



***El boom gastronómico peruano,
desarrollo inclusivo e identidad
cultural***

Mariano Valderrama APEGA

Foro Intercontinental de Desarrollo Territorial Sostenible
Santa Catarina, Brasil - Noviembre de 2011

La revolución gastronómica peruana



- Hace 10 años, el actual desarrollo de la gastronomía era impensable.
- La cultura oficial centralista era afrancesada.
- reencuentro entre la alta cocina y sus raíces. Revalorización de la gastronomía peruana y sus productos.
- ***La comida está a la orden del día:***
 - Crece número de restaurantes
 - 120 institutos de cocina 50,000 estudiantes en pocos años
 - Publicaciones,
 - Medios de comunicación. Liderazgo mediático de cocineros.
 - Ferias gastronómicas en todo el país

Gastronomía y economía



- Según estudio Apega, en restaurantes se estima un consumo que equivale a 4,2% del PBI
- La cocina genera una cadena de valor que produce más del El 11% del PBI
- En los últimos dos años, 90% de franquicias peruanas 90% del sector gastronómico. 56 restaurantes en 15 países.

Gastronomía e identidad cultural



- Encuesta Apoyo: mayor orgullo del peruano es la comida, junto con Machu Picchu, ruinas e historia.
Es lo que mejor nos representa (más que la artesanía, la música, los bailes o el fútbol).
- Asociación entre revaloración de la comida e identidad cultural.
- Articula a todos los sectores sociales.

Feria Mistura 8-18 Septiembre 2011



- **La fiesta es de todos:** productores, vivanderas, comidas regionales, restaurantes gourmets, chefs nacionales e internacionales, expertos.
- Visitantes de todos los sectores sociales y edades
 - 2008 30,000 en 3 días
 - 2009 100,000 en 4 días
 - 2010 200,000 en 6 días
 - 2011 400,000 en 11 días

Mistura es todo una Fiesta



- Fiesta donde los peruanos de diversos sectores sociales, edades y género se reúnen sin distinciones alrededor de nuestras ollas y fogones para celebrar tradición culinaria, sorprendernos ante nuestra biodiversidad y creatividad, reafirmar nuestra identidad cultural.
- En el Perú a lo largo de los siglos la comida ha estado asociada a la fiesta. Es ahí donde preparan los mejores potajes utilizando técnicas y recetas que guisanderas y cocineros han transmitido de generación en generación. La comida de la mano de la música y la confraternización social

Alianza Cocinero Campesina



- Gran Mercado agropecuario: vitrina
- Producto estrella, Rocoto de Oro, medios.
- Convenios APEGA gremios agrario
- Proyecto BID/FOMIN
 - Sistema de comercialización de productos gastronómicos emblemáticos con potencial de expansión que abastezca mercados pilotos.
 - Ferias modelo de productos agropecuarios.
 - Gestión de información que facilite en encuentro entre la oferta y establecimientos gastronómicos.

Campaña Rol Pequeña Agricultura y
Biodiversidad: transgénicos, sello de calidad

Por las rutas del sabor regional



- En zonas con mayor potencial gastronómico turístico: Sur (Arequipa, Cusco) y Ruta Moche (Costa norte: Trujillo, Lambayeque y Piura).
Paracas
- Articulación gastronomía, desarrollo territorial, patrimonio e identidad cultural, biodiversidad
- Fortalecimiento de apcidades
 - Gestión, calidad de servicios inocuidad y diseno.
 - Rutas, guías, señalética y difusión.
 - Festivales gastronómicos regionales:

Lima capital gastronómica al 2021



- Trabajo conjunto con Municipios de Lima .Bicentenario
- Portal, folletos, guías
- Paquetes turísticos masivos. CCL, Promperú
- Rutas: cebiche, huariques, restaurantes campestres, pisco, dulces y mercados.
- Fortalecer capacidad de gestión, calidad e inocuidad
- Barrio Chino, Mercado Central, Herradura.

Herederos de la Cocina



- Toca a las nuevas generaciones consolidar lo avanzado con el boom y posicionar a la gastronomía peruana en la cima mundial.
- Nuevas generaciones de cocineros y profesiones relacionadas con una visión colectiva del país, responsabilidad social y ambiental, espíritu de trabajo colectivo y solidario, y cultura de calidad y excelencia.
- **Talón de Aquiles:** lectura, trabajo de campo, práctica Trabajo multidisciplinario. Foros. Escuela de Cocina Pisco.

Primer Concurso Nacional de Trabajo de Campo para egresados y estudiantes de cocina



Apega, con el apoyo de Oxfam, te da la opción de realizar prácticas de campo en una región del Perú y conocer en la chacra los productos emblemáticos, a los productores, los potajes y las técnicas de la culinaria regional.

Son 4 bolsas de viaje c/u hasta por

S/. 3,500

para los recién egresados

Y 4 subsidios c/u de

S/. 1,200

para estudiantes de los últimos ciclos

• Tienes plazo hasta el 20 de mayo

• Bases del concurso en www.apega.com/concurso



ORGANIZA:



¿Qué es APEGA?



- Promovemos gastronomía como motor de desarrollo inclusivo y sostenible
- Agrupamos cocineros, investigadores, centros de formación y productores de todos los estratos.
- Promovemos rescate y puesta en valor de las cocinas regionales y productos emblemáticos.
- Velamos por la excelencia de los insumos y fomentamos la capacitación de jóvenes en todas las áreas que la gastronomía exige.
- Reconocemos el carácter biodiverso y pluricultural del Perú.

cocina peruana para el mundo



Todos los peruanos unidos para lograr que nuestra cocina sea reconocida como patrimonio cultural de la humanidad.

Únete a la causa en:

www.cocinaperuanaparaelmundo.pe

Una idea de:

APEGA

Sociedad Peruana de Gastronomía



¡Muchas gracias!

www.apega.pe

www.facebook.com/

www.mistura.pe



apega

sociedad peruana
de gastronomía

Lima capital gastronómica al 2021



- Bicentenario
- Portal, folletos, guías
- Mistura: feria internacional
- Paquetes turísticos masivos. CCL, Promperú
- Rutas: cebiche, huariques, restaurantes campestres, pisco, dulces y mercados.
- Fortalecer capacidad de gestión, calidad e inocuidad
Sólo 1.2 % de restaurantes están certificados.
- Barrio Chino, Mercado Central, Herradura, TP Chorrillos, Pueblo Libre, Barranco.
- Escuelas públicas de cocina y servicios.

Por las rutas del sabor regional



- Focalización de zonas con mayor potencial gastronómico turístico: Arequipa, Cusco y Circuito norte: Trujillo, Lambayeque y Piura.
- Gestión, calidad de servicios e inocuidad.
- Rutas, señalética y difusión.
- Festivales gastronómicos regionales: Festisabores, Chiclayo.

Herederos de la Cocina



- Toca a las nuevas generaciones consolidar lo avanzado con el boom y posicionar a la gastronomía peruana en la cima mundial.
- Foros. El blog PIQUEMOS.COM.
Nuevas generaciones de cocineros y profesiones relacionadas con una visión colectiva del país, responsabilidad social y ambiental, espíritu de trabajo colectivo y solidario, y cultura de calidad y excelencia.
- Trabajo multidisciplinario.
Talón de Aquiles: lectura, trabajo de campo, práctica.
- Concurso de Trabajo de Campo: Giannina Baldárrago
- Escuelas públicas de cocina.

Primer Concurso Nacional de Trabajo de Campo para egresados y estudiantes de cocina



Apega, con el apoyo de Oxfam, te da la opción de realizar prácticas de campo en una región del Perú y conocer en la chacra los productos emblemáticos, a los productores, los potajes y las técnicas de la culinaria regional.

Son 4 bolsas de viaje c/u hasta por

S/. 3,500

para los recién egresados

Y 4 subsidios c/u de

S/. 1,200

para estudiantes de los últimos ciclos

• Tienes plazo hasta el 20 de mayo

• Bases del concurso en www.apega.com/concurso



ORGANIZA:



¿Qué es APEGA?



- Agrupamos cocineros, investigadores, centros de formación y productores de todos los estratos.
- Promovemos nuestra cocina, rescate y puesta en valor de las cocinas regionales y productos emblemáticos.
- Velamos por la excelencia de los insumos y fomentamos la capacitación de jóvenes en todas las áreas que la gastronomía exige.
- Promovemos nuestra gastronomía como identidad nacional, y reconocemos el carácter biodiverso y pluricultural del Perú.
- Participamos en el desarrollo económico descentralizado del país, y queremos convertirlo en un destino turístico atractivo.
- Un salto en solo tres años de existencia.

cocina peruana para el mundo



Todos los peruanos unidos para lograr que nuestra cocina sea reconocida como patrimonio cultural de la humanidad.

Únete a la causa en:

www.cocinaperuanaparaelmundo.pe

Una idea de:

APEGA

Sociedad Peruana de Gastronomía

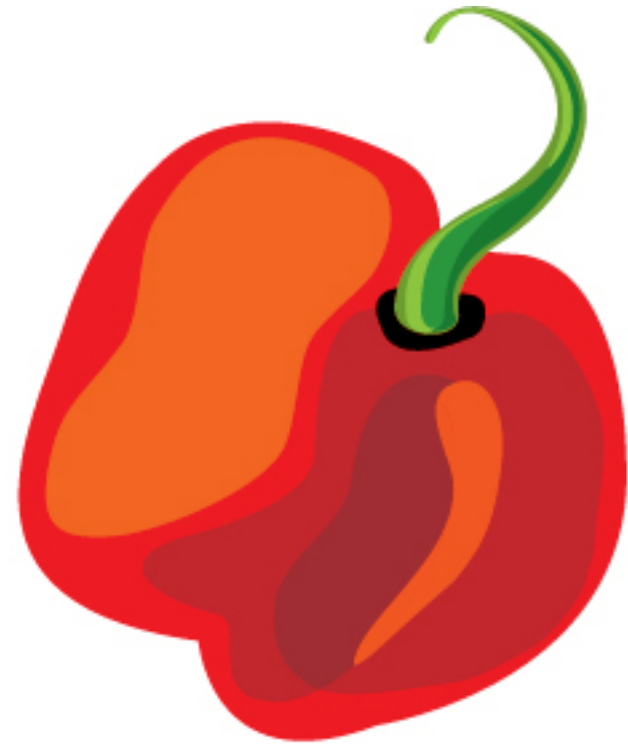


¡Muchas gracias!

www.apega.pe

www.facebook.com/

www.mistura.pe



apega

sociedad peruana
de gastronomía