



Feria Gastronómica Mistura 2013 Información General

Mistura es la feria gastronómica más importante de América Latina y para nosotros los peruanos es la gran fiesta cultural, donde nos encontramos todos sin distinciones para celebrar nuestra tradición culinaria y asombrosa biodiversidad, y reafirmar así nuestra identidad.

Se trata de diez sabrosos y coloridos días en los que nuestra tradición se celebra al ritmo de comparsas y danzas de todo el Perú, al mejor estilo de las grandes fiestas costumbristas. Así, nuestros más deliciosos potajes se abren paso entre los invitados en una comunión perfecta con el ambiente de fiesta. Este es el espíritu de Mistura.

Aquí se reúnen los diversos actores de la cadena gastronómica: pequeños agricultores, cocineros, panaderos, vivanderos, dulceras, mozos, restaurantes, institutos de cocina, comensales entre otros para rendirle homenaje a nuestra biodiversidad, una de las más ricas del planeta.

Nada de esto sería realidad sin el esfuerzo de nuestros hermanos campesinos, celosos guardianes y amantes de nuestra Pachamama, quienes a través de los tiempos han sabido interpretar nuestro entorno climático y geográfico para entregarnos los más variados productos que hoy Mistura congrega en el Gran Mercado.

A este esfuerzo se suma el generoso aporte de los distintos estilos culinarios de las diferentes regiones de nuestro país, así como el de las cocinas europeas, árabes, chinas, japonesas y africanas, que han nutrido a nuestra gastronomía convirtiéndola en una de las más variadas del mundo y de la cual nos sentimos muy orgullosos.

Pero también cabe destacar que Mistura no existiría ni sería lo que es hoy si no fuera por la gente que cada año acude a la feria y es que Mistura es de todos. Es lo que somos y como somos. **Por eso este 2012, Mistura cambia de slogan y pasa del Todos reunidos al ¡Me gusta!** Recogiendo así la expresión de la gente. Todos son bienvenidos a esta gran celebración y sobre todo a compartir los valores que nos unen: tolerancia, compromiso con el medio ambiente y responsabilidad social; lineamientos mediante los cuales buscamos que nuestra gastronomía sea un motor de desarrollo inclusivo, de identidad cultural e integración social.

¡Bienvenidos!

Tarjeta Mistura

Apega y el BBVA se unen para sorprender a los mistureros con la nueva Tarjeta Mistura de Consumo. De esta forma, nuestros visitantes podrán comprar de manera fácil y rápida, pasando su tarjeta por los POS instalados en los puntos de comida.

Adquiera su Tarjeta Mistura en los módulos de Teleticket, con una carga de 20 nuevos soles, o en las agencias del BBVA, por un monto mínimo de 10 nuevos soles (billetes). Si en Mistura se le acabó el saldo, no se preocupe, puede recargarla en cualquiera de los 40 cajeros distribuidos en toda la feria o en las agencias del banco.

Esta tarjeta es como tener dinero en efectivo, así que tenga cuidado a la hora de llevarla consigo. No cobra comisiones ni genera intereses. Si le quedó saldo en la tarjeta, solicite su devolución al final del evento en cualquier agencia del BBVA.

Con la entrada a Mistura tiene acceso a todas las secciones de la feria y a participar de cada una de las actividades que este año hemos preparado: charlas magistrales, foros, espectáculos culturales, conciertos y mucho más.

Que visitar

Gran Mercado

Nuestra rica biodiversidad merece un escenario especial y qué mejor para ello que El Gran Mercado. Recinto donde agricultores y campesinos de diversas regiones del Perú se reúnen para exponer los mejores productos de nuestra tierra. Este año, el diseño de El Gran Mercado está inspirado en la flor de la cañihua y le rinde homenaje a nuestros maravillosos granos andinos. Hasta aquí llegarán más de 250 productores de nuestra costa, sierra y selva, distribuidos en más de 120 puestos.

Las quinuas de colores, la kiwicha y la cañihua darán que hablar al mundo entero. Pero no solo eso, también se mostrarán papas nativas, ajíes, verduras y frutas orgánicas, entre una serie de productos emblemáticos. En pocas palabras, toda una celebración de esa gran despensa de la gastronomía que es la tierra peruana.

El Gran Mercado es para Apega el corazón de Mistura, pues aquí mostramos el trabajo conjunto que tiene con los agricultores de productos emblemáticos, como parte del reforzamiento de su "Alianza Cocinero-Campesino".

El Bazar

Los más novedosos artículos, accesorios y productos para la cocina y el hogar están en El Bazar. Darse una vuelta por sus coloridos y animados stands no tiene pierde.

Aquí las marcas más reconocidas de nuestro medio dicen presente para ofrecer originales y útiles productos de gran calidad y a precios de feria. Si está pensando en renovar la cocina, este es el lugar indicado. Pero no solo eso, aquí las escuelas más importantes de gastronomía brindan información sobre sus cursos y carreras profesionales. ¡Lo esperamos!

Rincón del Pan

Esta es la zona favorita de los mistureros madrugadores. Se trata de la panadería más grande todo el país. Aquí se reúnen panaderos y panaderas de todas nuestras regiones, para amasar y hornear más de 50 variedades de pan.

Chuta, Tres puntas, Chapla, Wawa, Semita; son algunas de las variedades artesanales que se presentarán; además de panes de papa, anís, trigo, chancaca, maíz, queso y una serie de variedades que serán el deleite de los amantes del pan.

¡Vamos al rescate de los triciclos panaderos! Porque esta tradición no puede quedar en el olvido, estos entrañables vehículos serán una de las principales atracciones del Rincón del Pan. Así que ya saben, el desayuno los espera en Mistura.

Rincón del Chocolate

El cacao peruano deslumbra al mundo entero y en Mistura no puede estar ausente. Como en años anteriores, los productores de las zonas cacaoteras más importantes de nuestro país llegarán a Mistura para engalanar la feria con sus productos y derivados.

Este año contaremos con la presencia de comunidades asháninkas y shipibas, quienes expondrán el mejor cacao de origen del Perú. Asimismo, Cusco se hará presente con su cacao aromático Chuncho, que ya se ha hecho tradición en las mesas cusqueñas.

Serán más de 30 expositores, entre productores y reconocidas marcas de chocolates peruanos, los que harán de este rincón uno de los más visitados de Mistura. Chocolate caliente, helados de cacao y mucílago de cacao, son algunos de los productos que los mistureros podrán saborear. Imposible dejar de visitarlo.

Salón del Pisco y del Café

Degustar, percibir aromas y recibir clases maestras para aprender a reconocer las características de las variedades de uvas pisqueras, así como la historia de nuestro Pisco, es la experiencia que podrán vivir los mistureros que visiten esta zona.

Demás está decir que los visitantes encontrarán aquí la mayor y más diversa selección de Pisco peruano, así como nuestros más emblemáticos cócteles preparados por los mejores bartenders del medio. De igual forma, nuestro café lucirá todas sus virtudes a los ojos del mundo. Los mistureros amantes del café encontrarán las variedades más selectas de las regiones cafetaleras de nuestro país. Podrán probar y adquirir café, y deleitarse con sus clásicas preparaciones.

Que comer

Restaurantes

(Información de los restaurantes a través de la web: www.mistura.pe)

En orden alfabético

Mistura es un espacio de celebración inclusiva. Aquí los cocineros intentan reunir a todos los asistentes en un espacio donde, por un instante, se borran las distancias. Conscientes de que muchos de los restaurantes no están al alcance de la mayoría, durante Mistura, los mejores exponentes de la cocina peruana bajan al llano para ofrecer su arte culinario. La selección es rigurosa en función de su compromiso con la calidad, de sus buenas prácticas sociales y ambientales, así como con los valores de humildad y generosidad.

- **Alfresco**
- **Ayahuasca**
- **Casa Faustina**
- **Donde Peruco**
- **El Aguajal**
- **El Pregón**
- **El Rocoto**
- **Fernando's**
- **Fratello**
- **Istanbul Kebab House**
- **Kausaq Cocina Peruana**
- **Lalo El Norteño**
- **La Anchoqueta Azul**
- **La Cochera Restaurante**

- **La Choza de la Anaconda**
- **La Jama**
- **La Granja Azul**
- **La Glorieta Tacneña**
- **La Pollera**
- **La Posada del Pez**
- **La Santitos**
- **La Tomasita**
- **Lima 27**
- **Los Esteros de Tumbes**
- **Mayta**
- **Niquei**
- **Pampa de Amancaes**
- **Piacere**
- **Picantería La Lucila**
- **Pikeos**
- **Punto Marino**
- **Restaurante Huancahuasi**
- **Restaurante Osaka**
- **Sabores Peruanos**
- **San Joy Lao**
- **Tumbes Mar**
- **Wayralla Restaurante**

Cocinas Rusticas

(Información de las cocinas rústicas a través de la web: www.mistura.pe)
En orden alfabético

Las cocinas rústicas son uno de los espacios favoritos de los visitantes. Durante una semana todos esos cocineros que solo ejercen su labor en el campo, en los pequeños pueblos, llegan a la ciudad a instalarse con su leña, su fuego, sus piedras candentes y dan vida a la más sabrosa pachamanca, el chanchito al palo, los cilindros y todas esas maravillas con aroma a tierra que palpitan en el corazón de Mistura

- **Al Cilindro de Javi**
- **Chancho al Palo de Carlos Ramírez**
- **Chancho al Palo Makaton**
- **Chiribaya comida tradicional de Moquegua**
- **Kankacho Ayavireño El Sital de Doña Julia**
- **La Benita de Characato**
- **La Caja China de Juan Talledo**
- **La Cilindrada de Pedrito**
- **Normita Tradición Caracina**
- **Ramadita Warmy de Pepe y Laura**

Carretillas

Las carretillas de las esquinas son, sin duda, las cocinas populares y la última trinchera de nuestra tradición. A lo largo de siglos invalorable personajes de la cocina nacional no fueron reconocidos en su real dimensión. Pero su fiel público le rinde homenaje en Mistura, para disfrutar, una vez más, de esa sazón que durante décadas sus representantes han defendido en pequeños espacios.

Don del Mar

La historia de Don del Mar tiene sus orígenes en la temprana atracción de los hermanos Zevallos hacia la cocina casera, en donde su madre y sus abuelas preparaban diariamente deliciosos platos. Juan Manuel y Armando tomaron caminos distintos al crecer, pero Don del Mar los volvió a unir. Tomando la experiencia de José como cocinero especializado en pescados y mariscos, los Zevallos fundaron Don del Mar, el 24 de junio del 2012, en un pequeño puesto en el Mercado N° 2 de Surco. Lo que caracteriza a Don del Mar es una armoniosa fusión entre la estética gourmet y las abundantes guarniciones de la comida tradicional del mercado.

Doña Chela

Con 34 años ininterrumpidos de atención al público, en el balneario de Punta Negra, este restaurante ya es un clásico del sur de Lima. Atiende los fines de semana de cada verano ofreciendo tradicionales platos criollos como frijoles, seco, cau cau, lomo saltado, cebiche, chicharrón de calamar y de pescado, papa a la huancaína, choritos a la chalaca, y por las noches, anticuchos y picarones.

El Chinito

Esta historia se inicia el 20 de noviembre de 1960. Ese día El Chinito abrió sus puertas para presentar sus 'sanguichones' clásicos y criollos con un inigualable toque oriental. Así, acondicionó un predio en el 894 del jirón Chancay -en pleno centro de Lima- para dar inicio a una leyenda que desde entonces ha ofrecido resistencia ininterrumpida a la invasión de hamburguesas y panes con pollo. La fórmula: un sabroso y gigante pan francés, chicharrón, pavo o lechón de primera calidad y ese saborcito oriental que ha heredado Félix hijo (médico de profesión, pero sanguichero de corazón).

Hectitor's del Norte

Hectitor's del Norte es un negocio familiar que lo inicia la señora Adela Fernández y el señor Héctor Burga, hace más de 15 años en la ciudad de Chiclayo. Ellos enseñaron a sus hijos el secreto para la preparación de champús y cachangas con queso, lo que los llevó a continuar con esta tradición en Lima. Así fue como en el 2005 empezó su aventura con el nombre Gustitos del Norte (luego tuvo que cambiarlo a Hectitor's del Norte). Una humilde carretilla, en el distrito de Los Olivos, que con el transcurso de los años se hizo conocida y hoy cuenta con locales en distintos distritos de Lima Norte. En Mistura 2011 las ventas fueron un éxito, por lo que este año quieren sorprender al público con nuevos rellenos: lomo saltado, queso y jamón, pollo con queso, y la triple con pollo, jamón y queso.

Joyfull: sándwiches, postres y jugos

Esta aventura familiar se inició a finales del 2009, año en el que los esposos Lucho y Yemi decidieron incursionar en el rubro de comida. Ellos contaban con un local en el corazón de Magdalena del Mar, pero solo tenían 20 m² para hacer realidad su proyecto. Lo primero que se les ocurrió fue montar un negocio de comidas (recontra) al paso, y decidieron vender sándwiches, postres y jugos. Después de muchas pruebas e indagar entre sus familiares y amigos cómo hacer más ricos sus productos, Joyfull abrió sus puertas el 19 de junio del 2010. Hoy ofrece a sus clientes un delicioso jamón del país de la casa y chicharrón Nikkei. Entre los postres limeños destaca la mazamorra morada y arroz con leche; además de jugos de pura fruta y refrescos naturales de chicha morada y maracuyá.

La Huerta de Caraz

La Huerta de Caraz se identifica por su ambiente natural, una huerta con hermosas flores que complementan su eficiente servicio y, sobre todo, la exquisitez y calidad del sabor de sus potajes. El cebiche de criadilla, picante de cuy, caldo estofado, chuleta de chanco, pachamanca a la olla, y su plato de bandera: el tradicional "chocho", son los recomendados. Desde sus inicios, en el año 2010, tiene como filosofía la satisfacción plena de sus clientes locales, nacionales y extranjeros. En la actualidad, La Huerta de Caraz se ha convertido en punto estratégico por ser un paraíso ubicado en el centro de la ciudad, lugar acogedor que combina a la perfección con la apacible naturaleza.

Pan con tiburón

Empezó a trabajar a los 14 años en un restaurante. Fue lavaplatos, luego ayudante de cocinero, y a punta de trabajo llegó a ser cocinero. A don Miguel la vida le dio una maravillosa esposa y un niño, y fue con ese hermoso capital, además de unos cuantos ahorros, que decidió emprender su negocio propio. Empezó vendiendo arroz con pescado acompañado de camote y yuca; pero a pesar del éxito que tenía sus clientes le pedían pan. Es así como agregó a su carta el pan con pescado. Todo el que lo probaba volvía, nos cuenta don Miguel. No pasó mucho tiempo para hacerse de clientela, la misma que bautizó a su producto como 'pan con tiburón'. Desde entonces han pasado 40 años. Su esfuerzo ha valido reconocimiento y aparecer en revistas y hasta en la televisión.

Peña Turística El Gordo

El Recreo Peña Turística El Gordo se fundó en 1980 por iniciativa del recordado señor Efraín Obregón Cano, un carismático gordito que fue el principal soporte de su familia. Desde un inicio vendieron platos típicos como llunca, chaqui, chocho, pachamanca, cuy y chicharrones al mejor estilo caracino. Tras la partida de don Efraín, su hija María se hizo cargo del negocio. La cosa no fue sencilla. Como si la tristeza no fuera poco, la clientela disminuyó. La competencia se hizo fuerte, pero la necesidad por sobresalir dio paso a la creatividad. Así nacieron sus platos estrellas: el atallau she (qué rico, pero qué rico) y el qamtza pichu, especie de revuelto a base de cancha y cecina de cerdo picada. Para María Obregón, la participación en Mistura 2012 es el mejor homenaje a su padre.

Picarones Mary

Desde el Parque Kennedy, en Miraflores, llega una vez más a Mistura el inconfundible sabor de los Picarones Mary. Con más de diez años de tradición, este majar de dioses ha participado en diversas ferias y eventos. Estos picarones están hechos a base de camote, zapallo, harina de trigo, miel de chancaca, hoja de higo y diversas frutas. En Mistura 2010 nos sorprendieron con los picarones de papa, y en Mistura 2011, la sorpresa fue su miel de guanábana. Este año, no se quieren quedar atrás: Nos traerán los novedosos picarones de oca con miel de mango. Ya estamos contando los días para probarlos.

Postres tradicionales Tina

Agustina Reyes Ballumbrosio, Tina para todo el mundo, nació en El Carmen (Chincha) y es la reina indiscutible del ranfañote, que vende desde hace años en su carretilla de la esquina de la primera cuadra de la avenida Insurgentes, en San Miguel. Su éxito es tal que ya abrió un local propio en la avenida Universitaria 590, también en San Miguel. La mezcla infalible de pan tostado, miel de chancaca, pasas, pecanas y queso le ha dado justa fama, pues el ranfañote no es un postre que se encuentre fácilmente. Lo mismo ocurre con los otros dulces de antaño que ella prepara, como el de higos, el dulce de camote y la mazamorra de cochino.

Tamales Josefina

Los Tamales Josefina se elaboran desde 1924, inicialmente por mamá Josefina Ramírez y en la actualidad por su hija menor, Julia. Son elaborados con maíz blanco producido en el Valle Sagrado de los Incas, en Urubamba, Cusco. Se consumen todo el año, pero, sobre todo, en la tradicional fiesta de 'Todos los Santos' (1 de noviembre). Suelen comerse calientitos, humeantes, dulces o salados. Los dulces están rellenos de pasas y anís, mientras que los salados tienen lomo, aceituna, cebolla, maní y un toquecito de picante. En el 2012 estos tamales fueron reconocidos en la Feria Gastronómica del Cusco.

Tejas Rosalía

En la ciudad de Ica, por el año 1910, nació Rosalía García Barrera de Ríos, 'la reina de las tejas iqueñas'. Con tan solo 12 años, aprendió a preparar este delicioso dulce con sus tías paternas, herencia de su abuela Teresa Manrique de García, creadora de las tejas iqueñas de toronja, naranja y limón. Con 80 años en el mercado, Tejas Rosalía, ha sabido mantener esta tradición e imprimírle un importante crecimiento comercial que incluso traspasa nuestras fronteras. Hoy sus hijos siguen esta costumbre de manera artesanal, tan igual como en sus inicios. La empresa no está industrializada, reto asumido con gran responsabilidad y amor por el Perú.

Tía Grimanesa

Doña Grimanesa Vargas Araujo es considerada una de las mejores anticucheras del país. En la esquina de Enrique Palacios, en Miraflores, la gente hacía cola por más de una hora para probar sus famosos anticuchos. Sin embargo, llegar al lugar que ocupa en la actualidad no fue nada fácil. En su caso, la necesidad se transformó en una gran oportunidad. Tras trabajar en diversas localidades, un amigo le dio la idea de comprar un brasero y vender anticuchos. Comenzó con la chanfainita porque era más barato. Luego choncholí, pancita y rachi, y cuando tuvo un poco más de

capital llegaron los anticuchos. De esto han pasado ya más de 40 años y ahora Doña Grimanese es dueña del corazón más solicitado por los peruanos. Hoy posee un local en la calle 8 de Octubre, en el barrio miraflorentino, donde sigue preparando anticuchos con la misma humildad, sencillez y cariño de siempre.

Tradiciones

Tradiciones nació el 1 de noviembre del 2011. Ubicados en el Mercado de Magdalena, tienen un compromiso con el producto, el cliente y la sociedad. Ofrecen sabrosos platos con historia como carapulcra con sopa seca, causa rellena, cebiche, entre otros; sus valores principales son la creatividad, integridad y sensibilidad. Sus dos cocineros principales se formaron en los prestigiosos restaurantes La Mar y Rústica, entre otros. Tradiciones ha participado en la primera feria internacional Perú Mucho Gusto y en Mistura 2009, como parte del equipo de apoyo en la zona de Charlas Magistrales. Su sazón es tan famosa que ha llegado a la televisión gracias a los programas Aventura Culinaria y 20 Lucas.

Travesura Marina

Creada por Hernán Mendoza Galindo, la cebichería Travesura Marina nació el 2007, en el Mercado de Magdalena. La buena sazón, además del esfuerzo y dedicación por parte de Hernán, hizo que muy rápido ganara clientela. En su carta presentan manjares como causa rellena con pulpa de cangrejo, cebiche, tiraditos, parihuela, sudados, y un fabuloso arroz con mariscos con el que deleitará a todos los mistureros este 2012.

Yucas y bombitas de Magno y Carmen

Magno y Carmen tienen ocho años elaborando las más deliciosas yucas y bombitas fritas de toda Magdalena del Mar. Estos clásicos manjares han sido reconocidos por el distrito y se ofrecen diariamente en la esquina de la avenida Grau con el jirón Leoncio Prado.

Yuquitas Sabor Nacional

Estas yuquitas tienen más de 50 años de tradición. El culpable de esta delicia es don Mariano, quien dejó su natal Apurímac desde muy joven para salir adelante en la capital. Empezó vendiendo panecillos y pastelitos, pero al ver que la familia y los gastos crecían, se le ocurrió hacer un producto innovador. Así empezó la historia de sus originales yuquitas. Hoy es un clásico del Mercado Balconcillo, y es que además de su buena mano para las yuquitas, con su alegría y carisma se gana la confianza de cualquiera que lo visite. Hasta aquí llegan vecinos del barrio, peruanos que vuelven del extranjero, futbolistas, personalidades de la televisión y hasta políticos. Nadie se resiste a las yuquitas de don Mariano.

Charlas Magistrales Cocineros del Perú

Astrid Gutsche

País: **Perú**

Restaurante: **Astrid & Gastón**

Especialidad o tipo de comida: **Pastelería**

Su fascinación por los dulces le viene desde niña. Cuenta que horneaba tantas tortas que tenía que regalarlas, ya que en su casa no podían comer tanto. Estudió en Le Cordon Bleu París y allí conoció a su esposo, Gastón Acurio. Hoy, son propietarios de los restaurantes Astrid & Gastón, La Mar, Tanta, entre otros. En cada uno de ellos tiene a su cargo la línea de repostería. Junto a su equipo de investigación, Astrid se mantiene en constante desarrollo de nuevas dulces creaciones. Además, realiza pruebas y estudios sobre el cacao peruano y la inclusión de los frutos amazónicos. En el 2009 presentó, junto con Walter Wust, su libro "Frutas Amazónicas: Postres Peruanos de Vanguardia", el cual fue premiado en el prestigioso Gourmand World Cookbook Awards 2009.

Eduardo Navarro

País: **Perú**

Restaurante: **Chaxras**

Especialidad o tipo de comida: **Eco-chef**

El valle de Pachacámac, al sur de Lima, fue el lugar elegido para levantar Chaxras Eco Rest, un restaurante de alta cocina en pleno campo. Como Eco-Chef, Eduardo, conjuga en su cocina el respeto al medioambiente, la conciencia ecológica y el consumo de productos locales, comprometido con la agricultura y la ganadería sostenible. Tras su paso

por grandes restaurantes en el extranjero, como El Celler de Can Roca, El Bulli, entre otros, decide regresar para dirigir el restaurante escuela de una prestigiosa universidad. Su extraordinario desempeño lo llevaron a participar en el Madrid Fusión 2009 y a obtener la medalla de plata en el American Chef Competition 2009.

Giacomo Bocchio

País: **Perú**

Restaurante: **Manifiesto**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina peruana de fusión**

Este cocinero graduado en Gastronomía en Le Cordon Bleu Perú y miembro e instructor de la Academia Culinaria de Francia, ha trabajado en EE.UU. (Ritz Carlton), España (Celler de Can Roca), Brasil (D.O.M.), entre otros, acumulando diez años de experiencia en cocina. Pone énfasis en los sabores peruanos y fusionados. Bocchio ha cocinado en restaurantes galardonados por la Guía Michelin, así como participado en ferias y concursos de gastronomía nacional e internacionales. Hace poco más de un año inauguró junto a su familia el restaurante Manifiesto cultura gastronómica, cuyas raíces se asientan en la cocina del sur del Perú. En el 2011, S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants List, lo incluyó entre los 11 mejores restaurantes recomendados de nuestro país. Su trabajo combina creatividad, entrega y técnica, lo que le ha valido la nominación al premio "Luces" 2011 del diario El Comercio en la categoría "Mejor nuevo restaurante", premio que ganó como "Chef revelación". Otro mérito es haber conseguido en tiempo récord estar en la Guía Gastronómica Latinoamericana de la Revista "IN" de LAN.

Hajime Kasuga y Giancarlo Nazario

País: **Perú**

Restaurante: **Ache**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina nikkei**

Al chef Hajime Kasuga le gusta desmineralizar el agua para preparar su caldo base (dashi) y el shari (arroz). Podría parecer un detalle rimbombante, pero según afirma, le permite potenciar los sabores de las algas y resaltar el umami (sabor) natural de los productos. Kasuga estuvo una larga temporada en México y Argentina; en el primero se encargó de replantear la carta completa del restaurante Rokkaku en Polanco, con una propuesta nikkei mexicana usando productos locales. En Argentina se instaló en Córdoba y asesoró el "Cruz Espacio" y el "Restaurante Mercado Central", donde han sido bien acogidos los makis peruanos. Ya en Lima, abre este año Ache, más que un restaurante, el centro de inventos de Kasuga. Uno de los platos más pedidos por los asiduos clientes es el Cha roll, hecho a base de langostinos crocantes y palta con un toque de tartare de salmón, guacamole y hebras de wantán sólido encima, que evidencia la experiencia mexicana del chef. Por su parte, el barman del local, Giancarlo Nazario, crea una coctelería juguetona y atrevida que no repara en las mezclas, ni en la inclusión de mariscos, pescados y verduras como parte de su propuesta sensorial.

Iván Kisić

País: **Perú**

Restaurante: **La 73 Paradero Gourmet**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de autor**

Vive enamorado de la cocina peruana tradicional, aunque es un chef que también encuentra en la repostería una de sus más grandes pasiones. Luego de haber paseado su destreza en el arte culinario por Australia, Londres y Madrid, Kisić dirige en la actualidad el restaurante La73 Paradero Gourmet, dueño de una carta que combina lo gourmet con lo sublime de la comida casera. Su conocimiento se vio enriquecido cuando estuvo en Asia dejándose influir por la excéntrica mixtura de sabores y aromas de Singapur y Malasia, principalmente. El esmerado chef no deja de tomar nota de los productos de temporada, los que selecciona con sumo respeto. Iván Kisić es graduado de la escuela Le Cordon Blue de Ottawa-Canadá y Londres-Inglaterra, fue elegido en el 2005 y nominado en el 2007 como el Chef revelación por el diario El Comercio.

Virgilio Martínez

País: **Perú**

Restaurante: **Central**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de autor**

Estudiaba para convertirse en abogado, pero su amor por la cocina lo llevó a Le Cordon Bleu en Canadá y en Londres. A partir de ahí, empieza un período de enriquecedor aprendizaje que lo hace trabajar de la mano de grandes de la cocina en Inglaterra, Francia, Estados Unidos, Singapur, Bangkok y Tailandia. Al alternar su trabajo en el extranjero con sus prácticas en Astrid & Gastón, en Lima, Virgilio Martínez adquiere la experiencia suficiente para que Gastón Acurio le confíe la apertura de Astrid & Gastón en Bogotá, y posteriormente, en Madrid. Es después de esta experiencia que regresa al Perú con el concepto de Central, su actual restaurante, elegido el mejor del Perú en los premios Summum. Central presenta una cocina de autor, ecléctica y moderna con base francesa mediterránea, pero cargada de influencias de las cocinas del mundo. Una mezcla coherente de productos, regiones y sabores que busca recrear y sensibilizar. Virgilio Martínez es un chef cuya propuesta es evolutiva, técnica y emocional.

Cocineros del Mundo

(Información de los cocineros en la web: www.mistura.pe)

En orden alfabético por país

Mauro Colagreco

País: **Argentina**

Restaurante: **Le Mirazur (Menton, Francia)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Dan Hunter

País: **Australia**

Restaurante: **Royal Mail (Victoria, Australia)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Peter Gilmore

País: **Australia**

Restaurante: **Quay (Sydney)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Sang Hoon Degeimbre

País: **Bélgica**

Restaurante: **L' air du Temp (Liernu)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Roberta Sudbrack

País: **Brasil**

Restaurante: **Roberta Sudbrack (Rio de Janeiro)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina brasileña**

Carmen Ruscallea

País: **España**

Restaurante: **Sant Pau (San Pol del Mar, Barcelona)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina catalana**

Eneko Atxa

País: **España**

Restaurante: **Azurmedi (Bilbao)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Joan Roca

País: **España**

Restaurante: **El Sellar de Can Roca (Girona, España)**

Especialidad o tipo de comida: **Tecno - emocional**

Joaquín Casademont

País: **España**

Empresa: **Garcia & Casademont**

Especialidad o tipo de comida: **Diseñador de cocinas**

Paco Torreblanca

País: **España**

Pastelería: **Total (Elda, España)**

Especialidad o tipo de comida: **Repostería**

Pepe Solla y Xose Torres

País: **España**

Restaurante: **Casa Solla / Pepe Viera Camiño de Serpe (San Salvador de Poio, Pontevedra)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina gallega**

Quique Dacosta

País: **España**

Restaurante: **Quique Dacosta Restaurante (Valencia)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Rodrigo de la Calle

País: **España**

Restaurante: **Rodrigo de la Calle (Aranjuez, Madrid)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Barton Seaver

País: **Estados Unidos de América**

Restaurante: **Hook (Washington, DC)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Aurora Mazzucchelli

País: **Italia**

Restaurante: **Ristorante Marconi (Sasso Marconi, Italia)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina italiana**

Giancarlo Morelli

País: **Italia**

Restaurante: **Osteria del Pomiroeu (Seregno, Italia)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina tradicional italiana**

Massimo Bottura

País: **Italia**

Restaurante: **Osteria Francescana (Modena)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Daniel Ovadia

País: **Mexico**

Restaurante: **Paxia San Angel / Paxia Santa Fe (Mexico DF)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina mexicana**

Jose Ramón Castillo

País: **Mexico**

Restaurante: **Que Bo! (Mexico, DF)**

Especialidad o tipo de comida: **Chocolatería mexicana de autor**

Matías Palomo

País: **Mexico - Chile**

Restaurante: **Sukalde (Santiago de Chile)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina de Autor**

Nelson Méndez

País: **Venezuela**

Restaurante: **Biarritz Bistró (Caracas)**

Especialidad o tipo de comida: **Cocina francesa**

