NEWSLETTER PERÙ GASTRONOMY
APRILE 2019

Il Ceviche inserito da "Taste Atlas" tra i piatti più popolari al mondo.

Tra i 100 piatti più apprezzati in tutto il mondo: è questo il riconoscimento che ***Taste Atlas*** ha assegnato al piatto forte della cucina peruviana, il ***ceviche***. Strumento simile a Google Maps, *Taste Atlas* è un tool specializzato in gastronomia, una vera e propria mappa del gusto che cataloga e descrive i piatti più conosciuti di ogni paese. Oltre al **ceviche, piatto tipico della gastronomia peruviana per eccellenza**, la piattaforma menziona anche i *fagioli passati*, altro piatto della tradizione peruviana che sta gradualmente scalando le classifiche.

Tra le più apprezzate gastronomie sulla scena mondiale, la cucina peruviana contribuisce anche a Taste Atlas con decine di piatti. In particolare, sono cinque i mercati che con le loro diverse varietà di piatti contribuiscono alla formazione della mappa, apportando le peculiarità del proprio territorio: Spagna, Germania, Italia, Italia, Regno Unito e Francia.

Mitsuharu Tsumura è uno dei giudici del "Prix de Baron B"

Lo chef peruviano **Mitsuharu Tsumura (Micha)** sarà un **membro della giuria** dell'esclusivo concorso culinario **"Prix de Baron B"**, che si svolgerà in Argentina. Le iscrizioni al concorso gastronomico rimarranno aperte fino al 21 maggio e il vincitore sarà annunciato l'11 luglio.

Micha, responsabile della cucina del prestigioso **ristorante Maido**, è uno dei nomi più importanti della **cucina Nikkei**. In questa seconda edizione della competizione, ingrediente protagonista dei piatti sarà con molta probabilità il pesce. Il vincitore riceverà 200.000 dollari e avrà l'opportunità di partecipare a un corso di alta cucina presso la scuola Lenôtre (Francia), dal 26 settembre al 6 ottobre.

Un piatto che scommette sempre di più sulle radici e la tradizione

Dopo le ultime fiere gastronomiche nei diversi mercati europei, i food lovers hanno ben chiaro come il ceviche sia solo un assaggio di una cucina in cui i piatti tradizionali sono i veri re della tavola. Nell'ambito della fiera Arco Madrid, il *Diario el Mundo* ha voluto saperne di più sul mondo dei ***Sancochados*, piatto peruviano** che, con le sue diverse interpretazioni, spopola in moltissime regioni dell'America Latina. Alla base del piatto, ci sono i s**apori della costa,** dove **il mais e il peperoncino sono grandi protagonisti**.

Assaggiare questo piatto è una grande opportunità per immergersi nelle ricette che fondono il creolo e la cucina locale peruviana. Per quanto riguarda l'estero, in europa non è ancora possibile trovare il *Sancochados* **sui menù dei ristoranti di marcaPerù**, ma può essere ordinato in alcune cucine selezionate. A Madrid sono Tampu e Kausa. A Barcellona, Ceviche 103 e Totora, mentre in Galizia si può assaggiare da Kero.

Quando la cucina peruviana si traduce in un'esperienza unica

Sotto la guida del piatto icona del paese, il ceviche peruviana, i diversi mercati della gastronomia mondiale, in particolar modo l'Europa, stanno accogliendo sempre più iniziative diverse che hanno al centro la diversità culturale del Perù. In Italia, Francia, Spagna e Gran Bretagna sono già diversi gli inviti a conoscere l'universo della gastronomía peruviana sotto luci differenti.

Londra è di fondamentale importanza per i food lovers amanti del Perù. Nella capitale britannica, il **ristorante *Chotto* permette di vivere una vera esperienza sensoriale** non solo attraverso i piatti, ma anche tramite la combinazione dell'arredamento e delle luci. A creare il clima perfetto, contribuisce anche la **cucina vista**, in accordo con le ultime tendenze, che permette di osservare la nascita del piatto fin dal principio in perfetta armonia con l'ambiente.

A **Madrid**, il **ristorante *Oceanika*** è l'esempio perfetto della fuga dalle convenzioni: gli **antipasti sono serviti in caffettiere**, che portano in tavola i profumi del Perù, mentre i **primi piatti fanno capolino sui vinili**, e lasciano stupiti i dessert che omaggiano per forma i primi piatti. Insomma, l'**originalità del Perù** è sulla bocca di tutti.

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