

CCL convoca a foro sobre gastronomía de bajo impacto ambiental

Con el objetivo de impulsar el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria y el consumo responsable para reducir al máximo el impacto negativo al medio ambiente, este martes 28 de noviembre, se desarrollará el **'V Foro & Expo de Gastronomía: Sostenibilidad y sustentabilidad – ¿Eres parte del problema o la solución?'**, organizado por la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Lee también: Directivos de la CCL participaron en inauguración de feria gastronómica 'Perú Mucho Gusto'

Esta actividad reunirá a representantes del **sector gastronómico**, agro, exportadores, especialistas ambientales, empresarios afines, cocineros, estudiantes de gastronomía e industrias alimentarias con la idea de generar conciencia y compromiso sobre sus actividades económicas y el futuro que dejarán a las nuevas generaciones.

Como antesala a este evento, **Adolfo Perret**, presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la CCL, comentó que se abordarán temas relacionados a desarrollar una gastronomía sostenible y sustentable, así como una cocina de bajo impacto ambiental.

En ese sentido, explicó que una gastronomía sostenible busca generar un equilibrio entre las necesidades humanas y el impacto ambiental, procurando que los recursos naturales no se agoten y puedan ser utilizados por las generaciones futuras; mientras que la gastronomía sustentable tiene un enfoque más amplio, en donde se considera aspectos económicos, sociales y

ambientales para garantizar un desarrollo duradero y equitativo de nuestra despensa a lo largo del tiempo.

«Promover técnicas agrícolas más respetuosas con la naturaleza y sus ecosistemas. Reducir el desperdicio de alimentos. Fomentar en los negocios, el consumo de productos locales y poder visualizar negocios de agroturismo, como se ve en Europa son los retos de hoy», enfatizó el representante de la CCL.

Lee también: Directivos de la CCL participaron en inauguración de feria gastronómica 'Perú Mucho Gusto'

Cocina de bajo impacto ambiental

Otra tendencia que están desarrollando los negocios gastronómicos son la cocina de bajo impacto ambiental que se basan en el arte de hacer una buena comida sin desperdiciar recursos ni perjudicar a la naturaleza.

«Se trata de generar una dieta sana y equilibrada como fuente de vida esencial para nuestra salud y minimizar los factores de riesgo que provocan la mayor parte de las enfermedades, que se producen como consecuencia de una mala alimentación», dijo Perret.



Adolfo Perret, presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la CCL

El abrazo del Pacífico

Lo novedoso de este foro es que en los bloques temáticos se ha considerado un espacio denominado '**El abrazo del Pacífico**', en el cual participarán chefs chilenos como invitados especiales.

«Será una linda oportunidad de escuchar a nuestros colegas chilenos como Juan Ignacio Bustamante y Patricio Riquelme sobre sus experiencias y trabajo en sus negocios. Además, el chef Heinz Wuth disertará sobre ciencia y cocina, para hoy y el futuro», detalló.

Además, el presidente del Sector Gastronomía del gremio empresarial sostuvo que el 'El abrazo del Pacífico' es un título que se deriva de la Alianza del Pacífico, en donde están reunidos Chile, Colombia, México y Perú.

«Con estos países que conformamos este bloque regional buscamos servirnos de la gastronomía como el mejor vehículo

social para integrar nuestros pueblos y poder mostrar y compartir casos de éxito de lo que ellos realizan en sus territorios», explicó Perret.



Expositores

Para la ceremonia de inauguración ha sido invitada la viceministra de Turismo, **Madeleine Burns**. También se contará con la presencia de la presidenta de la CCL, **Rosa Bueno de Lercari**, y el presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la CCL, **Adolfo Perret**.

El '**V Foro & Expo de Gastronomía**' tendrá tres bloques de debate donde participarán destacados exponentes de la comida peruana. Entre ellos destaca Palmiro Ocampo, fundador de Ccori Cocina Óptima, quien abordará el tema sobre 'Cocina Sostenible y Sustentable'. También, participará Pipo Reiser, gerente general y cofundador de SinBa, quien disertará sobre 'Economía Verde'.

En cuanto a la participación del sector estatal estará

presente Rosa Palomino, especialista del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), quien expondrá sobre 'El Agro: reducción del impacto ambiental – Producción vs Alimentos'. En relación a la academia, Riders Rosini, docente en la Universidad Le Cordon Bleu, hablará sobre la 'Cocina de bajo impacto ambiental'.

¿Cómo participar?

Para ingresar al foro es necesario inscribirse a través de las redes sociales de la Cámara Comercio de Lima (CCL), en donde podrá encontrar información a detalle del evento con un botón de suscripción que las derivará con el personal especializado; o de lo contrario, se puede solicitar información al correo del gremio: turismo@camaralima.org.pe.

Esta edición también tiene costo con un precio bastante accesible y que incluso ofrece una oferta de 2x1 con el que pueden ingresar a las exposiciones y luego disfrutar del **Festival Gastronómico en el Jardín de la Cámara de Comercio de Lima**, donde encontrará deliciosos platos peruanos y muchas sorpresas más.

LEER MÁS:

Gastronomía peruana se luce en Lisboa con festival culinario