

Presidenta de la República asiste a Gala Anual de “Les Toques Blanches 2017

25 OCT 2017



En la oportunidad la Mandataria manifestó que “gracias al trabajo minucioso que hemos hecho, desde el Gobierno, pero también desde el oficio experto de cada chef, podemos mostrar el esplendor de nuestra agricultura familiar campesina y abrir camino a su comercialización”

Con la asistencia de la Presidenta de la República, Michelle Bachelet, se realizó la 15° Cena de Gala de la Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blanches.

El tema de este año fue “Chiloé: gastronomía y rituales”, oportunidad en la que destacaron en el menú productos del mar y sabores de la tierra con aromas ahumados.

Como es costumbre en el evento, la agrupación de chef hizo entrega de premios de reconocimiento a miembros de la asociación, además de la “Beca Les Toques Blanches” a 5 estudiantes de colegios técnicos profesionales, quienes podrán estudiar de manera gratuita gastronomía en Inacap.

En su discurso la Mandataria destacó la cocina chilena. “Ese es el potencial que queremos reforzar como Gobierno, la riqueza a la que queremos abrir paso, y es también la vocación que ha manifestado Les Toques Blanches / Chile desde su inicio, hace ya 26 años, y por eso yo siempre digo que somos aliados”, puntalizó.

Señaló que “de la mano de sus capacidades, de su saber, de sus inquietudes docentes, hemos ido dando a conocer en nuestro propio territorio y en el mundo, las posibilidades de la cocina chilena, de cada uno de nuestros productos, de la nobleza de nuestros ingredientes y de la profundidad de su alcance”.

Y agregó que hoy “gracias al trabajo minucioso que hemos hecho, pero también desde el oficio experto de cada chef, podemos mostrar el esplendor de nuestra agricultura familiar campesina y abrir camino a su comercialización; podemos dar a conocer la profundidad de nuestros mares en cada bocado de una merluza, un congrio, un chorito o un salmón; podemos sorprender a un comensal con el aroma de un condimento como el orégano de Putre o el ajo Chilote”.

La Presidenta Bachelet enumeró los logros en esta área, como el día de la cocina Chilena y el Día Nacional del Vino. “Y es un orgullo que hoy la Gastronomía esté contemplada como área específica en el recién creado Ministerio de Las Culturas, Las Artes y el Patrimonio. Todo esto es mucho más que formalismos; es la manifestación de una estrategia mayor para abrir puertas a nuestros productos y a nuestra cocina”, añadió

Dijo, además, que algunos resultados de este esfuerzo público y privado son, por ejemplo, el aumento, solo en las regiones Metropolitana y de Valparaíso, de las hectáreas plantadas que han crecido en 7,5 y 5,5 por ciento, respectivamente, desde el 2014.

En esta misma línea mencionó que Chile está entre los principales exportadores mundiales de productos como las cerezas, las guindas, los frutos secos, los arándanos rojos, los filetes de salmón o los mejillones congelados. “De hecho, cerca del 70 por ciento del filete de salmón que se compra en Estados Unidos, es chileno”, recalcó.

Finalmente, y respecto de las becas que tradicionalmente entrega esta asociación, la Mandataria destacó el que este año, dado que los estudiantes entre los cuales podrían haber recaído estas becas ya tenían gratuidad, Les Toques Blanches decidió asignar estas becas de todos modos, pero a jóvenes pertenecientes a familias del sexto y séptimo decil, “es decir, a aquellos a los que todavía no estamos llegando a través de la gratuidad. Esto es trabajar en equipo, complementarnos y caminar en la misma dirección”, puntualizó.