

Orgullo y vergüenza

Todos los pueblos tienen motivos de orgullo y de vergüenza. La delincuencia y la corrupción, por ejemplo, nos avergüenzan. Nos indigna también la violencia que asoma cuando un dirigente extremista, como Pedro Castillo, sostiene que “acá, si es necesario, correrá sangre”, en su inaceptable oposición a la evaluación de profesores. Las malas noticias que desbordan las primeras planas y los noticiarios de la televisión nos abruma y conducen al desánimo general.

Pero el Perú tiene también éxitos que nos enorgullecen, buenas noticias que no deben pasar desapercibidas. Por ejemplo, la elección de Machu Picchu como una de las nuevas maravillas del mundo en una votación universal hace justo una década. Pero el majestuoso santuario histórico fue construido hace más de 500 años, lo que pone el mérito en nuestros ancestros y nos empequeñece en perspectiva.

Por eso es tan importante que en la última década haya surgido un nuevo motivo de orgullo para los peruanos: la gastronomía. Aunque el descubrimiento de los méritos de la cocina peruana se remonta a los años ochenta y noventa, cuando Bernardo Roca Rey predicaba sobre la cocina novoandina, y principios de este siglo, cuando Gastón Acurio empieza su aventura culinaria, es recién en el 2007 que se funda la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), que crea Mistura, la feria gastronómica internacional de Lima; y que nace Summum, los premios a la gastronomía peruana que se entregarán mañana.

El ‘boom’ de la gastronomía fue tan rápido que ya parece que tuviese mucho tiempo, pero todos los premios internacionales ganados por Gastón Acurio, Virgilio Martínez, Micha Tsumura y otros grandes chefs peruanos son de la última década. Y es recién en el 2016 que la gastronomía supera a Machu Picchu como el mayor motivo de orgullo nacional en las encuestas de Ipsos/El Comercio a la opinión pública peruana; y que otra encuesta de Ipsos entre líderes de opinión de América Latina coloca al Perú en el primer lugar como el país más atractivo en gastronomía, dejando a México en el segundo puesto.

El atractivo internacional del Perú como destino gastronómico se siente ya en la dificultad por conseguir reservas en los restaurantes más afamados, pero el aporte de esta noble actividad va más allá de su impacto en el turismo. Los mejores restaurantes peruanos son ejemplos de innovación, calidad, eficiencia y servicio al cliente. Sus líderes son pequeños y medianos empresarios que compiten amigablemente por la preferencia del público. Son, por lo tanto, modelos no solo para jóvenes chefs que aspiran a



ALFREDO
Torres

Presidente ejecutivo
de Ipsos Perú



emularlos, sino también para emprendedores de otros rubros.

La gastronomía peruana es hija de nuestra integración cultural y biodiversidad. Una noticia menos conocida es que esta última es, según la encuesta de Ipsos/El Comercio, nuestro segundo motivo de orgullo nacional. Y no le falta razón a la ciudadanía: somos uno de los países en el mundo con mayor variedad de especies de aves, peces, mamíferos y plantas.

Pero, tal como ocurre con nuestra cultura milenaria, nuestro desarrollo no depende de lo que he-

mos recibido, sino de lo que hacemos con nuestros recursos. La agricultura peruana tuvo un sensible retroceso en los años setenta y ochenta como consecuencia de erradas políticas agrarias y económicas, pero el cambio de orientación hacia políticas de mercado ha permitido que el sector empiece a avanzar hacia la modernidad.

Hoy el Perú es uno de los tres mayores exportadores del mundo de espárragos frescos, paltas frescas, quinua, nueces de Brasil, arándanos y mangos frescos. Es también uno de los diez mayores exportadores de cacao en grano, uvas frescas, mandarinas, bananos orgánicos y granadas. La agroindustria moderna ha multiplicado por diez el valor de sus exportaciones en 15 años. Hoy exporta más de US\$5.000 millones y da empleo a casi un millón de trabajadores. La agroindustria y la minería explican mucho más la reducción de la pobreza de los últimos lustros en el país que los programas sociales.

Estas buenas noticias no deben pasar desapercibidas. Los peruanos debemos celebrar nuestros éxitos para aprender de ellos. En las universidades, se podría estudiar, por ejemplo, qué innovaciones y leyes hicieron posible el ‘boom’ de la agroexportación y cómo se podría replicar este modelo en otros sectores. A los escolares se les podría hacer reflexionar sobre qué actitudes personales han contribuido al ‘boom’ de la gastronomía. Unos y otros debemos quejarnos menos de nuestros males y pensar más en cuál puede ser nuestra próxima historia de éxito. —

“La agroindustria y la minería explican mucho más la reducción de la pobreza de los últimos lustros en el país que los programas sociales”.

