



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

EL MOTE DE QUESO

“UNA COCINA DE RECURSO, RECONOCIDA
COMO UNA DE LAS MEJORES SOPAS DEL MUNDO”

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



EJECUTADO POR:



EL MOTE DE QUESO

**“UNA COCINA DE RECURSO, RECONOCIDA COMO
UNA DE LAS MEJORES SOPAS DEL MUNDO”**

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Proveniente de Asia y África, el ñame ingresa al continente americano durante el periodo de la conquista y colonización, los esclavos que arribaron con los españoles iniciaron un proceso experimental de cultivo y adaptación del ñame, sobre los suelos de lo que actualmente conocemos como el caribe colombiano.

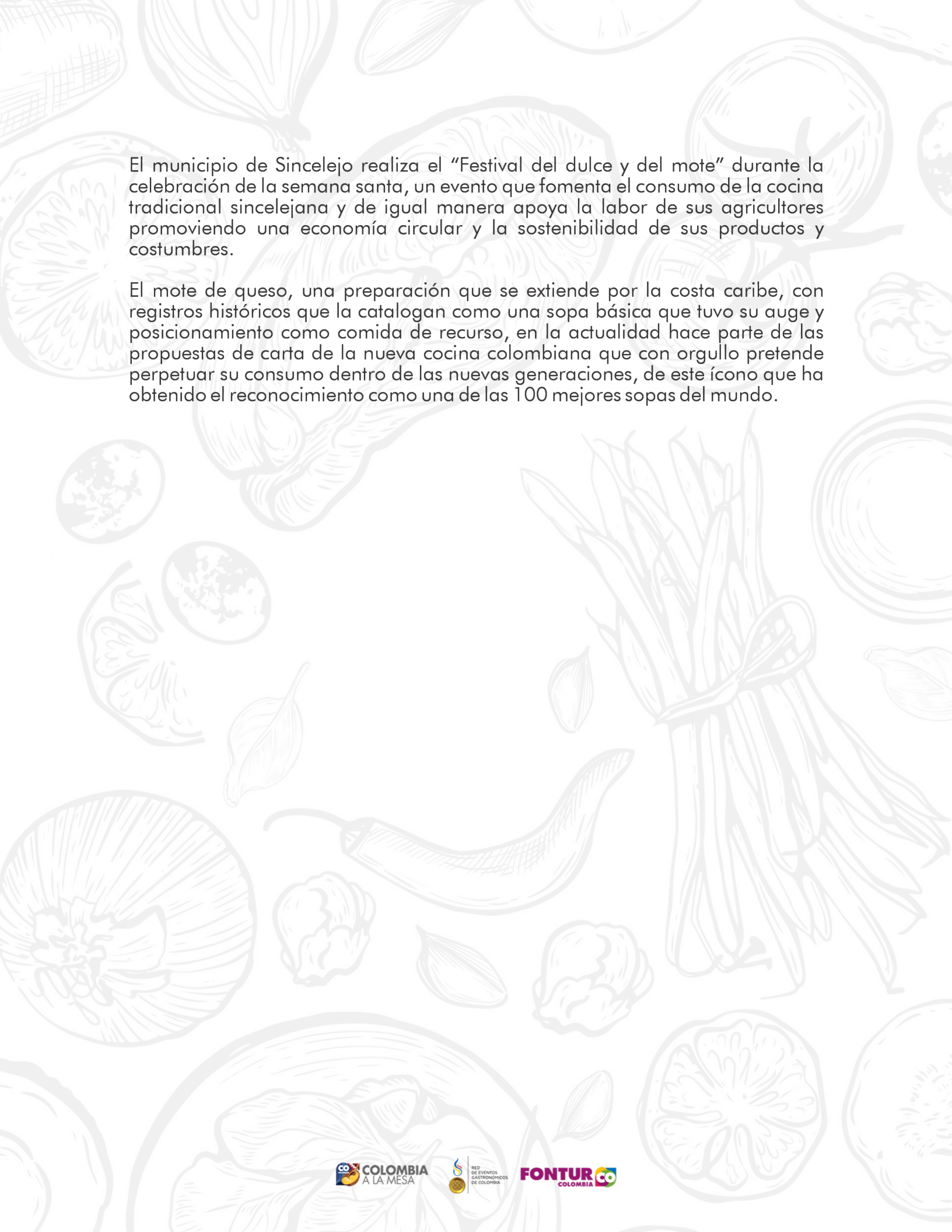
Según el documento “El cultivo del ñame en el caribe colombiano, por: Yuri Reina Aranza”, los meses apropiados para el cultivo de este tubérculo son abril, mayo y junio; y la recolección de la cosecha durante noviembre, diciembre y enero. Su cultivo requiere de temperaturas que pueden estar entre el rango de los 18°C y los 30°C.

Dentro de la cultura gastronómica popular se comercializan dos variedades conocidas como el ñame criollo y el ñame espino, este último con la particularidad de tener bondades espesantes. Aunque existen múltiples preparaciones elaboradas a base de este tubérculo, la que goza de mayor representatividad dentro del caribe continental colombiano es el mote de queso.

Una preparación de la que se presume que su antecesora es llamada mote candela considerado un potaje elaborado a base de ñame y con la adición de ajo que redundaba como elemento aromático imprescindible.

El ñame cobra popularidad durante el periodo denominado “La guerra de los mil días” 1.899 – 1.902. Un conflicto civil que ocasionó largas hambrunas que la población logró sobrellevar gracias al cultivo del ñame y la preparación del mote de queso.

De acuerdo al territorio se evidencian variaciones en las versiones que se elaboran del mote, dentro de sus ingredientes se puede encontrar el ñame espino, ñame criollo, queso costeño, cebolla, ajo, suero costeño, zumo de limón, tomate, pimentón, ají dulce, hojas de bleo, que suelen sustituirse por otras hierbas aromáticas. En una de sus versiones se puede encontrar la berenjena implementada dentro del guiso básico inicial, como otro de los aportes asiáticos. Dentro de los acompañamientos más comunes se encuentra el patacón, aguacate, arroz y chicharrón.



El municipio de Sincelejo realiza el “Festival del dulce y del mote” durante la celebración de la semana santa, un evento que fomenta el consumo de la cocina tradicional sincelejana y de igual manera apoya la labor de sus agricultores promoviendo una economía circular y la sostenibilidad de sus productos y costumbres.

El mote de queso, una preparación que se extiende por la costa caribe, con registros históricos que la catalogan como una sopa básica que tuvo su auge y posicionamiento como comida de recurso, en la actualidad hace parte de las propuestas de carta de la nueva cocina colombiana que con orgullo pretende perpetuar su consumo dentro de las nuevas generaciones, de este ícono que ha obtenido el reconocimiento como una de las 100 mejores sopas del mundo.