CONVOCAÇÃO

PRIMEIRO RECEITUÁRIO INTERNACIONAL

iniciativa AMERICA LATINA E CARIBE SEM FOME

Ano Internacional da BATATA 2008

AMIGOS E AMIGAS CHEFS,

Chefs Contra el Hambre (Chefs contra a Fome), um programa da Iniciativa América Latina e Caribe sem Fome, tem o prazer de anunciar seu Primeiro Receituário Internacional. Nesta ocasião, e devido a este ano 2008 ter sido declarado pelas Nações Unidas o Ano Internacional da Batata, estamos convidando a todos nossos amigos e amigas cozinheiros a preparar uma receita original que tenha como elemento chave este tubérculo.

Como sabemos, a batata, cujo nome científico é *Solanum tuberosum*, é o quarto alimento básico mais consumido (e produzido) do mundo depois do milho, o trigo e o arroz, com uma produção de mais de 323 milhões de toneladas em 2005. É originaria da América - a região Andina do Ecuador ao Chile - e serve de alimento para milhões de pessoas, além de ser parte fundamental de toda cesta básica.

Segundo dados da FAO, os países em desenvolvimento consomem 50% do total de batatas que se consome em nível mundial, muitas das quais provêm do autocultivo para a subsistência. Além disso, esse alimento cobre uma alta percentagem das necessidades calóricas dos lares mais necessitados, sem mencionar que é um produto versátil e gostoso, que se presta a ampla gama de preparações.

Em futuro próximo, o mundo terá de enfrentar os desafios de uma populacao crescente, de mudança climática e de escassez de água. É neste contexto no qual a batata pode cumprir um papel fundamental no apoio á segurança alimentar mundial.

Uma forma de contribuição dos Chefs a melhorar a alimentação dos famintos é compartir algumas receitas que ajudem á gente mais desfavorecida a experimentar e enriquecer seus alimentos, fazendo-os mais nutritivos, saborosos e interessantes.
Isto também lhes permitirá colaborar para a preservacao da cultura gastronómica da Região.

A *Iniciativa América Latina e Caribe sem Fome* compromete-se a publicar um livro de boa qualidade de edição, que será distribuído nos países da Região, registrando os devidos créditos a todos os cozinheros e cozinheras participantes. De igual forma, a Iniciativa enviará a cada Chef participante 5 copias do receituário.

"A batata pode cumprir um papel fundamental no apoio á segurança alimentar mundial"

Lembramo-lhes da importância de contribuir a melhorar os hábitos alimentares de nossos compatriotas latinoamericanos. Os chefs, por seus conhecimentos e a generosidade intrínseca á sua profissao, constituem-se em fonte inestimável de informação. Convidamo-los a ajudar a erradicar a fome em nossa Região através desse primeiro esforço.

Confiamos que, uma vez mais, os Chefs contra a Fome farão honra ao seu título e participarao deste esforço. Não se esqueçam de circular livremente entre seus colegas este convite: "quanto mais chefs, menos fome".

"Os chefs, por seus conhecimentos e pela generosidade própria a sua profissao, oferecem uma fonte inestimável de informação"

Finalmente, agradecemo-los por sua disposição, entusiasmo e compromisso. A fome é um problema de todos, e sua participação é indispensavel para erradica-la de nossa Região de uma vez por todas.

É uma meta possível. ¡Atinjamo-la juntos!

INICIATIVA AMÉRICA LATINA
E CARIBE SEM FOME

Oficina Regional para América Latina e o Caribe
Organização das Nações Unidas
para a Agricultura e a Alimentação (FAO)
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Santiago
Teléfone: (56 2) 337 2341
Fax: (56 2) 337 2101
www.rlc.fao.org/iniciativa/chefs.htm

BASES

Cada chef poderá participar com todas as receitas que queira e que cumpran com os seguintes requisitos:

1. A batata deverá ser o ingrediente chave, mas não o único.

2. A receita deve incluir ingredientes típicos da Região, que não sejam difíceis de se conseguir a preços acessíveis.

3. A preparação deve ser simples, de modo a não requerer instrumentos que não sejam do cotidiano.

4. As receitas devem incluir uma breve introducão, de cerca de 150 palavras, na qual o chef – tenha seu toque pessoal e explique o porquê da sua proposta. A forma de descrição da receita é livre.

5. Opcionalmente, os chefs poderam compartilhar conselhos práticos para se cozinhar de forma mais higiênica e barata.

6. Recomenda-se especificar o tipo de batata que se utilizará para cada receita, ja que o produto varia significativamente segundo a espécie (ver anexo em espanhol).

7. Na medida do possível, recomenda-se que a receita inclua uma fotografia do prato e outra do seu autor.

8. As receitas podem ser enviadas até a sexta-feira 11 de abril de 2008.

9. Os Chef devem ceder os direitos de reprodução da sua receita à Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO).

10. A Iniciativa procurará publicar todas as receitas que receba, mas se reserva o direito de selecionar as melhores em caso de receber um número superior ao esperado.

11 de abril de 2008 **data límite**