



Lunes, 30 Enero, 2006

TIPO DE CAMBIO AL 27/1/2006 Compra S/. 3.315 Venta S/.

## INICIO

▶ Política

▶ Sociedad

▶ Editorial

▶ Opinión

▶ Informe

▶ Economía

▶ Derecho

▶ Regiones

▶ Deportes

▶ Archivo

▶ Suplementos

## ▶ INFORME

## Platillos de exportación

*La gastronomía peruana a base de su buena sazón se ha lanzado a la conquista de los exigentes paladares internacionales*

Comer un contundente plato de cebiche o un delicioso lomo saltado, con todos sus ingredientes y sabores originales en algún restaurante de Estados Unidos, Japón o Europa, ya no será una novedad para el comensal más exigente que busca probar nuevas exquisiteces. Con el auge de la gastronomía peruana y los proyectos en marcha, pronto será una realidad.

Un día no muy lejano veremos no sólo a peruanos, sino a miles de ciudadanos del mundo degustando una papa a la huancaína con nuestra original papa amarilla, un cebiche elaborado con limones piuranos o un rocoto arequipeño con el maravilloso queso mistiano. Uno de los artífices de la incursión gastronómica peruana en el mundo ha sido el chef Gastón Acurio, quien tiene entre sus planes estandarizar el cebiche y después salir hacia el mundo con este plato de bandera servido en restaurantes de todos los países. Otra de sus ideas es vender pan con chicharrón, como lo hacen las grandes cadenas mundiales de comidas rápidas.

Pero la apuesta más audaz hasta el momento es la de GPC Traders, empresa que tras largos años de investigación ha enlatado 13 platos de la culinaria peruana, respetando las recetas originales y manteniendo el sabor inconfundible del ají de gallina, el adobo, el lomo al jugo, la ocopa y la carapulca, entre otros platos.

Oswaldo García Seminario, director de esta empresa, refirió que en el primer año proyecta exportar 20 contenedores de latas de comida peruana por un valor de dos millones 400 mil dólares. "Desde hace tres semanas estamos en el mercado japonés, tras cumplir todos los trámites sanitarios."

Con esta apuesta gastronómica se exportan 20 productos como olluquito, chicha de jora, ajo, ají panca, cebolla roja, arveja, zanahoria y todos los ingredientes destinados a preparar los platos peruanos. Por cada 24 latas de comida se utilizan 20 kilogramos de materia prima, dinamizando las cadenas productivas agrícolas y beneficiando a agricultores instalados en zonas de extrema pobreza, manifestó García.

Tras un año de experimento, 80 mil dólares de inversión y 15 mil latas de prueba, finalmente el producto ingresó al país asiático. "La próxima semana vienen empresarios japoneses para concretar mayores pedidos. Por el momento nuestro segmento en este país son los peruanos residentes, pero después nos extenderemos hacia el consumidor japonés", afirmó.

El trabajo para la internacionalización de nuestros potajes no se detiene. Se ha presentado el producto a las autoridades de Estados Unidos solicitando la autorización para su ingreso,

**Editora Perú**

**El Peruano**

DIARIO OFICIAL

Director:

Gerardo Barraza Soto

Av. Alfonso Ugarte  
873, Lima 1 Perú  
Central Telefónica (51-  
1) 3150400

Jefatura de  
Informaciones Telefax:  
424-0763



**identidades**

cumpléndose hasta ahora con el 50 por ciento de los requerimientos de ese país. "Confiamos en poder ingresar este año. Tenemos opciones de compra de diversos empresarios norteamericanos", declaró García, quien además refirió que la gastronomía peruana está en su punto de despegue mundial. "Desde hace cinco años estudiamos este mercado y tenemos confianza en su difusión mundial." (WCS)

### **Los embajadores culinarios**

Promperú ha hecho una gran labor fomentando al país como destino turístico, no sólo por su patrimonio cultural, sino también por su invaluable riqueza culinaria. Elizabeth Hakem, coordinadora del mercado europeo de Promperú, sostuvo que eventos anuales, como ferias, web shoppings, congresos y misiones comerciales, han servido para mostrarle al mundo la originalidad y buena sazón de los platos peruanos.

Entre ellos la asistencia del Perú al Madrid Fusión 2006, Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía, que congregó a los mejores chefs del mundo como Gastón Acurio, elegido para preparar platos peruanos. Su actuación mereció elogios de la prensa especializada europea y de reconocidos expertos de cocina asistentes al evento. (CRV)

### **El turismo gastronómico**

La cocina nacional tiene muchos años de tradición y es una simbiosis de diversas culturas que contribuyeron a la formación de la gran culinaria peruana, cuyas raíces datan desde la época preincaica. Durante su historia se han incorporado estilos gastronómicos europeos y orientales. Son diversos los factores que convergen favorablemente y permiten al Perú ser un país privilegiado, pues posee 84 de los 114 microclimas del mundo; es decir, abundante riqueza de flora y fauna en la Costa, Sierra y Selva, donde se cultivan diversos productos agrícolas en un millón 685 mil 215 kilómetros cuadrados de extensión.

Un rol importante lo cumplen los ingredientes empleados en la preparación de estas recetas, reconocidos por su calidad y sabor únicos que le aportan esa sazón característica a la comida peruana. Ni qué decir de los dulces peruanos: el suspiro a la limeña, la mazamorra morada, el arroz con leche y los picarones que gustan a peruanos y extranjeros.

Este proceso de internacionalización tomó su tiempo. Ahora, los turistas no vienen al país sólo para conocer los atractivos geográficos, también acuden a los restaurantes para deleitarse con los platos que ya fueron previamente promocionados en sus países. En el restaurante de Pedro Cosentino, en el Club de La Unión, se atiende a diario a un centenar de personas, de las cuales el 80 por ciento es extranjero, que ya tiene sus platos favoritos: el delicioso cebiche, la papa a la huancaína, el tiradito de pescado o el riquísimo lomo saltado. (CRV)

<< INICIO