UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Ustedes no conocían la hierba de ajo

Curry de Osa, de la marca Sabores de Osa es una innovación de producto desarrollada en conjunto por la comunidad y la Universidad de Costa Rica. Con los productos está Eida Fletes Almengor. Laura Rodríguez Rodríguez

Universidad de Costa Rica desarrolló una innovación de producto con ingredientes y recetas de la Península de Osa

20 FEB 2019 Innovación

El día antes hice gallo pinto para unos turistas que recibí en mi casa, le puse de todo (entre más olores, siempre es mejor). ¡Les gustó!, luego pensé que le faltó hierba de ajo.

Ellos se fueron al norte, a seguir sus vacaciones y yo al sur, donde conocí a Eida.

En el recorrido de los 364 kilómetros que separan San José de la Península de Osa, una se va acercando a un enorme bodoque de algodón apretado y verde, que es refugio del 2,5% de la biodiversidad del planeta, allí hay hierba de ajo.

Eida Fletes Almengor conoce la hierba desde siempre, la usa para cocinar. Ella nació en la península, el padre llegó del norte y la madre del sur para ser parte del cantón de Osa, hoy una comunidad de cerca de 30 000 habitantes.

Cuando llegamos la reconocí de inmediato, los encargados del proyecto ya me habían hablado de ella y de su cocina, se ríe con carcajadas grandes y limpias, que le hacen vibrar

su colochera abombada y negra azabache. Me senté de inmediato a su par y hablamos de las recetas.

En la mesa, hay frascos de mermelada de rambután con zacate de limón, el día anterior unas 15 manos expertas habían tomado los ingredientes para ensayar en la cocina, las nuevas técnicas que les permitirán producir bajo la marca “Sabores de Osa”.

Técnicos de alimentos y personas de la comunidad de Osa elaboración de Sabores de Osa. Laura Rodríguez Rodríguez

“Yo soy campesina y no es vergüenza contar el conocimiento tradicional, por el contrario ¡hay que enseñarlo!. Ustedes no conocían la hierba de ajo y ahora, la están probando”, dijo en tono triunfal, antes de que ella y una decena más de emprendedores locales recibieran, de manos de la Universidad de Costa Rica y de vuelta, la hierba de ajo.

Mezclada entre orégano, culantro coyote, albahaca y cúrcuma, este bejuco leñoso –que tiene un fuerte sabor y olor a ajo, aunque no tenga nada que ver con él, quedó convertido en “curry de Osa”, una innovación de producto premium, que esta comunidad con una de las mayores incidencias de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), empezará a producir.

Meses antes la hierba llegó a los laboratorios del botánico Carlos Morales Sánchez, de la Escuela de Biología de la UCR con el fin de evaluarla. El resultado del análisis comprueba que se trata de un bejuco leñoso trepador, que se identifica como nativo de la zona, su nombre científico es Mansoa Hymenaea.

Las chicharras aplauden, mientras de la cocina van saliendo chips de plátano espolvoreados con el nuevo curry de Osa, patacones pasados por el mismo baño de ese sabor único y la mermelada.

Los productos fueron desarrollados en el Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos (CITA) de la UCR, ahora el dulce podrá almacenarse hasta por seis meses, el

condimento con hierba de ajo hasta por dos años y las chips con curry, por tres meses. Un tiempo que permitirá su comercialización.

Marca Sabores de Osa, productos premium. La etiqueta muestra fauna de la región y el fondo colorido recuerda su exhuberante fuana, el color negro aporta elegancia y recuerda también la profundidad de la selva. Laura Rodríguez Rodríguez

–"Diferenciar, diferenciar, diferenciar" insiste Génesis Durán Zúñiga, gestora de la Unidad de Gestión y Transferencia del Conocimiento para la Innovación (Proinnova-UCR), y recuerda que la mermelada de mamón chino es única, no existe nada igual.

"No sé qué es, pero me gusta", así quedó registrado un comentario en el panel sensorial que se realizó para validar el producto.

Durante el taller "Estrategias de comercialización y comunicación para productos innovadores de la Península de Osa", va quedando claro que el reto no es menor. Proinnova-UCR presenta a la comunidad el diseño de la marca; es de lujo, representa tanto a la zona que hasta parece que si se le pudiera subir el volumen a la etiqueta se escucharían las chicharras.

Los envases etiquetados de muestra, con los Sabores de Osa adentro, provocan comprarlos, pero, aún no están a la venta. Esperan próximamente la construcción de una planta de producción que financiará el Instituto de Desarrollo Rural (INDER) en la que podrán realizar los procesos; tras producir, deben ejecutar el plan de comercialización que supone la oferta del producto a al menos ocho hoteles de lujo que se esconden en los límites del Parque Nacional Corcovado y hay que hablar inglés.

Laura Rodríguez Rodríguez

Alex Solorzano Leitón, administrador de Osacoop, me explica que en las escuelas de la comunidad no se imparten clases del idioma de los turistas, los mismos que desembolsan hasta $1 500 por una habitación sin paredes que ofrece una inmersión absoluta en la naturaleza de Costa Rica. Ellos, fijo quisieran llevarse un poco de Sabores de Osa.

Al cierre del taller, la Universidad de Costa Rica, a través del CITA-UCR y de Proinnova UCR, entregó a la Fundación CRUSA un trabajo que se extendió por cerca de 12 meses y una inversión de $15.000. Queda el estudio de mercado, los productos y la marca.

Eida, dice “gracias porque vinieron a rescatar y a transformar”. Los funcionarios se sienten satisfechos.

Pronto, Lorena Muñoz Morera, presidenta de Osacoop; la comunidad de Rancho Quemado; la organización Caminos de Osa, entre decenas de otros grupos organizados ofrecerán al mundo Sabores de Osa.

Me traje un poco de curry a la casa, guardé 15 gramos de la combinación de las hierbas, y las tiré sobre un trozo de cerdo en la parrilla, para recibir de vuelta a mis visitantes. ¡Fue magia en la boca que ellos se llevaron de vuelta a Chile. ¡Yo muero, por volver a probarlo!

Génesis Duran de Proinnova-UCR ofrece el taller "Estrategias de comercialización y comunicación para productos innovadores de la Península de Osa" el pasado 14 de febrero, 2019 Laura Rodríguez Rodríguez

Gabriela Mayorga López

Editora digital y periodista, Oficina de Divulgación e Información.

Destacada en: ciencias económicas, innovación y emprendimiento y derecho.

gabriela.mayorgalopez@ucr.ac.cr

Etiquetas: proinnova, cita.