

SE REALIZARA FERIA GASTRONOMICA PACHA

Escrito por el Editor

Viernes, 19 de Julio de 2019 13:17 -



Filosóficamente, PACHA significa el universo ordenado en categorías y espacio temporales, lo que es una interpretación perfecta de lo que sucederá en esta nueva feria gastronómica este 27 y 28 de julio, donde la naturaleza y el ser humano se alinearán para disfrutar de los tradicionales platos que nos brinda la pachamama en los DOMOS de San Miguel. Iniciativa de FILO, empresa dedicada a la producción de eventos culturales de calidad, la Feria Gastronómica PACHA tiene por objetivo ser un punto de encuentro que reúna todos los atributos que merecen los comensales nacionales y extranjeros, teniendo nuestra cocina como agente de cambio positivo. FILO asume este reto con el objetivo de promover año tras año esta feria donde la gastronomía peruana, más que una celebración del Perú, movilice tradiciones e incluya raíces y el arte del buen comer; características que se deben convertir en signos distintivos de identidad y orgullo.

PACHA es un festival hecho para todos los peruanos que estén dispuestos al cambio positivo. Sin perder nuestras raíces, queremos que el público que asista aprenda y se concientice con mensajes relevantes que pueda compartir en su casa, como sostenibilidad, reciclaje, productos de temporada y más.

En PACHA los protagonistas serán los platos y la nueva generación de talentosos cocineros que vienen enriqueciendo el paladar exigente y refinado de los peruanos y los turistas que nos visitan; esto los convierte en verdaderos embajadores globales de nuestros sabores, preparaciones y técnicas que son ahora apreciados en todo el mundo.

SE REALIZARA FERIA GASTRONOMICA PACHA

Escrito por el Editor

Viernes, 19 de Julio de 2019 13:17 -

PACHA quiere replicar las cosas que se hacen bien en el rubro gastronómico; de ahí que los organizadores apunten que la feria no es un evento más, sino una oportunidad de implementar buenas ideas en beneficio de los comensales y en el rubro de ferias gastronómicas que se organizan en todo el país.

La feria contará aproximadamente con más de 20 estaciones, 6 foodtrucks y un espacio denominado Limeñitas, que ofrecerá los platos tradicionales de nuestra cocina y mucho más, y estará a cargo de la nueva generación de jóvenes y talentosos cocineros.

Las clases maestras y las demostraciones en la Feria Gastronómica PACHA estarán bajo la responsabilidad de los cocineros consagrados del país.

Sobremesa PACHA

Es la versión PACHA de un foro de discusión en alianza con la plataforma Sobremesa, de Karissa Becerra. En este espacio orientado a la prensa nacional y extranjera, con el apoyo de PromPerú, estudiantes y profesionales del rubro gastronómico tendrán acceso a cuatro conversatorios moderados en los que participarán profesionales del mundo gastronómico, entre cocineros, periodistas y activistas que discutirán temas de relevancia social con miras a llegar a conclusiones y soluciones que generen cambios positivos.

La entrada general a la Feria Gastronómica PACHA será de 16 soles; la comida popular costará 16 soles; las carnes y platos especiales, 22 soles; los postres, 8 soles. El estacionamiento en los DOMOS de San Miguel es gratuito pero limitado.

Prensa: Perumagazin.com