

El Indecopi mostró al mundo las denominaciones de origen que contribuyen con el fortalecimiento de la gastronomía y tradiciones peruanas

- ✓ **Presidente ejecutivo, Julián Palacín, inauguró la muestra “Perú: Sabor y cultura” en la Asamblea de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).**

El Indecopi, Promperú y la Representación Permanente del Perú en Ginebra presentaron la exposición “Perú: Sabor y cultura” que promueve internacionalmente el aporte de la propiedad intelectual, a través de las denominaciones de origen, al fortalecimiento de nuestra gastronomía y tradiciones.

“El Perú tiene el honor de compartir esta exhibición que celebra la innovación y creatividad de las peruanas y peruanos, y que nos permite sentirnos orgullosos de nuestra diversidad cultural, parte integral de la exhaustiva labor de la OMPI”, expresó el presidente ejecutivo del Indecopi, Julián Palacín Gutiérrez, al inaugurar el certamen.

La exhibición se desarrolla de manera paralela a las actividades programadas durante la 63° serie de reuniones de la Asamblea de los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Propiedad intelectual (OMPI), donde participan delegados procedentes de 191 países.

“La cultura peruana es una herencia de costumbres y tradiciones de civilizaciones que florecieron por siglos, antes de la llegada de los europeos y que, aun hoy en día, se sigue enriqueciendo con la influencia heredada de grupos humanos establecidos en Chavín de Huántar, Moche, Nazca, Chan Chan, Machu Picchu, Kuelap y fortalecida con la migración africana, china, italiana y japonesa, a lo largo de los años”.

Palacín Gutiérrez destacó que el Perú es quizá el país con mayor número de platos típicos, 491 recetas autóctonas, más de 250 postres tradicionales, cerca de 2500 tipos de sopas, solo a lo largo de la costa, y 3500 variedades de papa en nuestros suelos andinos. Todo ello hace de esta nación la más variada en insumos e ingredientes, sumado a la creatividad e innovación de sus cocineros y amas de casa que dan vida a innumerables y mágicas combinaciones y formas de preparación, irresistibles al paladar.

“Por ello, en estos tiempos en los que la gastronomía peruana resulta una expresión de permanente celebración de nuestra cultura, aun en tiempos difíciles, nos permite mirar al futuro impulsando el emprendimiento social y económico, promoviendo y posicionando la imagen de determinados productos y servicios nacionales priorizados que adquieren un valor agregado por los beneficios que otorgan los derechos de propiedad intelectual”, sentenció.

“Perú: Sabor y cultura” muestra las diez denominaciones de origen peruanas: Pisco, Café Machu Picchu – Huadquiña, Cacao Amazonas Perú, Maca Junín – Pasco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Café de Villarrica, Loche de Lambayeque, Pallar de Ica y Aceituna de Tacna son productos que identifican al Perú y a su gente, son parte de nuestra cultura y gastronomía. A ellos se suma la Cerámica Chulucanas que tradicionalmente se elabora en el norte del Perú.

El presidente del Indecopi agradeció a quienes hicieron posible esta celebración, principalmente a la Misión Permanente del Perú en Ginebra, a Promperú, por su inagotable promoción de la cultura y los sabores de nuestro país y a la OMPI, por la permanente motivación para asumir nuevos retos y el incesante trabajo colaborativo de sus equipos de profesionales.



Lima, 22 de julio de 2022

Fotos del evento:

<https://www.flickr.com/photos/140570407@N06/albums/72177720300729665>

Vídeo sobre la muestra:

<https://youtu.be/SW7dapKmPDw>