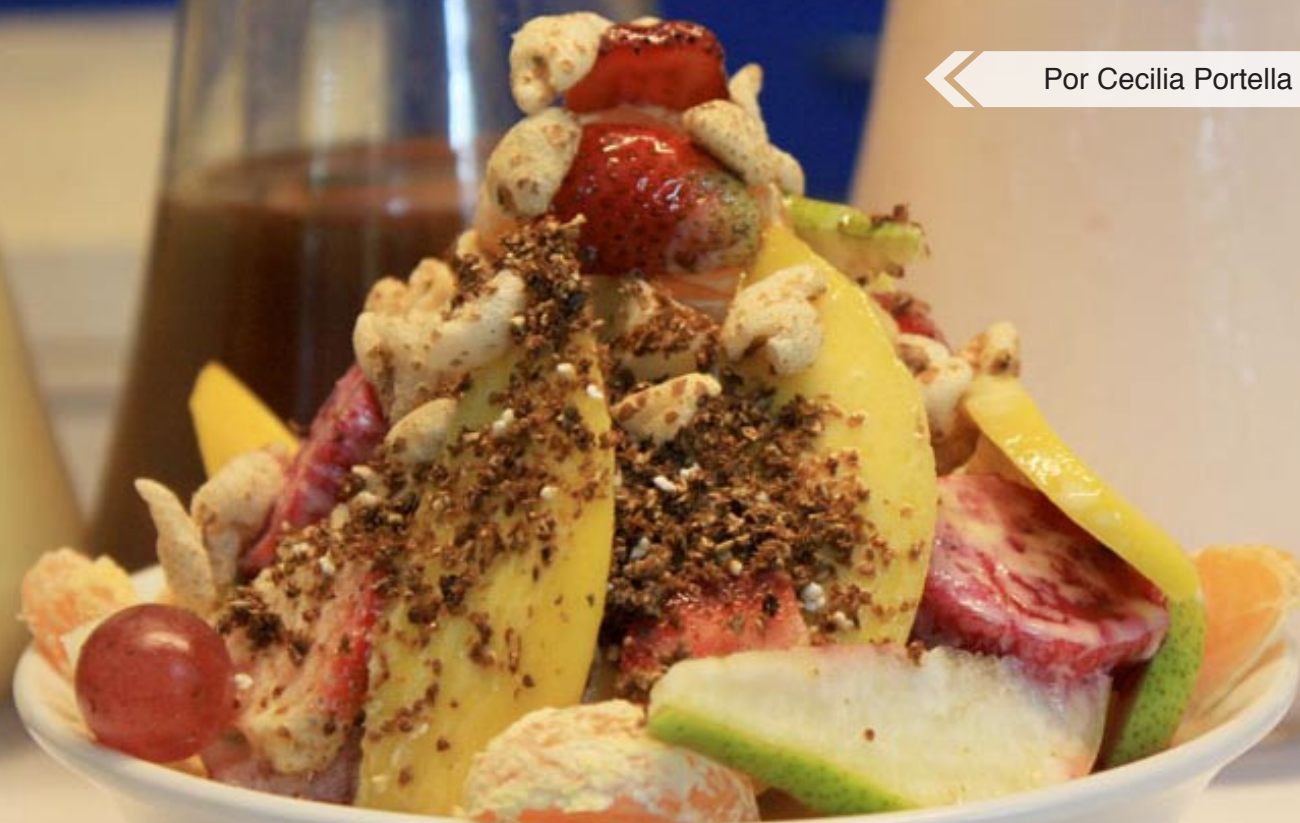


Por Cecilia Portella



A propósito de los transgénicos...

Frutas al natural

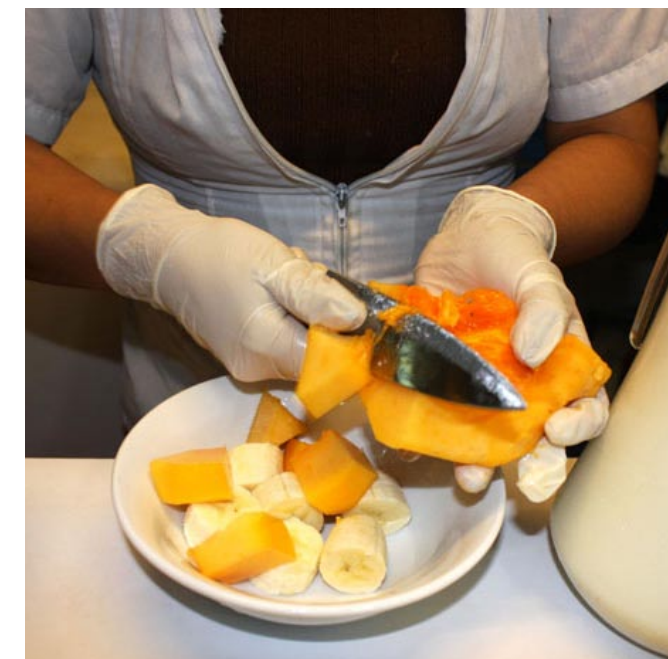
El tema de los transgénicos y su presencia en nuestra cocina, ha remecido –sin lugar a dudas- nuestra realidad gastronómica y con ello la agricultura y las actividades económicas relacionadas con el rubro. Más aún, sabiendo que sobre la gastronomía peruana se fundamenta también el desarrollo turístico y empresarial del Perú actual. Nuestra biodiversidad juega para ello un rol significativo. Aquí una pequeña muestra de su grandeza...

→ **N**ada más sencillo y a la vez ilustrativo, que una ensalada de frutas, en su estado natural. Con su frescura, beneficios, colores, que contagian de vida y sabor en cada trozo que juega en nuestro paladar, la providencia nos muestra el gran regalo con el que hemos sido favorecidos. Una biodiversidad maravillosa, que tiene en el suelo variado de todo nuestro territorio, su mejor tesoro.

Climas fríos y tropicales, zonas templadas, valles y costas, son el refugio de una naturaleza, que muestra en sus frutos, la riqueza insondable del Perú megadiverso. Nos sumamos a ese canto a la vida a través de estas fotos, que emanan provocación y buen gusto expresada en su sencillez más cotidiana.



Nos trasladamos hasta la Av. Tacna en el centro de Lima, para conocer uno de los lugares más concurridos, en donde los adeptos a las frutas encuentran lo que buscan.



La preparación se inicia con las frutas más caseras como el plátano y la papaya, poco a poco y al gusto del cliente, Estas se irán incrementando hasta lograr el plato deseado.



En este caso la fresa, cumple el mismo rol que la cereza en el trago. Con ella se corona más que una ensalada de frutas, el trabajo de esta mujer, que a lo largo de 15 años realiza esta misma actividad, para mantener a sus dos hijos.



Con yogur de diversos sabores y a la elección del cliente, se bañan las frutas frescas, generosamente cortadas para el deleite de los comensales.



Isabel Luna muestra el producto que ofrece en las Galerías de las Nazarenas. Miel de abeja, algarrobina, yogur de variados sabores y los infaltables cereales, complementan a las frutas en sabor y nutrición.



Un chorro de algarrobina piurana, imprime los nutrientes y la energía requeridos para hacer de este bocado, un alimento completo. Otra vez, la naturaleza demuestra que tiene lo suyo, para ser aprovechado en todas sus formas.



Entre los 3 nuevos soles y 50 céntimos, hasta los 5 soles, podemos crear nuestra ensalada de frutas con los sabores deseados.

Sin duda, nuestros alimentos, en su forma natural, son irresistibles a la vista y el paladar. Esta ensalada de frutas sencilla y económica, es la mejor prueba de ello.