



Dirección de Prensa

Discurso de S.E. la Presidenta de la República, Michelle Bachelet Jeria, al asistir a la inauguración del Centro de Creación Espacio Gastronómico

Santiago, 21 de agosto de 2017

Amigas y amigos:

Es una gran alegría –y un placer en todo sentido– ser parte de la inauguración de este Centro de Creación Espacio Gastronómico.

Y escuchando a Matilde, yo pensaba que la mejor combinación era música, comida y un vinito, es una muy buena combinación, efectivamente.

Y, claro, yo he apoyado los esfuerzos que han hecho otros, como los chefs de Les Toques Blanches y otros, en parte, porque me gusta comer, pero la segunda verdadera razón es porque soy una convencida que este sector es un sector súper importante de desarrollo, tanto vinculado al turismo como también a la identidad de un país; y también, porque hace muchos años estábamos un poco atrasados nosotros, en este sentido.

Y lo primero que quiero destacar es, qué bien puesto está el nombre de Centro de Creación Espacio Gastronómico, porque el trabajo que se va a desarrollar –y que se está desarrollando aquí– se fundamenta en el conocimiento y en el arte de la gastronomía, en la experiencia y el éxito que ha tenido Espacio Gastronómico. Pero no se queda ahí, busca ir más allá, busca innovar y entrar en los desafíos que plantea el mundo de la imaginación y de la creatividad.



Dirección de Prensa

Porque, tal como nos decía Rafael Guilisasti, el arte culinario es expresión de una cultura plenamente viva. Y esto quiere decir que tiene una extensa tradición, por un lado, muchas fuentes históricas que la alimentan, literalmente, pero también mucha invención, mucha investigación y experimentación, que permite recrear y enriquecer su repertorio en permanente diálogo con el presente.

Por eso que es un legado que nos cautiva, que despierta nuestra memoria colectiva, y también es un arte que responde a nuestra vida actual, pero también se desarrolla junto a nuestra sociedad.

Aquí en Renca, como resultado de la madurez de un proyecto que ha ido creciendo con los años, Espacio Gastronómico busca extender estas posibilidades que se abren a partir de los sabores de Chile y avanzar.

Avanzar en ideas y propuestas que puedan surgir de sus socios fundadores o de sus múltiples colaboradores.

Avanzar para crear alianzas y constituir, ojalá, un polo de desarrollo a partir de ésta y otras iniciativas establecidas, y a las cuales, hemos escuchado, también se ha incorporado activamente la comuna de Renca.

Avanzar para seguir haciendo de la cocina chilena, una cocina del más alto nivel, que interesa y cautiva tanto en nuestro país como alrededor del mundo.

Una cocina que es, y puede ser mucho más, un área que agrega valor a los productos nacionales, que abre fronteras para Chile en el resto del mundo –Nosotros, de hecho, en el Gobierno anterior, partimos con el “Sabores de Chile”: en cada visita al exterior, llevábamos algún chef y generábamos una oferta gastronómica, y de vinos también, que fuera de interés, para dar a conocer el país y, por cierto, pensando también en las potencialidades de comercio exterior– y que genera





Dirección de Prensa

empleos dentro de nuestro país, como los que está generando y va a continuar generando este Centro de Creación Espacio Gastronómico.

Y son todas oportunidades para nuestra economía en las que, afortunadamente, hemos ido dando pasos muy significativos como país y en un área en la que hemos trabajado fuertemente, tanto en éste como en mi anterior Gobierno.

Por ejemplo, con Les Toques Blanches, trabajamos, celebramos y promovimos el Día de la Cocina Chilena, que reconocimos oficialmente desde el año 2009, y que es una oportunidad para disfrutar y reflexionar sobre este patrimonio que tenemos, tan diverso en sabores como lo diverso que es nuestro territorio, con tan muy buenos productos del mar y de la tierra, con herencias culturales que se reúnen y que se enriquecen en la cocina.

El año pasado, para fortalecer estas posibilidades y este movimiento que se venía dando con excelentes chefs que cultivan y renuevan nuestro patrimonio, creamos el Área de la Gastronomía dentro del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, que ahora, pronto, va a ver la luz como Ministerio de la Cultura y las Artes. Bueno, a principios de este Gobierno, generamos y creamos el día 4 de septiembre –que luego vamos a celebrar– como el Día del Vino Chileno. Entonces, es muy importante esta área vinculada al futuro ministerio –cuando lo promulgamos, ya está aprobado en el Congreso el Ministerio de la Cultura y las Artes– que es un área destinada justamente a apoyar, a difundir este trabajo, con todas las particularidades de cada región y territorio de nuestro país.

También el Ministerio de Agricultura ha facilitado un mejor acceso de los productores rurales a los compradores finales a través de dos elementos, dos mecanismos: la creación del sello Manos Campesinas y las tiendas Mundo Rural, y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura está trabajando también, en este mismo sentido, para garantizar la calidad de los productos del mar y su distribución a través del Programa de Consumo Responsable “Sello Azul”.





Dirección de Prensa

Amigas y amigos:

Le deseo al Centro de Creación Espacio Gastronómico mucho éxito en este nuevo paso para, justamente, ampliar las posibilidades de nuestra cocina, nuestros productos y nuestra industria alimentaria. Un paso que dan con la vocación colectiva que siempre han tenido, la de trabajar en equipo, en comunidad, y permitir que este centro sea también una posibilidad de desarrollo para su entorno y para la comuna de Renca.

Esta intención refleja muy bien el camino que abren los emprendimientos que aprovechan el talento y las capacidades que están presentes en nuestra sociedad y que miran hacia el futuro con la confianza de que, si se unen voluntades y esfuerzos, se pueden lograr mejores resultados y llegar más lejos. Y que ese camino involucra también la prosperidad de muchos y muchas en nuestro país.

Decía Pablo Neruda en su poema “El gran mantel”:

*Sentémonos pronto a comer
con todos los que no han comido,
pongamos los largos manteles,
la sal en los lagos del mundo,
panaderías planetarias,
mesas con fresas en la nieve,
y un plato como la luna
en donde todos almorcemos*

Esa justicia básica en toda mesa es el trasfondo que nunca debemos olvidar, y que nutre el espíritu de esta deliciosa aventura. Una aventura que engalanará muchas fuentes y platos, pero que sobre todo será un espacio de aprendizaje para muchos trabajadores y trabajadoras, un lugar de creación para seguir enriqueciendo la cocina chilena y para que cada día más y más chilenos y chilenas lleven el justo pan a su mesa.





Dirección de Prensa

Y estoy segura, tal como se ha dicho aquí, que éste no va ser el último proyecto de Guillermo y Manuel.

Muchas gracias y muchos éxitos.

Santiago, 21 de agosto de 2017
Lfs/mls

