

# Joaquina ganó el concurso “La Receta de mi Abuela” en Tupungato y pasó a la final provincial

31 agosto, 2023



**La mujer se consagró con un guiso de albóndigas y obtuvo como premio una multiprocesadora.**

Un “guiso de albóndigas de carne de cerdo” con el condimento especial de haber sido preparado y consumido por su madre y abuela, fue la presentación de la tupungatina Joaquina Blanco, que representará al departamento en la edición provincial del certamen que se desarrollará el sábado en el Estadio Aconcagua Arena de la Ciudad de Mendoza.

El martes antes del mediodía, a través de las ventanas del mercadito ubicado en la esquina de San Lorenzo y Las Heras, el

aroma a comida se hacía percibir e invitaba a pasar al lugar donde vive la consagrada campeona Joaquina. El Coordinador del Área del Adulto Mayor, Alejandro Sosa, fue más que bien recibido para degustar el menú ganador.

El funcionario se acercó hasta la casa de la multifacética Joaqui -asiste a los talleres municipales de teatro, danzas folklóricas y españolas- para entregarle su merecido premio, que consistió en una multiprocesadora, que llegó para facilitar tiempo en el arte gourmet que tiene la popular mujer del departamento valletano.



Joaqui estaba con su delantal puesto, los labios pintados y una alegría inculcable por este mérito logrado. En su cocina, las materias primas esperaban picadas, ordenadas en diferentes pocillos, listas para pasar a la etapa de producción.

La bailarina y actriz -que en esta oportunidad oficiaba de chef- explicó al Coordinador paso a paso la elaboración de su guiso, desde la elección de la carne de cerdo por ser magra, su posterior manipulación con las manos, la incorporación de

cebolla rallada, perejil picado, ajo y condimentos a gusto, el armado de las bolitas de equitativos tamaños, que luego son rebozadas con pan rallado y un poco de harina para después ser tostadas en una sartén. Continuó enseñándole cómo hace el guisado, que incluye cebolla, pimienta o morrón rojo, tomates frescos o salsa y un vaso de vino blanco; una vez que este se encuentra en cocción se le añaden las albóndigas hasta que se consume el vino, es entonces cuando se le incorporan papas cortadas en cubo y zanahorias en láminas finitas. Además, para darle a su comida un sabor asertivo Joaquina completa el menú con un secretito que compartió, que es un caldo natural de verduras y de los huesitos extraídos de las costeletas de carne de cerdo.

Probar esa cazuela -nombre real como llamaban al plato las mentoras familiares de Joaquín- fue un viaje hacia los campos del norte español durante la posguerra donde sus habitantes subsistían con las crías de porcinos y el cultivo de papas, porotos, maíz, entre otros comestibles. Esa historia, esas raíces, hoy la degustan muchas argentinas y argentinos descendientes europeos, como la hija y los hijos de Joaquina, sus nietos y los privilegiados comensales que pueden probar sus diferentes comidas, cuya mayor especia es el amor.

### **Apoyemos a Joaquina en la final provincial**

La 6ª Edición del Concurso “La Receta de la Abuela” se realizará en el Estadio Aconcagua Arena, ubicado en el predio del Estadio Malvinas Argentinas en el Parque Gral. San Martín.

Las entradas -con cupos limitados- son gratuitas y pueden retirarse en calle Patricias Mendocinas 973 – Ciudad de lunes a viernes de 8 a 13h.

*Fuente: Prensa Municipalidad de Tupungato*