



La gastronomia peruviana sarà protagonista della terza giornata di “Identità Golose”. Martedì 8 marzo saliranno sul palco della Sala Auditorium gli *chef* Virgilio Martínez e Mitsuharu Tsumura, Sanjay Dwivedi ed Ernesto Espinoza, mostrando il punto d’incontro tra la cucina peruviana e internazionale.

La presenza del Perù al congresso, quest’anno, è il risultato del lavoro costante svolto **dall’Ufficio economico e commerciale del Perù in Italia**, che ha scommesso fortemente sull’esportazione della gastronomia. Questa istituzione lavora da oltre due anni in Italia per stringere le relazioni commerciali tra i due Paesi, utilizzando la diffusione della cultura culinaria come motore per raggiungere l’obiettivo.

È da tempo che la cucina peruviana si trova immersa in un processo di cambiamento e crescita, in cui ha abbracciato la tradizione per raggiungere l’innovazione, e oggi è più che pronta ad assumere un ruolo da protagonista proponendo idee e prodotti che possano servire d’ispirazione agli *chef* di tutto il mondo. La cucina peruviana è inoltre il risultato e il riflesso di un universo affascinante di eterogeneità e diversità culturale con influenze della cucina indigena, africana, italiana, spagnola e orientale.

È evidente che la cucina tradizionale peruviana è *fusion* sin dalle sue origini, generando poi, nella sua evoluzione, interessanti variazioni come la cucina *nikkei* (peruviano – giapponese) e la *chifa* (cinese – peruviana). Il Perù può vantare l’esclusività gastronomica di raccogliere i sapori di 4 continenti in un solo Paese.

A questo si aggiunge la vasta varietà di prodotti che beneficiano della diversità biologica e climatica esistente. La vicinanza all’Equatore e l’esistenza delle diverse altitudini delle Ande permette la presenza di molteplici microclimi e specie vegetali. Il Perù è tra i 12 Paesi al mondo con maggiore biodiversità e vi si trovano 84 tra le 104 zone climatiche della terra.

Tutte queste esclusive caratteristiche generano un’offerta costante di prodotti e determinano una quantità ineguagliabile di proposte gastronomiche raggruppabili in 4 grandi zone: Jungla, Costa, Amazzonia e Ande.

Il successo attuale della gastronomia peruviana è dovuto in parte a un processo di riscoperta di ingredienti della cucina regionale antica. L’introduzione di ingredienti andini (come *quinoa*, *kiwicha*, carne di *alpahaca*) e dell’Amazzonia (cacao, *lúcuma*, *camucamu*) nella alta cucina ha aperto le porte a un nuovo linguaggio che abbina la tradizione di ingredienti antichi con le moderne tecnologie che una giovane generazione di *chef* ha “importato” dall’universo cosmopolita gastronomico attuale.



Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



Oggi, i grandi *chef* peruviani sviluppano interpretazioni personali della cucina, il che si traduce in una perfetta gestione delle tecniche culinarie internazionali e delle specificità locali. A “Identità Golose” saranno presenti **Virgilio Martínez**, *chef* del ristorante “Central” di Lima, **Mitsuharu Tsumura**, di “Maido”, con cui è possibile vivere e capire alla perfezione l’esperienza della cucina “Nikkei”. **Sanjay Dwivedi**, uno dei pochi casi in cui uno *chef* non peruviano è diventato ambasciatore della cucina peruviana. Per concludere, **Ernesto Espinoza**: è il braccio destro di **Jaime Pesaque**, *executive chef* del “Pacífico”, il primo ristorante di alta cucina peruviana a Milano.

Programma Martedì 8 marzo 2016

10:00 Mitsuharu Tsumura (Maido – Lima)

10:45 Guillaume Desforges, Jacopo Signani, Leonardo Signani ed Ernesto Espinoza (Pacífico – Milano)

11:30 Sanjay Dwivedi (Coya Restaurant – Londra)

12:15 Virgilio Martinez (Central – Lima)

CONTATTI

Ufficio Commerciale del Peru a Milano

Tel. 02.36799150

E.mail: peru.trade04@gmail.com