

Extraído de

<http://www.amecopress.net>

# Una amante de la aceituna

- Noticias -

Fecha de publicación : Martes 31 de julio de 2007

Per y Espaa se unieron a travs de la aceituna, el ajo y el aj picante en &ldquo;Per Fusin&rdquo;, un evento que reuni a cientos de personas en el Crculo de Bellas Artes de Madrid. La chef peruana Carmen Delgado se declara como &ldquo;una amante de la aceituna&rdquo;. &ldquo;La gorda&rdquo;, como se hace llamar, prepar conjuntamente con el chef espaol Carlos Posadas una &ldquo;mousse de ajo&rdquo; platillo que mezcl ingredientes tpicos en la gastronomía histrica de ambos pases en una fiesta de sabores.

&ldquo;Para nosotros, la poblacin latinoamericana en Espaa, el estar aqu no resulta tan difcil pues nos unen lazos histricos, esta fusin cultural existe de toda la vida&rdquo; declar en entrevista para AmecoPress, Carmen Delgado, peruana que se hace llamar &ldquo;la gorda&rdquo;. Carmen es una chef apasionada por la mezcla de sabores espaoles y peruanos en la gastronomía que se uni a las fiestas patrias del Per en Madrid.

### Ajo, aceituna y aj peruano

&ldquo;Vamos a preparar un plato aqu en &ldquo;Fusin Per&rdquo;, la idea surgi de Carlos Posadas, y luego juntamos elementos, es un plato fro, con la sopa de ajo hicimos una mousse de ajo y aj, con una base de pur de aceituna de botija que representa la ida de los espaoles a Per donde la aceituna juega un elemento importantsimo en la cocina peruana&rdquo; explic Carmen Delgado.

Asegur que la aceituna es &ldquo;maravillosa, pues es un fruto que sale de un rbol que se puede dejar madurar ah mismo&rdquo;; la gorda agreg que &ldquo;la aceituna sevillana fue la ms antigua en llegar a Per, y en el viaje se ha dado esta aceituna morada, carnosa con un sabor especial, que tiene que estar presente siempre en la cocina, pues yo soy una amante de la aceituna&rdquo;, detall.

&ldquo;Al gazpacho de ajo hemos puesto aj, que es el elemento que figura en la cocina peruana, y eso representa la &ldquo;vuelta&rdquo;, que es la conquista y reconquista, en la reconquista est el aj, la gente piensa que pica, pero no slo pica, tiene un sabor maravilloso en todos nuestros platos&rdquo; continu al explicar la receta que prepararon ante los cientos de asistentes al evento, la mayora poblacin inmigrante.

&ldquo;Creo que nosotros ya estamos unidos desde toda la vida, porque en nuestro pas tenemos gran mayora de las costumbres de aqu, tal vez esto sea una demostracin del &ldquo;abrazo de la despensa&rdquo; como dira Gastrn Acurio, que ya existe, tal vez lo que queremos es reafirmarlo, creo que no nos ha costado mucho convivir, creo que es una cuestin de respeto y generosidad de ambas culturas&rdquo; expuso al abordar el proceso de multiculturalidad que atraviesa Espaa actualmente. &ldquo;

La presencia de la cocina peruana es latente en todo el mundo, est considerada como una de las mejores del mundo, que es una fusin de muchos lugares, que al final son los elementos que te da tu propia tierra&rdquo; concluy.



-----

Fotos: AmecoPress: Pies de foto: 1) Carmen Delgado. 2) Carmen Delgado y Carlos Posadas

-----

**Cultura & Cultura y arte; 31 julio, 07 (AmecoPress)**