

'Mixtura 2019' en Roma

La culinaria peruana festeja

Dos días con conferencias, folclor, degustaciones y galardones

El cónsul general del Perú, José Antonio Torres García, inauguró este sábado el evento gastronómico 'Mixtura' 2019 en la ciudad de Roma.

Con una amplia y distinguida participación, el evento que se realizó en las instalaciones de la Basílica del 'Sacro Cuore' en Piazza Euclide y se articuló en una serie de conferencias, demostraciones de culinaria, degustaciones y la entrega de premios y galardones.

El cónsul García Torres señaló la importancia que han tenido las migraciones para difundir la gastronomía y los productos nativos y para hacer recordar las propias raíces. Invitó también a los peruanos que participen el 28 de diciembre a las 10 de la mañana, en la ceremonia de izamiento de la bandera, que se realizará por primera vez en Italia en la sede del consulado en Roma, en Vía Síbari 6.

El diplomático peruano recordó además lo significativo que ha sido la creación de la 'marca Perú', que ha elevado el nivel de los productos de exportación.



XX

[Clicar aquí para ver el video](#)

Diversas personalidades fueron premiadas, entre ellas el cónsul en Roma, y algo inédito, tres funcionarios administrativos del consulado, reconocidos por su trabajo y por el buen desempeño del consulado después de la remodelación de su sede y gracias también al software que permite realizar los trámites en tiempos breves.

Además de los chefs, un empresario y personas que se destacaron en la comunidad. La Municipalidad de Roma lo hizo entregando una 'loba' con Rómulo y Remo, y los organizadores con diplomas debidamente enmarcados.

La chef peruana Elsy Piacentini y su consorte Luciano, ilustraron de manera simpática, la variedad de túberos y papas, todos originarios de Perú y de la zona andina, con más de 4 mil variedades, así como sus propiedades y virtudes.

Por su parte el empresario Edwin Saravia explicó "la importancia de que la culinaria peruana esté entrando en la mesa de los italianos" y agradeció el coraje de las mujeres que fueron las primeras en traerla.

Llegada desde Turín, la chef peruana Roxana Rondan, hizo una demostración sobre cómo se

prepara la 'causa limeña' y el ceviche. "En los años 80 era impensable un restaurante peruano" dijo, a diferencia de "los años 90 cuando inició la migración peruana en Italia y dando inicio a algunas actividades ambulantes". Recordó también que "ya en el 2010 se pueden contar diversos restaurantes en toda Italia", pudiendo incluso exponer la culinaria en actividades en torno a la Expo 2015 de Milán.

Anna Nutu, de Arte e Curiosidades regaló una composición de un ángel con los colores de su país, Rumania, de Italia y de Perú y llamó en causa la embajadora de Perú ante el Vaticano, Elvira Velásquez Rivas-Plata, que tras referirse a la importancia de la culinaria, invitó -como como lo hace el Papa Francisco- a "no olvidarnos de quienes no tienen pan". Porque entorno a la mesa se puede "compartir", ser "solidarios", además de disfrutar en familia.

Muy interesante aunque breve, fue la exposición del profesor peruano, Carlos Salazar, de la Universidad *La Sapienza* de Roma. Entre otros conceptos indicó que la cocina y culinaria que pertenecía al ámbito femenino, hoy ve a los hombres como grandes chefs.

El antropólogo añadió la importancia de las migraciones que llegaron a Perú: del sur de España, desde África, de inmigrantes chinos, orientales e Italianos. Y ejemplificó que con los jesuitas inició la elaboración del pisco.

La abogada Gladys Palomino, datos en la mano explicó en cambio, como la culinaria es motor económico, aportando desarrollo y atrayendo al turismo.

El periodista culinario, Giovanni Angellucci, resaltó la importancia que la biodiversidad de Perú tiene en su culinaria, y de los chefs que la han hecho famosa. Por su parte el investigador universitario Alessandro Orecchio, señaló la importancia de la culinaria como lugar de agregación, para recrear los lugares de origen y realizar una promoción cultural de Perú en Italia.

Al concluir el evento Gladys Torres, de las Damas de Pisco, explicó la excelencia del destilado, del cual durante dieron una degustación.