

- [Iniciar sesión](#)
- [Regístrate](#)
- [Contactenos](#)



Estilo de Vida

Miércoles 29 de mayo del 2013. Actualizado a las 00h00 (Gmt -4)

Síguenos en...

-
-
-

- [Inicio](#)
 - [Edición Digital](#)
 - [Edición Impresa](#)
 - [Últimas noticias](#)
 - [Noticias más leídas](#)
- [Actualidad](#)
 - [La Paz](#)
 - [Bolivia](#)
 - [Mundo](#)
 - [Seguridad](#)
 - [Economía](#)
- [Opiniones](#)
 - [Editorial](#)
 - [Columnistas](#)
 - [Lapiztola](#)
 - [Encuestas](#)
 - [Comentarios de los lectores](#)
- [Entretendencias](#)
- [Cultura](#)
- [Estilo de Vida](#)
- [sociales](#)
- [Escena](#)
- [Fondo Negro](#)
- [Acción](#)
 - [Minuto cero](#)
 - [Fútbol Nacional](#)
 - [Fútbol Internacional](#)
 - [Polideportivo](#)

- [Multimedia](#)
 - [Vídeos](#)
 - [Fotos del día](#)
 - [Galerías](#)
 - [PDF](#)

- [Servicios](#)
 - [Hemeroteca](#)
 - [RSS](#)
 - [Horóscopo](#)
 - [Cotizaciones](#)
 - [El Clima](#)

- [La Prensa](#)
 - [Staff](#)
 - [Contactos](#)

Ed. Impresa 22 y 23 de este mes

Discutirán sobre cocina amazónica

Por Rubén A. Ariñez V. - La Prensa - 12/05/2013

-
-
-
-
-
-
-
- [Comentarios](#)



Discutirán sobre cocina amazónica - Rubén A. Ariñez V. La Prensa

Copoazú. Para muchos esta palabra es desconocida, pero para los habitantes de la amazonia es parte de su lenguaje y su menú culinario cotidiano. Frutos como éste, junto a insumos provenientes de las regiones orientales, serán objeto de estudio en la segunda versión del Foro Gastronómico Amazónico, organizado por la Escuela de Hotelería y Turismo (EHT), en La Paz.

Cocina amazónica para el mundo. Los días 22 y 23 de mayo, en el auditorio del Centro de Comunicaciones de La Paz, más de una veintena de expertos, investigadores e historiadores expondrán sus conocimientos sobre la cosmovisión de las naciones amazónicas y su aporte a la gastronomía boliviana, además de presentar proyectos de aprovechamiento de insumos amazónicos en la cocina nacional y mundial.

Asimismo, participarán en el evento, que tiene un carácter nacional, cocineros de Cobija, Santa Cruz y Beni. En 2014 se internacionalizará el encuentro con la presencia de invitados de Colombia, Venezuela y Ecuador, afirma el director ejecutivo de la EHT, Guillermo Iraola.

Este encuentro culinario se enriquecerá con la participación de las naciones amazónicas Yaminahua y Machineri, asentadas en Pando, en el norte del país, que harán conocer sus costumbres, productos y platos típicos con un sabor étnico único.

SOSTENIBLE. Una característica de la comida de esta región es el uso de insumos provenientes de animales silvestres. Por ello, este foro establecerá, dentro de sus ejes temáticos, la soberanía alimentaria amazónica. Graciela Vargas, supervisora de Talleres de Gastronomía de EHT, sostiene que el consumo de estos alimentos no tiene que ser continuo para ser sostenible. “Estamos enfocando el uso de estos insumos de manera seria y responsable”, confirma Iraola.

“La gastronomía en Bolivia, lamentablemente, nunca ha tenido un apoyo estatal. Se ha movido gracias al emprendimiento privado y a la pasión de los cocineros”. Guillermo Iraola

CONCLUSIONES EN 2012 DEL FORO GASTRONÓMICO. La amazonia boliviana comprende el 65% del territorio boliviano y tiene gran diversidad de flora y fauna, además de variedad genética. Los cocineros y gastrónomos deben ser partícipes del conocimiento y uso apropiado de los productos amazónicos para garantizar su sostenibilidad. Se debe generar sistemas de información e investigación científica, entre otras.

DIFUSIÓN MUNDIAL. Se enfatizó la necesidad de transmitir, a través de publicaciones e internet, el aporte intelectual que tiene relación con esta temática. <http://foroamazonico.com>

VENADOLI

Lo resaltante de este bocadito es el uso de un insumo amazónico, la carne de urina o venado, y su mezcla con quinua que resalta su sabor. Un sabor más que exótico...

Ingredientes

Carne de urina (venado)

Espinaca

Quinua negra

Sal

Pimienta

Nuez amazónica

para la masa

Harina

Mantequilla

Agua

Sal

Limón

Preparación

Realizar la masa hojaldre. Estirlarla realizando dobleces junto a la mantequilla blanda. Dejar refrigerar por unos minutos.

Hervir la carne con sal. Mezclar la quinua cocida con espinacas. Para la presentación, poner una base de masa de hojaldre, seguido de la carne de venado, intercalar la masa y quinua. Decorar con una lonja de nuez.

- [Enviar por mail](#)
- [Compartir](#)
- [Imprimir](#)

- [Reportar errores](#)

Comentarios - Sea el primero en comentar esta noticia.

[Inicie una sesión](#) o [Regístrese](#) para añadir un comentario

Más en Estilo de Vida

Ed. Impresa [Discutirán sobre cocina amazónica](#)

>> [Ver todos los Titulares en Estilo de Vida](#)

En Portada

Ed. Impresa La Paz

[Inician plan por trabajo infantil](#)

Ed. Impresa La Paz

[La nueva tarifa de trufis va de Bs 1.50 a 3.00](#)

Ed. Impresa Bolivia

[Balseros bloquearon en Tiquina](#)

Ed. Impresa Cultura

[Los libros costarán 16 por ciento menos](#)

Ed. Impresa Seguridad

[Erradicadores aún no entran al área sensible de Madidi](#)

Ed. Impresa Seguridad

[Policía Aérea entra en operaciones](#)

Ed. Impresa La Paz

[Médicos brindan atención gratuita.](#)

Ed. Impresa Polideportivo

[Kosky correrá en prueba de Miami](#)

Ed. Impresa Fútbol Nacional

[Salvatierra competirá en Italia](#)

Ed. Impresa Polideportivo

[Cornejo logra marca para ir a Rusia](#)

>> [Ver todos los Titulares en Portada](#)

Lo más Hoy

- [Leídas](#)

- [Enviadas](#)

[Jair Torrico se queda en filas del tigre](#)

[El Arte de la Hipocresía](#)

[Queman a un hombre en el alto por extorsionar](#)

[El caso pinto](#)

[Médicos brindan atención gratuita.](#)

[La nueva tarifa de trufis va de Bs 1.50 a 3.00](#)

[Las Manuelas](#)

[Inician plan por trabajo infantil](#)

[Erradicadores aún no entran al área sensible de Madidi](#)

[Convocatoria para diseñar logotipo.](#)

No hemos encontrado noticias según este criterio.

Ultimas noticias

- [Nacional](#)
- [Deportes](#)
- [Internacional](#)

Impr.

[Canciller revela que tiene apoyo para mantener “akulliku”](#)

Impr.

[Hay 23 nuevas postulaciones para autoridades del Tribunal Supremo](#)

Impr.

[Valeria Avendaño, entre las predilectas para Miss Bolivia](#)

Impr.

[La Ley antitrata y tráfico de personas nace en julio](#)

Impr.

[Se paraliza la emisión de cédulas de identidad](#)

>> [Ver todas las últimas noticias](#)

Impr.

[Narcoparamilitar colombiano es capturado y expulsado](#)

Impr.

[Quinteros anuncia una selección ofensiva](#)

00:00

[bolivia gana en inauguración de la copa américa](#)

>> [Ver todas las últimas noticias](#)

17:54

[Ministro de Defensa de Chile: Está claro quiénes deben dar explicaciones](#)

Impr.

[Los jueces de la CPI ordenan el arresto de Gadafi, su hijo y su cuñado](#)

Impr.

[Azul Azul entonará el himno en la apertura](#)

Impr.

[García Belaúnde deja litigio con Chile por buen camino](#)

Impr.

[Imprudencia en carretera cobró víctimas](#)

Impr.

[Ancianos ofrecen trabajar en Fukushima](#)

>> [Ver todas las últimas noticias](#)

Inicio

- [Edición Digital](#)
- [Edición Impresa](#)
- [Últimas noticias](#)
- [Más leídas](#)

Actualidad

- [La Paz](#)
- [Bolivia](#)
- [Mundo](#)
- [Seguridad](#)
- [Economía](#)

Entretendencias

- [Cultura](#)
- [Estilo de Vida](#)
- [Sociales](#)
- [Escena](#)

Acción

- [Minuto cero](#)
- [Fútbol Nacional](#)
- [Fútbol Internacional](#)
- [Polideportivo](#)

Multimedia

- [Videos](#)
- [Fotos del día](#)
- [Galerías](#)
- [PDFs](#)

Servicios

- [Hemeroteca](#)
- [Todos los RSS](#)
- [Horóscopo](#)
- [Cotizaciones](#)
- [El clima](#)

© Editores Asociados S.A. 2008-2013 ([ver Términos y Condiciones](#))

Contáctenos

Telf.: 00 591 2 2218821

Of. Comercial: 00 591 2 2202537

Fax: 00 591 2 2202509

Mail: laprensa@laprensa.com.bo