



PRESENTACION DEL

“PRIMER RECETARIO INTERNACIONAL CHEF CONTRA EL HAMBRE”

Quito 13 de febrero.- Con el objetivo de erradicar el hambre en América Latina y el Caribe, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO- y la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre de la FAO, convocaron a Chefs, cocineros, empresarios y público vinculados con la gastronomía, para dar paso a la creación de un **Primer Recetario Internacional “Chefs Contra el Hambre”**, con ocasión de la celebración del Año Internacional de la Papa, declarado por Naciones Unidas en 2008.

Con estos antecedentes la representación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO en Ecuador, presentó en la ciudad de Quito, el **Primer Recetario Internacional de Chefs Contra el Hambre**, el día jueves 12 de febrero del 2009 en el Restaurante Rincón la Ronda.

El libro contiene 186 recetas propuestas por más de 120 chefs de todo el mundo e incluye platos diversos y originales como sopas, entradas postres basadas en este tubérculo.

El objetivo de la publicación fue promover platos prácticos, rápidos, sencillos, nutritivos y económicos para ayudar a los habitantes de la región a enriquecer y equilibrar su alimentación y combatir el hambre.

Además de la presentación del libro, los 7 chefs ecuatorianos ofrecieron una degustación de sus creaciones culinarias como sopas, entradas, platos fuerte y postres cuya base fue la papa.

Los asistentes degustaron con mucho agrado el menú presentados por los Chefs, donde encontramos: crema de apio con papa, ají de papa, empanadas de papa y pollo, helados de papa con manjar, pastel de papa y naranja, Chupe de quinua, brazo gitano, cascaritas de papas fritas, papa sabor andino, entre otras delicias.

La mencionada publicación estará a la venta en las librerías de todos los países.