

FESTIVAL GASTRONÓMICO SABOR DE PERÚ:

Todo el sabor de la cocina peruana sigue cautivando a los paladares chilenos

Una cita imperdible tendrá lugar este fin de semana en Espacio Riesco a través de un evento que no solo busca promover la cocina peruana, sino también construir puentes gastronómicos y culturales.

Este 5 y 6 de julio, el Centro de Convenciones Espacio Riesco será sede del festival "Sabor de Perú", en el que se darán cita los máximos exponentes de la cocina peruana representados por entre 25 a 30 restaurantes que son los más importantes y conocidos en Chile.

Tanto el sábado 5 como el domingo 6 de julio las puertas del recinto se abrirán a las 12:00 para disfrutar de la mejor gastronomía peruana, bailes típicos, música en vivo y eventos hasta las 23:00 horas. La fiesta será inaugurada por el embajador del Perú en Chile, John Camino Cannock y por el alcalde de Huechuraba, Maximiliano Luksic. A ellos se sumarán otras autoridades municipales y diplomáticas de distintos países.

Uno de los atractivos de esta fiesta de sabores será la confección por primera vez de una causa limeña de 12 metros de largo la que estará confeccionada cada un metro aproximadamente con los mejores ingredientes y sabores de este plato como mariscos, pollo, atún, chicharrón mixto, vegetariano y de pulpo al olivo, entre otros. Esta causa gigante será ofrecida como degustación al público asistente a la muestra en la entrada de la misma.

Otro de los atractivos será la confección del cebiche más picante del mundo, quien se atreva a probarlo recibirá un premio y una medalla. La idea nació de una competencia que se realizó en Perú con motivo del Día del Cebiche.

Precisamente encabezando la delegación peruana estará el reconocido gestor gastronómico Javier Vargas, conocido como el Rey del Cebiche, quien junto al chef chileno Rodrigo Durand, presentarán una experiencia única: la preparación conjunta del cebiche peruano y chileno a cuatro manos, resaltando la identidad de ambos países.

CLASES Y MÚSICA EN VIVO

También habrá master class de cebiche en vivo y también el típico y tradicional *pisco sour* sabores que prometen cautivar a los asistentes con ingredientes de primer nivel y con diversos secretos y recetas del Aji Seco.

La música y los bailes tradicionales estarán a cargo de grupos peruanos residentes en Chile y de grupos que vienen directamente desde el país, vecino como el folclórico Los Chuguranos y orquesta que debutan con su primera gira a nivel internacional. La idea es rendir un tributo a las tradiciones culturales con danzas como la Marinera Norteña, bailes de la selva y de la costa.

Para amenizar el encuentro y hacer bailar a todos los presentes una representación de una anaconda de 15 metros, hará de las suyas dando un toque típicamente familiar a este encuentro de cultura y gastronomía.

La hermandad chileno-peruana formará parte con fuerza en este evento ya que también hará una presentación en vivo el grupo nacional La Noche.

La idea es que en el evento gastronómico que comienza mañana en Espacio Riesco estará representada toda la cultura y la gastronomía regional del Perú en sus más diversas expresiones.

TODA LA VARIEDAD DEL PERÚ

Uno de los objetivos que perseguimos con este evento es traer a los paladares chilenos platos nuevos de la rica y variada gastronomía peruana. Platos que son típicos de la selva, de la sierra o de los rincones un poco más recónditos del país, como puede ser un arroz con pollo, un caldo de patasca o la



Edilberto Pérez Vargas, empresario gastronómico y organizador del evento por parte de la Corporación Aji Seco.



Parte de los chefs de diferentes restaurantes que estarán presentes este fin de semana en el festival gastronómico "Sabor de Perú".



Equipo del nuevo Aji Seco Andino, ubicado en El Rodeo 13.330 en la comuna de Lo Barnechea.

AGRADECIMIENTOS AL PÚBLICO CHILENO

Corporación Aji Seco es uno de los organizadores del evento. Con 23 años en el país, este icónico restaurante peruano ya cuenta con 23 sucursales a nivel nacional siendo una de sus últimas la próxima apertura del local ubicado en a Av. El Rodeo 13.330 en Lo Barnechea, llamado el Aji Seco Andino. Este nuevo local cuenta con una excelente ubicación, estacionamiento, una amplia terraza y la particularidad de tener cocina a la vista.

"En todos estos años hemos recibido la ayuda y el apoyo de muchos amigos que hicieron posible que creciéramos como Corporación. Una de estas personas fue la modelo y animadora Tonka Tomide que nos brindó al principio un pequeño espacio-reportaje en televisión que nos impulsó a crecer desde el primer local que tuvimos. Es nuestra amiga y estará presente transmitiendo en vivo la inauguración de nuestro último local, simplemente porque ella ama la comida peruana. Tampoco quiero olvidar al resto de público chileno que nos ha favorecido con su preferencia. Es un conoche de la gastronomía del Perú, al punto que hoy nos corrige y nos recomienda ciertos elementos, siempre para mejorar. Esto nos hace ser mejores cada día y a la vez ganamos nuevos clientes mediante el boca a boca", sostiene Edilberto Pérez Vargas, empresario gastronómico y organizador del evento por parte de la Corporación Aji Seco y su señora Flor Contreras Guevara.

pachamanca y los reconocidos y emblemáticos lomo saltado, cebiches, aji de gallina, entre otros. Tampoco queremos olvidar la comida chifa nikkei que tiene tanto arraigo y tradición en muchos sectores de la sociedad del Perú", explica Edilberto Pérez Vargas, empresario gastronómico y organizador del evento por parte de la Corporación Aji Seco.

El mismo Edilberto Pérez Vargas explica que "la idea de gestionar este evento nació hace un tiempo entre conversaciones con la familia, con los propios clientes y con algunos de sus compatriotas que fraguaron la idea de dar a conocer un poco más la comida peruana y a la vez agradecer la fidelidad del público chileno en todos estos años, ya que Chile se convirtió en mi segunda casa".

Luego se buscó un lugar adecuado como Espacio Riesco donde recibieron todo el apoyo y colaboración. Desde

entonces este evento gastronómico no ha parado de crecer ya que incluso desde Perú hubo restaurantes interesados en venir a participar. Más aún cuando recientemente el restaurante peruano Maído fue elegido por un jurado internacional como uno de los mejores restaurantes del mundo. El reconocimiento más a la larga lista de premios que ha recibido la cocina peruana en las últimas décadas a nivel internacional.

La idea es repetir este evento gastronómico todos los años porque Edilberto Pérez Vargas siente que desde hace décadas que la cocina peruana cautivó a los paladares chilenos. A eso se agrega el hecho de que a su juicio Chile cuenta con uno de los mejores vinos del mundo lo que constituye el mandaje perfecto entre la enorme variedad de platos de la cocina peruana y la gran calidad y variedad de las cepas chilenas.