

ACUERDO NACIONAL BUSCARÁ CONSENSOS SOBRE LA GASTRONOMÍA Y SU VÍNCULO CON EL DESARROLLO Y LA IDENTIDAD NACIONAL

Esta mañana, los miembros del Acuerdo Nacional se reunieron para sostener un diálogo amplio sobre la gastronomía y su importancia en el desarrollo y la identidad nacional, en el marco de las políticas de Estado del Acuerdo Nacional.

El Secretario Ejecutivo del Acuerdo Nacional, Javier Iguíñiz, inició la reunión pidiendo un minuto de silencio por los caídos en París y Beirut, y también por tantos miles de muertos de manera trágica en su huída de la miseria, la violencia y la falta de las libertades de las que París es símbolo fundamental.

A continuación, dio las palabras de bienvenida y explicó que el objetivo de la reunión es informar la trascendencia de la gastronomía en el desarrollo y la identidad nacional, así como compartir inquietudes y proponer vías de progreso. Al respecto, destacó que este tema, que tiene relación con diversas políticas de Estado del Acuerdo Nacional, añade elementos de transversalidad entre distintos sectores de la actividad nacional. “El reto de articular la gastronomía con el desarrollo y con la identidad nacional debe permitir organizar el apoyo público y privado a esta actividad y también establecer la responsabilidad que puede y debe asumir en el progreso del país en su conjunto, en todos sus territorios y desde sus diferentes culturas, como parte de la persistente búsqueda del reconocimiento y del buen trato mutuos”, señaló.

El Presidente del Congreso de la República, Luis Iberico, felicitó la iniciativa de APEGA y del Acuerdo Nacional, subrayando el contenido del documento *Gastronomía Peruana al 2021*, y las concordancias de este tema con las políticas de Estado del Acuerdo Nacional, en especial las referidas al desarrollo sostenible y a la identidad cultural.

El Vicepresidente de APEGA, Mariano Valderrama, presentó el documento *Gastronomía Peruana al 2021. Hacia una política de fomento de la gastronomía*, que destaca a la cocina peruana como factor relevante para nuestra identidad cultural y autoestima, que ha tenido un desarrollo vertiginoso en los últimos quince años y ha logrado un liderazgo y reconocimiento internacional. En tal sentido, enfatizó la necesidad de avanzar en innovación, tecnología, creatividad, calidad y fortalecimiento de la cadena gastronómica. Para ello, el documento propone convertir a la cocina peruana en una actividad principal para el desarrollo productivo nacional al 2021.

Seguidamente, Gastón Acurio destacó la gastronomía como una herramienta poderosa para generar diversas oportunidades en los distintos territorios, que permita descubrir las riquezas culturales de cada pueblo en nuestro país. Preciso que la gastronomía nos ha permitido renovar la imagen del Perú en el mundo, fortalecerlo como destino turístico y promover la igualdad de oportunidades e identidad como peruanos. El renombre de la cocina peruana es la base para posicionarla como una “marca internacional” como es el caso por ejemplo de la cocina italiana o japonesa. Preciso que este esfuerzo iniciado por APEGA y el sector privado requiere de una mayor participación del Estado.

Virgilio Martínez narró su experiencia culinaria en diversos países y las razones por las que decidió quedarse en el Perú. Se refirió al boom gastronómico y mencionó que, dada la velocidad con que ocurren los cambios en este universo, es necesaria otra revolución más grande de la que le dio origen. Terminó diciendo que la cocina peruana es, fundamentalmente, un concepto.

A su turno, el Presidente de APEGA Bernardo Roca Rey empezó señalando que la gastronomía peruana es un modelo exportable y, por lo tanto, debemos estar atentos a lo que está pasando en el mundo para mantener nuestro lugar de excepción y para incorporar tendencias desarrolladas en otras partes, cuidando que no afecten nuestra propia identidad gastronómica. Subrayó el valor de Mistura y planteó la necesidad de un compromiso estatal con este

importante evento, para lo que planteó la necesidad de crear un campo ferial.

El Ministro de la Producción, Piero Ghezzi, se refirió a la importancia de la innovación tecnológica para el país, sobre todo para superar las grandes brechas existentes. Mencionó las mesas sectoriales, especialmente la forestal, acuícola y textil, creadas con la finalidad de identificar y destrabar los cuellos de botella. Indicó que la gastronomía viene siendo un importante motor económico cuyo horizonte es ilimitado, por lo que propuso la creación de una mesa gastronómica.

Luego de una ronda de intervenciones de los funcionarios del Poder Ejecutivo, de los representantes de los partidos políticos, de las organizaciones de la sociedad civil y de organismos internacionales en las que se subrayó la importancia de la gastronomía, de la producción de especies nativas y de la seguridad alimentaria, se acordó convocar a un grupo de trabajo que establecerá consensos en torno a este tema y su vínculo con el desarrollo y la identidad nacional.

La reunión contó también con la participación del Viceministro de Políticas Agrarias, César Sotomayor (MINAGRI); La Viceministra de Turismo, María del Carmen de Reparaz (MINCETUR); y el Viceministro de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales, Gabriel Quijandría (MINAM). Del mismo modo, además de los miembros del Acuerdo Nacional, estuvieron presentes representantes del PNUD, del PMA, del mundo de la gastronomía peruana y de la producción.

Lima, 17 de noviembre de 2015.

Secretaría Ejecutiva del Acuerdo Nacional

Teléfono: 3197022