



Bolivia tiene alimentos pero no promueve gastronomía

30 de Septiembre de 2014, 06:02

Una inédita muestra de la rica cultura gastronómica del país mostró ayer el potencial que tiene Bolivia con 12 pisos ecológicos y más de 200 ecosistemas para internacionalizar deliciosos platillos en base a los productos nacionales. Centenares de comensales degustaron el sabor boliviano de la mano de chefs internacionales.

El chef internacional Pierre Van Oost dijo ayer que el potencial de desarrollo de la cultura gastronómica de Bolivia se ve limitada ante la ausencia de políticas de apoyo a este sector de parte de las autoridades. Van Oost es parte de la Asociación de Chefs de Bolivia y junto a 10 colegas suyos presentó ayer 50 preparaciones gastronómicas en un “apthapi nacional” que pretende internacionalizar la cocina boliviana. El viceministro de Turismo, Marko Machicao, reconoció que Bolivia pese a contar con una mayor variedad de alimentos -por ejemplo- respecto del Perú, requiere integrar servicios y sectores para potenciar este sector.

“Lo que nos ha faltado a los bolivianos y bolivianas son espacios como este, donde el productor encuentre al restaurante, donde encuentre a quien comercializa y donde todos ellos nos encuentren a nosotros las entidades de Estado que debemos trabajar en pro de demostrar, difundir y hacer que nuestro país esté en lo más alto del mundo a partir de nuestra gastronomía”, manifestó Machicao.

PUBLICACIÓN

En la oportunidad se presentó la publicación “Paleta de Sabores” que resume en recetas la preparación de 50 platillos de la culinaria nacional, muchos de atrayente presentación, lo que provocó algunos resquemores en más de un asistentes en la degustación. Según Oost, el potencial de producción de alimentos de Bolivia, por lo menos, llega a 400 platillos debido a que el país se encuentra entre 15 naciones con mayor biodiversidad del planeta y cuenta con 200 ecosistemas, colocándolo como una alternativa de primer orden en la provisión de alimentos para el mundo. El chef internacional, de nacionalidad francesa, dijo que fue muy trabajoso seleccionar 50 recetas de 400 opciones en la “Paleta de Sabores” ante la rica biodiversidad del país.

POTENCIAL PRODUCTIVO

La referida publicación, según Anahí Reyes, presidenta de Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (Miga), rescata la información de 50 alimentos que buscan representar el gran potencial alimenticio que el país tiene para ofrecer al mundo desde sus tres principales pisos ecológicos: el altiplano, valle, trópico y amazonía.

“La ‘Paleta de Sabores’ es la primera publicación de Miga y a su vez es el resultado de una investigación periodística gastronómica que le presenta al mundo 50 propuestas y recetas que reflejan la fuerza productiva de Bolivia y que demuestra de que se puede construir identidad desde la gastronomía”, señaló Reyes.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

En ese sentido, la ubicación geográfica de Bolivia le permite ofrecer una diversidad de recursos alimenticios que aporten a una dieta saludable y que ayudará a garantizar la seguridad alimentaria del planeta en las próximas décadas.

La publicación está elaborada en español e inglés porque el fin es difundirlo en las principales escuelas gastronómicas de América Latina, Estados Unidos y Europa. Cada producto incluye el nombre común y científico, sus cualidades alimenticias, formas de uso en la cocina y contactos de los chefs que realizaron la receta y los productores de los alimentos. Además, podrá ser descargada del sitio web: www.miga.org.bo

INVESTIGACIÓN

Una investigación periodística que destaca una parte de la riqueza alimenticia y fuerza productiva de Bolivia derivó en la elaboración del libro “Paleta de Sabores”, que contiene un total de 50 propuestas gastronómicas y fue presentada este lunes por Miga.

El “apthapi” (cuyo fin es compartir alimentos entre personas) en la plaza Camacho de la ciudad de La Paz sirvió de escenario para la presentación de esta investigación por ser un espacio relacionado con el mercado tradicional y la producción de alimentos. Apoyaron la iniciativa la cooperación danesa (Danida), Proinpa, Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, Cubo Libre y otras entidades privadas como ICCO-Cooperación a través de su representante regional, Conny Toornstra, y Anahí Reyes, presidenta de Miga. El Diario