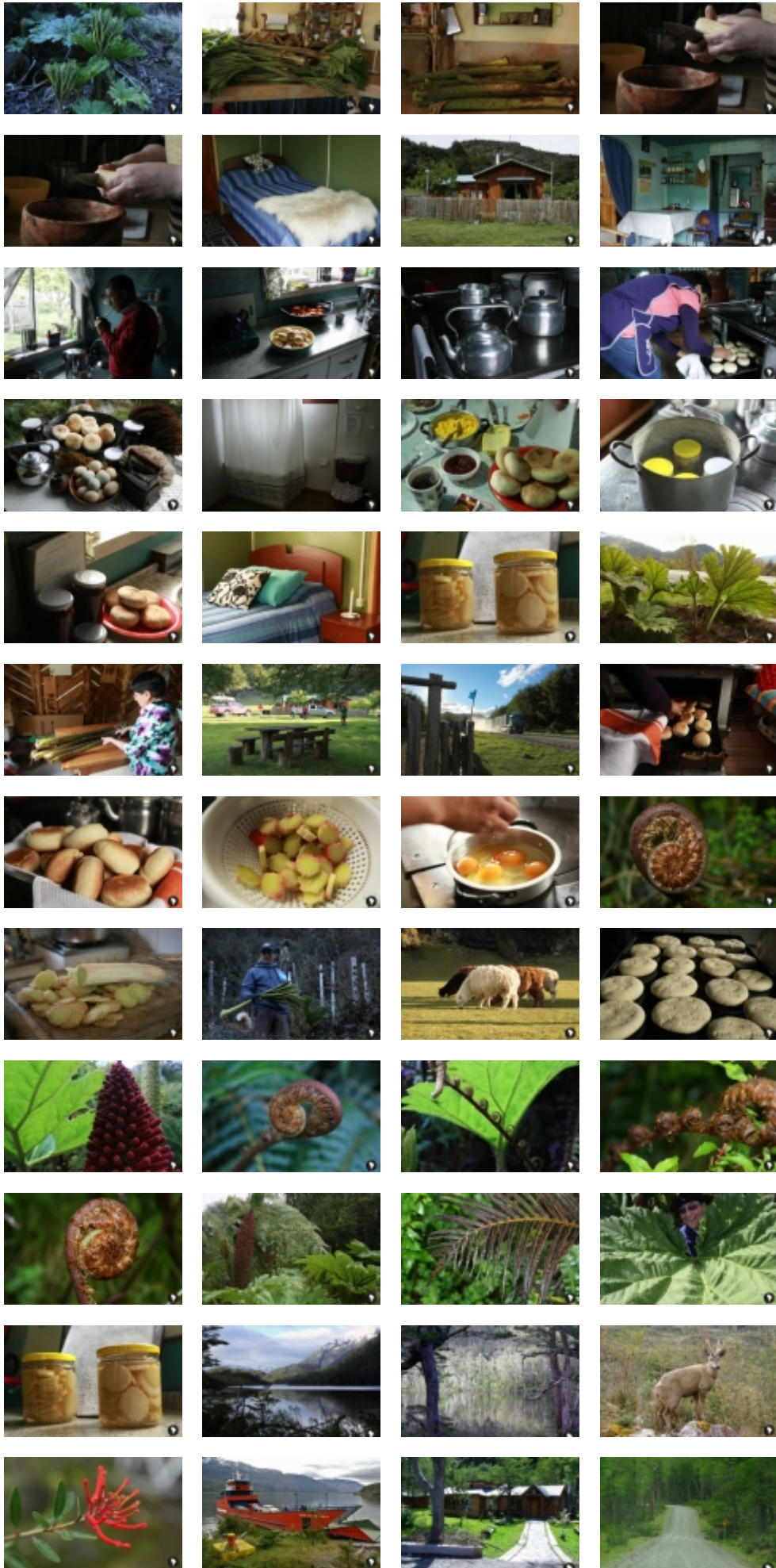


## CONTACTOS

Puedes contactar señora Rosa Chacano en Camping Los Ñires: Sector el Manso, a 10 km de Villa Cerro Castillo; (09) 92165009 - 92936679; [rosachacano@hotmail.com](mailto:rosachacano@hotmail.com).



## GALERÍA





## VIDEOS

- Preparando conservas de nalca con Señora Rosa Chacano / <http://www.youtube.com/watch?v=sydCm64OWdU>



## RUTAS

- ¿Sabes cómo capturar el sabor nativo de la Patagonia? ¡Preparando conservas de nalca! / <http://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=6713203>