



## **IL PERÙ A IDENTITÀ GOLOSE PER CONDIVIDERE LA SUA TRADIZIONE CULINARIA**

***La capitale gastronomica del Sud America  
al più importante Congresso italiano di cucina d'autore***

***Gli Chef peruviani Josè del Castillo e Fransua Robles Cerna  
a Identità Golose Milano con le 3 cene "Identità Perù"***

*23 – 25 Marzo 2019 – Congresso Identità Milano – c/o Mi.Co Milano Congressi*

*Sabato 23 marzo: intervento dello Chef Josè del Castillo*

*Domenica 24 marzo: intervento dello Chef Virgilio Martinez*

*20 - 22 Marzo – Cene Identità Perù – c/o Identità Golose Milano*

Milano, 5 marzo 2019 - **Perù** – **da sette anni migliore destinazione culinaria in tutto il mondo** secondo i **World Travel Awards** - **sarà presente a Identità Golose Milano**, il Congresso che raccoglie i più grandi attori della gastronomia mondiale.

Con l'obiettivo di **condividere la sua tradizione di oltre 3.000 anni e creare nuovi ricordi e stimoli per i consumatori italiani**, Perù sarà **l'unico paese straniero presente al congresso** per promuovere il suo ricchissimo patrimonio gastronomico.

Grazie a **migliaia di prodotti agricoli e decine di culture differenziate**, Perù ha dato vita a un'**offerta infinita per i food lovers, oggi proiettata saldamente verso il futuro**. Costruire nuovi ricordi e creare nuovi stimoli gastronomici è ciò che i peruviani hanno fatto per millenni: ciò che una volta era innovazione è ormai una consolidata tradizione. Un buon esempio di questa evoluzione è il *mais morado*, una varietà di mais viola tipicamente peruviana: in origine unicamente bollito per estrarne una bevanda, la *chicha morada*, è oggi diventato ingrediente principale di uno dei piatti più tradizionali del Perù, la *mazamorra morada*, dolce tipico delle feste.

Ambassador per la gastronomia peruviana a Identità Golose saranno gli **Chef Virgilio Martinez e Josè del Castillo**.

**Martinez** è una figura che ha segnato la **nuova era della gastronomia latino-americana** e che con i suoi due ristoranti - "Central" a Lima (2° ai 50 Best Latinoamerica e 6° ai World's 50 Best Restaurant) e "Lima" a Londra (1 stella Michelin) - guida i palati più esigenti in un tour tra i sapori del suo paese.

**Josè del Castillo** è un rinomato chef che ha lavorato per **recuperare i sapori della cucina peruviana tradizionale** e che dirige il ristorante "Isolina" (13° ai 50 Best Latinoamerica)

**Entrambi gli chef saranno tra gli speaker del Congresso: Virgilio Martinez domenica 24 marzo (ore 11.30, sala Auditorium) e Josè del Castillo sabato 23 marzo (ore 16.40, sala Blu) intervengono per creare un momento di confronto con il pubblico, mixando momenti di speech e show cooking per raccontare la ricchezza della cucina peruviana, la sua profonda capacità di adattarsi ai nuovi tempi e di costruire nuove tradizioni sulla base dell'innovazione.**

**Perù sarà presente a Identità Golose anche con uno stand** che sarà il teatro di **numerose degustazioni e incontri** che faranno immergere i visitatori nei **veri sapori e profumi della cucina peruviana**.

Tra i prodotti protagonisti spiccheranno i **superfood**, come *avocado, mango, cacao e mais gigante*, alimenti naturali ad alto valore nutrizionale che sono alla base di moltissimi piatti della cucina peruviana.



Accanto al cibo, poi, grande spazio avranno anche i **distillati peruviani**, primo tra tutti il **pisco**, bevanda alcolica a base di uva che **sarà possibile assaggiare in stand** per tutta la durata del Congresso grazie alle creazioni del **bartender Omar Kuan**.

Presso lo stand sarà possibile anche conoscere il “fattore umano” attraverso i prodotti della gastronomia peruviana e scoprire le **dinamiche e gli obiettivi dell’industria alimentare peruviana** che vede portare valore all’intera catena di approvvigionamento, dagli agricoltori, ai distributori, ai cuochi e, infine, ai consumatori.

Per iniziare a preparare i palati milanesi, proprio alla vigilia del Congresso, due tra i più rinomati Chef peruviani - **Josè del Castillo e Fransua Robles Cerna** - saranno i **protagonisti di Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia con le 3 cene a 4 mani “Identità Perù”** che si terranno nello spazio di Via Romagnosi 3 il **20, 21 e 22 Marzo**.

All’interno dell’hub, che vede avvicinarsi settimana dopo settimana i più celebri nomi della gastronomia internazionale, **Josè del Castillo** (che è anche relatore al Congresso) proporrà un **viaggio alla scoperta delle tradizioni gastronomiche Limene**; con lui ci sarà il **giovane Fransua Robles Cerna**, che con il suo ristorante “La Picante”, sempre a Lima, esplora **nuove possibilità per interpretare la cucina di mare** rispettando l’ambiente e il lavoro dei pescatori.

Due Chef affermati si ritrovano insieme dopo l’esperienza presso “Isolina” dove **Josè del Castillo è stato mentore di Fransua Robles Cerna**, che ha ricoperto la carica di Executive Chef presso il ristorante. Un binomio vincente che saprà regalare esperienze gustative uniche e darà modo di apprezzare i sapori della gastronomia peruviana.

Per info sulle cene e prenotazioni: <http://www.identitagolosemilano.it/prenotazioni/>

Il sodalizio tra Perù e Identità Golose sarà, come sempre, un **momento d’incontro ed arricchimento culturale** e l’occasione per **continuare il cammino di valorizzazione** di una gastronomia **la cui heritage millenaria** arricchita delle materie prime e tecniche di cottura delle civiltà precolombiane, dei popoli europei africani e asiatici, ha dato vita a una **cucina unica al mondo e sempre in costante evoluzione**.

**Per informazioni:**

<http://press-goup.it/profile/peru-gastronomy>

<https://www.peru.travel/it/gastronomia/>

**Contatti ufficio stampa: PR & GO UP Communication Partners:**

Elena Marchi - [elena.marchi@prgoup.it](mailto:elena.marchi@prgoup.it) - mobile: +39 340 8001205

Giulia Boniello - [giulia.boniello@prgoup.it](mailto:giulia.boniello@prgoup.it) - mobile: +39 342 5434030