

IV FERIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LIMA – MISTURA 2011

La “IV Feria Gastronómica Internacional de Lima – Mistura 2011” se llevó a cabo en el Parque de la Exposición de Lima, del 8 al 18 de setiembre pasado y fue oficializado por Resolución Ministerial RE No. 0550, considerándolo el acontecimiento culinario cultural más importante en Latinoamérica.

A dicho evento internacional asistieron más de 370 mil personas y se presentaron 32 restaurantes, 72 carretillas, 20 reposteras de todo el país, 8 cocinas rústicas, 11 huariques, 9 cocinas regionales y 5 restaurantes de lujo a precios de feria. El Presidente de Apega, señor Mariano Valderrama, indicó que en Mistura 2011 el producto emblemático fue la fruta peruana.

Los ganadores del concurso para promover la excelencia, que merecieron los Rocotos de Plata, fueron los siguientes:

- Mejor Cocinero Joven: Jesús García;
- Mejor Joven Pastelero: Gabriela Oshiro;
- Mejor Panadero: Elvira Calderón; e,
- Inter-escuelas: Ángel Hildebrando, Sergio Arellano y Jorge Rosas (CETURGH Piura).

Los ganadores del concurso a la mejor la mejor sazón que merecieron diplomas de honor y pasantías fueron los siguientes:

- Mejor Sanguche de Chicharrón: Raúl Bautista Verjel, de “Cumbia y Café”;
- Mejor Ensalada de Frutas: Zaida Melissa Villadoma, de “Frutta”;
- Mejor Lomo Saltado: Ana Belén Obando, de “La Jama”;
- Mejor Papa a la Huancaína: Paola Palacios;
- Mejor Anticucho: Jorge Manuel Mendoza, de “La Panka”;
- Mejor Picarón: Magdalena Zambrano Pérez, de “Deliciosos Picarones”;
- Mejor Pisco Sour: Karol Giovanna Miguel, de “Oriental Express”;
- Mejor Chilcano de Pisco: Armando Carrión, de “Bravo Bar”;
- Mejor Causa: Vicente Chávez Albujar, de “Embarcadero 41”;
- Mejor Ají de Gallina: Rosa Paredes, de “Kamcha”;
- Mejor Chanfainita: Nora Araujo, de “Doña Nora”; y,
- Mejor Cebiche Sostenible: Luis Lindo, de “La Posada del Pez”.

A dicho evento internacional asistieron como invitados oficiales cocineros de talla mundial que ofrecieron conferencias y demostraciones de sus creaciones gastronómicas. El jefe de cocina del Restaurante El Bulli, el español Eduard Xatruch, ofreció la conferencia magistral “El Bulli: Técnicas y conceptos” que trató de la filosofía y técnicas que encierra la cocina molecular, que según explicó, es fundamental para la creación de nuevos platos con nuevos ingredientes, utilizando procedimientos ancestrales.

El cocinero Javier Morante de “Casa Andina” que en su conferencia “Cocina de altura” destacó la importancia de los productos andinos y amazónicos y exhortó a los peruanos a revalorarlos; así como el cocinero Diego Muñoz que en su conferencia “Inspiración del mar”, homenajeó a los pescadores artesanales y los exhortó a conservar los recursos marinos.

Los cocineros que demostraron platos de su creación fueron: Rocío Orihuela de “Tarwi” (cuy frito de tarwi), Mónica Huerta de “La Nueva Palomino de Arequipa” (ocopa arequipeña), Germán Guarnizo de “La Paisana” (seco de chabelo).

Es importante resaltar la asistencia de los nueve cocineros más importantes e influyentes del mundo Ferrán Adriá (España), Dan Barber (Estados Unidos de América), Heston Blumenthal (Inglaterra), Michel Bras (Francia), Alex Atala (Brasil), René Redzepi (Dinamarca), Yukio Hattori (Japón), Massimo Bottura (Italia) y Gastón Acurio (Perú), quienes suscribieron la “Declaración de Lima, Carta abierta a los cocineros del mañana”.

En esta Declaración los cocineros coincidieron en la responsabilidad que tienen los cocineros en: - Defender la naturaleza y proteger la biodiversidad; contribuir a la cultura y a la identidad de un pueblo que esté ligada a los insumos que posee cada país, pudiendo influir en el desarrollo socioeconómico incluido el turismo; transmitir buenos hábitos de cocina; y trabajar con ética y valores.

El Presidente de Apega, PromPerú-Turismo y el cocinero Gastón Acurio se reunieron con los más grandes operadores turísticos para promover el turismo gastronómico al Perú.

Finalmente, el Presidente de Apega, manifestó estar elaborando una campaña estratégica para consolidar a Lima como la Capital Gastronómica de América Latina para el 2021, año *del "Bicentenario de la Independencia del Perú"*. Dicho proyecto incluye la creación de rutas gastronómicas, recorridos por tabernas y huariques de Lima, la remodelación de sitios emblemáticos del Centro Histórico como el Mercado Central o el Barrio Chino, y la Alameda de los Descalzos.