



Dirección de Prensa

INTERVENCIÓN DE S.E. LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA,
MICHELLE BACHELET,
EN CELEBRACIÓN DEL “DÍA NACIONAL DE LA COCINA CHILENA”,
EN FERIA LO VALLEDOR

Santiago, 15 de Abril de 2015

Amigas y amigos:

Es, literalmente, un gusto compartir con ustedes el Día de la Cocina Chilena. Y qué mejor que hacerlo en un lugar como éste, en Lo Valledor, que es como el paraíso de los ingredientes, de los colores, de los aromas, de los sabores y de las tradiciones gastronómicas chilenas.

Uno mira aquí alrededor, y además de ver esos deliciosos platos que pudimos ver en el mapa gastronómico y luego en las muestras, que le ponen pino a nuestra mesa, que sabe que en esta feria hay todos los ingredientes para hacer un charquicán, una cazuela, un pastel de papas, un fricasé, y todas esas recetas deliciosas, y también cosas más sofisticadas, pero todas esas cosas deliciosas que nos llevan a nuestros sabores históricos, a la mesa común de Chile. Y tal como decía el ministro, finalmente a lo que somos.

Porque si comer es algo esencial para la vida, compartir lo que cocinamos en torno a una mesa, es compartir también la manera de nutrir la vida, un modo de saborear la tierra o el mar, y un modo de combinar lo que tenemos. La mesa es el lugar de la amistad y del diálogo.

Y es lo que queremos celebrar hoy día, nuestra identidad culinaria y nuestro patrimonio gastronómico.

Y quiero agradecer muy sinceramente lo que el capítulo chileno Les Toques Blanches ha estado haciendo en este sentido hace ya varios años,



Dirección de Prensa

porque creo que ha contribuido a ir reforzando nuestra identidad culinaria y nuestro patrimonio gastronómico. Y agradecer también, muy especialmente, al Mercado Lo Valledor, por esta posibilidad que tiene tanta gente de venir a buscar ingredientes de excelente calidad, de buen precio, realmente es una maravilla. Y, además, agradecer por todo lo que usted contó que han hecho en los momentos difíciles, donde nuestros compatriotas nos necesitan y nos siguen necesitando.

Un patrimonio que también tiene características propias, según la región en que estemos, y así hemos visto el mapa, que tiene 25 metros de largo y que explica todas las variedades de nuestro territorio: frutas, verduras, semillas, legumbres y especies, y todas de la mejor calidad.

Y qué mejor ejemplo que la diversidad es riqueza, porque esta diversidad de productos nos enriquece como país, y hoy la invitación es a degustar, a compartir la mesa, a compartir recetas, a comer juntos y saborear nuestra geografía, de algún modo.

La invitación es a valorar esto que es mucho más que una comida, es una perspectiva, es una propuesta, es una expresión y un elemento de identidad compartida. Y, claro, también es la huella única, la alquimia única de cada cocinero o cocinera, de cada casa. Esa alquimia parte con la cosecha o con la extracción de los ingredientes. Sigue con el instante mágico, en que se combinan con arte y con cariño y culmina cuando la mezcla llega a nuestros paladares y a nuestros estómagos, y en una ceremonia que siempre es un momento de encuentro y de comunidad.

Y todo eso que es parte de nuestro paisaje cotidiano, es también lo que hace de nuestra mesa chilena algo tan querido para cada uno de nosotros, estemos donde estemos.

Y la verdad que por diversas razones históricas, a mí me ha tocado estar muchas veces fuera del país, porque no hay compatriota en el extranjero que no haya vivido la nostalgia de unas humitas con ensalada chilena, o una chirimoya alegre, por ejemplo, o un caldillo de congrio, o un congrio





Dirección de Prensa

frito con papas mayo. Nos va a empezar a dar hambre a todos los que estamos aquí.

Y tampoco hay chileno o chilena viviendo en la patria que no goce con la empanada o con un pastel de choclo. Y, díganme, quién no ha dicho “los mejores porotos granados los hacía mi mamá”. O “no hay curanto más rico que el que se hace, no sé, en Angelmó, en Chiloé”, en fin.

Pero esta comida que producimos no sólo deleita nuestros paladares, también es una fuente de empleo y de ingreso para miles de pequeños agricultores, pescadores, productores ganaderos, transportistas, manipuladores de alimento, cocineros o emprendedores que tienen un puesto y un restaurant, como aquí los amigos que estaban celebrando que había ganado su plato.

Y además, es nuestro sello de identidad en el extranjero. Fíjense que ahora en junio, vamos a estar en la Expo Milán 2015, cuyo lema es “Alimentando el Planeta: Energía para la Vida”.

Y nuestro pabellón, llamado “El Amor de Chile”, lleva lo que se cultiva y cosecha en nuestra tierra, lo que puebla los platos y las ollas de nuestros compatriotas. Vamos a estar, no yo, pero el stand va a estar seis meses en Milán, exponiendo frente a más de 20 millones de personas cómo Chile se alimenta, produce, genera alianzas público-privadas y se abre al mundo a partir de la riqueza y diversidad de su tierra.

Y lo que empezamos en mi Gobierno, que fue llevar cada vez que íbamos a lugares grandes, llevar sabores de Chile, llevamos cocineros chilenos, productos chilenos a todas partes del mundo, para ir dando a conocer nuestra comida y, justamente, también interés para que nuestros productos puedan también comercializarse fuera del país.

Cómo no nos vamos a tomar entonces un día para celebrar esto que nos regala nuestro paisaje, nuestro trabajo, nuestro arte culinario y nuestro cariño.



Dirección de Prensa

Y por eso creímos importante instaurar este Día de la Cocina Chilena hace seis años, durante mi primer mandato.

Y el año pasado, cuando lo estuvimos celebrando en la comuna de Santiago, me hicieron otra petición, y andamos buscando el día, para celebrar el Día del Vino Chileno. Porque también eso es importante, ¿no es verdad? Estamos buscando ahí, entre todos los productores, ponernos de acuerdo cuál va a ser el día que va realmente a reflejar.

Porque llegamos al convencimiento de que debíamos contribuir, y cuando hicimos el Día de la Cocina Chilena, es porque estábamos muy convencidos de que debíamos contribuir y podíamos hacerlo de esta manera, a mostrar la cocina chilena, a poner en valor nuestras preparaciones emblemáticas, a fortalecer nuestra identidad culinaria y, por supuesto, a desarrollar la industria alimentaria nacional e internacional, y la industria turística.

Queremos ser una potencia agroalimentaria y podemos hacerlo contribuyendo, con nuestros ingredientes, a la seguridad alimentaria del planeta.

Para que esto sea posible, tenemos que ser capaces de asegurar la calidad y la inocuidad de nuestros productos, tal como nos decía el ministro.

Y quiero contarles que enviaremos al Congreso, este año, un proyecto de ley que crea una nueva institucionalidad, el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

¿Qué nos va a permitir esto? Nos va a permitir poner un sello de distinción y garantía a los productos elaborados y consumidos en Chile, lo que va a redundar en beneficios para todos: productores pequeños, medianos y grandes, y también para los consumidores, en Chile y el extranjero.



Dirección de Prensa

Y ese sello va a ser un orgullo, porque el sello va a ser “Si es chileno, es bueno”.

Agradezco, entonces, a los organizadores de este evento, a la Asociación de Chefs de Chile Les Toques Blanches y al Mercado Lo Valledor, no sólo por la invitación sino, particularmente, por el constante trabajo que llevan a cabo para promover la buena comida en Chile.

Los felicito, también, por el trabajo que están haciendo en PAC con los quioscos saludables, donde los chicos de estas escuelas mencionadas pueden recibir frutas de excelente calidad y tener, por tanto, una alimentación sana y, además, rica, en las horas de recreo.

Aquí hay varios estudiantes y también hay cocineros, hay chefs ya con experiencia, y son ustedes, amigos y amigas chefs, quienes ponen valor agregado a nuestros productos, a nuestros pescados y mariscos, a nuestras verduras y frutas, son quienes rescatan las recetas de nuestros antepasados y, a la vez, crean nuevas fusiones.

Son ustedes, amigos de Lo Valledor, quienes ponen a disposición de los cocineros y de muchas familias de nuestro país, estos productos.

Chile puede y debe constituirse en un polo internacional de la cocina y del turismo gastronómico. Y pueden contar con nosotros como aliados en este hermoso proyecto.

Muchas gracias.

* * * * *

Santiago, 15 de Abril de 2015.

MIs/lfs.

