

SUMAYA PRADO

En la cabecera de la mesa boliviana

Es desde hace cuatro meses es la primera viceministra de gastronomía en Bolivia, un cargo que ha llamado la atención y cuya misión es revalorizar y proteger el patrimonio alimentario de su país. De formación periodista, durante años fue parte de Gustu, el restorán y escuela gastronómica que el danés Claus Meyer instaló en La Paz y que ha sido un fuerte motor en el rescate de productos y tradiciones culinarias locales, así como en la formación de nuevos cocineros orgullosos de su tierra. “La gastronomía puede ser una herramienta de cambio e inclusión social”, afirma Sumaya Prado, quien viene a Chile invitada al Festival Nam. **POR CAROLA SOLARI**



“Las nuevas generaciones no quieren dedicarse a la agricultura, no por lo menos a la agricultura familiar, y no quieren hacer los platos tradicionales, prefieren comer pollo frito y eso es peligroso porque afecta el patrimonio y un legado que es centenario”.

La vainilla silvestre que crece en una orquídea del Parque Nacional Madidi y tiene el tamaño de un plátano. La carne de lagarto, alimento tradicional del pueblo tacana, que gracias a un plan de manejo sostenible ya se vende en el supermercado. O la llullucha, una cianobacteria comestible que crece en las lagunas altiplánicas, con las que se prepara una reponedora sopa.

Sumaya Prado, quien asumió en noviembre pasado como la primera viceministra de gastronomía de Bolivia, entidad dependiente del ministerio de Turismo Sostenible, habla de estos productos tan particulares y cuenta que una de sus misiones es revalorizar y proteger el patrimonio alimentario de su país, pero además contarle al mundo lo atractivo y valioso que es.

—Este viceministerio de gastronomía representa la importancia que el gobierno de Bolivia le está dando a la gastronomía como motor de cambio y de progreso sostenible. Sobre todo porque no considera que la gastronomía sean solo restaurantes y cafeterías, sino toda la cadena de valor que empieza en las parcelas, con el trabajo de los productores de productos nativos—dice Sumaya Prado sentada en su escritorio, a través de la pantalla de Zoom. Hace una pausa y luego agrega:

—Yo creo que es llevar la filosofía de Gustu a nivel nacional y mostrar Bolivia al mundo desde sus productos, con orgullo y respeto. Es cuidar el patrimonio alimentario y trabajar por proteger a los productos nativos de los efectos de la globalización, que pueden hacer que desaparezcan.

Desde hace unos 15 años, Bolivia ha comenzado a posicionarse en el mapa culinario mundial. Buena parte del mérito es del empresario gastronómico danés Claus Meyer —uno de los fundadores del Noma en Copenhague— quien impulsó en los países nórdicos un movimiento dedicado a la mejora de la calidad de vida de las personas, a través de una filosofía de revalorización de los productos locales, descubrimiento de ingredientes salvajes y recreación de platos tradicionales, priorizando un enfoque de innovación y simplicidad.

En 2012, Meyer decidió impulsar la gastronomía boliviana siguiendo ese modelo. A través de su fundación, instaló Melting Pot Bolivia, una organización sin fines de lucro que apunta a explorar, revalorizar y difundir la riqueza cultural y natural del patrimonio alimentario de ese país. Y su primer proyecto fue la apertura de Gustu, restorán de alta cocina que solo trabaja con productos bolivianos, y que nació además como una escuela dedicada a dar formación profesional gratuita en cocina de jóvenes bolivianos.

La escuela con el tiempo evolucionó hacia un proyecto independiente del restorán, creando en conjunto con otras organizaciones sociales Manqa, centros de formación de cocina, panadería y pastelería destinadas a jóvenes en situación de riesgo social para impulsar su inserción laboral.

—Esto ha cambiado realidades, hoy hay 8.000 cocineros, que es todo un batallón, que están en restaurantes, panaderías, en los lugares más impensados. Hay Gustus por todos lados que han llevado los sabores bolivianos a otros países, que se han presentado en foros internacionales, y que han vivido experiencias que ocurren una vez en la vida, como cuando Gustu



En 2018, el restorán Gustu fue invitado a cocinar para el Papa Francisco. Llevaron productos andinos, ofreciéndole platos como sopa de mani y ajfaron de cañahua. En la foto, Sumaya Prado con el pontífice.

fue invitado al Vaticano a cocinarle al Papa Francisco y a contarle sobre esta gastronomía con propósito, esta gastronomía como herramienta de cambio e inclusión. Es una visión donde la labor del cocinero va más allá de cocinar y alimentar estómagos, sino que alimenta espíritus—dice Sumaya Prado. Antes de convertirse en viceministra de gastronomía, Sumaya Prado, quien es periodista, formó parte de Gustu, donde llegó en 2013 como encargada de comunicaciones y relaciones públicas, y en 2023 se convirtió en su gerente general. Allí, dice, se impregnó de esta filosofía.

—Yo no conocía el mundo gastronómico hasta que llegué a Gustu, que me enseñó a respetar ese mundo que es tan generoso, noble y también duro. Me enseñó a verlo de una manera diferente: como una posibilidad de generar cambios positivos en la sociedad—afirma.

—Ahora, a la cabeza del primer viceministerio de gastronomía, un cargo que ha llamado mucho la atención, ¿cuál es su misión?

—El trabajo que ahora tenemos es generar toda la normativa y la estandarización para tener guías de patrimonio alimentario, que ahora en Bolivia está reconocido como patrimonio cultural de la nación. Eso significa que todo el contenido de los ecosistemas alimentarios, todos los usos y costumbres, los sabores, saberes, recetas y técnicas de producción que tienen que ver con ceremonias y rituales, están siendo registrados. Estamos generando guías metodológicas de registro que serán depositadas en el Directorio de Patrimonio Nacional Boliviano.

—¿Hay riesgo de que se pierdan estos saberes que suelen transmitirse oralmente?

—Se está perdiendo porque las nuevas generaciones no quieren dedicarse a la agricultura, no por lo menos a la agricultura familiar, y no quieren hacer los platos tradicionales, prefieren comer pollo frito y eso es peligroso porque afecta el patrimonio y un legado que es centenario. Tenemos también que trabajar en términos de bioeconomía, buscar valor agregado a los productos bolivianos, certificándolos. Tenemos

productos de excelente calidad que solo se producen aquí, como la quinoa real, que si la cultivas en otro lugar, pierde sus características. Lo mismo pasa con otros productos silvestres, como la vainilla salvaje o el vino de altura, cuyas características de olor y sabor se las otorgan las condiciones particulares de altura, los minerales del suelo, las diferencias de sol y frío. Lo mismo pasa con nuestro café, que es uno de los tres mejores del mundo. Tenemos un país tan diverso, donde hay doce pisos ecológicos: valles, altiplanos, bofedales, selva. Y 36 naciones indígenas en territorio nacional con sus propios saberes, conocimientos y culturas alimentarias. Hablamos de cultivos, manejo de agua y estaciones, conocimientos que se están perdiendo.

—¿Cómo se le enseña a las nuevas generaciones a querer lo que crece en su tierra, en un mundo cada vez más globalizado?

—Cuando tienes la suerte de vivir en los tiempos actuales en que los cocineros se han vuelto rockstars e influencers, personas que influyen con sus decisiones y muestran toda esta riqueza al decir “esto es valioso, es tu país”, empiezas a mirar hacia adentro con orgullo en vez de mirar hacia afuera con envidia. Cuando ves a un cocinero boliviano saludando y cocinándole a un Papa, y eso se publica en los medios internacionales, ayudas a llevar ese mensaje. Creo que así comienza el proceso: toma tiempo, no es inmediato, pero contribuye a ir cambiando el chip.

—Como comunicadora, ¿cuál es el mensaje que quiere instalar?

—La pregunta que he tenido desde el primer minuto es cuál es el plato bandera de Bolivia. Y creo que no hay solo uno porque nuestra bandera es la biodiversidad. No come lo mismo el joven chimán en el norte de La Paz que un joven del El Alto. O uno vive en la Amazonia y otro que vive en el altiplano. Esa diversidad tiene que ser mostrada y respetada.

—Me contaron que no cocina. ¿No es contradictorio estar en un cargo tan relevante de la gastronomía sin manejar-se en eso?

—(Se ríe) No sé cocinar, eso es lo más gracioso. Muchos me han preguntado cómo no aprendí si trabajé en Gustu, que es como entrar a una catedral. Yo me moría de vergüenza cuando pasaba rumbo a mi oficina, haciendo venias a esos cocineros que fileteaban un pescado de 180 kilos o sacaban con pinzas las plumas de un ave con una técnica impecable. Esa es una maestría que no tengo. Yo estoy del otro lado, lo mío es mostrar lo que hace el cocinero, contar la historia, generar una estrategia para hablar de los productos y lo hago porque siento un gran orgullo de lo que es Bolivia. Tengo un profundo respeto no solo por el cocinero, sino el personal de servicio y por todo aquel que está en el rubro gastronómico. Pero la cocina se la dejo a los expertos. S

“En los tiempos actuales en que los cocineros se han vuelto rockstars e influencers que muestran toda esta riqueza al decir ‘esto es valioso, es tu país’, empiezas a mirar hacia adentro con orgullo en vez de mirar hacia afuera con envidia”.