Año 16 - Número 119 - S/. 15

www.sommelier.com.pe

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

MOMA ADRIANZÉN,
chef trotamundos

PAZ LEVINSON
Sommelière de talla mundial

EL NUEVO mó bistró
Gastro. Frescura y estacionalidad

7 752788 000019 >

INSPIRED BY ARCHITECTURE

EIFFEL TOWER, PARIS

COMMANDER
CALIBER 80
CHRONOMETER

100 YEARS

MIDO®

SWISS WATCHES SINCE 1918

WWW.MIDOWATCHES.COM

G&G JOYEROS: C.C. REAL PLAZA SALAVERRY, C.C. PLAZA SAN MIGUEL, C.C. JOCKEY PLAZA • **SAGA FALABELLA:** C.C. JOCKEY PLAZA, C.C. PLAZA SAN MIGUEL • **PARIS:** C.C. JOCKEY PLAZA
MOIRAS: TRUJILLO, AREQUIPA, CUZCO

WWW.GYGJOYEROS.COM • CENTRAL TEL. +511 444 1100

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 y Soledad Marroquín

Colaboradores
José Alberto Castro, Adriana Díaz, Mariano Braga
y Sandro Nakamatsu

Fotografía
Jimena Agois, Otto Helkama, José Alberto Castro y Nasim Mubarak

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

Asistente de Publicidad
Patricia Contreras
publicidad@sommelier.com.pe

Ventas
Verónica Carrillo
vcarrillo@sommelier.com.pe
Esther Ramírez
eramirez@sommelier.com.pe

Portada
Producción y Fotografía
Sommelier

Locación
Frida Cocina de México

WWW.SOMMELIER.COM.PE
/sommelierrevista
/revista_sommelier_lima

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

Paga y transfiere a tu manera

Descubre nuestra nueva app, co-creada con más de 1,400 clientes.

Paga, transfiere y consulta con la misma seguridad de siempre.

Si aún no tienes el app descárgatela en:

Disponible en el App Store

Disponible en el Google play

Scotiabank®

COMPROMISO Hablemos más simple

Consulta términos y condiciones en www.scotiabank.com.pe; comunícate con el 311-6000 o visita nuestras agencias a nivel nacional. Información brindada de conformidad a la ley N.° 28587, su reglamento y modificaciones. ®Marca registrada de The Bank of Nova Scotia.

EDITORIAL

Llegó la primavera, nos encanta celebrar esta estación del año porque el sol ya se muestra y nos conduce directo a las fiestas de fin de año y al verano. Por eso en esta edición nos adelantamos con algunas recomendaciones que estamos seguros serán muy útiles para los próximos meses. Pero antes no podemos dejar de presentar nuestra portada 119. Esta vez se luce el chef y empresario Moma Adrianzén, propietario de Jerónimo, Frida Cocina de México y Chinga tu taco, quien, con su personalidad relajada, pero honesta en la cocina, y con una historia reveladora y profunda que contar, se revela en una extensa entrevista. Los invitamos a conocer al rostro detrás de estos emprendimientos, ganador del Premio Summum 2018 por Mejor Cocina del Mundo, que acaba de abrir sus puertas en el extranjero.

Como les contábamos esta vez nos adelantamos a las fiestas y les traemos algunos tips sobre qué tipo de espumosos escoger para cada ocasión de celebración y además con qué maridarlos. Como bonus, un resumen de lo que ofrecen las bodegas peruanas. Una guía super útil para celebrar como se debe. Además,un recorrido por los "roof bars" que han tomado por asalto las terrazas de Lima, imponiendo una tendencia de las grandes urbes en nuestra capital. Imperdibles para tomarse algo por las tardes después del trabajo o por las noches que ya comienzan a ser más amigables. Los dejamos con Azotea Doce y Celeste Solar Bar.

El mes pasado tuvimos la visita de la argentina Paz Levinson, 4ta mejor sommelière del mundo por el 15° Concurso Mundial de Sommelier 2016. Conversamos con ella en el marco de la 2da edición del Premium Tasting en Lima, en el que participó como una de las presentadoras. Asistimos a su Clase Maestra sobre la revolución de los vinos blancos en Argentina y tuvimos la suerte de conocer de cerca sus impresiones sobre Lima, su gastronomía, y por supuesto sobre el pisco y nuestros vinos. ¡Exclusivísima!

Para comer les traemos dos opciones para visitar este mes. mó bistró del chef Matías Cillóniz, quien trae una propuesta amigable y sostenible a la mesa, super asequible, en su nuevo local en Miraflores. Y Statera, del joven chef André Patsias, que abre sus puertas para mostrar su propuesta de alta cocina después de un recorrido por algunas grandes cocinas del mundo y de Lima. Por supuesto, también les traemos algo de la propuesta de afuera. Por eso preparamos una ruta por algunos restaurantes que no debe perderse si está de paso por Madrid.

Finalmente, si lo que quiere es turismo del vino, lo cual no podía faltar, los invitamos a recorrer la bella Provenza al sur de Francia, uno de los mayores destinos turísticos del mundo, cuna del vino rosado, quesos sabrosos, con sus campos de lavanda, cocinas de ensueño y de preciosos viñedos.

Bueno, esta edición está fresca y sabrosa como para disfrutarla con una copa de vino blanco o un rosé bien heladito cuando más lo guste. ¡Que la disfruten!

Edwing Torres Postigo
Director General

Margite Torres Postigo
Editora General

CONTENIDOS

08

MOMA ADRIANZÉN

Conozca de cerca al rostro detrás de nuestra portada, al cocinero y propietario de Jerónimo, Frida Cocina de México y la cadena de taquerías Chinga tu taco. Viajero incansable y conocedor de sabores del mundo.

18

PAZ LEVINSON EN LIMA

Conversamos en exclusiva con Paz Levinson, sommelière argentina, nombrada 4ta mejor del mundo en el 2016, quien estuvo de paso por Lima para brindar una Clase Maestra y se dio un salto por algunos viñedos de Chincha e Ica.

14

¿BRUT O DEMI SEC?

Dos de las categorías de espumosos más consumidas en nuestro país. Conozca con qué comidas disfrutarlas en estas fiestas. ¡Vaya preparándose!

50

FIESTA EN LAS ALTURAS

La tendencia de los rooftops llegó a Lima, las terrazas de algunos edificios son el nuevo punto donde barra y cocina se encuentran. Esta vez visitamos dos de las últimas propuestas de "sky bars" en la capital. ¡No te lo pierdas!

30 Birras en Berlín, 4 bares imperdibles

36 Gastronomía y sostenibilidad en mó bistró

44 Ruta gastro en Madrid

58 La Provenza, explorando el sur de Francia

MOMA ADRIANZÉN

Un trotamundos de sabores

Por Margite Torres P.
Fotos Tres Mitades

La primera vez que vi a Moma fue en los Premios Summum 2018 cuando subió al escenario para ser premiado, por Mejor Cocina del Mundo, de la mano de sus dos hijos, Amaru y Uma. Semanas después lo conocería y entendería porqué fue el único presente acompañado de sus dos pequeños. Más allá del chef y empresario exitoso, "Momita", como lo llaman los amigos, es un hombre con un pasado duro, -al que vuelve con nostalgia, pero con valentía pues reconoce que no sería el mismo sino fuera por él-, que lo llevó hasta lo más hondo para luego resurgir y brillar con fuerza. De ahí ese amor incondicional por la familia, por sus hijos, los mejores compañeros de su vida.

Moma Adrianzén, cocinero y propietario de Jerónimo, Frida Cocina de México y la cadena de taquerías Chinga tu taco, lleva varios tatuajes en el cuerpo (entre ellos el nombre de sus hijos). Son una especie de marcas o huellas. Son el sello de un hombre que ha recorrido el mundo. Ni su cocina, ni su personalidad, ni nada de lo que transmite, se entenderían si dejáramos de lado esa faceta de su vida, la de trotamundos, la del hombre que aprendió y se enamoró de su profesión recorriendo el mundo por casi 15 años. Ha probado diversidad, ha estado en lugares como Malasia, Irlanda, Ecuador, Australia, México, Tailandia, Indonesia y Vietnam, por nombrar algunos.

De sus vaivenes por el mundo le viene ese aire relajado, que revela un tipo honesto, ajeno a los reflectores, que conoce bien su oficio, el que ejerce sin mucho aspaviento, con dedicación, seriedad y generosidad.

Por años no se halló a sí mismo, nada lo llenaba del todo, ni los estudios, ni Lima, que lo aburría, nada. Por eso a los 23 años decide partir a Malasia, donde vivían sus padres, y desde ahí empezar su "travesía" por el mundo que lo llevaría a encontrar el equilibrio esperado y a forjar su propio camino. Conoció a gente nueva, probó cocinar en la calle, -fue ahí donde se conectó realmente con la cocina- vivió el día a día y experimentó los diferentes rostros de la vida para el que está fuera de su país, lejos de su familia y amigos. Mucho aprendizaje, horas de trabajo, carácter, y ahora sus propios locales tanto en Lima como en el extranjero, son el resultado de este camino.

Entre sus incansables viajes Moma vuelve a Lima para trabajar con Pedro Miguel Schiaffino- en la apertura de Malabar-, Rafael Osterling y Rodrigo Conroy, a quienes considera grandes cocineros pero sobre todo sus amigos, y de paso abrió una de las primeras sedes de Osaka fuera de Lima, en Argentina. Entre esas idas y venidas se establece en México DF por 5 años. De ahí su conexión con ese país al que debe mucho, de grandes amigos y donde aprendió a reconocer más que su técnica y sabores, sino todo aquello que nos hermana a través de la gastronomía. Así, algún tiempo después, aterrizaría nuevamente en Lima con un concepto claro de restaurante por abrir: Jerónimo, inspiración que trajo del país que lo acogió.

"Una capital gastronómica como Lima, no puede ser solo de comida peruana, debe abrirse al mundo, ser cosmopolita". Moma Adrianzén

Jerónimo: el mundo en un solo lugar

Jerónimo representa bien a Moma, es su historia de vida. Es el resultado de horas de trabajo en carretillas, en restaurantes, de probar sabores de todo el mundo, es el espacio donde Moma se encontró y donde logra expresarse tal cual es. Es un hijo más. Lo suyo, apunta, es el fine dining, una apuesta que va más por la experiencia a través de un menú bien trabajado, donde lo que brilla es el producto y la creatividad del chef. Donde destacan la barra, el espacio y su decoración, el menaje, el servicio. Todo. Cada detalle.

De México Moma no solo trae el concepto de Jerónimo, sino a su sous chef, Cristian Ruiz, su amigo y brazo derecho en todos sus proyectos, y a quien conoce desde hace 9 años. Y es que Moma siempre vuelve a lo suyo, a su gente, valora mucho la lealtad de las personas que lo han acompañado y así se ha ido rodeando de amigos que conoció en las cocinas del mundo para trabajar en sus restaurantes. En sus locales se hablan todos los idiomas, siempre encontrarán algún extranjero, al que se le ve como familia.

Jerónimo está ubicado en una frecuentada esquina de la Av. La Mar, es un sitio amigable, con una hermosa barra y una cocina abierta a un costado. Donde destaca el Josper, una combinación de horno y parrilla al carbón que le da un toque ahumado a todo lo que se prepara. Moma se inclina por la cocina de autor y en Jerónimo combina sabores del mundo –que conoce muy bien– con un toque local. Hay mediterráneo, japonés, tailandés, mexicano. En realidad, un poco de todo. Jerónimo ya cumplió 2 años en la misma "esquina", se ha convertido en el preferido de muchos y hace unas semanas acaba de abrir sus puertas en Santiago de Chile.

Luis, Frank y Enrique están a cargo de la barra, ya conocen a sus clientes, saben qué y cuándo prepararles lo que quieren. Así es Jerónimo, "el niño mimado de Moma", un lugar cálido, donde para viajar no necesitas mucho dinero, solo apetito.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Frida y Chinga tu Taco: un pedazo de México en Lima

Frida, es la hermana menor de Jerónimo. Es, literal, un pedazo de México en Lima. Todo el amor de Moma por ese país está puesto acá. Quizás una de las mejores propuestas de comida mexicana por estos lares. En el Perú, las referencias suelen ser el tex-mex, las enchiladas y burritos tipo fast food. Por eso Moma y su equipo se han encargado de elaborar una carta donde se muestre el rostro más real y concreto de México: tacos, sopes, quesadillas, empanadas, enchiladas. Se ha trabajado arduo con nuestro maíz y con proveedores locales para ofrecer la mejor versión de México en Perú, siempre con el ojo puesto en educar al limeño en nuevos sabores y en no reducir lo mexicano solo a los tacos.

Platillos asequibles, llenos de color, acompañados de un ambiente donde no faltan las piñatas, las calaveras, varias botellas de Tequila y por supuesto, la gran Frida Khalo, inmortalizada en una de las paredes del restaurante. Una cocina grande, abierta, que se expone, y sostiene el local para acercar al comensal a la experiencia. El equipo es de todas partes del mundo, clásico en un local de Adrianzén. Son su mejor carta de presentación.

Un rostro más distendido muestra la cadena de taquerías Chinga Tu Taco. No fusiones, no tex mex, ¡ojo!, sólo cocina de taquería mexicana, esa que Moma disfrutaba comiendo en sus años por México. La carta es corta, se come prácticamente al paso, ya que funciona como un autoservicio, pero las opciones son buenas y contundentes.

Así que ya sabe, está usted invitado. Si tiene suerte encontrará a Moma en alguno de sus locales; se turna para estar en todos y si no lo ve es porque anda ocupado viajando -casi siempre por comida, ahora se divide entre Lima y Santiago donde acaba de abrir otro Jerónimo- o planeando lo que será su tercer restaurante. Pronto novedades con sabor a Italia.

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.

2018
Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER

SALVAJE
EXTRA BRUT
TACAMA

TACAMA.COM | vina.tacama | vivetacama

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

VINO ESPUMOSO
¿Brut o Demi Sec?

Por Soledad Marroquín
Comunicadora Gastronómica
Instagram sol_marroquin

El vino espumoso va ganando terreno lentamente en nuestra cultura. Así se observa un cambio en el comensal que pide una copa de espumoso como aperitivo, para maridar con el postre al final de la comida, como acompañante a la hora del té e incluso en el desayuno mezclado con jugo de naranja u otras frutas. Es que cuando hablamos de espumosos nos referimos a un estupendo vino que en su proceso de elaboración ha tenido una segunda fermentación para generar las burbujas que tanto gustan, así puede ser disfrutado solo o ser el actor de maridajes inolvidables.

Este tipo de vino tiene factores claves que lo hacen un gran aliado en la mesa. Uno de ellos es la acidez que enfrenta muy bien la grasa de platos cremosos, con salsas o quesos, jamones, foie gras. El otro factor son las burbujas que actúan chispeantes en la copa y en la boca no solo para refrescarla sino para dejarla lista para el siguiente bocado. Un tercer aspecto es su baja graduación alcohólica, no suelen tener más de 12.5° y por supuesto la temperatura de servicio que es entre los 7 y 10 grados.

Los espumosos tienen estilos de elaboración reglamentados por los organismos respectivos en sus lugares de origen como ya lo hemos visto en anteriores notas en Sommelier. Esta vez hemos elegido las dos categorías más populares y consumidas en nuestro país: Brut y Demi Sec. Si bien es cierto que la categoría Dulce también es de alto consumo, no la sugerimos para realizar maridajes -salvo algunas excepciones como platos con mucho picante- porque su alto contenido de azúcar suele opacar el plato o el producto. Acá algunas sugerencias de consumo para estas fiestas.

Brut

Cuando la etiqueta indica Brut (también existe Extra Brut o Brut Nature) la denominación se refiere al grado de dulzor del vino espumoso. El espumoso del tipo Brut puede contener hasta 12 gramos de azúcar por litro. Para graficarlo mejor, en una copa servida generalmente con 150 ml, hay alrededor de media cucharadita de azúcar. Por eso se percibe una sensación dulce sin llegar a serlo.

Esto permite maridar con una amplia diversidad de platos, frutos del mar, quesos curados, jamones. Incluso platos como el ceviche (sin mucho picante ni cebolla), guisos con buena dosis de salsa de tomate, arroz con mariscos, ensaladas diversas sin mucho vinagre, ensaladas de frutas con fresas y melocotones.

Una tabla de queso tipo Camembert, pasas rubias, nueces, avellanas tostadas y una copa de espumoso Brut harán una armonía fácil y muy práctica. Las tostadas con queso crema y una salsa ligera agridulce son un buen acompañante, el típico foie gras con tostadas y almendras, también son una opción.

Demi Sec

Se elabora de la misma manera, pero el *dosage* (cantidad de azúcar que se añade) es mayor. En promedio se agrega entre 32 a 50 gramos por litro y su equivalencia en la copa es de 2 cucharaditas de azúcar. La percepción en la boca es marcadamente dulce.

El maridaje con postres es el ideal, especialmente aquellos con cremas ligeras, las tartaletas de frutas, pie de manzanas o fresas. Los platos agridulces de la cocina china como el Ti Pa Kay, Kam Lu Wantan, chancho con tamarindo, aquellos picantes de la cocina tailandesa o japonesa y nikkei acompañarán muy bien.

VINOS ESPUMOSOS DEL PERÚ

Las bodegas peruanas tienen en su portafolio una selección de espumosos que responde al perfil del consumidor local. El sistema de elaboración que generalmente emplean es el método *charmat*, es decir cuando la segunda fermentación se realiza en tanques cerrados.

Tacama tiene 3 tipos de espumosos en su línea celebración: Salvaje, un Extra Brut a base de Sauvignon Blanc, Rosa Salvaje, un Extra Brut rosé elaborado con Sauvignon Blanc y Petit Verdot; y Tacama Brut, a base de Ugni Blanc, Chenin y Sauvignon Blanc.

La bodega Santiago Queirolo ofrece 4 etiquetas: Vals de Moscatel de Alejandría, con una sola fermentación y solo 6.5 de alcohol, su gasificado Primado de Ugni Blanc y Sauvignon Blanc, y el Primadona de Moscatel de Alejandría. En su línea Intipalka está el Extra Brut a base de Chardonnay y Pinot Noir.

Tabernero cuenta con 7 etiquetas de sus tres líneas de espumosos -Especial, Tabernero y Vittoria- en su portafolio elaboradas con las uvas Chenin Blanc, Muscat, Muscat de Alejandría, Sauvignon Blanc, Merlot. Entre ellas hay dos opciones de espumoso rosé de colores festivos y alegres.

Para los que gustan de los espumosos dulces, Finca Rotondo propone dos etiquetas a base de Moscatel de Alejandría, uno de ellos de color rosé.

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PAZ LEVINSON

"Me gusta la diversidad en los vinos".

Por Margite Torres P.

En 2016 se consagró como 4ta mejor sommelière del mundo en el 15° Concurso Mundial de Sommelier, llegando a lo más alto tanto dentro como fuera de su país. Originaria de Bariloche, Argentina, Paz Levinson se consolidó en la elite internacional a punta de perseverancia, viajes de aprendizaje y constante estudio. Una mente brillante, de andar sencillo, pero de una personalidad ecuánime y serena que impone. Actualmente se desempeña como Sommelière Ejecutiva del grupo gastronómico de la reconocida chef francesa Anne-Sophie Pic, donde tiene a su cargo varios restaurantes estrellas Michelin en Francia. Hace un mes estuvo de paso por Lima en el marco de la 2da edición del Premium Tasting donde asistió como presentadora. Tuvimos la oportunidad de conocerla, conversar con ella y de participar de su Clase Maestra sobre la revolución de los vinos blancos en Argentina. Esto fue lo que nos dejó.

¿Qué significa para ti ubicarte en el top 10 de los mejores sommeliers del mundo? ¿Cómo llegaste hasta ahí?

Creo que un concurso o un puesto ayuda mucho a comunicar lo que hacemos en el día a día. Lo más importante es seguir comprometido con la profesión. Es muy importante a nivel personal y me pone muy contenta de ver a Argentina entre esos puestos. En ese sentido el desarrollo va más por los desafíos que decidimos tener. Creo que es tarea de otros juzgar u opinar sobre mi desempeño como sommelier. Siento que estoy donde quiero estar hoy. Tengo la oportunidad de trabajar con una de las mejores chefs del mundo y me siento muy honrada.

Llegar a donde estoy me costó una larga preparación que empezó en el 2010 cuando fui elegida Mejor Sommelier de Argentina. Dediqué tiempo y cabeza, pero no solo a estudiar, busqué mis sponsors y también me hice un calendario de entrenamientos. Fui a Sudáfrica, Suecia, Canadá, Bélgica antes del concurso. Gracias a los que accedieron a entrenarme y me recibieron, mi preparación fue muy enriquecedora.

"El Malbec es nuestra cepa principal y es gloriosa. Las plantas y la calidad de material que tenemos son un patrimonio único. Pero Argentina también es diversidad ya que es un país inmenso que tiene diferentes situaciones. Creo que el Malbec lo conocemos y lo manejamos muy bien, pero también creo que estamos despertando a la diversidad. Hoy no hay miedo de explorar nuevos terruños y nuevas variedades. Estamos en un momento de ebullición de ideas y de expansión de fronteras conocidas".

¿Cuáles son los retos que has tenido que enfrentar como mujer en esta profesión? Pues el servicio, la gastronomía, todavía es terreno de varones.

Pienso que depende de cada país y de cada situación. Por ejemplo, siempre explico que en Argentina desde que empezó la profesión tuvimos y tenemos grandes mujeres en puestos de poder clave. Porque cuando decimos que hay muchas mujeres en la profesión hay que decir dónde trabajan y qué puestos ocupan. Ahí es donde vemos si hay igualdad o no. En Argentina entonces las directoras de las mejores escuelas son mujeres y hay muchísimas Head de Sommelières en restaurantes y hoteles. En los concursos hay muchas en el jurado. Es decir que hay un equilibrio mayor que en otras partes del mundo y creo que eso es muy inspirador y alentador. En ese sentido no creo que me haya costado en Argentina ya que estaba en un ambiente que nos alentaba a crecer profesionalmente. En cambio, en Francia no puedo encontrar un restaurant 3 estrellas Michelin donde el Chef Sommelier sea mujer. En mi caso soy Chef Sommelière de un grupo gastronómico importante y eso es raro. No hay muchas mujeres en estos puestos y menos extranjeras. En los concursos de Mejor Sommelier de Francia nunca ganó una mujer. Por eso fue difícil ubicarme, pero no imposible ya que tenía gente que me conocía de mi experiencia previa.

Según Paz Levinson, ¿qué virtudes que debe tener un sommelier?

Creo que la parte más importante de nuestra profesión es la vocación de servicio. Esa es la base de un sommelier. Al querer dar un excelente servicio nos formamos constantemente y buscamos maneras de aportar más satisfacciones. Las virtudes esenciales para mí son la de conservar la curiosidad, las ganas de aprender, las ganas de enseñar, ser discreto, hablar en la mesa en los momentos en donde hay que hacerlo. Leer la mesa. Leer el servicio, estar atento al otro (al cliente y a nuestros colegas). Ser humilde en todo sentido, esto ayuda a tomar conciencia y tener los pies en la tierra.

Por ejemplo, yo siempre he sido una persona tímida y la gastronomía me ayudó a vencer ciertos miedos como hablar con la gente. También creo que innatamente no era una viajera, pero la profesión me convirtió en una y es algo que disfruto mucho.

"Hace muchísimos años que quería venir a Lima y no podía. Para mí es una gran ilusión, me he encontrado con grandes profesionales en gastronomía, inmensos chefs y sommeliers formados con gran potencial. Amo la cocina peruana y el pisco, creo que será la próxima bebida que revolucionará el mundo. Visité algunos viñedos en Chincha e Ica y puedo decir que Perú es un país con mucho potencial, pero que aún hay algunas preguntas pendientes que hay que hacerse y lograr encontrar aquello que los haga fuertes para poder competir con los grandes afuera".

Paz de visita por viñedos de Chincha e Ica

Clase Maestra: "La Revolución de los Blancos"
En un salón abarrotado de profesionales del sector y prensa especializada Paz Levinson dirigió la cata de una selección de vinos blancos elegidos especialmente por ella para mostrar lo que describió como "el otro rostro de Argentina" y dar a conocer "su gran diversidad" y los factores involucrados en su reinvención en un país donde se imponen los tintos, especialmente el Malbec. Otro tema que se abordó fue el desarrollo de nuevas regiones y la búsqueda de zonas cada vez más frescas y de mayor altura para la apuesta de blancos más equilibrados.

Se cataron 2 rondas compuestas por 4 vinos cada una. En la primera tanda destacó el Torrontés, cepa emblema, cultivada principalmente en la región de Cafayate. Se degustaron algunos vinos de corte, resaltando, así, la nueva propuesta con otras variedades como Semillón, Riesling, Viognier y Sauvignon Blanc, que impusieron el toque de equilibrio y armonía. La segunda ronda fue una mirada a otra variedad como la Chardonnay, quien mostró todo el cuerpo y elegancia que la caracterizan en etiquetas de equilibrada frescura y madurez aromática. Este fue un breve pero intenso paso por "el otro rostro de Argentina". Blancos más frescos, frutales, con una acidez y alcohol equilibrados, que tanto pide el mercado de hoy.

PREMIUM TASTING

Una cata que revela historias

Más de 300 personas en solo lugar catando vino a la misma vez es algo que no sucede todos los días y Lima volvió a ser escenario de tal encuentro. Vinos de la región puntuados por la crítica internacional fueron los protagonistas en lo que fue la segunda edición del Premium Tasting Lima 2018. Esta vez 40 bodegas de Argentina, Chile, Uruguay y Perú -la novedad de este año- participaron de esta cata a ciegas que busca acercar el vino a todos los paladares. Proyecto que inició Nicolás Aleman en Mendoza, hace 6 años, y que hoy es una realidad. Expertos, no tan expertos, periodistas especializados y demás; todos aquellos capaces de catar -por supuesto escupir sin prejuicios- y apreciar, por más de 3 horas, valiosos vinos se dieron cita en los jardines del Country Club Hotel en San Isidro.

El salón se fue llenando conforme pasaban las horas, hasta que llegada la hora los anfitriones de este año fueron presentados. La argentina Paz Levinson, elegida 4ta Mejor Sommelière del Mundo en el 2016, y el periodista chileno y crítico de vinos, Patricio Tapia, serían los encargados de ilustrar la noche con sus comentarios.

"En Perú todo se piensa a partir de la cocina y eso para el vino sudamericano es fantástico. Nosotros llevamos los mejores vinos del cono sur a la capital gastronómica de Sudamérica y todo termina en una jornada increíble de disfrute y aprendizaje".
Nicolás Aleman

Por supuesto, los protagonistas de la noche fueron los vinos y quienes hablaron por ellos. Escuchar de boca de los propios creadores aquello que tanto disfrutamos como es la historia detrás de un vino, el camino que recorrió hasta llegar a nuestra mesa emociona, y es algo que nunca debe perderse de vista en ocasiones como esta, donde lo que se busca es más que deleitar los sentidos. Hay dos etapas claves en una cata como esta. Cuando uno prueba el vino a ciegas y se lleva esa primera impresión y cuando escucha atentamente -o por lo menos lo intenta- a los propios hacedores hablar de lo que acabamos de probar. Los por qué, cómo y cuándo. Un ida y vuelta que requiere de mucha concentración y atención. El resultado sigue siendo el mismo: aprendizaje. El placer viene por añadidura.

Opiniones

"Fue mi primera vez en el Premium Tasting, el concepto del evento me parece muy atractivo. El servicio estuvo destacado. Pienso que se pudieron elegir mejores ejemplares para la ronda de los vinos peruanos, pero eso ya es decisión de las bodegas, el break estuvo bien pensado para refrescar el paladar. La cantidad de vinos catados está bien para un profesional del tema, pero ¿qué se puede hacer con el consumidor final que asistió al evento? De los 40 vinos, elegí 5 como mis favoritos. Laberinto Sauvignon Blanc 2016 (Laberinto Wines, Chile), Tannat Parcela Única (Bodega Bouza, Uruguay), Bramare Malbec Zingaretti Estate 2015 (Viña Cobos, Argentina), Tupungato Appellation Malbec (Cadus, Argentina), Preludio Tinto 1999 (Establecimiento Juanicó, Uruguay).
Joseph Ruiz – Mejor Sommelier Nacional 2015 y 2018

"Creo que el Premium Tasting se ha consolidado como uno de los encuentros fundamentales para los amantes del vino en Sudamérica y esta segunda edición en Lima ha demostrado que está destinado a convertirse en un clásico también por estas latitudes. En lo personal, si bien disfruté mucho de la edición del año pasado, ha sido en esta oportunidad donde me conecté más a fondo con el espíritu y propósito de cada uno de los flights. En un momento de la noche Patricio Tapia habló de un viaje que termina cuando ya no importa tanto la cepa sino el lugar. Es el viaje del descubrimiento y la celebración del terroir, y me he quedado con la sensación o, mejor dicho, la certeza, de que estamos muy cerca de alcanzar esa meta".
Andrea Bruno – Sommelière Internacional

"La expresión de los vinos presentados en cada flight sobresalió más en unos que otros. Uno de mis favoritos fue el de los Cabernet Sauvignon, donde la versatilidad de esta variedad se mostró no solo clásica, robusta y astringente, sino también dócil y elegante. Si tuviera que elegir me iría por el Limited Edition Cabernet Sauvignon 2016 de la bodega Pérez Cruz."
Brayan Rubio – Chef Sommelier Mayta

"Fue mi primera vez en el Premium Tasting. El nivel de los vinos estuvo al nivel de los especialistas. Si bien el evento fue largo, estuve pegado a cada palabra, me pareció la manera más eficiente de catar vinos de ese calibre. Quizás en una próxima se puedan catar unos cuantos vinos menos para poder enfocarnos un poco más en cada flight. Súper interesante también la selección de éstos para poder entender características comunes de cada país, región, viñedo, cepas, estilos de vinificación, etc. Los favoritos de la noche fueron varios argentinos: Mascota Big Bat (Mascota Vineyard), Bramare Malbec Zingaretti Estate 2015 (Viña Cobos), Imperfecto 2012 (Tres14), Single Vineyard Cabernet Franc 2014 (Rutini Wines). Además, Le Petit Clos 2015 (Clos Apalta) y Limited Edition Cabernet Sauvignon 2016 (Viña Pérez Cruz) de Chile. De los blancos, me encantó el Matervini 2017. El Alcyone NV de Viñedo de los Vientos, me pareció novedoso. Y el Preludio Tinto de Establecimiento Juanicó me pareció un cierre perfecto al evento".
Gonzalo Tataje – Propietario de WineBox.pe

VITTORIA

EL INICIO DE UNA
BUENA CONVERSACIÓN

TABERNERO

- DESDE 1897 -

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

ROBIN COUPAR

"Al ser escocés, el whisky es parte de mi cultura, por lo que este trabajo es como la mezcla de mis pasiones".

Tuvimos la oportunidad de conversar con Robin Coupar, Brand Ambassador de Glen Grant y Wild Turkey para Campari Group durante su paso por Lima. Han pasado más de 25 años desde que empezó a trabajar en el mundo del whisky, actualmente vive en California, pero su trabajo lo lleva a estar en todos lados gracias a su gran pasión.

Texto y fotos David Palti

¿Qué significa para ti ser embajador de una marca como Glen Grant y cómo así llegaste al mundo del whisky?

Es uno de los mejores trabajos en el mundo que conlleva una gran responsabilidad porque la marca lleva 175 años en el mercado. El whisky es parte de mi legado; mi abuelo, desde antes de la Primera Guerra Mundial, visitaba plantas embotelladoras de Dewars en Perth, (Escocia) y enviaba whisky a Estados Unidos. Mi tatarabuelo era un granjero y elaboraba whisky. Entonces, siempre estuvo presente en mi vida, además siempre tuve la pasión por viajar, conocer gente y culturas diferentes. En 1994 empecé a trabajar en una destilería escocesa y a partir de ahí comencé a viajar y me quedé en el mundo del whisky. En Campari empecé hace más de diez años y la mayor parte de mi trabajo se dio en Estados Unidos, donde fui Brand Manager de Glen Grant, Wild Turkey y el Wild Turkey Russell's Reserve.

WILD
TURKEY
BOURBON
WHISKEY

¿Podrías hablarnos acerca del whisky Glen Grant y qué caracteriza a un single malt?

El single malt es el whisky artesanal por excelencia. Una de sus principales características es el uso de un solo tipo de cereal en la fermentación, en este caso la cebada. Es el estilo de la vieja escuela en cuanto a producción de whisky, el producto se obtiene de una única destilería y es envejecido por un mínimo de tres años exclusivamente en Escocia. El Glen Grant se elabora en una destilería pequeña, establecida alrededor de 1840; tiene un estilo más ligero, frutado. Dennis Malcolm, nuestro maestro destilador, es actualmente el más antiguo en Escocia. Su padre trabajaba también en Glen Grant, por lo que tenemos esa consistencia, no se trata de producir cantidad, sino calidad.

Glen Grant aún no está en el mercado latinoamericano, donde predominan los blendend scotch whisky, que componen el 90% de la oferta de whisky escocés. Hoy en día existe un increíble potencial para los espirituosos *premium* como Glen Grant en China o la India, donde hay billones de consumidores que buscan probarlos.

¿Qué nos puedes decir de Wild Turkey?

Es un whisky de bourbon. El bourbon solo se elabora en Estados Unidos a partir de maíz, a diferencia del scotch whisky destilado exclusivamente en Escocia. Según los estándares de calidad del Registro Federal debe tener ciertas características, como, por ejemplo, un mínimo de 51% de maíz. Para poder denominarlo como Straight bourbon, este whisky debe ser envejecido un mínimo de 2 años en barricas nuevas de roble americano, además, no se le puede agregar colores ni sabores, solo agua para reducir la graduación del alcohol. En Wild Turkey, nosotros añejamos un tiempo mínimo de cinco años.

"Cuando empecé el perfil del consumidor de whisky era el de un hombre mayor y con gran poder adquisitivo. Hoy en día la generación de los millenials, tanto hombres como mujeres, está abrazando el whisky. En los últimos años se ha vuelto a tomar importancia a valores más clásicos, como el trabajo manual y los productos artesanales. Y por supuesto, hoy en día las redes sociales adquieren mayor protagonismo en la promoción de esta bebida".

Wild Turkey existe desde hace más de 150 años. Desde el inicio su destilación estuvo en manos de la familia Russell. Jimmy Russell se ha convertido en el destilador más longevo de la historia, trabaja junto a su hijo Eddie para mantener ese sabor tradicional, ícono de los Estados Unidos. Este bourbon termina con un sabor rico y pleno, ya sea que lo disfrutes directamente o en un coctel como el Old Fashioned.

¿Cómo ves el whisky en la coctelería actualmente?

El whisky es muy versátil, en la actualidad hay un resurgimiento de la coctelería clásica, en diferentes barras se están desempolvando los libros de recetas antiguos y cada vez hay mayor presencia del Manhattan o Sazerac. Incluso los single malt se están incluyendo en los cocteles.

Jimmy Russell maestro destilero de Wild Turkey

"Nos gusta hablar de la versatilidad del whisky y cada vez vemos más maridaje de comidas con whisky, en lo personal, creo que el whisky se lleva muy bien con comida picante. Por ejemplo, con la comida mexicana o de la India. También va muy bien para después de la comida".

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

BERLÍN EN 4 VASOS DE CERVEZA

Berlín es más que la capital de Alemania. Es un caleidoscopio de experiencias donde los ciclistas van y vienen. Una ciudad vestida de historia donde algunos beben cerveza mientras caminan por la acera o viajan en el transporte público. Si vas a Berlín y quieres beber como un berlinés, no puedes dejar de visitar estos cuatro bares.

Texto y fotos José Alberto Castro
Instagram @TomandoAltura.com

Nuestro recorrido se inicia en **Protokoll**, un taproom o bar en la zona llamada Friedrichshein, donde las calles tienen una atmósfera de música industrial y punk, y hay distintos restaurantes y cocktail bars para todos los gustos. Protokoll tiene una amplia selección de cervezas artesanales alemanas, estadounidenses y rusas de muy buena calidad, incluyendo cervezas en novedosos estilos europeos como las German IPAs y sour IPAs. Inaugurado en julio de 2017, este taproom cuenta con 24 caños de cerveza y hasta 100 marcas de cerveza artesanal en botella. En la noche de nuestra visita, destacó la Egor Imperial Stout, cerveza rusa añejada en barrica de whisky y elaborada por Zogovor y la refrescante Berlin Berry, una Berliner Weiße con fresas, producida por la microcervecería rusa Big Village. Además, Protokoll está ubicado justo frente a una de las mejores tiendas de cerveza de Berlín: Getränkefeinkost. **Boxhagener Straße, 110, Berlín.**

Continuamos ahora en el gentrificado Bezirk (barrio o zona) de Neukölln, donde el 40% de los residentes son inmigrantes. Justamente dos canadienses abrieron en el vecindario más gastronómico un taproom llamado **Muted Horn** donde se surten 20 cervezas carbonatadas y 2 cervezas nitrogenadas. El nombre se inspira en una de las imágenes de la novela "The Crying of Lot 49" de Thomas Pynchon. Muted Horn tiene una decoración a tono con los tiempos y comparte una saltante característica con Protokoll: ninguno de ellos cuenta con una cocina, así que los clientes pueden traer sus propios alimentos o recibir food deliveries. La carta de cervezas es el resultado de una larga curadoría y cambia estacionalmente. Lo más destacado en este bar, que está a punto de celebrar su segundo aniversario, además de sus 150 marcas en botella, es la disponibilidad en caños de cervezas belgas de culto como Cantillon. **Flughafenstraße, 49, Berlín.**

Pero si lo que busca también es buena cocina, entonces tu lugar ideal se ubica en Marienpark, una amplísima explanada verde que cuenta con algunas edificaciones de inicios del siglo XX. El larguísimo nombre, **Stone Brewing World Bistro & Gardens – Berlin**, corresponde a la cadena que ya cuenta con otros dos locales en Liberty Station y Escondido, ambos en California. Con un área total cercana a los 10 mil m^2 y con una planta cervecera con capacidad de cocción de 10 mil litros, Stone Brewing Berlín posee el brewpub más grande de Alemania con 50 canillas, llegando incluso a 65 caños como ocurrió durante la reciente Berlin Beer Week. La mayoría de las cervezas Stone conectadas son elaboradas en Berlín y algunas llegan desde California sin dejar de lado a otras cervecerías alemanas invitadas. Finalmente, su sofisticada carta de entremeses y platillos cubre estilos internacionales e incluye opciones vegetarianas. **Im Marienpark 23 Lankwitzer Straße 45-54, Berlín.**

La culminación de la experiencia cervecera se encuentra en el barrio residencial Steglitz, el más exclusivo de todo Berlín. **Foersters Feine Biere** es la taberna que allí se ubica para rendirle homenaje a la cultura cervecera alemana. Para lograrlo, solo sirven cervezas alemanas, incluso cervezas artesanales alemanas, en la mayor cantidad de estilos que encontrarás en un solo bar berlinés. Aquí hay lagers como Pils, Hell, Märzen, Festbier, Dunkel, Bock, Doppelbock; ales como Weißbier, Dunkelweißbier, Weizenbock; cervezas ácidas como Gose y Berliner Weiße y cervezas híbridas como Kölsch y Altbier. Los necesarios matahambres son clásicos de la culinaria alemana: Brotzeit (tabla de pan con queso o salchicha) y Wurstküche (salchichas con pan o con ensalada de papa), incluyendo exóticas y deliciosas salchichas de caballo. Para culminar su plan maestro, cuentan con su propio programa de entrenamiento llamado Biermeister para aquellos verdaderos *beer lovers* que quieran especializarse en el servicio y degustación de cervezas. Un detalle importante: aquí se habla alemán e inglés, pero toda la carta de alimentos y bebidas está escrita sólo en alemán. **Bornstraße 20, Berlín.**

100% AÑEJO

en barriles de whisky americano

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.

¡SALUD PARCE!

Por David Palti

Ron Parce, la marca de ron colombiano fundada por los hermanos estadounidenses Patrick, Jim y Brian Powers, se ha convertido en uno de los rones más premiados del país cafetero. En el 2015 sorprendieron en el ***San Francisco World Spirits Competition*** con 6 medallas y recientemente obtuvo el premio al "Best in Show" por su ron de 12 años, además de doble medalla de oro por su versión de 8 años y medalla de oro por su nuevo ron de 3 años en el ***New York World Wine & Spirits Competition.*** Volvieron a figurar como "Lo Mejor de lo Mejor" en cinco categorías y ron Parce 12 años se llevó los máximos honores como Mejor Bebida Blanca Añejada y Mejor Ron.

La historia de ron Parce se inicia en Colombia en el 2008 cuando los tres hermanos Powers se reúnen a las afueras de Medellín para celebrar la vida de su padre, quien había fallecido recientemente, con la idea de preservar su memoria. El patriarca de la familia, hijo de inmigrantes irlandeses, siempre quiso incursionar en el mundo de los bares y espirituosos, por lo que iniciar una marca de ron colombiano les pareció la mejor forma de honrarlo. Pensaron en un ron premium para el mercado estadounidense. Así nace ron Parce.

Sommelier conversó con uno de los hermanos Powers, Patrick, quien tras su paso por Lima se dio un tiempo para contarnos las bondades de su aún joven pero ya muy premiada propuesta.

Patrick, cuéntanos sobre el perfil de sabores y la presentación de ron Parce

Contactamos a uno de los más grandes expertos del mundo del ron, al "Minister of rum", Edward Hamilton, quien viajó por todo Colombia para conocer e inspirarse, y así idear un perfil para el ron que teníamos en mente. Tras obtener estas recomendaciones nos contactamos con Arthur Fernandes y su hijo Brojen Fernandes Domeq (los mismos de la familia productora de brandy y vinos en España), master blenders que tras seis meses de trabajo nos entregaron tres versiones de cada uno de los rones que nos habían ofrecido, de 3, 8 y 12 años.

Nuestra botella la ideamos pensando en el mercado estadounidense, donde son cada vez más las mujeres que se desempeñan en la industria del bar. Por eso pensamos en una elegante, pero a la vez ergonómica. Su forma de riñón y gran relieve en las letras tiene la intención de que su manipulación sea fácil y segura.

Al buscar un nombre pensamos en algo que se identifique con Colombia en cualquier parte del mundo y que además sea fácil de pronunciar para el público angloparlante. Por eso elegimos "Parce", una expresión coloquial colombiana para "buen amigo" y que nos pareció ideal para el concepto que teníamos en mente: un ron para disfrutar con los amigos.

¿Cuál es el proceso de elaboración de ron Parce, Qué los caracteriza?

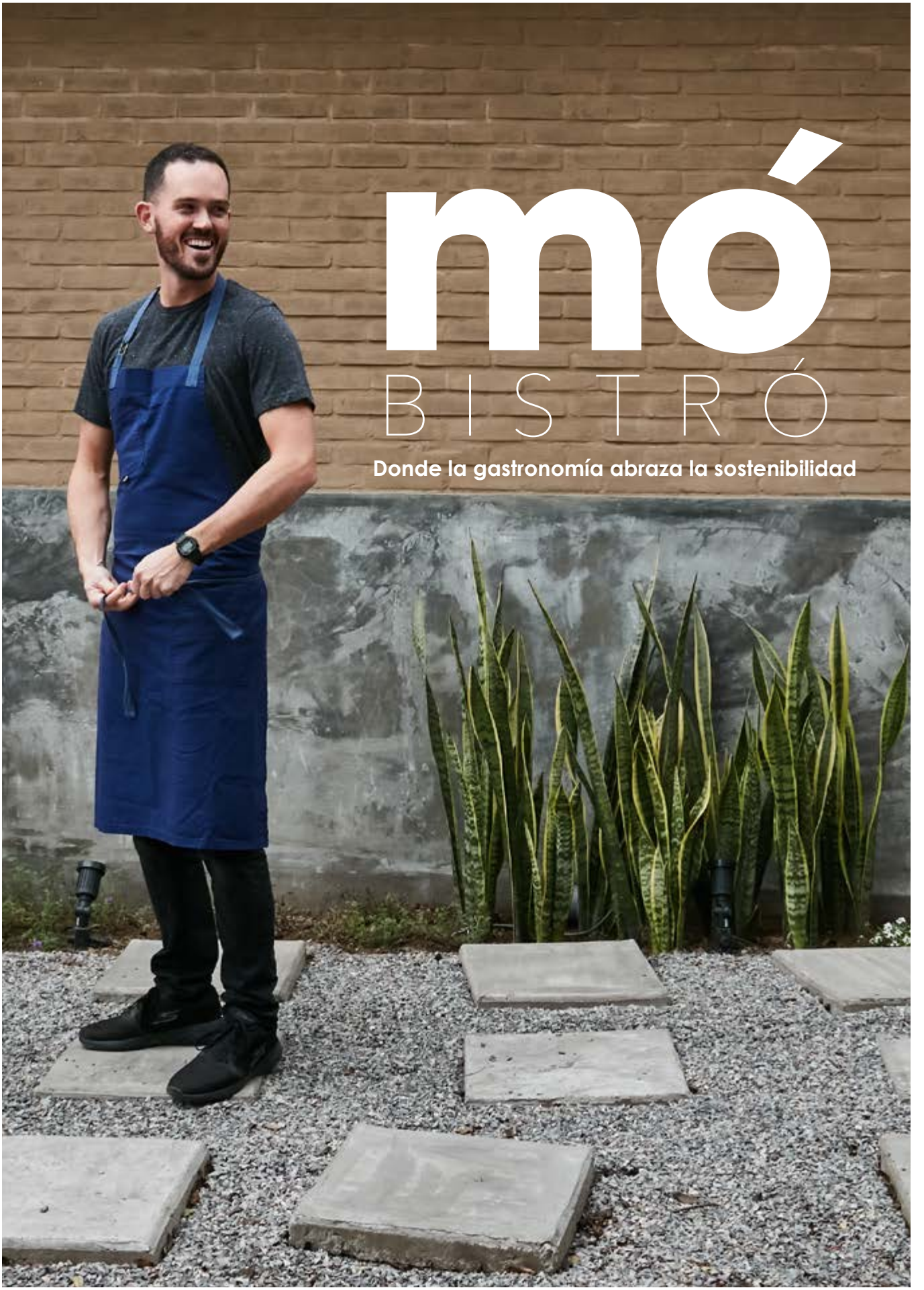
Almacenamos nuestro ron en barricas de bourbon que importamos de Estados Unidos, es una forma de aportar un toque de nuestro país al ron, pero, además, le aporta toda una gama de sabores y aromas. En ron Parce utilizamos solo sabores naturales derivados de la caña de azúcar pura.

Además de cuidar de que nuestra producción cuente con los más altos estándares de calidad, también nos preocupamos por el medio ambiente. Por cada botella de ron Parce vendida, sembramos un árbol en Colombia; porque ser "parce" es también para nosotros ser amigos del medio ambiente.

¿Cuál fue su estrategia para ingresar al mercado internacional?

Al principio fue difícil, buscamos posicionarnos de forma estratégica en ciudades de Estados Unidos como Chicago, Nueva York, San Francisco y Colorado por ser algunas de las capitales gastronómicas del país. Uno de nuestros atractivos era el ser un ron colombiano y el provenir de una destilería pequeña. En el año 2015 nos fue muy bien en el World's Spirits Competition de San Francisco; ganamos el premio a Mejor Ron, Mejor ron extra añejo, Mejor de Todo el Show y a Mejor Diseño de empaque con nuestra botella de 12 años. Tras obtener estos galardones se nos abrieron muchas puertas. Antes de estos premios, las leyes colombianas no nos permitían vender el ron en el país. Tras el movimiento mediático que sucedió a la competencia, Colombia aceptó la venta de Parce a nivel nacional. Hoy en día nos encontramos en más de 12 países alrededor del mundo y nuestros principales mercados son el de Estados Unidos y Colombia.

"El Perú para ron Parce es un mercado estratégico por poseer una de las capitales gastronómicas más importantes del mundo. Además, el segmento de rones de alta gama está creciendo". Patrick Powers



mó
BISTRÓ

Donde la gastronomía abraza la sostenibilidad

> Hago una cocina que no sea muy pretenciosa ni muy difícil", de modo que me permita tanto a mí como al equipo llevar un estilo de vida feliz.

mó bistró no es nuevo en el barrio, hoy vuelve a abrir sus puertas, pero esta vez en Miraflores. Su chef, Matías Cillóniz, regresa a las canchas un año (y un poco más) después, bajo su mismo estilo, más maduro, pero igual de fresco que propone combinaciones simples y sobre todo sostenibles.

Por David Palti y Margite Torres
Fotos Jimena Agois

Hace dos años el chef Matías Cillóniz abrió Molle en Barranco, para luego pasar a llamarse mó café bistró. El local ubicado dentro de un concept store junto a otros negocios fue un éxito. Pronto se convertiría en unas de las primeras ofertas de brunch en Lima y se hizo conocido, entre otras cosas, por sus huevos benedictinos, tostadas francesas, y demás platillos sencillos, bien elaborados y asequibles. Por cuestiones de la vida el espacio en el que operaban tuvo que cerrar, desde entonces Cillóniz cocinó, probó y aprendió más acerca de nutrición y sostenibilidad, lo que lo llevó a apostar nuevamente por lo suyo, esta vez con un concepto más maduro y coherente con sus ideas iniciales. Hace unos meses mó regresó para abrir sus puertas en Miraflores, con el doble de capacidad, mejor equipamiento y una propuesta más concisa que siempre busca el respeto por lo que la tierra ofrece y donde el insumo es el protagonista.

Matías es una persona inquieta, que se encuentra en constante búsqueda de conocimientos, sabores, insumos, y un largo etcétera que no hace más que sumar a la gama de cualidades que componen su ideal, virtudes que destacan desde el momento que uno ingresa al local. Desde el más mínimo detalle está pensado para lograr que todo aquel que llegue a mó se sienta en mayor conexión con la naturaleza y el medio ambiente. Matías lo describe como una "oda al desierto peruano", colores y texturas que recuerdan nuestra costa. Además de pequeños detalles como las tazas hechas a mano sin asas, pensadas en las tantas que son deshechadas todos los días por tener las asas rotas en la industria de los restaurantes.

El nuevo bistró se proyecta como un referente no solo por su comida sino por la coherencia de su concepto: minimizar los desperdicios, medir la huella de carbono, reciclar, priorizar la proteína vegetal y por encima de todo valorar a todos los colaboradores que integran la cadena de producción.

Innovación, nutrición y sostenibilidad

La innovación e inspiración fueron siempre parte de la propuesta de Cillóniz. En mó bistró se manejan tres cartas diferentes, la del desayuno, la cafetería y la del bistró. Su carta de cafetería y desayuno ya es conocida por ofrecer las mejores propuestas para el brunch en la capital. Por otro lado, el bistró es la apuesta más arriesgada de Matías, donde busca retar y sorprender al consumidor, aprovecha cada ocasión para educar y promover el mensaje de coherencia y sostenibilidad que busca transmitir. En mó mientras menos insumos tenga un platillo, mejor; lo que se busca es realzar y respetar cada ingrediente, y darle prioridad a lo que está en temporada. En mó te sirven cabrito porque consume menos agua, menos comida y menos espacio que una vaca, se utilizan cortes menos convencionales que muchas veces se desperdician como la lengua, ubres o el corazón, pero que son muy nutritivos.

"En la carta muchos de los platillos tienen como protagonista a los vegetales e incluyen alguna proteína a modo de guarnición. Esto busca romper el paradigma de que la proteína siempre debe ser la estrella del plato, y busca alejarse de los prejuicios que rodean algunos cortes de carne o de algunos insumos". Matías Cillóniz

Vino y coctelería en el Bistró

Otra de las propuestas de mó es la variedad de vinos por copa que ofrece. Los vinos se escogen en conjunto con Matías y su equipo, se buscan opciones que cambien constantemente, (la carta cambie cada tres meses aproximadamente) pero siempre manteniendo precios asequibles.

En cuanto a su propuesta coctelera encontramos opciones clásicas para la hora del brunch como el Bloody Mary, Mimosa o Aperol Spritz. Manteniendo la coherencia con su modelo sostenible, utilizan insumos de temporada en sus preparaciones.

Además, mó bistró también tiene un mó Market, donde encontrarás los vinos de la carta, mieles elaboradas en casa, mantequilla orgánica, granolas, pasteles, ensaladas y hasta las más lindas flores. Es la manera en la que Matías comparte su propuesta y estrecha relaciones con el consumidor, cocineros y productores.

Av. Angamos Oeste 1146, Miraflores
Horarios: martes a viernes de 7:30 a.m. a 11 p.m.
sábados de 8:30 a.m. a 11 p.m.
domingos de 8:30 a.m. a 5 p.m.

Brunch: martes a viernes de 7:30 a.m. a 12 m
S-D de 8:30 a.m. a 3 p.m.
Contacto: 986 006 575

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

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

ELIZABETH EN FINLANDIA

El arte de la cocina

Por Paola Miglio / Instagram @paola.miglio
Fotos Otto Helkama

Mänttä-Vilppula es un pueblo pequeño finlandés al que se llega por una carretera recta, flanqueada por verdes bosques de pinos y lagos inmensos. A los lados hay grandes cercas que se integran en el paisaje para que los alces y otros animales no crucen y ocurran accidentes. Así de estratégico es Finlandia, uno de los países más avanzados en educación, que sabe lo que tiene y celebra esas pequeñas alegrías veraniegas que solo duran cuatro meses al año. El resto del tiempo, es nieve.

Hasta Finlandia se fue Elizabeth Puquio Landeo, ganadora del premio al público en el concurso Young Chef San Pellegrino 2018. La cocinera peruana compitió en la final en, Milán representando a toda la región, y fue convocada por el Food Camp Finlandia 2018 para ser parte de una actividad que duró una semana: chefs jóvenes del mundo intercambiaron conocimientos para luego ofrecer una cenas en la ciudad de Mänttä-Vilppula, a tres horas en auto desde Helsinki.

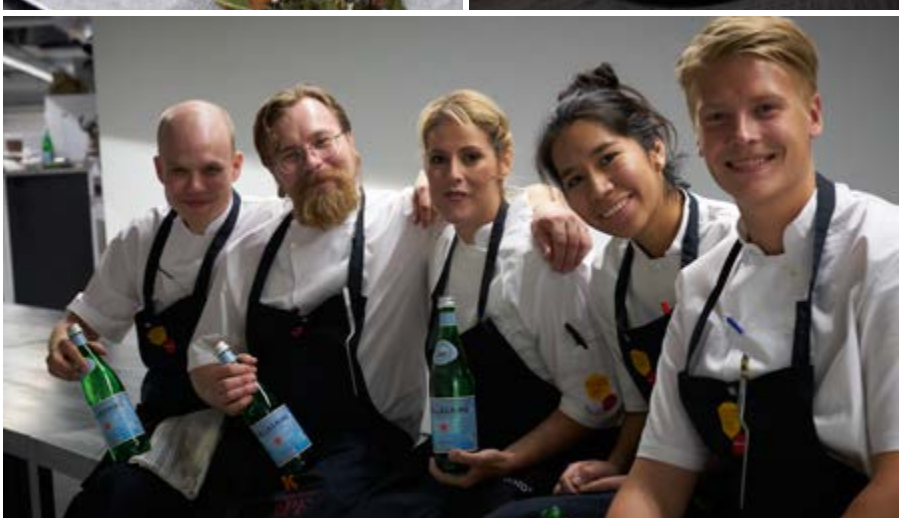
Arte y cocina

Elizabeth está contenta. Ya lleva una semana zambullida en la ciudad de Mänttä-Vilppula, explorando sus insumos, descubriendo sus posibilidades. Junto con ella están otros jóvenes cocineros: Constadina Voulgari Kontesopoulou de Grecia, Yasuhiro Fujio de Japón, Ruslan Evstigneev de Rusia y Anton Husa de Suecia, entre otros. Han convivido, hecho trueque de insumos, conversado ideas, compartido culturas, organizándose en menús fluidos y alegres que muestran una parte de ellos, de sus países, pero también de la región que los recibe.

Food Camp Finland (grupo Olo, que incluye el restaurante con una estrella Michelin, el restaurante Emo, el restaurante Gösta y la tienda de vinos en línea Bottlescouts) es una interesante comunidad enfocada en cultivar el buen comer y fomentar diversos proyectos que contribuyen a la cultura alimentaria. Esta vez dio paso al evento Food & Art 2018 en el museo Serlachius Gösta y alrededores, donde combinó una importante muestra de arte que desmenuza la evolución de las gallinas del bio artista belga Koen Vanmechelen, además de la exposición privada permanente del museo, con comidas a varias manos.

La idea de Food & Art Festival nace del chef finlandés Pekka Terävä hace varios años, con la intención de invitar amigos chef de todo el mundo para disfrutar de la naturaleza finlandesa, pescar, cazar y sumergirse en la cultura local. La reunión se convirtió en un evento y el evento en un festival que ya lleva cuatro años y siempre gira entorno a un tema específico, como una versión anterior que estuvo dedicada solo a mujeres chef (2015).

Elizabeth Puquio planea seguir en ruta, por el momento ya fue a cocinar a Uruguay y celebró una cena a varias manos en Paraguay con Sofi Pfannl de Pakuri y Marsia Taha de Gustu (Bolivia).



Para conocer más del impactante museo Serlachius Gösta pueden visitar su página web: www.serlachius.fi.

Interpretar la región

La cena principal es un ir y venir de sabor y color. El aprovechamiento del insumo es interesante, recordemos que no hay mucho tiempo en Finlandia para utilizar lo que da el campo, la naturaleza. La mayoría del año la nieve oculta las fértiles tierras de este país y la adaptación ha sido necesaria para la supervivencia. Así, en verano, las cartas se llenan de flores y frutos del bosque. Para las épocas de frío se han aplicado las mejores técnicas de conservación, lo que da rienda suelta a la creatividad e imaginación. "Me enteré que venía un de tiempo antes de la final –cuenta Elizabeth--, luego concretamos con los chefs de acá. Estoy encargada de hacer el postre y uso lo que está de temporada".

Los *berries* o frutos del bosque es un producto que abunda y sobre ellos se ha construido un plato fresco y que refleja la conexión de la cocinera con el medio en el que se desarrolla esta aventura. Llega a la mesa un sorbete de frambuesa con mousse de betarraga, mousse de yogur, polvo de cacao al 70%, merengues de betarraga y frutos rojos. Queda bien. El bocado es limpio, el aprendizaje se refleja en el sabor, la textura, la ejecución. Ha sido camino intenso para Elizabeth desde que comenzó en la cocina, a su corta edad ha pasado por algunas de las más importantes (hoy está en Ambrosía, en Santiago de Chile). Ella sabe que le falta trecho aún, pero estas experiencias la nutren de conocimiento y le ejercitan el paladar y el ritmo. Las sonrisas de los comensales luego de probar su postre son su premio. Los ha sabido leer y eso es importante. Elizabeth está contenta.

LAVADEROS Signature

Detalles con estilo.

NUEVA LÍNEA

- Pozas más profundas
- Sistema anti-rebalse
- Protector anti-ruido
- Modelos con inclinación en la poza
- Sifón salvaespacio
- Incluye lindos accesorios

Servicio al cliente: Telf. 0800-29430 / 618-4100 | Record Perú www.record.com.pe

desde 1934

RECORD

OTOÑO EN MADRID

Madrid es como volver a casa. Viví varios años en el centro de esta ciudad y cada vez que regreso me agarra la nostalgia y el callejeo. Porque en Madrid se anda y la gracia de ello es que se descubren nuevos lugares, se regresa a viejos conocidos y se encuentran sopresas en cada esquina. La cambiante capital europea alberga una de las más ricas ofertas culinarias y de nuestras últimas idas y venidas, esto fue lo que nos robó un poquito el corazón: cocina de mercado, producto, sabores de hogar y mucha España.

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

LA TASQUITA

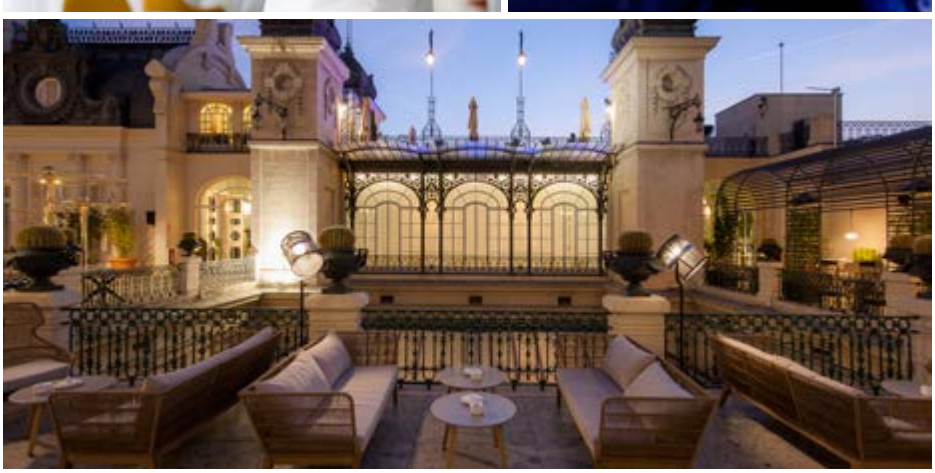
Juanjo López te hace sentir en casa desde que entras a La Tasquita de Enfrente (www.latasquitadeenfrente.com). Ubicado en la calle Ballestas, este espacio brota de la familia, se arraiga con el tiempo y forma parte de la historia de uno de los barrios con más carácter de Madrid. Su cocina estacional prioriza el producto de temporada y le saca lo mejor, jugando con temperaturas y texturas: cocochas de merluza en salsa de tinta de calamar, albóndigas de solomillo de vaca, pichón de tierra de campos guisado, son algunos de los platillos del menú. Imperdibles, la ensaladilla Tasquita y la Falsa Torrija. **Calle de la Ballesta, 6.**

SACHA

A Sacha Hormaechea se le quiere por su honestidad en la mesa. Porque lo que ves es lo que hay y los sabores del producto son llevados a su máxima expresión. No hay trampas ni remilgos: es cocina pura, de experiencia, bien hecha, que te abraza y se expresa sólida y elegante. La tortilla vaga (o abierta) es uno de sus platos icono: cremosa y en su punto preciso; pero la temporada siempre manda y de pronto te puede sorprender con perdices con setas, las lentejas de los lunes, unas perfectas croquetas o una raya elegantísima. Hay un bocadillo de trufa y jamón que, si llegan en estación, será memorable. Un lugar para volver siempre y si tienen la suerte de encontrarse con Sacha, háganse de unos minutos para conversar con él: su vida es un solo de aventuras con los pies bien puestos en la tierra.
Calle de Juan Hurtado de Mendoza, 11.

LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID

Este restaurante (www.casinodemadrid.es), dirigido por el chef Paco Ronceros, ha recreado un mundo mágico con fantásticos guiños a Alicia en el País de las Maravillas. Ubicado en el último piso del Casino de Madrid desde 1988, incorpora una mesa entretenida que hace uso de ingredientes estacionales, pero plantea también un juego lúdico con el comensal. Desde allí también podrá ser testigo de una impactante vista de la ciudad: azoteas, terrazas y edificios históricos que guardan historias que nutren esta capital. Almendra tierna, melón y yuzu, calamar encebollado, El Huerto de Paco, kokotxas de merluza con pil-pil de curry, raya a la importancia, son algunas de las propuestas de Ronceros.
Calle de Alcalá, 15.



LA BUENA VIDA

Producto bien tratado y una de las mejores tartas de queso que hemos comido en la vida. La Buena Vida (www.restaurantelabuenavida.com), regentado por Elisa Rodriguez y Carlos Torres, es un espacio donde se trata bien el producto, se trabaja con temporalidad, pero además se siente cariño bonito. Torres, discreto, atiende la mesa y sugiere maridajes con precisión. Sabe lo que a su commensal le gusta. Esta acogedora propuesta se ha convertido en una de nuestras favoritas de Madrid, y de acuerdo con la estación, podrán encontrar una buena selección de platillos con carne de caza.
Calle del Conde de Xiquena, 8.

ROCAMBOLESC

La sede madrileña de la heladería de Jordi Roca, (www.rocambolesc.com) el hermano repostero de los Roca, es una parada curiosa y divertida. Sobre todo, por la creatividad e imaginación que prodiga el menor del clan. Los sabores también cambian con la estación, no solo para los conos, sino también en sus singulares paletas. Está en el Corte Inglés Planta 7. Incluso para darse una vuelta en invierno.
Calle Serrano, 52.

MIRAZUR EN MADRID

Por tres semanas, el restaurante Mirazur, Mentón, Francia, del chef argentino Mauro Colagreco, se muda a Madrid. El número tres de la lista The World's 50 Best Restaurants, que posee también dos estrellas Michelin, será parte de #InResidence, una experiencia pop-up que constituye un gran desafío: "si allí (Menton) mi cocina refleja la luminosidad del mar que nos rodea, aquí mostraré las raíces de Mirazur. Con un menú otoñal, con productos que nacen bajo tierra, como setas, tubérculos o trufas, así como caza", ha dicho Colagreco. Si andan por Madrid en esas fechas, súmenlo a su itinarario. Cocina de frontera, biodiversa, sabrosa, reveladora, que encuentra un hogar pasajero y más historias que contar, esta vez otoñales, para nosotros, las más reconfortantes. Del 13 de noviembre al 1 de diciembre 2018 en el NH Collection Eurobuilding.
(Salón Venecia Calle Padre Damián, 23).
Reservas: http://inresidence.es/

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

THE POWER OF H

ALWAYS READY. ALWAYS HYBRID.

LEXUS **HYBRID DRIVE**

Sin enchufar a tomacorrientes. Sin recargar toda la noche. Los híbridos Lexus combinan un potente motor a gasolina con poderosos motores eléctricos autorrecargables. Su frenado regenerativo recupera la energía cinética del vehículo y la almacena en la batería híbrida, por lo que siempre tienen poder para la marcha. Ven a conocer nuestra gama híbrida: el sedán LS, el cupé LC, y las SUVs RX en versión F SPORT y versión de 7 asientos. Cada uno de ellos ofrece más kilómetros con un solo tanque de combustible.

Descubre más en **www.lexusperu.com.pe**

LEXUS HYBRID DRIVE

10 años GARANTÍA BATERÍA HÍBRIDA

THE POWER OF h

Lexus Store
Av. Javier Prado Este 6038
La Molina
(01) 625-3434
Anexo 267

Lexus Boutique
Av. Primavera 1244
Surco
(01) 625-3434
Anexo 267

Lexus Test Drive Point
MIRAFLORES Av. Comandante Espinar 428, (01) 625-3000
AREQUIPA Calle Villa Hermosa 1151, Cerro Colorado (054) 620-100
TRUJILLO Av. Nicolás de Piérola 684, Urb. Primavera (044) 483-700

LEXUS TRADE-IN
Aceptamos tu vehículo en parte de pago[1]

LEXUS INSURANCE
Seguro Exclusivo para tu Lexus

GARANTÍA LEXUS
5 años o 150,000 km
Lo que ocurra primero

(1) La compra de vehículos usados es sólo un servicio complementario, de este modo la empresa podrá evaluar y decidir sobre la misma. Foto referencial. Para mayor información sobre especificaciones visitar www.lexusperu.com.pe

www.lexusperu.com.pe

/lexusperu

PAPRIKA SE RENUEVA

Desde el 2016 los hoteles Costa del Sol abrieron las puertas de Paprika, su opción de restaurantes que une, en una sola marca, la propuesta ubicada en sus nueve sedes alrededor del Perú. Con una estética audaz, Paprika muestra uno de los mejores rostros de la cocina peruana alegrando paladares tanto locales, como internacionales.

Desde hace poco más de un año y medio el chef Carlos Mayta Zamora, con más de 18 años de experiencia en el rubro de hotelería y restaurantes, asumió el manejo de Paprika como chef corporativo. Mayta llegó a Costa del Sol con la tarea de modernizar la carta y hacerla más acorde a la estética vanguardista que mantenían en sus locales. "Cocina peruana moderna con mucho sentimiento", son las palabras elegidas por el mismo chef para definir la nueva propuesta de Paprika. Cocina peruana fusión donde se suman técnicas culinarias modernas que resultan tanto en platillos nuevos como en algunos clásicos. Mayta se preocupa mucho por mantenerse cerca de las raíces peruanas y de evocar con cada plato sabores y sentimientos que estimulen la memoria de los clientes, recordándoles su infancia o platillos caseros.

Todos los locales de Paprika están marcados por un concepto propio, donde los protagonistas son los insumos locales. Como parte de la preparación del equipo en sus diferentes sedes, Mayta viaja a las diferentes localidades donde busca conectarse con el ambiente y establecer relaciones con los proveedores y productores locales. Un ejemplo de esto es su trabajo con los pescadores regionales de Pucallpa, o con los pescadores de Pumahuanga, quienes abastecen a Paprika de truchas desde las alturas de Urubamba, en Cusco. Todos estos esfuerzos son parte de su propuesta, que busca destacar a las personas detrás de la elaboración de cada plato y cómo cada una aporta algo diferente e importante al resultado final.

El piloto de la nueva carta para el local de Lima se realizó en la sede del aeropuerto donde el meloso de arroz con pato, el pulpo olivado y el coctel de langostinos son algunos de los platos más vendidos. Además, en Paprika se manejan entradas frías, calientes y una buena variedad de ensaladas. Cuentan con el rincón saludable, donde predominan los productos orgánicos y ligeros. Entre las entradas, no dejen de pedir el coctel de langostinos, el ceviche de barrio o el tartar de salmón.
En la carta existen diferentes opciones de pesca del día además de los clásicos platos de la cocina peruana tradicional. Entre los postres más pedidos, se encuentra el Derrumbao, una crema salada con sorbete de sachatomate, chirimoya, naranja confitada y merengues tostados, ¡imperdible! Además, está el Chocolatísimo un volcán de chocolate constituido en un 75% por cacao peruano.

Dentro de la carta de vinos se manejan actualmente 64 etiquetas entre blancos, tintos, rosados y espumosos. Esta carta también se actualizó en busca de un mejor maridaje con los nuevos platillos. Carlos Mayta recomienda el vino de la casa, el Trapiche Sauvignon Blanc, para acompañar el coctel de langostinos.

En el restaurante se manejan las opciones de Desayuno Buffet, Menú Ejecutivo y Tea Time.

DATOS:
Encuentra un Paprika en cada Hotel Costa del Sol.

Hotel Costa del Sol Piura:
la Av. Loreto 649.
Hotel Costa del Sol Chiclayo:
Av. Jose Balta 399.
Hotel Costa del Sol Trujillo:
Calle Los Cocoteros 505, Urb. El Golf.
Hotel Costa del Sol Cajamarca:
Av. Del Batán, al frente de la Plaza de Armas de Cajamarca y al lado de la Catedral.
Hotel Costa del Sol Lima Aeropuerto:
Este Restaurante Paprika se encuentra ubicado, como su nombre lo indica, en el aeropuerto Jorge Chávez, en la Av. Elmer Faucett, Callao.
Hotel Costa del Sol Lima:
Av. Salaverry 3060, Magdalena del Mar.
Hotel Costa del Sol Cusco:
Calle Santa Teresa 344, Cusco.

Para más información: www.costadelsolperu.com

QUE EMPIECE LA FIESTA EN LOS "ROOF BARS"

Por David Palti

La tendencia comenzó en las terrazas de los hoteles a manera de "ampliar" sus instalaciones durante la primavera y verano. Hoy en día algunos "sky bars", como también se les conoce, permanecen abiertos todo el año. Beber y picar algo después de la oficina, y por qué no alargar la noche y conocer gente a muchos pies de altura, ya es una moda, y Lima no se queda atrás.

Si abajo no hay sitio, quizá lo haya arriba. Por eso las terrazas de algunos edificios en las principales ciudades del mundo se han convertido en punto de encuentro y lugar de disfrute creando nuevos espacios como los "roof bars". Desde las alturas ahora es posible apreciar y disfrutar la ciudad de una manera diferente. La tendencia va en aumento y lo que empezó como un esnobismo en Europa, hoy es uno de los panoramas más cool en esta parte del continente. No solo ofrecen una buena propuesta gastronómica, en mesa y barra, sino un buen ambiente y, por supuesto, vistas panorámicas únicas. Es un *bon vivant* ineludible. Definitivamente hay ganas de rooftops. La zona empresarial de San Isidro y Miraflores en Lima ha adoptado esta tendencia mundial. Con la introducción ya hecha vamos entonces a lo que importa. ¿Cuáles son los mejores roof bars para esta temporada?

CELESTE SOLAR BAR

El grupo Aramburú Matriz, responsable del éxito de Lima 27, Cala y 27 Tapas, se asocia con el hotel Hyatt Centric de San Isidro para presentarnos dos nuevas propuestas gastronómicas: Isidro Bistró limeño y Celeste Solar bar. El primero es un restaurante de estilo francés ubicado en la primera planta del hotel, mientras Celeste es un roof bar situado en la terraza de este. Isidro maneja un concepto mucho más clásico tanto en cocina como en barra, Celeste propone algo diferente y retador. Su nombre hace referencia a un personaje femenino, en palabras de Mauricio de la Puente, head bartender, es una chica viajera, moderna y cosmopolita.

La ubicación de Celeste es precisa: el último piso (10) del Hyatt Centric, en pleno centro financiero de San Isidro. Clásica y elegante, ofrece un escape a la rutina y una alternativa novedosa que despierta en sus visitantes una sensación de privacidad y libertad a la vez. Es una de las mejores opciones para aquellos que trabajan en los alrededores y buscan aliviar el estrés del día después de una larga jornada.

La carta de cocteles ha sido trabajada por Mauricio de la Puente y está principalmente constituida por preparaciones de su autoría, donde se ha aventurado a experimentar con sabores poco comunes. Poco a poco viene insertando nuevos insumos al panorama local. Tuétano, grasa animal o aceite de oliva. Un ejemplo de ellos es el "Berlín Tuet", compuesto de bourbon, vermouth artesanal, angostura y tuétano.

Parte del concepto de Celeste incluye también una propuesta gastronómica ideada por el chef Carlos Testino, cabeza creativa del área de gastronomía de la corporación Aramburú. Dentro de su carta se encuentran tapas y bocadillos que siguen la misma línea novedosa y creativa de la barra; encontrarán una carta variada que destaca como cualquier otro roof top del mundo, incluye desde tiraditos y ceviches, spring rolls de ossobuco, hasta bowls de rissoto o de arroz con pato.

Av. Jorge Basadre 367, San Isidro
T. 611 - 1247

AZOTEA DOCE

Una de las primeras propuestas en Lima en cuanto a roof bars, es el restaurante–bar azotea Doce, ubicado en el piso 22 del Bloom Tower, un moderno edificio de oficinas. Por su gran altura, el local ofrece inigualables vistas de la ciudad y, por supuesto, una experiencia única. Eje central del concepto. El viaje hacia la terraza está bien pensado, a través de los 22 pisos se proyectan imágenes y motivos relacionados al concepto de Doce. Las fases de la luna, el cosmos y tanto nubes como el cielo azul, acompañan un recorrido que sigue la misma dirección de las manecillas del reloj al apuntar las doce.

El restaurante consiste en un salón principal, dedicado principalmente a la cena y a las conversaciones tranquilas, mientras el área de la terraza apuesta más por la barra y se presta para una reunión más informal. Desde acá se puede apreciar la ciudad de Lima, desde el Morro Solar hasta la Punta en el Callao. La cocina está abierta al público y situada a un lado del salón principal para acercar al público a la experiencia.

En Doce la propuesta gastronómica muestra una cara diferente de la cocina fusión, los platos son creación del chef Vincenzo Lulli, quien maneja una carta no muy extensa pero bien elaborada. "Teníamos clarísimo que no queríamos un restaurante de pastas o uno de cocina criolla, queríamos ser diferentes, personalizar la experiencia y apostar por un ambiente exclusivo", comenta Francisco Frías, Gerente Administrativo, quien añade que parte del concepto de Doce es que cada visita sea inigualable.

Mientras en la barra se puede encontrar clásicos como el Pisco Sour, Negroni o Gin & Tonic. Como novedad se lucen los llamados "Cocteles de Azotea", sección creada por el jefe de barra David Romero, compuesta por 12 cocteles de autor, que buscan transmitir la originalidad del concepto. Uno de los más pedidos es el Ampi, que contiene pisco Moscatel, Cocchi americano, Amaro Lucano y Chartreuse Verde.

Para acceder es necesario realizar una reserva en la web o a través de sus números telefónicos.

Jr. Flora Tristán 310 - Magdalena del Mar (Bloom Tower)
Reservas. 510 - 2222

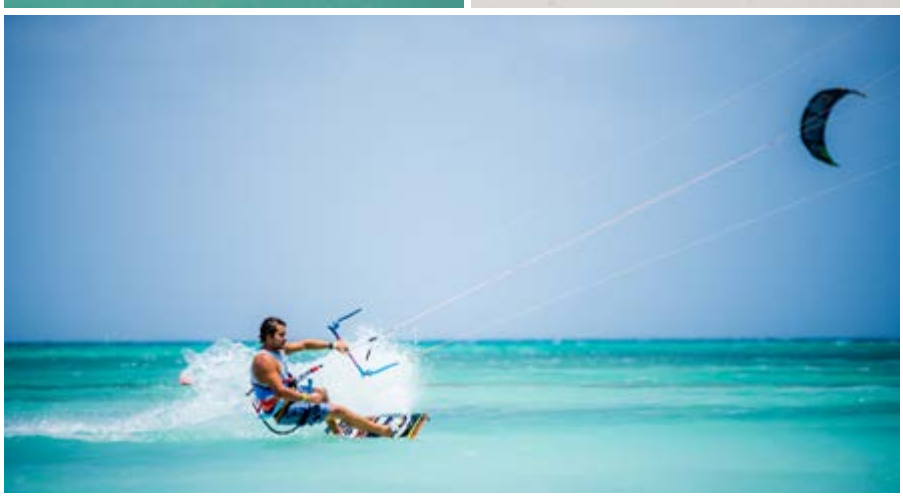
"TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO."

ARUBA, LA ISLA FELIZ

Aruba posee un pasado multicultural que se refleja en su cocina, arquitectura, arte, tradiciones, calidez y amabilidad. Lo que comenzó como un puesto de pesca para los nativos americanos ha pasado por dominios españoles y neerlandeses durante los siglos y, ahora, es un país diverso que forma parte del Reino de los Países Bajos. Oranjestad es su capital, el país es un verdadero crisol de razas, con una población de más de 110, 000 habitantes. Pero qué duda cabe que sus playas de arena blanca y fina, y sus eternos días soleados son su gran atractivo. Así que los invitamos a relajarse, a mimarse y a encontrar la felicidad de la forma que más les guste por estos lares.

Aruba es la isla del Caribe que más sol tiene durante el año. "Solo ta brilla" o "el sol brilla", es una frase que los arubianos suelen decir más que nadie por acá. Cuenta con playas para todos los gustos, algunas de las cuales se ubican en los rankings de las más hermosas del mundo, y posee con un clima privilegiado de 27°C promedio todo el año. El mar es tranquilo, pues no desembocan ríos, lo que permite relajarse o practicar deportes acuáticos.

Un estudio realizado en 2016 por la Universidad del Centro de Florida confirmó que el 78% de la población de Aruba es feliz, mientras que el 76% también expresa una satisfacción a largo plazo con su vida. En comparación con el Informe Mundial sobre la Felicidad 2016, que mide el índice de felicidad de 157 países a través de una metodología de encuesta similar, los resultados de Aruba son más altos que el N° 1 de dicho Informe (Dinamarca con el 75%).



¿Qué visitar?

Playa Eagle Beach

Obtuvo el segundo lugar en el Caribe y el tercero del mundo en el ranking de playas más hermosas del mundo en 2016, según TripAdvisor. Además de distinguirse por ser la playa de mayor extensión de Aruba, se caracteriza por tener arena blanca y mar de color turquesa, así como por los árboles Fofoti, íconos de la isla.

El Parque Nacional Arikok

El lugar es ideal tanto para observar como practicar distintos deportes de aventura, además encontrarás las cuevas Fontein y la Piscina Natural, dos maravillas naturales inolvidables.

Palm Island

Una pequeña isla dentro de Aruba donde está el mayor arrecife de la isla, con variedad de peces de muchos colores y formas. Asimismo, cuenta con el mayor parque acuático para los niños dentro de la isla.

¿Qué hacer?

Playas y deportes acuáticos

Los visitantes pueden disfrutar de motos acuáticas, parasailing, tubos y esquí acuático a lo largo de todas las playas, en especial en Eagle Beach y Palm Beach. Además, pueden probar el nuevo jetlev y elevarse hasta 9 metros en el aire; o vivir la experiencia del Sea Bob, un scooter submarino que permite explorar las profundidades de la isla. Sus playas albergan arrecifes y restos de barcos a la espera de ser explorados por buzos y amantes del snorkel, o pasear en catamarán sobre las calmas olas turquesas y cristalinas. Para los más aventureros están los excelentes vientos de Malmok Beach para practicar kitesurf y windsurf. Y para quienes prefieren escapar de la multitud y relajarse más, visite la calmada Baby Beach.

Golf
Aruba cuenta con dos campos de golf de clase mundial: Tierra del Sol Resort & Golf y The Links en Divi; y una tercera experiencia única para jugar en un campo de arenas: Aruba Golf Club.

UTV (Vehículo Ultra Terreno)
Un plan más tranquilo es viajar en un UTV, con el que los visitantes podrán tener recorridos organizados en caravana y podrán atravesar paisajes espectaculares a lo largo de la costa norte.

Bicicleta de montaña
Los numerosos senderos de la isla, desde el nivel principiante hasta los más desafiantes, atraen a ciclistas de todo el mundo. Pueden alquilar bicicletas y equipo de protección para aventurarse por algunos sitios populares, como la capilla de Alto Vista y las Ruinas de la Mina de Oro de Bushiribana.

HISTORIA
Los primeros habitantes conocidos de la isla fueron los caquetíos. En 1499 el explorador español Alonso Ojeda colonizó la isla. Durante las guerras napoleónicas, los ingleses la invadieron y tomaron el control, pero los neerlandeses lo recuperaron en 1816. Aruba se convirtió oficialmente en parte de las Antillas Neerlandesas en 1845. Hoy en día aún está bajo el control del Reino de los Países Bajos, pero, en lo que respecta a asuntos internos (leyes, políticas y moneda), la administración está a cargo del gobierno de Aruba.

¿QUÉ Y DÓNDE COMER?
Cocina tradicional holandesa, asiática, africana y española, las opciones de restaurantes en Aruba son variadas. Preparamos una selección de restaurantes que deberían probar:

Carte Blanche Restaurant
Una experiencia diferente, pues este restaurante solo recibe 14 comensales y todos deben sentarse en una barra tipo bar en la que son atendidos. Además, ha sido catalogado por TripAdvisor como uno de los mejores restaurantes del Caribe. Comida internacional, inclinada a los sabores franceses. Es uno de los restaurantes del Bucuti Beach Resort en Eagle Beach.

Fools and a Bull
Catalogado por TripAdvisor como uno de los mejores restaurantes del Caribe. Comida internacional, francesa. En Palm Beach.

The Kitchen Table by White
Con solo 16 puestos en su comedor, aquí los comensales tienen la oportunidad de ver en vivo y en directo la preparación de su plato, en un mesón en forma de U alrededor de la cocina. Comida caribeña y criolla. Ubicado en Blue Residence, en Oranjestad.

Gostoso Restaurante
Con una atmósfera amigable y precios razonables, este restaurante promete una experiencia gastronómica con el mejor sabor del caribe. Propone una mezcla entre los sabores arubeños y portugueses. En Oranjestad.

Sistema PARKTRONIC.

Aros 17”.

Apple CarPlay.

Mereces marcar el rumbo.

Disfruta del camino detalle a detalle.

Solo en noviembre, el C 180 a:

US$ 35,990 o S/ 119,847*.

ADEMÁS, 1 AÑO DE SEGURO RIMAC GRATIS.**

Aceptamos tu auto como parte de pago***.

Solicita un BESTDrive

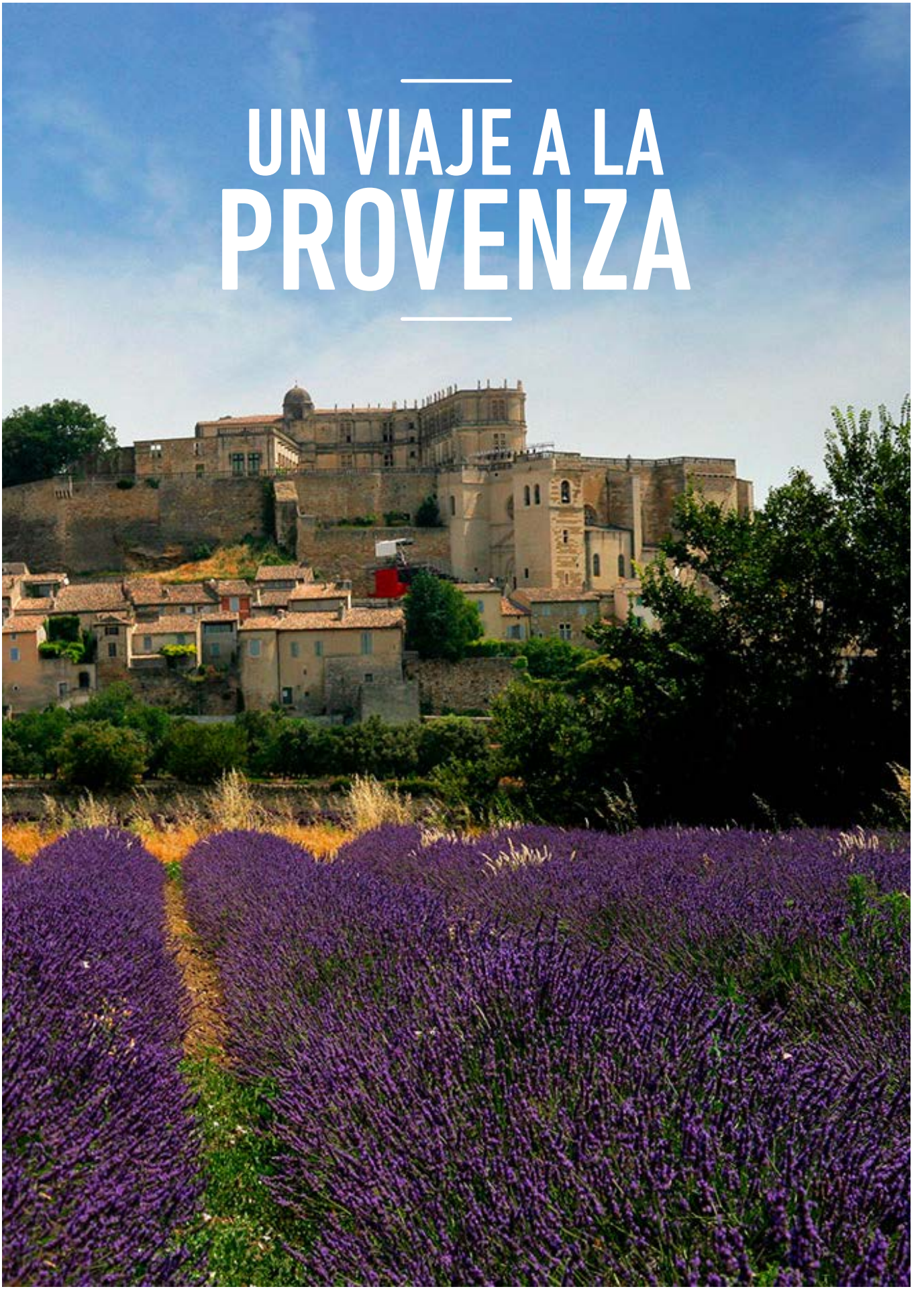
Mercedes-Benz
The best or nothing.

25 AÑOS DIVEMOTOR

Contact Center: 985-603-852 Encuéntranos en: **Surco:** Av. La Encalada 1180, Monterrico. **San Isidro:** Av. Aramburú 1199. **Arequipa:** Av. Aviación km 6, Cerro Colorado. **Trujillo:** Av. Teodoro Valcárcel 983, Santa Leonor. (*) Promoción válida del 01 al 30/11/18 o hasta agotar stock. Stock mínimo: 10 Und. Precio corresponde a C180. SKU 3462. Año de fabricación: 2018. Modelo 2018. Precio incluye impuestos. TC Referencial S/ 3.33 al 24/10/18 según caja Diveimport S.A. (**) Condiciones y retricciones en: https://www.divemotor.com/novedades/20181030211600/ (***) Términos y condiciones en: https://www.divemotor.com/novedades/20181018181545/. (****) "Programa de mantenimiento libre de costo" términos y condiciones en http://mb4.me/mantenimiento. Fotos referenciales.

Síguenos en: mercedesbenzperu

UN VIAJE A LA PROVENZA



Con sus campos de lavandas, cocina de ensueño y pueblos medievales, el sur francés se ha convertido en uno de los mayores destinos turísticos del mundo. Aquí, Mariano Braga nos invita a un recorrido en primera persona repleto de mercados callejeros, quesos sabrosos, tartas y vino rosado.

Por Mariano Braga

Ola de calor a la vista y una tarde de agosto en la que el viento golpeaba mi cara como un aluvión incinerante ni bien bajé del avión en el Aeropuerto Internacional de Niza. El vuelo había partido desde una invernal Buenos Aires que rozaba los cero grados, así que sol y Mediterráneo se proponían como un plan divino ante el que no me pensaba quejar.

Niza era el punto de partida, en verdad, porque los días que tenía por delante me llevarían hacia el este, bordeando las costas en búsqueda de quesos, panes y calles adoquinadas. Y, bueno, vino rosado. Mucho vino rosado, porque no hay otra esquina más famosa en el mundo por producirlos que esta hermosa Provenza.

Tierra de acantilados, pintores, salinas y gastronomía de primer nivel, esta región del sur de Francia, entre el río Ródano y la Costa Azul, está repleta de contrastes. En un mismo día se puede amanecer en un pueblo amurallado de más de 2000 años, almorzar en plena campiña, visitar viñedos en bicicleta y ver la puesta del sol con los Alpes como telón de fondo. Así que el viaje era muy prometedor.

El destino culinario

Decir que Francia es un paraíso foodie es obvio y hasta casi aburrido, lo sé, pero ¿qué venir a buscar a estas tierras si no es buena cocina, mantecas y cremas, vegetales y técnica culinaria?

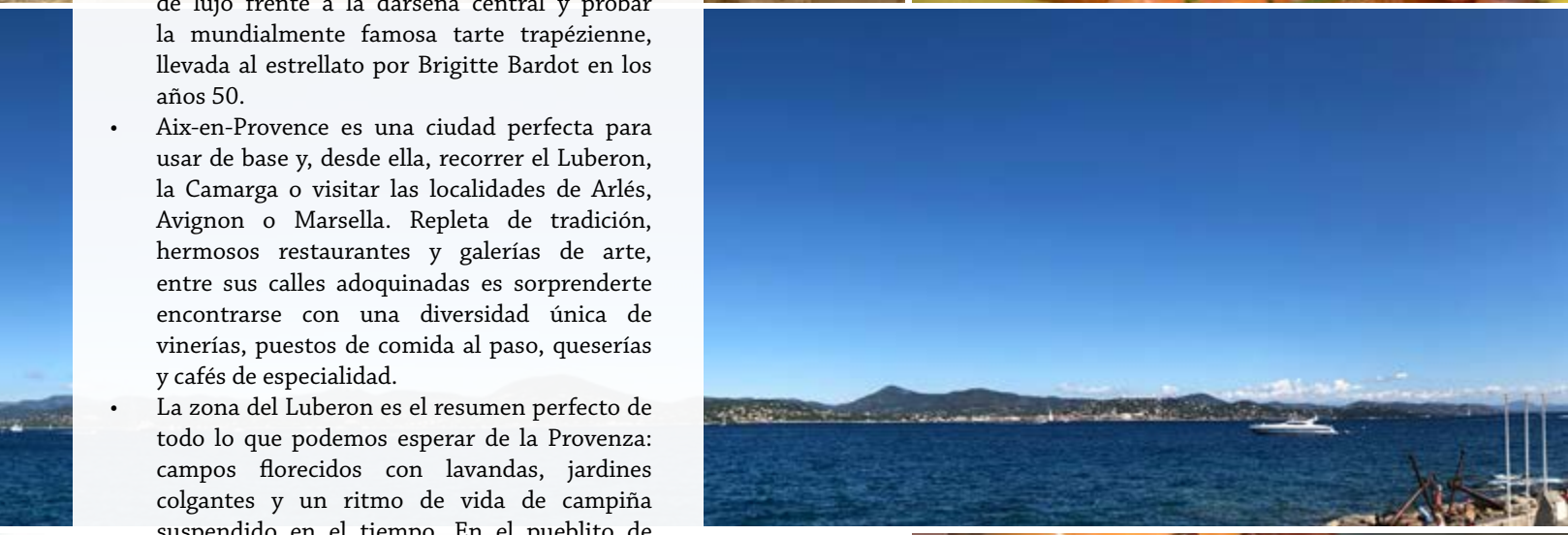
Muchos de los mayores mercados del país se agolpan acá; puestos repletos de frutas y verduras, quesos miles, charcutería y ramos bienolientes de lavanda y tomillo son parte indisociable del estilo de vida provenzal. Casi cada pueblito tiene al menos uno a la semana, generalmente los sábados por la mañana, atrayendo a vecinos de parajes cercanos que hacen imposible el estacionamiento pero que condimentan de color la experiencia.
Y los vinos, porque de esto hablamos mucho acá.

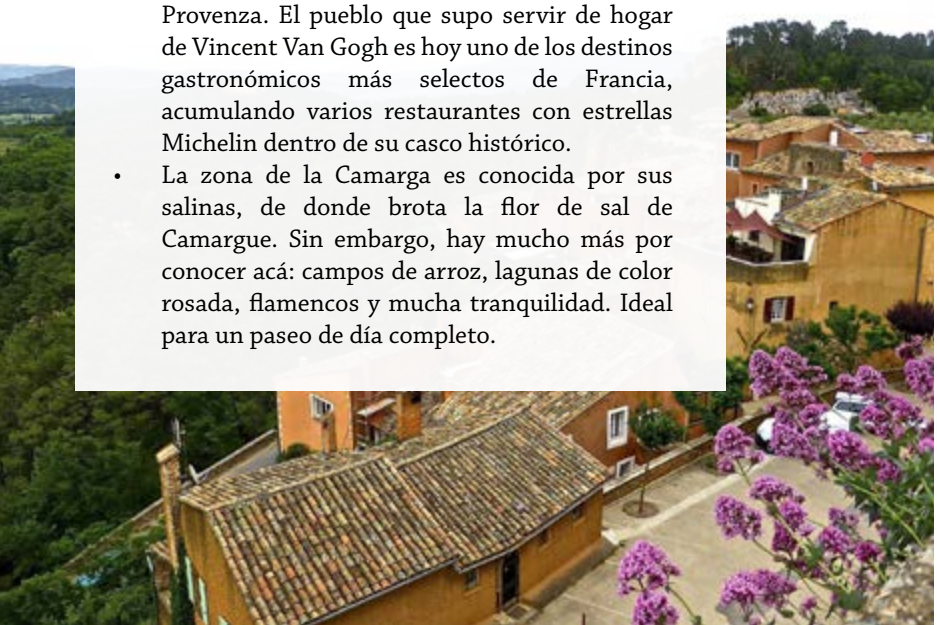
En la Provenza el clima es intenso prácticamente todo el año. Comparado con las regiones más norteñas de Francia, por estos pagos las temperaturas escalan alto y el mar, la arena y las terrazas al aire libre inspiran a la frescura vínica. Rosados, claro: con casi un 90% de la producción total copada por ellos, la Provenza es sinónimo de rosados. Su terruño se caracteriza por cielos diáfanos, días cálidos y noches frescas, poca lluvia y mucho sol, además del Mediterráneo moderando las temperaturas y el viento Mistral que mantiene los viñedos secos y sanos.

La AOC (Appellation d'origine contrôlée) más reconocida es Côtes de Provence, de la que salen 8 de cada 10 vinos producidos en la zona y, obviamente, con el rosé como estandarte. Pero, más allá de ella, hay dos pequeñas ciudades, también convertidas en apelaciones, que han ganado prestigio en los últimos tiempos y catapultaron la fama de la región internacionalmente: Cassis (muy enfocada en blancos a base de Marsanne) y Bandol (hoy, una de las pocas AOC de Provenza que producen tintos de clase mundial).

Qué visitar

- En Niza, el imperdible es su laberíntico casco antiguo, conocido como “Vieux Nice”. Ahí, vale la pena visitar el mercado Cours Saleya y hacer una parada técnica en alguno de sus cientos bares y boutiques.
- Saint-Tropez es la ciudad preferida del jet-set, siempre caótica en verano. Lo mejor es recorrerla de a pie, pasear por el puerto de yates, invertir en alguno de los restaurantes de lujo frente a la dársena central y probar la mundialmente famosa tarte trapézienne, llevada al estrellato por Brigitte Bardot en los años 50.
- Aix-en-Provence es una ciudad perfecta para usar de base y, desde ella, recorrer el Luberon, la Camarga o visitar las localidades de Arlés, Avignon o Marsella. Repleta de tradición, hermosos restaurantes y galerías de arte, entre sus calles adoquinadas es sorprenderte encontrarse con una diversidad única de vinerías, puestos de comida al paso, queserías y cafés de especialidad.
- La zona del Luberon es el resumen perfecto de todo lo que podemos esperar de la Provenza: campos florecidos con lavandas, jardines colgantes y un ritmo de vida de campiña suspendido en el tiempo. En el pueblito de Apt, el mercado matinal de los sábados es una experiencia imperdible.
- Para los amantes del arte y la cocina, seguramente Arlés sea el mejor destino de la Provenza. El pueblo que supo servir de hogar de Vincent Van Gogh es hoy uno de los destinos gastronómicos más selectos de Francia, acumulando varios restaurantes con estrellas Michelin dentro de su casco histórico.
- La zona de la Camarga es conocida por sus salinas, de donde brota la flor de sal de Camargue. Sin embargo, hay mucho más por conocer acá: campos de arroz, lagunas de color rosada, flamencos y mucha tranquilidad. Ideal para un paseo de día completo.





TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

[SOMMELIER RECOMIENDA]

SALVAJE EXTRA BRUT

Viña Tacama, Valle de Ica, Perú
Espumoso / Extra Brut

Vista: color amarillo pálido con reflejos plateados, burbujeo continuo y persistente.
Nariz: elegante y afrutado con aromas a manzana y durazno
Boca: se aprecia la fineza de la espuma, cierto volumen y buen equilibrio. Final largo y afrutado, con notas a durazno.

Precio sugerido: S/. 59.90

ROSA SALVAJE

Viña Tacama, Valle de Ica, Perú
Espumoso / Extra Brut

Variedad: Sauvignon Blanc y Petit Verdot
Vista: color rosa intenso brillante con finas y abundantes burbujas
Nariz: aromas delicados a frutas frescas del bosque como frambuesa, cereza y fresa
Boca: fresco, muy agradable y con equilibrio entre acidez y fruta

Precio sugerido: S/. 59.90

INTIPALKA EXTRA BRUT

Viñas Queirolo, Ica, Perú
Espumoso / Extra Brut

Variedad: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
Vista: dorado brillante, con matices verdosos, de burbujas elegantes pequeñas, ordenadas
Nariz: notas afrutadas, piña, durazno, pera con notas ligeramente herbales
Boca: nos recuerda a manzana verde, equilibrada acidez y frescura. La burbuja refresca el paladar finamente, con buena estructura, gran final.

Precio sugerido: S/. 45.00

CHANDON DÉLICE

Chandon, Mendoza, Argentina
Espumoso

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Smeillón y Petit Manseng
Vista: amarillo y brillante con algunos matices verdosos
Nariz: aromas tropicales y cítricos
Boca: sabores frutados fusionados con una equilibrada sensación de frescura.

Precio sugerido: S/. 85.00

CORDÓN NEGRO

Freixenet, Catalunia, España
D.O. Cava / Brut

Variedad: Parellada, Macabeo y Xarel·lo.
Vista: color amarillo pálido con tonos verdosos, brillante
Nariz: aromas finos y delicados, predominan los aromas a fruta verde como manzana, pera; ligeros matices de fruta tropical madura como plátano y piña. Fondos cítricos y de hierbas frescas, muy bien armonizados con aromas de crianza media.
Boca: fresco, buen comportamiento del carbónico, amplio en sabores apareciendo de nuevo las notas de fruta verde y cítricos.

Precio sugerido: S/. 68.00

CARTA NEVADA DEMI SEC

Freixenet, Catalunia, España
D.O. Cava / Demi Sec

Variedad: Chardonnay 33%, Macabeo 33% y Xarel-lo 33%
Vista: amarillo dorado
Nariz: potentes aromas de crianza con ligeros aromas florales
Boca: buen equilibrio entre acidez y cuerpo, que deja una agradable sensación de dulzor al final.

Precio sugerido: S/. 59.90

NÈCTAR BLANC

Juvé Camps, Catalunia, España
D.O. Cava / Dulce

Variedad: Xarel·lo 34%, Macabeo 33%, Parellada 33%
Vista: dorado con algún matiz verdoso, brillante y de pequeña burbuja
Nariz: aromas a bollería, compota de manzana y miel, resultado de su reposo en la crianza, y ciertas notas a manzana fresca, como memorias de sus aromas primarios.
Boca: vivaz y equilibrado, con el dulzor bien compensado por la acidez, textura cremosa y agradable final.

Precio sugerido: S/. 54.00

RICCADONNA PROSECCO

Ricadonna, Veneto, Italia
D.O.C Prosecco

Variedad: Glera 85%, uvas locales 15%
Vista: amarillo aperlado brillante con persistente burbuja fina
Nariz: notas frutales y florales a piel de cítricos y manzana verde
Boca: sabores secos y frutales a pera y manzana verde con finales burbujeantes de melón dulce y florales a madre selva (lonicera)

Precio sugerido: S/. 55.00

EL MERCADO

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

MEDALLA PARA 14 INKAS

El primer vodka de papa peruana obtuvo su primera medalla: Oro en el World Wine & Spirits Competition en Nueva York. En la actualidad, menos del 1% del vodka producido en el mundo está hecho a base a papa, así que estas iniciativas suelen ser muy apreciadas y además ponen en valor nuestros tubérculos. Encuentran 14 Inkas en las tiendas de Vinoteca y Licorería El Pozito (www.elpozito.com.pe)

MONKEYS CAFETEROS

Los Three Monkeys Coffee Company, proyecto de los emprendedores baristas y productores Neto Solórzano, Diego Huillca e Iván Solórzano, se encuentra en franca expansión. Trabajan con una variedad geisha cultivada por Dwight Aguilar en Santa Teresa, La Convención, Cusco, a 1920 m.s.n.m, en la que destacan notas de miel, jazmín, sandía y un dulzor amargo al final del trago. Además, han hecho mezclas con este geisha que también se pueden llevar a casa. Ahora mismo están con un *blend* de Bourbon Rojo de Occobamba (70%) y el geisha de Santa Teresa (30%). Hay también Bourbon Rojo 100%. Los venden en bolsas de 250 gr., en grano y molido. En Cusco los encuentran en la Casa Cultural Rica Chica. Si quieren contactarlos, les pueden escribir a: threemonkeyscoffee@gmail.com.

LA ESCAPADA: ARTE Y NATURALEZA EN ARANWA

Hoteles con un sello particular, eso es lo que buscamos siempre en nuestros viajes, y esta vez, en un corto a Cusco, pudimos visitar el Aranwa (www.aranwahotels.com) de la ciudad y del valle. El primero destaca por ser una casona colonial del siglo XVI restaurada de manera impecable y que guarda más de 300 piezas de arte, entre esculturas, objetos, muebles de época y cuadros de la Escuela Cusqueña. Recorrer sus pasillos es internarse en un museo vivo y descubrir un poco de nuestra historia. El hotel del Valle, en cambio, es un espacio para reconectar con la naturaleza. Ubicado al lado del río Vilcanota, es una antigua hacienda colonial del siglo XVII, sus habitaciones son amplias y acogedoras. Hacen cocina tradicional con los productos y hierbas del huerto que tienen en el hotel y la propuesta es bastante sabrosa. El encantador equipo de ambos hoteles completa la experiencia.

SOMA PARA VERANO

Ya se están mostrando los días soleados y provoca beber frescura sabrosa. Así nos encontramos con una saludable opción, los jugos prensados al frío (*cold-pressed*) de Soma. Este emprendimiento ha sido desarrollado por Hervé Galidié, chef francés asentado en nuestro país, quien apostó por la mezcla de frutas y vegetales con interesantes resultados. Tres nuevos sabores se lanzaron hace poco, con foco en una rutina llena de bienestar: Eternidad, de hinojo, naranja, piña, espinaca, lechuga, culantro; Vitalidad, de manzana, lechuga, perejil, espinaca, pepino, kion, kale; y Esplendor, de pera, piña, naranja, fresa. Para más datos pueden consultar su web: www.soma.pe.

CACAO MIL

En Mil, el restaurante de Virgilio Martínez y Pía León en Moray, Cusco, están haciendo chocolate. Una maravillosa exploración de las variedades de Chuncho, el cacao típico de la región, encuentra un amable resultado en tabletas de 100% y 77% llamadas Cacao Mil100. Son *blend* intensos que reflejan el carácter de la región y el dedicado trabajo artesanal del equipo. Vale la pena darles un mordisco. Los venden en los restaurantes Central y Mil. (www.centralrestaurante.com.pe).

BORAGÓ, NUEVO LIBRO

Rodolfo Guzmán, el chef chileno del premiado restaurante Boragó, lanza una hermosa edición junto con la Editorial Phaidon: un libro donde él mismo escribe su historia y la de su restaurante. Un compenetrarse con la despensa de Chile y un descubrir constante de sus maravillas y posibilidades.
Lo pueden conseguir en www.amazon.pe

2 INSTAGRAM

Ya que estamos en la tendencia "fotera", les recomendamos un par de Instagram de profesionales mujeres. Los venimos siguiendo desde hace un tiempo por la limpieza de sus posts y coherencia en el armado de su *feed*. Están orientados a comida y viajes en todo el mundo y cuentan sobre nuevas tendencias y novedades. El primero es el de Bri Emery (@designlovefest), directora creativa, perfecto para zambullirse en el mundo del diseño; luego está el de Ellen Marie Bennet (@ellenmariebennet), intenso y bastante activo, fundadora y CEO de Hedley and Bennet, una de las más prestigiosas marcas de ropa de trabajo para cocineros.

DOS PERUANOS CON PREMIO
ESPECIAL 50 BEST

La primera, Pía León, quien fuera jefa de cocina de Central y hoy chef de Kjolle. Este año ha sido reconocida como la Mejor Chef Mujer en Latinoamérica por la lista de los World´s 50 Best, premio controversial pero necesario en estos momentos, cuando las chefs mujeres comienzan a ser "vistas" por el mundo. Esperamos que pronto se cree también una categoría Mejor Chef Hombre para lograr el justo equilibrio. Por lo pronto, bien merecido el galardón, luego de mostrar tenacidad, talento y constancia en su trabajo: para nosotros, es mejor chef y punto. El segundo, Carnaval de Arón Díaz, que entró a la versión de bares de la misma lista, World´s 50 Best Bars, con el "Campari One to Watch", es decir, al que hay que seguirle los pasos. Felicidades a ambos.

GUSTOS & Caprichos

La marca Camusso presentó novedades, en cuanto a platería y joyería fina 925, para la temporada primavera verano 2019. Además de sus joyas, entre sus novedades, trae también artículos decorativos que aseguran darle un toque distinto a tus espacios.

Este año la colección Seamaster Professional Diver celebra sus 25 años renovándose por completo. Este nuevo diseño del Diver 300M incluye un nuevo bisel cerámico con la escala de inmersión en Ceragold™ o esmalte blanco e incorpora por dentro el calibre Master Chronometer 8800 para mayor precisión. **Disponible en Boutique OMEGA, Av. Santa Cruz 909, Miraflores.**

La marca de carteras y bolsos Secret presentó recientemente su colección Primavera – Verano 2019. Bajo el lema: My Secret Myself, esta línea se caracteriza por sus tonos pasteles, rojos y rosas. Además, destacan sus detalles metalizados y bordados. **Encuéntralas en las tiendas Samsonite del Jockey Plaza, Larcomar, Plaza San Miguel y Plaza Lima Norte.**

La nueva fragancia de Dior evoca aromas como la cáscara de bergamota y mandarina que se suman a flores como la rosa y el jazmín. Además, disfruta sus toques de madera como el sándalo y el cedro, que resultan en un perfume de piel, íntimo y suavemente sensual.

La línea Eggo, de la bodega argentina Zorzal, son unos single vineyard que potencian y conservan la pureza de cada variedad. Además, conservan muy bien la expresión del terroir. **De venta en Vinoteca y Licorería El Pozito y Book Vivant.**

Los días de calor están cada vez más cerca por eso Brooks Brothers trae nuevas alternativas para esta temporada que incluyen polos cuellos piqué, camisas, shorts, pantalones, entre otros. Dentro de los principales colores se encuentran los tonos pasteles. **Disponibles en las tiendas del CC. Larcomar, Jockey Plaza y Real Plaza Salaverry.**

LIMONCELLO VILLANI,

UNIÓN ITALO PERUANA

El limoncello es un licor dulce de limón que nace, según la tradición italiana, hacia fines de 1800, en la región de Campania, al sur de Italia. Es una bebida alcohólica que se obtiene mezclando los aceites esenciales de los limones, azúcar, agua y alcohol, ¡icono de la gastronomía mediterránea! La leyenda cuenta que nació dentro de un monasterio Cartujo para deleitar a los frailes y ofrecerlo a los peregrinos.

Como es de suponer, el protagonista del Limoncello es el limón, fruto originario del sudeste asiático y posteriormente introducido en Europa por los árabes, para luego llegar al Perú con los españoles. Se trata de un fruto noble que se fue adaptando a cada lugar al que llegó, variando su aspecto, forma, color y sabor hasta convertirse en ese ingrediente indispensable de la gastronomía y la coctelería peruana.

Limoncello Villani nace cuando los esposos María Elena y Tommaso, ella peruana y él italiano, deciden regresar a Perú después de vivir 30 años en Italia, trayendo consigo la receta artesanal de limoncello de la familia Villani. Durante un año viajaron por el Perú en busca del limón que más se acercara al italiano y lo encontraron en el norte. Así, combinaron la tradicional receta italiana con limones piuranos recién cosechados logrando una deliciosa y elegante fusión.

Se puede encontrar en dos presentaciones: Limoncello Clásico y pisco con Limoncello.

https://limoncellovillani.com
info@limoncellovillani.com
limoncellovillani/
960 937 558 / 941 893 766

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.

SUBARU presenta la All New Forester 2019

Ya está aquí la All New Forester 2019. Subaru, realizó la presentación oficial de la quinta generación de uno de sus modelos más representativos a nivel mundial. Este nuevo modelo viene con múltiples mejoras tanto en el campo estético, como en su tecnología.

"Como equipo tenemos gran expectativa y estamos seguros de que All New Forester marcará un hito importante para nuestros clientes y para nosotros, ya que después de casi 6 años nuestro modelo Forester se renueva totalmente. Esta SUV viene más preparada y con todas las características para ser la compañera ideal para salir y buscar nuevas experiencias, en las mejores condiciones." Comenta Juan Felipe Salgado, gerente comercial de Subaru Perú.

Con esta renovación, el icónico modelo de Subaru llega con un diseño exterior de aspecto más robusto y aerodinámico, sus faros traseros y delanteros con tecnología led, vienen completamente rediseñados. Además, el diseño de la parrilla ha sido totalmente renovado y la maletera cuenta con un mejor acceso y menor tiempo de apertura.

La All New Forester 2019 tiene un interior que se caracteriza por su confort, esto gracias a un espacio interior amplio y asientos cómodos. En cuanto a entretenimiento y tecnología, el renovado modelo está equipado con una pantalla táctil ubicada en la consola central, compatible con Apple Carplay y Android Auto que dirige un sistema de entretenimiento completamente dinámico y moderno.

ILLY ART COLLECTION
GILLO DORFLES

La última edición de la illy Art Collection lleva la firma del gran intelectual, pintor, y crítico de arte Gillo Dorfles, uno de los personajes más eclécticos en el mundo del arte y la cultura italiana.
En esta illy Art Collection, el artista se ha inspirado en algunas de sus obras del final de la década de 1930, hechas con témpera al huevo: una técnica preferida por los grandes maestros del siglo XV.

Descubre más en www.illy.com

live
happilly

ESPECIAL
TECNO

Por Sandro Nakamatsu Kohatsu

Smartphone Samsung Galaxy Note 9

El Galaxy Note 9 cuenta con una gran pantalla Super AMOLED de 6.4" y una resolución de 1440 x 2960 pixles (561 ppp) y está equipado con un CPU octa-core de 2.7GHz-1.7GHz. Viene con una batería de gran duración de 4000 mAh y con el S Pen que también funciona como un control remoto. Presenta salida auxiliar de 3.5 mm, parlantes estéreo, y ranura para expandir la memoria mediante un micro SD. La doble cámara (12 MP + 12 MP) ofrece una gran performance (incluye zoom óptico de 2x) la cual se extiende a la toma de videos también (UHD 4K @60 fps, cámara lenta a 960 fps @HD y 240 fps @FHD).
Precio referencial: S/ 3,999.00 (Tiendas Ripley)

Enchufe inteligente WiFi D-Link

El enchufe inteligente WiFi DSP-W215 de D-Link es un dispositivo compacto y fácil de usar que permite controlar dispositivos electrónicos de su hogar desde cualquier lugar en donde se encuentre. La programación le permitirá ahorrar energía y le brindará información acerca del consumo energético, alertas o cambiar de encendido a apagado o viceversa los aparatos que se encuentren conectados a él. También incluye una protección contra el sobrecalentamiento aumentando la seguridad de los aparatos que se encuentren conectados.
Precio referencial: S/ 139.00 (Tiendas Saga Falabella)

Monitor Gamer UltraWide Curvo LG 34UC79G

La pantalla ancha curva de 34" tiene un aspecto 21:9 y una resolución 2560 x 1080 pixeles. Gracias a su tasa de refresco de 144 Hz, la velocidad de respuesta es de 5 ms, y de 1 ms con Motion Blur Reduction, ofrece imágenes fluidas sin distorsión y sin retrasos. El modo Black Stabilizer muestra detalles superiores en escenas oscuras. Viene con dos entradas HDMI, una entrada DisplayPort, 2 entradas USB.
Precio referencial: S/ 2,199.00 (Saga Falabella)

Foto: www.machaikonline.com

Dodge Challenger SRT

El Challenger cuenta con un motor HEMI® SRT V8 de 6.2 L lo que le da una potencia de 707 HP. Este modelo incluye extractores de aire dobles para reducir el calor y la turbulencia en el compartimento del motor. En el panel de instrumentos se incluye una pantalla digital de 7" que indica el tiempo de aceleración, el tiempo de reacción, el medidor de fuerza G y la navegación paso a paso. En la consola central se incluye una pantalla de 8.4" en el cual se puede ajustar el desempeño del motor, transmisión, la respuesta de la dirección y el control de tracción.

Lexus RX 450h F Sport

Esta crossover híbrida de tamaño medio cuenta con aros de 20 pulgadas y un motor V6 de 3.5 L el cual ofrece una potencia de 313 HP además de su motor eléctrico. La transmisión es mediante una caja CVT y cuenta con Entre las novedades podemos encontrar a nivel interior la carga inalámbrica de celulares. En cuanto al exterior, la maletera cuenta con tecnología inalámbrica que permite abrirla con solo sostener la mano cerca del emblema.

Precio referencial: US$ 75,840.00

Mercedes Benz Clase C

Esta serie de Mercedes Benz cuenta con control activo de punto ciego, detectando y evitando colisiones con vehículos que se encuentren en el punto ciego del conductor. Asimismo, el sistema de iluminación LED inteligente se adapta a los cambios de dirección y curvas del camino. Una de las características más interesantes es el Head-up-display que muestra información en el parabrisas, evitando desviar la mirada de la pista, mostrando la velocidad, velocidad máxima autorizada, instrucciones de navegación, entre otros. Esta clase viene disponible en 3 modelos: AMG C 43 4MATIC, AMG C 63 y AMG C 63 S.

SOCIALES

Segunda edición Premium Tasting Lima 2018

Lanzamiento colección primavera- verano 2019 de Norman & Taylor en Country Club Hotel

Primer Wallqa Experience del Cordon Bleu

Presentación "Why Alpaca" de Kuna

Celebración 20 años de Argentaria

Clase Maestra Paz Levinson en Lima

Lanzamiento de la nueva imagen Riccadonna en Jardines Casa Miroquesada

Inmobiliaria Edifica presenta nuevo proyecto mixto

Presentación de la nueva cerveza Michelob Ultra

Coctel de lanzamiento del nuevo Samsung Galaxy note 9

Asics presentó su línea de zapatillas urbanas

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO
ES DAÑINO PARA LA SALUD

AGENDA EMPRESARIAL

Hyundai actualiza sus modelos i20 y Creta

Los nuevos modelos ya fueron presentados oficialmente y cuentan con un renovado diseño, más atractivo y moderno. La ceremonia de presentación se dio en las oficinas de Hyundai de la avenida la Marina.

Jeep Compass 4x2 automática ya está en Perú

El esperado modelo ya se encuentra disponible, anunció Divemotor, representante de Jeep a nivel nacional. Incluye 6 velocidades secuenciales con levas de cambio en el volante, además, trae mejoras en cuanto a tecnología y confort.

Brooks Brothers inaugura nueva tienda

Brooks Brothers realizó un evento al estilo de la marca para inaugurar su nuevo local en Larcomar. A través de un cóctel todos los asistentes pudieron pasar de un momento entre amigos con varias actividades especiales de por medio conociendo además la nueva colección Spring.

Jaguar XE SV Project 8 establece nuevo récor de velocidad

El superdeportivo de Jaguar es oficialmente el vehículo de cuatro puertas más rápido del mundo habiendo establecido una nueva velocidad récord de 321 km/h. El sedán superó los 3.6 km del WeatherTech Raceway Laguna Seca en 1min 37.54seg.

Motorola lanza el nuevo moto z3 play

El nuevo modelo llega para desafiar el mercado gracias a sus múltiples e innovadoras características que extienden la experiencia móvil más allá del teléfono. El nuevo modelo incluye una nueva pantalla Max Vision Edge-to-edge y un nuevo sistema de Inteligencia Artificial integrado a sus cámaras inteligentes.

Renault Captur entre los cien modelos más vendidos

Según el portal Focus2Move, la camioneta figura entre los cien modelos que más se venden en el mundo y lidera las ventas en Europa. La camioneta, disponible en dos versiones, Zen e Intens, llega con novedosas opciones que aseguran tanto una mayor comodidad como una mejor conducción.

Nº1 EN *Rentabilidad*

JUBÍLATE CON MÁS Y NO DEJES DE HACER
LO QUE TANTO TE GUSTA

5 AÑOS LIDERANDO LA *Rentabilidad* DE LAS AFP Y OFRECIENDO EL MEJOR SERVICIO DE **INVERSIONES PARA TU JUBILACIÓN**

RENTABILIDAD NOMINAL ACUMULADA (EN %) DE LOS **FONDOS 1, 2 Y 3**
APORTES OBLIGATORIOS. PERIODO: SETIEMBRE 2018 / SETIEMBRE 2013

AFP	FONDO 1	FONDO 2	FONDO 3
HABITAT	**50.40%**	**53.69%**	**45.22%**
Integra	38.73%	46.16%	36.28%
Prima	38.06%	46.56%	35.69%
Profuturo	36.30%	44.29%	40.90%
PROMEDIO SPP	**38.49%**	**46.17%**	**38.10%**

Fuente: *Boletín Estadístico Mensual SBS setiembre 2018. Rentabilidad Nominal y Real Acumulada de los Fondos de Pensiones Tipo 1, 2 y 3 por AFP. Setiembre 2018 / Setiembre 2013. www.sbs.gob.pe.*
La rentabilidad de los distintos tipos de Fondos de Pensiones es variable, su nivel en el futuro puede cambiar en relación con la rentabilidad pasada.

AFP HABITAT
Afiliados a una vida mejor

CADA VEZ MÁS CERCA
DE LA GRANDEZA

DURANGO

ANTES ~~US$ 45,990 / S/ 154,067~~

AHORA DESDE **US$ 38,990 / S/ 130,667**

INCLUYE SÚPER BONO BBVA

JOURNEY

ANTES ~~US$ 33,990 / S/ 113,867~~

AHORA DESDE **US$ 27,990 / S/ 93,767**

INCLUYE SÚPER BONO BBVA

7 Airbags

3 filas de asientos de tamaño completo

Sistema de infotenimiento

DODGE

DIVEMOTOR

25 AÑOS DIVEMOTOR

Central telefónica: (01) 712-2000. Sucursales Lima: Santa Catalina. Miraflores. Camacho. C.C. Plaza Norte., C.C. Mall del Sur. Concesionario Automotriz San Borja. Tel.: 618-3030. Sucursales a nivel nacional: • Trujillo • Arequipa • Cajamarca • Piura • Chiclayo • Cusco • Huaraz • Tacna (Aventura Motor: Tel: (052) 4137374). Promoción válida del 01.11.18 al 30.11.18. Precios incluyen bono BBVA. (*) Precio corresponde a Dodge Journey versión SE 4X2 2.4L AT. SKU: 3572. Año de fabricación: 2018. Stock mínimo 10 unidades. (**) Precio corresponde a Dodge Durango versión SXT 4X2 3.6L AT. SKU: 3573. Año de fabricación: 2018. Stock mínimo 10 unidades. Imágenes referenciales. Términos y condiciones en www.divemotor.com/novedades