

PUBLICACIÓN |||| Nuevas costumbres

# Los inmigrantes se rinden ante la cocina española

★ LA MINISTRA ESPAÑOLA DE AGRICULTURA PRESENTÓ UN ESTUDIO SOBRE LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LOS 'NUEVOS ESPAÑOLES' ★ LA MAYORÍA PREFIERE LOS PLATOS TÍPICOS IBÉRICOS

MADRID [EFE]. La mayoría de los inmigrantes ha adoptado las costumbres españolas de que el almuerzo sea la comida más fuerte del día, que más de la mitad de su dieta la integren los platos tradicionales españoles y que el pan sea necesario en la mesa.

La aceptación de la gastronomía típica española es cada vez más amplia, según los resultados del estudio "Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. Actualización 2007" que presentó el viernes en Madrid, la ministra española de Agricultura, Elena Espinosa.

A los que más les gusta la tradición culinaria española es a los inmigrantes procedentes de Europa del Este y de Latinoamérica (en un 74% y 72% respectivamente), pero también los magrebíes y los asiáticos consideran que la cocina en España es 'muy buena' en un 68% y 62%, respectivamente.

De hecho, el 55% de las comidas de los inmigrantes, especialmente el almuerzo en días laborables, son platos españoles, aunque la carne y el arroz son los dos alimentos preferidos para el almuerzo en el 72% y en el 74% de las ocasiones.

Se trata de dos productos básicos de la dieta en América del Sur, de donde proceden 1,5 millones de inmigrantes; en África, de donde son 191.592 inmigrantes y también en Asia, de donde proceden 216.769 inmigrantes, una cifra que ha evolucionado en los



SÚPER PAELLA. Aunque no suele ser tan grande como esta, la paella es habitual en la dieta de los inmigrantes.

últimos cinco años en un 48%.

Muchos de estos inmigrantes se han incorporado de lleno a la costumbre de comer pan, cuyo consumo se ha popularizado especialmente entre los latinoamericanos, ya que el 85% lo consume habitualmente frente al 67% que lo hacía hace cuatro años, cuando se realizó el primer estudio.

Sorprende también entre los resultados de esta actualización de los datos obtenidos en el 2004, la tendencia a consumir productos innovadores, como leche con

calcio, soya enriquecida o los zumos con leche, especialmente entre el colectivo asiático, ya que un 36% de estos inmigrantes los toma cuatro veces por semana.

Los días laborales, el 48% de los inmigrantes visita bares y cafeterías y un 11% de los encuestados dice acudir a restaurantes entre semana.

El fin de semana es el día de la cocina tradicional elaborada en casa, aunque el 28% dice que también va a restaurantes y el 25% a establecimientos de

comida rápida.

El 42% de los inmigrantes declara haber dejado de tomar algún alimento o plato de su tierra, porque no lo encuentra en España o bien porque tiene un precio muy alto o no tiene el mismo sabor.

Entre los productos que más echan de menos tener de forma asequible y gustosa, está el cuscús, especialmente entre la población magrebí, mientras que la latinoamericana echa en falta una mayor variedad de plátanos, de frutas tropicales y de maíz. ●

GASTRONOMÍA |||| Encuentro de chefs



GENIAL. Aún no se ha dado a conocer cuál será su propuesta.

## Ferran Adrià invitado a festival en Francia

★ ADRIÀ Y TRES COCINEROS ESPAÑOLES PARTICIPARÁN EN EL ENCUENTRO CULINARIO OMNIVOR FOOD FESTIVAL EN NORMANDÍA

PARIS [EFE]. Los cocineros españoles Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz, Jordi Vilà e Iñigo Lavado participarán en el encuentro culinario Omnivore Food Festival (OFF) que celebrará su tercera edición los próximos 11 y 12 de febrero en la localidad francesa de Deauville, en Normandía (noroeste).

Adrià, considerado por muchos especialistas el gran maestro de la cocina contemporánea, acudirá al festival, aunque los responsables del evento explicaron que todavía desconocen cuál será la propuesta y el formato de la intervención del cocinero catalán.

Aduriz, presentado como "enfant terrible" y poeta de la cocina española; Vilà, considerado "la alta costura" aplicada a las tapas y Lavado, representante de la "espontaneidad" de los jóvenes cocineros,

coincidirán en el festival con un elenco de chefs internacionales.

Entre ellos, los franceses Michel y Sebastián Bras, padre e hijo, que aportarán técnica culinaria a cuatro manos; o el "brillante, luminoso y a veces incomprensible" Pierre Gagnaire, según la información oficial del encuentro.

A ellos se sumarán el esloveno Tomas Kavcic, el japonés Seiji Yamamoto, el coreano afincado en Nueva York David Chang, el italiano Massimiliano Alajmo y así hasta completar una lista de alrededor de 50 artistas de la cocina que se darán cita en Deauville la próxima semana.

El OFF concederá un premio al mejor creador joven de menos de 30 años y contará con un salón del vino en el que estarán representados más de cien vinicultores. ●



## Todos los sábados los motores se encienden en El Comercio

No te pierdas lo mejor del automovilismo en el suplemento DT con datos útiles e información actualizada del mundo de los motores.

DT autos

ruedas & TUERCAS

El Comercio

## No te pierdas en el caos



LIMA EN LUZ ROJA

El Comercio En campaña

## Y sé parte activa de LIMA EN LUZ ROJA la nueva campaña vial de El Comercio

El Comercio te presenta la realidad de los problemas viales de nuestra ciudad.

Además podrás ingresar a [www.elcomercio.com.pe](http://www.elcomercio.com.pe), hacer clic en el banner de Lima en Luz Roja y participar en el foro de esta campaña con tus comentarios, fotos e informaciones.

Lima en Luz Roja. Información completa en el cuerpo A

El Comercio