

Ministerio de Agricultura, FIA y LOM Editores:

Lanzan Novedosa Guía del Buen Comer

La Guía del Buen Comer, cuya elaboración se encomendó al especialista César Fredes, es una invitación a disfrutar de los productos del campo chileno y a conocer los platos característicos de cada región, así como aquellos que ya son patrimonio de todo el país, junto a algunas destacadas muestras de la mejor cocina de otros países, preparada por maestros nacionales.

Este sentido de reconocimiento y valoración de lo rural fue lo que motivó al Ministerio de Agricultura, y particularmente a la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), a impulsar el proyecto que hoy se materializa en esta guía, editada por Lom Editores.

El especialista César Fredes recogió en más de un centenar de crónicas en una especie de bitácora de viaje la enorme variedad agrícola y gastronómica del país.

La intención principal de la Guía del Buen Comer, disponible en las principales librerías del país, es

- Libro de bolsillo reúne más de un centenar de crónicas del periodista especializado César Fredes acerca de los lugares que presentan variedad y calidad gastronómica en todo Chile, la mayoría en torno al concepto de «picadas».

dar cuenta y orientar al viajero, nacional o visitante, acerca de qué y dónde se puede comer con sabor, higiene, buenos precios y, ojalá, con carácter propio de la tierra que se conoce.

Agroturismo gastronómico

En cualquier recorrido real o imaginario por Chile, la gastronomía surge al instante como uno de los rasgos más típicos y valorados que otorgan identidad a las distintas zonas del país. El curanto chilote, las longanizas de Chillán o los dulces de La Ligua, el cebiche o la cazuela de pava por nombrar sólo algunos, son protagonistas infaltables en el relato de cualquier viajero que regresa de sus vacaciones o en los planes entusiastas del que está a punto de alejarse, por vacaciones o trabajo, fuera de su residencia habitual.

La comida representa, quizá como ningún otro elemento de identidad local, un puente de comunicación entre la realidad del campo y el visitante que llega, o simplemente pasa, procedente de la ciudad o de otra región.

Por eso, más allá de su sabor y de su efecto restaurador, la comida ofrece también la ocasión de conocer la identidad regional y rural de las distintas zonas del país y de valorar tanto la riqueza de la agricultura como la calidad y diversidad de las preparaciones que los hombres y mujeres del campo elaboran con los frutos de la tierra y que naturalmente se han incorporado también al uso urbano.

Esta iniciativa es parte del esfuerzo que el Ministerio, a través de FIA, está desarrollando por apoyar en el

país el desarrollo del agroturismo, como una opción que puede contribuir de manera importante al progreso y al mejoramiento de las condiciones de vida de las familias rurales.

El agroturismo busca responder al creciente interés de los habitantes urbanos por desarrollar actividades de descanso y recreativas en el medio rural, en contacto con su gente, sus tradiciones, su paisaje, su cultura. En esta forma de turismo, son elementos de especial atractivo para el visitante la gastronomía local y la posibilidad de acceder a alimentos sanos, recién cosechados en el mismo predio y a preparaciones típicas como mermeladas y dulces, quesos y aceitunas, conservas y vinos.

De ahí también el interés por difundir entre los viajeros chilenos y extranjeros aquellos locales que destacan por la calidad y originalidad de sus preparaciones y que, a través de la gastronomía, contribuyen a enriquecer la identidad de las diversas zonas del país.

Lanzan novedosa guía del buen comer [artículo]

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

2000

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Lanzan novedosa guía del buen comer [artículo]

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile