

Mistura 2017 llegó a su fin y estuvo más popular que nunca

- *Las brasas volvieron a situarse en el top de preferencias de los mistureros.*
- *Más del 50% de extranjeros que visitaron la feria vinieron exclusivamente atraídos por Mistura.*
- *Fue la edición más cálida y con sabor a barrio en el tradicional e histórico distrito del Rímac.*

Lima, 05 de noviembre de 2017.- La Sociedad Peruana de Gastronomía –Apega quiso que en su décima edición Mistura sea una feria gastronómica más cálida y más íntima. Quiso que el misturero se sienta más en familia y que haga suya la feria. Por eso, Apega la trajo al Rímac, un distrito que irradia cultura, tradición e historia, y que encajó a la perfección con el eslogan de este año: con sabor a barrio.

Ese sabor a barrio no solo atrajo a limeños y peruanos de todos los rincones del país. También cautivó a miles de turistas extranjeros que llegaron entusiasmados por las delicias culinarias que la feria gastronómica más importante de Latinoamérica ofrece. Según Apega, la feria culminó este domingo 5 de noviembre con un total de 302.139 visitantes. De esa cifra, el 10% correspondió a extranjeros, y de ellos, el 59% vino exclusivamente motivado por conocerla. En paralelo, del total de visitantes de provincias –15 %–, más de la mitad llegó también solo por la feria.

El impacto colateral que produjo esa masa de mistureros permitió revalorar un distrito que muchos han redescubierto a raíz de Mistura. Alamedas, plazuelas, iglesias y monumentos estuvieron en boca y selfies de todos gracias a la realización de esta gran feria gastronómica, considerada un ícono de la peruanidad.

LOS MÁS VENDIDOS

En lo que a comida concierne, Apega reveló que las brasas volvieron a estar en el top de las preferencias. La Caja China de la Tía María y la Asociación Gastronómica Santa Rosa con su cuy de Lamay están entre los que más vendieron. En la zona de anticuchos, la Tía Grimanesa y Anticuchos Pascuala están en la parte alta del cuadro final.

En sándwiches, El Chinito volvió a ser el preferido de todos. Hectitor's del Norte con sus cachangas y champús también estuvo en el top de los más vendidos. En tanto, en cevicherías, las dos que mayor éxito fueron Entre las Redes y Piscis. En el sector de barras cevicheras, Las Barras de Ronald se consagró como el número uno. El Sui Sui de la Selva Sus Maravillas y La Olla de Juanita rayaron en ventas en lo que a cocinas regionales se refiere.

La Chayo, que atrajo a miles de comensales, lideró las ventas en la zona de las Picanterías. En el sector de bares, Ayahuasca Resto Bar y Jambuche ocuparon los

dos primeros lugares, y mención aparte merecen las Cervezas Artesanales: fue el stand que más vendió a nivel de toda la feria.

En el Gran Mercado, punto de encuentro de productores y agricultores de todo el Perú, el podio de los productos que gozaron de mayor demanda lo componen el kito kito de Oxampampa, los arándanos de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Churín y la maca negra de la empresa Maquerito de Junín. Más abajo están el manjar de chirimoya, las piernas de jamón, el queso tipo andino, tipo suizo y los helados artesanales Yipis.

También hay que destacar las grandes novedades culinarias que dejó Mistura este año y recibieron gran aceptación del público. Entre ellas, el chupe de mondongo de El Narifa (Ayacucho), el caldo de gallina acevichado de El Soperito, el guiso de rabo de El Dolo (Cusco) y el chilcano de carachama de La Coconita hicieron las delicias de los mistureros que se atrevieron a pedir las. Además, La Norteña, Recepciones Amazonas, las infusiones de Bar Medicinal y los postres de Las Cholas.

HOMENAJES Y PROMESAS

El ingrediente emotivo no faltó en Mistura. Al cumplirse 10 años de la primera edición de la feria –y una década de vida institucional de Apega, coincidentemente– la organización recordó a los cocineros emblemáticos que ya no nos acompañan como Teresa Izquierdo, Tato Calle y Sonia Bahamonde. Además, reconoció a cocineros populares como Grimanesa Vargas, Félix Yong, Juanita Zunini, Magali Silva, Fidel Aymar, Pedro Peves, Angélica Obregón, Yosimar Valverde, Fidel Estrella, Claudio Manrique, Pedro Ramírez, entre otros.

La Cocina de El Gran Mercado contó con la participación de destacados chefs como Palmiro Ocampo, Heinrich Harold, Martha Palacios, Mariano Escobal, Elena Santos, Adolfo Perret, y otros. Entre los invitados internacionales destacó Carlo Petrini, creador del Movimiento Slow Food y referente de la gastronomía mundial.

Y mientras empieza la cuenta regresiva para Mistura 2018, cabe recordar el compromiso asumido por el presidente Kuczynski el día inaugural: “Lima tendrá un campo ferial”. La ausencia de un espacio adecuado ha sido, precisamente, uno de los mayores obstáculos que ha tenido Mistura a lo largo de su historia, igual que otras ferias y eventos de envergadura, confiamos en que la promesa del mandatario se concrete en poco tiempo.

Mistura cierra con broche de oro bajo los acordes del consagrado grupo Bareto, que al igual que Zaperoko y Bartola será de los más concurridos por los mistureros.

#ConSaborABarrio



Contacto para la prensa:

Jeannette López

jeannette@tocasociados.com

949569874

Silvia Vignolo

silvia@tocasociados.com

993187847

