

ICA. CON MUCHO GUSTO

# Periodistas chilenos reconocen calidad de nuestra comida y pisco

■ Delegación extranjera que participa en este viaje disfrutó la calidad de lo nuestro

Se deleitaron con nuestra exquisita y variada comida para luego saborear con interés el afamado pisco y ratificar no solo la exquisitez y buen gusto de la cocina peruana y el prestigio internacional que esta ya alcanzó, sino también confirmar la inconfundible y única calidad de nuestra bebida de bandera.

La animada delegación de periodistas chilenos que integran el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile y que laboran en importantes medios de comunicación de ese país tuvo la



**EL SABOR SE IMPONE.** Los periodistas chilenos que participaron en el 'press tour' gastronómico fueron invitados por Prom-Perú.

oportunidad, además, de recorrer tres de las más importantes bodegas productoras de piscos de Ica y conocer la historia y ancestral tradición que sustentan, precisamente, la peruanidad de esta bebida.

"Este circuito gastronómico ha privilegiado al pisco y la variedad y exquisito sabor de la comida peruana y ha logrado que ambos sean reconocidos como productos de bandera del Perú", destacó Manuel Morón Guillén, director ejecutivo del Centro de Innovación Tecnológica de la Vid (Cite Vid), cuyas instalaciones también recorrieron los periodistas chilenos que comprobaron los altos estándares de calidad que se aplican en la elaboración del pisco, pero también los rigurosos controles

## EN PUNTOS

**1** Los periodistas y críticos gastronómicos que visitaron varias bodegas y restaurantes de Ica laboran en los diarios chilenos "El Mercurio", "La Tercera" y "La Segunda", así como en las revistas especializadas "Vitis Magazine", "La Cave", "CoBe", y en radio Universidad de Chile.

**2** El productor Rodrigo Peshiera Miffelin, de la bodega La Caravedo, asoció nuestra antigua cultura gastronómica a la ancestral tradición en la elaboración del pisco.

**3** Esto fue reconocido por los periodistas chilenos, quienes aseguraron que difundirán todas estas propiedades y particularidades del pisco y de la comida peruana en sus publicaciones.

fitosanitarios que se efectúan en los campos de cultivo y las ocho variedades de uvas pisqueras.

"Ha sido una experiencia inolvidable en la que hemos podido ratificar la alta calidad de la gastronomía peruana, así como el exquisito sabor de su bebida nacional", coincidieron en destacar Enrique Rivera, presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile; Laura Tapia, principal crítica gastronómica del diario "El Mercurio", así como Pilar Hurtado de "La Tercera"; Pilar Larraín de radio Universidad de Chile y Harriet Nahrwald, periodista especializada en gastronomía y vinos.

En su recorrido los periodistas chilenos recibieron una detallada explicación, que reconocieron como cátedra magistral, de parte de Juana Martínez de Gonzales, la 'Dama del Pisco' y productora del famoso pisco Tres Generaciones, quien recordó los casi 450 años de antigüedad del pisco. ■

## LAMBAYEQUE

### Todo listo para reunión del APEC

■ La policía refuerza medidas de seguridad en zonas estratégicas del centro de Chiclayo

Un considerable número de policías resguarda puntos estratégicos de Chiclayo y los hoteles donde se hospedan los delegados que participarán desde hoy en las reuniones del Foro de Cooperación Asia Pacífico (APEC).

La agencia Andina informó que los efectivos del orden se encuentran apostados en el Gran Hotel, el Costa Sol y el Garza Hotel.

El tránsito en las avenidas donde se encuentran dichos establecimientos hoteleros ha sido restringido, lo que ha ocasionado algunos problemas.

Asimismo se observa a la policía motorizada en puntos estratégicos de la ciudad, como la plaza de armas y las principales avenidas.

En la plaza de armas de Chiclayo hay jóvenes que reparten volantes sobre la importancia de este certamen internacional que reúne a funcionarios de las 21 economías de la Región Asia Pacífico.

Portando banderolas y con estampas típicas, en la víspera cientos de personas participaron en Chiclayo de una colorida movilización organizada para dar la bienvenida a los delegados. ■

## PUNO

### Expulsan a 45 peruanos de Bolivia

■ Todos laboraban en la zona franca industrial de la ciudad El Alto, cerca de La Paz

Aproximadamente medio centenar de ciudadanos peruanos que laboraban en Bolivia fueron expulsados de ese país por no contar con su documentación en regla. Otros 13 compatriotas, dentro de los cuales figurarían dos menores de edad, correrían la misma suerte en las siguientes horas.

Todos los deportados laboraban en la zona franca industrial de la ciudad El Alto, contigua a La Paz, en el rubro de la transformación de automóviles usados importados con timón a la derecha.

Casi todos dijeron ser de la ciudad de Tacna y que trabajaban en Bolivia desde hace tres o cuatro años. Dentro del grupo, también figura una mujer boliviana, esposa de uno de los peruanos expulsados.

Según refirieron ayer en Puno, ellos fueron detenidos en sus centros de trabajo la noche del jueves y expulsados el viernes en dos grupos. El último contingente compuesto de 22 peruanos llegó a territorio peruano cerca de las 3 a.m. de ayer. ■



## MBA Tiempo Completo

### Beneficios:

- Plana de profesores con trayectoria empresarial y especialización académica
- Malla curricular basada en rigurosidad, balance y complejidad progresiva en los temas directivos
- Especialización funcional adicional en el área de la empresa que el participante elija
- Capacitación intensiva
- Modelo Académico de Convergencia Metodológica
- Semanas internacionales opcionales
- Sólida comunidad de egresados: UPC Masternetwork
- Alma Máter: oportunidades profesionales y programas de actualización

Miembro de:



Informes e inscripciones  
Av. Salaverry 2255, San Isidro  
Teléfono: 4192800 anexo 3274  
postgrado@upc.edu.pe www.upc.edu.pe



**UPC**  
ESCUELA DE POSTGRADO  
Laureate International Universities