

## FERIA MISTURA CELEBRA SUS 10 AÑOS EN RÍMAC

### Un distrito con historia e identidad

(Lima, 26 de octubre al 05 de noviembre de 2017)

---

Mistura, la feria gastronómica más importante de América Latina, cumple diez años y lo celebra por todo lo alto en una nueva sede: el histórico distrito del Rímac, dueño de una tradición milenaria y cuna del criollismo musical y gastronómico. La décima edición de la feria se desarrollará esta vez del 26 de octubre al 05 de noviembre, una época soleada.

Dan realce a este décimo aniversario de Mistura el hecho de que esta se haya consolidado como la feria gastronómica más importante de América Latina y que haya sido considerada en las últimas tres encuestas nacionales desarrolladas por IPSOS como una de las dos marcas que mejor representan a la peruanidad.



Para celebrar esta primera década, Mistura vuelve a su esencia en un campo ferial con un ambiente más cálido y cercano a la gente. Lucirá este año con un diseño más acogedor. Toldos de colores y puestos de maderas reemplazarán los grandes galpones de ediciones anteriores. Las comidas de la calle se expondrán en sus carretillas originales.

## ANCLADA EN NUESTRA HISTORIA Y CULTURA

---

Apega ha escogido el centro histórico del Rímac como escenario de la décima edición de Mistura. Rímac representa nuestra diversidad e integración debido a su origen prehispánico, la posterior presencia de los españoles y la importante población afro asentada en el clásico barrio de Malambo. A ello, se suma la presencia de migrantes venidos de varias regiones del Perú.

Queremos resaltar que Mistura se muda a este distrito en circunstancias especiales debido al esfuerzo conjunto del Patronato y la Municipalidad del Rímac, para recuperar y poner en valor su patrimonio monumental y cultural. Quienes asistan a la feria tendrán la oportunidad de admirar

los principales atractivos de este distrito que forman parte sustancial del centro histórico de Lima declarado “Patrimonio Cultural de la Humanidad” por la Unesco. Un paseo por el Mirador de Ingunza o el Convento de los Descalzos y su romántica Alameda; un recorrido por el jirón Trujillo o el Paseo de Aguas; una visita al puente de Piedra o la Plaza de Acho, son solo algunas de las actividades que los visitantes del distrito bajopontino podrán disfrutar en familia o con amigos.



Los que tuvieron el placer de disfrutar de la Lima antigua podrán revivir las intensas jaranas en aquellas interminables noches de peñas “bajopontinas” como las del clásico “Parral” o el más reciente “Amistad y Criollismo” y el más andino “Hatuchay”. Embriagados por el sonido nostálgico de nuestras guitarras y cajones, y el flirteo con la pareja del momento, pocos reparábamos que allí, afuera de estos locales, entre los callejones de un solo caño, se gestaba no sólo la cuna del criollismo, sino también se cocinaba otro fenómeno: la cultura de la comida criolla bajo la inspirada mano de cocineras como Rosita Ríos.

Cabe señalar que en el Rímac se desarrolló la tradicional fiesta de Amancaes, en donde cada año se producía una masiva afluencia de todos los sectores sociales para festejar en común. Se alternaba la comida y bebida con concursos de música, canto y baile, y se contaba con la presencia de los más famosos artistas venidos de las diversas regiones del país. Era una fiesta de todas las sangres del Perú, podríamos decir era un anticipo de lo que hoy es Mistura.



## PROPUESTA GASTRONÓMICA

---

Para esta edición se renovará la propuesta gastronómica, con nuevos restaurantes participantes y tendencias contemporáneas como: las barras cevicheras, cocinas de mercado, restaurantes de comida saludable e innovadores bares. La tradición también estará presente con restaurantes, carretillas y deliciosos dulces típicos.

Para homenajear el esfuerzo emprendedor de los peruanos, este año contaremos con la presencia de Picanteras de Catacaos, mujeres fuertes y solidarias que se sobreponen a la tragedia provocada por El Niño Costero. Estos negocios buscan reactivar su economía tras las pérdidas y dificultades que pasaron durante el verano, por lo que ser parte de Mistura es una buena forma de dar vuelta a la página y seguir llevando su tradición y sabor. En la misma línea, y en alianza con el programa “A comer Pescado” se contará con un pabellón de deliciosos y nutritivos platos marinos elaborados por las más talentosas esposas de pescadores.



El cacao, chocolate y café contarán con un pabellón especial en el que se les rendirá tributo. Los visitantes tendrán la oportunidad de experimentar sabores y aromas a través de sus variedades y formas de elaboración.

El pisco tendrá, como siempre, un lugar especial con los mejores destilados de las diversas zonas pisqueras del Perú.

Otra de las novedades de esta edición será un área dedicada a caldos, lawas, chupes, sancochados y sopas tradicionales de todo el Perú. Los asistentes podrán saborear desde un delicioso chupe de camarones hasta un Inchicapi (sopa selvática a base de gallina y maní).

## EL GRAN MERCADO Y LA AUTÉNTICA COCINA MARINA

El corazón y mayor orgullo de Mistura se llama Gran Mercado que tendrá un nuevo diseño y contará con la presencia de pequeños productores agropecuarios que llegarán provistos de una excelente y variada selección de productos emblemáticos de todo el país. Los mejores cocineros peruanos harán demostraciones sobre cómo usar los productos del mercado para preparar platillos ricos y saludables.

Otra novedad será la presencia de señoras familiares de pescadores de Ancón y Marcona que ofrecerán ricos potajes marinos, preparados en base a especies al alcance del bolsillo. También nos enseñarán a reconocer la calidad y frescura de un buen pescado.



## RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

Como parte de las celebraciones por el décimo aniversario, se ha contemplado un reconocimiento a los restaurantes emblemáticos que nos acompañaron desde los inicios. Además, en una ceremonia especial, se le rendirá tributo a los principales actores que hicieron posible lo que hoy es un emblema cultural patrio: la feria Mistura.





10 años de compromiso  
con la gastronomía



La sexta edición del concurso Teresa Izquierdo contará con la participación de comedores populares de la costa, sierra y selva. Por tercer año consecutivo se busca destacar la labor de las madres de comedores populares, quienes alimentan a cerca de un millón de peruanos. Las ganadoras tendrán un espacio en Mistura, para compartir su sazón con los asistentes.

Indonesia será el país invitado a esta emblemática edición de Mistura con un pabellón donde los asistentes podrán conocer su tradición gastronómica y costumbres. Como representante de la cocina indonesia, nos visitará la destacada chef Vania Wibisono, gran promotora de la alimentación saludable y equilibrada.

## LOCACIÓN

---

Cabe también destacar el propósito de esta X edición de alentar la presencia de nuevos sectores de la población. Existe muy buena comunicación entre el Rímac y los distritos de Lima Norte (como Comas, Los Olivos, Independencia) y Lima Centro (San Juan de Luringancho, ATE) con el nuevo campo ferial amén de la cercanía con el Metropolitano, el Corredor Azul y el paradero final de la línea 1 del metro.