



Dirección de Prensa

**Discurso de S.E. la Presidenta de la República,
Michelle Bachelet Jeria, al asistir a la XV Gala Anual de la
Asociación de Chef de Chile Les Toques Blancches**

Santiago, 25 de octubre de 2017

Amigos y amigas:

Qué maravilla volver a compartir la mesa con ustedes. Y lo digo literalmente, porque el deleite del olfato, la vista y el gusto en cada uno de estos encuentros es verdaderamente un goce. Porque nos reunimos para festejar uno de los gestos más antiguos y universales de la humanidad, que es el compartir los alimentos, y hallar en este rito, más que la satisfacción de una necesidad vital, un espacio de encuentro, de reconocimiento y de contacto cotidiano.

La trayectoria de la cocina chilena, y el trabajo esmerado de Les Toques Blancches ha llevado ese gesto al refinamiento y ha hecho de una necesidad, un arte, un manifiesto, un discurso sobre lo que es nuestro. Una y otra vez se disponen sobre los manteles, como sobre un lienzo, los colores de la temporada, los sabores y texturas de nuestros paisajes, los productos de la tierra y el agua, el fruto del trabajo de las personas, la propuesta creativa de las amorosas manos cocineras. Puro Chile en cada bocado.

Y en esta versión, además, puro Chile austral, chilote, único, misterioso e intenso. Una intensidad que se puede saborear en esta maravillosa versión del clásico pulmay, oloroso y contundente.

Pero nuestra comida, nuestros alimentos, nuestra cocina, son también más que una evocación paisajística, romántica o poética. Han sido, también, a lo largo de nuestra existencia, materia de subversión. Desde el solidario y silencioso trabajo de las mujeres en las ollas



Dirección de Prensa

comunes, cuando el hambre arreció en nuestra patria, pasando por el grito de “a puro pan, a puro té”, que seguramente algunos conocen bien, hasta llegar a la enconada defensa de la marraqueta, cuando alguien temió que dejara de aparecer. Porque los alimentos tienen su propia potencia, crean complicidades, lenguajes, perspectivas.

Y nuestra cocina tiene poder. El poder inevitable, casi mágico, de llevarnos a nuestra infancia, de hermanarnos en un mismo recuerdo cuando decimos “charquicán”, “cazuela” o “paila marina”, pero también el poder de reivindicar lo que somos, de abrir puertas a partir de un plato o un ingrediente, de atravesar fronteras y de instalarse en todas las mesas.

Y ése 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.

Porque 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.

Gracias al trabajo minucioso que se ha hecho, 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.

Es lo que hemos podido transformar en un valor.

Juntos hemos instaurado, con creciente importancia, el Día de la Cocina Chilena, 15 de abril, que este año por primera celebramos en





Dirección de Prensa

la Región de Valparaíso ¡Y digo lo celebramos porque la verdad es que yo trato de no perderme ninguna de estas celebraciones! Juntos hemos instaurado, y a instancias de ustedes, además, el Día Nacional del Vino, el 4 de septiembre, en este Gobierno. Y es un orgullo que hoy día también la Gastronomía esté contemplada como área específica en el recién creado Ministerio de Las Culturas, Las Artes y El Patrimonio.

Pero todo esto es mucho más que formalismos; es la manifestación de una estrategia mayor para abrir puertas a nuestros productos y a nuestra cocina.

Ayer mismo –y esto es una gran noticia, yo creo– la guía Lonely Planet distinguió a Chile como el Destino Imperdible del 2018, con el primer lugar de la categoría “Best In Travel”, que se suma a un sostenido aumento del turismo en los recientes años. Y creo que es una tremenda oportunidad para conjugar una oferta para disfrutar de nuestros inigualables paisajes, y “maridarlos”, por decirlo ad hoc, con deliciosas comidas, vinos y piscos chilenos. Sé que juntos nos vamos a hacer cargo de este desafío, que implica mejores opciones para nuestra cocina, pero también mejores posibilidades laborales para muchísimos emprendedores en todo Chile.

Y ya estamos viendo algunos resultados de este esfuerzo, a nivel público y privado. Sólo en las Regiones Metropolitana y de Valparaíso, los catastros frutícolas más recientes muestran que las hectáreas plantadas han crecido en 7,5% y 5,5%, respectivamente, desde el 2014.

Según estadísticas de ASOEX –Asociación de Exportadores de Fruta– durante la temporada 2015-2016, Chile exportó más de 2,5 millones de toneladas de frutas frescas al mundo. Sabemos, además, que casi la mitad –el 47%– de las exportaciones chilenas distintas al cobre son, justamente, alimentos. Durante el 2016, 184 países del mundo, tuvieron en sus mesas algún alimento chileno.



Dirección de Prensa

Y sabemos 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% del filete de salmón que se compra en Estados Unidos, es chileno.

Y durante el año 2016, Chile fue el primer proveedor de frutas frescas en China, superando a países cercanos, como Vietnam y Tailandia.

Y desde este año, además, contamos con un acuerdo entre Chile y la Unión Europea para el comercio de productos orgánicos, lo que implica un nuevo mundo de posibilidades.

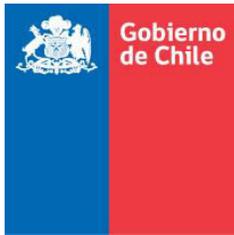
Y dentro de nuestro país, el Ministerio de Agricultura ha impulsado mecanismos para facilitar la relación entre los productores rurales y los compradores finales a través de la creación del sello Manos Campesinas y las tiendas Mundo Rural, a lo largo de Chile. Lo mismo ocurre con el Programa de Apoyo para el Abastecimiento de Instituciones Públicas que compran alimentos, a partir de la determinación de JUNAEB de garantizar que, al menos un 15% de su compra, esté compuesta por productos locales.

Yo creo que ése es el delicioso camino que hoy amplía sus fronteras, desde el trabajo de ustedes y el empeño del Estado.

Pero también ustedes nos acompañan abriendo camino en otro sentido. Como es tradición, cada año se entregan cinco becas completas de estudio de cocina internacional en INACAP para estudiantes de liceos técnicos de menores recursos.

Y lo que nos contaban que pasó este año es algo muy bonito. Que los estudiantes entre los que tradicionalmente podrían haber recaído estas becas, ya tenían gratuidad. Y eso es tremendamente importante para nosotros como Gobierno, para esos estudiantes y para Chile. Porque significa que quienes tenían una tremenda necesidad de





Dirección de Prensa

apoyo, hoy cuentan con la certeza de que su educación es un derecho garantizado por el Estado.

Y lo mejor es que la determinación de la asociación fue 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. Entonces, eso es trabajar en equipo, complementarnos y caminar en la misma dirección.

Amigos y amigas:

Hoy nos juntamos en una misma mesa a celebrar, tal como en muchas ocasiones nos hemos reunido en una misma mesa a trabajar; a coordinar perspectivas entre el mundo gremial, la iniciativa privada, los productores y el Estado.

Cada bocado, cada plato, nos recuerda el trabajo de nuestra patria, la nobleza de los elementos, la potencia de nuestro paisaje y la riqueza que buscamos compartir cada vez con más personas, dentro y fuera de Chile.

No hay, para quienes amamos la comida y amamos a Chile, satisfacción mayor que ésta.

Muchas gracias y muchas felicitaciones.

Santiago, 25 de octubre de 2017
LFS