

CLAVE digital

Noticias Quiénes somos Contáctenos Boletín

Santo Domingo, Marzo 24, 2008

Portada Editorial Férreas Política Economía Reporte Extra Perspectiva Noticias Deportes Ocio Cultura Multimedia Documentos Foros Clave Boletín RSS

Europa car MUCHO MAS QUE ALQUILAR UN AUTO

3/22/2008 12:26:51 PM

**SOLIDARIDAD**

### Chefs y FAO desarrollarán plan de enseñar los pobres a alimentarse

Eva Vergara/AP/Servicios de Clave Digital

**TAMAÑO DEL TEXTO:** Aumentar Disminuir Reestablecer

SANTIAGO DE CHILE (AP).-Chefs latinoamericanos, convocados por la FAO, preparan recetas para enseñar a los más pobres a comer más balanceado y nutritivo, aprovechando los productos autóctonos que tienen a la mano.

La Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, a través de su iniciativa "América Latina y Caribe sin hambre", busca movilizar a los cocineros a crear recetas originales elaboradas con los mismos productos y utensilios que tienen las familias más pobres.

El representante regional de la FAO, José Graziano da Silva, dijo durante una reunión con corresponsales de la prensa extranjera que la iniciativa busca combatir tanto la desnutrición como la obesidad.

"Hay 53 millones de personas que padecen hambre en la región, cerca del

Puntuación

Califique este Artículo

Excelente

Muy Buena

Buena

Regular

Otro

Calificar

Artículos anteriores

0040200 7:12:31 AM Afirman segundo jefe de Al-Qaida llama a atacar a EEUU e Israel

0040200 7:12:24 AM Se casa ex esposa de presidente de Francia, dicen diarios

0030300 11:55:52 PM De nuevo Hillary atribuye a "mala

3/22/2008 12:26:51 PM

**SOLIDARIDAD**

## Chefs y FAO desarrollarán plan de enseñar los pobres a alimentarse

[Eva Vergara/AP/Servicios de Clave Digital](#)

SANTIAGO DE CHILE (AP).-Chefs latinoamericanos, convocados por la FAO, preparan recetas para enseñar a los más pobres a comer más balanceado y nutritivo, aprovechando los productos autóctonos que tienen a la mano.

La Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, a través de su iniciativa "América Latina y Caribe sin hambre", busca movilizar a los cocineros a crear recetas originales elaboradas con los mismos productos y utensilios que tienen las familias más pobres.

El representante regional de la FAO, José Graziano da Silva, dijo durante una reunión con corresponsales de la prensa extranjera que la iniciativa busca combatir tanto la desnutrición como la obesidad.

"Hay 53 millones de personas que padecen hambre en la región, cerca del 10% de todos los latinoamericanos", declaró.

Dijo que además de la desnutrición, ahora hay que combatir la obesidad, que aqueja a un 35% de las personas de la región.

Da Silva dijo que decenas de chefs de la región se han sumado a la iniciativa y están preparando recetas atractivas con productos autóctonos, especialmente la papa, que luego serán impresas en un libro barato para distribuirlo entre los más pobres. La convocatoria concluye en abril.

El chef chileno Guillermo Rodríguez, presidente de la organización Les Toques Blanches, que aglutina a especialistas gastronómicos chilenos, dijo que la idea de la FAO "es una doble oportunidad, porque nos permite demostrar que de una canasta básica se puede hacer buena y rica comida, y nos permite revelar la amplia variedad de papas que se puede encontrar en Chiloé (en el extremo sur)".

Rodríguez llamó la atención sobre las pocas verduras que consumen los chilenos, por ejemplo.

Añadió que los chefs pueden ayudar a los más pobres a experimentar y enriquecer sus alimentos, "haciéndolos más nutritivos, sabrosos e interesantes".

Los chefs acudirán a barriadas pobres para enseñar los nuevos platos creados con productos baratos, pero nutritivos, y de paso, enseñarán normas higiénicas en la preparación de las comidas.

Los chefs están circulando desde enero la invitación entre sus colegas, con una frase que dice: "Mientras más chefs, menos hambre".

El proyecto que involucra a los chefs es financiado por el gobierno español y una de sus condiciones es que la papa sea un elemento clave, pero no el único, aprovechando la designación del 2008 como Año Internacional de la Papa por la Organización de Naciones Unidas.

La papa es el cuarto alimento básico del mundo después del maíz, el trigo y el arroz, y su producción mundial supera los 323 millones de toneladas. Es originaria de América, de la región andina de Chile a Ecuador.

Según antecedentes de la FAO, los países en desarrollo consumen el 50% del total de papas que se consumen en el mundo, y muchas de ellas provienen del autocultivo para la subsistencia, aportando un alto porcentaje de las necesidades calóricas de las familias más pobres.

Simultáneamente con el llamado a los chefs, la FAO y Naciones Unidas convocaron a un concurso fotográfico internacional basado en la papa.

El Año Internacional de la Papa busca incrementar la conciencia mundial sobre la contribución de la papa a la agricultura, la economía y la seguridad económica mundial, por lo que el elemento central de las fotografías debe ser la papa.

Las fotografías deben ilustrar la enorme diversidad de papas, su cultivo, elaboración, comercialización, uso y consumo.(AP).