

Gestionan con Brasil mercado para banano

Este año se realizarán gestiones ante el Brasil para abrir ese mercado a los bananos bolivianos que se siembran y cosechan en el trópico cochabambino, según informó el viceministro de Desarrollo Rural y Agropecuario, Víctor Hugo Vásquez.

“Lo que falta es abrir diversos mercados y uno de ellos en el que se trabaja es con Brasil, que en las próximas semanas se habilitará para el sector bananero, para que se pueda consolidar el mercado brasileño para exportar este producto”, anticipó el funcionario.

La autoridad del Ejecutivo informó que entre enero y noviembre de 2012, las exportaciones de banano a la República Argentina llegaron a 16,5 millones de dólares y aclaró que las exportaciones totales de banano en la gestión pasada fueron de 17,2 millones de dólares; mientras que en 2011, las exportaciones alcanzaron 20,38 millones de dólares. Las ventas de este producto a la Argentina representan el 95,68 por ciento con relación al total de las exportaciones hechas en 2012, según datos oficiales del Instituto Nacional de Estadística (INE).

Vásquez anunció que este año se realizan gestiones ante el Brasil para abrir ese mercado para los bananos bolivianos que se siembran y cosechan en el trópico cochabambino. Hace pocos días desde este sector se entregó urea a los productores para mejorar las plantaciones de este producto.

Periódicos españoles hablan de la quinua

Los medios españoles empezaron a informar sobre las propiedades nutritivas de la quinua como se puede constatar en la edición digital de El Mundo, en la que se califica a este producto boliviano como el nuevo “Boom” gastronómico, de la última temporada.

En este reportaje se informa que del mismo modo en el que el aguacate (palta), la piña, el tomate, la patata (papa), el maíz, el chocolate, el cacahuete (mani), el tabaco, el algodón, la pimienta o la vainilla son productos americanos que llegaron al viejo continente a partir de la colonización española, “más de 500 años después los productos americanos siguen conquistando las cocinas de los europeos” y agrega que “el nuevo ‘boom’ gastronómico se llama quínoa en español de España y quinua en español de Latinoamérica”.

En este matutino español se informa que el sabor agradable, la calidad de sus proteínas y su alto valor nutritivo “han puesto de moda este cereal infravalorado hace tan sólo una década” y resaltan que “el elevado contenido en calcio, hierro y aminoácidos esenciales, como la lisina, histidina y arginina, que supera a cualquier otro cereal, han hecho que Naciones Unidas declare 2013 como el año Internacional de la Quinua”.

Luego informan que la historia de la quinua es larga y aseguran que parece que se comenzó a cultivar hace 7.000 años.