DÍA A DÍA

Nana graduada en París

La cosa fue así: en 1890, don Eusebio Lillo, el poeta que no quería escribir la letra de nuestra Canción Nacional, viajó a Europa junto a su familia para disfrutar y adquirir algunas obras de arte. Lo acompañó esa vez Juanita Basaure, una empleada doméstica que, con el tiempo, llegaría a ser ama de llaves en la casa que el escritor poseía en el barrio Yungay de Santiago —en la calle Chacabuco, si la memoria me es fiel.

Don Eusebio, que había observado el cariño que sentía Juanita por la cocina, la puso a estudiar en una encopetada academia de gastronomía en París. Alumna aplicada y talentosa, no tuvo problemas para graduarse con los máximos honores.

Lo que más le alabaron en ese momento fue la creación de un fino postre que ella bautizó como "Dulce Patria", en alusión directa al himno nacional. Los ingredientes de este manjar son almendras seleccionadas, huevos, agua, azúcar y whisky.

La historia me la cuenta en pleno centro de Santiago un descendiente de Eusebio Lillo, quien ahora se ha dado a la tarea de comercializar el dulce invento de la empleada.

Un caso curioso. Quizás estemos hablando de la primera nana que se graduó en Francia. O de la única...

MENTESSANA

EL MERCURIO www.elmercurio.com

© 2005 Diario El Mercurio. Todos los derechos reservados.

Fundado en Valparaíso el 12 de septiembre de 1827. Fundado en Santiago el 1 de junio de 1900.

DIRECTOR: Agustín Edwards Eastman
DIRECTOR RESPONSABLE: Juan Pablo Illanes Leiva
SUBDIRECTOR: Felipe Edwards del Río
REPRESENTANTE LEGAL: Jonny Kulka Fraenkel

Empresa El Mercurio S.A.P. Casilla 13 D
Avda. Santa María 5542. Santiago de Chile.
Teléfono: (56-2) 330 11 11
Correo electrónico: elmercurio@mercurio.cl

21/06/2005

revista Platos&Copas®
www.platosycopas.cl

AGOSTO 2005

Dulce Patria para la temporada invernal

Dulce Patria es un postre artesanal cuyo primer capital es la leyenda. El relata la creación de Juanita Basaure, empleada de Eusebio Lillo, autor de la letra del himno nacional criollo, tras un curso de repostería que ella tomó en París mientras viajaba con su patrón en 1890. La familia del poeta mantuvo la receta en secreto hasta que decidió comercializarla hace pocos años, convirtiéndose en un postre ideal para días fríos, por su potencial calórico. Los ingredientes: almendras cortadas en juliana, huevos, azúcar, whisky y el toque secreto que enriquece de historia este preparado de dulzor intenso. Su producción es limitada y está