

MISTURA 2017: CELEBRANDO DIEZ AÑOS (Lima, 7 al 17 de septiembre de 2017)

Mistura, la feria gastronómica más importante de América Latina, que reúne anualmente unos 400 mil visitantes, cumple diez años este 2017. Queremos celebrar este aniversario por todo lo alto. Para comenzar nos proponemos renovar la feria y replantear el diseño del campo ferial para hacerlo más cálido con una ambientación más cercana a la gente y a la cultura peruana.

Ofreceremos, así mismo, nuevas atracciones. Para ello hemos comprometido a un movimiento de cocineros jóvenes y a un grupo de cocineros reconocidos a plantear iniciativas novedosas, que sorprendan a los visitantes.

La alimentación saludable será un tema central de Mistura 2017. Esperamos contar con figuras como James Oliver o el chef mexicano Alfredo Oropeza. Como en años pasados tendremos países invitados y contaremos con reconocidos chef de talla internacional.



El cacao, chocolate y café peruanos vienen ganando reconocimiento internacional y merecen tener un pabellón en donde el público tenga oportunidad de experimentar sabores y conocer la historia, variedades y formas de elaboración.

Como nuevo atractivo crearemos este 2017 un pabellón del vino, quesos, jamones y panes del Perú. El público tendrá oportunidad de una degustación de estos productos promocional.

Se montará, así mismo, por primera vez un área de caldos, lawas, chupes, sancochados y sopas de las diversas regiones del Perú.

El Gran Mercado, que convoca a productores de todo el Perú, contará con un nuevo diseño y estará provisto de una excelente y variada selección de productos agropecuarios emblemáticos de las diversas regiones del Perú, representando lo mejor de nuestra biodiversidad. Los mejores cocineros peruanos harán demostraciones sobre cómo usar los productos del mercado para preparar potajes ricos y saludables.

En alianza con el programa “A comer Pescado” tendremos un pabellón con deliciosos y nutritivos platos marinos elaborados por las más talentosas esposas de pescadores.

Ampliaremos el salón del pisco con una nueva área educativa sobre variedades de uvas, zonas productoras, proceso de fabricación y cata.



Y como no podría ser de otra manera, Mistura 2017 contará con una vasta selección de las mejores cocinas regionales de nuestro país.

Y todo esto en un clima festivo animado por las mejores expresiones musicales y artísticas.



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE MISTURA Y APEGA

Mistura, que celebra su décimo aniversario se ha consolidado como la feria gastronómica más importante de América latina. La feria reúne a los actores más importantes de la cadena de valor gastronómica de las diversas regiones del Perú: pequeños agricultores, pescadores artesanales, restaurantes, cocineros populares, productores de cacao-chocolate, vino, pisco, quesos, café. Convoca cada año unos 400 mil visitantes y se ha consolidado como la feria más importante de la región. Cuenta además con una muy amplia convocatoria en los medios de comunicación y redes sociales nacionales e internacionales.



Entre los chef internacionales que han participado en las diversas ediciones de Mistura están Alain Ducasse, Rene Redzepi, Joan Rocca, Máximo Bottura, Ferran Adria, Andoni Luis Aduriz, Alex Atala, Rene Redzepi, Enrique Olvera Michel Bras, Yukio Hattori, Massimo Bottura, Dan Barber y Heston Blumenthal. Además de los más destacados chef peruanos como Virgilio Martínez, Mitsuharu Tsumura o Gastón Acurio.

Apega, la institución organizadora de la Feria Mistura, es una asociación civil sin fines de lucro, fundada hace 10 años, que reúne a los principales actores de la cadena gastronómica y que busca promover la gastronomía como factor de desarrollo, bienestar e identidad cultural. Entre las actividades de Apega está el proyecto de cadenas agropecuarias alimentarias (que incluye ferias agropecuarias semanales saludables, la campaña “Come rico, come sano come peruano”), el Congreso Internacional de Gastronomía que se realiza cada año en abril.

