

COCINA PERUANA ||| Sabor y sazón de exportación

Camino a la internacionalización

★ LA FERIA PERÚ, MUCHO GUSTO BUSCARÁ DEMOSTRAR QUE NUESTRO PAÍS ES LÍDER GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN Y QUE CUENTA CON TODO LO NECESARIO PARA QUE SU COCINA CONQUISTE EL MUNDO

●●● Catherine Contreras

“Cimentar las bases de una futura gastronomía instalada en todo el mundo”. Gastón Acurio, presidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), perfila el objetivo que cocineros como él, emprendedores y apasionados, persiguen al organizar la primera feria gastronómica internacional Perú, Mucho Gusto.

La cita buscará unificar a todos en un mismo camino: el de la internacionalización de nuestra cocina, una meta que hay que tomar con optimismo, como lo hace Acurio al citar la experiencia japonesa: “Hace 30 años, la cocina japonesa no existía en el mundo, no tenía valor en el mercado... Hoy, el Gobierno Japonés tiene censados 30 mil restaurantes de calidad; el valor del mercado de la cocina japonesa en el mundo es de 150 mil millones de dólares y el próximo año Japón estima exportar en productos de nicho (pequeñas cantidades a alto precio) 30 mil millones de dólares, solo porque existe este mercado. Nosotros estamos iniciando ese proceso, no hemos hecho nada todavía. No hay nada que nos pueda decir que nuestro destino no sea



TODA LA FUSIÓN. Nuestros platos más emblemáticos ya tienen gran valor en el mundo.

EN EL CUARTEL SAN MARTÍN

Todo el Perú gastronómico

●●● Todos están convocados a esta feria gastronómica. Desde productores regionales, panaderos, anticuchos, conductores de restaurantes y cocineros peruanos, hasta destacados chefs reconocidos por la guía Michelin.

Todos estarán en esta espe-

cie de mercado peruano, que se montará en Miraflores, y donde, además, tendrá lugar el Segundo Concurso Cocinero Joven Peruano, además de las competencias para buscar a los mejores que preparan cebiche, lomo saltado, coctel con pisco y sánduche peruano.

JOSE CÁCERES/PROM-PERÚ



GESTOR. Gastón Acurio busca que esta feria se convierta en referente regional del sabor.



MUSIK NOLTE

TRADICIÓN.

Teresa Izquierdo es uno de los muchos personajes que en los últimos 30 años empezaron a defender nuestra cocina.

el que tiene Japón el día de hoy”, opina el chef, que presenta esta feria como una “respuesta a los retos que le toca enfrentar a una Lima que se ha promocionado en el mundo como un destino gastronómico de lujo”.

Una gastronomía que se luce, además, por tener un invalorable fundamento: una cultura ancestral y el producto del mestizaje. “Hemos construido este mundo de cebiches, tiraditos, causas, anticuchos, tacu tacus... de lenguaje úni-

co peruano a lo largo de los últimos 500 años. Ese gran patrimonio empezó a tener un replanteamiento y una lectura de las posibilidades de convertirse en un valor real y económico en la medida en que creyéramos en ese producto. Y ese proceso se inicia con personas como Bernardo Roca Rey, Cucho La Rosa, Isabel Álvarez, Humberto Sato, Teresa Izquierdo, Sonia Bahamonde, Marisa Guiulfo, el propio Emilio Peschiera, quien fue el primer peruano que vio en

la cocina peruana a un gran restaurante y lo puso en Chile en el mejor lugar. Son estas personas las que hicieron el camino. Nosotros estamos tomando la posta, estamos globalizando el asunto”, apunta Acurio, al resaltar el trabajo de quienes tendrán un reconocimiento especial en esta feria. ●

MÁS INFORMACIÓN

FERIA PERÚ, MUCHO GUSTO
FECHAS: 26, 27 y 28 de setiembre
LUGAR: Cuartel San Martín-Miraflores

REESTRENO HOY

REVIVE LOS MEJORES MOMENTOS DEL CINE



Joyas del **Cine**

DVD 2: UN TRANVÍA LLAMADO DESEO
Domingo 24 de Agosto
a sólo S/. 20 + cupón

3ra. entrega: 31 de Agosto

12 de los mejores clásicos de la historia cinematográfica.

DVD+ FASCÍCULO DESPLEGABLE
+AFICHE DE LA PELÍCULA

- En su idioma original
- Subtítulos en español
- Biografía de director y actores.

NO COMPRES PIRATERÍA
EXIGE LAS CAJAS DE COLORES



Precio sin cupón S/.30. Busca tu colección en quioscos y establecimientos o si eres suscriptor, llama al 311-5100

TODOS LOS DOMINGOS

El Comercio

Mucho por saber.