

### Perú en el alma

En septiembre del 2011 tuvo lugar el encuentro entre Gastón Acurio, el más universal de los chefs peruanos, y Ferrán Adriá, el chef español más universal entre los cocineros modernos. Aquel encuentro entre dos de los personajes más carismáticos de la gastronomía dio origen a un  
5 documental y al libro de Ignacio Medina que acaba de publicar Montagud Editores. El libro incluye entrevistas con los chefs y revelaciones sobre productos muy especiales de una cocina que se alimenta de una biodiversidad<sup>1)</sup> única. Perú, con solo el 18 por ciento de superficie  
10 agraria, tiene un almacén de productos alimenticios difícil de igualar. “Una cocina”, cuenta Medina, “que ha sabido absorber todos los sabores de las culturas con las que ha estado en contacto”.  
La obra, en que han colaborado los grandes cocineros internacionales, entre otros, René Redzepi y Elena Arzak, es imprescindible para los amantes de la cocina peruana.

*adaptado de: La Vanguardia Magazine, 2013*



noot 1 la biodiversidad = hier: veel verschillende soorten producten