



Platos nativos podrían ser la mejor receta de cambio social

Medellín, nov. 14 de 2014 - Agencia de Noticias UN- Conectar la cocina con la producción agropecuaria local de ciertas comunidades se ha ido convirtiendo en una alternativa de revolución social que pretende implantarse en Colombia.

Ese es el tema que el reconocido cocinero peruano Andrés Ugaz tratará durante el “Diplomado Internacional en Agroecología y desarrollo territorial con identidad cultural”, que coordina la U.N. Sede Medellín y que por estos días realiza un laboratorio experimental en el oriente antioqueño con 41 participantes de varios países.

Ante la pregunta de qué hace un chef en un diplomado de agroecología, el peruano señaló que existe una relación muy natural entre estos dos temas en países latinoamericanos, donde todavía la agricultura familiar y las celebraciones locales confluyen en un marco cultural y tradicional.

“La cocina se ha convertido en un eje de desarrollo territorial, porque vincula a la producción agrícola local, los mercados, las ferias que se activan y los espacios públicos de consumo, que en Perú pueden ser las chucherías o picanterías, en Chile las picadas o en Bolivia las comideras”, dice.

En su país, donde la comida goza de buena “fama” a nivel internacional, el proceso ha sido reciente, pues asegura que antes, en las escuelas de gastronomía, solo se enseñaba cocina francesa, italiana, española y no peruana. Esta tendencia ha ido cambiando con algo que denomina “revolución social desde la cocina”, que trata inculcar en los proyectos en los que participa.

Una iniciativa reciente se desarrolla en los municipios de Dibulla y Manaure, en la Guajira colombiana, donde participa como consultor mediante un convenio entre el Departamento para la Prosperidad Social (DPS), el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, a través de su Programa Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (Rimisp), Slow Food y el Programa Mundial de Alimentos (PMA).

La idea inicial fue registrar todo el patrimonio agroalimentario que se tiene allí y promover políticas para los desayunos escolares de esa zona. “A través de entrevistas de campo y dinámicas de participación con la gente local, se descubrieron insumos, técnicas, platos del campo, los festivos, los cotidianos, las combinaciones más aceptadas, los sabores complejos, etc.”, recordó.

En ese sentido, explica que el objetivo es que los desayunos escolares se basen en la cocina local, para lograr la aceptabilidad del niño, lo cual, aunque pareciera obvio, “no lo es tanto para muchos de nuestros gobiernos”.

Además, si se basan en la cocina local, asegura que se establecen procesos internos, dinámicos, en los que la producción local se convierte en parte de una política pública que tiene una demanda real. En este caso, también podría cubrir toda la franja gastronómica y hotelera de Santa Marta, consiguiendo vínculos entre los productores y estas cocinas, para lo cual se haría un trabajo adicional.

“Si estos restaurantes y hoteles empiezan a incluir platos nativos, influiría en la producción local. Así se revela que en la cocina se puede producir procesos hacia la alimentación escolar, pequeña agricultura, pero también el turismo y la gastronomía”, señala el chef.

Con respecto a la experiencia de su país, asegura que no es un completo éxito la cocina peruana, “porque hacemos parte de una sociedad en la cual uno de cada cuatro niños sufre de desnutrición, tenemos niveles de pobreza terribles, vivimos varios conflictos sociales y de violencia, y cuando eso pasa, hemos fracasado como sociedad”.

cuando eso pasa, hemos fracasado como sociedad”.

No obstante, su cocina ha empezado a originar procesos de cambio con la posibilidad de visibilizar a todos los actores sociales beneficiados a través de la cultura gastronómica. “Eso es un poco lo que venimos a hablar acá, cómo desde la cocina regional podemos generar procesos de cambio en nutrición, alimentación escolar, cadenas productivas y en mercados”, concluyó.

(Por:Fin/me/MLA/nh)

N° 245

Universidad Nacional de Colombia
Carrera 45 No 26-85 - Edificio Uriel Gutiérrez
Bogotá D.C. - Colombia

PBX: 3165000 ext. 18108