



Martes, 24 de febrero de 2004

Webmail | Alertas | Envío de titulares | Pá

PORTADA | ACTUALIDAD | ECONOMÍA | DEPORTES | OCIO | SERVICIOS | LP RADIO | LP TEVA | C

[NOTICIAS]

**C. VALENCIANA**

- Tema del día
- Valencia
- Ediciones
- L'Horta
- La Ribera
- La Safor
- C. de Morvedre
- La Costera
- La Marina
- C. Valenciana
- Política
- Sucesos
- Opinión
- España
- Internacional
- Economía
- Deportes
- Cultura
- Vida & Ocio
- Agenda

[INTERACTIVO]

- Foros
- Chat

LO + BUSCADO

- Antivirus
- Dietas
- San Valentín
- Ofertas trabajo
- Boda Real
- Fondos pantalla
- Alquiler pisos
- Oposiciones
- Carta Astral
- Turismo rural
- Inmobiliaria
- Horóscopo
- Música
- Letizia Ortiz
- Regalos

Haz clic en la categoría escogida...

LOURDES MARCH INVESTIGADORA

**"Hubo modas que nos hicieron perder sanas costumbres"**

**Divulgadora de la gastronomía mediterránea en congresos y universidades, presenta su nuevo libro, 'La cocina del aceite de oliva'**

Divulgadora de la gastronomía mediterránea en congresos y universidades, presenta su nuevo libro, 'La cocina del aceite de oliva'

M.ª ÁNGELES ARAZO/ VALENCIA

Del dominio de la cocina pasó al estudio de la gastronomía y de los alimentos, sin rechazar la base científica. Lourdes March, que alcanzó el millón de ejemplares con el *Libro de la paella y de los arroces*, viene a Valencia para presentar *La cocina del aceite de oliva* (Alianza Editorial), tema sobre el que ha dado importantes conferencias en diversos países europeos y en Estados Unidos.

**—¿Qué tiene en común con el anterior**  
—Está centrado en las cualidades del aceite, con sus parámetros químicos y sensoriales, pero sobre todo se presentan infinidad de recetas, todas básicas en la cocina mediterránea; la mayoría son españolas, pero también aparecen de otros países que orillan nuestro mar. En el anterior, había largos capítulos dedicados a la historia del olivo, los mitos y rituales que han acompañado al milenarismo árbol; tema que, independiente y con mayor profundidad, trataré en futuro trabajo.

**—¿Asesores universitarios?**  
—Por supuesto, cuento con la colaboración de Gregorio Varela y Olga Moreira, profesores de la Universidad de Madrid; y el profesor José Mataix, de la Universidad de Granada.

**—El retorno al aceite de oliva, tan predicado hoy por gastronómicos, ¿obedece al ciclo de las modas?**  
—No; la moda fue perder nuestras sanas costumbres; en la fritura, el aceite de oliva, además de que no se consume en la sartén, como otros, proporciona más sabor a los alimentos y tiene menos proporción de grasas. El profesor Varela, con buen humor, afirma que son más sanos unos churros fritos con aceite de oliva, que un "croissant".

**—¿Embajadora del aceite de oliva español?**  
**—En cierto modo, sí -sonríe-. Hablé sobre él en Tokyo, Osaka, Kyoto y Nagoya. También, comisionada por el Consejo Oleícola Internacional, impartí conferencias en Estados Unidos y países de Asia.**

**—¿Nuevo trabajo?**  
—recisamente estoy ampliando el estudio sobre la cocina y dieta mediterráneas. El objetivo es incorporar los últimos avances en gastronomía.



Lourdes March, indiscutible personalidad en el estudio de la gastronomía.

Imprimir | Enviar

Publicidad

**-¿Logrará imponerse la dieta mediterránea?**

-Sí, porque la gente cada vez está más interesada por la salud, no solo por la estética; y sigue con atención cuanto se publica. Lo he podido constatar con la gente joven al impartir cursos en Universidades y Escuelas Profesionales.

**-¿Guisa tanto como parece?.**

-Sí, sí. Me encanta guisar y experimentar en la cocina. Todos los años hago mermeladas, membrillo y distintas conservas. La sorpresa me la llevé con el *Libro de las conservas y licores*, por la gran acogida y el número de cartas y consultas que recibí.

**-Valenciana afincada en Madrid, ¿que es lo que echa de menos en relación a su vida profesional?**

-¡Tantas cosas! El clima, el ambiente ciudadano y, sobre todo, aquella visita diaria al mercado Central. Estos días me voy a desquitar. Los libros me ayudan siempre.

Subir

© 2003 Las Provincias Reservados todos los derechos.  
Federico Domenech S.A. Calle Gremis 4, 46014 Valencia  
CIF A-46007126 RMV: hoja 4286, Folio 204, Tomo 37

[Contactar](#) / [Mapa web](#) / [Aviso legal](#) / [Política de privacidad](#) / [Publicidad](#) / [Club Lector 10](#)

Power