

Hacia una gastronomía sostenible y sustentable

Para poder avanzar hacia una producción alimentaria más equilibrada y una alimentación más saludable, el presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima (CCL), **Adolfo Perret**, instó a seguir impulsando el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria y el consumo responsable con la finalidad de reducir al máximo el impacto negativo que tiene la producción de alimentos sobre el **medio ambiente**.

Lee también: Gastronomía peruana se luce en Lisboa con festival culinario

Durante el '*V Foro & Expo de Gastronomía: Sostenibilidad y sustentabilidad – ¿Eres parte del problema o la solución?*', evento que se llevó a cabo el 28 de noviembre en la sede del gremio empresarial, Adolfo Perret destacó que nuestro país viene ganando reconocimientos por su riqueza culinaria y su biodiversidad, lo que crea un mejor escenario para explorar la conexión entre la **gastronomía, la sostenibilidad y la sustentabilidad**.

En ese sentido, expresó su interés de involucrar a más personas del agro, exportadores, empresarios afines, cocineros y estudiantes de gastronomía e industrias alimentarias para así generar conciencia y compromiso de lo que se hará a futuro.



La presentación de **Adolfo Perret** en el *'V Foro & Expo de Gastronomía: Sostenibilidad y sustentabilidad'* se dio ante una numerosa audiencia donde asistieron destacados invitados como el embajador de Chile en Perú, **Óscar Fuentes**; la presidenta del Gremio de Turismo de la CCL, **Marienela Mendoza**; la *past president* del Gremio de Turismo, **Gabriela Fiorini**; el *past president* del Sector de Gastronomía, **Jorge Penny**; entre otras personalidades.

En esa línea la presidenta de la CCL, Rosa Bueno de Lercari, reconoció que, en el actual contexto, existe la necesidad de generar un equilibrio entre las actividades económicas y el impacto ambiental, a fin de encaminar un futuro sostenible para las generaciones venideras.

"Hoy amerita hablar de una gastronomía sostenible, que busque preservar nuestros recursos naturales para las futuras generaciones, y de la gastronomía sustentable, que abarca aspectos económicos, sociales y ambientales para garantizar un desarrollo duradero y equitativo", resaltó.

Ante ese panorama, Rosa Bueno de Lercari observó con optimismo

una **industria alimentaria y gastronómica** más comprometida hacia un menor impacto ambiental, así como impulsar una dieta saludable y equilibrada, que contribuya a minimizar los riesgos asociados a una alimentación inadecuada.

En ese sentido, como Cámara de Comercio de Lima, reafirmó su compromiso de priorizar inversiones sostenibles, consciente de su impacto positivo en la sociedad, el medio ambiente y la gobernanza empresarial.

Optimización de alimentos

Más adelante, el fundador de **Ccori Cocina Óptima, Palmiro Ocampo**, presentó al detalle el trabajo de su organización que, desde el 2014, está dedicada a la investigación y desarrollo de programas educativos en la optimización de alimentos para comedores comunitarios en zonas vulnerables como **Lurín y Villa El Salvador**.

Explicó que los principios de la Cocina Óptima se centran en tres fundamentos: la conservación (técnicas de maceración y fermentación), el reciclaje culinario (darle un segundo uso a lo que ya se utilizó) y plus del producto, este último identifica el producto que el alimento posee como una cáscara, una semilla, etc.

Leguminosas y su aporte sostenible

Las leguminosas también aportan a la sostenibilidad, pues tienen un papel fundamental en la rotación de cultivos, contribuyen con la seguridad alimentaria, requieren de poca agua y tienen baja huella de carbono. Así lo manifestó la especialista del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), **Rosa Palomino**.

“Nuestro país produce al año 257 000 toneladas de leguminosas, siendo la sierra la de mayor área de producción

(57%), seguido por la costa (36%) y selva (13%)", comentó.

En el país, las leguminosas de mayor consumo son frijoles, lentejas, habas, garbanzos, soya y guisantes.

Mencionó que uno de los principales desafíos de su sector es fomentar y fortalecer la producción de estos cultivos y el uso semillas de calidad (certificadas) con el fin de maximizar y garantizar su producción.



El abrazo del Pacífico

En el *V Foro & Expo de Gastronomía* también se conoció las experiencias de los chefs chilenos **Patricio Riquelme** (Restaurant Club Santa María del Mar) y **Juan Ignacio Bustamante** (Restaurante “La Cuina”), que expusieron en el espacio ‘El abrazo del Pacífico,’ el que se deriva del bloque Alianza del Pacífico que integran Chile, México, Perú y Colombia.

La propuesta chilena es una gastronomía sustentable enfocada en el uso adecuado de sus recursos marinos y darlos a conocer al turista extranjero. Con esa iniciativa nació la agrupación Chef del Mar, la cual lleva 10 años de actividad y cuyo propósito es potenciar la gastronomía de su país y fomentar la colaboración con productores y pescadores locales.

“Nosotros somos amantes de la gastronomía peruana y de sus distintos productos. Ahí empezó este “Abrazo del Pacífico” donde conocimos a chefs peruanos como Adolfo Perret, quien nos dio la oportunidad de cocinar con él en la Feria Gastronómica Internacional Mistura”, comentó Juan Ignacio

Bustamante.

Así también, el chef **Heinz Wuth** (Mango y Merkén), con 10 años dedicado a la incorporación de las ciencias en la gastronomía, consideró que es importante que los docentes de hoy y los estudiantes del rubro gastronómico presenten nuevas propuestas acompañado con la ciencia y cómo ello puede revolucionar las formas de cocinar hoy en día. De ahí su iniciativa de publicar el libro de ciencia culinaria “Esto es Ciencia y Cocina”.

Posteriormente, se dio la ceremonia de clausura a cargo de la viceministra de Turismo, **Madeleine Burns**, quien resaltó que nuestro país es una potencia gastronómica y que en el marco de la **Alianza del Pacífico** se debe seguir trabajando en temas de sostenibilidad y sustentabilidad tomando en cuenta que los recursos (alimentos y agua) se agotan.

El evento culminó con el desarrollo de un **festival gastronómico en los jardines de la CCL**, donde los asistentes visitaron diversos stands con sabrosas propuestas gastronómicas.

LEER MÁS:

Directivos de la CCL participaron en inauguración de feria gastronómica ‘Perú Mucho Gusto’

gas