

The screenshot shows the top navigation bar of the El País website with categories like 'Inicio', 'Internacional', 'España', 'Deportes', 'Economía', 'Tecnología', 'Cultura', 'Gente y TV', 'Sociedad', 'Opinión', 'Blogs', and 'Participa'. Below this is a sub-menu for 'América Latina', 'Europa', 'Estados Unidos', 'Oriente Próximo', and 'Corresponsales'. The main header features 'ENTREVISTA DIGITAL' and 'Oriol Puigdemont, experto en motociclismo, charla EN DIRECTO con los lectores'. The article title is 'La papa como protagonista' with a sub-headline 'La FAO convoca a los chefs latinoamericanos a elaborar un recetario con platos que incluya el popular tubérculo'. The byline is 'EFE - Santiago - 11/03/2008'. There is a voting section with a star rating and '5 votos'. The main text states that the FAO regional office for Latin America and the Caribbean has invited chefs to present recipes featuring potatoes. A sidebar on the right contains an advertisement for 'www.inmobiliaria.elpais.com' with the text 'Si quieres vender, alquilar o comprar una vivienda, éste es el sitio. Anúnciate gratis.' Below the advertisement is a 'Lo más visto' section listing 'Mapa electoral 1977-2008' and 'Chikilcuatre cambiará la letra del 'Chikichile''.

La papa como protagonista

La FAO convoca a los chefs latinoamericanos a elaborar un recetario con platos que incluya el popular tubérculo

EFE - Santiago - 11/03/2008

La Oficina regional de la FAO para América latina y el Caribe ha convocado a los chefs de toda la región a presentar recetas que tengan a la papa como componente principal, informó ayer la organización.

La iniciativa se enmarca en el programa América Latina y el Caribe sin Hambre, que ha declarado el 2008 como “el año internacional de la papa”, considerada por el Fondo de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) el cuarto alimento básico del mundo después del maíz, el trigo y el arroz.

Según un comunicado difundido ayer, los países en desarrollo consumen el 50% del total de papas a nivel mundial y el aporte alimenticio de este tubérculo,

originario de la zona andina suramericana (Ecuador, Perú y Chile), cubre un alto porcentaje las necesidades de los hogares de menores recursos.

Sobre esa base y considerando los desafíos que enfrentará la humanidad con el aumento de la población, el cambio climático y la escasez de agua, la FAO ha convocado a los expertos a organizar este recetario. Los organizadores de América Latina y Caribe Sin Hambre publicarán un libro con las recetas obtenidas en esta convocatoria, que será repartido por los países de la región, precisó el comunicado.

Las bases para que los cocineros participen incluyen exigencias como que la papa sea el ingrediente clave, pero no el único y que la receta incorpore alimentos típicos de la región, fáciles de conseguir y de bajo costo. También que la preparación sea sencilla y opcionalmente los participantes podrán compartir consejos para cocinar de forma más higiénica y barata.

Toda la información respecto a la iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre y de la convocatoria para el primer recetario internacional se encuentran en la página www.rlc.fao.org/iniciativa/ y la recepción de recetas finalizará el 11 de abril.