



Mistura 2017: un viaje succulento por todo el Perú

- *Visitantes a Mistura podrán disfrutar de lo mejor de la gastronomía regional del Perú en Mistura, del 26 de octubre al 05 de noviembre.*

Lima, 27 de setiembre de 2017.- Como ya nos tiene acostumbrados, desde este 26 de octubre al 05 de noviembre, la feria internacional Mistura será la entrada para un succulento viaje por todo el Perú y disfrutar lo mejor de la cultura y los sabores peruanos en restaurantes de 19 regiones, entre los que está Tumbes, Ica, Moquegua, Puno, entre otros.

Los participantes regionales de esta décima edición de Mistura ya preparan sus mejores y más tradicionales presentaciones como el delicioso picante de langostinos tumbesino, directamente del Restaurante El Brujo; el cuy moqueguano de Las Tinajas del Conde; o también, de una caushita shilpida de La Real Cecina de Amazonas, preparado con cecina arrebozada y aromatizada con finas hierbas de la región, acompañada de mote serranito.

Los amantes de las verdaderas picanterías, tendrán dónde disfrutar de sus platos preferidos, pues La Benita del Characato de Arequipa ya alista las maletas para estar presente en Mistura; al igual que El Cántaro de Lambayeque, donde podrán disfrutar de la tortilla de raya.

La comida tradicional llegada desde las regiones será el plato de fondo para los mistureros. Podrán probar una deliciosa sopa seca en La Olla de Juanita que viene desde Ica, un cuy relleno que viene desde Apurímac que nos traerá Matías, también un tacu tacu ajuanado con saltado de cecina que nos traerá Ikiitu desde Loreto o un charquicán (guiso tradicional) de La Tacneña.

Será sencillo disfrutar de lo mejor de la cocina regional en un solo lugar y sin salir de Lima. Las entradas a Mistura están a la venta en todos los módulos de Teleticket.

Eduardo El Brujo (Tumbes)

Esta segunda generación de cocineros del restaurante busca ser uno de los principales atractivos de Mistura. En su tierra natal, es considerado el restaurante más representativo de la cocina con sus platos preparados en base a pescados y mariscos frescos, piensan cautivar al público misturero con su cebiche tumbesino y un delicioso picante de langostinos tumbesino.

La Olla de Juanita (Ica)

La historia dice que sus piscos y vinos son tan perfectos que no dejan resaca. Eso, incluido a la sazón sureña con platos como la sopa seca o el seco de ternera; y el incansable esfuerzo de revalorar los frutos de Ica, han hecho de este restaurante uno





de los huariques más concurridos por los sus comensales, de los que un gran número son turistas.

Las Tinajas del Conde (Moquegua)

Luego de perder a su esposo hace 10 años, Ruth Calle buscó la manera de mantener a sus cinco hijos buscó y no encontró mejor opción que la cocina. Empezó vendiendo comida en la puerta de la feria en Moquegua, se hizo conocida por su buena mano y no ha dejado de participar en distintas festividades. El 2011 abre su propio restaurante y lo nombra Las Tinajas del Conde por las vasijas que adornaban el lugar. Este año llegará a la feria con su crocante cuy moqueguano y su cordero a la piedra.

Matías (Apurímac)

Matías es un restaurante joven. Tiene 5 años de vida y su apertura en el mercado de Apurímac marcó un antes y un después con un excelente manejo de sus técnicas y su innovación desde la tradición. Matías es el cocinero y junto a su familia, esposa e hija han logrado un ambiente íntimo y casero. Saben que con platos tradicionales de su región como el cuy relleno y el tallarín de casa con estofado y chicharrón van a lograr cautivar al público.

Maraycha (Ayacucho)

Este restaurante de Biviana Challapa nace comprometido a difundir nuestra gastronomía ancestral o andina, dándole el valor y el sitio que merecen nuestros platos típicos. Maraycha llevará a Mistura platos tradicionales de la región de Ayacucho la puca picante y el chorizo ayacuchano.

La Real Cecina (Amazonas)

Con el lema “orgullo y tradición de mi tierra” y más de 20 años en el mercado, Betsy Chota, tercera generación de cocineras, ha hecho de este restaurante especializado en cocina regional el más querido de su ciudad. Más aún, cuando su abuela de 97 años, Lidia Marinia de Chota, la acompaña con sus trucos en la cocina. Gracias a esos secretos bien conservados la Chushita Shilpida (porción de cecina arrebozada y aromatizada con finas hierbas) y el Saltado Amazónico serán parte de esta edición de Mistura.

Ikiitu (Loreto)

Inspirado en las evocaciones infantiles José Antonio Nogueira, chef propietario, nace este restaurante. Sus platos remontan a la infancia de su creador, al ver entre ollas y sartenes a su abuelita, quien daba servicio de catering a las empresas de la región. Su madre continuó este legado, siendo él –ahora- la tercera generación de cocineros amazónicos. Llegará a Mistura con su tacu tacu ajuanado con saltado de cecina y tacacho con cecina.

La Tacneña (Tacna)

Restaurante fundado por Miguel Vega. Cocinero hijo de Tacna y de su tradición gastronómica de cuatro generaciones. Además de cocinero, investigador e instructor. Gracias a este restaurante los sabores de esta tierra han llegado a muchos departamentos del Perú e innumerables regiones de Chile. Piensa cautivar al público





misturero con su delicioso charquicán (guiso tradicional) y el tradicional picante a la tacneña.

Picantería La Benita de Characato (Arequipa)

Ganadora de las llaves de la ciudad, premios turísticos culturales y más concurso como el mejor cuy chactado del Perú el año 2012, promovido por Mistura 2012; en la actualidad, Benita, enmarca lo que fueron las picanterías antiguas en el centro de la ciudad, con un estilo muy urbano, como antiguamente eran.

El Cántaro (Lambayeque)

Juana Zunini, picantera de mucha tradición, sazón, coraje y compromiso con su tierra. Lo podemos comprobar a partir de los últimos acontecimientos debido al niño costero que azotó el norte. Todos los días que duró esta tragedia cocinó gratuita y desinteresadamente más de 200 raciones para todas las familias afectadas, aunque evita siempre hablar del tema. Fue su hijo Agustín Jordán, quien orgulloso del ejemplo que siempre siguió, constato nuevamente de que está hecha la picantería el Cántaro. Agustín es ahora el cocinero al frente. Portador del legado de tres generaciones de cocineras de Lambayeque que este año llevarán a la feria arroz con pato y tortilla de raya.

Contacto para la prensa:

Jeannette López

jeannette@tocasociados.com
949569874

Silvia Vignolo

silvia@tocasociados.com
993187847

