

The screenshot shows the El Mercurio website interface. At the top, the logo "EL MERCURIO" is displayed with the URL "www.emol.com". Below the logo, there is a navigation bar with various categories like "Noticias", "Opinión", "Blog", etc. The main content area features a large yellow header image. Below it, the article title "Recetario creado a iniciativa de la FAO: Chefs contra el Hambre deleitan con recetas de bajo costo" is visible, along with the author's name "PAMELA ELGUEDA T.". The article text discusses a recipe for Cochayuyo con mote y papas and mentions a competition where 64 recipes were selected. A photo of three chefs in a kitchen is included, with a caption identifying them as Fernando Astorga, Francisco Klimscha, and Juan Rajkova. On the right side of the page, there is a sidebar with a "Versión Digital" section and a list of "Revistas El Mercurio" including "REVISTA DEL CAMPO", "REVISTA YA", "WIKEN", "VIVIENDA Y DECORACION", "REVISTA SABADO", and "REVISTA DEL DOMINGO".

Recetario creado a iniciativa de la FAO:

Chefs contra el Hambre deleitan con recetas de bajo costo

PAMELA ELGUEDA T.

Cochayuyo con mote y papas. Suena poco apetitoso, pero en la olla del chef y sommelier Francisco Klimscha huele sabroso y sabe aún mejor. Por suerte, su receta de papas al rescoldo con pebre de cochayuyo fue una de las 64 que seleccionó un jurado de reputados maestros de cocina latinoamericanos para incluir en el "Primer Recetario Internacional de Chefs contra el Hambre".

El texto se lanzó este jueves en el marco de la celebración del Día Mundial de la Alimentación y forma parte de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre. Y aunque se venderá en las librerías, la difusión entre su público objetivo, los más pobres del continente, será a través de un calendario que reunirá las recetas más asequibles en costo y con disponibilidad de productos y que se entregará próximamente.

"Con esta iniciativa logramos aunar el conocimiento de los chefs, que normalmente se suele poner al servicio de quienes pueden ir a restaurantes caros, para sacar lo mejor de los productos más básicos y entregar ese conocimiento a los hogares pobres y vulnerables de América Latina", explica José Luis Vivero, oficial de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre, de la FAO.

Sensibilizadores

La idea era que las recetas incluyeran productos de bajo costo y accesibles, que incluyeran la papa (éste es su año internacional) y que para hacerlo no se necesitara más que una cacerola, fuego y una cuchara de palo. Más de 300 recetas llegaron de toda América Latina, de EE.UU. y de España. "Hay chefs top como Francisco Klimscha y Matías Palomo de Chile, y otros que se dedican profesionalmente a esto, pero no son de los 'superstars' que aparecen en los diarios", agrega José Luis Vivero.

El tema del costo fue importante al seleccionar las recetas, y aunque no se les puso un valor límite, fue un tema importante para los chefs. Francisco Klimscha, por ejemplo, calcula que su receta no sale más de \$100 por persona.

El libro, dice Vivero, fue pensado para "sensibilizar" a quienes toman las decisiones y pueden ir en ayuda de los más pobres de sus países. "Y por eso, los chefs son un aporte. Porque ellos cocinan para los políticos, la gente que tiene peso específico en los países; entonces, sus restaurantes son lugares ideales para dar a conocer la realidad de los más pobres".

Aparte del calendario, otra fórmula que usarán para difundir las recetas será a través de visitas que realizarán los chefs de los distintos países a comunidades vulnerables. En Chile, Vivero espera que esas visitas se concreten en el verano, aprovechando las fiestas costumbristas en Santa Cruz, Chiloé y el norte.

Venta

‡ \$11.500 será el valor aproximado que tendrá el recetario en las librerías chilenas. También será difundido en toda América Latina, España y Estados Unidos.