

<http://www.losandes.com.ar/notas/2009/7/5/sociedad-433541.asp>

Portada Últimas Noticias Sociales Clasificados Participá Púntros Archivo Ingresar Registrarse

Los Andes | on line Sociedad

Martes 7 de julio de 2009 | 10:25 hr

Política Economía Estilo Políticos Más Deportes Internacionales Sociedad Departamentales Todas las secciones

Iniciativa internacional

Recetas mendocinas contra el hambre

Dos chefs locales, Fernando Julián Álvarez y Fabián Viney, participaron de la convocatoria de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Sus platos nutritivos fueron incluidos en un libro.

domingo, 05 de julio de 2009

Si creemos que de un chef se espera una tarea más exigente que preparar un simple guiso, llega para desmentir el preconcepto la idea de la FAO, organismo de Naciones Unidas, que convocó a esos profesionales para que elaboren platos de comida para combatir el hambre en los pueblos de Latinoamérica.

El objetivo fue editar libros con recetas que contengan productos regionales de fácil acceso a la población, que respeten su cultura y estimulen el consumo de los mismos, promoviendo cambios en los hábitos alimenticios.

La convocatoria fue lanzada por Internet y en Mendoza respondió el chef y profesor de la Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Fernando Julián Álvarez (47, porteño, pero mendocino por adopción).

Curso de cocina regional, entre otros materias, Álvarez recibió sus propuestas a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y rápidamente fueron admitidas, junto a otras de uno de sus alumnos, ya egresado, Fabián Viney.

Lo que hizo la FAO con las recetas de Álvarez, Viney y



Fernando Álvarez tiene 47 años y es mendocino por adopción.

ranking de noticias

Mis favoritos	Más comentadas
1. Avulsion el primer caso natidano y hay 4 internados graves	
2. San Carlos: manifiesta búsqueda de una chica	
3. Una mujer está grave después de practicarle ella misma un aborto	
4. En Rosario, el Gigante fue Godoy Cruz	
5. La epidemia destruyó los cerebros de los hospitales	



Recetas mendocinas contra el hambre

Dos chefs locales, Fernando Julián Álvarez y Fabián Viney, participaron de la convocatoria de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Sus platos nutritivos fueron incluidos en un libro.

domingo, 05 de julio de 2009

Si creemos que de un chef se espera una tarea más exigente que preparar un simple guiso, llega para desmentir el preconcepto la idea de la FAO, organismo de Naciones Unidas, que convocó a esos profesionales para que elaboren platos de comida para combatir el hambre en los pueblos de Latinoamérica.

El objetivo fue editar libros con recetas que contengan productos regionales de fácil acceso a la población, que respeten su cultura y estimulen el consumo de los mismos, promoviendo cambios en los hábitos alimenticios.

La convocatoria fue lanzada por Internet y en Mendoza respondió el chef y profesor de la Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Fernando Julián Álvarez (47, porteño, pero mendocino por adopción).

Docente de cocina regional, entre otras materias, Álvarez remitió sus propuestas a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y rápidamente fueron admitidas, junto a otras de uno de sus alumnos, ya egresado, Fabián Viney.

Lo que hizo la FAO con las recetas de Álvarez, Viney y de muchos cocineros de Iberoamérica, fue elaborar un libro de cocina en el que abundan platos diversos, nutritivos y sabrosos.

En el recetario de la primera edición (2008), la vedette fue la papa, el noble tubérculo que ha salvado de la hambruna a mucho humanos a lo largo de los tiempos.

Álvarez se presentó con dos platos: papas rellenas con quinoa y queso de cabra, y papas con salsa de maní. La primera propuesta contiene quinoa, artículo tal vez no muy conocido en Mendoza. Se trata de un grano de origen andino, precisamente del altiplano boliviano-peruano, desplazado por el trigo con la llegada de los españoles a estas tierras.

En tanto, el comité internacional aceptó de Viney sus papas rellenas de charqui (carne seca) gratinadas.

Las obras de los dos expertos locales están insertas en el libro, de 123 páginas, en el que se da cuenta de las recetas, las explicaciones técnicas y la descripción de los productos usados, además de un glosario de términos y una tabla de equivalencias.

El libro "Chefs contra el hambre" tuvo su primera edición en 2008, y ahora los organizadores van por su segunda entrega, pero poniendo el acento en las legumbres, con el poroto como producto especial. El resultado, se promete, será otro libro de cocina donde abundarán guisos, sopas y otras entregas alimenticias con el sello de "made in abuela", y que a más de uno traerá reminiscencias de cocinas antiguas, alimentadas a leña y de tiempos sin prisa.

Para esta segunda versión editorial, llegaron a la mesa de elección unas 200 ideas culinarias, que luego de pasar un tamiz conformado por especialista de la Academie Culinaire de France en Chile, quedaron aprobadas. Dentro de la producción local entró la vigorosa "Cazuela de porotos y chorizo", ideal para jornadas frías y destempladas, con sello español, afín a los orígenes del autor.

Y también el "guiso campero de mi mamá", de María Julia Cartes; la "cazuela de Chillán", de Ariel Balletti (chef argentino que vive en Chile) y la "torta turrón de frijol y maní", de Martín Tufró.

El cocinero local sostiene que la propuesta de la FAO resulta interesante, porque además de propender al bienestar de los pueblos de América Latina, también contiene enseñanzas prácticas para las amas de casa.

"Las señoras, y lo digo con todo respecto, disponen de productos tan comunes como papa, pimiento, cebollas y legumbres, y a veces les faltan ideas", se animó a decir Álvarez. Por eso -dice- la iniciativa contra el hambre está destinada también a cambiar los hábitos alimenticios.

Con el dinero que produzca la comercialización de la obra, se impulsará la realización de cursos de cocina e higiene alimentaria en comunidades de bajos recursos de la región americana.

Por Miguel Tíiro - Foto: Adriana Ojeda