



Mistura 2015: el pueblo gastronómico que se hizo realidad

- *La octava edición de la feria se desarrollará en la Costa Verde de Magdalena del Mar. Ahí bajo el grito de “Mistura Somos todos”, se erigirá un pueblo gastronómico llamado Mistura 2015.*
- *Por once días llegará la más variada oferta gastronómica del país a nuestra capital, y por primera vez un espacio dedicado a los camioncitos del sabor y a la cerveza artesanal.*
- *Las entradas han sido habilitadas a partir de hoy 21 de julio, a través de Teleticket, y contarán con un descuento de preventa de hasta el 32%, válido hasta el 10 de agosto, logrando los precios accesibles de 12 soles por adulto y 6 soles para niños.*
- *Metropolitano asegurado con servicio expreso y servicio tradicional. Toda la Costa Verde habilitada al 100%.*

Lima, 21 de julio de 2015.- Cada setiembre, la Costa Verde de Lima acoge centenares de aromas, sabores y sueños que se entremezclan, se abrazan y dan vida a ese pueblo gastronómico llamado Mistura 2015. Y es que la octava edición, además de contar con los sabores de cada rincón del país, reflejo de su enorme biodiversidad y su infinita creatividad, se erigirá como un espacio único, inspirado en los pueblos del Perú. Con una calle principal y una plaza en el epicentro del recinto, será el pueblo gastronómico cultural donde todas las celebraciones nacionales se viven y donde el sabor de cada rincón del país tiene lugar.

Del 4 al 13 de setiembre, la Costa Verde de Magdalena del Mar, albergará a 188 restaurantes y puestos de comida invitados, que serán parte del pueblo Mistura 2015. Aquí se ordenarán en calles y se los podrá encontrar bajo los nombres de “Los emprendedores”, “Los Sangucheros”, “Los de Fusiones”, “Los Dulceros”, “Los de Bebidas”, “Los de Carretillas”, “Los del Mar”, “Los Regionales” y “Los Tradicionales”.

Mención especial merecen los nuevos espacios del pueblo gastronómico, que son “Los camioncitos del sabor” y “Los Cerveceros Artesanales”. La propuesta, conocida en el exterior como “foodtrucks”, a Mistura llega bajo el nombre de “los camioncitos”. Los seleccionados han sido diez, la relación de participantes revelados de Mistura 2015 inicia por ellos: Hit'n Run, Kalum dragón, El gringo, Empanacombi, La Cale, Lima Sabrosa, Wingman, Atrackon food truck (Arequipa), Gohan sushi food truck y Con Tenedor. Por otro lado, los cerveceros artesanales invitados fueron cinco: Barbarian, Cumbres - Cervecería Gourmet, Cerveza Melkim, Magdalena y Sierra andina de Ancash. Para ellos habrá un espacio dedicado a conocer más de cerca las bondades de nuestra cerveza artesanal, la que se produce en pequeñas cantidades y de la que ya se va reconociendo la buena compañía para platos tradicionales de nuestra gastronomía.





Los precios de los platos de comida serán más accesibles. **Desde 3 y 5 soles para las bebidas y los postres, pasando por los platos de media porción y porción completa: 7 y 13 soles respectivamente**, mientras que en “Los de las brasas” la porción alcanza los **16 soles**.

“El Gran Mercado”

El orgullo nos sale del corazón, y el corazón de Mistura se llama Gran Mercado. Hasta aquí y con gran esfuerzo llegan nuestros pequeños productores agropecuarios de todo el país, quienes en 180 stands nos mostrarán los mejores productos frescos y procesados que incluyen nuestros frutos de costa, sierra y selva. Además de la presencia de decenas de variedades de papas; los granos andinos, ajíes y maíces, además de castañas, hongos comestibles, paltas, etc. Para ello, la colaboración de los gobiernos regionales ha sido trascendental. Se logra la participación en esta nueva edición de sazones e ingredientes representativos, costumbres, música, danzas, artesanía y vestimentas, todo en el Gran Mercado. Destaca la participación de los gobiernos regionales de Tacna, Moquegua, Junín, Cusco, La Libertad, Lima y otros más que ya preparan a sus mejores representantes para posicionar lo mejor de sus campos y talleres de alimentación.

Más novedades

Otros de los espacios a destacar en esta nueva edición serán **“Los chocolateros y los cafetaleros”** y **“los panaderos artesanales”**. En el primero la experiencia sensorial será clave, pues el misturero no solo tendrá la oportunidad de probar los mejores cacao de origen viendo todo el procesos de transformación, partiendo del fruto, la fermentación, el grano de café pergamino al oro verde, el tostado, molido y envasado: un **“Café Mistura”**, hecho por cada uno de los que quieran probar la experiencia única. Además el lujo indiscutible de tener a productores de origen para conversar sobre nuestro grano negro. La zona de “Los chocolateros”, por su parte, será el espacio donde los mistureros podrán conocer la gran riqueza de variedades de cacao que tenemos en el Perú, como centro de origen del cacao. Con ayuda y el apoyo de varias entidades, Mistura será la vitrina desde donde podremos ver la transformación del chocolate. Los amantes del buen chocolate podrán comprar las mejores marcas de chocolates con cacao peruano, reconocido ya como uno de los mejores del mundo.

El área de **“Los panaderos artesanales”** cumplirá con el deseo de los amantes del pan de piso. Y es que hasta la Costa Verde de Magdalena del Mar llegarán dos hornos de barro, hechos con ladrillo refractario, produciendo panes como la chapla ayacuchana, con queso paria, con aceituna de botija, entre otros, gracias al “Buen Horno de Lunahuaná”. Una experiencia nunca antes vivida en los espacios del pan anteriores. Adicional a ello contaremos con panes de las diversas regiones del Perú en el Gran Mercado.





Los espectáculos serán motivo de otra conferencia, pero podemos ir adelantando que la paleta de artistas nacionales será amplia. Desde el Elenco Nacional del Folklore, que luego de Mistura iniciará su gira internacional, hasta el espectáculo del Coro Nacional de Niños, que interpretarán un cancionero en seis lenguas nativas, pasando por nuevas expresiones como “Perkucina”, espectáculo hecho en base a instrumentos de cocina. A ellos se sumarán la Orquesta Sinfónica de la Escuela Militar de Chorrillos, la Filarmónica del Instituto de Estudios Técnicos del Ejército y la Farándola del Regimiento Escolta del Presidente.

El Salón del Pisco llega a Mistura con la colaboración del Consejo Nacional del Pisco del Ministerio de la Producción y gracias también a diversos productores de Pisco que se suman a este espacio de homenaje a nuestra destilado bandera. En este ambiente que simule una bodega de pisco artesanal con alambique y botijas, habrá una zona de catas y será partícipes del espectáculo general los ganadores del último Concurso Nacional del Pisco.

Por su parte, **los premios y reconocimientos** tendrán nuevas temáticas y segmentos. Para el caso del reconocimiento más importante de Apega, el **Rocoto de Oro**, el tema central será “Innovación en la cadena agroalimentaria”, mientras que en **el IV Teresa Izquierdo**, el concurso estará dirigido a mujeres cocineras de comedores populares, quienes pasaron de alimentar a sus familias, para cargar al hombro la alimentación de niños, jóvenes, adultos y ancianos de sus barrios. Tres comedores populares serán elegidos como ganadores y tendrán un espacio en Mistura 2015.

Congreso Internacional Qaray 2015: Los artistas del oficio

Del 9 al 11 de setiembre el Gran Auditorio Apega, de Mistura 2015, recibe el II Congreso Internacional Qaray. Hasta aquí los cocineros, filósofos, académicos y artistas del oficio más reputados del mundo llegan para discutir la realidad actual de la alimentación del planeta, así como los retos que esta enfrenta. En esta edición, las superestrellas escuchan a los que vienen de atrás, los que han ido amasando las tradiciones y aportando de la experiencia: los artistas del oficio.

Entre ellos destacan:

Dario Cecchini

Carnicero italiano. Es la octava generación que dirige la Antica Macelleria Cecchini, una carnicería ubicada en Panzano, Florencia. Su filosofía consiste en respetar al animal y utilizar todas las partes del mismo como alimento, cortándolos y cocinándolos de manera adecuada. Cecchini busca preservar el arte de la carnicería que practicaba su familia hace tantas generaciones. Las vacas y cerdos que usa no tienen una raza en particular, pero son criados en Cataluña, por personas que conoce hace más de 20 años y que son de su entera confianza.

Rick y Michael Mast

Rick y Michael Mast son los fundadores y dueños de Mast Brothers Chocolate, una chocolatería de Nueva York con locales en Brooklyn y Londres. La abrieron el 2007. Los





hermanos chocolateros se caracterizan por su obsesión por el detalle, meticulosidad, innovación, simplicidad y énfasis en la claridad del sabor. Elaboran barras y bebidas de chocolate. Sus productos pueden encontrarse en tiendas especializadas de todo el mundo y en las cartas de chefs como Thomas Keller, Daniel Humm, Eric Ripert and Heston Blumenthal. El 2013, Rick and Michael lanzaron su libro ganador de premios “Mast Brothers Chocolate: A Family Cookbook”.

Harold McGee

Harold McGee es un autor estadounidense que escribe sobre la química e historia de la comida, la cocina y la gastronomía molecular. Estudió ciencias en Caltech y Literatura en Yale, donde también fue profesor, y en 1984 publicó la primera edición de su libro de referencia *On Food & Cooking: The Science & Lore of the Kitchen*. El 2008, la revista Time lo incluyó en su lista de las personas más influyentes del mundo. McGee ha publicado otros dos libros: *The Curious Cook* (1990) y *Keys to Good Cooking* (2010). Tuvo una columna semanal en el New York Times, ha publicado artículos en Nature and Physics Today y en la revista peruana Etiqueta Negra. Los últimos cinco años ha sido profesor visitante de la Universidad de Harvard con el curso “Ciencia y Cocina”. Vive en San Francisco. Es su primer viaje a Perú.

Frederic Van Tricht

Hace 41 años, Pieter Van Tricht abrió una tienda de delicatessen de quesos en Amberes. Michel asumió el negocio en 1978 y empezó a viajar por Europa para conocer a curadores y productores artesanales de queso de todo el continente, y a proveer a los mejores restaurantes de Amberes, con los mejores quesos de leche cruda, que se fueron haciendo cada vez más conocidos. Ahora, la compañía Van Tricht provee a casi todos los restaurantes calificados con estrellas Michelin en Holanda, Bélgica, Luxemburgo e Irlanda. El 2010, The Wall Street Journal eligió a la compañía como la mejor tienda de queso de Europa. Frederic, el hijo de Michel se volvió igual de apasionado por el queso que su papá, y ahora contará su experiencia en Qaray.

Todos los caminos conducen a Mistura: Metropolitano y Costa Verde al 100%

El Metropolitano se suma por quinto año consecutivo a Mistura. Y esta vez quiere hacer la diferencia: a su ya servicio tradicional, se sumará el servicio expreso a Mistura. Irá directamente de la Estación Central a Mistura, sin paradas. Adicionalmente, se habilitará –ya como de costumbre- el servicio regular con ocho paraderos entre la Estación Central y la Costa Verde: Hospital del Niño, Castrovirreyna, Bolívar, Vivanco, Javier Prado y Salaverry.

Cabe destacar que se contará con dos puertas de ingreso para facilitar el acceso y la salida y se habilitarán estacionamiento de bicicletas. Se contará con dos empresas de taxis que harán la ruta desde cualquier parte de la ciudad a Mistura como son Easy Taxi y Taxi Beat. Y se cuenta ya con los accesos habilitados de toda la Costa Verde, lo que permitirá un tránsito fluido y sin percances. Los precios del servicio del Metropolitano están por definirse.





La preventa está que quema

A partir de hoy y hasta el 10 de agosto, las entradas a la Feria Gastronómica Mistura tendrán un descuento de hasta 32% con el fin de dar una mayor cabida a la población que quiera participar de esta fiesta del sabor y la peruanidad.

Según se informó en conferencia de prensa, las entradas en preventa para los días populares (de lunes a miércoles) costarán 12 soles para adultos y 6 soles para niños. En tanto, la entrada para adultos -de jueves a domingo- costará 17 soles; mientras que la entrada para niños será de 7 soles. Los boletos de entrada estarán a la venta en los módulos de Teleticket, así como en la página web de este sistema de venta.

Terminado el proceso de preventa, los precios de las entradas serán: de lunes a miércoles 16 soles por adulto y 8 soles por niños. En tanto, de jueves a domingo, la entrada para adultos costará 25 soles por adulto y 10 soles por niño.

Descuento especial con Tarjeta Ripley

Mistura Somos Todos, y para que nadie se lo pierda, Banco Ripley se suma a la feria gastronómica más importante de Latinoamérica, haciendo **un descuento especial de 20% adicional** para todos sus clientes. Los precios para la preventa con Tarjeta Ripley son los siguientes: de lunes a miércoles 9.60 soles para adultos y 4.80 soles para niños. Mientras que de jueves a domingo los precios en preventa serán de 13.60 soles para adultos y 5.60 soles para niños.

Acabada la preventa los descuentos Ripley continúan, ahora con un 10% de descuento: De lunes a miércoles podrán conseguir entradas a 14.40 soles para adultos y 7.20 soles para niños. Mientras que de jueves a domingo: para adultos el precio será de 22.50 soles y 9 soles para niños.

Como si fuera poco, el **Combo Tarjeta Ripley** está para comer y llevar. En la preventa se podrá conseguir este producto que consiste en una entrada adulto (de lunes a miércoles) más 50 soles de tickets de consumo por el precio de 50 nuevos soles. Un descuento de 12 soles que no puedes dejar perder. Para los días de jueves a domingo, el mismo paquete al precio de 55 nuevos soles. Los esperamos en Mistura, porque Mistura Somos Todos.

Contacto para la prensa:

Mercedes Palomino

comunicaciones@apega.pe
992011681 / 4612221 – anexo 27

Jeannette López

jeannette@tocasociados.com
949569874 / 422-5214



T. 461 2221
informes@mistura.pe

Calle Diego Gavilán 126
Magdalena del Mar

www.apega.pe