

Dirección de Prensa

Discurso de S.E. la Presidenta de la República, Michelle Bachelet Jeria, en Celebración del Día Nacional de la Cocina Chilena

Santiago, 15 de abril de 2016

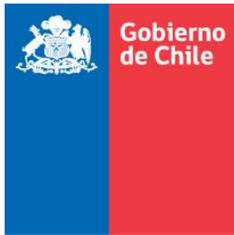
Amigas y amigos:

La verdad es que éste es un buen día, porque estamos celebrando algo que nos importa mucho a todos, que es la cocina chilena. Yo tenía unas palabras que decían algo así como “que ni el viento, ni la lluvia tremenda nos detendrá para celebrarlo”, pero han estado curiosos estos análisis meteorológicos. Aquí en la Metropolitana, al menos, no podemos decir eso. Distinto es para nuestros amigos de la VI Región, que no lo están pasando tan bien.

Pero la verdad es que es tan importante conmemorar algo que, tal como decía la alcaldesa y también Guillermo, es tan nuestro. Y si empieza la lluvia más tarde y el fin de semana, qué mejor que pasar la lluvia con unas ricas sopaipillas pasadas o un pulmay pa'l frío.

Y desde el año 2009, cuando instauramos este día para contribuir a conocer y valorar nuestra cocina, siempre lo hemos hecho compartiendo el mismo criterio: que no hay mejor manera de celebrar este día que reuniéndonos alrededor de una rica preparación, de nuestros productos y de nuestra mesa. Porque el que dice “cocina y mesa”, dice -tal como nos decían Carolina y Guillermo- identidad, encuentro, placeres compartidos, transmisión cultural.

Y por supuesto, como tenía que ser -lo recordaba Guillermo- pero fue en gran medida el trabajo conjunto de Les Toques Blanches, también de un conjunto de personas que trabajan en torno a la industria del vino, que firmamos el decreto para definir el 4 de septiembre de cada año, como el “Día del Vino Chileno”.



Dirección de Prensa

Y yo creo que hoy día acá hemos visto cómo los aromas y los colores se han apropiado de esta plaza, y es una pequeña muestra de nuestra riqueza.

Y no sería posible todo esto sin el trabajo y la pasión de nuestros cocineros de Les Toques Blanches que, una vez más, han sacado a la calle recetas de nuestro patrimonio, recetas que son de todos, que nos han acompañado por siglos, mezclando tradición e innovación.

También quiero hacer un reconocimiento al noble trabajo de extraer de la tierra todo aquello que este mercado ha podido exhibir, y que es el esfuerzo cotidiano que da al campo chileno algo tan característico.

Y quiero decirles que como Gobierno estamos llevando adelante iniciativas que van en apoyo de las actividades que definen lo que somos. Y se trata de proyectos relacionados entre sí, que se potencian.

Le pedimos en su momento al ministro Ottone que, dentro del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, formara una nueva área de gastronomía. Y esto -que ya hizo el ministro- naturalmente, pondrá en valor y fomentará el conocimiento de nuestra gastronomía.

Y sin ir más lejos, hoy día, estamos finalizando el concurso que se lanzó en febrero, donde invitamos a la gente a compartir sus recetas y donde se recibieron más de 300 postulaciones.

Pero además, se realizarán seminarios sobre nuestro patrimonio alimentario y se creará una línea de gastronomía y arte culinario en el Fondart a nivel regional, entre otras actividades.

Por su parte, la Fundación Imagen de Chile, que también está su directora aquí, lanzó una aplicación para celulares -yo no la tengo, me la tienen que dar después- con Recetas de Chile, donde ya hay más de 100 recetas para que en nuestros hogares estos sabores no sólo





Dirección de Prensa

sigan presentes, sino que estimulemos a descubrir y a re-descubrir preparaciones entretenidas y sanas. Porque además leía que en esta aplicación, uno le va a poder colocar correcciones, si uno encontró que le faltaba una cosita, que había que añadirle otra, le puede colocar su propio toque a la receta. Así es que no hay excusas para no ponerse el delantal y cocinar en buen chileno.

En cuanto al impulso que requiere nuestra producción agrícola, hace un par de días -fuimos con el ministro de Agricultura- en la Feria de Internacional de Tecnologías Agrícolas de Talca, también reafirmé nuestro compromiso de avanzar hacia un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

¿Por qué?

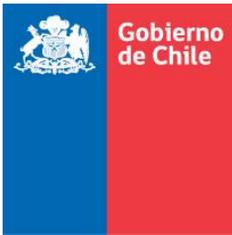
Porque nuestra institucionalidad alimentaria tiene que estar a la altura de lo que merecen nuestros consumidores: calidad, seguridad, trazabilidad. Y para eso, vamos a desarrollar una Agencia chilena que lo coordine y lo conduzca.

Pero además de eso, estamos impulsando un Programa Estratégico de Desarrollo en Alimentos Saludables. Queremos apoyar a las empresas chilenas de alimentos para que se diversifiquen y sean más competitivas en los mercados internacionales. Y también queremos consolidar una manera de cultivar que esté en armonía con el entorno, con la dignidad de los trabajadores y con nuestras tradiciones culinarias.

En otras palabras, seguimos dando pasos para aumentar los estándares de calidad de nuestros productos, porque así, por un lado, fortalecemos un área clave de la economía, pero también aseguramos la vitalidad de nuestra cultura gastronómica.

Es un deber nuestro como país y me alegra confirmar que es un área donde tenemos un creciente consenso.





Dirección de Prensa

Y quiero dar un ejemplo: la FAO declaró éste el Año Internacional de las Legumbres. Y como Chile es un país tremendamente rico en distintas especies de porotos, por ejemplo, se está avanzando en recuperar especies que se creían perdidas. Y han sido nuestros cocineros y nuestras curadoras de semillas quienes, gracias a un trabajo de hormiga, han ido rescatando y posicionando estos productos.

Entonces, para que nuestros porotos sean los mejores del mundo no solamente se necesita buena mano, también se necesitan productos de primera calidad, que además representen nuestra identidad. Y cada año, estamos dando pasos más decididos en esa dirección. Porque tenemos todas las condiciones para posicionar a Chile como un polo internacional alimentario y gastronómico.

Amigas y amigos:

El Día de la Cocina Chilena es una invitación a re-encantarnos con nuestra comida, a disfrutar nuestro patrimonio, a conocer mejor lo que nos identifica como país, a producir cada vez mejor. Si me permiten decirlo, es “el día de la glotonería cultural”.

Le hace bien a Chile, porque nos permite conectarnos con algo que nos identifica, que nos permite dialogar más, encontrarnos para definir lo que somos y lo que podemos ser. Y necesitamos más espacios y vínculos de confianza. Y aunque no hace magia, la cocina nos puede ayudar mucho a acercarnos.

Y hoy son ustedes, los cocineros, los amigos de Lo Valledor y los pergoleros de San Francisco, los principales agentes de cambio para mostrar lo mejor de lo nuestro en una mesa.

Sigamos celebrando para seguir promoviendo una buena comida.

Muchas gracias, seguiremos trabajando juntos para que no sólo celebremos “el Día de la Cocina Chilena”, “el Día del Vino”, sino para





Dirección de Prensa

que hagamos que nuestros alimentos y la gastronomía chilena tengan el papel en Chile y en el mundo que nos merecemos.

Muchas gracias.

Santiago, 15 de abril de 2016
LFS/MLS

