

# Desarrollando la Industria Gastronómica en Bolivia



Por: Redacción ABC Santa Cruz

La industria de la cocina es hoy una gran red productiva, en la que confluyen proveedores de insumos y servicios, e incluso, bien desarrollada puede pasar a convertirse de apoyo al turismo en *lev motiv* que atrae a los turistas al país. La industria gastronómica en Bolivia todavía no ha alcanzado dicho umbral, este es el propósito que persigue la Expogourmet, realizada en Santa Cruz, a la que una acertada política empresarial y gubernamental debe contribuir inexcusablemente.

Desde hace unos años a hoy, en la ciudad de Santa Cruz se llevan ferias comerciales de distinto carácter y muchas de ellas a nivel internacional, sin duda un gran esfuerzo que promueve la economía de la región y del país porque genera empleo, permite mostrar los diferentes productos y servicios que tiene nuestro territorio y genera la oportunidad de hacer atractivos negocios que fortalecen a las empresas bolivianas.

Entre todas estas ferias se encuentra la Expogourmet, cuya Sexta versión se realizó este año entre el 22 y 25 de octubre. Esta es una feria dedicada a mostrar y promocionar la calidad de

la cocina de los países participantes, particularmente la boliviana. Con el fin de analizar la perspectiva de la misma, los encadenamientos comerciales que genera y la contribución a la economía boliviana, se entrevistó al organizador y director de la feria, el chef Gérard Germain.

## Un tema espinoso

Realizar un análisis del tema, de inicio presenta un aspecto espinoso pero ineludible se refiere a la paradoja de realizar una feria que, para decirlo sin sofismas, trata de la opulencia y exhuberancia de la comida, en un país donde más del 60 por ciento de la población se encuentra por debajo de

la línea de la pobreza y tiene que enfrentar un sin fin de escollos para llevarse a la boca no ya una exquisitez, al estilo de la cocina francesa, sino, un mendrugo de pan. Mayor es la paradoja cuando se constata que la Expogourmet ha ido creciendo constantemente, en su primera versión sólo llegaron representantes de seis países, en cambio hoy, participan 40 países con más de 150 representantes.

A primeras luces todo un contrasentido, sin embargo, la Expogourmet ofrece un mecanismo que puede aminorar la inequidad social, que se expresa en todos los aspectos de la sociedad y no sólo en la feria. Ésta no debe ser considerada como



Gerard Germain, Organizador de la Expogourmet (2do. de la izquierda) junto a destacados chefs del evento.

análoga a la opulencia de los señores feudales enrostrada al hambre de los vasallos; por el contrario, en la época actual, como indica Gérard Germain, la cocina es una industria que genera una red productiva que mantiene miles de empleos.

## La cocina como industria

Durante mucho tiempo se ha considerado a la cocina como una actividad secundaria, en muchos hogares de la sociedad boliviana, incluso hoy, todavía se la considera como una actividad desdeñable, que deben realizar las mujeres. Entre paréntesis, valga consignar que dicha contribución no se incluye en el Producto Interno Bruto (PIB). Desde el punto de vista de la ciencia económica, cual si fuera una ironía, se ha prestado muy poca atención a este fenómeno, siendo justamente esta actividad la que configuró su nombre, recuérdese a los economistas. En este sentido, no será de extrañar, por ejemplo, que existe muy poca literatura económica sobre esta actividad.

La industria de la cocina, en cambio, es el núcleo en el cual confluyen una serie de actividades. Proveedores de insumos: carne, vegetales, especias, vinos, etc. Proveedores de servicios, como la hotelería, el transporte, la publicidad, etc. Aún más, una buena cocina perfectamente puede convertirse, de una actividad de soporte para el

## Desarrollando la Industria Gastronómica en Bolivia

turismo, en el motivo principal que atrae a los turistas. Este es el ámbito en el que se desenvuelve la Expogourmet, y donde mejor se puede percibir su aporte al país, y a la generación de empleos.

## El potencial boliviano

Consultado sobre el motivo principal por el cual se inició la Expogourmet, Germain señala que su intención es dotar de un "toque internacional" a la gastronomía boliviana, cambiar el sesgo localista y la situación de aislamiento o encierro en la que se encuentra, para hacer exportable el "know how" que existe en el territorio nacional. De lograrlo, el desarrollo de la cocina boliviana, permitiría generar una especie de marca, que pueda propagarse por el mundo, al mismo tiempo que atraería a diversos turistas interesados en disfrutarla.

Germain es un convencido de que en Bolivia existe un potencial gastronómico no explotado aún. No debe olvidarse, por ejemplo, que el maíz y la papa, alimentos principales en la dieta mundial, han salido de América, la última particularmente de los andes. Región que todavía cuenta con muchos otros productos, como la carne de llama, y el "know how" gastronómico, que perfectamente puede generalizarse a nivel mundial y de manera satisfactoria para el mismo. Al respecto, Germain informó que en el vecino país del Perú participó en el desarrollo de lo que se ha venido a llamar la Comida Nueva Andina, que está rescatando la utilización de muchos productos andinos y promoviendo nuevos usos para los mismos.

En el caso específico de Bolivia, señaló que el *Silpancho* cochabambino está siendo preparado en el sur de Francia, el Chicharrón de cerdo en Vietnam, el Majao de charque en Italia, además que recientemente se presentó, en un concurso en París, la pipoca de quinua. Todo esto con gran éxito. Tampoco olvidó mencionar que la demanda de carne de llama en Europa está en ascenso.

Una de las principales críticas que realiza Gérard Germain, es que en el país no se sabe explotar

nuestro potencial. Indica que cuando los turistas llegan al país encuentran fácilmente un spaghetti boloñés y otros platos preparados al estilo de la cocina francesa o italiana, pero nada típicamente boliviano. Eso es exactamente lo que hace escapar a los turistas, pues no se los está complaciendo, ellos vienen a conocer y experimentar nuevas sabores y platos, no a servirse lo que siempre han comido. Esto no es complacer al turista, además, que de esa manera la cocina boliviana pierde identidad, indicó, el gran error es imitar lo que se hace en el exterior y desdeñar la cocina boliviana.

Con seguridad que dicho desdén, ha impedido que la cocina boliviana se refine aún más y pueda estar lista para ser exportada, como lo han hecho los mexicanos, por ejemplo. En ese sentido Germain afirma, que la gastronomía boliviana debe preocuparse un poco más por estandarizar algunos sabores, aminorar la intensidad de otros y mejorar la parte estética para la presentación de los mismos.

## La contribución de la Expogourmet

De acuerdo con la información recibida, la Expogourmet ha ido creciendo los últimos años, en su primera versión, por ejemplo recibió la vista de 300 personas, en la sexta versión lograron recibir un poco más de 6000 visitantes. Por el lado del empleo sin contar el número de chef participantes, se ha contratado a más de 200 personas, entre ayudantes de cocina, azafatas, personal de limpieza, etc. Por el lado de los proveedores que también participan en la feria este año participaron 56 empresas y microempresas.

Analizando un poco su entorno, se constata que la feria ha logrado también, movilizar a las líneas aéreas, a los diferentes hoteles, y aun sin fin de proveedores, quienes a su vez la han promovido y apoyado, no obstante, todavía no es suficiente y aunque la feria es una de las más grandes en su estilo, necesita el apoyo de una acertada política empresarial y gubernamental, para desarrollarla más ■



## Dr. Ramiro Alvarado

NEUROCIRUGÍA - NEUROLOGÍA

Especializado en el Primer Instituto de Moscú y en el Instituto Karolinska de Estocolmo, Suecia

CONSULTORIO: Plaza Avaroa, Av. 20 de Octubre esq. Belizario Salinas, Edificio Zafiro 1er. Piso, Teléfono 2423711, Cel. 706 16187