

# Mandataria asistió a 12° Gala de Les Toques Blanches

15 MAY 2014



**La Jefa de Estado destacó la labor de los chefs en el rescate y la promoción de la cocina nativa. “Queremos que el mundo conozca nuestra cultura gastronómica, que nuestros productos se luzcan en todos los manteles”, indicó.**

Esta noche, la Presidenta de la República, Michelle Bachelet, participó de la 12° Gala anual de la Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blanches, que se realizó en el Hall de la Ilustre Municipalidad de Santiago. El evento fue encabezado por el presidente de la agrupación, Guillermo Rodríguez. El concepto de la cena de este año fue “de la tierra y el mar a las nuevas mesas chilenas”, trabajado con Sonia Montecino, escritora y antropóloga que se ha dedicado a estudiar la cocinas nacional.

En su discurso, la Mandataria resaltó que “la gastronomía chilena es una de las mejores embajadoras culturales que podamos tener. Es nuestra carta de presentación frente al mundo, nuestra identidad y propuesta. Tenemos la fortuna de contar con una inmensa gama de productos y sabores para sorprender”. También, enfatizó la importancia de la industria gastronómica, por su conexión con la agricultura, pues donde ésta termina su proceso productivo es en la mesa de todos los chilenos. “Como

Gobierno nos hemos puesto la tarea de salvaguardar y respetar la soberanía alimentaria y queremos hacerlo de la mano de la agricultura familiar campesina, y esto implica proteger y cuidar las semillas tradicionales de Chile, resguardar nuestros recursos y nuestros pequeños y medianos productores”, comentó y recalcó la importancia para ello del retiro del proyecto de la ley Monsanto.

La máxima autoridad reafirmó su compromiso con la agricultura chilena y anunció que “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”. Agregó que se fortalecerán las instancias de colaboración público-privada, desde productores hasta consumidores, para que los existan mejores redes de comercialización, tanto dentro como fuera del país, adoptando criterios internacionales para identificaciones y denominaciones de origen, y se promoverá la producción de alimentos que puedan llegar a nichos específicos, como los orgánicos o los nativos.

En la gala, además, se otorgó el Gran Premio Les Toques Blanches del año 2014 a Mariano Fernández, ex ministro de Relaciones Exteriores del primer Gobierno de la Presidenta Michelle Bachelet, por su gran contribución al desarrollo de la cocina chilena. Al hacer uso de la palabra, el ex Canciller aprovechó la instancia para resaltar el hecho que la Jefa de Estado en su mandato anterior, en el año 2009, declarara el 15 de abril como el día nacional de la cocina chilena.

Al finalizar sus palabras, la Mandataria realizó el trabajo de los cocineros en el rescate y valoración de los ingredientes nativos de Chile, lo cual va en la misma línea de la apuesta que tiene su Gobierno en esta materia. “Queremos que el mundo conozca nuestra cultura gastronómica, que nuestros productos se luzcan en todos los manteles”, subrayó.

ETIQUETAS :

#Cena