

**DISEÑO** ||| Arte con totora

Los proyectos  
de Ricardo  
Geldres • PÁG. 4

**RECUERDOS** ||| Aniversario

Los 90 años de  
Augusto Ferrando • PÁG. 8

# Luces

## Seducción

Pedro Miguel Schiaffino está listo para cocinar en la séptima edición de la cumbre gastronómica Madrid Fusión, que comienza el lunes 19 de enero. El chef peruano llegará cargado de insumos procedentes de nuestra Amazonía, con los que se propone seducir a celebridades de la cocina moderna, como el español Ferran Adrià, el inglés Heston Blumenthal y el francés Pierre Gagnaire, entre otras figuras de la plana mayor de la gastronomía mundial que durante cuatro días estarán reunidas en ese importante escenario.

El chef de Malabar reconoce que su intención es simple pero directa: presentar la variedad de insumos de esta despensa natural

y despertar en su audiencia la mayor curiosidad posible. Y lo hará apelando a todos los sentidos: primero atraerá la atención de los presentes con un video centrado en la ciudad de Iquitos (sus mercados, criaderos y zonas de producción), luego hará una demostración de una selección de platos hechos con insumos de la selva (como el típico juane, un clásico de la gastronomía selvática cuyo origen mestizo está íntimamente asociado a la gastronomía china) y finalmente presentará a todos los asistentes algunas muestras de las frutas exóticas, que afirmarán su potencial en la alta gastronomía mundial. **El Perú en Madrid Fusión. [c11]**

# amazoni ca

★ EL CHEF PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO VUELA A MADRID CARGADO CON INSUMOS DE NUESTRA SELVA PARA MOSTRAR SU POTENCIAL EN LA GASTRONOMÍA MODERNA

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

