



Dirección de Prensa

DISCURSO DE S.E. LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA,  
MICHELLE BACHELET,  
EN 12ª GALA DE LA ASOCIACIÓN DE CHEFS DE CHILE,  
LES TOQUES BLANCHES

Santiago, 15 de Mayo de 2014

Amigas y amigos:

Para mí es una gran alegría poder compartir con todos ustedes y disfrutar esta extraordinaria cena con la que nos han deleitado los chefs y, sobre todo, reunirnos una vez más a compartir en torno a una mesa.

Porque este lugar es y seguirá siendo el punto de reunión fundamental de la familia chilena. Aquí en la mesa, este espacio que es heredero del fogón, de las antiguas culturas, es donde sentados unos junto a otros nos contamos confidencias, alegrías, penas y nos constituimos como personas con identidad.

Este espacio que nos vincula con los otros, nos vincula, al mismo tiempo, con nuestro suelo, con nuestra riqueza. Es un acto de comunión con nuestras pertenencias culturales y geográficas. Un espacio en que alternamos la memoria de nuestros sabores tradicionales, con el asombro de los nuevos gustos.

En la mesa, con gente que habíamos estado de viaje en el otro Gobierno, hablábamos “¿te acuerdas cuando fuimos a Finlandia? Qué bueno el salmón que comimos ahí. ¿Te acuerdas cuando fuimos a Austria?”. Así uno va ligando a la memoria también con aquellos sabores, aquella manera también de conocer otras sociedades.



Dirección de Prensa

Creo que es esta combinación la que hace de nuestra gastronomía chilena una de las mejores embajadoras culturales que podamos tener. Es nuestra carta de presentación frente al mundo, nuestra identidad y también nuestra propuesta. Tenemos la fortuna de contar con una inmensa gama de productos y sabores para sorprender. De norte a sur, desde la Cordillera a las profundidades del Océano, nuestra tierra nos alimenta, como aquí se ha dicho por quienes me han antecedido, de maravillosos aromas, sabores, pero también saberes. Ellos reflejan identidad y riqueza y son un patrimonio que debemos valorar, proteger y difundir.

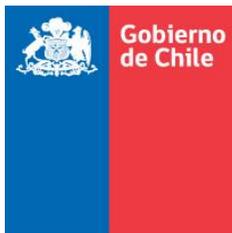
Por eso que en la mesa me contaban que estaban tan contentos con la decisión de retirar el proyecto ley Monsanto, que nos permita mantener nuestras semillas tradicionales.

Con Guillermo Rodríguez y Les Toques Blanches trabajamos intensamente en mi Gobierno anterior para dar a conocer lo mejor de Chile, nuestros productos y nuestras riquezas naturales.

No sé si se acuerdan, cuando el año 2006 lanzamos el Comité Agro Gastronómico, junto con el FIA, esa noche fue una verdadera fiesta de colores, de aromas y de sabores del campo chileno: el merkén, la chirimoya y la quinoa, fueron los protagonistas de la velada, rescatamos los alimentos autóctonos del país, para recobrar nuestras raíces de mestizaje gastronómico.

Son ese tipo de iniciativas las que debemos rescatar, porque finalmente donde termina la cadena de producción de la agricultura, es en la mesa de todos los chilenos.

Pero también queremos que nuestros alimentos se vayan abriendo espacio en el mundo. Como Gobierno nos hemos puesto la tarea de salvaguardar y respetar la soberanía alimentaria. También queremos hacerlo de la mano de la agricultura familiar campesina, esto implica proteger y cuidar las semillas tradicionales de Chile, resguardar nuestros recursos y nuestros pequeños y medianos productores.



Dirección de Prensa

Durante los próximos cuatro años vamos a potenciar la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, porque necesitamos una entidad que se responsabilice de una gestión de políticas públicas sobre alimentos.

Conversábamos también con los chefs cuál era la entidad en el Estado que podía ser la contraparte, porque cuando estamos hablando de gastronomía, estamos hablando de agricultura, pero también estamos hablando de cultura, estamos hablando de distintas instancias.

Queremos también fortalecer las instancias de colaboración público-privada, con el conjunto de los actores de las cadenas alimentarias, desde los productores hasta las organizaciones de consumidores. También vamos a avanzar para que los productores tengan mejores redes de comercialización, tanto dentro como fuera de Chile, adoptando criterios internacionales para identificaciones y denominaciones de origen y promover la producción de alimentos que puedan llegar a nichos específicos, como los orgánicos o los nativos, por ejemplo.

Sólo rescatando y protegiendo este patrimonio, seremos capaces de dar a conocer la identidad gastronómica que tanto nos caracteriza y enorgullece, para poder presentar, con la frente en alto, un caldillo de congrios, la quinoa, el comino, las papas chilotas y el ruibarbo, en una mesa de mantel largo.

Quiero felicitar a Les Toques Blanches por la tarea que han llevado adelante. Nunca las tareas patrimoniales son fáciles, pero ustedes han perseverado por poner en valor y en conocimiento el patrimonio gastronómico de nuestro país.

En esta apuesta que tenemos como país, el trabajo de los cocineros es fundamental para el futuro de los ingredientes nativos en Chile. Ustedes acuñaron la difícil misión de rescatar las recetas aymaras y



Dirección de Prensa

mapuches, y llevarlas incluso a cenas oficiales. Ante nosotros vemos cómo lo han ido logrando, paso a paso, a través de la disciplina, el cariño que tienen por la cocina y por nuestras raíces.

Queremos que el mundo conozca nuestra cultura gastronómica, que nuestros productos se luzcan en todos los manteles. Por ahí alguno de los chefs me decía “ah, no la había visto desde Moscú”, porque partimos con el programa “Sabores de Chile”, donde iban los chefs, llevábamos nuestros productos, y la verdad que eran muy bien recibidos.

Quiero contarles que estoy muy feliz de haber podido compartir con Mariano Fernández este tan merecido premio que ustedes le han dado. Mariano también es sommelier. Fue incluso presidente de los Sommelier Internacionales. Dejó a los franceses con la boca abierta, cuando en un viaje oficial a Francia fuimos al lugar de donde vienen mis antepasados, los Bachelet eran de Chassagne Montrachet, eran productores vitivinícolas, y la verdad es que fuimos allá, por lo tanto visitamos la casa de mi tatarabuelo, una serie de ceremonias muy bonitas, terminamos con un almuerzo hermoso. Entonces, lo que nosotros hicimos era que había un plato de comida muy francés, vino francés, otro plato, vino chileno. Le pedimos a Mariano que se parara y en un perfecto francés fue explicando paso a paso cada vino, con sus características, que dejó realmente con la boca abierta a toda la gente. Me preguntaron si era requisito para ser ministro de Relaciones Exteriores, ser un sommelier en nuestro país.

Entonces, Mariano, cuando me tiró el desafío, lo hizo sabiendo que una bisnieta y tataranieta de productores de vino, va a tener que encontrar un 15 de algún mes donde podamos hacer el Día Nacional del Vino Chileno.

Pablo Neruda, un embajador de nuestra política, de nuestra literatura, de nuestra humanidad y por supuesto de la buena mesa en Chile, decía que “la mínima, minúscula bola del salero, nos enseña no sólo su doméstica blancura, sino el sabor central del infinito”.



Dirección de Prensa

Eso que Neruda celebró en su “Oda a la Sal”, no es otra cosa que la capacidad que tiene un sabor de evocar y de visualizar la tierra que lo originó y las manos amorosas que lo produjeron y que lo prepararon.

Esa es la cadena del trabajo que dignificamos en esta cena, una cadena virtuosa que queremos seguir promoviendo junto a ustedes, para que el sabor de Chile llegue a los paladares de millones de personas, en miles de mesas, en cualquier lugar de nuestro mundo.

Muchas gracias.

\* \* \* \* \*

Santiago, 15 de Mayo de 2014.  
MIs.