

El pasado día 11 de marzo se celebró el Festival Internacional de Literatura en Español (FILE) en Trujillo. En dicho evento el escritor y periodista peruano Santiago Roncagliolo habló y comentó junto a Alonso de la Torre las diferencias gastronómicas entre Perú y España. Abordó cuestiones como que en España solo hay patatas para guisar o freír. En cambio, en Perú hay más tipos; esta variedad favorece al país americano, ya que pueden crear más platos que acompañan con una gran variedad de salsas. Esto hace que el tubérculo sea imprescindible en su gastronomía. Estos platos resultan muy novedosos dada la diversidad de tamaños y colores de la patata peruana. Algo que hace a este alimento importante es que en la Guerra de Independencia (1809) solo se comía esto, ya que es un alimento económico y además se podía cocinar con lo que tuviera. En el país europeo se tardó mucho en integrar la patata en nuestro día a día, algo que hoy en día ha cambiado radicalmente.

Andrés Gómez Cordero