

SAGA ||| Último libro

Hoy presentan "Harry Potter y las reliquias de la muerte" • PÁG. 7

ENTREVISTA ||| Celebración

Bettina Oneto, 32 años en escena • PÁG. 8

LUCES

★ "ENTRE HORNOS Y ROCOTOS", EL LIBRO DE BLANCA CHÁVEZ, RESCATA LA AUTÉNTICA COCINA AREQUIPEÑA ★ LA PUBLICACIÓN HA SIDO EDITADA POR LA UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES

••• Texto:
Catherine
Contreras
Foto:
Musuk Nolte

Blanca Chávez acaba de alcanzar uno de sus más anhelados sueños personales. Ha visto la luz "Entre hornos y rocotos", el libro de lujo de la cocina arequipeña con el que esta perseverante cocinera y dueña del restaurante limeño El Rocoto no solo rescata el auténtico sabor de la Ciudad Blanca, sino que también rinde un pequeño homenaje a las mujeres que, desde sus picanterías, lograron mantener su tradición culinaria. Ahí están las centenarias Sol de Mayo en Yanahuara (fundada en 1897) y La Capitana en Cayma, además de La Lucila y La Cau Cau en Sachaca, La Nueva Palomino en el barrio de Yanahuara y La Tía Mery en el distrito de Characato, donde siguen preparando la ocopa en batán. Blanca creció saboreando los potajes de estas picanteras, observó, valoró su entrega y aprendió. Por eso siempre quiso ensalzar sus sabores, ahora 'impresos' en esta publicación, editada por la Universidad de San Martín de Porres, en cuyas páginas la tradición va sazonada con una pizca de modernidad. **El menú de la Ciudad Blanca [C11]**

FRUTO DEL

MISTICI

EMBLEMÁTICO.

El rocoto relleno es sin duda una de las estrellas de la cocina regional arequipeña.