



CULTURA

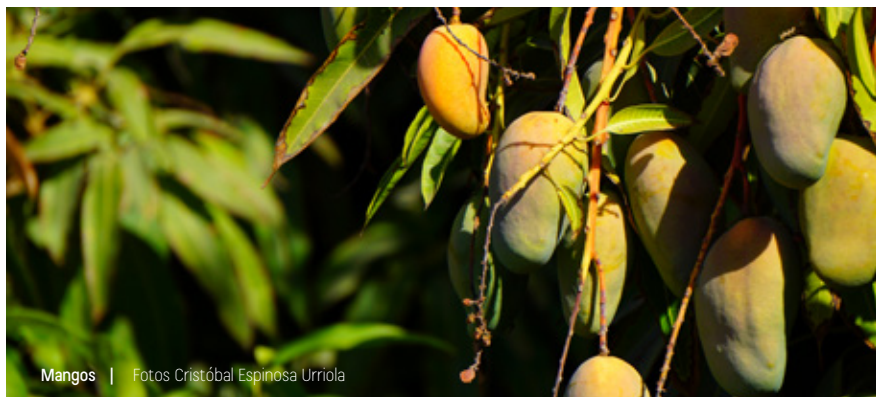


PICA Y MATILLA, SABORES EXÓTICOS EN EL DESIERTO

El agua en los oasis de Pica y Matilla permite que crezcan ahí frutos exóticos, y de esos frutos han nacido preparaciones que van desde los clásicos alfajores hasta chicha de guayaba.

Si uno estuviera perdido en el desierto más árido del mundo sufriendo de sed y hambre, y pudiera elegir un solo oasis con el cual encontrarse, lo más sensato sería decidir por Pica, porque además de agua, que emerge de napas subterráneas, en quebradas, canales y estanques, hay comida abundante, variada y nutritiva.

Las aguas subterráneas y vertientes naturales han hecho de Pica una tierra cultivable donde nunca ha escaseado el alimento. No faltó en los tiempos del complejo Pica Tarapacá entre los años 900 y 1479 d.C., grupo de economía agrícola de oasis que se valía principalmente de cultivos de ají, zapallos, algodón y maíz,



frutos de algarrobo y tamarugo de la pampa, productos de la costa y, además, de un intercambio activo de productos con los pueblos del altiplano, que ocurría a través de caravanas de llamas, expedición que descansaba y se abastecía en la seductora mancha verde entre la cordillera y el mar, el oasis de Pica.

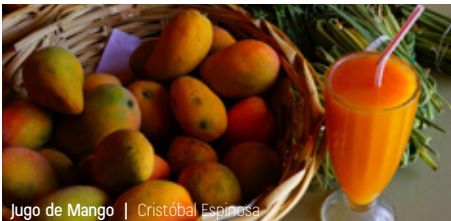
Esta tierra se ha adaptado a las muchas situaciones que la historia ahí ha instalado. Así, por ejemplo, a la llegada de los españoles comenzó a explotarse la plata en Potosí, Bolivia, lo que abrió una nueva ruta comercial. ¿El resultado para Pica? salieron las huertas y entraron las parras con las que se producía vino y aguardiente, producto clave en este nuevo circuito minero. Este momento parece un mito en la historia agraria de Pica, pero el escudo con su racimo de uvas comprueba que la localidad sí fue destacada exportadora de vinos.

Pica fue igual de versátil cuando, para la explotación salitrera del siglo XIX, más que vino se necesitaba alfalfa para alimentar a los animales de carga que llevaban salitre y mercancía de Bolivia y el Noroeste argentino, y, por supuesto, comida para los

trabajadores de las oficinas. Entonces Pica dejó de producir alcohol para los centros mineros y se llenó de huertos, pero no de cualquier fruta, sino que de higueras, granados, guayabo, limoneros, pacayes, perales, membrillos, naranjos, melones, mangos y todo lo que uno podría esperar de un oasis. Muchos de estos árboles se utilizaron también de cercos entre las chacras. En esta era tropical se dieron especialmente bien los cítricos, gracia que motiva a gente de todo el país a conocer y probar el famoso "limón de Pica".

Estas transformaciones en el uso de la tierra han ido sumando variedad y abundancia en los productos agrícolas -todavía más interesantes cuando se convierten en platos de comida- y hoy, se puede entender bastante de la historia regional cuando llega la buena hora de alimentarse con alguna opción del generoso abanico, como limonada, jugos de muchas frutas, alfajor tradicional, cazuela de gallina, picante de conejo, empanada piqueña, causeo piqueño, y varias otras preparaciones que muestran la cantidad de momentos que ha vivido esta tierra.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Jugo de Mango | Cristóbal Espinosa



Mermeladas, Miel, dulces | Fotos Cristóbal Espinosa



Limón de Pica y alfajores de Matilla | Foto Marcela Quiroz



CONOCIENDO SUS PRODUCTOS AGRÍCOLAS:

Gracias a su clima, muchos de sus productos son especiales en cuanto a su aroma, color y duración una vez cosechados. Algunos de ellos son:

LIMÓN DE PICA: el clima local hizo milagros con esta fruta traída de épocas coloniales, ahora de color, sabor y aroma inconfundibles. Además, es más jugoso y se puede consumir todo el año. En Chile se asocia a las élites, y el pisco

sour es más caro cuando lleva limón de Pica.

MANGO DE PICA: más pequeño y por lo tanto más dulce y sabroso, esta fruta de origen asiático ya es parte de la tradición nortina. La temporada del mango es dos veces al año. Se consigue en mercados de Iquique y en Pica.

AJÍ CRISTAL DE PICA: variedad nortina del ají amarillo, más pequeña que la sureña, que se usa como condimento.

PROBAR LA GASTRONOMÍA PIQUEÑA:

Como la empanada piqueña, que destaca por su sabor al contar con ají tostado y molido, secado naturalmente al sol. También no deje de disfrutar los cócteles hechos de agua ardiente, los helados, los jugos, los alfajores y la famosa torta de guayabas.