

http://www.cronica.com.mx/nota.php?id_nota=355906



LA CRÓNICA DE HOY Un Oasis para tu Cuerpo y Alma Hotel, SPA, Bodas, Club de Golf

Noticias Nacional Ciudad Mundo Negocios Academia Espectáculos Opinión Deportes

Especiales dEscape Fotogalería Opinión Foros Clasificados Servicios Cartón RSS Google Custom Search Buscar

El Chef del Año 2007 se compromete a lucha contra el hambre

Por: Andrés Pascoe en Santiago | Mundo Martes 8 de Abril de 2008 | Hora de publicación: 02:53



Con un llamado a los países a garantizar el acceso a los alimentos y mejorar las canastas básicas, Matías Palomo, recién nombrado Chef del Año 2007 por el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile, se unió al grupo Chefs contra el Hambre que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación ha puesto en marcha. Este grupo de chefs, que emana de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre, es un esfuerzo concreto para integrar a los cocineros en el combate al hambre y la desnutrición, aprovechando sus conocimientos y la naturaleza generosa de su profesión para el beneficio de los más desfavorecidos. Matías Palomo es un mexicano-chileno de 29 años, y ha trabajado en algunas de las más prestigiosas cocinas del mundo, incluyendo célebres restaurantes como El Bulli y Arzak, ambos en España. Al entregar el premio al presidente del Círculo, Enrique Rivera, dijo que la designación de Palomo fue por mayoría absoluta de los socios de la entidad, debido a las originales ideas que el chef presenta en su

8 - Abr - 2008
Portada del día en PDF
Versión Impresa

Lo más leído de hoy

- 1 Venezuela "negocia" apropiarse del 50% de Cemex; Zembrano, dispuesto al diálogo
- 2 Deja 100 muertos choques entre narcotraficantes en Colombia
- 3 Turistas cubanos en la isla
- 4 Esconde San Francisco fuego olímpico ante protestas
- 5 Cultivar se convierte en Cuba en "cuestión de seguridad nacional"

el TOP TEN

Anuncios Google
Resto, software restaurant cafeterías, bar, fastfood,

El Chef del Año 2007 se compromete a lucha contra el hambre

Por: Andrés Pascoe en Santiago | Mundo

Con un llamado a los países a garantizar el acceso a los alimentos y mejorar las canastas básicas, Matías Palomo, recién nombrado Chef del Año 2007 por el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile, se unió al grupo Chefs contra el Hambre que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación ha puesto en marcha.

Este grupo de chefs, que emana de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre, es un esfuerzo concreto para integrar a los cocineros en el combate al hambre y la desnutrición, aprovechando sus conocimientos y la naturaleza generosa de su profesión para el beneficio de los más desfavorecidos. Matías Palomo es un mexicano-chileno de 29 años, y ha trabajado en algunas de las más prestigiosas cocinas del mundo, incluyendo célebres restaurantes como El Bulli y Arzak, ambos en España. Al entregar el premio el presidente del Círculo, Enrique Rivera, dijo que la designación de Palomo fue por mayoría absoluta de los socios de la entidad, debido a las originales ideas que el chef presenta en su restaurante, el Sukalde.

Palomo ha enviado ya una receta que será incluida en el Primer Recetario Internacional de la Iniciativa, en 2008. Este es el Año Internacional de la Papa, por lo que el recetario busca reunir un amplio espectro de preparaciones originales, nutritivas, de bajo costo y sabrosas para ayudar a los sectores que sufren desnutrición en América Latina y el Caribe. La convocatoria se encuentra en esta dirección <http://www.rlc.fao.org/iniciativa/pdf/chefs1c.pdf> y está abierta hasta el viernes 11 de abril.

Al ser cuestionado respecto a su compromiso con la gente, Palomo señaló que "los chefs podemos organizar eventos en los que se eduque a cocinar a los más desfavorecidos, con poco dinero, cosas nutritivas". También reiteró el rol del Estado en combatir la desnutrición y recomendó que los gobiernos colaboren "con los chefs para desarrollar un plan de cambio de las canastas básicas o las dietas nacionales".

En entrevista con Crónica, Palomo invitó a otros chefs jóvenes a “enseñarle a la gente que los rodea a que utilicen productos de la tierra, productos baratos y que la gente pueda acceder a una mejor alimentación”.

Matías, un profesional sin arrogancia, señaló que “Eso de ser chef es un título altísimo, yo prefiero ser más humilde y ser cocinero, uno puede dejar de ser chef pero siempre será cocinero”.

Así, ha contribuido para el Primer Recetario Internacional es una receta sencilla, distintivamente chilena pero con un toque original: “Milcao de papa morada relleno con pino de mariscos”. Esta receta se publicará con muchas más en una serie de recetarios que serán puestos a disposición de las comunidades desfavorecidas de nuestra región.