



El lujo de la gastronomía peruana está en su cocina popular afirma chef Albert Adriá

10 de octubre de 2008

A fines de setiembre, la capital peruana se convirtió en el epicentro gastronómico de América, por la realización de la Feria Internacional de Lima "Perú, mucho gusto", que congregó a los principales actores de la cocina peruana, y a destacados representantes del arte culinario del mundo, entre ellos el Jefe de Postres de El Bulli, Albert Adriá quien fue invitado especialmente por el peruano Gastón Acurio, el chef más renombrado de Latinoamérica, y que será galardonado en el próximo Madrid Fusión, a celebrarse en enero de 2009, según lo indicó Ignacio Medina, reconocido crítico español de gastronomía.

(En la foto el reconocido chef internacional saboreando un cebiche de conchas negras, durante su estancia en el Perú)



"Natura", es el título del nuevo libro de postres de Albert Adriá, con una profunda inspiración en la naturaleza oriental que sirve de punto de partida visual para darle más luz a sus nuevos postres, y como dice Ferrand Adriá es "un trabajo que cambiará la cocina. No tiene nada que ver con lo visto hasta ahora. Ha querido mostrar la belleza del oficio". Albert Adriá se confesó sorprendido por la feria gastronómica peruana. "En mi vida había visto tanta pasión por la comida como aquí". Comentó también que eran muchos los nuevos platos que había probado en su estancia en Perú, y que definitivamente con todo lo aprendido "iba a entrar a su laboratorio de El Bulli".

Tanto Albert Adriá como el cocinero compostelano, Marcelo Tejedor –quien también fue invitado al ciclo de conferencias de la feria-, confesaron una preferencia instantánea por el cebiche de conchas negras, uno de los mejores platos marinos en la cocina peruana.

La Feria Gastronómica de Lima, en su primera edición, ha querido revalorar la cocina tradicional de Perú, que tiene siglos de historia y que últimamente ha sido muy destacada no sólo por los peruanos sino también por todo aquel que viene de fuera y queda prendado por la inmensa variedad sus sabores y mixturas, que ya han traspasado fronteras y continentes.

Venir a Perú por el clásico tour turístico que puede comprender Machu Picchu o el Amazonas, ahora también tiene un circuito gastronómico de hasta 8 días, en el que el visitante puede degustar los platos regionales en los mejores restaurantes pero también, en las mejores cocinas

caseras, en pequeños espacios y carretillas, aquellas donde la sabiduría se fue transmitiendo de generación en generación.

Y todo este movimiento gastronómico que llena de orgullo a los peruanos, tuvo un punto de partida en la visión de Gastón Acurio, el chef peruano –reconocido como el emprendedor de Latinoamérica por la revista "América Economía"- que luego de estudiar en Europa, regresó a Perú y se dio cuenta de que podía internacionalizar la cocina tradicional. Muestra de ello son los diferentes restaurantes que ya tiene alrededor del mundo, incluyendo Madrid, donde el año pasado abrió "Astrid & Gastón", su restaurante insignia, en el Paseo de la Castellana. (La Vanguardia.es / España)

Publicado por: [Gigita Pérez](#)

Gigi Pérez Garrido

Chef privado

gigicocinacreativa@gmail.com

(511) 4518902 - 996608429

Editor principal:

Fernando Bocángel (511) 997435650

Edición artística:

Gianfranco Piccone (511) 990714532