

Dieta Peruana

UN NUEVO ENFOQUE EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN
SALUDABLE Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Sociedad Peruana de Gastronomía
Lima, junio de 2014

El Perú es considerado uno de los diez países megadiversos del mundo. Esta es nuestra ventaja comparativa para el desarrollo económico y social. Y es que, para dar algunas cifras, nuestro país concentra 11 ecoregiones naturales, 84 zonas de vida natural, una enorme biodiversidad de flora con unas 25,000 especies (10% del total mundial). Perú es uno de los centros de origen de recursos genéticos de plantas y animales, ocupando el primer lugar en especies nativas domesticadas (128 especies), así como poseedor de una alta diversidad genética en los cultivos de papa y maíz, dos de los cuatro cultivos más importantes para la alimentación mundial.

Es paradójico que mientras la conservación de esta vasta diversidad de la cual nos enorgullecemos recae directamente en los pequeños agricultores peruanos de zonas como Cajamarca, Huánuco, Huancavelica y Cusco, sean precisamente los niños de estas familias quienes estén peor nutridos.¹

Por otro lado resulta preocupante comprobar que la malnutrición este afectando también a vastos sectores de la población reflejándose en crecientes índices de obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares.

Dieta Peruana: Come rico, come sano, come peruano



¿Qué buscamos ahora? Bajo el lema “Come rico, come sano, come peruano” la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), en alianza con diversas organizaciones del Estado y de la sociedad civil, plantea una campaña de comunicación masiva para promover un estilo de alimentación sano, sabroso y nutritivo, basado en los productos emblemáticos peruanos representativos de la agricultura familiar y pesca artesanal de las diversas regiones del país.

La campaña gira en torno a combinaciones culinarias nutritivas adaptadas a la producción y cultura de cada zona, con énfasis en la territorialidad, estacionalidad y buen precio. Se trata de una propuesta que va en línea con otras iniciativas internacionales como la de la Dieta Mediterránea y *Slow Food* y otras corrientes en boga en el mundo que privilegian una alimentación sana basada en productos frescos locales.

La *Dieta Peruana* tiene un poderoso sustento en la biodiversidad de nuestro país que provee una despensa natural de productos únicos en calidad y sabor que surten nuestras mesas, y que en el pasado y hoy ha sido base de la alimentación mundial. La biodiversidad alimentaria del Perú (papas, maíz, ajíes,

¹ Según ENDES Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2000, en el Perú la tasa de desnutrición crónica infantil es de 25.4% lo que equivale a la cuarta parte de la población de niños menores de cinco años. Según esta misma fuente los departamentos afectados con mayor porcentaje de desnutrición crónica son Cajamarca, Huánuco, Cusco y Huancavelica, en donde más del 40% de niños padecen de desnutrición crónica.



granos andinos, frutas, pescados o alpacas, patos criollo y cuy entre otros) es vasta y conocida por su aporte a la canasta alimentaria regional y mundial. Todo esto se ha mantenido en el tiempo gracias a la sabiduría y mano del agricultor peruano, que a través de ingeniería ancestral como andenes, riegos, ha hecho perdurar especies que hoy asombran al mundo.

‘Come peruano’ busca, mediante una campaña masiva, ágil y creativa, generar una corriente de opinión pública, creando conciencia en amplios sectores de la población, la clase política y líderes de opinión sobre las ventajas de una alimentación saludable y nutritiva como la base del bienestar de las nuevas generaciones de peruanos.

La campaña apuesta por promover el desarrollo de la pequeña producción que es la base de la alimentación de los peruanos, pues dos tercios de los alimentos que se consumen en las mesas peruanas provienen de la pequeña agricultura y la pesca artesanal. La pequeña agricultura familiar peruana involucra a 1’700.000 productores y ofrece empleo al 24% de la PEA nacional y no únicamente tiene un papel significativo en la provisión de alimentos, sino que también aporta a la redistribución de ingresos, al dinamismo productivo de las regiones, la salud pública.

APEGA ha venido trabajando con diversas organizaciones agrarias la forja de la *Alianza Cocinero Campesino*. Partimos de reconocer que los pequeños agricultores son el primer eslabón de la cadena gastronómica. En esa línea Apega ha implementado cada año como gran atracción de la feria gastronómica Mistura, que convoca a medio millón de visitantes el Gran Mercado, con productores agropecuarios emblemáticos de las diversas regiones del Perú y ha reconocido anualmente con el *Rocoto de Oro* a los más destacados. Paralelamente ha promovido reportajes en los principales medios, presentando en el campo el trabajo y aporte de los productores.

La campaña tiene un contexto favorable. En los últimos años asistimos a un explosivo boom de la gastronomía y al auge de la cocina peruana que revaloriza las cocinas regionales y sus ingredientes. La gastronomía se ha convertido en una locomotora del desarrollo inclusivo generando oportunidades de negocios para los pequeños y microempresarios gastronómicos y creando demanda de los productos emblemáticos de la pequeña agricultura familiar. También se ha convertido en un factor de atracción del turismo y un promotor de la imagen país.

Consumir directo del productor

Con la finalidad de incrementar la demanda de los productos de la pequeña agricultura, APEGA viene desarrollando en el marco del *Proyecto cadenas agroalimentarias gastronómicas inclusivas* un conjunto de mecanismos innovadores para mejorar su comercialización. Entre los mecanismos previstos, se ha considerado la promoción de marcas, denominaciones de origen e indicaciones geográficas y la utilización de nuevas estrategias de mercadeo para

los productos emblemáticos; la implementación de un sistema de información de apoyo a la comercialización agropecuaria, así como la implementación de ferias agropecuarias piloto.



¿Qué es APEGA?

Nacida en el 2007 la Sociedad Peruana de Gastronomía –APEGA- promueve la gastronomía como factor de desarrollo inclusivo y sostenible y afirmación de nuestra identidad cultural. Agrupa cocineros, institutos de formación en cocina, investigadores y profesionales del sector. Promueve plataformas multidisciplinarias público privadas.

Organiza anualmente la feria Mistura, la más importante de América Latina que convoca medio millón de participantes y cuenta con la presencia de productores agropecuarios, cocinas regionales, reposteros y panaderos de todo el país así como renombrados invitados internacionales.

Dirección: Calle Diego Gavilán 126, Magdalena, Lima 17, Perú

Teléfono: (51-1) 461-2221 / Correo: apega@apega.pe

Web: www.apega.pe / www.mistura.pe