

<http://senderodelpeje.com/sdp/contenido/2008/10/16/57417>

Elogian "Chefs Contra el Hambre" las cualidades de la papa

Por Marcel Garcés. Corresponsal

Santiago, 16 Oct (Notimex).- El chef francés Franck Gros encabezó hoy una presentación culinaria en la sede de la FAO en Chile, donde la papa de la sureña isla de Chiloé fue la estrella indiscutida, debido a su "versatilidad" en la cocina.

Al promover las bondades del tubérculo con motivo del Día Mundial de la Alimentación, Gros dijo a Notimex que con la papa "podemos estar los 365 días del año y no repetir la receta", al tiempo que destacó que "tiene nutrientes necesarios para vivir"

"La papa es sencilla, popular, pero también puede estar en las grandes mesas y los grandes restaurantes utilizan la papa creando platos muy finos. Se puede vestir de etiqueta cuando quiera y mantener su carácter humilde", subrayó.

Gros, quien participó en la sede de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en un acto por el Día Mundial de la Alimentación, recordó además que la papa "ha sido un gran sostenedor de pueblos en momentos cruciales".

La papa ha acompañado al hombre en difíciles periodos de hambrunas y de guerras, sobre todo a partir de 1574, cuando se popularizó su consumo en Europa, a donde llegó en manos de los colonizadores españoles y portugueses en América, explicó.

Sostuvo, por otra parte, que la participación de chefs en la iniciativa "América Latina y Caribe sin

Hambre”, organizada por la FAO, se debe tanto a la historia como a una vocación de sensibilidad social de estos profesionales de la cocina.

“El cocinero en su esencia es una persona que prepara alimentos para nutrir a la gente. No solamente para el placer”, subrayó el profesional.

Recordó, por ejemplo, que en el Siglo XIV los chefs eran los médicos de la villa, porque “había una medicina preventiva, tenían que cuidar con la alimentación básica a los señores, príncipes, para que tuvieran una salud adecuada”.

“Participar en esta iniciativa tiene carácter humanitario y es un deber para los chefs, cuyo rol debe ser contribuir a una cocina popular”, finalizó.