

**CONVENIO** |||| **Nutrición desde la universidad**

# Investigación en apoyo de la gastronomía

★ APEGA Y LA UNIVERSIDAD AGRARIA LA MOLINA FIRMARON UN CONVENIO DE COOPERACIÓN ★ ANUNCIAN LA PRONTA CREACIÓN DEL PATRONATO DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

“Establecer relaciones académicas y técnicas con el objetivo de generar propuestas y acciones destinadas a la investigación, la enseñanza y la proyección social de la gastronomía y la agricultura peruana” son los objetivos que en los próximos cinco años se podrá alcanzar gracias a la firma del convenio suscrito entre la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) y la Universidad Agraria La Molina, representadas por el chef Gastón Acurio y el rector Luis Katsumi Maezono.

Un acuerdo que, a decir de

Acurio, presidente de la Apega, “abre las puertas a todo” y que en primer término permitirá concretar la creación del Patronato de la Gastronomía Peruana, propuesto a inicios de este año a autoridades de los ministerios de Comercio Exterior y Turismo y de la Producción, pues la iniciativa busca articular esfuerzos de instituciones del sector público con los de empresarios, universidades y la Apega.

La investigación de la biodiversidad nativa será otro de los puntos de interés de este acuer-

do, que hará posible la publicación de textos como “El libro del ají”, que será presentado en la II Feria Gastronómica Internacional de Lima Mistura 2009, que tendrá lugar del 24 al 27 de setiembre en el Parque de la Exposición.

“Desde Apega, trataremos de identificar los proyectos y las investigaciones desarrolladas en el área nutricional para convertirlos en productos exitosos. Lo haremos difundiendo esos productos de la universidad en restaurantes y supermercados

SEBASTIÁN CASTAÑEDA



**MARCA PAÍS.**

Nuestra gastronomía estará apoyada por estudios nutricionales, producto de la investigación que se genera en las aulas universitarias.

para que las investigaciones fantásticas que se han hecho no se queden en el laboratorio”, señaló Acurio, quien lanzó la idea de masificar esos productos por todas las ciudades del país y apoyar el trabajo de los agricultores, decisivos eslabones de una cadena gastronómica con la que se busca generar la marca país y fortalecer nuestra identidad.

“Sin los ajíes y las papas, por ejemplo, nosotros no tendríamos nada que contar”, acotó el chef durante la firma de este convenio que además permitirá organizar concursos, diseñar gestiones en conjunto para la obtención de recursos, apoyar en la ejecución de campañas para poner en valor los mercados tradicionales. Además de incluir a la universidad en la lista de expositores de la feria Mistura 2009.

Por su parte, el rector Katsumi Maezono indicó que buscará involucrar en esta importante alianza estratégica con la Apega a las universidades de San Marcos y de Ingeniería. ●