

2009-03-25 14:32:09

Comida peruana en EE.UU.

Cuando se enteró que representaría a nuestro país en un evento mundial de gastronomía, el Global Chef de Sodexo, Verónica Pena se sintió orgullosa pero a la vez con una responsabilidad muy grande: la de poder difundir nuestras preparaciones, nuestros ingredientes y nuestra cultura. "Para mí ha sido una experiencia inolvidable", comenta con una sonrisa.

Verónica fue una de las Chefs de Sodexo que se reunieron en Estados Unidos para compartir lo mejor de cada país en universidades y colegios en donde la transnacional brinda servicios de alimentación. "El comedor más grande que visité, el de la Universidad de Vermont, atendía a 10 mil estudiantes y el más chiquito a más de 2 mil", precisa.

La chef recorrió un total de diez centros, entre universidades y colegios de Boston, Vermont y New Hampshire, todos en el mes de febrero, en un maratónico viaje que la llevó a preparar entradas, segundos y postres para 10 mil estudiantes. Gracias a su visita, el solterito arequipeño se convertirá en la ensalada de verano de varias universidades de Norteamérica.

"En Estados Unidos están acostumbrados a abrir la lata o la bolsa y meter los productos a la olla, mientras que nuestras preparaciones son más elaboradas y complejas. Yo hacía chupe de camarones, freía media hora la cebolla, el ajo; mientras ellos abrían la lata, ponían un poco más de carne y ya estaba la sopa. Definitivamente, el sabor es muy distinto", comenta Verónica, al recordar lo que más le llamó la atención de las cocinas "gringas".

