



La gastronomía peruana y el reto de la inclusión social

Cultura, 07/01/2021



La pandemia mundial del coronavirus ha causado estragos no sólo en la salud, sino también en la economía y las llamadas industrias alternativas.

Una de ellas es la gastronomía peruana, que antes de la covid-19 estaba experimentando un auge internacional. Diversos restaurantes peruanos figuran en la lista de mejores en el mundo, las más selectas del planeta, lo que presenta un orgullo para la milenaria cocina peruana.

Sin embargo, esto contrasta con los altos índices de desnutrición y anemia, producto de la pobreza pero también la carencia de una política nacional de nutrición y de capacitación a los ciudadanos, especialmente de los padres de familia.

Es verdad que en el último lustro, nuestra gastronomía se ha consolidado en el mundo, por su buen sabor, variedad de platillos y uso de insumos autóctonos, con diferentes influencias: andina, española, japonesa, china, árabe e italiana. Sin duda, es un crisol de sabores que enamora día a día al mundo.

Pero hablar de comida peruana también es hablar de una industria no tradicional que está generando un gran movimiento económico, puestos de trabajo, afirmación de la identidad nacional y la autoestima como país.

La reactivación económica y la reapertura de los restaurantes debe servir para impulsar la producción y además consolidar nuestra gastronomía que promueve todo un movimiento o tendencia que busca conservar y preservar sabores, rescatar cultivos, generar nuevas cadenas de producción, organizar certámenes con visión internacional. En suma, nuestra comida es también parte de la llamada "Marca Perú".

Sin embargo, este auge hay que saberlo mantener, enfrentando una serie de problemas latentes como la falta de planificación, el predominio de la experimentación y la cocina de autor (desvirtuando muchas veces las cocinas típicas regionales), la excesiva sofisticación, la preeminencia de la individualidad del chef -que se ha convertido en una especie de mago que todo lo

convierte en oro- frente a las cadenas de productores agrícolas y pecuarios así como la carencia de planes a largo plazo.

Y sobre todo hay que empoderar a los comedores populares, a los clubes de madres y negocios locales, porque son la base, mucho más que la cocina de autor, de la “nutrición” de los peruanos de bajos recursos económicos, con sabor y calidad nutricional.

EXPRESO, 04.01.2021