

Innovación culinaria

Graham Thiele¹, André Devaux², Nozomi Kawarazuka³

¹ CGIAR Research Program on Roots, Tubers and Bananas (RTB) led by International Potato Center, Lima, Peru: g.thiele@cgiar.org

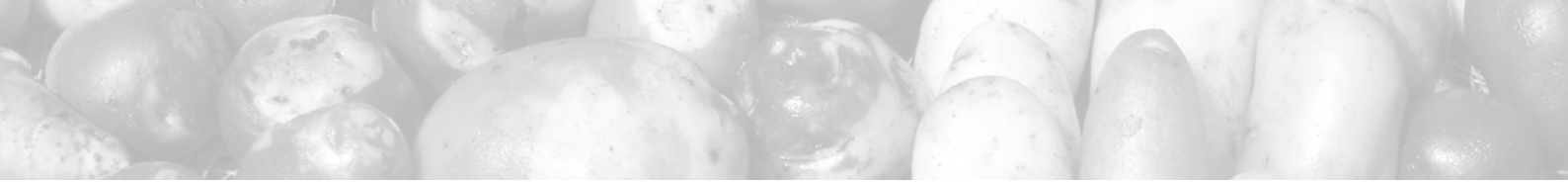
² International Potato Center, Quito, Ecuador

³ International Potato Center, Hanoi, Vietnam

Palabras clave: gastronomía, sistemas de innovación, cadenas de valor

Las papas y otras raíces y tubérculos a menudo están subvaluadas. Sin embargo, las características de sus variados colores y sabores contribuyen a ser ingredientes gastronómicos muy interesantes, así como alimentos funcionales nutritivos. La innovación culinaria, que involucra a chefs, restaurantes, industrias alimentarias y productores, tiene el potencial de mejorar la visibilidad y el consumo contribuyendo con oportunidades de agregar valor en dichos cultivos y como consecuencia al desarrollo social y económico de las comunidades productoras. Por ejemplo, en Perú se han revalorizado las papas nativas desde que chefs influyentes crearon nuevos platos a base de papa, generando un cambio en la percepción de los consumidores y abriendo oportunidades de mercado para los productores indígenas de las tierras altas. Cambios similares están en marcha en Ecuador y Bolivia. Por otro lado, cuando se trata de multiplicar la experiencia a una mayor escala, la innovación culinaria enfrenta contradicciones en su principio original de apoyar los alimentos locales y mantener los sistemas sociales y ecológicos. El presente estudio se basa en la literatura de incrementar el valor agregado de los sistemas de alimentos locales. Explora casos exitosos de innovación culinaria con la colaboración de los chefs, el sector privado y las organizaciones de investigación y desarrollo. La movilización de actores de la cadena, incluidas las industrias de alimentos, las autoridades gubernamentales pertinentes y los medios sociales y tradicionales, como los periódicos combinados con recetas en internet, es clave para promover la innovación culinaria. Sin embargo, traducir la innovación culinaria en medios de vida mejorados para los pequeños agricultores a escala todavía es un desafío. Este estudio concluye describiendo el rol potencial de las organizaciones de investigación para facilitar la innovación culinaria que contribuya con el escalamiento de un desarrollo más inclusivo y sensible al género.

Potatoes and other roots and tubers, are often undervalued, yet their colours and flavours vary, and they can be exciting gastronomic ingredients, as well as nutritious functional foods. Culinary innovation, which involves chefs, restaurants, food industries and producers, has the potential to improve visibility and consumption contributing to the scaling of value adding opportunities in such crops and social development. For example, in Peru native potatoes have been revalued since influential chefs created new potato dishes, driving a change of perception by consumers and opening market opportunities for indigenous highland growers. Similar changes are underway in Ecuador and Bolivia. On the other hand, when it comes to scaling, culinary innovation faces contradictions in its original principle of supporting local foods and sustaining social and ecological systems. The present study draws on the literature on the scaling of local foods. It explores successful cases of culinary innovation with collaboration between chefs, the private sector and research and development organizations. Mobilizing various stakeholders including food industries, relevant government authorities and social and traditional



media, such as newspapers combined with online recipes, is key to promoting culinary innovation. However, translating culinary innovation into improved livelihoods, for small farmers at scale is still challenging. This study concludes by describing the potential role of research organizations in facilitating culinary innovation for scaling with more inclusive and gender-responsive development.