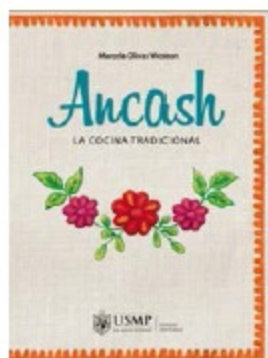


PERÚ - ESCULTURA DE AYER Y HOY

220 págs. | Marisa Mujica Pinilla | 2012 |

Perú escultura de ayer y hoy es otro aporte de Marisa Mujica Pinilla que muestra cómo la escultura en el Perú, desde sus inicios hasta nuestros días, expresa mediante el volumen, un conocimiento que sobrepasa el ámbito nacional y discursivo.

A través de una cuidadosa selección de impresionantes obras, este bello libro nos invita a realizar un recorrido que va desde las más antiguas culturas prehispánicas hasta las manifestaciones más actuales de esta disciplina.



ANCASH. LA COCINA TRADICIONAL

220 págs. | Marcela Olivas Weston | 2011 | 978-612-4088-21-6

Para recoger las recetas tradicionales de esta amplia región del Perú, Marcela Olivas ha recorrido su territorio entablado conversaciones directas con familias, productores, cocineros, etc., quienes le han proporcionado información tan valiosa que nos permite afirmar que este libro es el más completo y amplio reflejo de lo que es la cocina tradicional de Ancash.

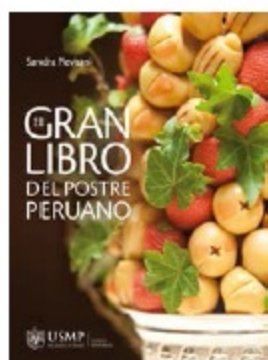
La región se caracteriza por poseer diversos pisos ecológicos, desde el litoral hasta la cordillera, pasando por los acogedores valles de la sierra. Esta diversidad expresada en insumos, costumbres, idiosincrasia, etc., dan lugar a una cocina que además de variada está llena de variantes peculiares. En resumen, una valiosa contribución a la memoria gastronómica del Perú y, particularmente, de la región Ancash.



LA COCINA MÁGICA ASHÁNINCA

326 págs. | Pablo Macera y Enrique Casanto | 2011 | 978-612-xxxx

Este libro nos aproxima a un espacio, una historia, una realidad habitualmente ignorados dentro del país que conforman. No podemos entender a los ashánincas y su riqueza cultural (incluyendo sus hábitos de cocina) sino a partir de una visión del Perú que lo reconozca por su multiplicidad cultural. Empecemos a recordar que Adda Chueccas el 62% del territorio peruano pertenece a la Amazonia que a su vez representa aproximadamente un 15% de la cuenca amazónica. La misma autora registra 1,495 comunidades nativas de la Amazonía y señala que de hecho el Perú junto con Bolivia, Guatemala y Ecuador registra más de 40% de su total demográfico como población indígena (Andina, Amazónica).



EL GRAN LIBRO DEL POSTRE PERUANO

234 págs. | Sandra Plevisani | 2011 | 978-612-4088-21-6

El gran libro del postre peruano, no es solamente de un libro de recetas, que las tiene y muchas, sino que además de explicarnos el origen de cada una de ellas, nos brinda un capítulo dedicado a la Historia de la repostería peruana, donde podremos conocer el origen del azúcar, la llegada del azúcar a América y al Perú los antecedentes de la repostería que llegó al Perú y su desarrollo en el Virreynato, etc. Mención especial merece el relato acerca de Flora Tristán y sus observaciones acerca de comida arequipeña y de sus dulces y postres. La más sofisticada repostería nacional nació en los conventos de monjas que se establecieron durante la Colonia.



ALGAS COMESTIBLES DEL PERÚ. EL PAN DEL FUTURO

180 págs. | Cristóbal Noriega Cardó | 2010 | 978-9972-607-98-1

No cabe duda de que el Perú es un país favorecido por el generoso mar de Grau, uno de los más ricos en biodiversidad y productividad primaria, base de la cadena alimenticia marina compuesta por un equilibrado ecosistema de organismos como las microalgas y las macroalgas o algas superiores, que sirven de alimento, protección, crianza y desarrollo de ovas y larvas de miles de seres de la flora y fauna que allí se desarrollan.

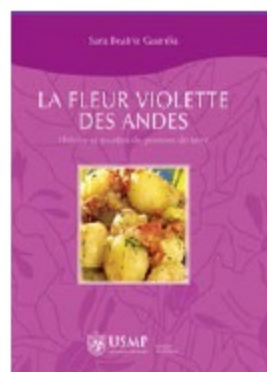
Su alto contenido nutricional en proteínas, vitaminas, mucilagos, oligoelementos y en minerales vitales como yodo, fósforo, potasio, azufre, cloro y otros, hacen de estas algas un alimento privilegiado. Este libro redescubre este alimento, injustamente valorado por el hombre actual, que el mar deposita en las playas y que el antiguo peruano supo aprovechar.



ITINERARIOS CULTURALES Y PATRIMONIO MUNDIAL

742 págs. | Alberto Martorell Carreño | 2010 | 978-9972-607-91-2

Análisis de la evolución del concepto de patrimonio cultural y las categorías que se le han adicionado, en el marco de la Convención del Patrimonio Mundial. Es también un estudio científico de los itinerarios culturales, proponiendo como sus principales características la conectividad entre puntos geográficos distintos y la interrelación. Esos bienes corresponden al tema movimiento de personas propuesto en la clasificación del Patrimonio Mundial de ICOMOS. En la tercera parte analiza: el Camino de Santiago de Compostela y, el Qhapaq Ñan o Camino Principal Andino, materia de uno de los mayores proyectos promovidos por los países andinos con la asesoría de la Unesco. Tesis doctoral de Martorell Carreño, por la que obtuvo la calificación Summa Cum Laudem (UNED, 2008).



LA FLEUR VIOLETTE DES ANDES

204 págs. | Sara Beatriz Guardia | 2010 | ISBN 978-9972-607-71-4

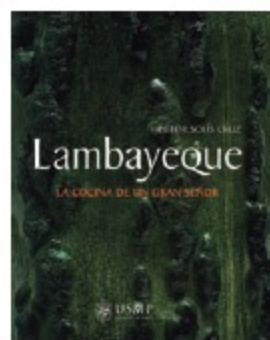
Primera edición en francés de uno de los clásicos del Fondo Editorial de la USMP, *La flor morada de los Andes*, que en el 2004 obtuviera el premio al Mejor Libro de Gastronomía del Mundo. Desde su primera receta conocida (1581) hasta hoy, la papa se ha constituido en el alimento más importante de la gastronomía mundial. Cientos de recetas se ofrecen, entre ellas las de las tradicionales causa limeña u ocapa, así como otras internacionales. Gracias a esta publicación, el Perú puede proyectar al mundo francoparlante una noción fundadora de la papa, con sus miles de tipos y subtipos que aún crecen en territorio altoandino, diferentes en sabores, texturas, tamaños y colores.



CEBICHE THE TASTE OF PERU

180 págs. | Mariano Valderrama | 2010 | ISBN 978-9972-607-62-2

Versión en inglés de *Rutas y sabores del cebiche* (2007). Considerado el plato más universal de la cocina nacional, el cebiche ha conseguido reinventarse a la manera de cada poblado, pero a la vez ha trascendido fronteras, estableciéndose con mayor intensidad en México, Costa Rica y Ecuador. El aporte de Valderrama va, sin embargo, más allá de la influencia de nuestro cebiche: identifica en el mundo platos de corte similar, como es el caso del poisson crú tahitiano o el "cebiche" de Fidji. La forma de preparar el pescado en las costas peruanas es la que finalmente ocupa el mayor esfuerzo del libro, con ingredientes dispares pero a la vez complementarios que encuentran en la cocción del limón peruano un sabor inolvidable.



LAMBAYEQUE. LA COCINA DE UN GRAN SEÑOR

238 páginas | Héctor Solís Cruz | 2011 | 978-612-4088-33-9

La cocina lambayecana, una de la más rica y variada del Perú, cuyos aromas y sabores se pueden apreciar recorriendo las picanterías de Monsefú, Ferreñafe, Jallanca, Puerto Eten, etc.; se presentan aquí en 70 recetas propias del autor que según él mismo declara, "nacieron de las tradiciones culinarias de mi tierra y me acompañaron en un viaje tan largo que acabaron creciendo conmigo hasta convertirse en lo que son."



LA RUTA DE LA PAPA. DE LOS ANDES PERUANOS A EUROPA

436 páginas | Sara Beatriz Guardia | 2011 | 978-612-4088-33-8

Partió desde su natal Perú y en una extraordinaria travesía, que se describe en este libro, llegó a cubrir todo el planeta. Su gran versatilidad para adaptarse a diversos climas y condiciones, aunada a su delicioso sabor y características alimenticias permitió ésta situación. Pero la travesía no fue fácil, desde la inicial desconfianza, rechazo y hasta temor, pasó a convertirse en el alimento emblemático que es hoy en día.

Una invitación a recorrer este camino que atraviesa siglos y países, y que muestra una historia que es necesario conocer y contar.



CAFÉ DE LAS NUBES. CAFÉ DEL PERÚ

200 págs. | Karissa Becerra | 2010 | 978-9972-607-98-1

Esta edición nos lleva a conocer las diferentes comunidades de nuestro país que se dedican al cultivo de este conocido cereal. El café es un cultivo de emociones, de pasiones, tanto para el que lo cultiva como para el que lo consume. La autora, enamorada del café peruano, nos cuenta en esta obra historias que nos hacen viajar en el tiempo desde el cultivo del grano hasta cuando su intenso olor llega a nosotros. El libro nos muestra los tipos de café que se cultivan en el Perú y el cuidado que ponen los agricultores para que este viaje por el mundo. Contiene además 45 recetas de origen internacional, así como de antiguos recetarios peruanos que rescatan el sabor único del grano de café producido en nuestro país.

* Segundo Lugar Mejor Libro sobre Café del Mundo Premio Gourmand World Cookbook Awards 2010.



MOQUEGUA COCINA DE VITICULTORES

209 págs. | Rosario Olivas Weston | 2010 | 978-9972-607-92-9

Este libro es un tesoro, contiene las más preciadas recetas de las familias vitivinícolas de Moquegua guardadas en estricto secreto de generación en generación desde el siglo XVI. Alguna vez Moquegua produjo tres millones y medio de litros de vino, que se exportaban a distintas ciudades de Sudamérica. Y desde ese entonces la cocina tradicional moqueguana combina productos del mar, de las huertas, de los valles y de las montañas. Rosario Olivas emprende un viaje culinario de la mano de Gloria de Mercado, quien a conservado los secretos y las técnicas de esta cocina regional. Durante meses ellas cocinaron, midieron ingredientes y prepararon recetas que se publican en esta obra.