

El Quindío Bajo la mirada retrospectiva de la Chef Luz Adriana Martínez



Chef Luz Adriana Martínez
Colombia
Restaurante Naxos

Su principal actividad es el cultivo del café, como también plátano, cítricos y yuca.

Quindío, con un clima promedio de 24o C, es un departamento que está ubicado en la región andina colombiana, limitando al norte con Risaralda, al este con Tolima y al oeste con el Valle del Cauca. El segundo departamento menos extenso, con 1845 km2, catalogado como uno de los más bellos de Colombia.

Patrimonio Cultural de la humanidad Su principal actividad es el cultivo del café, como también plátano, cítricos y yuca. El 25 de junio de 2011 fue declarado por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, el Paisaje Cultural Cafetero, y el Quindío, como parte de él, con el fin de comprometer al estado colombiano, la comunidad internacional y local su protección, pero a su vez se convirtió en una oportunidad para que sus habitantes y visitantes conozcan el

paisaje y participen en su preservación, esto llevó al departamento a convertirse por tanto en uno de los principales destinos turísticos de Colombia.



Por sus condiciones geográficas y de “localización, esta región presenta un elevado número de hábitats de interés estratégico para la conservación de la diversidad biológica”. Cuenta con una gran presencia de bosques nativos y corredores biológicos considerados indispensables para la conservación de la biodiversidad mundial.

El valle de Cocora, ubicado en el municipio de Salento, Quindío y refugio de la palma de cera Árbol Nacional de Colombia, la palma más alta del mundo con más de 70 metros de altura. Y en segundo lugar y dada la condición geográfica y ambiental, refugio para la trucha arcoíris que encuentra allí las condiciones óptimas para su desarrollo, tierra alta y con temperaturas bajas, convirtiéndose en una de las principales fuentes de alimentación en la región desde los años 70.



La trucha arcoíris llega a Colombia de Estados Unidos en fase de “ojos visibles”, es un pequeño huevo de color naranja con un par de puntos negros, y es plantada en agua que debe estar

aproximadamente a 12 grados centígrados, con suficiente movimiento y una oxigenación de 9 partes por millón para que estos huevos puedan sobrevivir, además de empezar un proceso de incubación que requiere que se encuentren perfectamente esterilizados y con manejo de temperaturas exactas.

Estos tres ingredientes hacen parte de la propuesta gastronómica de la Chef Luz Adriana Martínez y su equipo de trabajo del Restaurante Naxos; donde se sirve una trucha cocida en cítricos (naranja, mandarina y limón) de la región, acompañada de crocantes de plátano verde y salsa picante de café, adornado con las más bellas flores de la región, ingredientes que también caracteriza a El Quindío ante el mundo.

Los huevos eclosionan a los 7 días y son arrojados a los estanques, donde permanecerán hasta su edad adulta, listas para ser consumidas en diversas preparaciones. Al lado de este producto y aún más importante, se encuentra el café, el cual es 100% denominación arábigo y catalogado como uno de los cafés más suaves y de mejor aroma del mundo, características que han hecho que se incorpore en la preparación de variadas e importantes recetas, tanto de sal como de dulce. En el departamento del Quindío se cultiva café en los doce municipios que lo conforman, y cada uno, posee en su producción características organolépticas distintas que hacen particular un café de otro y encontrando perfecto maridaje con las cocinas. Finalmente, y de gran importancia también encontramos el plátano, de variedad dominico hartón, alimento fundamental en las cocinas de la región cafetera y cuya calidad y sabor es apetecido en las gastronomías locales y mundiales.



Es un cultivo asociado al café, ya que se produce en las mismas condiciones ambientales y su planta sirve como barrera protectora en los cafetales.

Gracias a sus 19 variedades Colombia es considerada como la capital mundial en cuanto a producción de plátano se refiere y es aquí donde se encuentran gran variedad de sabores y texturas tan apetecidas en la preparación de platos.