

Escrito por el Editor

Viernes, 11 de Agosto de 2017 17:46 - Actualizado Viernes, 11 de Agosto de 2017 18:59

---



Valorar la cultura y las tradiciones locales, sobre todo de las comunidades indígenas es fundamental para el desarrollo y futuro de la gastronomía amazónica, sostuvo el reconocido chef Pedro Miguel Schiaffino, quien participa en la Expo Amazónica 2017, que se realiza en la región San Martín. En declaraciones a la Agencia Andina, el cocinero precisó que para el futuro de la gastronomía también es importante la conservación de los bosques, pues permite la vida de las comunidades indígenas y, en consecuencia, la supervivencia de las tradiciones y saberes de la cultura amazónica. “Lo importante es conocer la tradición y cultural local y construir sobre ella. La tradición no es estática y está en constante evolución”, explicó Schiaffino. En ese sentido, precisó que existen preparaciones y técnicas gastronómicas de las comunidades indígenas que son antiguas pero que pueden ser muy modernas si se introducen a la escena gastronómica actual y, definitivamente, impactarían en ella. “Hay muchas técnicas e insumos que necesitamos y podemos rescatar e introducir, como el manejo de la yuca. Es súper importante que se integre a la alimentación del Perú”, subrayó el experto cocinero.

subrayó que es fundamental conocer las comunidades y culturas amazónicas porque son la base de su gastronomía y sin ella no habría futuro en la Amazonía. Pero además es una herramienta importante para construir la identidad de un cocinero. Durante su presentación, Schiaffino informó sobre su trabajo codo a codo en la compra directa de insumos a las comunidades amazónicas. “Trabajo con la Amazonía hace 15 años, pero con comunidades indígenas hace ocho años. Tenemos cuatro proyectos caminando, uno de ellos es el proyecto con las comunidades bora y huitoto”, informó.

Además trabaja en Loreto con comunidades bora y huitoto a lo largo del río Pucacuro, a través del Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp). Y con algunas que viven en el Pacaya Samiria un proyecto de aprovechamiento sostenible de paiche. También con cooperativas y productores más pequeños a través de cacao y café. “En Tarapoto trabajamos con una familia que trabaja cecina, y con la ONG de Moyobamba ‘Amazónicos para la Amazonia (Ampa)’, el proyecto de camarones”, finalizó.

Escrito por el Editor

Viernes, 11 de Agosto de 2017 17:46 - Actualizado Viernes, 11 de Agosto de 2017 18:59

---