



Chef Jorge Muñoz

Barcelona disfrutó de la gastronomía peruana en la feria “Mercat de Mercats”

Redacción, 30 de octubre de 2015

La feria Mercat de Mercats celebrada el pasado fin de semana en Barcelona y que ha tenido como país invitado a Perú, ha sido un éxito de convocatoria con una gran acogida de la gastronomía andina, que ha dejado a la mayoría del público con la boca abierta.

Los mejores embajadores de la cocina peruana han estado presentes, compartiendo con los asistentes su gastronomía de clase mundial. De esta forma, se supo que más de 1.000 personas asistieron a las ponencias y showcookings que ofrecieron los siete chefs que llegaron hasta la feria para difundir lo mejor de sus fogones.

Gastón Acurio, llegado directamente desde Perú con su Pandilla Leche de Tigre, formada también por José del Castillo y Rafael Piqueras, junto con Jorge Muñoz del Restaurante Pakta, debatieron sobre ‘Cocinas de ida y vuelta’, donde explicaron y elaboraron en directo platos representativos de la cocina de Perú.

La Pandilla Leche de Tigre es un grupo de chefs que está de gira mundial conquistando los corazones de los amantes del cebiche con dos contundentes armas: el limón y el ají peruano. Víctor Gutiérrez (Restaurante Víctor Gutiérrez de Salamanca) participó también con la ponencia sobre los diversos sabores de Perú y elaboró Tiradito de vieira con ají amarillo y cancha, Nigiri de secreto ibérico.

En esta feria también han participado Pablo Ortega, del restaurante Tanta de Barcelona, que elaboró Solterito de quinua. Roberto Sihuay (Restaurante Ceviche 103 de Barcelona) elaboró Cebiche de ají amarillo y clásico, y destacó también la importancia de la quinua, un cereal con muchas propiedades nutritivas y que según la FAO podría llegar a erradicar el hambre, la desnutrición y la pobreza en el mundo.

Unas 265.000 personas visitaron Mercat de Mercats durante los tres días de la feria, donde se pudo encontrar cebiches de distintos tipos, causa de pulpo o de bonito, lomo saltado, tiradito de vieira, ají de gallina... y así hasta casi 25 platos diferentes que fueron repartidos entre el público para su degustación. Se estima que se ofrecieron unas 10.000 raciones entre los asistentes.

El Pisco tuvo también su protagonismo, con degustación de Pisco Sour, la bebida nacional de Perú, y el refrescante Chilcano. Ambos elaborados a base de pisco que se obtiene mediante la destilación de la fermentación exclusiva del mosto de uva y que poco a poco está conquistando los bares de todo el mundo.

Importantes autoridades de Cataluña como la Alcaldesa de Barcelona, Ada Colau, el Conseller de Agricultura de Cataluña, Jordi Ciuraneta i Riu o el exalcalde Xavier Trías visitaron el stand de Perú y destacaron la riqueza de su cocina, así como la variedad y valor nutritivo de sus productos que se están expandiendo por todo el mundo.

La gastronomía peruana goza de importantes reconocimientos y Perú ha sido reconocido como el Mejor Destino Culinario de América del Sur por cuarto año consecutivo por los World Travel Awards y en abril de 2016 será sede del II Foro Mundial de Turismo Gastronómico que organiza la Organización Mundial del Turismo (OMT) junto con el prestigioso Basque Culinary Center (BCC).