

CONFIRMADO |||| Del 7 al 12 de setiembre

# Mistura 2010 ya tiene fecha

\* SI BIEN NO SE HA DETERMINADO DÓNDE SE REALIZARÁ LA FERIA GASTRONÓMICA, SÍ SE HA ESTABLECIDO QUE DURARÁ 6 DÍAS, DOS MÁS QUE EL 2009 \* EN ESTA NUEVA EDICIÓN SE POTENCIARÁ EL PAPEL DE LOS PRODUCTORES

Ya hay fecha confirmada y, como muchos sugirieron y todos secretamente esperábamos, esta vez Mistura durará más. Sí, en vez de los cuatro días que se quedaron cortos el 2009, esta vez serán seis, del martes 7 al domingo 12 de setiembre de este año. Si bien la locación está aún por determinarse, hay varios aspectos importantes que ya se están definiendo.

El primero es que se potenciará el gran mercado, para favorecer más a los pequeños productores. Como se recordará, una de las apuestas más importantes de Mistura es que el trabajo de los cocineros debe permitir cerrar la brecha de la inequidad; por tanto, el éxito de la gastronomía, que se concentra en los cocine-

ros y restaurantes, debería servir para ayudar a los pequeños productores, aquellos que preservan nuestros productos nativos desde hace generaciones.

Para ello, la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) firmó un convenio con la Convención Nacional del Agro Peruano (Conveagro), la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE) e Intermón Oxfam para fortalecer la participación de pequeños productores. Además, se extenderán los premios, que ahora se otorgan solo a los cocineros distinguidos, a los productores emblemáticos.

Entre otras novedades, se anunció que el papel protagonista, tal como lo tuvo el ají en la edición pasada de Mistura, este



MUSUK NOLTE

## FIESTA NACIONAL

Mistura se ha convertido en el evento más popular entre los limeños.

año lo tendrá la papa, que será la estrella no solo de los platos sino del gran mercado de la feria, que será una versión corregida y aumentada de la que se organizó el año pasado.

## PERUANOS EN MADRID FUSIÓN

Johnny Schuler, Héctor Solís y José del Castillo, directivos y miembro, respectivamente, de Apega, han sido invitados por Prom-Perú para representar a nuestro país en Madrid Fusión, una de las ferias gastronómicas más importantes y mediáticas del mundo, que se realizará entre el 26 y 29 de enero.

Del Castillo y Solís se encargarán del catering y las demostraciones de platos bandera como el cebiche, la causa, la carapulca, el tiradito y el arroz con pato, que se ofrecerán en el stand de Perú Mucho Gusto. Schuler, por su parte, se encargará de explotar las cualidades del pisco junto con el reconocido bartender Hans Hilburg, quien demostrará la versatilidad de nuestra bebida bandera. ●