

www.ambasciataperu.it

Política

Valor de nuestros productos hace de Mistura una oferta internacional

El Presidente Ollanta Humala declaró que la labor de los agricultores y el potencial de los productos peruanos hacen de la feria gastronómica Mistura una oferta internacional y permiten que el Perú sea conocido también por su buena comida.

"El Perú se distingue porque pone en valor sus propias fuerzas productivas que son nuestros agricultores, pone en valor el potencial que tenemos como la papa, el maíz, la quinua, y otros tantos productos que hoy día convierten a Mistura en una oferta internacional", subrayó. Asimismo, destacó que Mistura "va más allá", porque permite al Perú hacerse conocido no solamente por la minería, sino también por su buena comida, que genera un espacio de amistad. "Uno comparte la mesa con un amigo, un plato de comida con alguien, lo que nos hermana, por eso muchas reuniones se hacen en los almuerzos de trabajo, porque la buena

comida facilita las buenas relaciones, y eso también nos da Mistura", dijo.

Propuso, además, que la Feria Gastronómica Mistura puede ayudar a trabajar y luchar contra el problema de la desnutrición crónica infantil. "Si hacemos una unidad entre el sector privado y el público podemos, juntos, llevar productos nutritivos a las casas de las familias más humildes y que tienen el problema de la desnutrición", afirmó.

El Mandatario consideró "fundamental" combatir a la comida chatarra, y, en ese sentido, calificó a Mistura de un ambiente de promoción de comida saludable, razón por la cual el Gobierno la promociona. "Debemos luchar hoy día contra la comida chatarra, aquella que te venden en baldes y que de valor nutricional no llega ni a un poquito; en cambio tenemos acá muchos productos que nos pueden ayudar a defender la buena salud de nuestras familias", afirmó.

Comedores populares

Propuso, asimismo, que en la próxima edición de esta importante feria participen los comedores populares, a fin de dar a conocer los potajes que preparan para alimentar a la población. "De esa manera iremos avanzando con inclusión social, una idea que nace de ustedes y que puede ayudar a abrir más mercados para nuestros productores", comentó.

Durante su discurso inaugural de la VII edición de Mistura, el Presidente Humala destacó también que el Estado construye carreteras, como la Longitudinal de la Sierra y la conectividad de las provincias, para que los agricultores lleven sus cosechas a un menor costo a los mercados. Refirió que productos nativos como la racacha, que estuvo presente en la feria gastronómica realizada en el Patio de Honor en Palacio de Gobierno, deben promocionarse para la alimentación de los peruanos; así como otros más, que salvaron de la hambruna a otras sociedades. Por ello, exhortó a la comunidad internacional a respetar el origen de los productos peruanos, para que no se los lleven del país de manera ilegal. "Así que hay que defender lo nuestro y que existan más misturas para luchar contra la desnutrición crónica infantil, para que en este espacio lo público y lo privado nos demos la mano y avancemos, y para promocionar la buena comida, la comida sana", puntualizó.

Acompañaron al Presidente Humala en la VII Feria Gastronómica Internacional Mistura 2014 lo ministros de Comercio Exterior, Magali Silva; del Ambiente, Manuel Pulgar-Vidal; de Agricultura, Juan Manuel Benites; así como la Primera Dama de la Nación, Nadine Heredia.

Fuente: ANDINA, 04/09/2014.

Congreso reconoce triunfo de atletas peruanos en Juegos Olímpicos Nanjing

"El triunfo es de ustedes, pero el orgullo es de todo el Perú", dijo la Presidenta del Congreso, Ana María Solórzano, a los deportistas que obtuvieron galardones en los Juegos Olímpicos de la Juventud Nanjing 2014, a quienes condecoró hoy en la sede del Poder Legislativo. Los atletas recibieron cada uno una computadora notebook y un diploma de reconocimiento, en una ceremonia encabezada por la titular del Parlamento y representantes de diversas bancadas. "Ustedes están iniciando hoy un camino en el deporte y este tiene que ir acompañado siempre por la disciplina", manifestó Solórzano. Indicó que el Legislativo no podía "dejar de reconocer todo el talento que tienen y el orgullo y la vibra que nos hacen sentir al ser triunfadores".

Solórzano hizo extensivo el reconocimiento también al Comité Olímpico Peruano. La selección de fútbol Sub-15 obtuvo el primer lugar en el referido certamen deportivo y deportistas de otras disciplinas también ocuparon lugares muy destacados en sus respectivas competencias. "En nuestras conciencias y corazones quedará por siempre nuestro mayor reconocimiento", indicó.

Por su parte, Fernando Pacheco, capitán de la selección de fútbol sub-15, agradeció la deferencia del Parlamento y pidió que desde ese Poder del Estado se apoye el fortalecimiento de la educación física en los colegios del país. "Así, como nosotros hemos logrado esto, otros también lo harán, para traer más alegría al país", indicó.

Fuente: ANDINA, 04/09/2014.

Economía

Inversionistas ven al Perú como un país prometedor y de oportunidades, señala Ministro de la Producción, Piero Ghezzi al finalizar Road Show Europa 2014

El Ministro de la Producción, Piero Ghezzi, afirmó que los inversionistas que asistieron a las reuniones realizadas en el marco del Road Show Europa 2014 están interesados en las grandes

oportunidades de desarrollo e inversión que el Perú ofrece en el mediano y largo plazo. "Ha sido una gira muy exitosa, con un claro interés de los inversionistas por el país. Ellos no están preocupados por la desaceleración de corto plazo, sino más bien ven en el Perú un prometedor futuro de desarrollo en el mediano y largo plazo", manifestó.

El Ministro Ghezzi sostuvo que la presentación del Perú en este road show que comprendió las ciudades de Madrid (España), Zurich (Suiza) y Londres (Inglaterra), se enfatizó en las oportunidades de inversión respaldadas por los sólidos argumentos macroeconómicos, pero también en los retos que se deben superar en educación, institucionalidad, salud y seguridad. "Los inversionistas conocen estos retos y quieren trabajar al lado nuestro porque saben que en el Perú podemos hacer bien las cosas", refirió.

El Titular del Produce comentó que hay un renovado interés por el Perú de parte de las autoridades e instituciones públicas europeas. "Nos reunimos con ministros de los tres países, quienes mostraron un marcado interés por el desarrollo de la Alianza del Pacífico. Tenemos un gran trabajo por hacer y aún más por explotar", aseveró Ghezzi.

Entre los temas que el Ministro Ghezzi trató con sus homólogos se encuentran la posibilidad de suscribir diversos acuerdos comerciales, reforzar los ya firmados, como los tratados para evitar la doble tributación y la posibilidad de incluir nuevos capítulos en los tratados de libre comercio (TLC). "Hay una clara intención de acentuar y profundizar nuestras relaciones bilaterales. Por ejemplo, se ha establecido un nivel de coordinación muy importante en materia de educación. Hay un ofrecimiento por parte de estos países de apoyar, por ejemplo, el bilingüismo en el Perú", puntualizó. El Road Show Europa 2014 se inició en 1 de septiembre y Madrid y culminó en la ciudad de Londres.

Fuente: ANDINA, 05/09/2014.

Primera cafetería de pequeños productores cajamarquinos se inaugura hoy en Lince

La primera cafetería, impulsada por los hijos de los pequeños productores de café de las localidades de Jaén y San Ignacio (Cajamarca), se inaugurará hoy en el distrito de Lince. La Cafetería Apu es un emprendimiento de los hijos de los socios la Cooperativa de Servicios Multiples Cenfrocafe Perú, que agrupa a 2,300 productores de Jaén y San Ignacio. Estos productores tienen experiencia de 15 años en la exportación de cafés especiales, que tienen como principal destino Estados Unidos y algunos países de Europa. Con la apertura de la primera cafetería se pretende otorgar valor agregado al café que cultivan las familias asociadas a Cenfrocafé.

Fuente: ANDINA, 05/09/2014.

MEM: mejora percepción de comunidades sobre proyectos mineros en el país

La percepción de las comunidades sobre los proyectos mineros ha mejorado en el país, pues las ven como oportunidades y motores de desarrollo, reduciéndose la radicalización de los conflictos sociales, señaló hoy el Ministerio de Energía y Minas (MEM). El Viceministro de Minas, Guillermo Shinno, indicó que el Perú sigue siendo atractivo para los inversionistas, pues su potencial geológico es algo que los atrae mucho.

Sostuvo que los inversionistas se están dando cuenta de que los conflictos sociales se están previendo para evitar que compliquen a un proyecto minero. "Eso es lo que ven los inversionistas y es por eso que apuestan por venir al Perú", dijo en declaraciones a la agencia Andina.

Anotó que, efectivamente, en los últimos meses se ha reducido el nivel de radicalización de los conflictos sociales, "pues cualquiera puede protestar, pero otra cosa es usar la violencia". "La idea es ver que busca la mayoría, y la mayoría, según las audiencias públicas de los proyectos

mineros, quiere los proyectos mineros y oportunidades, pues saben que pueden convertirse en un motor de desarrollo de sus comunidades locales", apuntó. "Esta reducción de la radicalización de los conflictos sociales es bien vista por los inversionistas extranjeros, y existe mucho interés por el Perú, en particular en Australia, Canadá y China, y constantemente nos visitan los inversionistas de esos países", enfatizó.

Shinno aseveró que el Perú es uno de los países que tiene altas cantidades de recursos minerales, lo cual es bien visto por los inversionistas. "Además, tenemos un factor de competitividad importante en base a los bajos costos de producción por el reducido costo de la energía eléctrica, el cual es muy competitivo en relación a los países vecinos", anotó. Es por ese motivo, continuó, que ellos quieren conocer la legislación minera, los permisos, como se atiende la conflictividad y los proyectos energéticos para saber si habrá energía en el futuro para los proyectos mineros.

El Viceministro Shinno indicó que la mayor parte de los proyectos mineros que existen son de cobre, razón por la cual el Perú va a retomar su posición de segundo productor de cobre en el mundo en el 2015 o 2016. "Sostendremos esta posición en base a importantes proyectos por varios años, pues la idea es seguir atrayendo inversionistas para seguir siendo un actor principal en la producción de cobre en el mundo", anotó.

Finalmente, añadió, esperan que se solucione el impasse social con el proyecto de Conga (Cajamarca), de cobre y oro, para darle un impulso adicional a la producción de oro en el país. "Los inversionistas se están dando cuenta del esfuerzo del Gobierno por viabilizar socialmente los proyectos y se están logrando avances, por lo que esperamos que Conga pueda avanzar también, en un contexto en el que la empresa operadora se ha comprometido a darle agua a la población", anotó.

Fuente: ANDINA, 04/09/2014.

Mistura asegurará prácticas productivas sostenibles con alimentos peruanos

El Ministerio del Ambiente (Minam) señaló que esfuerzos de la feria gastronómica internacional Mistura 2014 apuntan a asegurar la sostenibilidad ambiental dentro de las prácticas y sistemas productivos con los alimentos peruanos. El Viceministro de Desarrollo Estratégico de Naturales del Recursos Minam, Gabriel Quijandría, mencionó que la feria gastronómica incluirá una Vitrina de biodiversidad, un espacio en el Gran Mercado, donde se mostrará la relación que existe entre la diversidad biológica (biodiversidad), con el desarrollo cultural andino, y el potencial hacia el futuro. "La idea es mostrar cómo a partir de la utilización efectiva v sostenible de esta diversidad biológica, se puede seguir creciendo como país, integrando a la población y aumentando nuestra economía", afirmó en declaraciones a Andina Canal Online.

Destacó que muchos de los productos emblemáticos destacados dentro de este boom gastronómico nacional, están asociados todavía a prácticas de producción sostenible de pequeña escala que responden a las condiciones geográficas variadas que tiene el país. "Esto nos ha permitido conservar esas prácticas de sostenibilidad que ahora son valoradas e interesantes en los mercados, y generen un potencial enorme de desarrollo para el país", añadió.

Con relación al acecho del cambio climático, recomendó que para no caer en una posible escasez, es vital llevar a cabo medidas de adaptación. "La cultura tradicional andina ha desarrollado estas capacidades. Hay demostraciones de que algunas pueden funcionar si se combinan por ejemplo, con tecnología", sostuvo. Reconoció que si bien es difícil explicarle a las personas sobre el problema del cambio climático, principalmente a quienes viven en la costa, admitió que los productores de

la sierra y selva si tienen muy claro este panorama.

Pese a ello, aseguró que el Perú tiene las condiciones para convertirse en una despensa alimentaria mundial, que pueda llegar a abastecer una gran variedad de productos, con características particulares, de tipo "gourmet". El Viceministro Quijandría brindó estas declaraciones durante su participación del acto inaugural de la feria Mistura 2014.

Fuente: ANDINA, 04/09/2014.

Cultura

Nuevo museo de Túcume consolida a Lambayeque como destino cultural

Arqueología, naturaleza y comunidad son los pilares que combinará el nuevo Museo de Sitio de Túcume, el cual se sumará a la oferta cultural y arqueológica que ofrece la región Lambayeque al turismo internacional. "Nuestro museo tiene un valor agregado importante porque será una suerte de complemento a los museos de nuestra región: se ubica frente a las pirámides de Túcume y tiene como principal exponente al cerro Purgatorio", explica la directora del Museo de Sitio Túcume, Bernarda Delgado Elías.

Tres salas

Define al recinto museográfico como "muy lúdico, interactivo y visual". A diferencia del común de los espacios museográficos, donde solo se puede observar y escuchar, en el nuevo espacio el público podrá ver y leer.

Otro valor agregado es que la arquitectura se basa en tres salas independientes. La primera dedicada a la historia general de Túcume, con todo su proceso social y cultural. Luego el visitante saldrá a un espacio libre antes de ingresar al segundo ambiente, dedicado a los dioses lambayecanos. La tercera sala está dedicada al último gobernador inca. Se presenta con todo su ajuar funerario y los hallazgos más

importantes de la época inca. En las tres salas hay infografías y videos de las investigaciones arqueológicas realizadas en el complejo arqueológico.

Bernarda Delgado confía en que, tras su inauguración, se duplicará la afluencia de visitantes hacia este complejo cultural, que anualmente recibe a más de 53,000 turistas. "Queremos pasar los 100,000 en los próximos tres años", subraya.

Inversión estatal

La construcción y el equipamiento de la nueva infraestructura costaron 10 millones de nuevos soles. Se concretó gracias a la inversión superior a los 8.5 millones, que realizó el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), a través del Plan Copesco, además de los 1.5 millones que aportó la Unidad Ejecutora N° 005 Naylamp-Lambayeque. Las instalaciones se edificaron en un área que superior a los 23,000 metros cuadrados en las faldas del Cerro Purgatorio. "Ahora tenemos más y mejores almacenes de arqueología, laboratorios, un área técnica importante, un pabellón para voluntarios, talleres para artesanos (...), " Todo el personal del museo tiene que estar en mejores ambientes para poder gestionar mejor el museo y el sitio arqueológico", mencionó.

El complejo arqueológico de Túcume o Valle de las Pirámides se ubica a 33 kilómetros de la ciudad de Chiclayo, capital de Lambayeque, y a un kilómetro del pueblo de Túcume. El Valle de las Pirámides cuenta con 26 pirámides. Destacan La Huaca del Pueblo, La Raya, El Sol y Las Estacas. Las Pirámides de Túcume tienen una antigüedad de 700 años d.C. y se constituyeron en el segundo centro político de los Sicán, después del Bosque de Pómac. Fue la última gran capital del reino Lambayeque. El guerrero inca fue descubierto en 1991 en Túcume durante las excavaciones dirigidas por el arqueólogo Alfredo Narváez.

A partir de octubre funcionará en el complejo una radio educativa-cultural en cadena Radio Nacional del Perú para emitir temas culturales de Túcume y de toda la región Lambayeque.

Fuente: ANDINA, 04/09/2014.

Ministerio de Cultura podrá realizar intervenciones arqueológicas en bienes patrimonio

El Ministerio de Cultura podrá realizar o autorizar intervenciones arqueológicas en los bienes inmuebles del patrimonio cultural de la nación prehispánico o histórico, informó hoy la titular de dicho portafolio, Diana Álvarez. Según explicó, dicha facultad forma parte de la modificación de algunos artículos de Ley General de Patrimonio, Ley N° 28296. "Ahora se podrá realizar investigación, rescate, monitoreo, emergencia, delimitación y protección del patrimonio, a fin de poner en valor el bien histórico", declaró en conferencia de prensa al concluir el Consejo de Ministros. Asimismo, dijo que la norma permitirá que privados puedan intervenir en sitios arqueológicos a fin de preservarlos.

Refirió, además, que facilitarán la inscripción de los bienes considerados como patrimonio histórico, dejando atrás el trámite engorroso y largo que no permite cumplir su salvaguarda. También comentó que se ha dispuesto llevar a las sedes diplomáticas del exterior, los bienes muebles propiedad del Ministerio de Cultura para su difusión como obras de arte.

Fuente: ANDINA, 03/09/2014.

Turismo

National Geographic colocó a Lima en ranking de ciudades más inteligentes

La revista especializada en turismo de National Geographic, Traveler Magazine, ubicó a Lima en el puesto 16 dentro de su ranking de 'Ciudades más inteligentes del mundo'. Según la publicación, nuestra capital resalta por su gastronomía que ha sido influenciada por diversos sabores de todo el mundo. "Como chef, siempre me he quedado fascinado cómo la gastronomía puede ser un puente entre culturas y también una conexión con la historia y la política. Lima muestra cómo Perú abraza al mundo a través de sus influencias culinarias tomadas de África, España, Francia, Italia y Asia, especialmente Japón y China", indicó el chef José Andrés en la web de National Geographic.

Asimismo, la revista destacó el trabajo del chef Gastón Acurio por convertir a la comida peruana en un "agente de cambio social". "Todo el mundo debería probar la comida innovadora de Lima, visitar mercados como los de Surquillo y conocer su gente, como Gastón Acurio, uno de los más grandes chefs a nivel mundial", agregó.

En los primeros 15 puestos se encuentran San Francisco (EEUU), París (Francia), Mumbai (India), Roma (Italia), Kentucky (EEUU), Melbourne (Australia), Manhattan (EEUU), Berlin (Alemania), Tennessee (EEUU), Estocolmo (Suecia), Ontario (Canadá), London (Inglaterra), Lisboa (Portugal), Chineasy (China). Todas estas ciudades fueron destacadas por diversas razones, entre las cuales figuran su historia, cultura, idioma, espacios naturales, entre otros.

Fuente: PERU21, 22/08/2014.