Dirección de Prensa

Discurso de S.E. la Presidenta de la República, Michelle Bachelet Jeria, al asistir a Gala de los 25 años de la Asociación de Chef internacionales en Chile, Les Toques Blanches

Santiago, 07 de septiembre de 2016

Amigas y amigos:

Como siempre, ustedes saben muy bien que para mí es una tremenda alegría compartir con ustedes esta gala, este encuentro, que es, sin duda, la actividad más apetitosa del año. Y le agradezco a Les Toques Blanches por esta oportunidad que nos brinda, de sentir y vivir nuestra cultura a través de una de sus dimensiones fundamentales, que es la del sabor.

En nuestros platos, en nuestras recetas, está viva la historia de encuentros culturales que nos constituye como nación, con clara presencia de los pueblos indígenas, de la cocina española y de todos los migrantes que en el pasado, igual que hoy, añaden su aporte de sazón y sabiduría a nuestro acervo gastronómico.

¿Cómo mantener actualizada estas tradiciones, para que dialoguen con nuevos comensales en la mesa de hoy? Con respeto por la historia y aporte nuevo y sorprendente.

Afortunadamente, tenemos excelentes chefs que han asumido desde hace tiempo este desafío. Y una gran agrupación, Les Toques Blanches, que ya hoy día está celebrando sus 25 años fortaleciendo esta alquimia delicada del arte culinario. Con el valioso compromiso de rescatar los atractivos de nuestra cocina y transmitirlos, además, a las nuevas generaciones.

Nuevas generaciones como los jóvenes que hoy han recibido simbólicamente su beca, pero que ya empezaron este año a estudiar Gastronomía Internacional. Quiero felicitarlos por este logro, a Camila Navarrete Pérez, a Liliana Arrangui Díaz, a Bárbara Huenchual Leiva, a Manuel Bustos Gatica y a Diego Henríquez Farías.

Muchos de ustedes, al igual que esos más de 60 jóvenes que han recibido antes esta beca, serán los encargados de seguir con la misión, de continuar ampliando esta tarea y de entregar también su conocimiento a nuevos estudiantes en el futuro.

Se trata, además, de un área del conocimiento que vive en la actualidad un momento muy interesante, porque convoca ampliamente el interés público, atrae audiencias y medios de comunicación. Y esto quiere decir que la pasión por la gastronomía se difunde a través de diversos formatos audiovisuales, de las redes sociales, y más jóvenes se van interesando por este oficio y arte.

Y se trata de una labor muy valiosa, porque abre un espacio privilegiado para el reconocimiento de experiencias locales y familiares, que muchas veces estaban limitadas al entorno íntimo –o tal como nos decía Guillermo- a los libros de recetas heredados de un abuelo o una abuela. O a las tradiciones de una comunidad determinada.

Este trabajo nos permite valorar nuestra riqueza y trabajar a partir de ella en un contexto global, donde cada nación aporta su identidad gastronómica y se distingue a través de ella.

Este patrimonio debe ser cuidado y fomentado también desde las instituciones públicas, al igual que fomentamos las artes visuales, la música o el patrimonio arquitectónico. Por eso, como tuve oportunidad de anunciar en abril de este año, en el Día de la Cocina Chilena, creamos un área específica de Gastronomía en el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.

Además, desde este año, el Fondo Nacional para el Desarrollo Cultural y las Artes (FONDART), en su postulación regional, incluyó una Línea de Gastronomía y Arte Culinario, para apoyar el trabajo que, en todos nuestros territorios, están desarrollando los y las artistas del sabor, de sus ingredientes y sus preparaciones.

Y de la misma forma en que la comida fue uno de los atractivos principales del pabellón de Chile en la Exposición Universal de Milán, que se efectuó el año pasado, queremos que esté también presente en la Feria del Libro de Frankfurt de este año.

Porque tenemos la fortuna de tener grandes artistas en la literatura y también grandes artistas y narradores, en el mundo de la gastronomía. Que cuentan sus historias y las de todos nosotros, los chilenos y chilenas –y todos quienes vivimos en nuestro país- a través de sus platos, de sus proyectos y de su enseñanza.

Este arte está hoy presente en todos los detalles de esta gala, que transmite el respeto por las herencias y los saberes ancestrales. Que refleja ese diálogo delicado que todos los creadores y creadoras, en las distintas disciplinas, establecen con la cultura. Un diálogo donde se reconoce el pasado, se entiende el presente y se imagina el futuro.

Amigas y amigos:

Felicidades a “Les Toques Blanches” por sus 25 años de trabajo y esfuerzo en favor de la cocina chilena.

Nuestro país está orgulloso de contar con una agrupación de chefs que se ha comprometido con sus raíces, que está preocupada de conservar y actualizar nuestras tradiciones, y que lleva el placer de los sabores de Chile a los distintos rincones del planeta.

Por todo eso, muchas gracias.

Dirección de Prensa

*****

Santiago, 07 de septiembre de 2016
LFS