

Libros y publicaciones

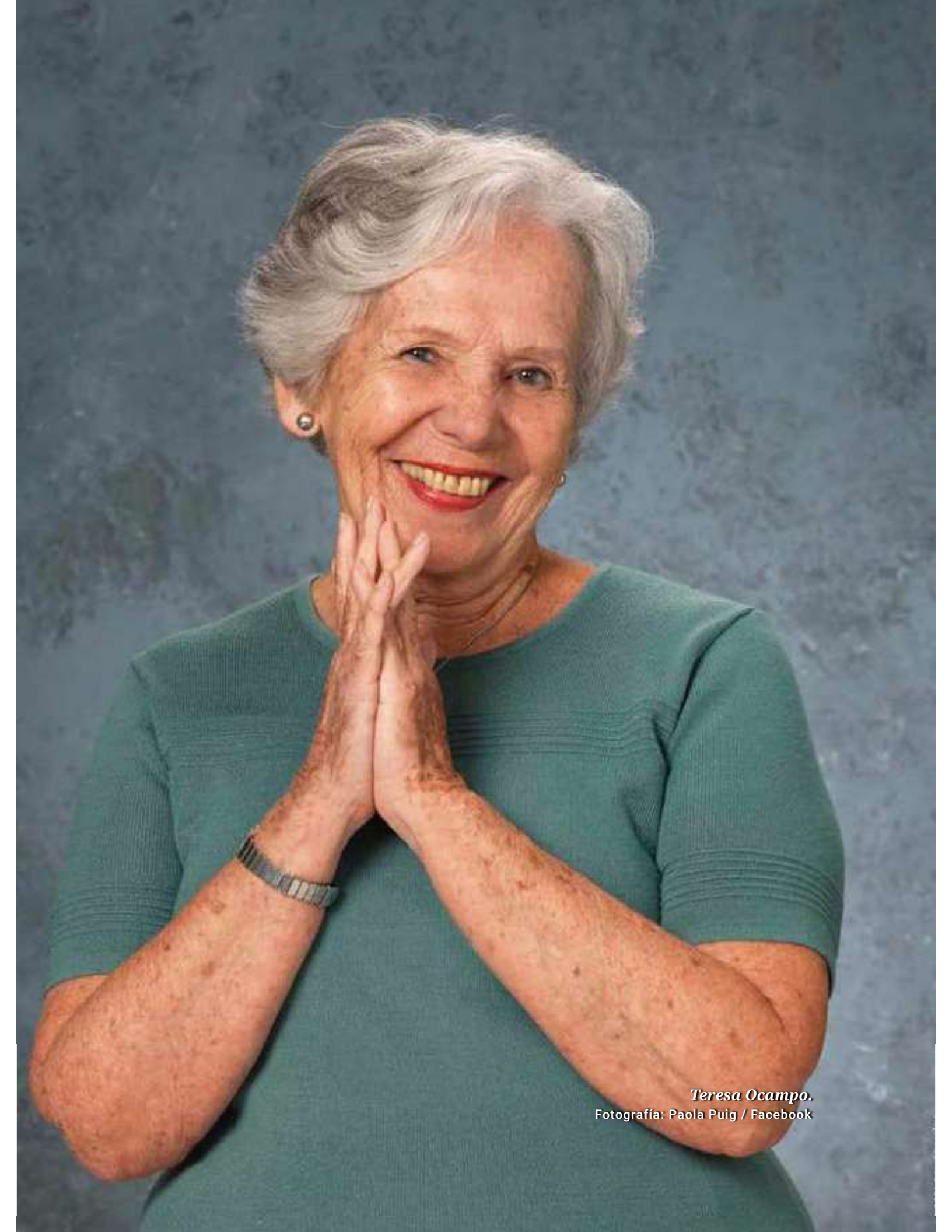
# Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario

*Por: Paola Puig*

Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario, es una publicación de la Universidad Le Cordon Bleu que expone dos siglos del excepcional legado culinario de Teresa Ocampo recopilado en los recetarios domésticos de cinco generaciones de mujeres cusqueñas, cuyo afecto y estima por la cocina quedó plasmado en cientos de recetas escritas desde 1828 hasta la actualidad, manuscritos que constituyen un extraordinario archivo histórico de la cocina peruana y una irrefutable

prueba del relevante rol de la mujer en la conservación, difusión y evolución de la cocina en el Perú, porque sin su pluma, técnica y amor, el repertorio gastronómico tradicional no existiría ni sería reconocida como una de las mejores cocinas del mundo tal como lo hacemos hoy.

Por ello, este libro cuenta la historia de cinco mujeres, retratando sus vidas en el contexto histórico que les tocó vivir y cocinar, comprobando una vez más en este relato de 200



*Teresa Ocampo.*  
Fotografía: Paola Puig / Facebook

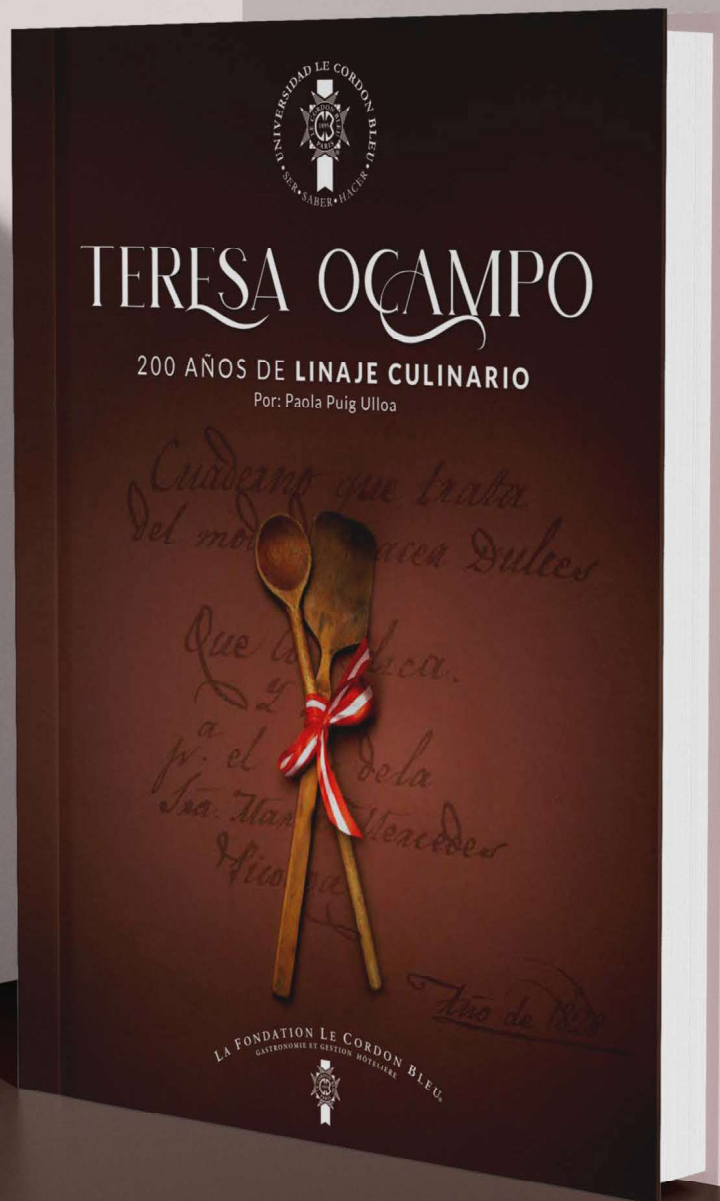
años, que la gastronomía peruana es una expresión cultural que se sostiene en la tradición, y también crece y se desarrolla ante el desafío del cambio.

Un cambio que podemos percibir en las preparaciones registradas en estos recetarios decimonónicos, pero olvidadas en el tiempo, o en aquellas recetas que evolucionan y sobreviven en los apuntes de cada cocinera, destacando justamente la importancia de la educación femenina como un acto trascendental en la custodia y el progreso de la gastronomía, lo que permitió asentar los conocimientos domésticos en los manuscritos familiares que actualmente constituyen un valioso testimonio de la narrativa histórica

de la cocina tradicional peruana y, además, un dote cultural único que reafirma la relevancia culinaria de Teresa Ocampo.

Porque de la importancia de Teresa en la cocina peruana ya se ha escrito con justicia: conductora del primer programa de cocina transmitido por televisión, autora del libro de cocina peruana más vendido, primera mujer peruana en graduarse en Le Cordon Bleu de París, cofundadora de la primera asociación de cocina peruana, y una larga lista de logros pioneros que destacan su carácter emprendedor forjado en el tenaz linaje femenino que inspiró sus valores y afectos asociados a la mesa y, sobre todo, su gran amor por la cocina.

*“Valioso testimonio de la narrativa histórica de la cocina tradicional peruana y, además, un dote cultural único que reafirma la relevancia culinaria de Teresa Ocampo.”*



***Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario***

**Autor:** Paola Puig Ulloa

**Editorial:** Universidad Le Cordon Bleu SAC

**ISBN:** 978-612-48951-0-4

**Edición:** Primera

**Publicación:** junio de 2022.

**Páginas:** 236

**Idioma:** Español

**País:** Perú



Fotografía: Edward Alba / ULGB