



## Alta cocina contra el hambre en Latinoamérica con la papa como aliada

16-10-2008 - 18:13 h.

Santiago de Chile | EFE

Difundir la elaboración de platos nutritivos y a bajo coste con la papa como ingrediente principal es el objetivo de un grupo de chefs latinoamericanos, que han elaborado un recetario internacional con 65 fórmulas para cocinar este popular tubérculo.

Coincidiendo con el Día Mundial de la Alimentación, el director para América Latina y el Caribe de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), José Graziano, presentó hoy en Santiago de Chile el recetario, en el que han participado cocineros de "Chefs contra el hambre".

Esta red, integrada por más de 200 profesionales de todo el mundo, busca fomentar la participación de cocineros en la lucha contra el hambre y la desnutrición.

"Queremos concienciar a los colegas chefs y al público de que es posible tener una alimentación correcta y sana utilizando los recursos propios, los productos de temporada y con un enfoque más orgánico que respete la naturaleza y la biodiversidad del planeta", declaró a Efe el chef chileno Francisco Klimcha.

La FAO declaró este 2008 como el Año Internacional de la Papa, de la que sólo en Chile se han identificado más de 200 variedades autóctonas.

Según Klimcha, el objetivo del recetario de "Chefs contra el hambre" es demostrar a los consumidores las propiedades y ventajas de los productos que se originan en su país o región.

"Siempre queremos consumir cosas que vienen de fuera y que obviamente son más caras", dijo Klimcha, quien aseguró que esto beneficia a los países exportadores en detrimento de la producción local.

Graziano afirmó por su parte que, pese a que la papa es el cuarto producto más cultivado en el mundo, en los países andinos se consume poco.

La papa se ha sustituido "por el trigo, que se exporta y ha subido mucho de precio, pese a los aranceles y ayudas de los gobiernos", dijo a Efe Graziano, ex asesor del presidente brasileño, Luiz Inácio Lula da Silva, en temas económicos y sociales e impulsor del programa "Hambre Cero".

"La papa se cultiva en todo el mundo, es el cultivo más diseminado del mundo", apuntó el funcionario de la FAO, quien resaltó que es "muy productiva, se presta a ser plantada en pequeños huertos y ofrece una gran variedad de platos".

A pesar de que el recetario presentado hoy gira alrededor de la papa, Graziano subrayó que existen otros productos muy extendidos en algunas zonas de la región que pueden prestar una gran ayuda a la lucha contra el hambre.

Se refirió a la yuca, una especie de mandioca que se encuentra en abundancia en la Amazonía y el noreste brasileño, y al cuy, un mamífero roedor muy común en la cocina peruana.

"Yo destacaría un producto de extremo valor en zonas de hambruna como son los frijoles, que tienen un nivel proteico muy elevado, comparable al de algunas carnes, y son de muy fácil producción", añadió.