

# **CASO DE DIRECCIÓN DE AGRONEGOCIOS “MISTURA PIURANA”**

COMO REPETIR EL ÉXITO DE LA FERIA GASTRONÓMICA  
MÁS IMPORTANTE DE LATINOAMÉRICA



AUTORES  
MANUEL LOPEZ  
ERIC MAYORGA

UNIVERSIDAD DE PIURA

## CASO MISTURA PIURANA

### METODOLOGÍA

Objetivo :

El presente caso de dirección de negocios tiene por objetivo presentar un sector estratégico como es la gastronomía peruana en la actualidad, introducirnos en los agronegocios, emprendimiento y servicios para perfeccionar acciones de dirección y gestión de empresas.

Para ello, el presente documento considera un hecho real registrado en el Perú como fue el desarrollo y crecimiento de la feria gastronómica “Mistura” por la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), feria que se volvió líder en Latinoamérica y referente internacional contribuyendo en el posicionamiento culinario del país en el mundo.

Escenario :

País: Perú y las ciudades de Piura, Arequipa y Lima.

Periodo: 2012-2018

Temas Desarrollados

- Gastronomía
- Agronegocios
- Ferias

Palabras Claves

- Agronegocios
- Gastronomía
- Marketing
- Marca
- Posicionamiento
- Experiencia
- Piura
- Lima
- Arequipa
- Asociación
- Red
- Comunicación
- Identidad

Recomendaciones

1. La información presentada no tiene por objetivo mostrar algún aspecto particular ni negativo del país, ciudad, sector, actividades mencionadas ni participantes.
2. Los nombres que se presentan en el caso son ficticios y no están relacionados con ningún aspecto de la realidad.
3. Los hechos presentados corresponden a un escenario en particular acontecido en un sector del país, por lo que no se desea definir modelos de gestión únicos ni excluyentes. Las alternativas y respuestas en el desarrollo del caso son amplias.

## **RESUMEN EJECUTIVO**

### **ESTRUCTURA**

- 1. Edgard García es un exitoso empresario gastronómico piurano.**
- 2. Con cinco restaurantes operando y nuevos proyectos busca trascender y apoyar a su ciudad de origen.**
- 3. La feria gastronómica Mistura es un modelo exitoso y puede ser la oportunidad que busca.**

## EMPRESARIO

**Edgard García es un empresario piurano exitoso en el rubro gastronómico, dueño de los cinco principales restaurantes que operan en el norte del país y con varios años de experiencia en el sector, mira su ciudad con agrado y piensa en trascender sumando al desarrollo de la región en el sector que más domina... la cocina.**

Al terminar el colegio, García se decidió por quedarse en su ciudad y estudiar la carrera de administración de empresas en la Universidad de Piura<sup>1</sup>, luego de cinco años de estudios y con el respaldo del título universitario buscó oportunidades en Lima, la ciudad capital del país, que por aquel entonces era la única posibilidad de desarrollo debido al nivel de centralización económica.

Ingreso a un banco internacional donde rápidamente hizo una carrera profesional en el sector financiero. Sus constantes viajes por el Perú al obtener en el corto plazo la responsabilidad de una gerencia regional, le permitieron tener una visión amplia del país, conocer las principales ciudades, la idiosincrasia de la gente, entender su riqueza y diversidad cultural, valorar lo que ello representaba y ver los cambios que generaban las inversiones en el interior como: el ingreso de los centros comerciales, las cadenas de cine, supermercados, tiendas por departamento, nuevas marcas de retail, las clínicas, los hoteles y las cadenas de comida<sup>2</sup> todo acompañado de una mejora notable en el nivel de servicio.

Sus viajes al extranjero para visitar las oficinas corporativas del banco le permitieron apreciar primero el interés y profesionalidad de la actividad gastronómica, pues eran frecuentes almuerzos y cenas de negocio en el mundo ejecutivo; y segundo, el creciente aprecio por la cultura peruana, en especial el descubrimiento de su gastronomía. Le llamó especialmente la atención las referencias a los platos, los ingredientes y los diferentes sabores que eran nuevos en el ámbito internacional pero muy cercanos para un nacional que venía de provincias y criado en un entorno familiar.

Su formación de administrador de empresas había despertado en él su interés por el emprendimiento personal, actividad que realizaba de modo paralelo a su puesto de ejecutivo en el banco. Lo que le permitía crecer económicamente y gerenciar desde la ciudad de Lima, una actividad en la cual veía su siguiente reto profesional y su futuro familiar.

Retornando a sus raíces, decidió abrir su primer restaurante en Piura, su ciudad natal, empezando con el pie derecho en este fascinante rubro. Un segundo restaurante dedicado a una oferta especializada de comida típica local denominado

---

<sup>1</sup> UNIVERSIDAD DE PIURA. Universidad Top del Perú con 03 Campus: Ciudad de Piura, Lima y una escuela de negocios. <http://udep.edu.pe>

<sup>2</sup> CADENAS DE COMIDA. Restaurantes o cafeterías que operan en cadena.

“El Huarique Norteño”<sup>3</sup>, le daría la experiencia y seguridad necesarias para dirigirse al desarrollo de una amplia propuesta gastronómica, un formato regional pero moderno, cuidando la experiencia de los clientes con altos estándares de operación. Con este impulso se propuso seguir creciendo dentro de la categoría. Momento perfecto, pues la gastronomía peruana comenzaba a ganar prestigio internacional y reconocimiento local.

Los números positivos, superiores a sus ingresos como ejecutivo financiero y de mejor proyección futura por la cantidad de operaciones gastronómicas que iba sumando rápidamente, le obligaron a tomar una decisión trascendental en lo personal, profesional y familiar: dedicarse exclusivamente al sector gastronómico. Luego de convencer a su esposa y con los fondos ahorrados no tuvo ningún inconveniente en trasladarse con toda la familia a la ciudad de Piura para residir. Vivir en el norte le daba una serie de ventajas como estar más tiempo con la familia, estar cerca de sus padres y amigos de infancia, acceder a una alta educación para sus hijos y por supuesto ver sus negocios directamente; pronto un cuarto y quinto restaurante de comida típica (este último ubicado en la ciudad Chiclayo) y con cuatro nuevos restaurantes en proyecto (dos en Piura, uno en Chiclayo y otro en Trujillo) le dieron la holgura necesaria y la tranquilidad de ver lo positivo que fue la decisión que había tomado.

Piura, su ciudad natal, lo había acogido de la mejor manera; pero también, lo hacía reflexionar sobre que posibilidades tenía para retribuir esta generosidad y ayudar a su gente. En esta posición, Edgard empezó a tener diferentes ideas sobre como compartir el conocimiento, perfeccionar el sector, mejorar las técnicas, organizar la oferta local, guardar las recetas antiguas, desarrollar los insumos locales, aprovechar la riqueza de sus productos, posicionar la gastronomía, invitar expertos, ... Ideas que le iban dando vueltas y que significaban mayor tiempo y dedicación.

En sus reflexiones diarias, venían a su mente con bastante frecuencia los recuerdos entrañables de las ferias que se realizaban en sus años de juventud, destacando la Feria del Hogar<sup>4</sup> y la Feria de la Molina<sup>5</sup> así como la nueva propuesta que significaba Mistura<sup>6</sup> ...

Por lo que se preguntaba si estaría viendo el camino correcto...

---

<sup>3</sup> HUARIQUE . Escondrijo: Lugar propio para esconderse, o para esconder y guardar en él algo. <http://dle.rae.es/?id=KkN08Ty>

<sup>4</sup> FERIA DEL HOGAR – LIMA PERÚ. Feria más importante del Perú organizada en el distrito de San Miguel. (ver anexos)

<sup>5</sup> FERIA DE LA MOLINA – LIMA PERÚ. Feria realizada por la universidad agraria para exhibir sus productos agropecuarios. (ver anexos)

<sup>6</sup> MISTURA. Según la RAE. Confeti y Mixtura. A. f. Mezcla, juntura o incorporación de varias cosas. B. f. Pan de varias semillas. C. f. Med. Poción compuesta de varios ingredientes.

## LA FERIA MISTURA

Mistura se ha convertido en la feria gastronómica más importante de Latinoamérica<sup>7</sup>. Este concepto nació en el año 2008 como propuesta de los fundadores de APEGA, Sociedad Peruana de Gastronomía, quienes se trazaron el objetivo de desarrollar la gastronomía en el Perú.

La feria ha tenido una evolución sostenida desde sus inicios: expositores reconocidos, invitados internacionales, charlas magistrales, restaurantes participantes, productores locales, marcas auspiciadoras, empresas de servicios, visitantes de Lima, de otras ciudades e internacionales y una cobertura mediática local e internacional han contribuido a posicionar la feria y la cultura gastronómica peruana como líder en la región.

**Cuadro 1**  
**Mistura en Números**

Edición	Año	Asistentes	Ubicación	Acciones diferenciales
1º	2008	30,000*	Cuartel San Martín – Miraflores	1 Edición* 3 días*
2º	2009	150,000	Parque de la Exposición – Lima*	4 días* Productores, estudiantes cocineros inn.
3º	2010	200,000*	Parque de la Exposición – Lima*	6 días Productores de 17 Departamentos G9 Cheffs Internacionales
4º	2011	400,000*	Parque de la Exposición – Lima*	6 días
5º	2012	500,000*	Parque de la Exposición – Lima*	11 días 7 Ministros Dieta Andina
6º	2013	500,000*	Costa Verde – Magdalena*	10 días
7º	2014	500,000	Costa Verde – Magdalena*	10 días* Gran Mercado / Biodiversidad
8º	2015		Costa Verde – Magdalena	10 días * Artesanos Peruanos*
9º	2016		Costa Verde – Magdalena	10 días * Países Invitados: México / India* Agropecuarios y Pescadores*
10º	2017	300,000	Club Revolver – Rímac	

Fuente : Elaboración Propia

\* Referencias: [www.Mistura.pe](http://www.Mistura.pe)

<sup>7</sup> MISTURA. Feria Gastronómica Peruana. ( Ver Anexo)

## **ANTECEDENTES**

El gusto por las ferias en la sociedad peruana se origina desde los tiempos de la “Feria del Hogar”, nombre con el que se denominaba una feria que se realizaba anualmente en el distrito de San Miguel, en la ciudad de Lima y que congregaba a los habitantes de todos los segmentos, condiciones e incluso de otros departamentos, pues muchas personas venían de ciudades del interior para vivir la experiencia de la feria.

La atracción principal eran las novedades de productos para el hogar nacionales e internacionales en pabellones y stands debidamente preparados por las diferentes marcas que operaban en el país, sin embargo, poco a poco el entretenimiento comenzó a generar mayor interés al contar con una amplia oferta de servicios complementarios a la temática de la feria como son: parque de diversiones con juegos mecánicos para niños y adultos, área de conciertos donde se presentaban artistas nacionales e internacionales, áreas de restaurantes y cafeterías, área de discotecas, entre otros.

En este recinto se organizaban también otras ferias importantes como la Feria del Pacífico con pabellones de exhibición por países de los 05 continentes, ferias internacionales, ferias por actividad comercial, entre otros. Que representaba el contacto de la población peruana con las novedades del mundo entre los años 60’s y 90s.

Una segunda feria importante que se realizaba en la ciudad de Lima en los años 80’s y 90’s era la feria agropecuaria de la molina. En el campus de la Universidad Nacional Agraria de la Molina, que tiene aproximadamente 200 ha, se desarrollaba la exhibición de productos agrícolas, pecuarios y animales menores que eran expuestos por la universidad y expositores de varios departamentos del país, lo que permitía a los productores y comerciantes hacer negocios, compartir información y tecnología y a las familias tener un contacto directo con el campo además de conseguir alimentos a muy buenos precios (tradicionalmente conocidos como “precios de productor”<sup>8</sup>).

Esta feria tuvo un impulso comercial en los años 1995 y 1996 producto de la inversión de un grupo de empresarios relacionados a un canal de televisión quienes vieron la oportunidad de realizar una feria masiva. Sin embargo, este crecimiento no prosperó porque la propuesta fue vetada por la municipalidad y los vecinos debido al caos generado en la zona de influencia y las condiciones restringidas de acceso.

## **APOGEO**

La feria MISTURA alcanzó su apogeo en el año 2013 en los siguientes indicadores: a. Número de asistentes, b. Número de restaurantes expositores, c. Expertos

---

<sup>8</sup> PRECIOS DE PRODUCTOR. Nombre que se da a los precios en el primer eslabón de la cadena comercial por lo que son generalmente mucho más económicos que los precios del distribuidor moderno.

internacionales, d. Presentación de temas especializados y e. Nuevos modelos de exhibición.

Esto permitió consolidar la marca “Mistura” a nivel nacional e internacional, la asociación peruana gastronómica - APEGA, y los chefs como principales referentes del sector generando los recursos para el desarrollo de nuevas iniciativas y obligó al gobierno a adoptar la gastronomía como uno de los pilares estratégicos de identidad y desarrollo del país.

Incluso en la actualidad algunos chefs tienen una mayor repercusión mediática que muchos políticos, deportistas y artistas nacionales.

## **PARTICIPACIÓN DE LOS PRODUCTORES**

Es de destacar enormemente en este apogeo, el rol que viene jugando en cada edición de la Feria Mistura el productor como primer eslabón de la cadena alimenticia. El año 2009, inicio su participación con la exposición de “los productores”, el año 2014 participó a través de nuevo formato denominado “Gran Mercado” como zona exclusiva de venta de productos agrícolas y el año 2017 su participación estuvo asegurada en un “área especial de productos agropecuarios y marinos”.

Lo que es estratégico si consideramos la biodiversidad del Perú que tiene una riqueza y variedad de productos muchos de los cuales aún siguen por descubrirse comercial e industrialmente. Ejemplo de esto es la quinua, que recién explotó comercialmente debido al auspicio del gobierno central a través de acciones como una campaña internacional de presentación del producto, la difusión de sus principales ventajas nutritivas y el nombramiento del año internacional de la quinua. Un segundo tema pendiente son los productos de la Selva cuyo descubrimiento y uso culinario recién se inicia y deben enriquecer la oferta alimenticia en beneficio de la humanidad.

## **PROYECCIÓN INTERNACIONAL**

Internacionalmente la actividad gastronómica ha tenido un desarrollo notable no sólo por seguir cocinas ya consolidadas como la Francesa y la Española, sino por el impacto en el desarrollo de nuevas ferias de otros países como: Madrid Fusión, Sabor Barranquilla en Bogotá, Ñam en Santiago, Latitud Cero en Quito y Masticar o Raíz en Buenos Aires<sup>9</sup>. Además, ha generado nuevas rutas turísticas entre aquellos clientes que valoraban la gastronomía peruana y que viajan única y exclusivamente para estar presentes en la feria y disfrutar las bondades culinarias.

---

<sup>9</sup> FERIAS INTERNACIONALES. Artículo Diario La Nación de Argentina. <http://www.lanacion.com.ar/1896174-el-maridaje-perfecto-tambien-se-vive-en-masticar>.



A pesar de que, en el año 2016, Mistura comenzó a recibir sus primeras críticas, los chefs reconocidos se alejaron de la organización y los resultados decayeron notablemente, incluso con las manifestaciones de algunos críticos en temas de la organización. Edgard estaba decidido que su proyecto de feria local sería un éxito. Con mayor tiempo y estudio preparó un cuadro comparativo sobre la oferta disponible lo que le confirmó su potencial.

**Cuadro 2**  
**Oferta Comparada por Región**

	<b>Lima</b>	<b>Arequipa</b>	<b>Piura</b>
Productos destacados de la región	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Propio muy poco</li> <li>▪ Consolidación de la oferta de todo el país por la centralización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rocoto</li> <li>▪ Ajo</li> <li>▪ Cebolla</li> <li>▪ Aji</li> <li>▪ Camarones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limón</li> <li>▪ Mangos</li> <li>▪ Uva</li> <li>▪ Banano orgánico</li> <li>▪ Palta</li> <li>▪ Algodón</li> <li>▪ Algarrobo</li> <li>▪ Pescados finos</li> <li>▪ Langostinos</li> </ul>
Gastronomía	Ofrece toda la oferta del país, así como: Cocina Criolla Cocina Andina /Selva Cocina Marina Cocina Internacional	Cocina regional arequipeña.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocina marina regional</li> <li>▪ Cocina regional piurana</li> </ul>
Oferta		Platos representativos <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rocoto relleno</li> <li>▪ Costillar</li> <li>▪ Chicharrón</li> <li>▪ Ensalada de pata</li> <li>▪ Escribano</li> <li>▪ Rocoto relleno</li> <li>▪ Chupe de Camarones</li> </ul>	Platos representativos <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cebiche de mero</li> <li>▪ Cebiche de lenguado</li> <li>▪ Cebiche de congrio</li> <li>▪ Cebiche de conchas negras</li> <li>▪ Percebes</li> <li>▪ Seco de chavelo</li> <li>▪ Majado de yuca</li> <li>▪ Chifles</li> </ul>
Postres	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suspiro a la limeña</li> <li>▪ Mazamorra Morada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Queso Helado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocadas</li> <li>▪ Limón Rellenos</li> <li>▪ Quesillo con Miel</li> <li>▪ Dulce de Algarrobina</li> </ul>
Bebidas Típicas	Chicha Morada	Chicha de Güiñapo	Clarito (Derivado de la chicha de jora)
Cocteles	Pisco Sour Chilcano	NO	Coctel de Algarrobina
Espacios de exposición	Varios	FIA Palacio Metropolitano de Bellas Artes Plaza de Armas	Plaza de Armas
Asociaciones	APEGA	SPA AGAR	NO

Fuente: Elaboración Propia.

## **PREGUNTAS PARA EL DESARROLLO DEL CASO**

- 1. Desarrolle una Estrategia de Ingreso para la nueva Feria “Mistura Piurana” en función a las siguientes ventajas:**
  - **Costos**
  - **Diferenciación**
  - **Nicho**
- 2. Busque cambios en la feria utilizando el modelo “Tormenta de Ideas”. Presente 10 ideas y desarrolle ampliamente las 03 mejores.**
- 3. Aplique un modelo de CANVAS al modelo de negocio de la Feria Gastronómica “Mistura Piurana”.**

## **PREGUNTAS SOBRE EL CASO**

1. Cuales son las variables de éxito de la feria Mistura.
2. Cual es la integración con el sector agrícola.
3. Cual es el rol de la experiencia del consumidor
4. Cual es la proyección de la feria.
5. Que factores Logísticos considera críticos para el éxito de la nueva feria.

## **PREGUNTAS SOBRE LA LOCALIDAD**

1. Identifique los mejores restaurantes de su ciudad
2. Que tipo de oferta gastronómica ofrecen
3. Que productos alimenticios son típicos
4. Cuales son las principales tendencias en su ciudad

## **OTROS TEMAS IMPORTANTES PARA REVISAR E INVESTIGAR**

- Es recomendable el modelo asociativo en los sectores económicos.
- Cuales son las principales cocinas regionales en el Perú.
- Cuales son las principales cocinas de vanguardia en el Mundo.
- Asociación Gastronómica de Arequipa.
- Sociedad Picantera de Arequipa.
- Oferta de Tours Gastronómicos.

## ANEXOS

### 1. CIUDAD DE PIURA

<https://www.peru.travel/es-pe/donde-ir/piura.aspx>

#### Piura

Playas y verano eterno

Piura posee calles iluminadas por el permanente sol norteño del Perú. El turismo en esta ciudad basado en sus balnearios y playas son favoritos de los surfistas: Máncora, Colán, Los Órganos, Vichayito, Cabo Blanco (célebre por hospedar al escritor Ernest Hemingway) y Lobitos. En esta región podemos encontrar templos coloniales y pueblos de artesanos como Chulucanas y Catacaos. Asimismo, se pueden encontrar lagunas

milagrosas como Las Huaringas. En Piura se sitúa el territorio árido más extenso del Perú: el desierto de Sechura. Entre sus celebraciones, están la fiesta del Señor Cautivo de Ayabaca y la Semana Santa de Catacaos, caracterizadas por una profunda devoción religiosa.

Su gastronomía es amplia y variada. Piura es la tierra del verano eterno.

Ubicación: : Se ubica en el norte del Perú y, al noreste, comparte frontera con Ecuador. La mayor parte de su territorio se encuentra en la costa (ecosistemas de desierto y bosque seco); y algunas localidades en la sierra (bosques de páramo y neblina).

Extensión: 35.891 Km<sup>2</sup>

#### Clima

Muchas localidades del departamento de Piura, entre ellas Paita, Talara, Sechura, Piura, Chulucanas, Morropón y Ayabaca, tienen un clima árido y cálido, con ausencia de lluvias todo el año y una humedad atmosférica media. El clima de la provincia de Huancabamba es semiseco y templado, y presenta lluvias en verano.

#### COSTA

Temperatura máxima

31-32°C

Temperatura mínima

19-20°C

#### Vías de acceso

##### VÍA DE ACCESO AÉREA

Piura: Vuelos regulares desde la ciudad de Lima (1 hora y 30 minutos).

Talara: Vuelos regulares desde la ciudad de Lima (1 hora y 45 minutos).

##### VÍA DE ACCESO TERRESTRE

Lima-Piura: **981 Km** por la Carretera Panamericana Norte  
(15 horas en auto)

#### Tiempo de Estancia

Un día permitirá visitar la ciudad y sus atractivos cercanos. Para conocer los lugares históricos, disfrutar la naturaleza y las playas necesitará 4 días.

#### RUTAS Y TIEMPOS

##### 1/2 DÍA

Centro de la ciudad / 3 horas

Catacaos 12 Km / 15 minutos

Chulucanas 60 Km / 45 minutos

Sitio Arqueológico de Narihualá 15 Km / 20 minutos

Bahía de Paita 60Km / 1 hora

Valle del Chira 39 Km / 45 minutos

Desierto de Sechura 55 Km / 1 hora

#### VIDEO YOUTUBE

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=7&v=3Mc93-93voI](https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&v=3Mc93-93voI)

## 2. FERIA DEL HOGAR



Fuente

foto :<http://www.arkivperu.com/feria-internacional-del-pacifico-hogar-1959-2003/>

Hablar de la Feria del Hogar es hablar de momentos felices que vivieron varias generaciones, desde el punto de vista del entretenimiento, de las compras “a precios de feria”, de los paseos con los seres queridos, de las presentaciones artísticas y muchas cosas más.

La Feria del Hogar empezó en el año 1966, con el nombre de “Festival del Hogar”, en donde por primera vez se iban a combinar en forma organizada y sistemática dos elementos: los negocios con ofertas que beneficien a las amas de casa y la diversión que brinde a las familias alegría por Fiestas Patrias. Pocos años después fue bautizada como Feria del Hogar, nombre que ha quedado grabado en millones de personas que siempre la recuerdan con simpatía y nostalgia.

Desde sus inicios, esta forma de promover la industria y el comercio nacional atrajo a multitudes que de esta manera celebraban las Fiestas Patrias gozando de grandes programaciones artísticas, zonas de degustación, muy bien escogidas presentaciones culturales, exhibiciones deportivas, comparsas, bandas de músicos, mimos y muchas atracciones más, con una especial atracción para la economía del hogar: la exhibición de bienes de consumo para todos los bolsillos, artefactos, muebles, artículos para la belleza femenina, la moda, juguetes, artesanías, y todo lo que uno se pueda imaginar.

Fueron 37 años ininterrumpidos ayudando a desarrollar a los grandes, medianos y pequeños empresarios. Muchos empresarios crecieron al calor de su participación en la Feria del Hogar.

Los años han pasado pero aparte de los gratos recuerdos, queda un reto por delante: la organización de la 38 Feria del Hogar, que este año se realizará del 24 de Julio al 10 de agosto en el campo ferial especialmente acondicionado en la sede del Centro Cultural Deportivo Lima, ubicado en la calle Alameda Sur 1530-Villa, distrito de Chorrillos.

Fuente: <http://www.feria.com.pe/page/feria>

### 3. APEGA

Nacimos el año 2007 ante la necesidad de articular esfuerzos por darle a la gastronomía peruana el lugar que se merece en el mundo, y hacer de ella una fuente de identidad, innovación y desarrollo sostenible para los peruanos.

Somos una institución sin fines de lucro que convoca cocineros, gastrónomos, nutricionistas, restaurantes, investigadores, cronistas gastronómicos, centros de formación en cocina y universidades. Trabajamos en alianza con diversas asociaciones de productores así como con gremios empresariales y entidades públicas.

Visión:

Lograr que al año 2021, la gastronomía peruana sea reconocida mundialmente por su alta calidad, diversidad y riqueza, y que el país se consolide como principal destino gastronómico del mundo.

Misión:

Promover la gastronomía como factor de identidad, desarrollo sostenible, descentralizado e inclusivo.

Principios:

- Fomentar la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de la Nación.
- Promover el reconocimiento internacional de la cocina peruana y la apertura de mercados extranjeros.
- Preservar y desarrollar las cocinas regionales del Perú.
- Promover el turismo gastronómico.
- Alentar la profesionalización y capacitación de los operarios del sector gastronómico.
- Promover la investigación y la puesta en valor de los productos e insumos gastronómicos de cada región del Perú.
- Promover la cadena agropecuaria e hidrobiológica gastronómica.

<http://www.apega.pe/nosotros/que-es-apega>

### 4. ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE AREQUIPA

AGAR

La **sabrosa diversidad** gastronómica que posee la región de **Arequipa**, ha sido siempre un motivo más de orgullo para los habitantes de esta zona sur del **Perú**.

Si bien el cálido temperamento del nativo arequipeño lo ha hecho compartir lo mejor de su cocina con quienes visitan la ciudad, la gastronomía local aún no ha alcanzado los niveles de promoción que merece.

Estando **Arequipa** situada entre el mar y las montañas, sus mercados muestran generosamente productos llegados de todos los confines de este privilegiado país. Del inmenso mar, los pescados frescos llegan a la ciudad blanca en solo un par de horas. Asimismo, no es inusual encontrar productos selváticos, mezclados con aquellos alimentos que produce el terruño.

Todo esto evidencia la gran riqueza culinaria de esta zona y el por qué la culinaria arequipeña se ha convertido en uno de los pilares de la economía local y hasta motivo de visitas turísticas.

Es por ese motivo que nace la **Asociación Gastronómica de Arequipa (AGAR)** el 20 de noviembre de 2006, cuya misión es contarle al mundo acerca de un lugar en un país de Sudamérica en donde se conjugan, con ingenio y pasión, todos los elementos fundamentales que debe reunir un delicioso plato de comida.

<http://www.agar.com.pe>

## 5. INNOVACIÓN CULINARIA

LA VANGUARDIA DIGITAL

<http://blog.iese.edu/xvives/files/2011/09/231.pdf>

### TRIBUNA

#### Innovación culinaria

*EL ÉXITO DE Ferran Adrià muestra que podemos estar en primera línea en un sector competitivo*

XAVIER VIVES - 11/10/2003

El mundo de la gran cocina anda revuelto desde la publicación del artículo de “The New York Times” (NYT) cantando las excelencias de Ferran Adrià y poniendo sobre el tapete el agotamiento de la capacidad de innovación de

la cocina francesa. Arthur Lubow en el NYT escribió que la “nouvelle cuisine” francesa se había congelado en una situación de complacencia en comparación con la innovación audaz en España, en Catalunya y Euskadi sobre todo. Esta es la opinión de grandes chefs en EE.UU., así como la de uno de los grandes innovadores en Francia, Marc Veyrat de Annecy. Pierre Gagnaire, otro chef innovador instalado ahora en París, respondió con unas declaraciones mostrando su desacuerdo y defendiendo la modernidad y dinamismo de la cocina francesa, “que no busca ser sensacional”. No son buenas noticias para la moral de la desorientada Francia en un momento en el que proliferan libros sobre su supuesto declive con títulos como “La France qui tombe” (de Nicolas Baverez).

Son buenas noticias en cambio para la periferia creadora en España, y para Catalunya en particular. ¿Cuál es el secreto de Ferran Adrià? No conozco el detalle de su proceso de creación y producción, aunque sí el producto final, pero seguro que detrás hay mucho trabajo, buena organización, muchos intentos que no han salido bien en un principio y, sobre todo, la ambición necesaria para no contentarse con la medianía y el “anar fent”. Un aspecto crucial del éxito, paradojas de la vida, es que Ferran Adrià no ha intentado imitar la cocina francesa, aunque seguro que se ha inspirado en ella en lo que le ha parecido conveniente, sino que ha consolidado una línea propia y revolucionaria. Ha creado conocimiento culinario y no se ha limitado a copiar, “traducir” y adaptar la gran cocina internacional a las circunstancias locales. Este esfuerzo se ha consolidado con una demanda gastronómica local de nivel y una oferta de materias primas de calidad. Y lo que no había aquí se iba a buscar donde estuviese. Ferran Adrià, junto con muchos otros excelentes chefs catalanes como Santi Santamaría o Carme Ruscalleda, crea una escuela internacional que puede convertirse en un cluster de creación culinaria con proyección internacional y que apoya una opción por el turismo de calidad.

Estos elementos que están en la base del éxito de un gran chef son también cruciales en cualquier proceso de creación e innovación. La pregunta es hasta qué punto se dan en otros sectores de la actividad económica de Catalunya. El acento debe estar en la voluntad y capacidad para crear nuevo conocimiento y la ambición para hacerlo. La cuestión es, pues, dónde podemos hacer avanzar el conocimiento, incluyendo las técnicas necesarias y la comercialización del producto. Cabe sacar conclusiones de la experiencia de nuestra gran cocina. La principal es que se puede estar en la primera línea internacional en un sector altamente competitivo. Ahora bien, no es casualidad que el éxito se dé en un sector que no necesita grandes inversiones tecnológicas. Para tener éxito no son necesarias subvenciones, aunque en sectores de tecnología avanzada una masa crítica suficiente en capital humano e I+D sí es imprescindible. Y ésta es la asignatura pendiente.

XAVIER VIVES, profesor de Economía y Finanzas de INSEAD (París)

LA VANGUARDIA, el diario más vendido en Catalunya Control OJD Copyright La Vanguardia Ediciones S.L. y Iniciativas Digital Media S.L. All Rights Reserved - Aviso Legal - Contacte con nosotros - Publicidad

## 6. ARTÍCULOS SOBRE MISTURA

### ARTÍCULO EL PAIS

Del helado de papa al sushi con ají

**Fusión y apuestas ecológicas en la feria gastronómica Mistura de Lima**

[https://elpais.com/cultura/2010/09/13/actualidad/1284328804\\_850215.html](https://elpais.com/cultura/2010/09/13/actualidad/1284328804_850215.html)

ROSA RIVAS

Lima 13 SEP 2010 - 18:57 CEST

Papear es sinónimo de comer. Y el nombre viene precisamente de papa (patata), tubérculo andino que ha sido durante siglos maná de hambrientos y es un ingrediente culinario de primera categoría, sujeto a la inventiva popular y a la vanguardia de los chefs (Massimo Bottura la defiende y la usa como si fuera una trufa). Helado de papa, picarones (buñuelos) y churros de papa, carritos en forma de papa amarilla, salchipapas (versión del perrito caliente)... La papa es una estrella culinaria de Perú y obviamente lo ha sido en la feria gastronómica Mistura 2010 ([www.mistura.pe](http://www.mistura.pe)), que ha revolucionado Lima durante seis días, del 7 al 12 de septiembre: más de 200.000 personas de público y casi otros tantos con las ganas de entrar.

"Esta papa es costera, no es arenosa...". Una pareja de productores de Huancavelica, saboreaba con atención dos conos de helados de sorprendente sabor a puré de patata. Actuando como exigentes catadores, estos campesinos andinos comprobaban las novedades de Mistura. Ellos presentaban papas nativas. Otros, vendían helados innovadores: de palta (aguacate), de chirimoya... Eran un ejemplo de la mezcla de ideas y objetivos que dan identidad a la feria.

La vitalidad empresarial se refleja hasta en los nombres de los puestos: HamburGruesas, Hijos de Fruta... La pasión por las parrillas da una vuelta de tuerca a la artesanía con inventos como la Caja China, que asa la carne del cerdo al tiempo que funciona como una gran olla exprés. Y la sofisticación asiática se funde con la despensa andina en el trabajo de los japoneses peruanos, como Hajime Kasuga, Mitsuharu Sumura o Roger Arakaki.... La nueva hornada del estilo Nikkei se traduce en platos como el niguirí con rocoto y papas, sushi con ají limo o tempura con quinoa. Rafael Osterling, Rafael Piqueras, Pedro Miguel Schiaffino, Virgilio Martínez, Carlos Testino, Valerie Schroth, Javier Morante, Víctor Gutiérrez o Renato Peralta son algunos de los muchos nombres de la imparable escuadra del guiso vanguardia-tradición, de la reinención de la cocina criolla.

Mistura se consolida como escaparate de la creatividad peruana y plataforma de los productos cultivados en el continente americano. El movimiento culinario peruano se ha convertido en un espejo donde mirarse otras cocinas americanas. "Vivimos un despegue de la dependencia emocional de la tradición culinaria europea", explicaba a colegas y estudiantes chilenos, brasileños y uruguayos el chef Gastón Acurio, impulsor de Mistura y de ese orgullo de la cocina como fuente de bienestar y progreso. "Es una cuestión de autoestima profesional para los cocineros", opina Israel Laura, chef treintañero formado en Cataluña que ha vuelto a Lima con proyecto propio (restaurante El 550). "Perú será para Suramérica lo que Francia y España han sido para Europa. Yo he aprendido que el secreto está en pensar y tener personalidad. Aquí el boom gastronómico está asociado al progreso económico y social".

Junto a la experiencia personal, las cifras cantan: unos 11.000 millones de euros ha generado el negocio gastronómico, según el Ministerio de Economía y Finanzas. Los negocios relacionados con la comida dan de comer en Perú a cinco millones de personas. En todo el país hay unos 66.000 restaurantes y casi la mitad están en Lima, según un estudio encargado por Apega, la Sociedad Peruana de Gastronomía ([www.apega.com.pe](http://www.apega.com.pe)).

En Mistura se ha percibido la alianza ejemplar de los actores del fenómeno culinario. "Productores asociados y cocineros sazonan el desarrollo del campo. Una receta perfecta", proclamaban unas banderolas en el inmerso mercado de la feria. Y un elemento llamativo: la conciencia ecológica de los cultivadores andinos, que han expuesto 1.000 de las 3.000 especies de papas nativas. Lo orgánico en Mistura no aparece como algo de moda o impuesto por marcas. Parte de los propios cooperativistas, que mostraban sus productos elaborados con tecnología limpia y siembra del desarrollo rural. Papas, granos como la quinoa, frutas como la chirimoya, verduras como la alcachofa, ají (guindillas), café, cacao...

El premio Ají de Plata ha querido valorar este año en Mistura 2010 a los agricultores que han destacado por la calidad de sus cultivos orgánicos. Una de las ponencias más celebradas ha sido la de la repostera Astrid Gutsche y el representante de la cooperativa amazónica Alto el Sol sobre el exquisito (y exportado) cacao nativo.

Además, Mistura ha puesto en valor los frutos amazónicos y pescados de bajo perfil pero de alto poder nutritivo como la anchoveta (usada siempre en harinas, los chefs prestigiosos proponen recetas). Otra apuesta, el pan: 20.000 raciones de 13 variedades de pan se han producido al día en la feria limeña, con hornearos de distintas regiones de Perú.

España ha sido el país invitado en Mistura 2010 y entre las noticias de esta presencia, la futura Academia Iberoamericana de Gastronomía, hermanada con la española. Asimismo, se anunció la participación de Perú en el próximo congreso internacional Madrid Fusión, donde una veintena de cocineros andinos ofrecerán también uno de los almuerzos oficiales.

La audiencia siguió atenta las exhibiciones técnicas de Pedro Subijana (Akelarre), Dani Garcia (Calima), Eduard Xatruch (El Bulli): esferificaciones, usos del nitrógeno líquido o los divertimentos serios de Jordi Roca. El hermano repostero del trío titular de El Cellar de Can Roca, presentó Nubol, un dulce convertido en perfume infantil, y un postre inspirado en un gol de Messi.

ARCHIVADO EN:

Perú Sudamérica Gastronomía América Cultura Sociedad



## 7. ARTÍCULO MISTURA

EL PAIS 2013

PERÚ GASTRONOMÍA

La VI Feria Gastronómica Mistura vendió 387.000 entradas

[https://elpais.com/economia/2013/09/19/agencias/1379546373\\_832975.html](https://elpais.com/economia/2013/09/19/agencias/1379546373_832975.html)

EFE ECONOMÍA

Lima 19 SEP 2013 - 01:19 CEST

Miles de personas acudieron a la feria gastronómica Mistura en Lima (Perú). EFE

La VI Feria Gastronómica Mistura, celebrada en Lima hasta el pasado domingo, logró vender este año 387.000 entradas y recibió durante diez días a más de medio millón visitantes, incluidos trabajadores, invitados y otras personas acreditadas, informaron hoy los organizadores.

La Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) señaló, en un comunicado, que la feria, que se celebró por primera vez en la Costa Verde de Lima, frente al océano Pacífico, superó en 7 % el número de entradas vendidas durante 2012.

Apega destacó que entre los visitantes hubo 24.000 extranjeros, lo que supuso un incremento de más del 6 % en relación a la edición de 2012.

Además, las transacciones comerciales en el Gran Mercado, que acogió a productores y campesinos de la costa, la sierra y la selva del país, alcanzaron los 2,5 millones de soles (unos 890.000 dólares).

El presidente de Apega, Bernardo Roca-Rey, aseguró que "Mistura fue una feria de la convivencia democrática de todos los peruanos, sin distingos de clases sociales, edades ni género." "No hubo ningún incidente y primó la cordialidad y el afán de celebrar y compartir, lo que demuestra que la gastronomía está anclada en lo más profundo de la cultura peruana", dijo.

Mistura tuvo este año como tema central "El agua y los recursos hidrobiológicos" y como principal atracción y novedad al Gran Acuario "Perú bajo el agua", que fue visitado por 33.945 personas.

En la feria, la más grande de su tipo en Latinoamérica, participaron cocineros, panaderos, pescadores y agricultores de las distintas regiones del país, así como veinte de los más importantes cocineros del mundo, entre los que estuvo el francés Alain Ducasse, asistieron al Encuentro Gastronómico Internacional.

En el Encuentro, que duró cuatro días, también expusieron los reconocidos cocineros españoles Albert Adrià, José Andrés y Andoni Luis Aduriz, el danés René Redzepi, el italiano Massimo Bottura, el brasileño Alex Atala, el chileno Rodolfo Guzmán y los peruanos Gastón Acurio y Virgilio Martínez, entre otros.

La feria recibió, asimismo, a 300 periodistas extranjeros, que llegaron desde Chile (44), EEUU (38), Argentina (36), Brasil (27), México (21) y Colombia (12); así como también de países como Dinamarca, Suecia, Suiza, Holanda, Bélgica, Portugal, China y Japón, entre otros.

Los organizadores también destacaron que Mistura "se lució impecable por el buen manejo de los residuos" y no generó mayores problemas de tráfico en la Costa Verde, para lo cual contó con autobuses del sistema Metropolitano, que transportaron a 140.000 personas.

## 8.MISTURA – ARTÍCULO EL PAIS

MISTURA: LA AGONIA DE UNA GRAN FERIA

[https://elpais.com/elpais/2016/09/09/estilo/1473382437\\_263206.html](https://elpais.com/elpais/2016/09/09/estilo/1473382437_263206.html)

Jueves 15 de Febrero 10:41

### LA AGONIA DE UNA GRAN FERIA

Víctima de su propia ambición y el aislamiento generado por sus gestores, Mistura languidece

IGNACIO MEDINA

9 SEP 2016 - 18:23 CEST

[Mistura](#) se apaga. La gran feria culinaria que entronizó la cocina peruana cumple su novena edición en medio de un declive que se antoja imparable. Sin apenas patrocinadores, con un considerable descenso en el número de expositores, lagunas en sus instalaciones y una distancia cada día mayor del ciudadano, la hasta cuatro años gran feria gastronómica de [Latinoamérica](#) languidece víctima de su propia ambición y el aislamiento generado por sus gestores.

Desde su nacimiento hace nueve años —aquella primera edición se celebró bajo el nombre [Perú Mucho Gusto](#)—, Mistura lo ha sido todo, o casi todo, para la cocina peruana. El espacio que acercó la gastronomía a quienes apenas tenían la posibilidad de ocupar mesa en un restaurante y el que puso en valor muchos de los productos que definen la despensa del país, el escaparate público de lo que se dio en llamar el boom de la gastronomía peruana y la ventana que la mostraba al mundo, el punto de encuentro de la alta cocina con las formas más populares y la catapulta de la cocina peruana hacia el estrellato. Durante los primeros seis años, [Mistura escenificó la mayor fiesta culinaria conocida en el continente americano](#); un espacio para reivindicar, celebrar y compartir que nadie ha logrado replicar en ningún otro lugar. El espacio acercó la gastronomía a quienes apenas tenían la posibilidad de ocupar mesa en un restaurante.

Es muy difícil entender el fenómeno gastronómico peruano sin tener Mistura como una de las referencias fijas de la ecuación. La feria ideada y financiada por [Gastón Acurio](#) en 2008 apenas duró tres días y acogió a 30.000 visitantes. Sólo una minúscula parte de lo que acabó siendo, ya en manos de la [Asociación Peruana de Gastronomía \(Apega\)](#), impulsada por el propio Acurio. Transformada ya en Mistura, la feria fue creciendo hasta llegar a los actuales 11 días de duración y anunciar un récord de 506.531 visitantes en la edición de 2012. La ansiedad con que afrontó el desafío del crecimiento, adobada por unos toques de delirio de grandeza, acabó convirtiendo Mistura en una trampa de la que Apega y la propia feria nunca supieron ni quisieron escapar. El traslado al actual emplazamiento en la Costa Verde permitió cumplir todos los sueños y llegado 2013 Mistura se hizo definitivamente grande. Demasiado grande.

Las 11 hectáreas que acabó ocupando —los directivos de Apega buscaban un espacio de 25 hectáreas— no se correspondieron con un aumento del número de visitantes, que se vio notablemente mermado (declararon 387.000). La superficie ha ido menguando desde entonces al mismo ritmo que el número de visitantes y expositores. Pocos confían en que la cifra de 400.000 asistentes anunciada en la pasada edición sea real. Todo ha cambiado, hasta el carácter de la feria. Según estudios realizados por los organizadores, las principales motivaciones de los asistentes a Mistura son hoy los conciertos que se celebran al caer el sol y la asistencia al mercado de productores. Nada que ver con las primeras ediciones, cuando las colas se instalaban desde primera hora de la mañana frente a los restaurantes y los puestos de comida ambulante. Como hace un año, la falta de público ha sido una constante durante los primeros cinco días de Mistura, con la única excepción del domingo. La paradoja se muestra en la encuesta publicada por el diario [El Comercio](#) con motivo de las fiestas patrias. El 33% de los peruanos entienden que Mistura es la marca que mejor representa al país.

Con Gastón Acurio y el resto de los miembros de la alta cocina limeña definitivamente alejados de Apega, se cerró también la puerta a la llegada de los grandes cocineros y los periodistas internacionales que habían catapultado la imagen de la feria. En parte invitados por el propio Gastón y en parte por [Promperú](#) —el organismo encargado de la promoción turística del país, que ha reducido drásticamente su apuesta por la gastronomía peruana en los dos últimos años—, unos y otros han brillado por su ausencia en las últimas ediciones. Huérfana de estrellas de relumbrón y promotores internacionales, Mistura también se ha ido quedando sin patrocinadores. Unos se alejan de la gastronomía como activo promocional —el tirón de la cocina mengua poco a poco en el Perú— y otros lo hacen de Mistura empujados por el trato caprichoso de los organizadores.

## **9.FERIAS INTERNACIONALES**

El maridaje perfecto también se vive en Masticar

<http://www.lanacion.com.ar/1896174-el-maridaje-perfecto-tambien-se-vive-en-masticar>

8 de mayo de 2016

Año tras año, las ferias gastronómicas crecen en expansión y son un boom en Buenos Aires, en toda Latinoamérica y España. Es el caso de Madrid Fusión, de Sabor Barranquilla, en Bogotá, de Mistura, en Perú, Ñam en Chile, Latitud Cero en Ecuador. En diferentes lugares del mapa, los eventos gastronómicos convocan a multitudes con propuestas para degustar delicias en formato pequeño e ir de un lado al otro sorprendiendo al paladar y generando situaciones de aprendizaje, sorpresa y encuentro.

Durante cuatro días, es el turno de una nueva edición de Masticar donde se inaugura un espacio para disfrutar dentro de esa exhaustiva exploración del mundo gourmet que es la feria.

Hoy es el último día para visitar El Dorrego en el barrio de Colegiales. Quienes se acerquen podrán tomar una pausa en medio del recorrido y vivir momentos especiales con los sabores de Nespresso Café Patisserie, un lugar para descubrir nuevos maridajes y aprender más sobre la cultura del café.

La feria que organiza el incansable grupo ACELGA, reúne a los mejores cocineros, bartenders y productores de alimentos del país, y a ellos se suma Nespresso para que sus fans puedan experimentar las mejores recetas y adquirir sus cápsulas favoritas, así como colaborar con el medio ambiente y con el emprendimiento social Pechohue.

Quienes quieran acercar sus cápsulas usadas para reciclarlas, pueden entregarlas y llevarse una cápsula de chocolate por contribuir con el medio ambiente. Mientras, en la barra, en las mesas o a través de la modalidad OnTheGo, los habitúes de la Feria podrán degustar los Grands Crus de Nespresso en espresos, capuccinos o lattes acompañados de bocados dulces diseñados con recetas clásicas e inéditas de perfecta patisserie.

Imaginen poder tomarse unos minutos en medio del bullicio para degustar un café perfecto y combinarlo con la untuosidad de un pequeño manjar. Entre ellos, el citron cheesecake elaborado con granola orgánica por la prestigiosa Dolli Irigoyen, una Mousse au chocolat parfumé, creación del mismísimo Daniel Uría, y la joven Silvia Piorno Schiavon sorprende con un trifle de dulce de leche. Además de los bomboncitos en forma de cápsula combinados con un Volluto Deca; un espresso de Dulzao Brasil o un Fortissimo Lungo o un espresso de Arpeggio, según la recomendación de los baristas de turno.

La invitación queda abierta para recorrer la carta de creaciones, relajarse entre amigos y disfrutar de una tarde otoñal, con el frío ya instalado en Buenos Aires. Masticar abre hasta hoy en El Dorrego, Concepción Arenal y Conde, Colegiales, Caba.

## **10. ARTÍCULO DE FERIAS INTERNACIONALES**

<http://www.pressabroad.com/es/espanol-las-10-ferias-gastronomicas-mas-importantes/>

(Español) Las 10 ferias gastronómicas más importantes

En las ferias gastronómicas más importantes del mundo se reúnen los mejores exponentes para dar a conocer sus dotes y mejores creaciones. Los asistentes tienen la oportunidad, según cada evento, de deleitarse con diversos sabores de muchos países participantes. Los festivales gastronómicos más importantes tienen lugar en países donde la gastronomía es parte esencial de su cultura, los cuales Press Abroad te muestra a continuación.

### **1. – Mercadillo de Trufas en Alba (Italia)**

En este festival puedes comprar todos los tipos de trufas que existen en el mercado. Se pueden encontrar desde las trufas más preciadas hasta las más comunes. El kilo de algunas tiene un costo de 2.000 dólares.

### **2. – Fiesta de ‘La Tomatina’ en Buñol (España)**

Una tradición que se mantiene desde los años 40 del siglo pasado, es festejado por aproximadamente 300 mil personas en España. Los turistas y los locales se divierten y disfrutan de la guerra de tomates en Buñol.

### **3. – Festival de comidas ‘salvajes’ de Hokitika (Nueva Zelanda)**

En este festival que se celebra en la costa oeste de Nueva Zelanda, ofrecen comida “salvaje” tales como: empanadas de carne de urraca, testículos de cabra e insectos recubiertos de chocolate.

### **4. – Festival Gastronómico Internacional de Sydney (Australia)**

Este festival se realiza en el mes de octubre, donde los visitantes pueden acceder a los lugares de trabajo de los cocineros y ver la preparación de diversos platos de Australia.

### **5. – Festival de la Gastronomía y el Vino de Sudáfrica.**

Este evento gastronómico se celebra en 3 ciudades: Cabo, Durban y Johannesburgo. Aquí se puede ver la preparación de los más ricos platos del país, elaborados por los maestros de la cocina. El concurso de la elaboración de helados y café, es una de las atracciones del festival.

### **6. – Fiesta de la Langosta del estado de Maine (EE.UU.)**

En el condado de Rockland, se realiza la fiesta más grande dedicada a la langosta. El festival de este año incluirá el ‘wok’ más grande del mundo para cocinar miles de langostas.

### **7. – Fiesta del Ajo de la isla de Wight (Inglaterra)**

Una de las fiestas más populares en Inglaterra con motivo de la celebración de la cosecha del ajo. En dicho festival, los asistentes también pueden hacer donaciones benéficas para 65 organizaciones.

### **8. – Festival de las Ostras en Galway (Irlanda)**

Lo más llamativo de este festival es la competencia de abrir conchas de ostras y un concurso de belleza. El evento gastronómico se realiza desde 1954 y es una de las más veteranas.

### **9. – Fiesta de la Gastronomía Callejera de San Francisco (EE.UU)**

Un festival que reúne los platos más tradicionales y la música local, en el que asisten más de 50.000 personas cada año.

### **10. – Festival Gastronómico de Singapur.**

El festival que ha cobrado reconocimiento en Singapur, recibe alrededor de 16 grandes chefs del mundo. Además el festival ofrece un centenar de famosos platos y vinos.

## **BIBLIOGRAFÍA Y LINKOGRAFÍA**

### **BIBLIOGRAFÍA**

APEGA. Innovación Tecnológica y Nuevas oportunidades de Negocios en la Gastronomía . SNI, INOVATE PERU Y MINISTREIO DE LA PRODUCCION. LIMA - JUNIO 2017.

### **LINKOGRAFÍA**

WEB OFICIAL DE MISTURA

<http://mistura.pe>

WEB APEGA

<http://www.apega.pe>

WEB FERIA DEL HOGAR

<http://www.feria.com.pe/page/feria>

WEB AGAR

<http://www.agar.com.pe>

WEB SPA

<http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe>

### **ANEXOS**

1. CIUDAD DE PIURA

<https://www.peru.travel/es-pe/donde-ir/piura.aspx>

2. FERIA DEL HOGAR.

<http://www.feria.com.pe/page/feria>

3. APEGA

<http://www.apega.pe>

4. AGAR

<http://www.agar.com.pe>

5. INNOVACIÓN CULINARIA

LA VANGUARDIA DIGITAL

<http://blog.iese.edu/xvives/files/2011/09/231.pdf>

6. ARTÍCULO EL PAÍS 2010: Del helado de papa al sushi con ají

**Fusión y apuestas ecológicas en la feria gastronómica Mistura de Lima**

[https://elpais.com/cultura/2010/09/13/actualidad/1284328804\\_850215.html](https://elpais.com/cultura/2010/09/13/actualidad/1284328804_850215.html)

7. PERÚ GASTRONOMÍA

La VI Feria Gastronómica Mistura vendió 387.000 entradas

[https://elpais.com/economia/2013/09/19/agencias/1379546373\\_832975.html](https://elpais.com/economia/2013/09/19/agencias/1379546373_832975.html)

8. MISTURA: LA AGONIA DE UNA GRAN FERIA

[https://elpais.com/elpais/2016/09/09/estilo/1473382437\\_263206.html](https://elpais.com/elpais/2016/09/09/estilo/1473382437_263206.html)

9. FERIAS INTERNACIONALES

LA NACIÓN

<http://www.lanacion.com.ar/1896174-el-maridaje-perfecto-tambien-se-vive-en-masticar>

10. ARTÍCULO DE FERIAS INTERNACIONALES

<http://www.pressabroad.com/es/espanol-las-10-ferias-gastronomicas-mas-importantes/>

(Español) Las 10 ferias gastronómicas más importantes

### **AGRADECIMIENTO ESPECIAL**

Sr. Billy Falcón. Empresario y experto gastronómico.