

Fuente: Extraído de MINCETUR

Fecha: 5 de febrero 2015

http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/prensa/2015/noticia_025_2015.html

“PERÚ MUESTRA LO MEJOR de su Gastronomía en Madrid Fusión”



Durante el transcurso de la feria, además, los asistentes pudieron acercarse a la barra de ceviches, pisco sours y cocina fusión que estará en el stand peruano —ubicado en el Palacio de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid— para deleitarse con diferentes platillos, así como aprender sobre la quinua, la alcachofa, el espárrago y el pimiento piquillo, productos en los cuales Perú es el líder en exportaciones y referente a nivel mundial.

Magali Silva también destacó el buen momento por el que está pasando nuestra cocina, gracias al trabajo conjunto que viene realizando el sector público y privado. De esta forma, recordó que a fines de 2014 el Perú fue distinguido por tercer año consecutivo como ‘Mejor Destino Culinario del Mundo’ en la edición mundial de los World Travel Awards (WTA), que se realizó en la isla caribeña de Anguilla.

La Ministra de Comercio Exterior y Turismo y Presidenta del Consejo Directivo de Promperú, Magali Silva Velarde-Álvarez, informó que el Perú cumplió una destacada participación en la feria Madrid Fusión, que se realizó del 2 al 4 de febrero, gracias a la presentación de “La pandilla leche de tigre” en la capital española y a la instalación de un stand de “Perú, Mucho Gusto”.

“En esta nueva edición de Madrid Fusión, nuestro país tuvo una participación especial debido a que Gastón Acurio, Virgilio Martínez, Héctor Solís, Mitsuharu Tsumura y Rafael Piqueras, conocidos como “La pandilla leche de tigre”, han ofrecido un taller magistral llamado ‘Los ceviches’, en el que han mostrado la frescura de nuestros mejores ingredientes, como el limón, la cebolla y los ajíes peruanos a través del ceviche, un plato bandera que definitivamente queremos llevar a todos los países del mundo”, resaltó.

La titular del Mincetur también señaló que en el stand de ‘Perú, Mucho Gusto’, estuvieron presentes cocineros peruanos afincados en España como Víctor Gutiérrez, cuyo restaurante del mismo nombre cuenta con una estrella Michelin, Maribel Morales de la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) España y Luis Arévalo, del restaurante Kenna. Asimismo, indicó que el otro plato fuerte de Perú fue la ponencia de Mitsuharu Tsumura (‘Micha’), del restaurante nikkei Maido.

“Micha habló sobre la influencia japonesa en nuestra gastronomía, siguiendo con eso el lema de esta edición de Madrid Fusión: ‘Cocinas viajeras, una aventura por el conocimiento’, explicó la Ministra Silva. El chef del séptimo mejor restaurante de Latinoamérica según la lista ‘Latin America’s 50 Best Restaurants’, se presentó en la feria gastronómica española el miércoles 4 de febrero a las 13:50 horas con una ponencia llamada ‘Travesía Japón-Perú’.

