



EVENTOS

Foro Gastronómico Andino destaca los beneficios de la quinua

[Twittear](#)

0

[Me gusta](#)

3

[Enviar](#)


Guillermo Iraola, director Ejecutivo de la Escuela Hotelera.

La Escuela Hotelera organizó la cuarta versión del Foro Gastronómico Andino con la finalidad de destacar la gran variedad de insumos andinos y su valioso aporte nutricional en la mesa boliviana.

“El foro tiene como objetivo la promoción de los ingredientes andinos para que sean utilizados en la dieta nacional y en la creación de platos gourmets de alto valor nutritivo y estético. Serán las nuevas generaciones las encargadas de aprovechar las propiedades en la elaboración de platos

exquisitos”, expresó Guillermo Iraola, director Ejecutivo de la Escuela Hotelera.

El evento contó con la participación de reconocidos expositores entre los que se encontraban: Germán Gallardo con el tema “La quinua, grano de oro, un regalo de los Andes al mundo”; Rita Del Solar con “Los sabores dulces y picantes en los platos tradicionales y de creación bolivianos”; Dr. José San Miguel con “Problemas de salud y nutrición del hombre andino” y el Centro Boliviano de Investigación y Acción Educativa con “Hábitos alimenticios de los escolares y estudiantes bolivianos”.

Todas las exposiciones realizadas por profesionales, investigadores y empresarios hablaron de la importancia de los diferentes tipos de granos que son utilizados en la zona andina y en especial de la quinua, su producción y exportación a otros mercados, esto como antesala a la próxima gestión que será declarada como el año internacional de la quinua.

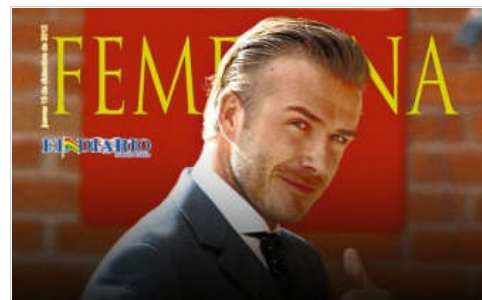
EXPERIENCIAS

El chef del restaurante Pronto, Raúl Urquiza, contó su experiencia de trabajo en el exterior, donde ya comenzó a cobrar importancia la quinua no sólo por ser un plato exótico denominado como la comida de los Incas, sino por su gran valor nutricional que ya es reconocido fuera de nuestras fronteras.

“El grano de la quinua es un producto del cual debiéramos sentirnos muy orgullosos, porque es muy valorado en el exterior. Vengo de trabajar en Europa (5 años) y ahora grandes restaurantes están interesados en la quinua. En algunos eventos en los que participé fusioné el grano creando paella, risotto y suchí de quinua”, recordó Urquiza.

Publicidad

Portada de HOY



JPG (445 Kb)

[Ediciones anteriores](#)

Publicidad

