Año 17 - Número 126 - S/. 15

www.sommelier.com.pe

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

CURADOR

Conozca el nuevo *wine bar* miraflorino.

NUEVO RESTAURANTE:

TROPPO

Todo como en Italia.

Carnaval Bar

ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO

El Perú vuelve a estar en los ojos del mundo. Carnaval Bar, que abrió sus puertas hace dos años, ingresó a The World's 50 Best Bars, lista que premia a los más destacados bares del mundo y que este año lo colocó en el puesto 13. Por primera vez un bar peruano ingresa a esta reconocida lista.

7 752788 000019 >

HONDA
The Power of Dreams

45 años
CUMPLIENDO SUEÑOS EN EL PERÚ

ACCORD

TECNOLOGÍA Y LUJO QUE COMBINAN

La tecnología y conectividad del Honda Accord revoluciona el estándar para la innovación en todo sentido.

Honda Sensing

Pantalla de audio de 8" + Navegador

Sistema de calefacción / ventilación de asientos

Selector de cambios de botón

DESDE: US$ 36,990 ó S/. 122,067*

5 AÑOS DE GARANTÍA**

Concesionarios en Lima: Japan Autos (San Borja y La Victoria), Fastlane (Surquillo y San Miguel), Masaki (La Molina y C.C. Mall del Sur) y V Motor Center (Independencia y C.C. Plaza Norte). Concesionarios Provincias: Tsutomu (Trujillo), MSA (Cajamarca), Tsubaki (Piura), Nagomi (Huancayo) y Minami (Arequipa). Precio válido del 01.11.2019 al 30.11.2019. Stock mínimo de 2 unidades o hasta agotar stock. T/C referencial de S/ 3.3 (T/C sujeto al día de la compra). Colores sujetos a disponibilidad del concesionario. Imágenes referenciales. *Precio de US$ 36,990.00 ó S/ 122,067.00 aplica para versión Accord 1.5T. **Promoción de 5 años de garantía o 100 000 Km. (lo que ocurra primero), para los tres (03) primeros años cobertura total de fábrica y para los dos (02) últimos se trata de cobertura al tren de potencia. Para mayor información visita nuestra red de concesionarios autorizados Honda o www.honda.com.pe

HONDA

Editorial

El año casi se termina, entramos al penúltimo mes del 2019. Recuerdo como si fuera solo hace unos días que planificábamos el año. Y es que el tiempo no corre, vuela y, sin darnos cuenta, pasan los días muy rápido entre la rutina, los retos diarios y los pendientes.

Acabamos el año con una gran portada dedicada a la coctelería peruana, un tributo a su gran despegue y al protagonismo que ha adquirido en los últimos años. Por eso esta vez se luce Aarón Díaz, creador de Carnaval Bar, y su equipo en portada. Este bar sanisidrino ganó dos premios importantes este año: la **Guía Summum Perú** le otorgó el premio a Mejor Bar y los **World's 50 Best Bars**, lista que premia a los más destacados bares del mundo, este año lo colocó entre los 50 mejores, exactamente en el puesto 13. Por primera vez un bar peruano ingresa a esta reconocida lista y además escala 55 posiciones en un año. Lo que ha logrado Carnaval es histórico, merece ser reconocido y nosotros lo hacemos.

A solo un mes de terminar el año, también hemos preparado un especial de destinos a elegir para las vacaciones, les presentamos nuevos rostros del vino, así como algunas propuestas validas de recomendar, que han abierto sus puertas en los últimos meses. Curador, un nuevo *wine bar* en Miraflores, cerca al cluster gastronómico de la concurrida calle Francisco de Paula, y Troppo, un restaurante que rinde fiel homenaje a Italia con sus preparaciones caseras y frescas.

Finalmente, cerramos este editorial, deseosos de que disfruten lo que hemos preparado para ustedes en esta penúltima edición del año. Y como siempre, les recomendamos descorchar su vino preferido y disfrutarlo con Sommelier.

Edwing Torres Postigo
Director General

Margite Torres Postigo
Editora General

Fotografía
Nasim Mubarak
Locación
Carnaval Bar

EQUIPO

Dirección general
Edwing Torres Postigo

Dirección adjunta
Katia Torres Postigo

Edición general
Margite Torres Postigo
editor@sommelier.com.pe

Consejo editorial
Edwing Torres Postigo, Katia Torres Postigo y Soledad Marroquín

Asesoría editorial
Soledad Marroquín

Asistente de edición
David Palti

Diseño gráfico
Carlos Solis Lainee

Columnistas
Paola Miglio, Soledad Marroquín, David Palti y Orlando Merino

Fotografía
David Palti, Paola Miglio, y Nasim Mubarak

Gerente de Publicidad
Edwing Torres Gambetta
edwingtorresg@sommelier.com.pe

Asistente de Publicidad
Jackeline Martínez
publicidad@sommelier.com.pe

Ventas
Verónica Carrillo
vcarrillo@sommelier.com.pe

Esther Ramírez
eramirez@sommelier.com.pe

SOMMELIER pertenece a El Pozito SAC
Av. Álvarez Calderón 111, San Isidro
Teléfono: (51 1) 441 0979 / 987 665 232
Correo: publicidad@sommelier.com.pe

Suscripciones: suscribase@sommelier.com.pe
Hecho el Depósito Legal N° 2006-8234 en la Biblioteca Nacional del Perú

CONTENIDOS

WWW.SOMMELIER.COM.PE

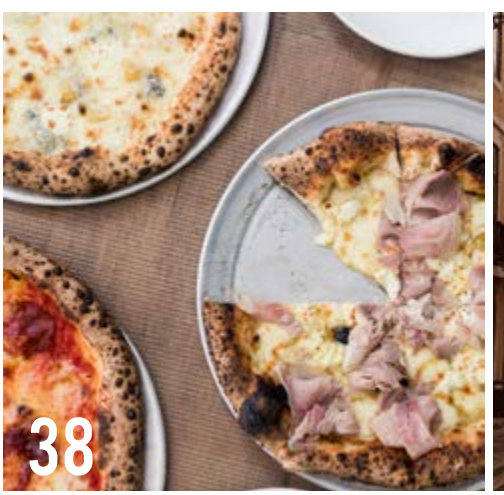
Síguenos en

/sommelierrevista

/revista_sommelier_lima

Carnaval - Encuentra esta nota en nuestras redes sociales.
El bar encabezado por Aarón Díaz y que recientemente se colocó en el puesto 13 de la lista de **The World's 50 Best Bars**, nos abrió las puertas para contarnos su historia y mostrarnos algunas de las razones que lo llevaron a posicionarse entre los mejores del mundo.

Curador
Nueva adición a la oferta gastronómica miraflorina, conoce el wine bar del chef y sommelier Andrés Orellana, un espacio para disfrutar de una selección de vinos interesante y diversa.



Troppo
El nuevo restaurante de comida italiana nos recibe con su propuesta gastronómica sencilla, sabrosa y artesanal. Un espacio para pasar un buen rato, relajado y lleno de buena vibra.

Lisboa
Un recorrido por el lado artístico, distinto y gourmet de una de las ciudades más hermosas de Europa. Conoce en la nota de Paola Miglio aquello que no te puedes perder si visitas la capital portuguesa.

Te invitamos a la:

Gran Feria Scotiabank®

15ª Edición

Grandes marcas, grandes descuentos

15, 16 y 17 de noviembre
De 10 a.m. a 9 p.m.

Centro de
Exposiciones Jockey

Más de 250 marcas

Conoce más en: www.scotiabank.com.pe/tarjetas

Exclusivo con tus
Tarjetas Scotiabank

Scotia puntos

Scotiabank®

TE CUESTA TCEA	x ejemplo		
149.55% TCEA MÁXIMA	Por una compra de: S/ 1,000 Plazo: 12 meses	Cuota mensual decreciente: S/ 85.76	Membresía anual: S/ 528.00

COMPROMISO Hablemos más simple

TARJETA DE CRÉDITO VISA INFINITE: TCEA máxima referencial calculada considerando la TEA máxima de 54.99% para un consumo de S/ 1,000 a 12 meses, el cliente pagará cuotas decrecientes de S/ 85.76. Incluye el total de intereses de S/ 356.71, comisión por Membresía Anual de S/ 528.00 (cobrada en el mes 12) y Seguro de Desgravamen mensual de S/ 6.90. El envío del estado de cuenta virtual es gratis. Penalidades por pago tardío del 15% del monto impago que se generarán de manera acumulativa por un monto mínimo de: al día 1: S/ 49, al día 30: S/ 54 y a partir del día 60 (cada 30 días): S/ 59. Monto máximo en cada tramo de mora: S/ 120. A partir del pase a cobranza judicial, se cobrará por única vez el 20% de la deuda total. Factor de amortización de 24 meses. Descuentos válidos solo para clientes Scotiabank los días 15, 16 y 17 de noviembre de 2019 en el evento 15ª Gran Feria Scotiabank. El monto máximo de descuento dependerá de las condiciones establecidas por cada establecimiento proveedor en la 15ª Gran Feria Scotiabank. Modalidad de financiamiento de acuerdo a contrato. Scotiabank declara expresamente que actúa como intermediario, por lo que no tendrá responsabilidad legal por cualquier daño o perjuicio que pudiera derivarse de la idoneidad de los productos y/o servicios que ofrecen los establecimientos proveedores que participan en la presente campaña. Para mayor información sobre acumulación de Puntos, validez y consideraciones del programa, revisa el reglamento de Scotia Puntos en www.scotiabank.com.pe/scotiapuntos. ITF 0.005%. Para más información sobre tasas, comisiones, gastos, y demás condiciones, consulte el tarifario en la red de agencias Scotiabank o en www.scotiabank.com.pe. Toda referencia a Scotiabank se refiere a Scotiabank Perú S.A.A. ®Marca registrada de The Bank of Nova Scotia.

Entre los mejores del mundo.

Carnaval bar

El Perú vuelve a estar en los ojos del mundo. Carnaval Bar, el sueño hecho realidad de Aaron Díaz, -chef, bartender y creador del bar sanisidrino-, ingresó a The World's 50 Best Bars, lista que premia a los más destacados bares del mundo y que este año lo colocó entre los 50 mejores, exactamente en el puesto 13. Por primera vez un bar peruano ingresa a esta reconocida lista y además escala 55 posiciones en un año. Un valioso reconocimiento que Aarón y su equipo toman con alegría y mucha responsabilidad.

Por Margite Torres P.

"Yo tenía claro esto desde hace años, por eso hice Carnaval, quizás el Perú y el mundo aún no me entendían, pero yo sabía lo que hacía. Tenía claro que Carnaval era único". Así empieza nuestra conversación con Aarón Díaz cuando le preguntamos por el premio de los 50 Best Bars donde no solo logró entrar a la prestigiosa lista, sino escalar 55 posiciones respecto al año pasado (puesto 68) por lo que consiguió el reconocimiento **Highest New Entry.**

Aarón es una persona dotada de una genialidad particular; desde niño, nos cuenta, que cuando algo le gustaba era hasta apasionarse, siempre fue intenso, y de joven viajó mucho. Por eso Carnaval es la historia de su vida, es literalmente, *"el carnaval"* de Aarón. De ahí el nombre del bar. Hasta su llegada en el 2017 no existía en Lima un bar con un concepto similar, especialmente uno que prepare su propio hielo con un ice chef encargado. Por diez años fue juntando a su equipo, amigos bartenders, que pensó para trabajar juntos, es más, los visualizó en este lugar, y así, con esa minuciosidad que lo caracteriza, comienza la otra parte de la historia que hoy conocemos.Y, ¿cómo describirías Carnaval?, le preguntamos. "Antes que nada somos una familia. Carnaval es un espacio lúdico, creativo. Tenemos un equipo sólido que se conoce hace mucho, por eso no nos podemos equivocar. Compartimos una misma filosofía, tenemos la creatividad bien trabajada, le damos un espacio al hielo. Siempre hemos salido de nuestra zona de confort, hemos roto cualquier molde". Responde sin titubeos. "Ahora el Perú y el mundo esperan más. La gente que entra ya no viene a un bar nuevo, sino al 13 del mundo. Estamos preparados para lo que pase, pero ahora tenemos que estar mucho más concentrados, hay que trabajar en más detalles para que el que cruza la puerta no se sienta decepcionado". Agrega.

> "Estaba muy nervioso y no dormí un día antes de la premiación. Fue una fiesta latina, era Sudamérica unida. El triunfo de Carnaval es el triunfo de Latinoamérica".

COCTELERÍA CONCEPTUAL Y ALQUIMIA

Si hablamos de Aarón, de su trabajo y de Carnaval, tenemos que hablar de Coctelería Conceptual, concepto creado por él, y que hoy se ha ganado un espacio importante en las barras del mundo. El mismo lo describe así: "es crear un momento a través de un coctel, es contar algo a través de su sabor, del vaso, de su performance en la barra, de su nombre".

En Carnaval nada es improvisado, cada detalle ha sido pensado, hasta los adornos del lugar tienen algo especial; la mayoría son de Aarón, los trajo especialmente de su casa. Acá trabaja, acá se inspira. Revisa libros, dibuja. Crea la vajilla con los artistas, les pone nombre a sus cocteles. El resultado: sus menús. El primero fue Alquimia I, le tomó dos años prepararlo, hace referencia a su vida; a sus viajes. El segundo, Alquimia II, le tomó seis meses, son doce cocteles inspirados en los carnavales más históricos del mundo.

Esta es la historia de un joven que renunció a su puesto de jefe de barra en un prestigioso restaurante para perseguir su sueño. Dos años después abre Carnaval para contar sobre su vida, sus viajes, apoyado por una excelente sociedad con "los Diegos" (Diego De la Puente y Diego Herrera, conocidos restauranteros locales) y pronto llegarían los reconocimientos, premios a una revolucionaria creatividad.

"La Coctelería Conceptual es una filosofía de trabajo de mucho orden y disciplina, donde mostramos al público cómo trabajamos, todo está dispuesto para que lo puedas ver. Es un método de ser bartender que equivale a hacer cada proceso impecable, implica trabajo en equipo, cero egos, respeto".

Bonus:
Menús degustación

1. Gran Carnaval: siete cocteles que representan lo mejor de Alquimia.
2. Chartruse experience: menú hecho a base de un licor francés. Cocteles clásicos.
3. Ice experience: cinco cocteles presentados por los ice chefs. Menú inspirado en Frederic Tudor, conocido como el "rey del hielo".

Datos curiosos:
150 tipos de vasos
40 tipos de hielo
1000 botellas de licores del mundo

"Hicimos historia..."
Hace unos meses Carnaval recibió el premio a Mejor Bar por la Guía Summum Perú. El año pasado Tales of the Cocktail eligió a Carnaval como uno de los Top 10 Best New Cocktail Bars de América.

Datos:
Av. Pardo y Aliaga 662, San Isidro

Horario:
de lunes a jueves
de 12 m. a 1 a.m.
Viernes hasta las 3 a.m.
Sábados de 7 p.m. a 3 a.m.

LA TRADICIÓN DE LOS MORO

Emilio Moro es una bodega con una gran historia ligada a la tierra y al vino. Mucha pasión y dedicación revela Javier Moro, cuya historia se remonta a 1932, año de nacimiento del fundador de la bodega en Pesquera de Duero (Valladolid), su abuelo Don Emilio Moro. Javier Moro, a quien conocimos, es propietario de la bodega junto con sus tres hermanos, ellos tienen la responsabilidad de mantener vivo el legado de quienes les inculcaron el amor por la tierra y la pasión por elaborar vinos con gran personalidad, carácter y elegancia como Emilio Moro y Malleolus. Hoy es un proyecto de tres generaciones enraizadas en Ribera del Duero, dedicadas a transmitir las principales características de su *terroir*.

Por David Palti

Javier Moro recuerda, con nostalgia, aquellos tiempos cuando era niño y limpiaba las cubas de vino con una vela y cepillo en mano junto con sus hermanos. Comenta que su abuelo llegó a elaborar hasta cinco mil cántaros de vino de forma artesanal, que luego, con mucho esfuerzo vendió. No fue hasta 1989 que los vinos de la familia Moro recibieron un nombre y se vendieron embotellados. Treinta años después muchas cosas han cambiado en la antigua bodega familiar. La tecnología, la información y las tendencias han evolucionado, pero hay cosas, y probablemente las más importantes, que se mantienen hasta el día de hoy.

> "Mis hermanos y yo nacimos dentro de una cultura de lo artesanal, pero a la vez vivimos el paso a la modernidad. Empezamos a etiquetar nuestros vinos con mayor conocimiento del de generaciones anteriores. Hoy conocemos a detalle los aportes y las carencias que puede tener el terreno. Sabemos al detalle todo el proceso de elaboración de un vino, el porqué de cada cosa desde que plantamos la viña hasta que llega a la copa. Lo que antes era un método de trabajo y un oficio, hoy es una filosofía."

Hoy la bodega se caracteriza por elaborar vinos que expresen con franqueza el terroir al que pertenecen. Desde la primera generación se dedican a trabajar la variedad Tinta Fina, también conocida como Tempranillo, y a sacar lo mejor de ella de los diferentes suelos de Ribera del Duero.

Para la bodega Emilio Moro la familia siempre ha sido lo más importante y ésta se ve retratada en sus etiquetas. A través de antiguas fotografías se ve representada la historia de la familia, un siglo de historia. Esta tradición es uno de los pilares de la bodega. "Somos tradicionales en lo que respecta a nuestra esencia, trabajamos viñedos con un siglo de vida, viñedos del abuelo, del padre y de sus hijos, ahí está el triunfo, en estos viñedos ya consolidados. Sin esa herencia no podríamos elaborar vinos como el Malleolus, que nace de un viñedo que data de 1924. Aún vinos más

jóvenes, como el Emilio Moro, nace de viñedos medios de la bodega, de entre 15 a 25 años, viñedos que no podríamos trabajar si no vinieran de la generación de nuestros padres. Nosotros, como tercera generación, aplicamos las nuevas tecnologías y conocimientos para darle al vino un perfil más moderno." Comenta Javier.

La innovación es otro de los grandes pilares de la bodega. Por ejemplo, desde hace unos años se ha puesto énfasis en la investigación, en el trabajo con diferentes universidades españolas. Mediante estas asociaciones se busca conocer a detalle el viñedo y así poder controlar y calcular las carencias y necesidades del suelo. Los Moro firmaron un acuerdo con la compañía de comunicaciones Vodafone para estudiar y coordinar todo lo relacionado a sus viñedos vía satélite. "Analizamos cada viñedo y planeamos lo que necesita de forma personalizada. Controlamos todo el proceso, creemos que cuanto más se sepa del viñedo, menor necesidad de intervención habrá porque solo le damos al viñedo estrictamente lo necesario, nada más ni nada menos."

Emilio Moro es el vino que representa a la familia, tiene el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Se elabora con los viñedos medios de la bodega, entre 15 a 25 años. Es el único de sus vinos que utiliza, durante 12 meses, dos tipos de barrica en la bodega, 50% roble americano y 50% roble francés. Un vino con notas en nariz a frutos rojos y negros, elegante y sutil con los aromas del Tempranillo pulidos por la crianza. En boca es potente y con taninos melosos y pulidos.

Cepa 21

Al margen opuesto del Río Duero, la familia Moro ha creado Cepa 21, bodega donde trabajan con viñedos plantados hace 15 años con la variedad Tempranillo y se dedican a elaborar vinos de carácter más moderno y juvenil en su estética. Así la familia busca elaborar dos estilos de vino y además demostrar la versatilidad de la variedad Tempranillo. El proyecto Cepa 21 llegará pronto a Perú.

BODEGA

TRIVENTO

ARGENTINA

LA MARCA ARGENTINA DE VINO
*MÁS VENDIDA EN EUROPA DESDE 2013**

WWW.TRIVENTO.COM

*FUENTE: IWSR, VENTAS VOLUMEN, MARCAS ORIGEN ARGENTINA EN EUROPA, PERIODO 2013-2017

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Magdalena Viani, representante de los "tres vientos".

Magdalena es una de las caras más jóvenes de la vitivinicultura argentina. Se incorporó al equipo enológico de la bodega Trivento, liderado por Germán Di Césare, en el 2014, y con el paso del tiempo y de varias vendimias, llegó a alcanzar un lugar importante en el *team* encargado de elaborar las diferentes líneas de alta gama de la bodega. Nacida y criada en Maipú (Mendoza), dio sus primeros pasos en la vitivinicultura cuando era niña mientras pasaba el verano en la bodega de su tío. Conversamos con ella durante su paso por Lima, además compartimos una cena de lujo, entre otras razones, por el placer de conocerla y de probar parte del portafolio *premium* que elabora.

Por Orlando Merino

Pese a la pasión que tiene por el vino, Magdalena Viani no siempre estuvo decidida a dedicarse a la enología. Aunque de joven ayudó a su tío en su bodega, aún ahora define esos veranos como un "pasatiempo" donde todavía no despertaba su interés por el mundo del vino. No fue hasta su último año de la secundaria cuando, en una visita de su escuela a una bodega mendocina, Magdalena literalmente abrió los ojos. "Estaba allí y sentí los aromas a vino, a tonel, a madera y dije, ¿qué estoy haciendo?, aquí es donde debo estar, esto es lo que tengo que hacer por el resto de mi vida". Tras terminar la secundaria estudió enología y fue en sus últimos años cuando empezó a trabajar en Trivento, ahí realizó sus primeras vendimias, tras algún tiempo parte a Italia donde adquiere conocimientos y experiencia, así empieza a consolidar su estilo. "Tras un tiempo en Italia volví a Trivento y fue como volver a mi casa, es en esta bodega donde he adquirido la mayor parte de mi experiencia y donde me he formado".

La línea Golden Reserve es una de las principales en las que trabaja Magdalena, así como las líneas Lejanamente Juntos, Black Series, Eolo y Gaudeo (del latín *Gaudere*, que significa "goce y disfrute", y que tendremos el placer de degustar dentro de poco). Magdalena nos cuenta que los vinos de la línea Golden Reserve nacen de una necesidad de rescatar la tradición que tiene Mendoza, de rescatar lo clásico y a la vez darle una mirada renovada. "El Malbec Golden Reserve 2017, por ejemplo, es un vino con un estilo clásico que representa Argentina, pero a la vez también representa el Malbec renovado, con un estilo más fresco, de fruta no sobre madura, con una acidez más marcada que invita a seguir tomándolo". ¡Es una verdadera joya! Recomienda maridarlo con carnes asadas y grasosas también, que se hayan cocinado a bajas temperaturas y por largo tiempo, además, es ideal para platillos con picante y buena presencia de especias como un arroz con pato, seco de cordero, lomo saltado.

"A mí me gusta elaborar un vino que sea franco consigo mismo, que exprese de dónde viene. Los enólogos no hacemos más que guiar y darle dirección a la uva, teniendo en cuenta el lugar y la región, el vino irá tomando su camino. Cuando en una copa o en una degustación logro descifrar qué región estoy degustando, ahí es cuando siento que he hecho bien mi trabajo."

"Uno de los principales pilares de Trivento radica en estudiar mucho lo que tenemos, estudiamos nuestros viñedos, nuestros varietales, y nos enfocamos cada vez más en hacer vinos de calidad y que sean consistentes en el tiempo. Además, hay prácticas que van de la mano con algunas tendencias, evitamos demasiada madera en todas nuestras líneas, no tiene sentido dedicarle tanto esfuerzo a estudiar nuestro potencial, nuestras cepas y nuestro suelo, si al final vamos a tapar todo con madera. Es cuidar y darle importancia a nuestra identidad."

Inspirado en los tres vientos
Desde 1996 Bodega Trivento elabora vinos de alta gama inspirado en los tres principales vientos que soplan en Mendoza. De ahí su nombre "trivento" o "tres vientos". Polar, Zonda y Sudestada. El Polar llega desde el sur. Álgido y seco anuncia el inicio del invierno. El Zonda baja desde los Andes durante todo el año, manifestándose con mayor frecuencia en la primavera. La Sudestada es el viento fresco de verano, a veces asociada a tormentas.

"Hoy es común encontrar mujeres en todo el proceso del vino. Algunas veces me han preguntado si la enología o la degustación van de la mano con la sensibilidad de la mujer y yo siempre he creído que no tiene que ver con eso, sino que tiene con puro profesionalismo. Me hace muy feliz que la profesión se esté llenando de mujeres, creo que la diversidad de sexos en un ambiente incita a un intercambio de ideas y pareceres que siempre dará buenos frutos."

SUCCESS

IS A BLEND

CHIVAS

BLENDED SCOTCH WHISKY

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Laura Muñiz

"Trabajar con Martini me tomó por sorpresa".

El gigante italiano, Martini, fue creado en 1863 por el empresario Alessandro Martini y el experto en licores Luigi Rossi. La marca se ha convertido en uno de los símbolos de la coctelería mundial con su vermú y su asti. Hoy continúa sorprendiendo al público con nuevos lanzamientos que llegan para acomodarse a las nuevas tendencias y porqué no, para marcar nuevas. Siempre bajo el mismo estilo, el del "gioia di vivere" (disfrute de la vida). Sus representantes siguen llevándola por todo el mundo. Así fue como conversamos con Laura Muñíz, Brand Ambassador para Latinoamérica, quien llegó a Lima para presentar las últimas novedades de la marca italiana y a conocer el gusto por este aperitivo italiano en las diferentes barras y mesas peruanas.

Por David Palti

La sommelier Laura Muñíz forma parte del equipo de embajadores de Martini desde hace un año y medio. En sus inicios, tras algún tiempo trabajando en el área comercial de distintas empresas de seguros y finanzas, empezó a dedicarse a la sumillería en diferentes restaurantes, vinotecas y bares de Brasil y de su natal Argentina.

Hoy como embajadora de la marca para Latinoamérica, su función principal es ser el rostro de la marca, contagiando el gusto y la filosofía de Martini a donde vaya. Esto conlleva comunicar a consumidores cómo disfrutar sus vermús, bitters y espumosos, además de inspirar a bartenders de la región a crear y experimentar con los productos de su portafolio.

"Trabajar con Martini me tomó por sorpresa. La marca siempre se ha relacionado más al mundo de la coctelería que al de los vinos, pero la verdad es que, desde el lado de la sumillería, el vermú es un vino y Martini produce espumantes desde hace muchísimo tiempo, por lo que no fue difícil que una sommelier sea la elegida para desarrollar la marca en la región."

Laura añade que en la región uno de los grandes pilares de la marca es el espumante y dice, "vengo a representar y hacer mucho foco en el Asti y en el Prosecco, especialmente en los de la línea *Collezione Speciale*, estos espumosos se producen desde finales de 1800 y están en Latinoamérica desde hace dos años, donde observo un paladar goloso muy particular."

"A diferencia de la línea regular de espumosos, la *Collezione Speciale* tiene un trabajo diferente, utiliza una variedad de uva 100% Moscatto Bianco y su producción es pequeña. Es un gran producto cuya calidad proviene del origen y de la calidad de la uva". Además, agrega que, si algo caracteriza a los espumantes italianos, es que son fáciles de beber, tienen mucha fruta. Al tener un método de elaboración más corto (la toma de burbuja se hace en tanque de acero por el método Martinoti), la fruta conserva más su frescura y sus sabores primarios.

"El Asti y el Prosecco, además, tienen una gradación alcohólica relativamente baja (9.5 y 11.5 respectivamente), lo que los hace fáciles de beber y además ideales para cualquier ocasión, pueden acompañar perfectamente un brunch como también tienen el volumen suficiente para sostener una cena y maridar muy bien; incluso en verano, en un copón de vino con algunos hielos".

Otra de las apuestas de la casa italiana recién llegada a nuestro país es el Martini Fiero. Un vermú elaborado específicamente para ser mezclado con tónica. Dirigido a un público más joven, su nombre significa "orgulloso", "intenso" y "audaz" en italiano. Uno de sus principales descriptores proviene de la sanguina española, una variedad de naranja de pulpa color rojo oscuro, parecido al del zumo de frambuesa.

Laura comenta que hay una tendencia de bajar la graduación alcohólica de los cocteles y las bebidas, y que los Martini van muy bien con esta moda. "No solo nuestros espumantes, sino también los vermús tienen 16% de volumen alcohólico y nuestro bitter se encuentra en una cifra similar. Son bebidas aperitivas que van muy bien con lo que marca el mercado ahora, incluso acabamos de lanzar hace unos meses la primera bebida espumante sin alcohol, un mosto con adición de burbuja."

Siguiendo esta tendencia Martini lanzó "Asti on Ice", pensado para tomarse con hielo; una bebida ideal para el verano, la playa y la piscina, y que se encuentra en diferentes presentaciones como demi sec, extra brut y extra dry.

Martini Rosé Spritz

Ingredientes:

- 20 ml de Martini Bitter
- 120 ml de Martini Rosé
- Dash de agua con gas
- Hielo Entero

Método: Directo
Preparación: Llenar un copón de vino con abundante hielo, agregar Martini Bitter, Martini Rose y un poco de agua con gas. Revolver gentilmente y decorar con láminas de fresa.

LEGADO

TACAMA

LA PRIMERA VIÑA DEL PERÚ

Estas uvas, desde hace mucho tiempo, llevan nuestro nombre, el de nuestro Perú.

El fruto que nos da esta tierra, el legado de tantos años, merece toda nuestra lealtad.

TACAMA.COM | Viña Tacama oficial | tacama_oficial

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

ANDRÉS VIGNONI:

"Nunca quisiera volverme un teórico del vino".

Por Margite Torres P.

Podría decir que conocí a Andrés este año a pesar de que ya lo había visto varias veces en Lima antes. Conversar con él largo y tendido y compartir una mesa, además de sus vinos, fue la puerta que me llevó a conocerlo un poco más. Y es que el vino es así, suscita amistades. Andrés Vignoni siempre supo que quería dedicarse al vino. Es la sexta generación de viticultores y desde los 11 años la tuvo clara. Hoy es la mano derecha de Paul Hobbs, -enólogo, socio fundador y encargado de Viña Cobos-, desde donde elaboran en equipo vinos como Bramare, Felino, Cobos para el deleite de muchos.

Historia. "Yo siempre quise entrar al mundo del vino, ver a tu abuelo y a tu papá todo el día metidos en la viña hace que uno quiera ser como ellos. Me recibí rápido de enólogo porque quería viajar, así que terminé el colegio y luego la facultad, y me fui a mochilear. Le puse un valor agregado a la mochila y a donde iba trabajaba en alguna bodega. La experiencia es conocimiento y siempre me esforzaba por trabajar en lo que me gustaba. Trabajaba como operario, obvio, no como enólogo. Pero la experiencia fue muy rica porque tu paladar se configura de otra manera y tu cabeza no se adapta solo al Malbec que vienes probando desde que eres chico, sino que el abanico se abre".

Grandes vinos. "Voy llevando las ideas que encontré en otros lados a Mendoza y las trato de aplicar con nuestra identidad para llegar a lo que uno entiende como un gran vino. Cuando almacenas en la cabeza unos 10 vinos que serían tus preferidos, va bien, pero cuando probaste 500, ahí está el desafío. Cuando logras filtrar esos 500 vinos y ver qué te gustó de cada uno, ahí empiezas a apuntar a hacer grandes cosas. Y nosotros, los enólogos, somos como todos, mientras más probamos más entendemos. Siempre estamos probando mucho y no nuestros vinos, por lo contrario, siempre estamos mirando cosas de otros países, de colegas, intercambiamos botellas, nos mantenemos muy activos en ese sentido. Cultivándonos".

Paul Hobbs. "Tiene algo sorprendente trabajar con un tipo que puede ser una eminencia pero que a la vez se sienta contigo a la mesa y te pregunta cómo hacer las cosas; el diálogo es fluido con él. Ha aportado mucho a la vitivinicultura argentina en dos aspectos. Primero desde el viñedo. Un manejo más racional, sostenible y equilibrado. Y lo segundo a nivel winemaking, en términos de limpieza del vino y elegancia. Es un tipo que defiende mucho estos conceptos. Trabajar con Paul es bastante simple, tiene consignas claras que nos dejan trabajar con mucha libertad. Eso es lo más lindo de trabajar con un tipo tan práctico como el, que realmente contagia mucho desde el ejemplo. Es una gran figura de mentor".

Filosofía. "Para nosotros es muy importante mantener nuestra filosofía. Siempre vamos a querer hacer vinos elegantes, concentrados, refinados. Paul los ajusta, el fine tuning, como le decimos. De ahí el papel fundamental del enólogo en la viña. Hace 20 años el enólogo estaba encerrado en su bodega, hoy estamos todos metidos en la viña porque la uva determina el estilo del vino. El vino arranca en la viña. Nosotros no vendemos moda, vendemos filosofía. Todas las añadas de Cobos que están agotadas no aparecen más en el mercado. Respetamos el sentido del lugar, no sacamos más de lo que el viñedo nos da. Hacemos las cosas bien, no por cumplir".

Vinos más precisos y con identidad. "Todos los enólogos queremos hacer vinos que tengan complejidad, pero que además hablen. Lo importante para mí es que reflejen lo que pasa en la viña, lograr vinos que te dejen pensando; pasa por hacer vinos con identidad, que sean únicos. Está muy relacionado también con algo que es fundamental para mí que es el trabajo de precisión. Es estar encima de los detalles, estar en contacto con el vino. Si la bodega hiciera vinos más masivos no tendría el día a día. Para mí, hoy por hoy, eso es fundamental, porque hasta que me muera estaré aprendiendo. Nunca quisiera volverme un teórico del vino".

Viña Cobos. Vinos de alta gama. "Viña Cobos empezó hace 20 años muy perfilado a intentar hacer el mejor Malbec de Argentina y a partir de ahí todo ha ido por derrame. El concepto de Cobos me cierra por todos lados. Que queramos crecer solo hasta un punto en volumen, que siempre trabajemos sobre la viña y que el desafío, lejos de hacer un producto nuevo, sea nunca descuidar lo que tenemos. Intentar cada día ir más al detalle y demostrar cada vez más la expresión del viñedo en esa botella y que la persona que lo tome entienda el concepto, se encuentre con un gran vino y que diga: ¡Este vino me vuela la cabeza! Que cuando pruebe Felino le encante y que cuando pruebe Bramare también. Que se dé cuenta que hay un salto cualitativo de pureza entre ellos y que así sea hasta llegar a Cobos, nuestra línea más alta. Que se dé cuenta porqué pasó de un Audi a un Lamborghini, la diferencia es de detalles, muy sutil".

Valor del vino. Cuando uno compra un vino, debe sentirse a gusto con él. El vino se hizo para compartir. Me gusta que el descubrimiento de un vino no se reduzca a lo superficial, prefiero que el valor, además de lo económico, pase por lo sentimental, por lo que va a encontrar en la botella. Yo me preocupo mucho porque mis vinos sean excelentes, que quien los tome entienda un poco lo que está tomando, que piense en el laburo grande detrás, de precisión y de una filosofía fiel".

DE GALICIA A TODA ESPAÑA, ANTÓN FONSECA

Llevar un negocio familiar es una aventura maravillosa, pero a la vez sacrificada. De este camino y sus avatares habla Antón Fonseca, hijo del fundador y actual vicepresidente del Grupo bodeguero español Terras Gauda, fundada en el Valle de O Rosal, dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas. Cuatro bodegas constituyen el Grupo: **Bodegas Terras Gauda, Viñedos y Bodegas Pittacum, Quinta Sardonia y Compañía de vinos Heraclio Alfaro.** Antón estuvo de paso en Lima para presentar a Heraclio Alfaro, la última adición al portafolio y la primera incursión del Grupo a La Rioja; un vino que llega tras haber consolidado a Terras Gauda como uno de los principales de España.

Texto y fotos Orlando Merino

"Empecé a oler los primeros vinos a los 8 o 9 años, a probarlos a los 14 años y bebí mi primera copa de vino probablemente a los 16 años, a partir de esa edad tuve clarísimo que no me quería dedicar a hacer otra cosa."

Así fue, en parte, crecer rodeado del vino y de su cultura. Antón Fonseca tiene 31 años, nació en la provincia de Vigo, Galicia. A lo largo del tiempo ha vivido de primera mano los sacrificios de los primeros años, las noches en vela de su padre, las satisfacciones de las primeras cosechas, así como las primeras incursiones fuera de Rías Baixas. Hoy Antón recoge con orgullo los frutos del trabajo familiar, siempre bajo el mismo norte: transmitir la singularidad del terruño.

Los orígenes de la bodega están íntimamente ligados al nacimiento de la Denominación de Origen Rías Baixas. Terras Gauda apostó por un coupage diferente a lo que se acostumbraba en la zona y elaboraron un blend de Albariño, Caíño Blanco y Leureiro. Fieles a sus principios apostaron por variedades autóctonas y así resultó el primer vino de la bodega: Terras Gauda. Unas 37,500 botellas salieron al mercado, fue un acierto y un antecesor del éxito que llegaría al grupo con los años. Hoy comercializan casi dos millones de botellas y llegan a 60 países alrededor del globo.

Además del Albariño apuestan por la variedad autóctona Caíño Blanco, una variedad a la que están dedicando todos sus esfuerzos. "Le tenemos gran convicción y creemos que, como evoluciona el clima, nos dará satisfacciones a corto y largo plazo", comenta Antón, quien se confiesa un enamorado de su tierra y de lo que ella le brinda. Hoy la bodega ha recuperado esta variedad, siendo responsables del 90% de su producción en Galicia.

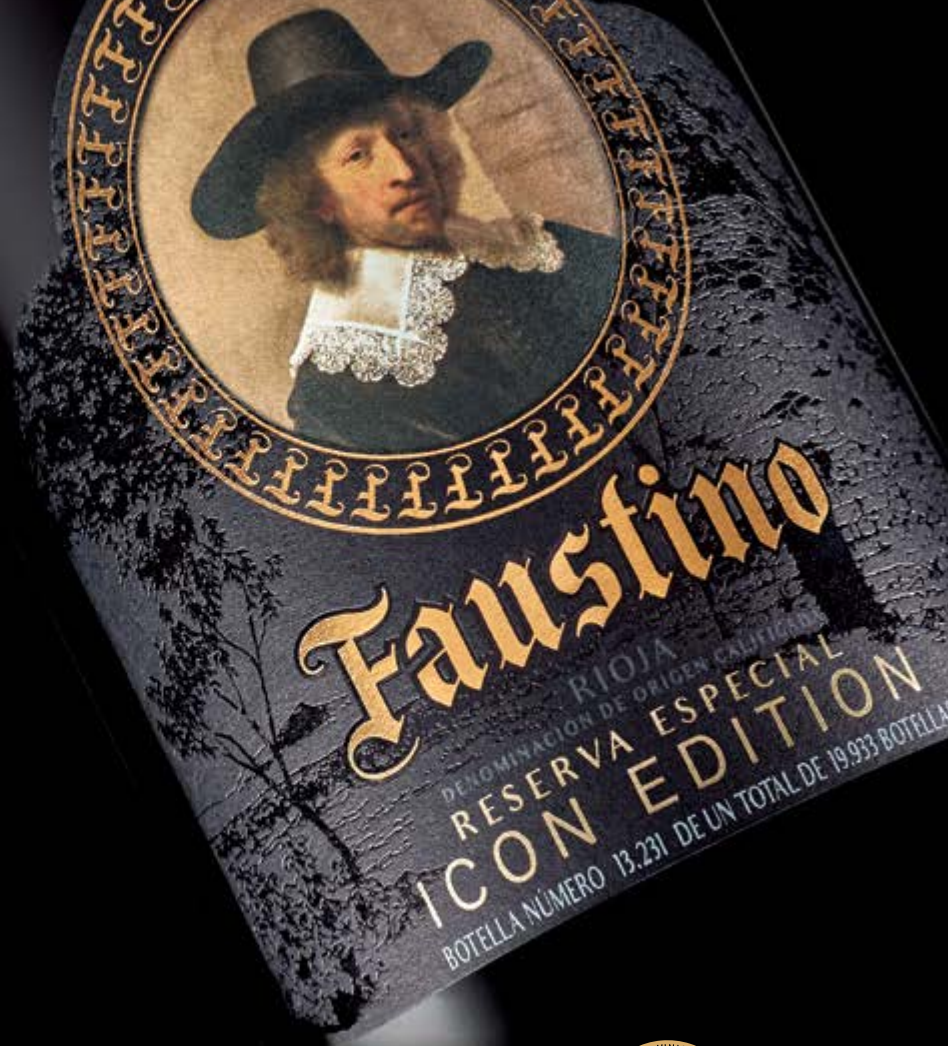
En Rías Baixas el Albariño es el rey y está presente en las cuatro etiquetas de Terras Gauda. "La variedad Albariño es muy noble, pese a que se está plantando en diferentes partes del mundo, honestamente creo que como en Galicia no se encontrarán condiciones similares. La temperatura y los suelos que encontramos en la subzona donde trabajamos nos permiten sobre madurar la uva un poco más en el viñedo, y nos dan una nariz y boca diferente en los vinos.

“Grandes grupos bodegueros españoles compran bodegas en Galicia, nosotros somos la primera bodega que hace el camino inverso, somos los primeros gallegos en comprar una bodega en La Rioja. Es un orgullo porque nuestra región se hizo un pequeño espacio en el mundo de los vinos blancos, ahora de repente somos una región que crece y sabe adaptarse a otras denominaciones de origen con éxito.”

El nombre de la nueva bodega es Compañía de vinos Heraclio Alfaro, le debe su nombre a un aviador español (dato curioso), y está construida en lo que fuera un antiguo hangar de aviones. Allí nace un solo vino que lleva por nombre Heraclio Alfaro, elaborado principalmente con variedades ligadas a la región, es una mezcla de Tempranillo, Graciano y Garnacha. Un vino que refleja el espíritu de La Rioja oriental, muy rico en matices, equilibrado y singular. A propósito de su visita, Anton, trajó a Heraclio Alfaro por estas tierras para probar cómo le va.

Francisco Mantecón fue socio de la bodega y el artista que diseñó la etiqueta original de Terras Gauda. En su honor el grupo Terras Gauda le rinde homenaje en un concurso de arte: *La Bienal de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón*, donde se reciben casi 3000 obras de artistas provenientes de todo el mundo, para premiar a 32 de ellos. Por ejemplo, la actual etiqueta de su vino Abadía de San Campio corresponde al aniversario de los 10 años de fallecimiento de Francisco Mantecón diseñado por el artista alemán Sebastián Busching en el 2010.

Wine in Moderation.com
Art de vivre
El vino sólo se disfruta con moderación



TIMELESS ICON

TIERRA, MADERA, TIEMPO Y ALMA

ESTE ES EL SECRETO QUE ENRIQUECE EL FRUTO Y LA EXCELENTE COSECHA DE NUESTRAS CEPAS DE RIOJA. EL PASO DEL TIEMPO NOS OFRECE EL PERFECTO EQUILIBRIO PARA CREAR UN ICONO IRREPETIBLE. AÑOS DE RESPETO Y REPOSO QUE OTORGAN A NUESTROS VINOS UN CARÁCTER SINGULAR.

DEGUSTAR FAUSTINO ES DESCUBRIR EL SECRETO DEL TIEMPO.

1861

VIÑEDOS Y BODEGAS RIOJA ESPAÑA

20 EL GRAN PREMIO VINÍCOLA INTERNACIONAL MUNDUS VINI ORO MEININGER 2017

HARPERS WINE STARS 2017 SPAIN

93 Puntos JAMES SUCKLING.COM

BERLINER WEIN TROPHY 2017 BERLINER GOLD BERLIN WINE TROPHY under the Patronage of the OIV

91 GUÍA PEÑÍN PUNTOS

www.bodegasfaustino.com

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

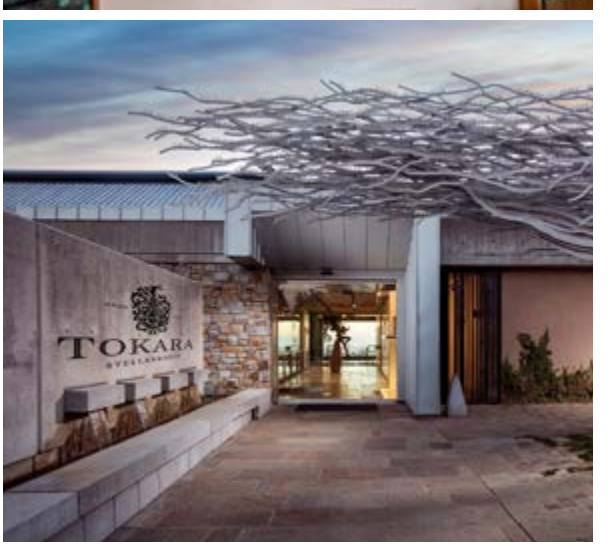
SUDÁFRICA
DE ALTA GAMA

La histórica ciudad vitivinícola de Stellenbosch, en Sudáfrica, ofrece paisajes tranquilos, viñedos verdes esmeralda y magníficas flores silvestres de temporada, y una conocida hospitalidad, clásica de la costa oeste sudafricana. Los inviernos suaves, el aire fresco y la tierra virgen de la región permiten elaborar vinos de calidad, con un carácter excepcional y un fuerte sentido del lugar. El objetivo de las bodegas Tokara, Blake's y Klawer de esta región, representadas por Stellenbosch Representations en Perú, es producir vinos distintivos y sofisticados a través de la producción limitada de cosechas.

BLAKE´S
Las uvas para los vinos de la familia Blake provienen del corazón de Swartland. La familia Blake cree en una mínima intervención. La gama principal del Blake Family Wines consta de dos blends: Tourmaline (Chardonnay, Viognier y Chenin Blanc) y Cape Blend llamado Amethyst (Pinotage, Cabernet Sauvignon, Shiraz y Petit Verdot). Además de un Malbec y un Chenin Blanc.

KLAWER WINES
Se encuentra al pie de las montañas de Matzikama en las orillas del hermoso río Olifants Valley. Acá los inviernos suaves, el aire fresco y la tierra virgen de la región permiten a los enólogos elaborar vinos excepcionales.

La ciudad deriva su nombre (Klawer) del trébol silvestre que crece profusamente aquí, sobre todo después de las buenas lluvias de invierno que convierten este árido paisaje en un paraíso de flores. La gama principal de Klawer Wines comprende Chenin Blanc, Shiraz, Chardonnay y Pinotage.



TOKARA
La bodega TOKARA está situada en la cima del Paso Helshoogte, a unos 5 km de la histórica ciudad vitivinícola de Stellenbosch. Aparte de su premiada arquitectura, la finca ofrece magníficas vistas de las montañas de Simonsberg, Bahía Falsa, Table Mountain y el exuberante valle Idas.

Al describir su vino, utilizan palabras como intensidad, complejidad y equilibrio. Los vinos de TOKARA son distintivos y sofisticados. Su gama principal consta de dos Chardonnay, uno de ellos reserva; tintos Syrah Reserva, Shiraz, Cabernet Sauvignon y un blend Director´s Reserve (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc).

Stellenbosch Representations

Fine South African Wines

+51 997 568 224
www.stellenboschreps.com
sussanna@stellenboschreps.com.pe

"En Jack 7 vas a encontrar aromas a vainilla, plátano, un carácter de madera interesante. En boca hay piña, coco, toffee, frutos secos y un carácter de alcohol en boca marcado, una de las características de un buen whiskey americano."

MANTENIENDO EL LEGADO

Por Orlando Merino

Una compañía, una botella y una de las etiquetas más reconocidas a nivel mundial, Jack Daniel´s cumple más de 150 años de existencia. Figuras como el legendario cantante Frank Sinatra, el líder de la banda Motörhead, Lemmy Kilmister, e incluso el magnate del entretenimiento Hugh Hefner son algunos de los nombres que vienen a la mente cuando pensamos en los que eligieron el Jack 7 como su favorito.

Conversamos con Luis Castro, brand ambassador para Perú de Jack Daniel´s, quien cuenta. "Jack Daniel´s siempre se ha relacionado con el rock, con el blues. Con el paso del tiempo ha pasado a representar todo un estilo de vida que se relaciona con la rebeldía, con lo disruptivo, y con romper los paradigmas". Luis se mantiene fiel al estilo de Jack Daniel´s en la barra, cree que aún quedan muchas reglas por romper y está listo para seguir proponiendo cocteles diferentes. En su natal Venezuela, Luis estudió, además de coctelería, gastronomía y asegura que su experiencia fuera de las barras es uno de sus puntos fuertes. "Busco hacer algo diferente, cada bartender tiene un estilo y lo que caracteriza el mío es el fusionar elementos de la gastronomía y unirlos a la coctelería, trabajar con muchos ahumados, como el fatwash con carnes."

Como Brand Ambassador, Luis busca relacionarse de forma cercana con las diferentes barras y bartenders en Perú y aportar sus conocimientos y experiencias con el destilado, llevando el "espíritu de Jack", a toda barra que visita.

Luis nos cuenta que fue trabajando en las barras del restaurante DonDoh donde se enamoró de los whiskeys y fue durante ese tiempo que se le ofreció la oportunidad de representar a una de sus marcas favoritas de toda la vida. ¿Qué es lo que hace a Jack Daniel´s tan especial? Le preguntamos. Luis, experto en la materia, responde que uno de los secretos de Jack Daniel´s está en el proceso de suavizado que se le da durante su elaboración. "Este método es lo que le da a Jack Daniel´s ese perfil y esa amabilidad en boca diferente a cualquier otro whiskey, además, es lo que lo convierte en un Tennesse whiskey y no en un bourbon. Otras presentaciones de la marca, como el Gentleman Jack incluso pasan dos veces por este proceso de suavizado y da un resultado increíble." Afirma. Luis utiliza todas las presentaciones de Jack Daniels en su repertorio de coctelería, pero es el Jack Daniel´s Old No.7 uno de sus preferidos, su "caballo de batalla", como el mismo lo llama.

IT'S NOT SCOTCH.
IT'S NOT BOURBON.

IT'S JACK.

TUS AMIGOS DE JACK DANIEL'S TE RECUERDAN BEBER CON RESPONSABILIDAD.

JACK DANIEL'S Y OLD NO. 7 SON MARCAS REGISTRADAS. ©2016 JACK DANIEL'S. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

SABOR EN LA PAZ
EL PRIMER ÑAM BOLIVIA

Ñam se trasladó a La Paz. El consagrado festival chileno que apuesta por la innovación y sostenibilidad en la cocina se reformuló en la ciudad boliviana integrando insumos y cocinerías locales. Así como restaurantes y nuevas propuestas. El resultado fue un compartir potente con invitados internacionales entre los que estuvieron, de Perú, los cocineros Virgilio Martínez y Luis Valderrama.

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

Armar un festival no es fácil. Mantenerlo en el tiempo menos aún. Lo extra difícil es replicarlo en un escenario completamente distinto sin perder la esencia, incorporando los mismos valores, trasladando los ideales. Eso fue lo que hizo Ñam Santiago. Aplicó su experiencia y apeló a su equipo compacto y bien enfocado y se mudó por unos días a La Paz, para montar un nuevo festival que recogiera la historia y cultura boliviana reflejada en la cocina. Durante cuatro días se celebró un compartir de sabores, un intercambio de saberes, una reunión de chefs y expertos latinoamericanos que expusieron sus proyectos e inspiraron a cientos de estudiantes.

El Museo Nacional de Etnografía y Folklore (Musef), el Parque del Montículo, la Plaza España y el restaurante Gustu fueron los lugares elegidos para demostrar que se puede hacer cocina responsable y que la culinaria puede transformarse en una herramienta de comunicación y revolución social. En lo cotidiano, gastronomía nos remite a todo lo que ocurre alrededor de la mesa, pero el concepto va más allá: es una disciplina que cuenta cómo se relacionan las personas con su alimentación; que habla de un ecosistema que incluye siembra, cocina, estudios, transformación, creación, pensamiento, comunicación y comer. Es también cultura viva, porque todas las formas de relación de las personas generan cultura. Y es política: porque elegir y comer son actos políticos. El enfoque en Ñam Bolivia fue ese y desarrolla conexiones que son inspiración para la innovación: "aquello que desde 2011 llamamos Gastronomía Social, un movimiento que plantea la gastronomía como agente de cambio en las distintas sociedades, que abrazamos y declaramos como una necesidad y meta. Es por eso que nuestras actividades se entrelazan en una suerte de hilo conductor que apunta a lo multiudisciplinario, al intercambio, a la alimentación saludable, al cuidado socio ambiental de la producción alimentaria y promoción de la cultura, y patrimonio alimentario", manifiestan sus creadores.

Ñam Innova arrancó con las charlas de Janaina Rueda de Brasil y Laura Hernández de Colombia. Se sumaron Álvaro Clavijo, también colombiano, y Luis Valderrama de Mil (Cusco, Perú). Los expertos y chef bolivianos completaron los paneles de discusión: Marsia Taha de Gustu, Sebastián Quiroga de Ali Pacha, Carmen Arnez de Huertos Orgánicos Los Almendros, Robert Wallace de la Wildlife Conservation Society y Ruxena Cortez de la Asociación Matusha Aidha, TCO Tacana, quien expuso sobre la forma en que han logrado hacer sostenible la caza y reproducción del yacaré, que ha servido de sustento y mejorado la calidad de vida de los miembros de su comunidad. Importante ejemplo de gestión que hay que mirar más de cerca. El remate, llamado Plato Fuerte, estuvo a cargo de Virgilio Matrínez, chef de Central (Lima, Perú), que además de basar su exposición en el equipo, poniendo en valor el trabajo en conjunto de los miembros de Mater, Mil, Central y Kjolle, reflexionó sobre el futuro de la cocina latinoamericana: "con toda la biodiversidad, generosidad, multiuculturalidad, resiliencia y creatividad de nuestra región, ¿debemos esperar que el mundo nos dicte las reglas de las semillas, gastronomía o el fine dining? ¿O somos nosotros los que debemos crearlas y desde ahí comenzar el cambio necesario?", lanzó a la audiencia.

Dos días de festival cerraron un primer encuentro nutritivo para la panza y el espíritu. Desde un Apthapi (práctica heredada de los pueblos del occidente de Bolivia que consiste en un compartir de alimentos en el que participan los miembros de una comunidad) en la Plaza España en el que cocinaron para los vecinos los chefs invitados y locales, hasta una feria con productores de todo el país en la cima del Montículo, donde también se reunieron restaurantes, vinos y espirituosos para dar a probar lo mejor de la cocina boliviana, las nuevas tendencias, los avances contundentes. Demostraciones en vivo y sol en una ciudad que crece a paso firme como destino culinario y que involucra las historias de todo un país. La fiesta estuvo completa y recién comienza. Andamos atentos a lo que se viene para 2020.

EST^D 1762
DEUS CONSTANTIÆ DAT PREMIUM
RON CARÚPANO
Única marca venezolana galardonada en el
LONDON SPIRITS COMPETITION 2019
RON AÑEJO
CARUPANO
X.O.
Antiguas Reservas
CARUPANO
LEGENDARIO
Ron Añejo
ZAFRA
RON AÑEJO
CARÚPANO
ZAFRA
1991
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

TROPPO,
amor a la italiana

Por Soledad Marroquín

Cada vez que salían a cenar o almorzar, Rocío Madueño y Jorge Fernandini, esposos y socios de Troppo, imaginaban cómo sería su propio restaurante. Amantes de la buena mesa y de los viajes, siempre buscaban volver a Los Ángeles, Nueva York y Houston, lugares de mucha presencia italiana. La pasaban bien y se sentían como en casa, incluso en sus visitas a Europa siempre había una escala en Italia para disfrutar de sus delicias. Es que la comida italiana es parte de la historia personal de la pareja por eso no tuvieron ninguna duda al momento de elegir qué ofrecer en su proyecto.

En su búsqueda por encontrar el lugar ideal, encontraron una casa de los años 40 a la que se le devolvió el brillo que debió tener en su época; esta delicada y artística labor estuvo bajo la dirección de Jorge Baertl, arquitecto y socio también de Troppo, junto con Melissa Herrera y Solana Costa.

El entusiasmo y las ansias de avanzar fue tal que mientras restauraban la casa iban elaborando la carta y conformando el dream team, estas labores tomaron un año. La elección del nombre requirió el apoyo de una asesora para desarrollar el branding. Luego de elaborar una lista de nombres descubrieron que todos estaban ya en uso hasta que apareció la palabra troppo que significa "demasiado", "abundante", troppo buono, que gustó a todos por ser simple, directa y fuerte.

Troppo es un restaurante de comida italiana, no es fusión más bien confort food, de comida simple, sabrosa, artesanal, un espacio relajado y con buena onda donde lo más importante es el producto. Cuenta con un laboratorio de pastas que se elaboran todos los días al igual que el pan que es de masa madre y el helado de pistacho que se hace en el momento. La idea es sentirse en casa con un servicio de primera.

Simone Nebbía, joven y reconocido chef de origen italiano es el artista de la cocina. Ya cuenta con algunos años en Lima y su paso por estupendos restaurantes avalan su carrera. En Troppo expresa su creatividad y genialidad con toda libertad para que brille su identidad italiana y desde su propia historia guíe el concepto y el espíritu de la carta; y aunque siempre está en su cocina, se da el tiempo para salir al salón a contar la historia de cada plato a los comensales.

La carta ofrece los clásicos de la culinaria italiana como el vitello tonnato, la polenta fritta, la stracciatella hecha en casa con tomates al horno, cacio & pepe, agnolotti del plin, cotoletta, polpetta y las pizzas que son infaltables. La carta de vino es 99% italiana y con una etiqueta de Champagne. Estuvo a cargo de la sommelier argentina Marina Wilkis, quien seleccionó etiquetas de distintas regiones de Italia para complementar perfectamente la propuesta. La idea es maridar los vinos con platos de la misma región ya que los estilos de la cocina y los vinos han crecido juntos en armonía durante muchos años.

Los que gustan de un buen aperitivo la propuesta de la barra los llevará por dos estilos, el "old school" y el "new school". Los dos conversan y reflejan la personalidad de Troppo; por un lado, están los cócteles clásicos, pero siempre con un twist propio, por el otro lo cócteles de autor, pero con una base clara. La idea es proponer sabores que vayan con la comida, pero también que el bar tenga identidad propia. Que provoque pasar por ahí antes de ir a la mesa y que invite a "un último" antes de regresar a casa.

DATOS

Dirección: Calle Los Libertadores 199, San Isidro
Reservas:
www.troppo.meitre.com

"TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO."

Andrés el "curador"

Por Soledad Marroquín
Fotos David Palti

Apenas inauguró y abrió sus puertas a fines de octubre, pero el movimiento es intenso en Curador, el nuevo wine bar de Andrés Orellana, chef y sommelier, que acaba de abrir cerca de La Niña, a unos pasos de la calle Francisca de Paula en Miraflores, lugar que se ha convertido en un cluster gastronómico y de diversión muy concurrido.

Curador no es solo un wine bar, es también una tienda de vinos, un espacio donde se puede disfrutar de una diversidad de vinos por copa. "Lo que hemos procurado tener es una selección interesante de vinos peruanos, sudamericanos y de Europa. Tenemos una selección que cualquier amante del vino va a valorar", cuenta Andrés.

"Lo que queremos en Curador es que la gente le pierda el miedo al vino, que dejen de lado los sesgos y lo vean con ojos más amigables. Que la gente la pase bien y que pueda llevarse algo más aparte del vino, un recuerdo, un concepto. Por eso complementamos con cosas que por tradición van muy bien con el vino como con jamones, quesos, encurtidos, curados, panadería que producimos también nosotros, charcutería. Es como una especie de tapería, casca".

El nombre suena particular pero refleja muy bien lo que quiere lograr Andrés. La palabra *"curador"* deviene de curaduría, el arte de conservar objetos en el mundo de las artes. El término también se aplica a la gastronomía. Los cocineros cuidan, mejoran y preservan; es decir curan algunos productos como quesos, jamones, carnes, que mejoran con el tiempo. Curar también es sinónimo de sanar, y pues, se puede aplicar también a la mesa, pues los buenos productos curan el alma.

“Optamos por no ser un wine bar trasgresor, sino en ser como cualquier otro del mundo, que en Lima hay muy pocos”.

En Curador encontrarán diferentes propuestas para beber y también para llevar, si bien es el primer winebar de Andrés, ya está pensando en desarrollar la franquicia para poder replicar en un par de años el modelo en ciudades como Cusco y Arequipa, que gozan de una buena concurrencia de turistas.
Actualmente la selección de vinos se centra en 120 etiquetas y considera productores de Francia, Italia, España, Alemania, Austria, Hungría, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia, Chile, Argentina y por supuesto Perú, que reflejan las tendencias en los estilos de elaboración, diversidad de perfiles que buscan proponer más que una sensación. Atención a los vinos peruanos, se trata de pequeños productores de varios valles que llamarán la atención.

El espacio busca brindar un momento placentero, con mucho sabor, pero también con conocimiento, para aquel que así lo desee, de una manera amena y entretenida, sin caer en el aburrimiento. En el servicio de vino por copas o wine by the glass tienen 25 opciones para jugar y descubrir, los precios fluctúan entre 15 y 45 soles. Como el vino provoca el apetito, la propuesta es puntual y relajada; tienen desde boquerones de pejerrey (que se ofrecerán apenas levanten la veda), choros en escabeche, muchame de pulpo, jamón de pato, platos con quesos tipo mozzarela, quartirolo o stracciatella de un productor de Pachacamac; cortes de copa Joselito con beterraga y frutos rojos, focaccia con queso a la plancha y tomates deshidratados o un brioche con rillete de conejo confitado. Como bien dice Andrés no son grandes elaboraciones, pero sí un atractivo y sabroso despliegue de productos de calidad.
En la barra tendrán cócteles a base pisco, gin, cerveza artesanal de la casa del estilo pale en draft y los infaltables spritz.

Andrés es un joven chef que tuvo la osadía de abrir su primer restaurante en el corazón de Gamarra, Tr3s, luego instaló La Niña, el nombre fue motivado porque se convirtió en papá por primera vez, un restaurante jovial y distendido cuya terraza es una de las más concurridas y alegres. Hace un par de años, motivado por sus estudios de sommelier y una especialización en jerez, abrió su importadora de vinos con etiquetas particulares. Era inevitable que paralelamente pensara en tener un winebar, al inicio pensó en algo pequeño pero el dios Baco puso en su camino una hermosa casa de tres pisos y más de 100 años que hoy aporta a Curador un valor distintivo y diferenciador. La casa es muy linda, ha requerido un gran trabajo de restauración, reforzando la estructura y columnas, recuperando los pisos, ventanas y escaleras de madera que son originales, los techos y los pisos de azulejos e iluminación acordes al estilo de aquella época.

DATOS

Dirección:
Calle Libertad 212, Miraflores
Horario:
martes a jueves 4 a12
Viernes a sábado de 12:30 pm a 1 de mañana,
domingo 4 a 11pm
No se aceptan reservas, atención según orden de llegada.

vern.
e

INTIPALKA
VALLE DEL SOL

DE LA CASA
CON ORGULLO

WWW.INTIPALKA.PE

Es cierto que el Perú lo tiene todo,
también un buen vino. Descúbrelo.
#DeLaCasaConOrgullo

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Hotel B:

ARTE HASTA EN LA COCINA

El restobar del Hotel B fue premiado hace unos meses por los premios Summum 2019 como el Mejor Restobar – Lounge. La web de los destacados premios dicta así. "Un acogedor y hermoso ambiente lleno de arte, sofisticación y bohemia. Donde la experiencia de beber una copa en grata compañía se hace inolvidable. Ubicado en una bella casona barranquina, Hotel B captó la atención desde su apertura. Su particular estilo y la interesante selección de cocteles y vinos, lograron el resto". Conozca por qué esta casona barranquina, donde se rinde tributo al arte, ha sido protagonista de tan distinguido galardón.

Por Margite Torres P.

Hotel B, ubicado en una de las esquinas más bonitas de Barranco, es una bella casona puesta en valor y convertida en un hotel *arts-boutique*. Rodeado de galerías de arte, en su interior alberga una colección de obras de arte precolombino y contemporáneo, que se lucen por doquier como parte de la decoración, entre pisos de madera y muebles clásicos, impregnando el toque de glamur al lugar.

Es el único hotel que tiene la colección Relais & Châteaux en Lima. Su historia vale la pena contarla. La conocí mientras almorzaba en uno de los salones. Manuel, quien nos atendió ese día, nos contó cómo esta antigua casona fue refugio de verano de la aristocracia limeña en los años 1900. Su hermoso estilo de la *Belle Epoque* captura el espíritu de una época y un estilo de vida frente al mar. De hecho, una de las familias más acomodadas de ese tiempo, la familia García Bedoya, la ocupó para disfrutar sus veranos, después de que el arquitecto francés, Claude Sahut, -encargado de la remodelación del Palacio de Gobierno, así como de muchas de las principales avenidas y edificios de Lima-, la remodelará para ellos.

Un siglo después la casa de verano barranquina sigue luciendo su ilustre fachada tras haber sido restaurada por escultores de la Escuela de Bellas Artes y expertos carpinteros italianos. En su concepción trabajaron personalidades como el arquitecto David Mutal y el diseñador Jordi Puig. El objetivo fue conservar la estructura original, pero darle nuevos aires al futuro hotel boutique. La casona es hoy Patrimonio Monumental de la Nación. El hotel es una maravilla absoluta. Su exterior de color blanco decorado con columnas, urnas y balcones, hasta los íntimos espacios interiores llenos de arte, invitan a la contemplación y al disfrute de los sentidos.

El restobar del B

Un bar que resalta en la escena gastronómica local y un restaurante que propone una afinada carta, rodeados de arte y buen gusto. Un patio en la planta baja y un vistoso *rooftop* con vista al mar. Por eso y mucho más, Hotel B recibió el máximo galardón por su restobar en los premios Summum 2019.

La escena gastronómica, por muy buena que sea, no está completa sin una variada oferta coctelera y una buena selección de vinos. De eso se encargan Franco Hurtado, chef del restaurante del B, y Axel Romero, el bartender.

Franco tiene un año y medio al frente de la cocina y nos cuenta algunas novedades que llegaron junto con él. "Antes teníamos una propuesta peruano-mediterránea, bastante orientada al mar, y hoy hemos aterrizado algo más local, cocina peruana-contemporánea. Cambiamos la carta más seguido, cada tres o cuatro meses. Ahora es más compacta y nos movemos mucho según la estacionalidad, con énfasis en los productos nacionales. Siempre con mucho respeto a lo que se ha hecho antes. Tenemos mucha influencia amazónica, te vas a encontrar con platos como paiche al carbón, ñoquis de arracacha, o algunos piqueos en la barra con plátano bellaco, chonta. Igual mantenemos los favoritos de todos, con algo de influencia oriental y mediterránea, pero el producto local sigue siendo el protagonista".

La cocina de Franco se rige por la estacionalidad, el protagonismo del producto local y la importancia de la trazabilidad. Erizos de Marcona, frejoles de Ucayali, trucha de Huancavelica. "Para que sea factible que un producto se luzca en una carta en Lima hay un trabajo de mucha gente detrás". Apunta Franco.

"Ya le íbamos apuntando al premio Summum desde hace dos años, que quedamos segundos, y este año nos tocó. Es premio a la perseverancia y a la sinergia que existe entre la mesa y la barra". Comenta Alejandro Anchante, Gerente del restaurante del B. Y es que la propuesta acá es de una unión bien elaborada. "Si bien la propuesta de Axel y Franco es cambiar la carta cada 3 o 4 veces al año según la estacionalidad, es también marcar una época, con un nuevo rostro detrás, uno más joven, el de Franco y su equipo, y con una nueva ruta de trabajo. Nuevo formato de la carta, con menos platos y más fresca". Agrega Alejandro.

Lo mismo pasa con Axel, bartender del B, y su propuesta en la barra. Es una apuesta por lo local, con coctelería de autor ágil, versátil, donde destacan los cocteles a base de destilados peruanos, con insumos locales y de temporada. Frutas y botánicos -costeños, marinos, andinos y amazónicos- que nuestro país posee. Su barra llega perfectamente a la mesa antes de degustar alguna entrada o plato de fondo. Sus cocteles con gin son un tema a parte. Hay toda una carta dedicada a este destilado y sus posibles mezclas. Una coctelería bien lograda, con una propuesta moderna y algunos clásicos de siempre.

BONUS:

Les recomendamos los ravioles de pera, son de ensueño. Para los carnívoros, la carrillera y hongos. Y algo marino, el meloso del mar.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

Jorge Oshiro (Director Comercial), Clarck León (Director de Producción), Makoto Toyoda (Presidente), Marcos Matos (Vicepresidente de Administración y Finanzas) y Pierluigi Crippa (Director de Soporte Corporativo)

HONDA
CUMPLE 45 AÑOS EN EL PERÚ

Honda celebra sus 45 años operando en el Perú, generando oportunidades de empleo, aportando al crecimiento económico y social del país, y brindando lo mejor de su portafolio a través de sus 4 líneas de negocio: autos, motos, productos de fuerza y repuestos. Siempre innovando y desarrollando nuevas tecnologías puestas a disposición de todos sus clientes. Así como reafirmando el compromiso y respeto de la marca por el cuidado del medio ambiente, que hoy está presente en más de 150 países.

Una firma global comprometida en reducir las emisiones de CO2, con una producción anual mayor a 30 millones de motores al año, convierten a Honda en una de las empresas más importantes de la industria en el mundo: ventas por 20 millones de motos, 5.3 millones de autos, 6 millones de productos de fuerza. Convirtiéndose de esa manera, en el mayor productor de motores del mundo.

Para Honda Motor, Honda del Perú es una de las subsidiarias más importantes de la región, por lo que para mejorar la vida cotidiana de los peruanos apostó invirtiendo en dos plantas de producción de vehículos motorizados, con sede en la ciudad de Iquitos y desde noviembre del 2017 en Tarapoto. Principales contribuciones de la firma japonesa en nuestro país, cuya actividad principal es el ensamblaje y venta de motocicletas y trimóviles, con una capacidad de producción anual de más de 60,000 mil unidades. Se ha convertido en los principales medios de transporte en nuestro país al producir más de 500 mil unidades e involucrarse en la capacitación de más de 10,000 personas en el manejo seguro de motocicletas y, otorgar más de 2,000 empleos directos e indirectos en sus cadenas de fabricación y comercialización.

Con la finalidad de fortalecer la organización de la compañía para las actividades del negocio, el actual Comité Directivo de Honda del Perú, a cargo de Makoto Toyoda (Presidente), y Marcos Matos, (Vicepresidente de Administración y Finanzas), ha nombrado a una nueva generación de directores como Jorge Oshiro, Director Comercial; Pierluigi Crippa, Director de Soporte Corporativo y Clark León, Director de Producción, quienes tienen la importante misión de liderar la expansión de la marca en la sociedad peruana, mediante un ambicioso plan con miras al 2025 donde estiman consolidar el liderazgo absoluto con un volumen de 100 mil unidades de motocicletas anuales a nivel nacional y aumentar las ventas en 5 mil unidades anuales en automóviles. Para ello, Honda ya comenzó la producción de automóviles en la nueva fábrica en Brasil y está preparando los modelos estratégicos afines al consumidor peruano para mejorar su calidad de vida. En lo que va del 2019, solo en este año, Honda ha inaugurado nueve nuevos dealers en provincias entre sus negocios de autos y motos, y se encuentra haciendo una reestructuración de la red en Lima. Además, cuenta con cuatro centros logísticos a nivel nacional, más de 340 puntos de venta y más de 220 talleres de servicio, a fin de estar más cerca de sus clientes y de asegurar una atención eficiente en todas sus líneas de negocio.

Historia de calidad:
Honda del Perú S.A. se fundó el 11 de enero de 1974, cumpliendo este año 45 años de presencia ininterrumpida en el Perú. Inició operaciones productivas en octubre de 1975 en la planta ubicada en Trujillo. Posteriormente, se reubicaron e instalaron nuevas plantas de producción y ensamblaje en las ciudades de Iquitos (1983) y Callao (1994), donde desarrollaron las ventas y producción de líneas como Motocicletas, Automóviles y Productos de Fuerza (generadores, motobombas, motores estacionarios, etc.), además de repuestos y accesorios. Del mismo modo, expandió y consolidó su red de distribuidores, servicios técnicos y repuestos a nivel nacional.

"Son 45 años en el Perú poniendo en práctica la filosofía de crear alegrías para nuestros clientes. No solo buscamos cubrir las expectativas de los peruanos, sino sobrepasarlas. Sorprender a nuestro cliente ofreciéndole nuestro mejor producto, nuestro mejor servicio y a precios razonables. Para Honda Motor, Honda del Perú es una de las subsidiarias más importantes de la región, no solamente por los buenos resultados de volúmenes y rentabilidad obtenidos en los últimos años, sino porque el Perú es uno de los países con mayor potencial en Sudamérica. Me siento orgulloso por formar parte de ello", expresó Makoto Toyoda, presidente de Honda del Perú.

Makoto Toyoda
Presidente ejecutivo de Honda del Perú

SAMSUNG

The Frame

4 Pasos para tener tu obra de arte favorita en tu hogar

1. Ingresa al Art Store

Puedes ingresar presionando el botón art mode ubicado en el One Remote, ingresando directamente desde la barra Smart Hub, o a través de la aplicación SmartThings de Samsung.

2. Selecciona tu obra favorita

Una vez en el Art Store, las obras están categorizadas de 7 distintas maneras para hacer más sencilla tu elección:
Foco: Las obras del artista destacado de la semana.
Seleccionados: Las obras más destacadas la semana.
Socios: Obras divididas según el museo o galería que prefieras.
Artista: Obras divididas según los artistas, como Leonardo Da Vinci, Claude Monet, Vincent Van Gogh, Pierre Renoir, entre otros.
Tema: Obras en base al tipo de arte; abstracto, paisajes, retratos, flores u otros.
Medio: Obras según la técnica; foto, pintura, dibujo o arte digital.
Color: Obras agrupadas según el color más predominante.

3. Personaliza la visualización de tu obra

Cuando hayas seleccionado tu pieza favorita, puedes elegir diversos detalles que harán que la obra encaje mejor en la decoración de tu hogar. Para ello, podrás seleccionar:
Color y brillo: El televisor cuenta con un sensor de brillo que realizará esta configuración de manera automática; sin embargo, si quieres brindarle mayor calidez o modificar el nivel de brillo, lo puedes hacer de manera manual.
Marcos internos: Más allá de los marcos intercambiables del The Frame, puedes elegir el marco interno, para que decidas si prefieres que la obra se vea en pantalla completa, con borde estilo paspartú o bordes sombreados.
Tiempo de rotación: Si no puedes elegir solo una, descuida; con esta opción podras seleccionar varias obras y elegir el tiempo que deseas que se visualicen, desde 10 minutos hasta 7 días por obra, creando tu propia galería en el hogar.

4.Elige un método de suscripción

Para poder disfrutar de las obras de arte que has seleccionado, The Frame te regala 4 meses gratuitos de membresía al Art Store; posteriormente, podrás seleccionar si deseas comprar las obras directamente de la tienda o extender tu membresía para tener acceso a más de 1000 obras por un pago mensual de S/. 16.49 *.

www.samsung.com/pe/the-frame/

REINO UNIDO

Best Seller

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

Copa Airlines
conectando el Perú hace 25 años

Copa Airlines celebra con orgullo sus 25 años de operaciones en el Perú. En todo este tiempo ha movilizado carga y millones de pasajeros a 80 destinos en 33 países del Norte, Centro, y Sur de América y el Caribe a través del hub de las Américas, ubicado en el aeropuerto internacional de Tocumen en Panamá.

El 24 de noviembre del 1994 llega Copa Airlines con su primer vuelo Panamá-Lima-Panamá, 4 frecuencias semanales, y el día de hoy, gracias al servicio de talla mundial que promete con una de las flotas más jóvenes y modernas de la industria y a la confianza de los peruanos, mantiene 6 frecuencias diarias los 7 días de la semana en esta misma ruta. Actualmente, Copa Airlines no solo conecta Lima, sino también la región del norte con dos frecuencias semanales desde Chiclayo hacia Panamá.

"El crecimiento de Copa Airlines durante estos 25 años, no solo nos ha permitido trasladar a millones de peruanos a diferentes destinos de América, sino también nos ha permitido traer a miles de pasajeros al país, a través del hub de las Américas. Estas bodas de plata reafirman nuestro compromiso con el desarrollo, pues en Copa Airlines trabajamos con pasión por ofrecer un servicio de calidad con la mayor puntualidad del mundo, haciendo mejor el gran viaje de la vida de nuestros pasajeros", señaló José Luis Agüero, gerente general de Copa Airlines en Perú.

Para continuar con esta importante celebración, Copa Airlines ha destacado por los relevantes premios que ha recibido en 2018 y 2019, reafirmando los diversos pilares que la representan como lo son la confiabilidad, conectividad y puntualidad. Esto genera fidelidad en los pasajeros peruanos, los cuales apuestan por esta aerolínea año tras año aumentando sus frecuencias de viajes anuales. El año pasado Skytrax reconoció a Copa Airlines como la "Mejor Aerolínea de Centroamérica y el Caribe" y, como el "Mejor Personal de Aerolínea en Centroamérica y el Caribe". El presente año, con un índice de puntualidad del 89.79%, ha sido reconocida por el Official Airline Guide de Londres y por FlightStats, como "La aerolínea más puntual del mundo". Asimismo, los Travel Awards la distinguió como "La mejor aerolínea del año de América Latina".

es posible

Darle vuelo a los sueños de todo Perú

Celebramos 25 años de operación conectando a Perú con América y El Caribe a través del Hub de las Américas®.

LA AEROLÍNEA
MÁS PUNTUAL
DEL MUNDO

25
AÑOS VOLANDO A
PERÚ

CopaAirlines®

A STAR ALLIANCE MEMBER™

DESTINOS DEL CARIBE ESPERAN POR TI

Ahora, las familias peruanas dedican más tiempo para viajar y el Caribe sigue siendo el lugar preferido. La tendencia es buscar destinos más exclusivos y alternativos del Caribe una vez que ya se visitaron los más comunes como Punta Cana o Aruba.

El hábito de viajar de las familias peruanas viene aumentando año tras año. Ahora, dedican más tiempo para vacacionar y el caribe sigue siendo el destino preferido. Después de visitar lugares más comunes como Punta Cana o Aruba, se observa la tendencia de buscar destinos más exclusivos. Por ello, Copa Airlines, en el marco del Día del Turismo, te invita a descubrir las maravillas de estas ciudades alternativas que podrían ser también una excelente opción para los viajeros:

SAN JUAN, PUERTO RICO: Un lugar imprescindible de visitar dentro de la isla boricua es el Bosque Nacional del Yunque, donde disfrutarás de cascadas como "La Mina" y "La Coca", además de una excursión única en medio de impresionante vegetación. Asimismo, se encuentra la Playa Luquillo, considerada la mejor playa de Puerto Rico, lugar donde arena blanca, aguas tranquilas y cristalinas, son perfectas para escapar de la rutina y relajarse bajo el sol.

BRIDGETOWN, BARBADOS: Dentro de esta ciudad turística y multicultural conocida por exportar azúcar, ron y miel; se encuentra la Abadía de San Nicolás, destilería con 350 años de antigüedad donde se puede experimentar, a través de una visita guiada, cómo se elabora el destilado de la casa, el St. Nicholas Abbey. Además, se encuentra Carlisle Bay, con una de las playas más serenas y cristalinas de la ciudad. Está es abierta al público, se puede bucear junto a animales marinos y hay diversas alternativas de restaurantes y hoteles junto a la bahía.

HOLGUÍN, CUBA: Holguín es uno de los paraísos más bellos de Cuba y la tercera ciudad más grande del país. Los viajeros buscan esta ciudad porque pueden disfrutar tanto del campo (La Loma de la Cruz), como de la playa (zona de buceo Guardalavaca). Solo esta dualidad ya justifica un viaje.
El turismo de sol y playa convive junto a los espacios arqueológicos e históricos. También es llamada La Ciudad de los Parques, pues cuenta con 5 parques en bloque y en línea paralela de norte a sur.

CURAZAO: Dentro de Willemstad, capital caracterizada por su sorprendente arquitectura, se puede visitar la plaza del Gobernador, restaurantes de comida típica y un atractivo mercado flotante. Mambo Beach y Jan Thiel Bay son las playas más conocidas de Curazao, donde además de disfrutar del mar y el sol, se puede hacer snorkling, kayak y diversas actividades acuáticas.

BELICE: En este destino se pueden hacer diversas actividades como kayak en el atolón de Glover, formado de seis islotes; hasta dar una vuelta por Caracol, el mayor asentamiento Maya de Belice. En el país se encuentra El Gran Agujero Azul, una de las maravillas naturales del mundo y en donde se puede tener una experiencia inigualable de buceo y submarinismo. Además, pueden visitar unos de los destinos favoritos: Cayo Ambergris.

---

*Revise los vuelos operados por Copa Airlines

Pa·pri·Ka

restaurante

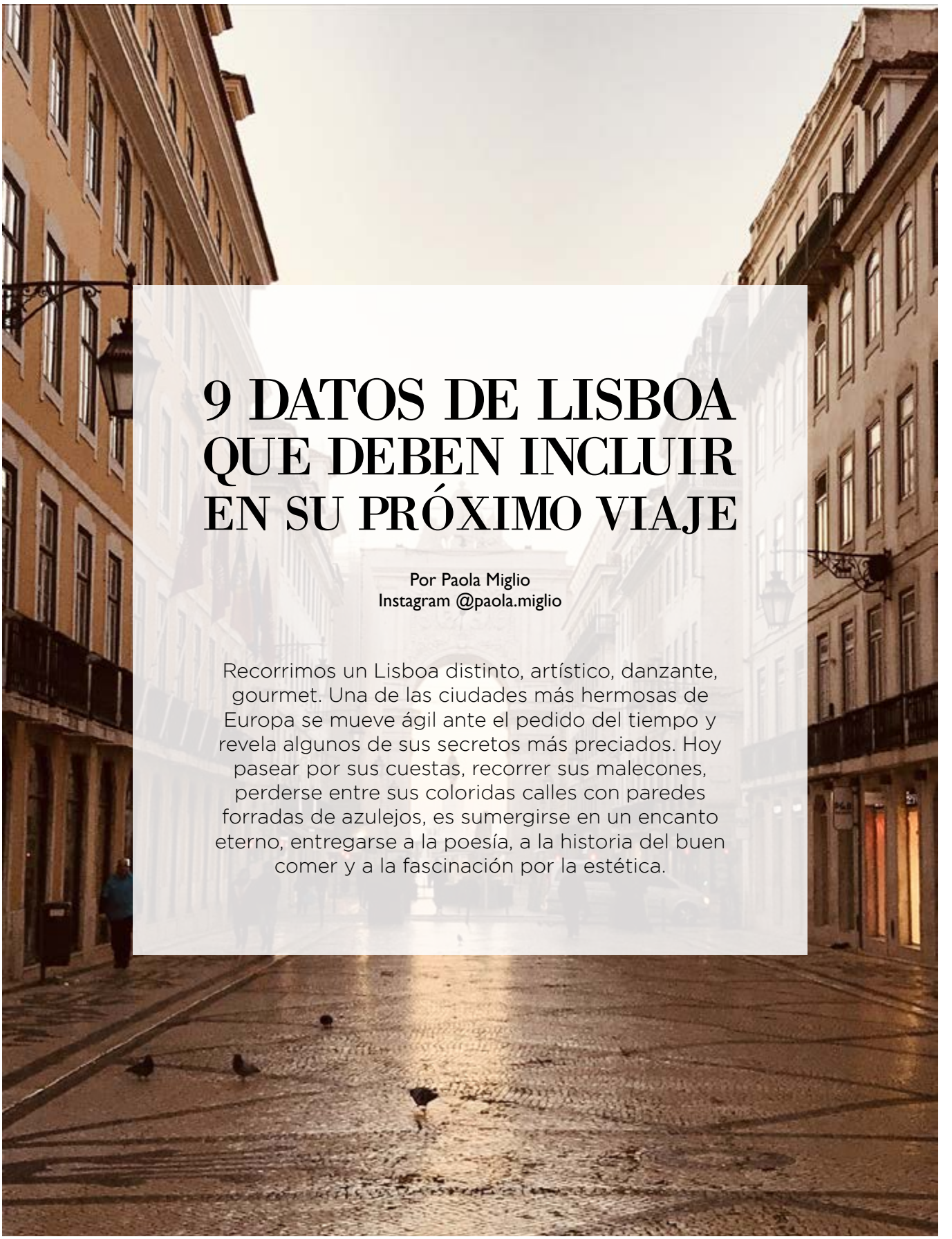
By HOTELES COSTA DEL SOL

Mil sabores en un solo lugar

Tumbes | Jr. San Martin 275 - Tumbes | **(072) 523 991**
Piura | Av. Loreto 649 - Piura | **(073) 302 864**
Chiclayo | Av. Balta 399 - Chiclayo | **(074) 227 272**
Cajamarca | Jr. Cruz de Piedra 707 - Cajamarca | **(076) 362 472**
Trujillo GOLF | Los Cocoteros 505 - Urb. El Golf - Trujillo | **(044) 484 150**
Trujillo centro | Jr. Independencia 485, Plaza de Armas - Trujillo | **(044) 232 741**

Salaverry | Av. Salaverry 3060 , Magdalena del Mar | **(01) 200 9200**
Lima Aeropuerto | Av. Elmer Faucett s/n Aeropuerto Intl. Jorge Chávez - Callao | **(01) 711 200**
Arequipa | Plaza Bolívar S/N, urb. Selva Alegre - Arequipa | **(054) 215 110**
Cusco | Calle Santa Teresa 344 - Cusco | **(084) 221 269**
Pucallpa | Av. San Martin 200 - Pucallpa | **(061) 570 101**

PaprikaRestauranteCDS paprika.restaurante



9 DATOS DE LISBOA QUE DEBEN INCLUIR EN SU PRÓXIMO VIAJE

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

Recorrimos un Lisboa distinto, artístico, danzante, gourmet. Una de las ciudades más hermosas de Europa se mueve ágil ante el pedido del tiempo y revela algunos de sus secretos más preciados. Hoy pasear por sus cuestas, recorrer sus malecones, perderse entre sus coloridas calles con paredes forradas de azulejos, es sumergirse en un encanto eterno, entregarse a la poesía, a la historia del buen comer y a la fascinación por la estética.

1. LA LIBRERÍA MÁS ANTIGUA

En el café al fondo de Bertrand, la más antigua librería de Lisboa, y del mundo (data de 1732), hay una mural en honor al poeta Fernando Pessoa, figura recurrente en toda la ciudad, que se esconde tras las paredes, que mira por las ventanas. Pero antes de sentarse a absorber el ambiente y llenarse de poesía, recorran los pasajes del espacio, es amplio y si van temprano, probablemente no se topen con tanta gente.

2. LOS DULCES DE CONVENTO

Cuentan que durante la Conquista llegaba de Brasil tanta caña de azúcar a Lisboa, que los grandes señores la regalaban como ofrenda a los conventos y las monjas hacían dulces. Así se alimentó una tradición intensa en sabores que tiene como protagonista a la yema de huevo y a los frutos secos. Los dulces antiguos en la ciudad ya no se encuentran fácilmente, pero la pastelería Alcoa (www.pastelaria-alcoa.com), de 1957, es una de las que más se preocupa por mantener la tradición de los monjes de Cister de Alcobaça. Sus cornetines y pasteles de nata han ganado premios. Hay algunos tan pero tan retadores que solo podrán con el primer mordisco. Atrévanse.

3. LAS ZAPATERÍAS

Famosas por sus detalles y buen trabajo en cuero y a mano. Quedan pocas, el tiempo y las grandes marcas han hecho que los antiguos zapateros se repliegueen, pero si llegan al barrio de Chiado, en alguno de aquellos rincones las encontrarán cobijadas en las esquinas, atendidas por expertos y con piezas únicas, para toda la vida. Como antaño. Busquen la Sapataria de Carmo, hay bellezas.

4. BEL CANTO

Dos estrellas Michelin y puesto 42 en la lista 50 Best Restaurants, el nuevo Bel Canto (belcanto.pt) del chef portugués José Avillez es un espacio de diseño que ofrece una carta inspirada en el producto local y en la estación, que apunta a la ténica precisa. Cada rincón guarda un detalle exquisito, cada paso se complementa con vinos importantes. Hay que reservar con un poco de tiempo de antelación si quieren asegurarse mesa.

5. LA TIENDA DE QUESOS Y JAMONES

Manteigaria Da Silva tiene años de tradición (1890). Su dueño, José Tabuaco Branco, le contagió el entusiasmo a su hijo, quien además se encarga de las demostraciones de jamones, quesos y vinos portugueses. El nivel de los jamones es importante: los cerdos se alimentan de bellotas o castañas, la calidad es alta y la cantidad poca. La tienda tiene variedad de sardinas, aceites y otras delicadezas de la alacena portuguesa.

6. EL DISEÑO DE LA VIDA PORTUGUESA

Lisboa está llena de diseño, hay un culto por aquellas imágenes de antaño puestas al día con gracia y elegancia. Pero también por la apuesta moderna, esa que genera ideas como la tienda de Burel, donde se trabajan no solo textiles, sino también piezas de arte y de decoracion para el hogar. O A Vida Portuguesa, una recopilación de productos de toda la vida que cuentan la historia de la ciudad. La curaduría está hecha por la periodista Catarina Portas. Quien se dedicó a reunir a los mejores y más emblemáticos productores de la ciudad en un solo lugar. Vale el paseo y la compra.

7. EL ASIÁTICO

José Avillez y y el argentino Estanislao Carenzo, de Sudestada, se reunieron para un emprendimiento llamado Casa dos Prazeres (www.casadosprazeres.pt). Ahí, Carenzo, da rienda suelta a su habilidad y creatividad, reinterpretando los sabores de Asia y recuperando aquellos insumos llegados por las migraciones a Lisboa. Su ejecución es puntual y deliciosa, y su espacio una suerte de speak easy al que hay que entrar primero por el street food Rei da China, y luego por el bar Asiático. Reserven y gocen.

8. EL PASTEL DE NATA

Imposible no enfrascarse en la ruta del mejor. Nosotros lo conseguimos en el Café Lisboa (www.cafelisboapt). De base suave y crujiente, de crema balanceada y no muy dulce. Un mordisco te hace pedir más, y si lo comen en el lugar, quizá tengan suerte de acompañarlo con un ensayo de música clásica: en la mesa del fondo, detrás de una cortina, está la sala donde de, cuando en cuando, se acomodan a practicar. Y es que el Café Lisboa tiene una ubicación única: se encuentra dentro del Teatro Nacional de São Carlos y en la plaza donde nació Fernando Pessoa. ¿No les dijimos? En Lisboa se respira Pessoa.

9. EL CABARET

Beco (www.becocabaretgourmet.pt) es un lugar especial. Un cabaré gourmet que ofrece un menú degustación correcto y bien maridado, lúdico, y que juega con el espectáculo burlesque ambientado entre las décadas de los años 20 y 50. El espacio era una antigua capilla dentro de una casa típica lisboeta y ha sido remodelado para acoger una barra, pocas mesas y un escenario donde los bailarines y cantantes hacen de las suyas. No quedan muchos de igual finura. Y la noche pícara arranca risas y suspiros.

"El Mejor amigo del Pisco Sour"
AMARGO
CHUNCHO
BITTERS
AMARGO
Chuncho
40% Vol
BITTERS
AMARGO
Chuncho
Distribuidor Exclusivo
BEST BRANDS SAC
pedidos@bestbrands.com.pe
Celular 966 171 990
www.bestbrands.com.pe

MONTEVIDEO DESDE LA MIRADA DE BENEDETTI

Su cumpleaños número 99 es la excusa perfecta para dejarse llevar por la poesía y narrativa del escritor uruguayo Mario Benedetti. Visite los bares, cafés, plazas y parques donde se inspiró el poeta, en un recorrido urbano y literario por la capital uruguaya.

El reconocido poeta Mario Benedetti, autor de "La tregua" y "Gracias por el fuego", ocupa un espacio en la historia cultural de su país y a nivel Latinoamérica. Por eso te presentamos una miniguía turística de Montevideo, para recorrer los lugares que el poeta describe en sus obras. Prepara tu viaje a esta cautivante ciudad, y descubre el arte en todo su esplendor de la mano de este memorable artista:

1. Recorrido a la Ciudad Vieja para inspirarse con sus poemas

Fue uno de los recorridos preferidos del poeta. Posee un espíritu histórico y cultural que atrae a los visitantes. Los destinos imperdibles son la Puerta de la Ciudadela y el Teatro Solís, con un diverso programa de artes escénicas. Por la tarde, recorre el Mercado del Puerto caracterizado por su impresionante gastronomía a base de carnes. Por la noche, Ciudad Vieja ofrece una amplia vida nocturna con bares y cafés tradicionales. Los cafés más frecuentados del artista fueron Café Brasilero, un clásico del mundo cultural de la ciudad; y Big Mamma, donde Benedetti escribió gran parte de "La Tregua".

2. Centro de la ciudad, para recorrer el día a día del poeta

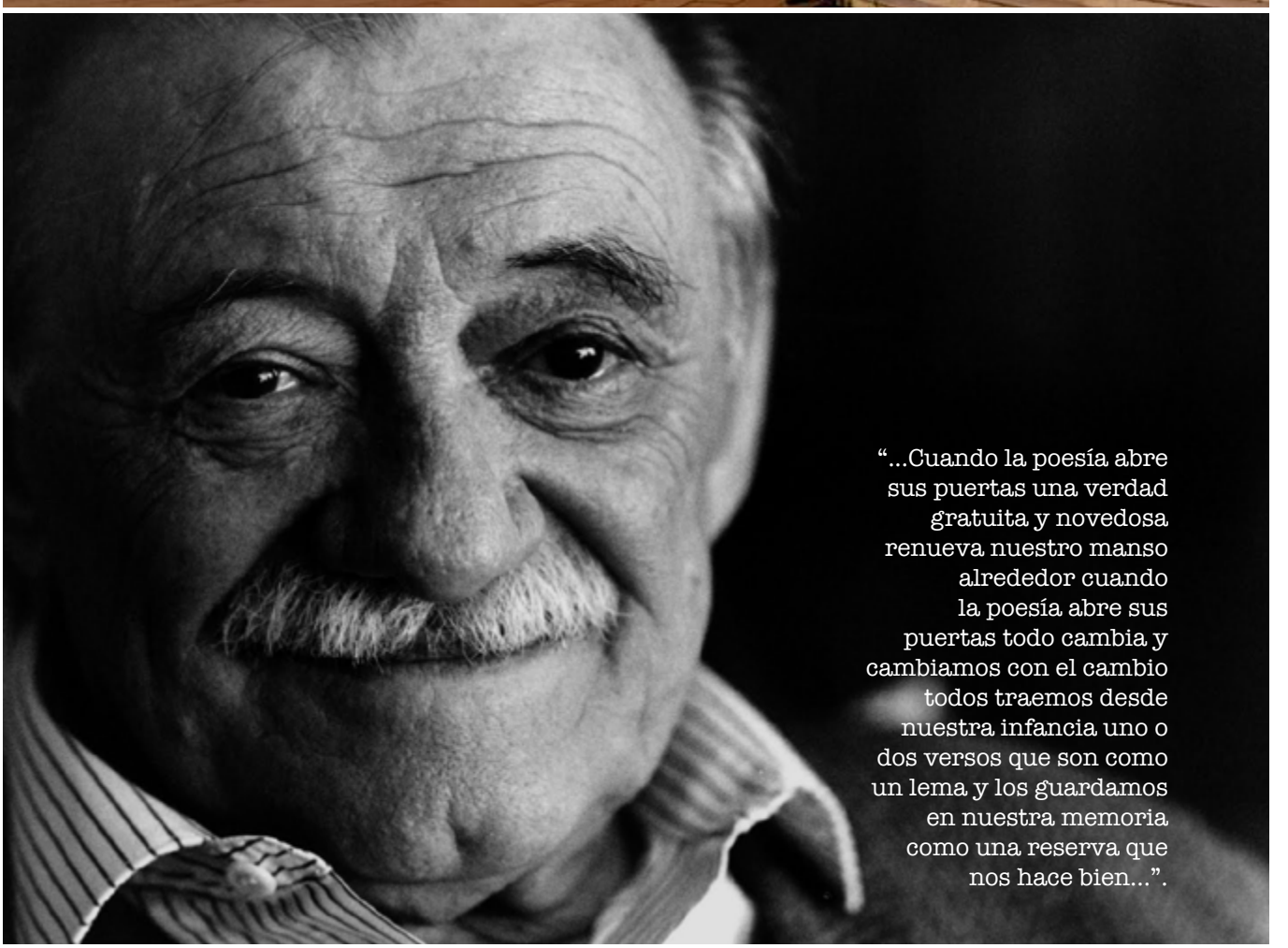
Una de las plazas más bellas de Montevideo es la Plaza Independencia, situada justo en el límite de la Ciudad Vieja y el centro de la ciudad. Está rodeada de edificios patrimoniales y monumentos históricos como el Monumento a Artigas.

Puedes pasar por la Contaduría General de la Nación, donde Benedetti trabajó entre los años 40 y 45, o recorrer la calle Zelmar Michelini 1337, último domicilio del poeta. La calle lleva el nombre del senador asesinado y gran amigo del escritor. Por la noche, puedes conocer el Bar San Rafael, que Benedetti frecuentaba a diario.

3. Parque del Prado para respirar naturaleza

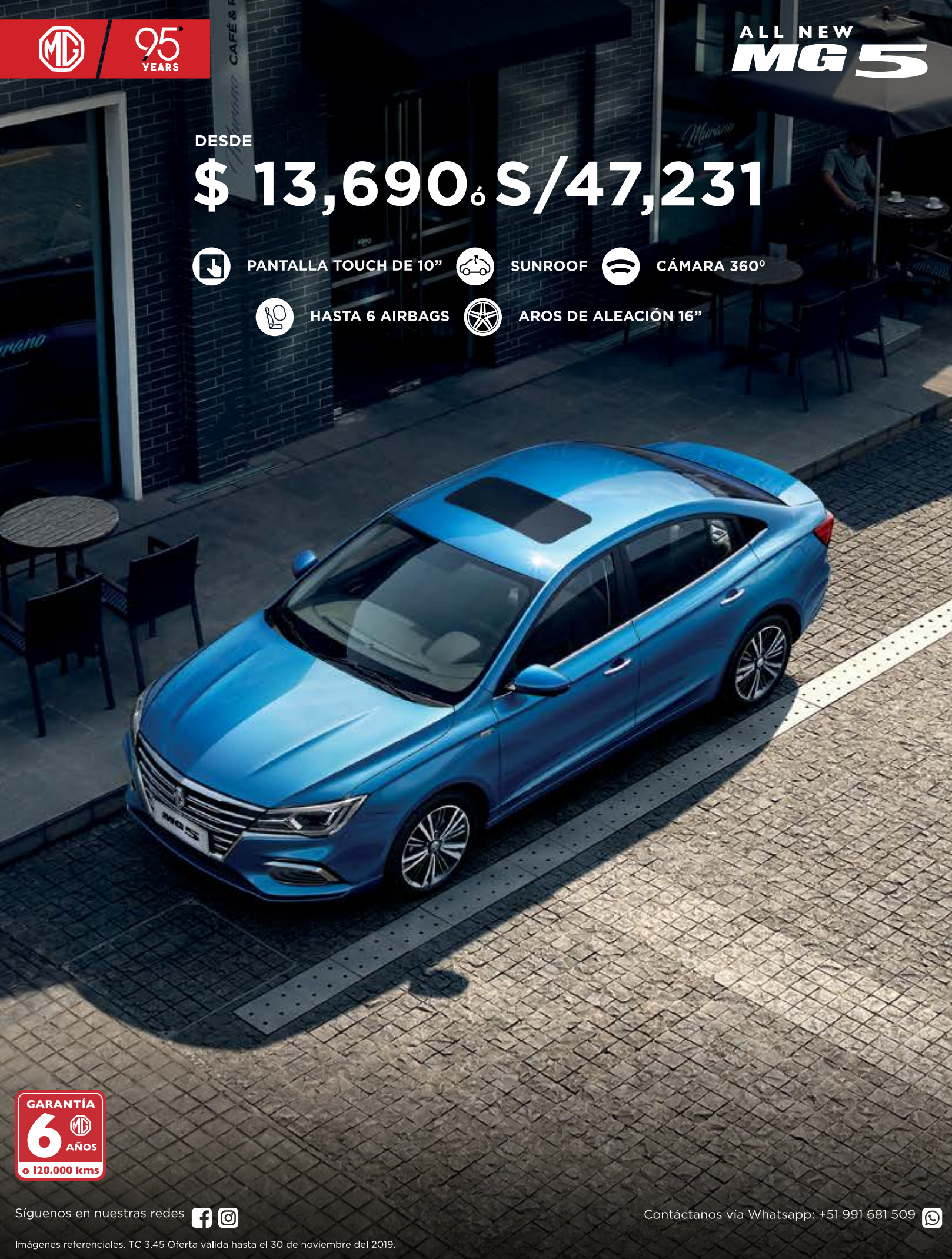
El recorrido puede empezar en el barrio del Prado, donde la cultura y la historia conviven. Con 106 hectáreas, representa el parque público más grande de Montevideo. Lo ideal para visitar el Prado es dedicar al menos una tarde. Caminar por sus calles más importantes, recorrer sus jardines y museos.

Enmarcado entre las avenidas Millán, Suárez y la calle 19 de abril, nace un circuito de cafés y bares que han dado nueva vida al barrio, y deleitan a los paladares más exigentes. Los personajes imaginados por Benedetti se reconocen en estos escenarios urbanos, en los cafés, plazas, el fútbol, la rambla, los parques, el tango y las aventuras amorosas.



"...Cuando la poesía abre sus puertas una verdad gratuita y novedosa renueva nuestro manso alrededor cuando la poesía abre sus puertas todo cambia y cambiamos con el cambio todos traemos desde nuestra infancia uno o dos versos que son como un lema y los guardamos en nuestra memoria como una reserva que nos hace bien...".

Fuente: Axon Latam


95 YEARS
ALL NEW
MG 5
DESDE
$ 13,690 ó S/47,231
PANTALLA TOUCH DE 10”
SUNROOF
CÁMARA 360º
HASTA 6 AIRBAGS
AROS DE ALEACIÓN 16”
GARANTÍA
6 AÑOS
o 120.000 kms
Síguenos en nuestras redes
Contáctanos vía Whatsapp: +51 991 681 509
Imágenes referenciales. TC 3.45 Oferta válida hasta el 30 de noviembre del 2019.

DESCUBRE BARILOCHE EN VERANO

La ciudad patagónica de Bariloche tiñe sus paisajes de distintos colores según la época del año, y ofrece postales de ensueño para la temporada de verano que va de diciembre a marzo.

Argentina es mundialmente conocida por el fútbol, los asados, alfajores y el mate, además de contar con una increíble diversidad de climas y paisajes naturales. Uno de sus atractivos más concurridos por los turistas es la belleza de La Patagonia, cuya puerta de entrada es San Carlos de Bariloche. Este lugar se ha convertido en uno de los rincones más visitados sin importar la estación. Cuenta con opciones que se adaptan a todo tipo de turistas, y esta temporada de verano es ideal para escapar de la rutina y conocer este nuevo destino. Por ello, brindamos tres datos que no conocías de Bariloche, anímate a vivir una experiencia que te encantará:

1. **El protagonista:** El lago Nahuel Huapi es el centro de Bariloche en verano. Sus aguas azul cristalino se desprenden de los glaciares cercanos, y la vuelven ideal para realizar distintas actividades acuáticas. Windsurf, kitesurf, buceo y kayak son solo algunos de los deportes que puedes disfrutar, además de relajarte bajo el sol y la naturaleza de sus orillas. El agua cristalina hará que no quieras salir del lugar, por lo que también es una buena opción realizar excursiones en el mismo lago. Entre los atractivos más destacados que puedes descubrir se encuentran la Isla Victoria y el bosque de los Arrayanes, donde tuvo su casa nada más y nada menos que Walt Disney.

2. **Explosión de sabores:** La Patagonia tiene una gran influencia europea por las colonias inmigrantes que se asentaron en la región y, por ende, sus tradiciones se afianzaron a la cultura argentina. Es por eso por lo que Bariloche cuenta con distintos atractivos gastronómicos que cumplen con todos los gustos y que harán tu estadía aún más placentera. La ruta del chocolate es una de las más destacadas, además de la ruta cervecera que se ha vuelto un must para los turistas, ya que en Bariloche se elabora desde hace casi 100 años. Y como era de esperarse, los asados y las carnes ahumadas se vuelven el complemento ideal para un viaje lleno de descubrimiento para el paladar.

3. **Encanto de noche:** Bariloche cuenta con una gran cantidad de bares, así como un circuito turístico nocturno en el que puedes encontrar algunos con temáticas diferentes. Este es el mayor atractivo para los jóvenes, por lo que la música vibrante, luces y pistas de baile se encuentran disponibles para que tengas diversión asegurada al terminar el día.

Fuente: Axon Latam

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

[SOMMELIER RECOMIENDA]

TRIVENTO EOLO

Bodega Trivento, Luján de Cuyo, Mendoza – Argentina

Variedad: 100% Malbec
Vista: rojo intenso, con tonos violáceos y tintes negros. Denso en copa.
Nariz: fruta negra; moras, guindas e higos. Después de su paso por roble aparecen notas de chocolate negro, tabaco y almíbar de higos.
Boca: entrada dulce, taninos complejos y equilibrados con un final sedoso. Vino de gran cuerpo, y final persistente.

Precio sugerido: S/. 400.00

UNÁNIME GRAN VINO TINTO

Bodega Mascota Vineyards, Valle de Uco, Mendoza – Argentina

Variedad: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Cabernet Franc
Vista: presenta un color rojo cereza intenso
Nariz: Elegantes aromas a chocolate y tabaco complementados por un toque de pimienta negra y notas carnosas.
Boca: buena estructura y taninos redondos que combinan perfectamente con su acidez fresca y jugosa.

Precio sugerido: S/. 227.00

FAUSTINO I GRAN RESERVA

Bodega Faustino, D.O La Rioja, España

Variedad: Tinto Tempranillo; Graciano, Mazuelo
Vista: de color rubí con evolución granate
Nariz: muy complejo y elegante, con amplia expresión de fruta y notas especiadas.
Boca: elegante, con agradables notas procedentes del paso por la barrica. Final largo y sedoso.

Precio sugerido: S/. 189.00

COYAM

Bodega Emiliana, Valle de Colchagua, Chile

Variedad: 49% Syrah, 22% Carmenere, 16% Cabernet Sauvignon, 5% Monastrell, 4% Malbec, 3% Garnacha, 1% Tempranillo.
Vista: color rojo guinda de capa media
Nariz: notas frutales; cerezas, frutillas y granadas. También notas que recuerdan a lavanda, poleo y cedro.
Boca: jugoso de cuerpo medio, bien balanceado, con una viva acidez y taninos que proveen de una buena estructura.

Precio sugerido: S/. 145.50

CADUS TUPUNGATO APPELLATION MALBEC

Cadus Wines,
Mendoza - Argentina

Variedad: 100% Malbec
Vista: rojo-violeta intenso
Nariz: ofrece en nariz refrescantes y voluptuosas notas a violetas y, también, a membrillo
Boca: jugoso, mordiente, con unos taninos muy suaves y un carácter mineral que se expresa en esa sensación a "tiza" en el medio de la lengua.

Precio sugerido: S/. 119.00

DON MANUEL

Viña Tacama, Valle de Ica, Perú

Variedad: Petit Verdot
Vista: púrpura intenso
Nariz: aroma a frutos negros, moras, guindas y clavo de olor.
Boca: equilibrado con taninos finos y persistentes.

Precio sugerido: S/. 95.00

ANNA DE CODORNIU

Codorniu, Cataluña, España

Variedad: Blancs de Blancs
Vista: color amarillo brillante con reflejos verdosos, burbuja vina y persistente
Nariz: notas cítricas y de fruta tropical, junto a más aromas de crianza como tostados.
Boca: cremoso, amplio y persistente

Precio sugerido: S/. 74.90

NECTAR BLANC JUVÉ CAMPS

Cataluña, Alto Penedés, España
D.O CAVA Reserva Dulce

Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Vista: expresivo color amarillo dorado y persistentes collares de finas burbujas
Nariz: aroma intenso, profundo y lleno de matices. Evoca notas de frutas de hueso y delicadas flores blancas. Poco a poco, aparecen aromas de miel, de pastelería fina y un fondo ligeramente almibarado.
Boca: cremoso, de equilibrada acidez y suave efervescencia. Paladar goloso y refrescante a la vez.

Precio sugerido: S/. 59.90

EL MERCADO

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

200 CONVERSACIONES AL BICENTENARIO

El artista y forógrafo Rudolph Castro se ha propuesto registrar 200 conversaciones al Bicentenario, donde ha incluido a varios cocineros y productores. Sus videos pueden verse de forma gratuita en su FB @200peruanosbicentenario donde se incluyen entrevistas con Pedro Miguel Schiaffino, los hermanos Encalada de Miami, la cafetalera Edith Meza, los productores de pasta de Abancay, los hermanos Quispe, y Manuel Choqque, productor de papas e ingeniero cusqueño.

LA FIDELIA

El desarrollo creativo de La Fidelia en estos último años le ha permitido lograr no solo un producto delicioso sino además inteligente, con consistencia, conciencia y apuntando a un empaque impecable. Los detalles, la elección de las hierbas y especias, dan como resultado infusiones y tisanas reconfortantes y entrañables. Muña Celestial, Diosa Primavera, Divina Amazona, son algunos sabores que esperan para sumergirse en aquella taza caliente que pretende aliviarles los últimos días de frío.

LOS 120 DE SAN PELLEGRINO

El cambio de botella. La nueva, la que brilla y luce como pequeños diamantes tallados. La edición de aniversario ya se encuentra en Lima en tiendas gourmet y licorerías.

LOS HUEVOS DE DELIFRANCE

Esos huevos multicolores, delicados, de yema vibrante y sabrosa, los van a encontrar en Delifrance de la Av. Santa Cruz. Llegan desde las chacras de Oxapampa y son como para darse un gusto mañanero en una buena tortilla.

ALMENDRAS DESDE ESPAÑA

La Pulpería (Calle Chiclayo 999, Miraflores), el nuevo espacio del que ya les comentamos en una anterior oportunidad, se encuentra recopilando los mejores productos para ofrecer en un pequeña tienda. Uno es las almendras españolas Marcona. Si son adictos a las frutas secas, dénse un salto, además podrán hurgar en el anaquel y encontrar otras tantas maravillas.

SIETE VECES PRIMERO

Perú salió bien parado en los recientes premios 50 Best Latinoamérica llevados a cabo en el Usina del Arte en Buenos Aires. El recuento final es el siguiente: 11 restaurantes peruanos en la lista, 12 chefs peruanos (incluyendo a Ciro Watanabe de Osaka), tres peruanos en el el top 10 y el mejor restaurante, por tercera vez, Maido de Mitsuharu Tsumura. Además, premio a la entrada más alta (Kjolle de Pía León), premio Icon American Express (Pedro Miguel Schiaffino), premio a la sostenibilidad (Central). Entraron también dos nuevos restaurantes: Mayta de Jaime Pesaque en Lima y Mil de Virgilio Martínez, Malena Martínez y Pía León en Moray, Cusco.

PARA TENER EN EL RADAR

Tres que nos hemos topado recientemente y que nos llamaron la atención: el vino Koyle Costa, un Sauvignon Blanc suave y fresco, del valle de Colchagua (Chile); el argentino Tinto de la Casa de Matías Ricitelli (co-fermentación de dos Malbec de dos viñedos, 50% de Las Compuertas a 1,100 msnm y 50% proviene de Gualtallary a 1,400 msnm), también bastante amigable y fácil de beber. Y el Malbec 1974 de Bodega Norton, el primero en ser envasado como tal en Buenos Aires. Una joya que encuentran (con suerte) en Don Julio, si aterrizan en aquel templo de la carne en la capital bonaerense.

MALA LECHE, EL LIBRO

Soledad Barruti ya es conocida por no darle vueltas a los asunto de la alimentación: va de frente y con las cosas claras. Así, la argentina llegó a Lima para presentar su libro Mala Leche, el supermercado como emboscada. Porqué la comida ultraprocesada nos enferma desde chicos. Aquí se trata sobre las fresas que no son fresas y saben a fresa. Sobre la leche que no es leche, el chocolate que no tiene cacao. Un viaje intenso y descubridor que remece y permite replantearnos actitudes de compra que tenemos naturalizadas y no necesariamente son las mejores. Lo encuentran en librerías locales.

DESDE BOLIVIA, LOS DESTILADOS

Estuvimos en La Paz y descubrimos un mundo de macerados y destilados que crece con urgencia y desafío. Pequeños productores apuestan por gin y whiskys de chicha de jora. Por vodkas y vermús. Si andan por la ciudad más alta, aquella que casi toca las nubes, les recomendamos sumergirse en esta búsqueda y traerse los frutos de la experiencia en la maleta hasta Perú.

SOCIALES

Fiesta Tanqueray en Cala Restaurante & Lounge en Barranco.

Brunch de lanzamiento de la campaña recicla tu jean de Levis en Real Plaza Salaverry.

Celebración por el Día Internacional del Gin Tonic con Gin Bulldog en Microteatro de Barranco.

Seminario "Nuevas Tendencias" organizado por Wines of Argentina en Country Club Lima Hotel.

Coctel de inauguración de Curador winebar, del chef Andrés Orellana.

Fiesta Live at Aloft con la banda City Woods en bar Wxyz, Hotel Aloft Lima Miraflores.

Coctel de lanzamiento de la colección Otoño - Invierno 2019 de la marca Tous.

Coctel de lanzamiento de tercera edición de Wines of Portugal en Hotel Belmond Miraflores Park.

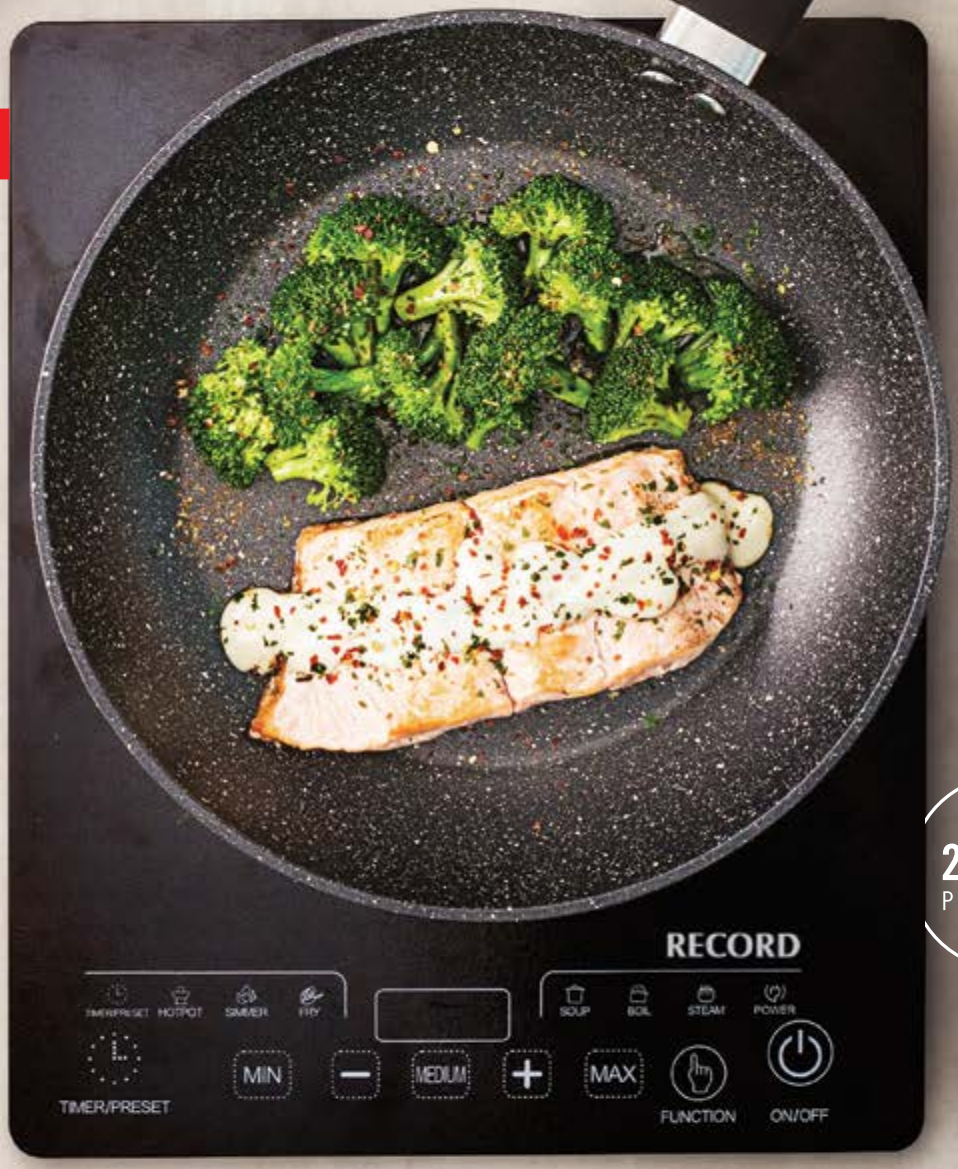
Noche del espumante italiano de Martini en Restobar Ayahuasca en Barranco.

Coctel de lanzamiento de la nueva colección Barbie by Vélez en Tienda Vélez en Real Plaza Salaverry.

desde 1934

RECORD

NUEVA



2000w
POTENCIA

COCINA DE INDUCCIÓN

Calienta más rápido[1]

Contribuye al medio ambiente[2]

Consume menos energía y es ahorradora[3]

Fácil de limpiar

(1) Respecto a una cocina de gas, vitrocerámica o eléctrica. (2) Dado que contribuye directamente al no uso de combustibles fósiles. (3) Eficiencia calculada sobre el consumo de S/.100, la cocina a gas tiene una eficiencia del 60%, la cocina de inducción tiene una eficiencia del 84%.

www.record.com.pe

Record Perú

esan GRADUATE SCHOOL OF BUSINESS
MAESTRÍA EN
Finanzas
Dirige las finanzas de tu empresa a nivel internacional
DOBLE TITULACIÓN INTERNACIONAL
esan GRADUATE SCHOOL OF BUSINESS
upf. Universitat Pompeu Fabra Barcelona
30.12
25.01
22.10
25.21
24.78
esan.edu.pe
INAUGURACIÓN 05 marzo 2020