



PERÚ MUCHO GUSTO



POR REDACCIÓN

El pasado mes de enero se fallaron los premios de la XXII edición del Concurso al Mejor Producto de Turismo Activo en la Feria Internacional de Turismo (Fitur). Las categorías premiadas fueron: Aventura, Naturaleza, Cultura y Enogastronomía, en las modalidades Nacional e Internacional. Más de 8.000 lectores de AireLibre, periodistas especializados y personalidades del sector eligieron los mejores y más originales proyectos de entre todos los presentados. El producto Perú, mucho gusto, se impuso en la modalidad de Enogastronomía Internacional.

Organizan:



¿Qué hay detrás del boom de la gastronomía peruana? Para responder esta pregunta hay que emprender un viaje hacia nuestra historia más remota, recorrer nuestro territorio, desde el mar hasta la selva, apreciar los saberes de los agricultores, la sagacidad de nuestros cocineros, y por último, disfrutar de los sabores que nos hacen únicos.

Perú, la gran cocina

Hoy el turismo gastronómico se plantea como una interesante apuesta y un gran reto. Se trata de conocer (y probar) las propuestas que nos ofrecen los restaurantes de todo el país y las importantes ferias gastronómicas, atracción gravitante para viajeros y peruanos. La idea, sobre todo, se trata de disfrutar de la cultura, la historia, las tradiciones y los saberes vinculados a la gastronomía local: desde el más sencillo de los cebiches, los menús de degustación de los restaurantes más sofisticados,



© RENZO TASSO / PROMPERÚ



© JOSÉ CÁCERES / PROMPERÚ

hasta una huatia al borde de una laguna a más de 3000 msnm. Lo que busca el turista gastronómico es una experiencia y también conocimiento. Se trata de la más sabrosa manera de conocer el país.

¿Cómo descubrir un país a través de su gastronomía?

La mejor manera de conocer nuestra diversidad gastronómica es probándola. La ruta del conocimiento empieza en la boca. Por eso son tan importantes los programas, festivales y ferias de apoyo a los productores puestas en marcha en los últimos años. Estamos consolidando un proceso de revaloración de lo nuestro. El agricultor ya no es un personaje anónimo. Es uno de los protagonistas. El enfoque turístico también se ha ampliado. Ahora viajamos para vivir una serie de experiencias que permitan comprender de otra manera la riqueza de un país. ¿De



© INÉS MENACHO / PROMPERÚ

dónde viene lo que comemos con tanto placer y asombro? ¿Qué hay detrás de pachaman-

cas, guisos, sopas, carapulcras y suspiros a la limeña? Historia, mestizaje, cosmovisión, uso y respeto por técnicas agrícolas ancestrales, conocimiento de los ciclos naturales, del clima, de los suelos. El viaje, como se ve, es inmenso, interesante, completo y sabroso, por donde se le mire. Este es el turismo gastronómico que Perú ofrece al mundo.



© WALTER WUST

Nuestros objetivos

Promocionar la gastronomía peruana a través de los productos emblemáticos de exportación, vinculando platos, preparación, insumos e historia con destinos turísticos, su biodiversidad y su gente.

Nuestro público

Tenemos identificados dos grandes grupos de viajeros potenciales: en primer lugar, el público especializado en gastronomía como chefs, críticos, y periodistas de gastronomía y

viajes; en segunda instancia, los foodies, interesados en las nuevas tendencias y estilos del buen comer y vivir.

Relación entre la gastronomía y el turismo

La gastronomía peruana ha sido considerada como una prioridad en este gobierno porque incorpora a muchos actores en toda la cadena productiva revalorizando nuestra identidad pluricultural y porque nos permite promocionar al Perú como un destino turístico sin igual por el gran valor añadido que le da nuestra cocina.

Se asocia directamente al turismo: respeta la tradición, busca la sostenibilidad, lo auténtico y la experiencia; es un propulsor del turismo en el país. Cada vez es valorado más por su potencial de contribuir al desarrollo sostenible, ayudando a reducir la pobreza.

La gastronomía abre las puertas a la exportación de nuestros productos que se pueden beneficiar de los diferentes Tratados de Libre Comercio que tiene el Perú vigentes hoy en día.

DATOS DE INTERÉS

PARA MÁS INFORMACIÓN:
www.peru.travel/es-es/