

**MOTOR SHOW LIMA 2012**  
**INGRESA AL ESPECIAL DEL MOTORSHOW**  
 La Republica.pe

AUSPICIADO POR:  
**BCP**

VÁLIDO PARA LIMA METROPOLITANA

SUSCRÍBETE A LA EDICIÓN IMPRESA  
**EL PAIS**  
 EDICIÓN AMÉRICA

4 de Diciembre del 2012 19°C US\$ Compra S/.2.598 US\$ Venta S/. 2.599 Me gusta

A Gustavo Gutierrez, Víctor Zamora Mesía y 27.585 personas más les gusta esto.

Buscar

# Cultural

Inicio Política Economía Sociedad Regionales Mundo Cultural Columnistas Edición impresa

## Motorshow

Deportes Espectáculos Tecnología Sexualidad Ocio Empresa Automovilismo Turismo Salud Horóscopo Gaceta Blogs Infografías Carlincuraturas

**Juega y gana hasta S/10,000! Diviértete! S/15 GRATIS!** [HAGA CLIC AQUÍ](#)

Noticias Perú Cultural La olla de cristal, nuevo libro de Mirko Lauer

# La olla de cristal, nuevo libro de Mirko Lauer

Martes, 04 de diciembre de 2012 | 4:30 am



Panel. Francisco Sagasti, Mirko Lauer, Johan Leuridan, Juan De La Puente y Luis Delboy durante la presentación del libro.

0 [Twitter](#) 0

**CONCURRIDO.** El acto se llevó a cabo en el salón Paracas del Swiss Hotel ante un nutrido público que abarcó tanto a destacados chefs como a estudiantes de las numerosas academias y escuelas de gastronomía limeñas.

Federico de Cárdenas/

El panel estuvo presidido por Johan Leuridan, decano de la facultad de Comunicación, Turismo y Psicología de la U. San Martín de Porres, y por Juan de la Puente, director del Fondo Editorial de dicha casa de estudios, quien hizo referencia a las varias decenas de publicaciones realizadas este año, en el marco de la conmemoración del 50 aniversario de la USMP –que se cerró con la presentación de este libro– y dedicó sentidas palabras a los

**JUEGA AHORA Y GANA HASTA S/. 10,000.00**

**OBTÉN S/. 15 GRATIS!**

**OCHO**  
[www.juegaocho.pe](http://www.juegaocho.pe)

chefs recientemente fallecidos en un terrible accidente carretero en Ayacucho.

A continuación tomó la palabra el investigador Francisco Sagasti, quien hizo un análisis del libro a partir del estudio introductorio y de algunas de las once entrevistas efectuadas por el autor con algunos de los principales protagonistas de la revolución gastronómica peruana, en la cual destaca que esta se había dado en una confluencia que había abarcado tanto la alta cocina como la cocina popular y que se había tratado de un crecimiento continuo y sin resistencias, que había logrado imponer a la gastronomía como parte de nuestra identidad plural.

También resaltó que este auge no se encontraba desprovisto de paradojas, como el darse en un país que no ha resuelto los problemas de malnutrición y hambre de una parte de su población. Pasó luego a contrastar la imagen favorable que por doquier genera la gastronomía, la que no logra ser emulada por la actividad minera, pese a que proporciona utilidades muy superiores (en 400%, mencionó) a aquellas derivadas de la cocina.

Habló luego de las actividades paralelas que se desarrollan en relación al auge culinario, como el turismo gastronómico, que conviene incrementar, y sostuvo que en caso de la gastronomía estamos ante una actividad que tiene aún campo para crecer en los próximos 30 años, aunque se preguntó si los 50.000 estudiantes que concurren hoy a los institutos y escuelas podrán encontrar espacio en el mercado.

También de explayó sobre el caso de la quinua, cuyo auge como producto de exportación tradicional ha provocado su desaparición de la mesa familiar en Bolivia, al quedar fuera de alcance del menú familiar por su alto precio. Al final de su intervención hizo entrega a Mirko Lauer de un estudio sobre plantas de la culinaria inca cuyo empleo se ha perdido hoy.

#### LUIS DELBOY

Amigo de infancia del autor, Delboy mantiene un seguido blog sobre temas culinarios. Destacó la diversidad de puntos de vista recogidos en el libro y dijo que con las entrevistas Lauer había rescatado su antiguo oficio de periodista incisivo, el mismo que le había permitido tratar temas de fondo con los once protagonistas con quienes mantuvo diálogo.

Dijo también que uno de los problemas que enfrentamos en el Perú en la diferencia entre lo que se produce y lo que se cocina, una distancia que apenas había comenzado a descontarse con ensayos imaginativos como la introducción, por algunos meses, del empleo de distintas variedades de papas nativas en los restaurantes. Pues de nada nos sirve –agregó– contar con 1.800 variedades si solo utilizamos unas cuantas.

Finalmente añadió que veía a La olla de cristal como la primera entrega de una investigación en curso y que debería continuar en los próximos años. Y recomendó a los lectores del libro iniciarlo por su segunda parte, es decir, por las entrevistas, para luego pasar al estudio introductorio, que las emplea como insumo y enriquece.

#### MIRKO LAUER

El autor comenzó agradeciendo a los panelistas y dijo que no había pensado hacer uso de la palabra, pero que se había animado a algunos rápidos comentarios. De La olla de cristal dijo que se trataba de su tercer libro sobre gastronomía y que efectivamente formaba parte de una investigación en curso, pero que sospechaba que su continuación tardaría en llegar. Lo anterior se fundamenta –dijo– en que los cambios generados por la revolución gastronómica han tomado tal rapidez que hacen imposible seguirlos desde un libro y requieren de nuevos instrumentos.

Remontándose únicamente a 2006, cuando inició la investigación para este último libro, dijo que desde entonces las franquicias se han convertido en una ola imparable de la cocina peruana; hizo también referencia al caso de Mistura y la enorme influencia que ha alcanzado en años recientes. Pese a estos cambios, concluyó, el espacio para la

investigación sobre la gastronomía sigue siendo inmenso y que no duda de que se trata de un tema que ha llegado para quedarse por muchos años.

Deja tu comentario

Comentar esta noticia

ESTE DOMINGO 9 BAJO LA PIEL



A SOLO S/. 2.50 + CUPÓN

SUSCRÍBETE A LA EDICIÓN  
IMPRESA LA REPÚBLICA

VÁLIDO PARA LIMA METROPOLITANA

#### LO QUE MAS SUENA

Corte de la Haya Revocatoria Susana Villarán JNE FC Barcelona Lionel Messi Eliminatorias Mundial Brasil 2014 Indulto Fujimori La Haya Alberto Fujimori  
Barack Obama Mitt Romney Estados Unidos El valor de la verdad Beto Ortiz Karen Schwarz Sutep Lady Gaga en Lima Tribunal de La Haya Te Amo Perú  
Corte IDH Alexis Humala Tasso Ollanta Humala Claudio Pizarro Tablet Woo Proyecto Conga Conflictos sociales Facebook Twitter Jefferson Farfán  
Sergio Markarián Alianza Lima Selena Gómez Justin Bieber Wikipedia Internet Google Comics

#### ESPECIALES

Mistura 2012  
Eliminatorias Mundial Brasil 2014  
Comics  
Videojuegos  
Gastronomía  
Dakar 2013  
World War Web  
Wikileaks  
Perú - Chile Límites marítimos: Demanda ante la Corte de La Haya

#### COLUMNISTAS

Augusto Álvarez Rodrich  
Carlos Castro  
Carlos Reyna  
Fernando Rospigliosi  
Jorge Bruce  
Juan de la Puente  
Mario Vargas Llosa  
Mirko Lauer  
Raúl Tola  
Renato Cisneros  
Martín Tanaka  
Nelson Manrique  
Gabriela Wiener  
Sinesio López Jiménez  
Rocío Silva Santisteban  
Ronald Gamarra  
Sara Cortez Pautrat  
Luis Miranda

#### PERSONAJES

Ollanta Humala Susana Villarán  
Natalia Málaga Mario Vargas Llosa  
Sebastián Piñera Víctor Isla  
Lady Gaga Rafael Roncagliolo  
Nadine Heredia Juan Manuel Santos  
Lionel Messi Juan Jiménez Mayor  
Aurelio Pastor Antauro Humala  
Roberto Mosquera Gisela Valcárcel  
José Villena Rafael Correa  
Petrosino Miguel Castilla  
Nolberto Solano Alberto Fujimori  
Ana Jara José Mourinho  
Delly Madrid Wilfredo Pedraza  
Fernando Alonso Hugo Chávez  
Pedro Cateriano Barack Obama  
José Soto Mauricio Mulder  
Paolo Guerrero

#### TEMAS

La Haya  
Salud  
Franja de Gaza  
El Gran Show  
Internet  
Fórmula 1  
SIDA / VIH  
Estados Unidos  
Dakar 2013  
Mundial de Vóley  
Al fondo hay sitio  
Gastronomía  
Combate  
El valor de la verdad  
Seguridad Ciudadana  
Curiosidades

Grupo La República Publicaciones S.A.: Jr. Camaná 320  
Cercado de Lima Teléfono: 711-6000 (Central telefónica)

www.libero.pe

www.elpopular.pe

ComScore

Interactive  
Advertising  
Bureau

Periódicos  
Asociados de  
Latinoamerica

Diarios del PAL: Clarín | La Tercera | El Universal Colombia | El Universal Venezuela | Vanguardia | La Prensa | El Salvador | La Verdad | Diario Libre | El diario de hoy | El Colombiano

Juega en línea