



En Perú declaran de interés nacional VIII Feria Gastronómica Mistura 2015. Hoy se inauguró.

El Ejecutivo peruano declaró de interés nacional la realización de la VIII Feria Gastronómica Mistura 2015, evento a desarrollarse del 3 al 13 de setiembre de 2015, en la ciudad de Lima, según establece una Resolución Suprema publicada hoy en el Diario Oficial El Peruano.

Según la norma, las entidades del sector público dentro del ámbito de sus competencias, brindarán el apoyo que permita la realización de Mistura.

Chancho al Palo de Barranca, atracción en Mistura 2015

En los considerandos de la norma se destaca que la gastronomía peruana viene siendo reconocida a nivel nacional y mundial, convirtiéndose en un factor importante para el desarrollo sostenible e inclusivo del país y para la reafirmación de nuestra identidad cultural, además de constituir un importante movilizador de viaje para los turistas nacionales y extranjeros sobre todo del mercado latinoamericano.

Asimismo, se señala que el turismo y la cocina regional se convierten en un binomio que dinamiza las economías locales y sobre todo refuerza las identidades regionales configurando así al turismo como una estrategia de desarrollo territorial.

En ese sentido, se indica que en los últimos años la Feria

Gastronómica Mistura ha cobrado mayor relevancia, convirtiéndola en un motivador de viaje capaz de impulsar corrientes de viajeros a los destinos del Perú en combinación con otros atractivos y productos turísticos.

“La Feria Gastronómica Mistura permite difundir la gastronomía como un atractivo turístico ante los medios de comunicación y público en general, logrando un gran alcance”, anota la disposición legal.

La Asociación Peruana de Gastronomía (Apega) precisó que este evento recibió 30,000 visitantes extranjeros en la VII Feria Gastronómica Mistura 2014.

Música de todos los géneros alegrará a asistentes a feria Mistura

Música afroperuana, melodías del ande, rock, ritmos de cumbia y chicha y otros géneros alegrarán a los asistentes a la Feria Gastronómica Mistura 2015, que se inicia este viernes 4 de setiembre en la Costa Verde de Magdalena del Mar.

En el primer día de feria, el escenario del anfiteatro de Apega -organizador del evento- está reservado para el gran Chapulín el dulce y Los Shapis, emblemática banda de música chicha, mezcla de cumbia con la música andina, que comenzó su auge en los años 70.

Al día siguiente, el grupo de percusión Afroperú, que acompañó en vida al gran cajonero Rafael Santa Cruz, llevará a Mistura el sabor alegre y jaranero de la música de color.

El domingo 6 será la oportunidad para escuchar la música andina de la agrupación Encantos Andinos, que fuera conformada por el maestro del charango Jaime Guardia, y a la “voz desgarradora del huayno” como se le conoce al cantante Porfirio Ayvar.

Ese mismo día se presentará la banda peruana de música

Colectivo Circo Band y el Coro Nacional de Niños.

El lunes 7 repite el plato Afroperú con lo mejor de su música y el martes 8 será la noche de Jean Pierre Magnet junto al Elenco Nacional del Folklore.

El rock será la estrella de la noche del miércoles 9 y estará a cargo de la reconocida agrupación peruana Mar de Copas.

Y el jueves 10 la agrupación peruana de salsa criolla Cosa Nuestra -ganadora de la Gaviota de Plata en el festival de Viña del Mar a la mejor interpretación en el género folklórico- pondrá el ritmo en el anfiteatro de Apega.

Horas antes, el músico peruano Freddy Guzmán llevará su arte de fusión del huayno y el jazz a través de su proyecto "Waijazz".

Un día después, el sonido mestizo de "La nueva Invasión" retumbará en Mistura con rock, chicha y cumbia amazónica, junto al Colectivo Circo Band.

El sábado 12 la música vuelve al escenario Encantos Andinos pero esta vez acompañado de la voz del reconocido artista William Luna.

Finalmente, el cierre de fiesta estará a cargo de la conocida banda musical Baretto, que deleitará a quienes asistan a la clausura de Mistura con sus populares temas.

Ofertas culinarias inclusivas y amigas del medio ambiente atraen comensales en Mistura

Una de las novedades que trae la Feria Gastronómica Mistura 2015 son los novedosos food trucks o camiones de comida, cuyos propietarios tienen propuestas culinarias que van de la mano con la inclusión social y el cuidado del medio ambiente.

Ese es el caso de Empanacombi, cuya representante, Cynthia Rodriguez, desde hace dos años y medio opta por este tipo de negocios.

“Mi hermana tiene Síndrome de Down, y eso me motivó a crear una empresa en algo que me apasionara y que le permitiera a personas con su misma discapacidad poder desempeñarse con normalidad”, explicó a la agencia Andina.

Empanacombi cuenta con 20 trabajadores, de las cuales 10 presentan algún tipo de discapacidad. En este tipo de negocios móviles se dedican a atender al público y participan también en la preparación misma de las empanadas, el principal manjar que ellos ofrecen.

“En esta edición de la feria estamos presentando la empanada de Quinoa Wok, relleno de quinoa salteada con verduras. Un tributo a varias culturas presentes en nuestro país”, dijo.

Cocinando con energía solar

Otro representante de este tipo de negocio es George Capristan, creador de La Cale. En su vehículo, recorren Lima ofreciendo menús marinos pero con una curiosa particularidad: todos los artefactos dentro del auto son alimentados con energía solar.

“Usando paneles solares, buscamos promover el cuidado del medio ambiente y demostrar que se puede trabajar de esta forma, ya sea en un restaurante móvil o en un gran local. No es difícil de instalar y hay los suficientes proveedores en el mercado”, detalló.

“De nada sirve ser un gran cocinero si no se tienen buenos ingredientes”

Flavio Solórzano se presentó en el Gran Mercado de Mistura

Con este curioso sistema de energía, mantienen en funcionamiento las refrigeradoras, licuadoras e incluso los

celulares del personal. Una forma de trabajo que esperan sea replicada por otros negocios de gastronomía.

Cabe resaltar que los food trucks son un tipos de negocio muy populares en otros países (como Estados Unidos) pero que es reciente su ingreso al mercado local peruano. En promedio, pueden vender cerca de 1,000 platos al día, según explicaron los mismos comerciantes.

Mistura, que se desarrollará hasta el 13 de setiembre en la Costa Verde de Magdalena del Mar, espera recibir a medio millón de visitantes peruanos y extranjeros, según la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), organizadora del evento.

“De nada sirve ser un gran cocinero si no se tienen buenos ingredientes”

El chef Flavio Solórzano destacó hoy el papel crucial de los productores en el boom gastronómico que vive nuestro país y señaló que de nada sirve ser un gran cocinero si no se tiene buenos ingredientes.

Fue durante su presentación esta tarde en el Gran Mercado de Mistura, donde enseñó al público los secretos para la preparación del Frito Norteño, un plato tradicional de Piura que consiste en arroz y guiso de cerdo.

El popular cocinero que dirige la cocina del restaurante El Señorío de Sulco hizo énfasis en la importancia de los productores, quienes entregan los insumos que han permitido convertir a nuestra gastronomía en una de los mejores a nivel mundial.

“Pongamos un ejemplo: cuando veo la yuca, yo veo el esfuerzo y la pasión de los campesinos y los agricultores que hicieron posibles que yo tenga esa yuca en mis manos. De nada sirve ser un gran cocinero, si no se tiene buenos ingredientes”, afirmó mientras pedía aplausos para los productores presentes.

Concluida su presentación, el chef invitó a los presentes a probar el plato y a prepararlo en sus hogares, con el fin de rescatar el legado de los alimentos que han alimentado a generación tras generación.

Mistura, que se desarrollará hasta el 13 de setiembre en la Costa Verde de Magdalena del Mar, espera recibir a medio millón de visitantes en las casi dos semanas de duración de este evento.

(Andina)