



Lunes 10 de noviembre de 2008
Por Ricardo Ahumada / La Nación
Iniciativa Chefs contra el hambre rescata su valor nutricional contra la pobreza
El secreto está en la papa

En el marco de la iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre de la FAO, el tubérculo más famoso del planeta se robó la película en la Feria del Libro de Santiago con el primer recetario internacional dedicado a la patata, un documento para sacarle provecho y prepararla como sopa, lasaña y hasta en helados.

Ni el más mundano sibarita pudo preverlo. Después de ocho mil años cultivándola en nuestra región y casi 500 de servirla en mesas europeas, el hambre, la desnutrición y el alza de precios le reveló al mundo que "la papa" para contrarrestar el hambre estaba precisamente en la papa. Por eso, en el año internacional de la papa, la oficina para América Latina y el Caribe de la FAO, pidió a los chefs de la región que enviaran sus recetas para reunir las en el primer recetario internacional, Chefs contra el hambre. El resultado: 125 páginas de colección que contienen 65 formas diferentes de preparar el tubérculo más consumido en el globo.

"Esto ayuda a luchar contra el hambre desde lo que hace cada uno, nos ayuda a comunicar lo importante que es la alimentación y, más aún, lo importante que es trabajar con lo que ha sido nuestro alimento de siempre, como es la papa en esta región", dice Juan Carlos García Cebolla, coordinador de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre. La idea, según el dirigente, era transmitir el mensaje que uno puede disfrutar de una dieta equilibrada, variada y con una comida divertida, a partir de algo tan común y sencillo como la papa. Y su elección no es ninguna coincidencia: es el cuarto producto agrícola más cultivado en el mundo después del arroz, el maíz y el trigo, con una producción anual de 300 millones de toneladas. Además, se da a lo largo de toda la región andina, lo que facilita el principal propósito de su promoción:

combatir el problema del hambre y la desnutrición, que en nuestro continente afecta a 52 millones de personas.

Charquicán iza la bandera

Como en ningún lugar ni evento podía faltar un chileno, varios chefs nacionales aportaron con sus recetas para el texto, incluido el famoso y cotidiano charquicán. Pamela Astudillo, que aportó con una ensalada de papines atahualpa, dice estar contenta con aportar a la experiencia y ayudar a la gente a hacer platillos con cosas básicas. "La gente ocupa la misma papa para todo, porque todas tienen distintas características", dice.

El libro, que incluye además de las recetas tablas de equivalencias y consejos sanitarios y de cocción, fue presentado el jueves en la Feria del Libro de Santiago. "Ésta vez nos pareció que no sólo había que hablarle a la gente de gente que se muere, que está famélica y que son tantos millones. Es un tema muy importante y hay que tenerlo presente siempre. Pero no es la única manera de hablar y a veces podemos hacer que la gente entienda mejor los temas del hambre llegándoles por algo mucho más cercano como es la comida de todos los días", dice García Cebolla. LN