

Esteban Tapia: La cocina ecuatoriana se basa en la agrobiodiversidad

Escrito por Administrator

Jueves 14 de Enero de 2016 15:42



Es necesario regresar a ver a nuestro plato, a nuestra alimentación y a nuestra mesa. Esteban Tapia, cocinero ecuatoriano nos invita a darle importancia al placer vinculado al alimento, aprendiendo a disfrutar de la diversidad de las recetas y de los sabores, a respetar los ciclos estacionarios asimismo a reconocer la variedad de los lugares y territorios donde se producen de manera coherente relacionada con la producción familiar campesina y agroecológica, “la uniformidad sería el principal enemigo para nuestra cultura alimentaria”, señala.

Nuestro entrevistado gusta que se lo reconozca como cocinero, ha realizado numerosos estudios sobre gastronomía relacionada con la agrobiodiversidad ecuatoriana, es parte del Colectivo Agroecológico de Ecuador y de la gran red internacional de consumo responsable Slow Food. En la entrevista, Tapia también pone atención respecto a ser más críticos con la mala calidad de la comida, a salvaguardar la cocina local y a proteger, a no consumir productos transgénicos y defender las producciones tradicionales y la biodiversidad agroalimentaria.

Nota: Slow Food se convirtió en 1989 en una asociación internacional. Actualmente cuenta con más de 100.000 socios y está presente en 160 países, con sedes nacionales en Italia, Alemania, Suiza, Estados Unidos, Japón, Reino Unido y Holanda.