

PASARELAS ||| **En la noticia**
Lo mejor de la moda en
el Perú y en el mundo •
PÁGS. 4 Y 5

RECuento ||| **Rock y más**
Los mejores discos y
conciertos del año •
PÁGS. 10 Y 11

LUCEs

BALANCEDEFINDEAÑO2008

▶ GASTRONOMÍA

MAGALI DEL SOLAR

La causa del 2008



★ LOS PERUANOS PUDIMOS SABOREAR UN AÑO DE ÉXITOS EN MATERIA GASTRONÓMICA ★ ESTUVIMOS EN MADRID FUSIÓN, PASAMOS POR LA PRIMERA EDICIÓN DE LA FERIA INTERNACIONAL DE LIMA PERÚ MUCHO GUSTO Y TUVIMOS LA VISITA DE GRANDES FIGURAS DE LA COCINA MUNDIAL

Este año, la causa que motivó a todos fue, sin duda, la internacionalización de nuestra gastronomía: decenas de cocineros peruanos salieron al mundo y figuras destacadas de la cocina mundial vinieron al Perú para conocer de cerca lo que está pasando aquí. Australia, Canadá, China, Francia, Argentina, Colombia, Estados Unidos y Brasil fueron los destinos elegidos por Prom-Perú para continuar con su labor de difusión, mientras que aquí se organizaron dos exitosas cumbres gastronómicas que reunieron a figuras de la talla de Albert Adrià (chef pastelero de El Bulli), Alex Atala (D.O.M. de Sao Paulo), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Xavier Gutiérrez (Laboratorio Arzak) y Sumito Estévez, una de las estrellas del canal Elgourmet.com, de quien recordamos una frase puntual: "El prestigio gastronómico de Sudamérica actualmente está sustentado en el Perú".

El 2008 ha sido un año de unión en busca de un mismo objetivo. Todos los involucrados en este campo—desde importantes chefs hasta ayudantes de cocina y promotores—han buscado afinar las propuestas para una cocina peruana en evolución, que sobre las bases de nuestros sabores, de su mestizaje, de los insumos y las técnicas seduzca a comensales de todo el mundo y demuestre lo que tiene: una personalidad sólida capaz de conquistar los paladares más exigentes. **Sazón peruana para el mundo. [c6, 7]**