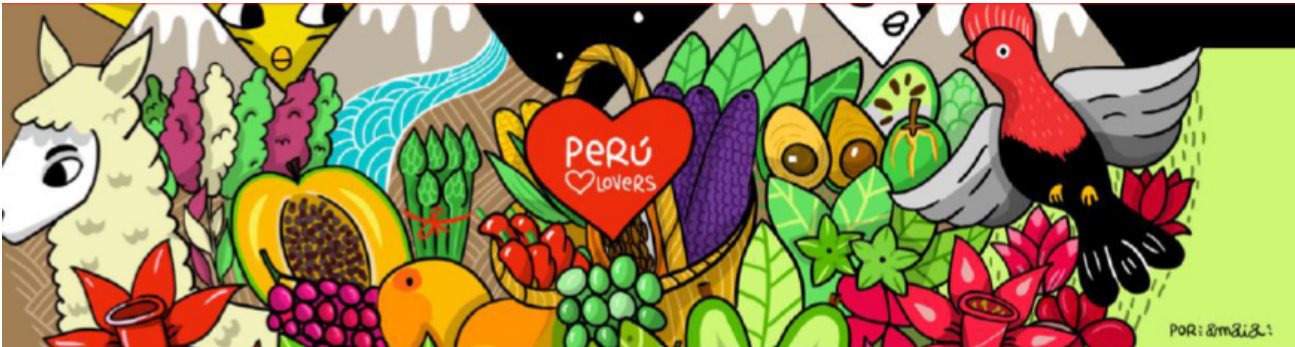




NEWSLETTER PERÙ GASTRONOMY FEBBRAIO 2019

Arte e gastronomia: La proposta di Perù ad ARCO



Dal 27 febbraio al 3 marzo il **Perù** sarà ospite di **ARCOmadrid**, la più famosa e prestigiosa fiera d'arte spagnola: presso il centro espositivo Iferna, il Perù **allestirà la 'Peru Lovers Gastro Lounge'**, il primo spazio dedicato alla gastronomia mai visto ad ARCOmadrid, **innalzando la cucina peruviana a una vera e propria arte**.

Realizzata in collaborazione con l'agenzia di viaggi online Atrápalo, la **'Peru Lovers Gastro Lounge'** sarà uno spazio dedicato alla promozione della destinazione e insieme teatro di **numerose degustazioni** che faranno immergere i visitatori nei **veri sapori e profumi della cucina peruviana** e non solo. Accanto al cibo, infatti, grande importanza avranno anche i **distillati peruviani**, primo tra tutti il **pisco**, bevanda alcolica a base di uva.

E ancora, tra i protagonisti ci saranno i **superfood**, alimenti naturali ad alto valore nutrizionale che sono alla base di moltissimi piatti della cucina peruviana. Inoltre, all'interno dello spazio sarà allestito un **ristorante pop-up** aperto per tutta la durata della fiera.

Ad ARCOmadrid seguirà la **'Peru Restaurant & Art Week'**, che si concluderà il 17 marzo: dopo il successo delle precedenti edizioni, l'iniziativa vedrà anche quest'anno i **migliori ristoranti peruviani di Madrid, Barcellona e, per la prima volta, anche di Valencia**, offrire **menù esclusivi a prezzi speciali**. I consumatori potranno fare esperienza in prima persona della ricchezza dei sapori della cucina peruviana, grazie ai piatti di alcuni dei più rinomati chef del paese. L'elenco dei ristoranti che partecipano all'iniziativa è disponibile al sito <https://www.atrapalo.com/promo/peru-lovers/>.

'Perù, il gusto è nostro': presentato il libro dedicato alla gastronomia peruviana



Pur avendo alla base prodotti che hanno una **tradizione di oltre 3.000 anni**, la **gastronomia del Perù** guarda al futuro con un solo obiettivo: adattarsi ai gusti, agli interessi e alle esigenze del consumatore.

Il libro **'Perù, il gusto è nostro'**, presentato nella recente edizione di *Madrid Fusión*, accompagna il lettore in un viaggio attraverso la **storia millenaria della cucina peruviana**, una tradizione in cui il sapere è stato trasferito di generazione in generazione, arricchendosi gradualmente di sapori tipici di altre parti del mondo. Attraverso le pagine del libro è possibile apprendere questa **lenta ma costante evoluzione della gastronomia peruviana**, che si rivolge al futuro con sguardo promettente.



'Perù, il gusto è nostro' racconta quello che è stato il boom gastronomico peruviano e accompagna il lettore a conoscere come e quando in Perù l'idea di cucina ha cominciato a rafforzarsi fino ad arrivare ai nostri giorni, analizzando i successi ottenuti dagli chef più giovani che oggi portano la loro idea di gastronomia peruviana nel mondo. Inoltre, il testo approfondisce le **dinamiche e gli obiettivi dell'industria alimentare peruviana**, una "democratizzazione dell'intera catena di approvvigionamento, in quanto porta valore agli agricoltori, ai distributori, ai cuochi e, infine, ai consumatori".

Durante la presentazione del libro, è stata sottolineata la **capacità della cucina peruviana di adattarsi ai nuovi tempi**. Un adattamento che non coinvolge solo sapori e gusti, ma anche le nuove sensibilità sociali: a dimostrazione di ciò, la **ricerca del Perù di una cucina che sposi responsabilità sociali e ambientali** e che ha tra i suoi obiettivi quello di raggiungere la cosiddetta "**fame zero**". Anche in questo senso, il Perù rivendica l'apporto di contributi millenari all'alimentazione mondiale: tra questi, la patata, coltivata in Perù da più di 3.000 anni, che ha svolto un ruolo molto importante nella storia dell'umanità per alleviare i periodi di carestia. Le patate, come molti altri prodotti che rientrano nella sfera dei superfood, sono prodotti dall'alto valore nutrizionale che hanno contribuito e tutt'ora contribuiscono alla creazione della cultura alimentare di molti paesi.

Nelle 300 pagine di **'Perù, il gusto è nostro'**, gli autori - i giornalisti **Catherine Contreras e Paolo Miglio** - presentano un'indagine che permette di conoscere **ingredienti, storie e protagonisti della millenaria cultura gastronomica del Perù**, oggi nelle mani delle moderne generazioni di cuochi e professionisti dell'attività gastronomica.

'Pisco, lo Spirit del Perú': presentata la nuova immagine dello spirit peruviano che si fa spazio nel mondo dei cocktail

L'evoluzione di **'Pisco, lo spirit del Perú'** è certamente da considerare come un ulteriore passo avanti nella proposta che il Perù ha iniziato a portare avanti anni fa con l'obiettivo di valorizzare il suo contributo alla gastronomia mondiale.

La **nuova linea grafica di pisco** sottolinea quelli che sono i suoi **cinque componenti fondamentali** e che rendono questo distillato un prodotto unico: la **biodiversità**, che riconduce alla varietà dei paesaggi peruviani; la **qualità**, frutto dell'estrema cura che caratterizza ogni passaggio della produzione del distillato; la **storia**, perché il pisco è una bevanda che ha più di 400 anni; la **cultura**, perché il suo consumo è radicato nella tradizione peruviana e nelle abitudini di consumo; la **versatilità**, perché in quanto distillato di frutta e non un cereale, le combinazioni di sentori e sapori che il pisco offre all'interno dei cocktail sono praticamente infinite.



Sempre più, la tendenza globale nel mondo dei cocktail è l'**abbinamento a piatti di tutti i giorni**: ecco perché grazie alla sua versatilità il **pisco** ha un enorme potenziale, riuscendo ad adattarsi e a trovare un perfetto connubio con tutti i tipi di cucine.

Nella nuova immagine data al marchio, si possono ritrovare **molti simboli legati al Perù**: l'asterisco iniziale evoca per esempio il **sole** che influenza il terroir, così come la **forma naturale** ne denota l'**essenza**; la parola **'Spirit'** fa riferimento allo **spirito nazionale del Perù** ma anche alla **categoria di bevande** in cui pisco rientra.



La nuova veste, inoltre, rafforza la denominazione di origine, l'identità e la provenienza stessa del pisco. Infine, la scelta del font trae ispirazione da alcuni documenti del XVII secolo che per primi menzionano la produzione di pisco sulla costa peruviana. Il **corpo ben strutturato dello spirit** fa riferimento al **passare del tempo**, all'**importanza di un'eredità**, ma anche suo **carattere nobile**.

Il Perù verso il riconoscimento della sua gastronomia come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO



La **gastronomia peruviana** si fa strada verso il riconoscimento mondiale di **Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO**. A spiegarlo, **Néstor Popolizio**, **Ministro degli Affari Esteri del Paese sudamericano**, che prevede **l'arrivo del riconoscimento nel 2021**, bicentenario dell'indipendenza del Perù.

Come lo definisce lo stesso UNESCO, il Patrimonio Culturale Immateriale è tradizionale, contemporaneo e vivente allo stesso tempo, oltre che inclusivo, rappresentativo e basato sulla comunità.

Il rappresentante dell'esecutivo peruviano ha indicato che sono **più di 5.000 i ristoranti peruviani dislocati in tutto il mondo**, cifra che non ha smesso di crescere negli ultimi anni. Questi ristoranti sono **specializzati nei differenti tipi di cucina peruviana**: dalla **cucina tradizionale** o fatta in casa, alla **cucina nikkei** (una fusione di cucina peruviana e giapponese), dalla **chifa** (connubio di tradizione cinese e peruviana) alla **cucina amazzonica**, che privilegia l'uso di prodotti provenienti dalle aree della giungla del paese. In ogni caso, la cucina peruviana è caratterizzata dalla materia prima utilizzata per la preparazione dei piatti, a **base di prodotti naturali** e ad **alto valore nutrizionale**, come **avocado, lucuma, patate o quinoa**. Al tempo stesso, la gastronomia peruviana si concentra anche su prodotti molto popolari come il **caffè** e il **cacao** o su distillati come il **pisco**.

Attualmente, solo Francia e Messico hanno ottenuto per la loro cucina il riconoscimento a patrimonio immateriale dell'umanità. Dal 2011, il **Perù è stato scelto per sette anni consecutivi come migliore destinazione culinaria nel mondo** dai **World Travel Awards**, considerati gli "Oscar del Turismo". Inoltre, **due ristoranti in Perù, Maido e Central**, hanno conquistato un posto **nella top 10** nella classifica dei **"World's Best 50 restaurants"**; a completare la terna peruviana in questa importante classifica, il **ristorante Astrid e Gastón**.

Contatti ufficio stampa: PR & GO UP Communication Partners:

Elena Marchi - elena.marchi@prgoup.it - mobile: +39 340 8001205

Giulia Boniello - giulia.boniello@prgoup.it - mobile: +39 342 5434030