

# Mincetur y Nadine Heredia presentan recetario de la quinua

04 de Septiembre de 2013



La primera dama y Embajadora Especial de la FAO, Nadine Heredia, y los ministros de Comercio Exterior y Agricultura presentaron en la Casa de la Gastronomía Peruana, el Recetario de la Quinua, como parte de las

actividades del año internacional de la quinua.

La ministra Silva señaló que este grano andino es un importante producto nutritivo que tiene un papel protagónico en la alimentación peruana por su gran contenido de aminoácidos, minerales y vitaminas.

“Hoy se reconoce a este producto no sólo por su valioso aporte a la nutrición, sino que además posee una gran versatilidad para la preparación de platillos, por lo que actualmente se le puede apreciar en las cartas de los más importantes y exclusivos restaurantes del mundo”, dijo.

Asimismo, precisó que entre enero y julio de este año, las exportaciones de quinua alcanzaron los 27.4 millones de dólares, es decir 61% más con respecto al mismo periodo del 2012. Nuestro país es el principal productor mundial de quinua, seguido de Bolivia y las principales zonas productoras de quinua en nuestro país son Puno (68%), Ayacucho (10%), Cusco (5%), Apurímac (5%), Junín (4%) y Arequipa (4%).

Silva Velarde-Álvarez mencionó que las cualidades de la quinua son cada vez más reconocidas en el mundo. Los principales mercados de destino fueron Estados Unidos (64%), Australia (6%), Canadá (5%), Alemania (5%) y Países Bajos (3%). Asimismo, la quinua se comercializa en diversas presentaciones como hojuelas, harina, barras energéticas, alimentos para bebés, refrescos, suplementos energéticos en polvo, entre otros. “También hay una gran demanda en el exterior por la quinua orgánica. El año pasado, los envíos llegaron a US\$ 9.4 millones, es decir, 77% más”, detalló.

La ministra Silva dijo que el MINCETUR y PromPerú vienen realizando una serie de actividades para promocionar la quinua en el mercado internacional. En ese sentido se han desarrollado acciones para identificar y difundir las oportunidades comerciales de este producto como el I Congreso Internacional

de Granos Andinos (Huaraz) y el Encuentro Nacional de Granos Andinos (Cusco), así como la preparación de valioso material informativo conteniendo entre otros estadísticas de producción, mercados, etc.

Informó que se trabaja arduamente en la internacionalización de este grano y de las empresas exportadoras con la participación en ferias internacionales como Biofach (Alemania) Sial Canadá, Natural Products Expo West (EE.UU.) y Summer Fancy Food Show (EE.UU.).

Asimismo, informó que las herramientas de promoción más empleadas en las ferias especializadas son el uso de corners de la quinua (exhibición de granos y productos), material promocional (folleto y recetario), merchandising, participación de productores de quinua en eventos especializados e inclusión de la quinua en cualquier degustación gastronómica realizada por PromPerú.

Finalmente, la titular del MINCETUR manifestó que en los próximos meses este producto se lucirá también en Fine Food Australia (Australia, el 9 de setiembre), Anuga (Alemania, el 5 de octubre), FHC (China, el 13 de noviembre), y Supply Side West (EE.UU., el 14 de noviembre) y en Expoalimentaria y PERÚ NATURA, que se desarrollarán en Lima entre el 15 y 17 de octubre.

“Con las Recetas de la Quinua que presentamos hoy esperamos contribuir con la salud de población peruana, y los invito a comprobar la versatilidad y el buen sabor de sus preparaciones.”, acotó la ministra.