

PREMIO ■■■ De la Academia

Hoy se anuncian los nominados al Óscar 2008 • PÁG. 3

LIBRE ■■■ Después de 48 días

Kiefer Sutherland salió de prisión • PÁG. 6

LUCES

CAUSA

común

★ EN MADRID, RAFAEL OSTERLING, PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO Y YAQUIR SATO PARTICIPARÁN EN UNAS JORNADAS GASTRONÓMICAS A BENEFICIO DE LOS NIÑOS DE SAN CLEMENTE, EN PISCO



●●● Texto:
Catherine
Contreras
●●● Foto:
Fernando
Fujimoto

No solo la gastronomía peruana traspasa las fronteras. La solidaridad también. Y ahora, ambas se dan la mano gracias a la iniciativa del chef español Jaime Renedo. “Queremos poner en valor su gran cocina, sus talentosos chefs y también plasmar los estilos de su nueva gastronomía. Nuestro objetivo es tocar las fibras sensibles de los comensales, la prensa y los críticos gastronómicos, y sabemos

que va a ser un evento de gran repercusión”, indica Renedo, quien en setiembre pasado visitó el Perú y motivó ahora a organizar en el restaurante Midnight Rose del hotel ME Meliá de Madrid las Jornadas Gastronómicas Peruanas Benéficas Cocinando por una Causa.

Estas se realizarán del viernes 25 al martes 29, y tendrán como fin no solo mostrar tres propuestas de la nueva cocina peruana, si-

no también colaborar con un proyecto de la fundación española Entreculturas, ligado a la infancia de San Clemente, en Pisco, que fue víctima del terremoto que destruyó la zona en agosto del 2007.

El crítico gastronómico José Carlos Capel, fundador de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión (que se inició ayer en la capital de España) y miembro de la Academia Española

de Gastronomía, será el encargado de inaugurar el festival, la misma noche en que Osterling sorprenderá a sus comensales con un menú-degustación, con platos como su chupe de camarones de Camaná con terciopelo de habas y aromas de huacatayo o el adobo de carrilleras de buey en chicha de jora con crema de yuca y camote y hierbabuena.

Al día siguiente, el festival continuará con Yaquir Sato, hijo del

reconocido Humberto Sato, que revelará su estilo con un tiradito de lenguado nikkeí, parihuela de chipirón y rape o buñuelos de langostinos con salsa de naranja.

Pedro Miguel Schiaffino cerrará las jornadas con su propuesta fusión en cubo de atún bruleé con jugo de cocona, escabeche de cuy con escribano o su rocoto confitado relleno de morcilla.

El Perú en Madrid Fusión [C8] ●

COCINANDO POR SAN CLEMENTE.

Ayudar a los niños de Pisco es el objetivo de Yaquir Sato, Rafael Osterling y Pedro Miguel Schiaffino.