



[Imprimir artículo](#) [Exportar a PDF](#)
[Volver](#)

Perú: Agricultores ecológicos inician participación en feria gastronómica Mistura

Fotos: Jonathan Hurtado / Servindi

Servindi, 7 de setiembre de 2012.- La V Feria Gastronómica Internacional Mistura abrió sus puertas al público y con ello más de trescientos pequeños productores procedentes de todas las regiones pondrán a disposición del público su innumerable variedad de productos entre los que se destacan los granos andinos.

Como todos los años, la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE PERÚ) será parte de la fiesta que rendirá homenaje a la kiwicha, kañihua, quinua y tarwi, los mismos que podrán ser apreciados en la “Vitrina de los granos andinos” que se encuentra en El Gran Mercado de Mistura.

La feria gastronómica que no tiene igual en todo el continente reúne como cada año a los diversos actores de la cadena gastronómica entre los que se cuentan pequeños agricultores, cocineros, restaurantes, entre otros, con el objetivo de rendir homenaje a la biodiversidad del Perú.



Naida Quispe, presidente de la ARPE Cusco, presenta su variedad de maíces y de otros granos como la quinua

Hasta el Campo de Marte de Lima llegaron este jueves al mediodía distinguidas personalidades como la primera dama Nadine Heredia además de ministros de Estado como Manuel Pulgar Vidal, titular del Ambiente, quien remarcó que el Perú no necesita productos transgénicos.

El ministro de Agricultura, Milton Von Hesse destacó a su turno que un reconocimiento internacional importante al Perú es la declaración del año 2013 como el Año Internacional de la Quinua por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Productores ecológicos presentan lo mejor de sus regiones

Más de sesenta productores ecológicos originarios de quince regiones y agrupados en costa, sierra y selva forman parte de El Gran Mercado de Mistura. Ellos se encuentran posicionados en 21 stands y ofrecen sus productos en el marco de la Alianza Cocinero Campesino.

Productor ecológico de papas de Huancavelica

La oferta de los productores miembros de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos es abrumadora. No solo ofrecerán los productos sin preparar sino también siendo parte de novedosos postres como turrone, que pueden ser de quinua, kiwicha y kañihua.

Entre las ochenta variedades de quinua que se exhibirán en la feria están el fucuro, araya, real rojo, kancolla, entre otros. También habrá veinte tipos de kiwicha (achita rosada, roja, negra, jañahui café, jatajo, etc.) y otros veinte tipos de cañihua (como cupi, ramis, akallapi, condorsaya, puca, luntusa y otros).

Agricultor de Pucallpa

Otros productos presentes serán el frijol, cacao, papa, camote, maíz, oca, yuca y la mashua.

Los pequeños productores ecológicos son reconocidos por seguir procedimientos limpios, sin el uso de productos o fertilizantes químicos que causan daño al ambiente y la salud.

Primera dama pidió elaborar dieta andina

Nadine Heredia formó parte de la ceremonia de inauguración de Mistura en la que estuvo acompañado de representantes de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), organizadora del evento, como Bernardo Roca Rey y Mariano Valderrama así también de representantes de ANPE PERÚ.



En su discurso Heredia pidió a la nueva generación de cocineros que coopere con el Estado en elaborar una dieta andina usando productos originarios como los granos andinos que permitan hacerle frente a la desnutrición, palabras que fueron bienvenidas por el nutrido público del auditorio del Campo de Marte.

Revaloran biodiversidad y le cierran puertas a transgénicos

Tras la inauguración de la feria gastronómica así como de “La vitrina de los granos andinos”, a cargo de la primera dama, Manuel Pulgar Vidal, ministro del Ambiente, fue tajante al señalar que el Perú no necesita de productos transgénicos.

Productor andino y sus mashuas

"Nosotros podemos alimentar a nuestro pueblo y a nuestros hijos con alimentos de alto valor nutritivo como estos cuatro granos andinos", sostuvo el funcionario respecto a los granos sembrados en el Perú desde tiempos inmemoriales.

Pulgar Vidal anunció de otro lado que el próximo paso será posicionar la comida de nuestra amazonía y que para ellos ya se están haciendo estudios sobre alimentos como el sacha inchi y especies hidrobiológicas de esta parte del país.

La feria que abrió sus puertas al público el 7 de setiembre atenderá hasta el 16 de setiembre.

Tags relacionados: [ANPE-PERU](#) [1]

[biodiversidad](#) [2]

[granos andinos](#) [3]

[mistura](#) [4]

[productores agroecologicos](#) [5]

Valoración: 0

Sin votos (todavía)

Source URL: <https://www.servindi.org/actualidad/71943>

Links

[1] <https://www.servindi.org/etiqueta/anpe-peru>

[2] <https://www.servindi.org/etiqueta/biodiversidad>

[3] <https://www.servindi.org/etiqueta/granos-andinos>

[4] <https://www.servindi.org/etiqueta/mistura>

[5] <https://www.servindi.org/etiqueta/productores-agroecologicos>