



**Representación Permanente del Perú
ante los Organismos Internacionales
con sede en Roma**

Evento sobre la Quinoa en Eataly: “Healthful Quinoa from Healthy Soils”

Nota Informativa

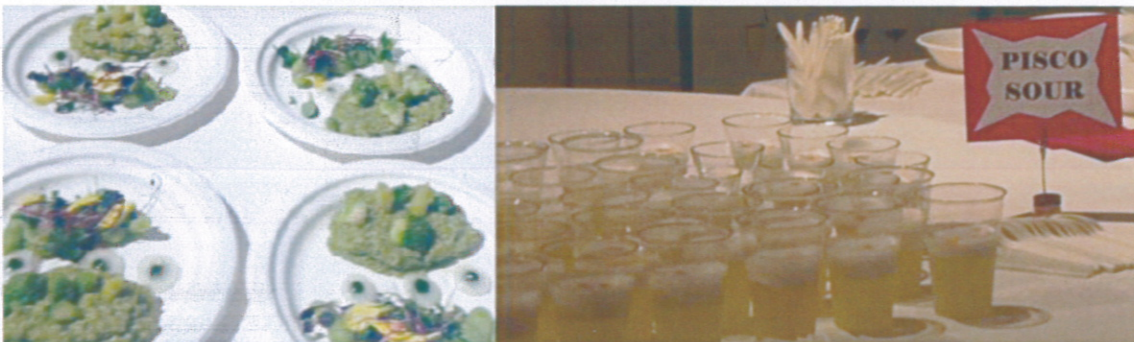
La Representación Permanente del Perú y la Organización para la Alimentación y la Agricultura con sede en Roma junto con la reconocida cadena gastronómica italiana “Eataly” organizaron un evento donde se trató la relación que existe entre los suelos y los alimentos a propósito de celebrarse en 2015 el Año Internacional de Suelos, en esta oportunidad se inició con la quinoa.



El evento fue denominado “Healthful Quinoa from Healthy Soils” y tuvo como objetivo difundir las propiedades y la versatilidad de la quinoa así como la gastronomía peruana. A través de este encuentro el Perú fortaleció sus vínculos con la cadena “Eataly que ofrece productos gastronómicos de alta calidad y que promueve una actitud responsable con los agricultores, ganaderos, pescadores y en general con los trabajadores de la industria alimenticia.



El evento que concitó gran interés de los medios y especialistas locales, contó con una presentación de la Representante del Perú ante la FAO, Embajadora Eda Rivas Franchini, y de expertos de la FAO en la sede de Eataly Roma. Asimismo, la Representación Permanente del Perú en Italia ofreció una degustación gastronómica con platos a base de quinoa, una muestra de productos elaborados y distribución de material informativo de la quinoa, además de un “show cooking” a cargo de chef peruano Rafael Rodríguez.



El propósito es dar a conocer que la "quinua" es un cultivo paradigmático y versátil con relación a los suelos gracias a su adaptabilidad a múltiples pisos agroecológicos, pudiendo ser cultivada desde el nivel del mar hasta los cuatro mil metros de altura, bajo temperaturas que van desde los -8°C hasta los 38°C .

El Gobierno del Perú tiene un firme compromiso con los agricultores familiares para incrementar su nivel de producción y productividad, cuyo número asciende a 120 mil personas dedicadas al cultivo de la quinua y los granos andinos. Para ello, el Gobierno peruano impulsa acciones como el apoyo a líneas de financiamiento a pequeños productores, apoyo para las certificaciones sanitarias que aseguren una producción de calidad e inocua, los "fondos concursables" para pequeños agricultores organizados, entre otras acciones.



Roma, 22 de julio de 2015

Roma, 22 de julio de 2015



2015
International
Year of Soils

healthy soils for a healthy life

العربية 中文 Eng

About **News** Events Resources Communications toolkit Blog FAQs

International Year of Soils and Eataly event series: Healthful Quinoa from Healthy Soils



On the occasion of the International Year of Soils, Eataly and FAO of events highlighting the relationship between healthy soils and food. The event series, "Healthful Quinoa from Healthy Soils", will showcase the connection between healthy soils and food production. Co-sponsored by the Permanent Representative of Peru, the event will take place on **Wednesday, 22 July at 18.00 hours** on the third floor.

The event will be moderated by Ms. Marcela Villareal, Director, Office of Advocacy and Capacity Development, and will feature brief presentations by expert, Mr. Wilson Hugo, and the Ambassador of Peru, Ms. Eda Rivarola. It will also include a cooking demonstration by a Peruvian chef. Afterwards, the Eataly will welcome guests to taste samples of Peruvian cuisine, which will be served. Beverages will also be served.

For more information, please email: soils-2015@fao.org.

Anno Internazionale dei Suoli e serie di eventi legati a Eataly: Quinoa salutare da suoli sani

In occasione dell'Anno Internazionale dei Suoli, Eataly e la FAO stanno collaborando all'organizzazione di una serie di eventi che mettono in luce la relazione esistente tra terreni sani e alimentazione. Primo tra tutti: "Quinoa salutare da suoli sani". Questo evento illustra il rapporto tra il terreno e la produzione della quinoa. Co-patrocinata dalla Rappresentanza permanente del Perù, questo evento si terrà **Mercoledì 22 luglio alle ore 18.00** al terzo piano presso Eataly, a Roma.

L'evento sarà moderato da Marcela Villareal, Direttore dell'Ufficio Partenariati, Attività Promozionali e Sviluppo delle Relazioni, e caratterizzato da brevi presentazioni di Wilson Hugo, esperto della FAO sulla quinoa, e dell'Ambasciatore del Perù, Edda Rivarola. Sarà inoltre prevista una dimostrazione di cucina realizzata da uno chef peruviano. Successivamente, la Rappresentanza Permanente del Perù ospiterà i ospiti per gustare piatti tipici della cucina peruviana con portate a base di quinoa. Saranno anche servite delle bevande.

Per maggiori informazioni, inviare un'email a: soils-2015@fao.org.

Share this page

Like 1

Google +

Muestran en Roma beneficios de la quinua para salud y medioambiente

Miércoles, 22 de julio del 2015 | 10:57



Imagen referencial. (Foto: Andina)

La **quinua**, conocida como el grano de oro de los incas, fue el ingrediente protagonista de un evento organizado por la FAO en Roma en el que Perú dio a conocer este “súper alimento”, nutritivo, versátil y respetuoso con el medioambiente.

Con motivo del “Año Internacional de los Suelos” convocado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Perú mostró la relación entre gastronomía y suelos saludables en el espacio gastronómico Eataly.

La embajadora de Perú en Italia, Eda Rivas, subrayó en declaraciones a Efe que “la quinua es un alimento paradigmático para el cuidado de los suelos”.

Ensalzó también su valor histórico, porque “procede de culturas milenarias” y su adaptación al siglo XXI “en los llamados suelos agroecológicos”.

“Hemos dado al mundo un súper alimento”, celebró la embajadora, satisfecha por mostrar en Roma un ejemplo de “cómo la agricultura puede adaptarse al suelo y al medioambiente” con un alimento que es “nutritivo y puede ayudar en la lucha contra el hambre”.

Además, esta planta, que crece en terrenos por encima de los 2.000 metros sobre el nivel del mar y es resistente a la nieve, “se puede adaptar a otras temperaturas y favorecer la reconversión de espacios agrícolas”.

El evento incluyó una presentación de la **quinua**, una explicación técnica por parte del experto de la FAO Wilson Hugo y una demostración sobre cómo degustar este grano, a cargo del chef peruano Rafael Rodríguez.

La degustación incluyó platos de **quinua blanca**, la más conocida, pero también la roja y la negra, y con sugerencias tanto saladas, las más conocidas, como dulces, como la mousse de chocolate con quinoa tostada.

“Usos poco conocidos de la quinua”, que también se consume en forma de fideos o como harina derivada – expuso Rivas -, “beneficiosos porque es nutritiva y no engorda tanto como la pasta o el arroz”.

La FAO celebró en 2013 el “el Año de la Quinoa” y este 2015 celebra el “Año Internacional de los Suelos”, iniciativa que tiene como objetivo “concienciar sobre un uso más sostenible de este recurso crítico”.

(Fuente: EFE)

Perú muestra en Roma los beneficios de la quinoa para salud y medioambiente

EFE

22/07/2015 (17:42)

AA

Roma, 22 jul (EFE).- La quinoa, conocida como el grano de oro de los incas, fue el ingrediente protagonista de un evento organizado por la FAO en Roma en el que Perú dio a conocer este "súper alimento", nutritivo, versátil y respetuoso con el medioambiente.

Con motivo del "Año Internacional de los Suelos" convocado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Perú mostró la relación entre gastronomía y suelos saludables en el espacio

gastronómico Eataly.

La embajadora de Perú en Italia, Eda Rivas, subrayó en declaraciones a Efe que "la quinoa es un alimento paradigmático para el cuidado de los suelos".

Ensalzó también su valor histórico, porque "procede de culturas milenarias" y su adaptación al siglo XXI "en los llamados suelos agroecológicos".

"Hemos dado al mundo un súper alimento", celebró la embajadora, satisfecha por mostrar en Roma un ejemplo de "cómo la agricultura puede adaptarse al suelo y al medioambiente" con un alimento que es "nutritivo y puede ayudar en la lucha contra el hambre".

Además, esta planta, que crece en terrenos por encima de los 2.000 metros sobre el nivel del mar y es resistente a la nieve, "se puede adaptar a otras temperaturas y favorecer la reconversión de espacios agrícolas".

El evento incluyó una presentación de la quinoa, una explicación técnica por parte del experto de la FAO Wilson Hugo y una demostración sobre cómo degustar este grano, a cargo del chef peruano Rafael Rodríguez.

La degustación incluyó platos de quinoa blanca, la más conocida, pero también la roja y la negra, y con sugerencias tanto saladas, las más conocidas, como dulces, como la mousse de chocolate con quinoa tostada.

"Usos poco conocidos de la quinoa", que también se consume en forma de fideos o como harina derivada -expuso Rivas-, "beneficiosos porque es nutritiva y no engorda tanto como la pasta o el arroz".

La FAO celebró en 2013 el "el Año de la Quinoa" y este 2015 celebra el "Año Internacional de los Suelos", iniciativa que tiene como objetivo "concienciar sobre un uso más sostenible de este recurso crítico". EFE