



En los últimos cinco años, la gastronomía peruana viene ganando notoriedad en los Emiratos Árabes Unidos (EUA), escenario que se ha visto reflejado en la apertura de once restaurantes nacionales en los principales puntos de dicho estado, informó el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur). Se trata de los establecimientos Ají, Coya Dubái, Coya Abu Dhabi, Garden, Highway 311, Lima, Limo, RJJ's Fujairah, Toro Toro Dubái, Toro Toro Abu Dhabi y Waka, “En el 2011, año en que se abrió la Oficina Comercial del Perú en Dubái (OCEX Dubái), no había restaurantes peruanos en Emiratos. En el 2013 se inauguró el primer restaurante que incluyó una carta 100% peruana y, en el 2015, se creó la mayoría de los establecimientos”, destacó el consejero de la OCEX Dubái, Álvaro Silva Santisteban. Explicó que el espacio alcanzado por la comida peruana en este mercado se debe al trabajo de los chefs nacionales, a la variedad de nuestros ingredientes y a las diferentes actividades de promoción de la gastronomía peruana que ha organizado la oficina comercial.

“Hemos realizado importantes eventos para promocionar nuestra cocina y productos, tales como el Taste of Peru, Peru Home - Peru Mucho Gusto, degustaciones en las ferias Gulfood y Arabian Travel Market (ATM), actividades de fidelización de los chefs, competencias entre chefs, entre otras”, detalló.

CHEFS PERUANOS RECONOCIDOS

El auge de la comida peruana en EAU no sería posible sin la capacidad creadora, entusiasmo y profesionalismo de los chefs peruanos, quienes destacan en el mercado gastronómico por sus importantes reconocimientos (premiaciones, liderazgo y nuevos proyectos).

Prueba de ello, es que, en octubre del 2018, el chef peruano Roberto Segura fue galardonado

Escrito por el Editor

Lunes, 10 de Diciembre de 2018 19:15 -

por segundo año consecutivo como el mejor del Medio Oriente en la reciente edición de los premios Pro Chef Middle East.

De igual manera, el chef peruano Alfredo Lazo tendrá la tardea de liderar la transformación de los restaurantes Toro Toro en la región de Medio Oriente, cadena que opta por orientarse cada vez más a lo peruano, tanto en la experiencia como en su cocina.

Cabe destacar también que los chefs peruanos Josefina Vallve y Edgard Hurtado van a dirigir las cocinas de dos restaurantes latinoamericanos ubicados en puntos clave de Dubái: Asado, frente a la torre más alta del mundo (Burj Khalifa), y La Parrilla, frente al hotel La Vela (Burj Al Arab), respectivamente.

VERSATILIDAD DE LA COMIDA PERUANA

La escena culinaria en EAU permite trabajar con conceptos diferentes, lo cual permite demostrar la versatilidad de la cocina peruana.

Así, restaurantes puramente peruanos, latinoamericanos o incluso internacionales, ofrecen platos y productos de nuestra tierra, tales como salsa de zapallo loche y ají mirasol, papas nativas en las guarniciones, batidos de maca y postres con huacatay.

Superalimentos peruanos como espárragos, paltas, quinua, chía no faltan tampoco en la carta de ningún establecimiento.

“El principio de incorporar productos autóctonos coincide con la corriente internacional de la cocina de ‘terroir’, expresión de las características de una zona, amalgamada con la influencia de la historia, las tradiciones y los aportes del ser humano; algo que en el Perú siempre se ha hecho”, sostuvo Silva Santisteban.

MAS DE 10 RESTAURANTES PERUANOS ABRIERON LOCALES EN EMIRATOS ARABES UNIDOS

Escrito por el Editor

Lunes, 10 de Diciembre de 2018 19:15 -
