

Convocatoria de la FAO en América Latina: Chefs chilenos participan en iniciativa contra el hambre

Especialistas colaborarán en la elaboración del primer Recetario Internacional, que tendrá a la papa como ingrediente principal.

Dos cucharadas y a la papa. Este dicho popular que apela a la precisión de las ideas tendrá que ser aplicado literalmente por los chefs latinoamericanos que acepten la convocatoria lanzada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Se trata de la iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre, que invita a todos los expertos gastronómicos de la región a participar en el primer Recetario Internacional, que incluirá platos elaborados con productos típicos de sus tierras.

Como 2008 es el Año Internacional de la Papa, la idea es que los preparados que se presenten tengan como elemento clave a este tubérculo e incluyan ingredientes típicos de la región que no sean difíciles de conseguir.

Doble oportunidad

Un requisito que no deja de alegrar al chef chileno Guillermo Rodríguez, presidente de la organización Les Toques Blancs (LTB), que reúne a destacados especialistas gastronómicos del país y que ya comprometió su participación en la iniciativa de la FAO.

“Es una doble oportunidad, porque nos permite demostrar que de una canasta básica se puede hacer buena y rica comida, y nos permite revelar la amplia variedad de papas que se



ESTRELLA LATINA.— En su año internacional, la papa protagonizará diversas iniciativas, como la invitación de la FAO a chefs latinoamericanos.

pueden encontrar en Chiloé”.

También lo entusiasma otra de las actividades que incluye esta iniciativa de la FAO: la promoción de encuentros entre chefs y comunidades de bajos recursos que sufren problemas de desnutrición, para que éstas aprendan a aprovechar aquello que tienen naturalmente.

Rodríguez cuenta que en el marco del trabajo del Comité Agrogastronómico, miembros de TLB se han juntado con cocineros chilotes tanto para aprender de su cocina, como para enseñarles técnicas que mejoren su gastronomía y así fomentar la valoración de sus platos típicos.

“Iniciativas como la de FAO permiten sensibilizar a las comunidades en cuanto a que se pueden hacer recetas nuevas con los ingredientes que ellas siempre usan, a los chefs y también a las empresas en las que trabajamos, para valorar los productos de nuestros países”, opina Guillermo Rodríguez.

Los chefs interesados tienen hasta el viernes 11 de abril para enviar sus recetas.



EN INTERNET

La convocatoria en:
[www.rlc.fao.org/iniciativa/
chefs.htm](http://www.rlc.fao.org/iniciativa/chefs.htm)