Año 17 - Número 121 - S/. 15

www.sommelier.com.pe

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

ESPECIAL VERANO SALUDABLE

Cafés y restaurantes, deliveries, tiendas y bioferias

VINOS ECOLÓGICOS

Vinos orgánicos, biodinámicos, bio y naturales

RUTA GASTRO

Mérito y Ma Osteria

7 752788 000019 >

HONDA

PARA QUIENES CUENTAN SUS GRANDES PROYECTOS Y CUENTAN HISTORIAS DE PRINCESAS

NUEVA

PILOT 2019

DETALLES QUE MARCAN LA GRAN DIFERENCIA

Lo mejor de la vida está en los detalles. Aquellos detalles que nos llenan de satisfacción y hacen distintas nuestras vidas. Así como la **Nueva Pilot 2019**, que con sus nuevos detalles realmente marca la gran diferencia.

Desde:
US$41,990
ó S/138,567*

FAROS LED IN LINE AUTOMÁTICO**

PANTALLA TÁCTIL DE 8”

Con Apple Carplay
y Android Auto

CAPACIDAD PARA 8 PERSONAS

Con asientos
de cuero

SISTEMA HONDA LANEWATCH

Cámara preventiva
de punto ciego

Concesionarios Lima: Japan Autos (San Borja y La Victoria), Fastlane (Surquillo y San Miguel), Masaki (La Molina y C.C. Mall del Sur) y V Motor Center (Independencia y C.C. Plaza Norte). Concesionarios Provincias: Tsutomu (Trujillo), Perumotor (Arequipa) y MSA (Cajamarca). Imágenes referenciales. *Precio de $41,990 o S/.138,567 aplica para la versión LX. **Faros delanteros LED sólo aplica para versiones EXL 2WD, EXL 4WD y EXL 4WD Touring. Stock mínimo de 2 unidades. Colores sujetos a disponibilidad de cada concesionario. Para mayor información sobre equipamiento, descuentos y otros visite nuestra red de concesionarios autorizados Honda a nivel nacional o en www.honda.com.pe

Premios:

Mejor compra
2019

Vehículo más seguro
del 2019

Mejor Marca
SUV 2019

Editorial

Comenzamos un nuevo año y con él un nuevo verano. Para muchos, la esperanza de esas vacaciones merecidas, una guía de planes que incluye playa y cebiche y carnavales; para otros, transpiración incómoda. Hay los que creen que es la mejor estación del año y los que detestan su fisonomía. Al verano le hacen toda la fama y después lo mandan a dormir. Febrero lo en un chasquido demasiado efímero. Marzo, a veces, parece que ya no es el verano, aunque siga. Por eso, como sabemos que todavía hay sol para rato les traemos un especial saludable para llevarlo mejor. Siempre viene bien empezar a mirar la vida con otros ojos, los de la prevención, la alimentación bien llevada y el buen estado físico, y qué mejor que esta época del año. Preparamos una guía de dónde hacer tus compras saludables este verano y las mejores opciones de deliveries saludables, que siempre vienen bien, sobre todo, cuando no nos da el tiempo para comer algo fresco y sano. También una lista de nuestros mejores cafés y restaurantes de comida saludable.

Siguiendo la línea de lo fresco preparamos una nota que estamos seguros aclarará muchas dudas y les provocará. Cada vez cobra mayor importancia que la materia prima, en este caso la uva, esté libre de contaminación: sin pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos, y que se empleen prácticas sostenibles tanto en el viñedo como en la bodega. De ahí los "vinos ecológicos", "vinos orgánicos" y "vinos bio" y algunos más. Entérese de esta tendencia y de su sorprendente crecimiento. Como sabemos que ya se animaron por uno de estos vinos los llevamos a comer por dos restaurantes que han despegado por si solos: Mérito y Ma Osteria.

Hay mucho más, viajamos fuera de Lima en busca de destinos cortos y diferentes para este verano. El sol todavía no nos deja, así que sírvase una copa de vino blanco o un rosado para llevar a la playa o un tinto si lo que prefiere son las parrillas por las noches. O pruébelos con los que más les provoque y con quien más quiera. El vino y la comida se han hecho para gozar (siempre con moderación…). También anímese por los cocteles de verano, con mucho hielo y frutas de estación. ¡Que lo disfruten!

Edwing Torres Postigo
Director General

Margite Torres Postigo
Editora General

Portada
Producción y Diseño
Revista Sommelier

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
Andrea Bruno y Homero Gómez

Fotografía
David Palti, Gustavo Vivanco 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

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

CONTENIDOS

VINOS ECOLÓGICOS
La sostenibilidad y cuidado del medio ambiente es una tendencia que ya llegó hace tiempo al mundo de los vinos. Conoce más acerca de los llamados vinos orgánicos y de todo lo que rodea este importante movimiento enológico.

LO NUEVO DE BARRANCO
Te invitamos a conocer Ma Ostería y Mérito, dos de las más recientes propuestas gastronómicas del bohemio distrito de Barranco. Cocina turca y cocina venezolana se encuentran en esta nota llena de sabor internacional.

Ruta saludable en Lima
Una ruta pensada para todos los que nos preocupamos por mantener o mejorar nuestros hábitos alimenticios. Encuentra nuestras mejores opciones de cafés, restaurantes y *fast foods* en Lima.

Arequipa desde el Costa del Sol
Viajamos a la Ciudad Blanca a conocer el nuevo hotel Costa del Sol Wyndham, la nueva adquisición de la cadena. Además le recomendamos algunos lugares que no debe dejar de visitar ni de probar.

Entrevista a José Zuccardi
El patriarca de la bodega argentina nos habló de la historia de Familia Zuccardi, de los pilares de su proyecto y de lo importante que son la tierra y su gente para la elaboración de sus vinos.

¿DÓNDE HACER TUS COMPRAS SALUDABLES EN LIMA?

Si te estás preguntando dónde encontrar productos para llevar una vida más saludable, no busques más, en esta lista encontrarás algunos de los más reconocidos eco markets y ferias de Lima, donde, además de cuidar tu salud, apoyas a productores independientes y contribuyes con el desarrollo sostenible del país.

Por David Palti

La Sanahoria

Esta es una de las primeras cadenas peruanas de eco markets y está dirigido a todo aquel que busque mejorar su estilo de vida y optar por la salud y el bienestar, todos sus productos son orgánicos y ecológicos, además puedes encontrar muchas opciones veganas y vegetarianas. El local se caracteriza por los pequeños detalles; la música, el ambiente y la buena atención aseguran que saldrás de ahí con una sonrisa. Además, La Sanahoria también apoya el medioambiente ofreciéndote bolsas de lino reutilizables por tus compras.

Jr. Centenario 195, Barranco
C.C. El Polo 2 – 107-108, Surco
Calle Miguel Dasso 101, San Isidro

Flora & Fauna

Acá podrás encontrar desde frutas y verduras orgánicas, hasta productos de belleza, de limpieza para el hogar y para tus mascotas 100% naturales. Pese a su gran variedad de productos, en Flora & Fauna son muy exigentes en cuanto a criterios de selección, todos sus productos comestibles son libres de cualquier elemento artificial, grasas hidrogenadas, preservantes y carragenina, entre otros. Aquí están comprometidos con la salud de sus clientes, sus familias y el planeta, por lo que su cuidadosa selección te asegura encontrar lo mejor.

Av. Camino Real 1251, San Isidro
Av. La Paz 536, Miraflores

Madre Natura

Es una de las pioneras, acá podrás encontrar desde opciones de medicina alternativa y natural hasta los clásicos de alimentación saludable, además, como para no dejar ningún campo sin cubrir, también brindan alternativas de productos de belleza y cosmética totalmente naturales.

Jr. Chiclayo 815, Miraflores
Av. La Encalada 300, Surco

La Colorada Bodega Orgánica

En esta bodega miraflorina que funciona desde el 2014 podrás encontrar todo tipo de productos naturales y orgánicos. Además de abarrotes, bebidas y endulzantes, tienen una buena oferta de suplementos, productos para el cuidado personal y artefactos como máquinas de frozen yogurt, filtros para hacer leches vegetales entre muchos más. La Colorada también brinda servicios de asesoría nutricional, así como un servicio de delivery y compra online.

Calle Enrique Palacios 1070, Miraflores

La Bodega Orgánica

Esta bodega busca promover la alimentación orgánica, así como la educación sobre sus beneficios. Aquí encontrarás una amplia variedad de productos orgánicos que incluye frutas, verduras, huevos, pollos, pastas, entre muchos otros, además buscan promocionar nuevos productos con regularidad y recetas con insumos de su tienda.

Calle Santiago de Compostela 164, La Estancia, La Molina
Calle Valle Riestra 508, San Isidro

ECO Tienda Natural

La tienda nace en el 2007 a partir de la necesidad de algunas personas de buscar remedios naturales para diferentes males. Sus productos son aptos para cualquier restricción médica, son libre de transgénicos, de leche de vaca, de gluten, sin azúcar ni caseína. Hoy en día son una de las tiendas del rubro más amplia y con mayor variedad de productos tanto extranjeros como nacionales en el Perú.

Calle Colón 355, Miraflores

La Calandria

Aquí podrás encontrar una gran cantidad de productos destinados a la mejora de la calidad de vida, mientras de forma simultánea se cuida del medio ambiente. Tanto en su biotienda como en su cafetería podrás encontrar variedad de productos orgánicos y naturales, entre los que encuentras quesos veganos, helados con stevia, champú orgánico, así como hierbas medicinales, flores deshidratadas y más.

Calle 28 de Julio 206 - C, Barranco (a la espalda del Parque Municipal)

Salvia

Esta tienda orgánica funciona desde el 2008 ofreciendo alternativas e ingredientes para una alimentación 100% saludable. Sus alimentos son orgánicos y naturales, además, no contienen fertilizantes, pesticidas, hormonas, antibióticos ni aditivos no naturales.

Av. Primavera 1295, Surco

Bioferias

BioFeria Miraflores

Nace con el boom de tiendas y ferias saludables en el país, la BioFeria de Miraflores es el primer y más grande mercado ecológico de la ciudad. Aquí podrás encontrar una enorme variedad de alternativas de alimentación saludable además de productos 100% orgánicos. Una vez a la semana, más de 50 stands se hacen presentes ofreciendo sus productos entre los que podrás encontrar también una gran variedad de alimentos dedicados al consumidor vegano y vegetariano.

Sábados de 8:00 am a 3:00 pm
Cuadra 3 de la Calle 15 de enero, Miraflores

Feria EcoMarket

Esta feria arranca su temporada de verano en una nueva ubicación con su campaña "Sábado de Feria Saludable". El verano calienta y comer fresco es la mejor opción, aquí encontrarás una variada oferta de productos ecológicos y orgánicos, opciones veganas y vegetarianas, así como diferentes actividades de educación ambiental y alimentación saludable. No dejes de venir con tu mascota, la Feria es pet friendly.

Sábados de 9:00 am a 6:00 pm
Av. Arequipa 4545, al costado de la Alianza Francesa, Miraflores

Mercado Saludable de La Molina

En un principio fueron solo los sábados, pero hoy abre también los domingos donde cientos de limeños se reúnen en busca de la gran cantidad de productos naturales que ofrece. Además de productos consumibles, también se ofrecen diferentes tipos de talleres y cursos a favor del bienestar personal y general.

Sábados de 8:00 am a 1:00 pm y domingos de 9:00 am a 2:00 pm
Av. El Corregidor, cuadra 5 (anfiteatro), La Molina

Ecoferia El Polo Green

Esta feria funciona desde el 2015 en el Centro Comercial El Polo de Surco. Aquí se reúnen más de 50 expositores artesanales, vegetarianos, ecológicos, entre otros. Además de sus productos ecológicos, artesanales y gourmet, hay diferentes opciones de clases y talleres como baile, deporte o reciclaje.

Domingos de 9:00 am a 4:00 pm
Av. El Polo 740, Santiago de Surco

EcoPlanet EcoFeria San Miguel

Esta feria fue creada con el propósito de concientizar a vecinos acerca del consumo de alimentos orgánicos y de la enseñanza de hábitos sostenibles. Podrás encontrar una gran variedad de productos ecológicos y saludables en un espacio con información permanente y lugar de encuentro tanto para la familia como el público en general.

Sábados de 9am a 4pm y domingos de 10am a 5pm
Parque Juan Pablo II altura cuadra 22 de la Av. La Marina, San Miguel

Feria Ecológica de Barranco

Esta Bio feria se inició en el 2015 y ofrece productos de manejo agroecológico certificados a través del Sistema de Garantía Participativo (SGP). Podrás encontrar variedad de menestras, semillas, frutos secos, quesos de origen vegetal, además de una buena variedad de productos medicinales y de cuidado personal, como aceites, colonias, etc.

Domingos de 9:00 am a 3:00 pm
Calle San Martín cuadra 7, Barranco

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

REPARTIENDO SALUD:
deliveries saludables

No hay nada mejor que verse y sentirse saludable, más aún en esta época del año donde se hace más difícil esconder esos kilitos de más. Muchas veces se nos complica salir en busca de un almuerzo o prepararlo si trabajamos todo el día desde casa o desde una oficina, mucho más si lo que buscamos es una alimentación saludable. Los tiempos son cada vez más exigentes y la carga de trabajo nos agobia, pero nuestra salud es primero. En esos casos la mejor opción son los delivery de comida saludable ¿Los conoce? Son cada vez más y ya son tendencia a nivel mundial. En Lima hay opciones para desayunos, almuerzos, cenas y diferentes paquetes para todos los gustos y necesidades. ¡Así que deja de lado el estrés y a comer saludable y rico! Acá algunas opciones.

GET UP!

Esta empresa formada por jóvenes profesionales se dedica a promover la alimentación consciente además del cuidado del medio ambiente. Dentro de su oferta se pueden encontrar una gran variedad de snacks, almuerzos y catering, todos caracterizados por su frescura y alto contenido de nutrientes. Get Up! tiene una buena oferta de planes alimenticios dirigidos a públicos con características diferentes pero que tienen como objetivo común el alimentarse más sano y mejor. Entre sus productos puedes encontrar almuerzos y cenas saludables, bebidas naturales, jugos détox y snacks. Todos los productos llegan a la puerta de tu casa u oficina y tienen una cobertura de 23 distritos de Lima a los que llegan sin costo adicional. Get Up! también colabora con el medio ambiente utilizando empaques eco amigables. Además, organiza talleres de vida sana y actividades al aire libre, como caminatas, paseos en bicicleta, picnics, todas con la finalidad de conectarte con el medio ambiente y conocer más de los beneficios de su propuesta saludable.

Podrás acceder a los productos de Get Up! por medio de su tienda en línea en su web www.getup.com.pe, tras realizar tu compra la empresa se contactará contigo para coordinar la entrega de los productos. Las entregas se realizan de lunes a sábado en tres turnos de cuatro horas cada uno (6am a 10am, 11am a 3pm y 2pm a 7pm). Su horario de atención es de lunes a sábado de 7am a 7pm.

GREEN PRESS

Este es el proyecto de una joven pareja, Daniel y Mirella, apasionados por la buena alimentación y la salud. Se preocupan por brindarte una comida rica y a la vez baja en calorías, cada plato lleva el balance ideal entre proteínas, carbohidratos y grasas saludables. Green Press ofrece diferentes planes para consumir sus productos, el Plan Fit, que incluye desayuno, un jugo Green Press, almuerzo, cena y dos snacks por día, el plan puede realizarse por la cantidad de tiempo que uno prefiera o pedirlo solo ciertos días de la semana. Además, está disponible en tres tamaños, todo depende de cuántas calorías quieras consumir. Otra de sus modalidades es el Plan Detox, entre los que hay cuatro variedades. Este plan consiste básicamente en reemplazar la alimentación habitual por las bebidas détox y cremas de Green Press. Todos son 100% naturales y no tienen preservantes, colorantes ni endulzantes añadidos. La tecnología cold-press, con la que elaboran sus jugos no genera calor, a diferencia de una licuadora o extractora, por lo que no afecta las vitaminas, minerales ni enzimas de los insumos. La idea de los planes Detox es purificar el organismo a través de una alimentación sana que ayude a eliminar las toxinas del cuerpo, logrando así regular tu peso, mejorar tu nutrición, reducir el estrés, entre otros beneficios tanto físicos como psicológicos. Para aquellos que buscan mejorar sus hábitos alimenticios de forma un poco más paulatina también se ofrece el servicio de delivery de platos a la carta, así podrás elegir el almuerzo, cena y desayuno que prefieras y los días que más se te acomoden.

Todos sus productos pueden ser pedidos directamente desde la web www.greenpress.com.pe. Los horarios de delivery son de domingo a jueves de 5pm a 9pm. Los envíos por compras mayores a s/. 50 son sin cargo.

BICI ENSALADAS DELIVERY

Como su nombre lo dice, esta empresa se dedica a la venta de ensaladas a domicilio y el reparto lo realiza de la mejor y más eco amigable manera posible, en bicicleta. La oferta de ensaladas cambia a diario y consiste en tres opciones diferentes para elegir al precio de s/. 12, que incluye el costo de delivery. Los podrás contactar mediante su página de Facebook, al WhatsApp o por llamada telefónica y se aceptan pedidos de lunes a viernes hasta las 11:30 am, las entregas se realizarán entre las 12 y 1:30pm. La zona de reparto aún no es muy amplia e incluye solo los distritos de San Miguel, Pueblo Libre, Magdalena y Jesús María.
Teléfono: 950 152 309

RUTA SALUDABLE EN LIMA: DÓNDE COMER

Alrededor del mundo son cada vez más las personas que han tomado conciencia acerca de sus hábitos alimenticios y optan por seguir y mantener una dieta más ordenada y saludable. Lima no es ajena a esta tendencia y en los últimos años la oferta de cafés, restaurantes y ***fast foods*** que siguen esta línea ha ido en aumento. En el siguiente listado encontrarás algunas opciones para los que buscamos comer algo sano y a la vez sabroso.

Por David Palti

GERMINANDO VIDA

Este restaurante barranquino es una muy buena opción para aquellos que buscan disfrutar un platillo vegano o vegetariano que a la vez mantiene el gusto y la sazón criolla. En este lugar se siente el amor por el insumo local, fresco y orgánico. No dejen de probar los clásicos platillos peruanos replanteados como una opción vegetariana, entre ellos el ají de alcachofa o los champiñones portobello saltados, acompañados de papas fritas en aceite de coco.

facebook.com/Germinandovi/

LA BODEGA VERDE

Este es el lugar ideal para disfrutar algo saludable y al aire libre. Sus dos locales se caracterizan por su espacio íntimo y acogedor además de su propuesta gastronómica muy atractiva y de estilo artesanal y casual. Deleítate con sus más de 40 tipos de té e infusiones, su café y deliciosos postres.

facebook.com/labodegaverde/

ESPRESSATE VEGAN

En este restaurante se ofrecen alimentos 100% veganos. Además, con sus platillos buscan promover el movimiento saludable, vegano, crudivegano y consciente. Una de sus mejores características es que ofrece un almuerzo con platillos diferentes todos los días de 12:30pm hasta las 4:00pm.

facebook.com/espressatevegan/

VEDA

Aquí se ofrece una cocina saludable en donde todos los insumos se elaboran de manera artesanal y resultan en platillos frescos y llenos de energía. En Veda se evita el uso de azúcar, gluten y todo alimento de procedencia animal. Su cocina está inspirada en la filosofía ayurveda, por lo que sus platos están elaborados para colaborar en la restauración energética.

www.vedarestaurante.pe

EL PAN DE LA CHOLA

La propuesta del local ubicado en el distrito de Miraflores es una de las más novedosas en cuanto a panaderías y sangucherías. Aquí el pan es 100% artesanal y se prepara sin aditivos ni mejoradores. El local se ha ubicado dentro de las 25 panaderías que se deben visitar en todo el mundo antes de morir, según el portal BuzzFeed. No dejes de probar el mixto o el croissant con chocolate casero, siempre acompañado de un delicioso café. Además, no dejes de visitar los dos establecimientos asociados que manejan un concepto similar: La Chola Dasso y La Pizza de la Chola.

facebook.com/elpandelachola/

QUINOA CAFÉ

Este café y restaurante, además de ofrecer comida saludable, promueve la alimentación inteligente y el cuidado del medio ambiente. La carta es muy variada y tiene desde ensaladas, wraps, bowls y sándwiches, hasta desayunos, postres y su ya reconocido café orgánico. El lugar fue pionero en ofrecer quinua bowls, además, te da la opción de armar y personalizar tu propia ensalada.

www.quinoa.com.pe

LAS VECINAS CAFETERÍA – COCINA ORGÁNICA Y VEGETARIANA

Parte de su filosofía es apoyar a pequeños emprendedores de productos orgánicos, además de promover el cultivo responsable en el país. El local barranquino tiene una oferta muy variada donde una de las estrellas son las diferentes opciones de desayuno completo que tienen disponibles, estas incluyen huevos revueltos o panqueques, jugo de naranja y café. Además, disfruta allí de sándwiches, sopas, ensaladas, hamburguesas y postres.

www.lasvecinascafe.com

LA NEVERA FIT

Acá se ofrece comida natural y nutritiva, además, en sus preparaciones no utilizan preservantes, químicos, azúcar ni grasas trans. Una de sus especialidades son los desayunos, no dejes de probar los acaí bowls, ni los waffles integrales con toppings de frutas acompañados de miel de maple. Además, puedes encontrar desayunos, almuerzos, snacks y más.

www.laneverafit.pe

VEGGIE PIZZA

En sus 3 locales podrás encontrar una gran variedad de pizzas 100% vegetarianas además de poder pedir la opción vegana, con queso libre de lácteos. En Veggie Pizza podrás elegir entre la masa integral de granos y fibras o la masa sin gluten. No dejes de pedir la pizza de 4 sabores, donde disfrutarás su masa delgadita, saludable y hecha a mano.

facebook.com/veggiepizzape/

COMMA

Aquí se aprovechan la gran calidad y variedad de insumos locales para ofrecer una opción de comida sana y deliciosa al mismo tiempo. Todos sus productos son preparados con insumos frescos y se evita el uso de aditivos y conservantes. Comma es la primera cadena de comida saludable tipo *fast food* en el Perú. En sus 2 locales encontrarás una gran variedad de opciones para toda ocasión.

www.comma.pe/es/

RAW CAFÉ

Este café tiene como uno de sus principales objetivos el cuidado de la salud a través de la alimentación vegana y vegetariana. Para esto, en el restaurante se utilizan insumos frescos y naturales. En la carta puedes encontrar desde wraps, pizzas, brownies, y mucho más. Además, Raw café tiene una tienda de productos orgánicos y ofrece una gran variedad de programas y jugos "detox".

www.rawcafe.com.pe

ARMÓNICA CAFÉ

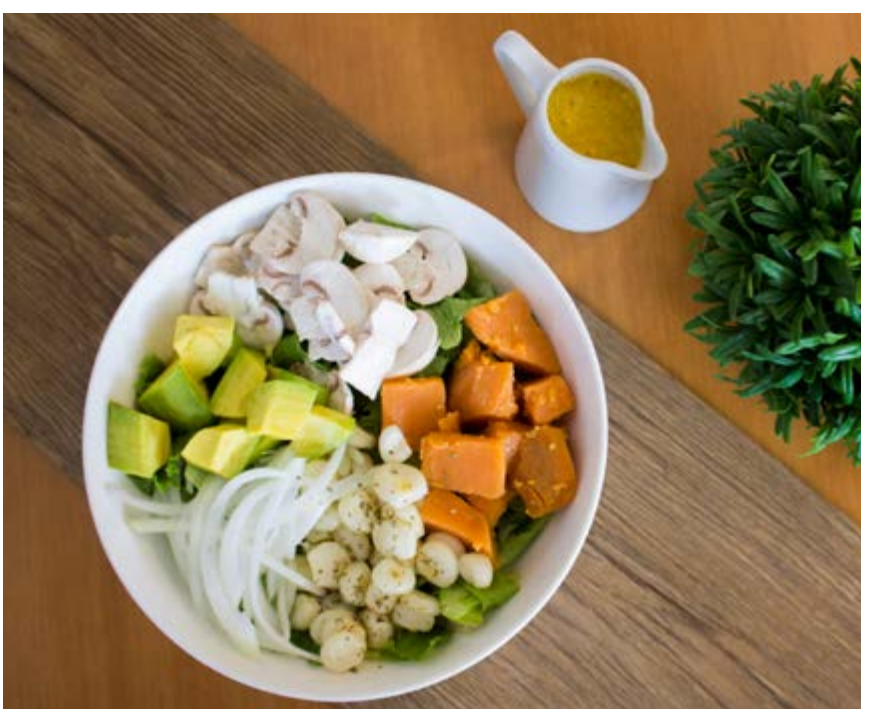
Este restaurante no se define como un local vegano o vegetariano, pero sí como un restaurante sano. Parte de su propuesta consiste en utilizar insumos lo más frescos posibles para brindar salud y bienestar. En Armónica las proteínas animales no se dejan de lado, utilizan únicamente salmón y pollo orgánico y los podrás encontrar en algunas de sus ensaladas, pizzas y risottos. No dejes de probar la pizza de salmón con masa de salvado de trigo, salsa pomodoro, albahaca, champiñones, pimiento y queso fresco.

facebook.com/armonicacafe/

VA BIEN

Esta es una propuesta de *fast food* donde no hay servicio a la mesa, pero al acercarte al mostrador podrás elegir y personalizar por completo tu plato, eligiendo una base (arroz integral, quinua o mix de lechugas), proteína (pollo, atún o hamburguesa vegetariana), toppings (una gran variedad de vegetales) y aliños. Una buenísima opción para mantenerse saludables y elegir lo que te gusta.

facebook.com/vabien.pe/



ESTE VERANO
#PrimeroUnAperolSpritz
APEROL SPRITZ
APEROL
Ricetta Originale
APERITIVO
DAL
1919
F.lli Barbieri
Padova-Italia
APEROL
1919
APEROL SPRITZ
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

VINOS ECOLÓGICOS ¿LOS CONOCES?

Por Andrea Bruno
Sommelière Internacional

Los cambios climáticos y el advenimiento de consumidores con nuevas preferencias son dos de los mayores retos que enfrenta la industria del vino en la actualidad. Como disciplina que se ocupa del equilibrio entre los seres y el medio ambiente, la ecología tiene mucho que aportar en este contexto. Más aún si se combina con la sostenibilidad, forma de desarrollo que busca satisfacer las necesidades del presente sin comprometer el futuro del planeta.

Son conocidos los efectos beneficiosos del vino en la salud, relacionados con los componentes antioxidantes que provienen de la piel de la uva. Cada vez cobra mayor importancia que la materia prima esté libre de contaminación.

En general existe acuerdo en definir a los "vinos ecológicos", "vinos orgánicos" y "vinos bio" como aquellos que son elaborados con uvas libres de pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos. En bodega tampoco se utilizan aditivos de este tipo, a excepción de los sulfitos. Se apunta a emplear prácticas agrícolas sostenibles que permitan al viñedo -como ecosistema- mantener su equilibrio natural.

En el ámbito de la Unión Europea esta corriente está siempre ligada al requisito de la certificación ecológica de los cultivos. En el resto del mundo es más frecuente hablar de "vino orgánico" en un sentido más amplio. Muchos productores –algunos de ellos llamados "enólogos verdes"- aplican los principios de la vitivinicultura ecológica y, sin embargo, no acceden a la certificación, ya sea por los costos o por sus propias convicciones.

Diferencias: vinos biodinámicos, orgánicos, naturales

Hay diferencias entre los vinos "orgánicos", "biodinámicos" y "naturales" que no siempre están claras para el consumidor.

Los vinos biodinámicos son también orgánicos, pero para su elaboración se sigue un método fundamentado en la filosofía antroposófica, que concibe al ecosistema como un organismo vivo y aprovecha al máximo los ciclos biológicos.

Rudolf Steiner inspiró esta corriente a principios de siglo XX para la agricultura en general y otras esferas del conocimiento. Uno de los pioneros en aplicar sus postulados a la vitivinicultura fue el francés Nicolas Joly, cuyo libro "El Vino del Cielo a la Tierra" es un clásico sobre este tema.

La definición de "vinos naturales", en cambio, aún está en construcción. El adjetivo "natural" tiene muchos significados. Si nos referimos a productos, podemos caracterizarlos como aquellos relacionados con la naturaleza, o producidos por ella sin la intervención del hombre, o también como los que son elaborados "con verdad, sin artificio, mezcla ni composición alguna". Esto explica que algunos afirmen que no existen los vinos "naturales" porque la mano del hombre es indispensable en su proceso de elaboración, y que a la par otros sostengan que -en cierto sentido- todos los vinos son "naturales" en tanto provienen de la naturaleza.

Entre estos dos extremos hay espacio para definir al vino "natural" como aquel que no tiene ningún tipo de agregado ajeno a la uva, y en general ni siquiera sulfitos. No se clarifican ni se filtran, ni se utilizan técnicas enológicas consideradas invasivas. Son vinos provenientes de viñedos orgánicos o biodinámicos, certificados o no.

Es frecuente que sus productores sean independientes, con bajos rendimientos y pequeñas producciones. Algunos aplican técnicas ancestrales. Una referente indiscutible es Alice Feiring, autora de "La batalla por el vino y el amor" o "Cómo salvé al mundo de la parkerización", lectura indispensable para quienes deseen profundizar sobre este tema.

La mayoría de los productores de estos vinos -ya sean orgánicos, biodinámicos o naturales- confían en la sabiduría de la naturaleza y priorizan el respeto por el medio ambiente. Muchos de ellos apuestan por la expresión del "terroir" sin maquillajes y producen vinos que rompen el molde, aún a costa de que no gocen de aceptación inmediata y mucho menos masiva. Gran parte de los consumidores que eligen sus productos comulgan con sus ideas y premian su compromiso.

Perfil del productor

En nuestro mercado es posible encontrar desde hace tiempo vinos importados con sellos de certificación orgánica e incluso biodinámica, en este último caso de la empresa alemana Demeter. Podemos acceder también a muchos vinos que han sido elaborados de manera ecológica y sostenible, aunque no cuenten con certificación.

En Perú subsisten lugares como Caravelí, donde todavía se elaboran algunos vinos con métodos heredados de los colonos españoles, que hoy podrían clasificarse como "naturales". Este tipo de vinos corre peligro de extinción, porque resulta tentador para los productores modificar sus prácticas con el fin de lograr vinos más "aceptados" por el consumidor, aunque no siempre mejores. Y también existen nuevos emprendimientos nacidos con la intención de rescatar las tradiciones coloniales, como es el caso de La Quilloay, proyecto situado en Ica que ha logrado poner el tema sobre el tapete.

Más allá de que existe el riesgo de que esto pueda convertirse en una moda para algunos y de que otros puedan utilizar estas tendencias como excusa para hacer productos de baja calidad, es importante considerar seriamente este tema por su impacto en la ecología y la sostenibilidad.

Si bien las discusiones parecen eternas y no siempre están claras las diferencias entre las distintas corrientes, es innegable que el interés por parte de los productores y consumidores va en aumento, sobre todo entre las nuevas generaciones.

LOS DATOS DE UNA TENDENCIA EN AUMENTO

Según el Instituto de Investigación en Agricultura Orgánica (FiBL), los países con mayor cantidad de tierras agrícolas orgánicas son Australia (27,3 millones de hectáreas), Argentina (3 millones de hectáreas) y China (2,3 millones de hectáreas), seguidos por Estados Unidos, España, Italia, Uruguay, Francia, India y Alemania.

En el mundo existen aproximadamente 380.000 hectáreas de uvas orgánicas de un total de 7,1 millones, representando un 5,3% del total.

España presenta más de 100.000 hectáreas de viñedos orgánicos, Italia más de 85.000 y Francia más de 70.100, sumando entre los tres países: el 73% del total de viñedos orgánicos del mundo. Se estima que China pronto se convertirá en el primer país en términos de superficie ya que tiene un alto porcentaje de sus viñedos en conversión.

Se estima que Argentina presenta más de 2,5% de sus viñedos con certificación orgánica y Chile 1,5%.

Alemania y los Países Nórdicos tradicionalmente han liderado el consumo europeo. En Estados Unidos el consumo de vino orgánico aumentó entre 10% y 20% entre 2013 y 2016, aunque sigue representando solo un 2% del total de ventas de vino.

En Australia la producción de uvas para vinos orgánicos aumentó 120% entre 2011 y 2014. En el Reino Unido, las ventas de cervezas, vinos y destilados orgánicos aumentaron un 14,3% en 2016.

"TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO"

JOSÉ ZUCCARDI

"Para nosotros, el lugar es como la música y la variedad es como el instrumento, entonces, para nuestro suelo un Malbec puede ser el más indicado para expresarlo."

Por David Palti

José Zuccardi proviene de una familia enamorada de la tierra. Su padre, Don Alberto Zuccardi, un Ingeniero Civil que decide desarrollar un sistema de riego para mejorar el uso y eficiencia del agua en Mendoza allá por 1950, se animó a plantar un viñedo para probarlo y así nace la bodega Santa Julia. A partir de ese momento se volvió un apasionado de la vitivinicultura y con él nace el emprendimiento Familia Zuccardi. Don Alberto vivió hasta hace 5 años y su pasión se transmitió generación tras generación. En 1976, Don José se sumó al equipo y tras él, sus 3 hijos. Sebastián, Julia y Miguel. Hoy son tres generaciones trabajando juntos. Los tres hijos de José; Sebastián, Julia y Miguel, trabajan en el proyecto. Sebastián es Ingeniero Agrónomo y se encarga del área de investigación, viñedos y producción de los vinos. Julia está a cargo del área de hospitalidad, tienen tres restaurantes y un centro de visitas en cada bodega. Miguel inició el desarrollo de aceites de oliva ultra premium. Familia Zuccardi lleva en el alma la tradición y su compromiso por mantener la calidad, una acertada expresión del terroir y la innovación en el campo. Así parte nuestra conversación con el patriarca de la familia Zuccardi, quien hace unos meses estuvo de visita por Lima.

¿Cuáles son los pilares de Familia Zuccardi?
El primero es la calidad, siempre apuntamos ir un paso más arriba en lo que hacemos, esto no solo se refiere a la calidad de nuestros vinos, si no también a la calidad de gestión. El segundo aspecto, y uno de nuestros paradigmas desde el principio, es la innovación. Nacimos como producto de ésta y siempre buscamos innovar con nuestros vinos. Como tercer pilar tenemos el cuidado del medio ambiente, esto es una convicción. Buscamos que las generaciones venideras tengan las mismas o mejores condiciones que nosotros para cultivar. Tenemos casi 400 hectáreas de cultivo orgánico, entre viñedos y olivos, estamos expandiendo el cultivo orgánicamente certificado. El cuarto aspecto es el ser útiles a la comunidad de la que formamos parte. Los productos que elaboramos son la expresión tanto del lugar como de la gente. La Fundación Familia Zuccardi está vinculada con la educación e integración de la comunidad.

¿Qué importancia tiene para ustedes el valle de Uco?
Con Zuccardi nos enfocamos mucho en este valle. Allí cultivamos en suelos aluvionales, que nacen de los grandes desprendimientos de la Cordillera. Estos suelos son fáciles de reconocer por sus piedras redondas. La superficie que quedó tras los aluviones era completamente irregular y fue rellenada poco a poco por suelos y piedras más finas producto de aluviones menores, ahí es donde cultivamos hoy en día. El trabajo de mi hijo Sebastián se ha enfocado mucho en entender y estudiar la diversidad de tipos de suelo en valle de Uco y clasificar los viñedos en función a ellos. La mayoría de estos tienen mucho carbonato de calcio, son suelos calcáreos.

"Lo bonito del vino es la posibilidad de hacer con la misma variedad, cultivándola en distintos lugares, cosas completamente diferentes. Buscamos que nuestros vinos hablen realmente del lugar. Si hablas de un vino solo por su variedad, por ejemplo, Malbec, no estás dando suficiente información, es muy diferente un Malbec de Paraje Altamira a uno de Gualtallary".

¿Ahí se ubica una de sus bodegas icono, Piedra Infinita?
Así es. Construimos esta bodega buscando ser lo menos invasivos en el carácter de los vinos, queremos que sean la expresión de la tierra y no de la tecnología que se emplea. Así llegamos al concepto de la bodega y al tipo de vasijas que utilizamos, también llamadas piletas troncocónicas o huevos de concreto. Nos dimos cuenta de que el concreto tiene una microporosidad que permite un proceso de oxigenación muy controlada de los vinos. La bodega está construida también con materiales del lugar. En cuanto a su forma también busca unificarse con el paisaje, las paredes son inclinadas y evitamos las formas cuadradas, pues estas no existen en la naturaleza. Además, también caímos en la cuenta de que las formas redondas, como las de nuestros huevos de concreto, mejoran la fermentación logrando que se lleve a cabo de forma mucho más homogénea.

"En muchos de nuestros vinos no ponemos la variedad en la etiqueta, solo ponemos el lugar, que consideramos el verdadero determinante".

¿Cómo logran expresar el terroir con sus vinos?
Nos dimos cuenta de que hay varios elementos a tomar en cuenta. El primero, cosechar las uvas en el momento de maduración óptima ayuda a resaltar el carácter de la región. Cuando maduran mucho las uvas se cargan de mucha azúcar y pierden su carácter diferencial. El segundo elemento tiene que ver con la piel de las uvas, ésta contiene los colores y aromas, por eso no queremos hacer vinos sobre extraídos, terminan siendo muy robustos, pero parecidos entre sí. El tercer elemento importante y que evitamos es la sobre maderización, muchas veces los vinos terminan hablando más de la madera que del lugar. Teniendo eso en cuenta empezamos a trabajar para hacer vinos mucho más frescos y con menos madera; vinos que inviten y complementen la comida.

TACAMA

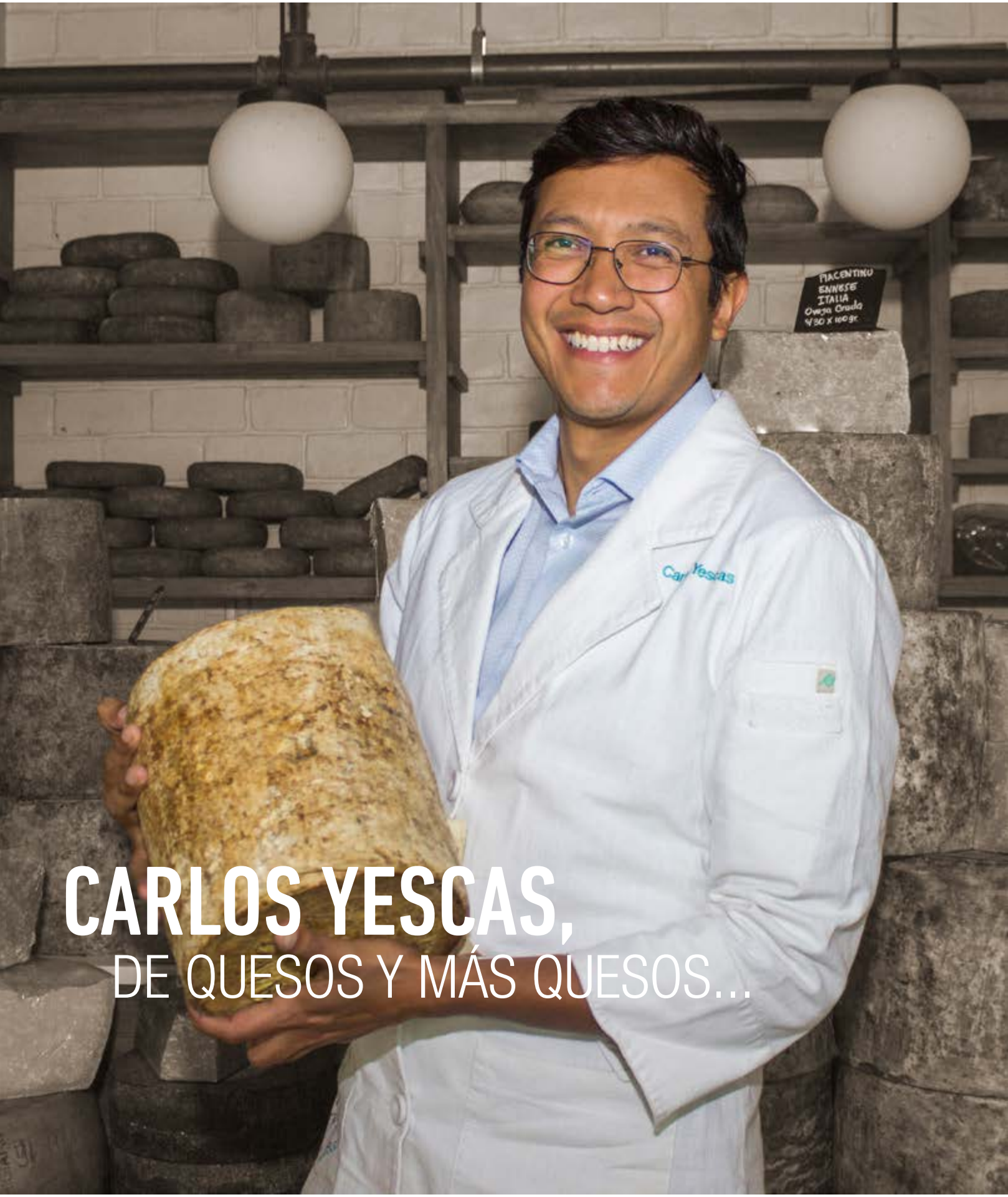
LA PRIMERA VIÑA DEL PERÚ

NUEVO
"O"
MALBEC

CÓMPRALO EN NUESTRO SITIO WEB, PRINCIPALES AUTOSERVICIOS Y TIENDAS ESPECIALIZADAS.

WWW.TACAMA.COM

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



CARLOS YESCAS,
DE QUESOS Y MÁS QUESOS...

Carlos Yescas, mexicano de nacimiento y maestro quesero, vio su vida cambiar cuando su padre le entregó de regalo un queso artesanal Menonita a los 14 años, este queso proveniente de Chihuahua era diferente a cualquier otro que haya probado antes, lo que despertó en Carlos una poderosa atracción por la vida rural y por todo lo que había detrás del queso.

Texto y fotos por David Palti

Hoy es uno de los referentes más importantes del mundo del queso a nivel mundial. Antes de convertirse en maestro quesero, estudió Leyes en la Universidad de Boston, durante su paso por Estados Unidos encontró una tienda de quesos donde empezó, por cuenta propia, su entrenamiento alrededor del queso. Cuando llegó el momento de estudiar su maestría, aún abocado al mundo de las leyes, viajó a Irlanda donde consiguió su primer trabajo como cheesemonger o vendedor, en una tienda de quesos, él recuerda con cariño aquella época donde "de día era quesero y en la noche abogado". A partir de ahí nace su amor por vender queso, su pasión por representarlo a donde vaya y por resaltar el trabajo del productor con su trabajo.

Carlos estuvo de paso por Lima compartiendo su conocimiento. Llegó para capacitar al equipo de Cheese Corner, la única tienda especializada de quesos en Lima con más de 110 variedades. Además, realizó una cata maridaje de quesos y vinos, aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico, como parte de la difusión al público de la cultura alrededor del queso. Dentro de su apretada agenda, pudimos conversar con él acerca de sus inicios y aprovechamos para pedirle algunos tips para todos los cheeselovers.

¿En qué consiste tu trabajo como maestro quesero?
Un maestro quesero es usualmente un experto en dos áreas, se puede ser experto en hechura, maduración, venta, o en la parte logística. Yo soy experto en lo que es venta, que se conoce como cheesemonger y también en afinación o maduración de quesos. Además, sé mucho de hechura y de diferentes estilos de queso. En los últimos cuatro años me he abocado en la quesería latinoamericana. Tengo un libro sobre quesos mexicanos, hoy estoy buscando quesos por todo Latinoamérica para escribir el segundo.

Actualmente es Juez Supremo para los World Cheese Awards, especialista en quesos latinoamericanos, autor de un libro de quesos mexicanos, fundador del Instituto Mexicano del Queso, A.C. y propietario de la empresa promotora del queso artesanal mexicano Lactography.

¿Qué características debe tener un buen queso?

Hay algunas características esenciales a tomar en cuenta, el olor, por ejemplo. Un queso debe tener un olor característico y éste debe ser natural. Si intentas oler un queso y este no huele a nada, o tiene un olor artificial, es probable que tenga aditivos, si en cambio tiene olores naturales, ya sea a tierra, a aromas lácticos, a almizcles, etc., este queso te habla de dónde viene y eso es bueno. En cuanto a la textura, esto depende del tipo de queso, pero debería tener una textura tierna y no muy compacta. También es de mucha ayuda el poder probar el queso, lo ideal es que te permitan probar una cantidad mínima. Es importante poder conocer un poco la historia detrás del queso, de dónde viene, quiénes lo producen. Finalmente, un consejo es probar todas las variedades de queso posibles, comprar cantidades pequeñas, pero buscar variedad, no sobre abastecerse de queso es importante pues ningún queso mejora en la refrigeradora.

¿Cómo ves la situación latinoamericana alrededor del queso?

Las cosas están cambiando, en México hay un surgimiento exponencial de la gastronomía tal como viene sucediendo en Perú hace años, esto hace que cada vez tengan más importancia la calidad de insumos y productos de cada país. En la cocina mexicana el queso es muy importante, por eso su trabajo se ha ido profesionalizando y mejorando cada vez más. Sin embargo, en otras partes de Latinoamérica se mantienen algunos problemas, aún hay poca profesionalización del productor y su trabajo no es bien pagado, aquí surgen algunas desconfianzas de parte del consumidor por la falta de información. Pero deben exigir que haya un mejor queso, que sea inocuo, que los animales sean saludables, esto generará que el mercado cambie.

¿Cuál es tu maridaje preferido en cuanto a quesos?

A mí me parece, y no soy el único de los jueces supremos que piensa esto, que el queso se lleva mejor con la cerveza que con el vino. Porque la cerveza por su proceso de fermentación y sus ingredientes, en espectro de sabor se acerca más al queso, que el vino que es de uva y por su proceso de producción siempre es más difícil maridar. Ahora hay catas de queso con cerveza artesanal, que es tendencia. Luego hay maridajes indiscutibles entre el queso y el vino que deben mantenerse. Por ejemplo, los quesos de cabra van muy bien con vinos espumosos y el queso Langres con Champagne es ganador siempre. Los quesos de oveja maduros van muy bien con los vinos tintos, ahí es muy interesante, por ejemplo, que los vinos de Castilla la Mancha o los de Rioja siempre terminan llevándose muy bien con los quesos de las mismas regiones. Lo que nace junto se lleva bien junto. Esa es otra opción de maridaje.

NIETO SENETINER
DESDE 1888

FRAN

Te estábamos esperando.

www.nietosenetiner.com.ar @nietosenetiner NietoSenetiner

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

ENCUENTRO MIL: CUSCO Y LIMA

¿Qué hacen seis cocineros sudamericanos en Moray, Cusco? Cocinar abrigados por montañas inmensas, a más de 3,300 msnm. Así, los fuegos de Mil, restaurante a cargo de Pía León y Virgilio Martínez, se encendieron para crear un potente encuentro entre Argentina, Brasil y Perú. Esta vez, algunos de los mejores restaurantes de Latinoamérica y el mundo se hicieron uno.

Por Paola Miglio / Periodista gastronómica
Instagram @paola.miglio
Fotos Gustavo Vivanco

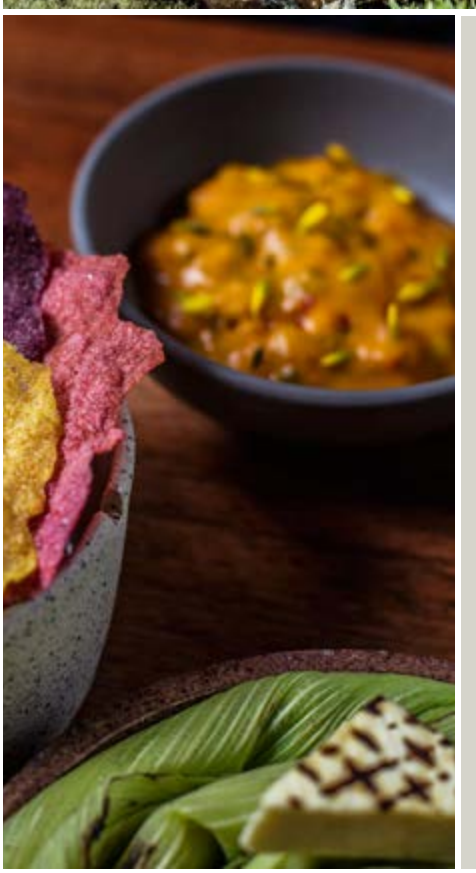
Se han levantado al alba, a las 5 de la mañana los cocineros Pablo Rivero, Guido Tassi y Martín Lukesch de Argentina, y Pía León y Virgilio Martínez de Perú, se encontraban ya rumbo a Mil (Moray, Cusco), para comenzar a avivar el fuego que asaría los corderos, y prender la candela para freír las empanadas de humita. Los "apus" (montañas en quechua) serían testigos de un potente almuerzo colaborativo regional. Manu Buffara, desde Curitiba, Brasil, se uniría un par de horas más tarde.

La intención, cocinar con lo que brindaba el entorno, pero cada quien a su estilo e incorporando tradiciones y técnicas propias. A veces, uno que otro insumo traído desde lejos (el paso previo para la cena limeña que se llevaría a cabo al día siguiente), pero en sí, un menú intenso, con carácter y apostando por la variedad de posibilidades que brinda Cusco.

Este primer encuentro gestó la factura del segundo, comenzó a tejer sus hilos al amparo de campos verdes radiantes, de arcoíris de bienvenida y brindis con chicha. Se armó una seguidilla de platos que arrancó con una huatia al aire libre, uchucuta y empanadas de humita. Para estas últimas existe todo un proceso de elaboración, nos cuenta Martín Lukesch mientras las prepara: estirar la masa, colocar una precisa medida de relleno (lo que cabe en una cuchara sopera) y luego sellar con agua y hacer el doblez de los bordes. Él diestro, nosotros desastre. Sin embargo, el perol con aceite hirviendo supo como emparejar un poco las imperfecciones de nuestro tosco primer intento.

Luego, a la mesa, donde se sucedieron las raíces aromáticas de Manu Buffara, un plato hecho en base a zanahoria, quinua y tucupí, que sobresalió por sus colores brillantes y sabores rítmicos. Continuó la diversidad del maíz, plato que le da un lugar importante al tarwi y lo convierte en una suerte de cebiche fresco y apaltado; la tarta Mil-Kjolle, versión adaptada a las alturas de Moray en donde se incorporó esta vez mashua negra y nabo andino; y el cordero, que tuvo un hacer de más de seis horas, y se planteó acompañado de papas, chimichurri y aceite de la Patagonia. Su carne suave y profunda cerró la tanda de salados, y los huesos fueron aquel placer culposo que suele despertar memorias de infancia, esas de chupeteo gozoso que no termina jamás hasta arrancar el último pellejo. El cacao Chuncho, con tumbo, huacatay, mucílago y pétalos terminó un banquete que jugó con los aromas del Ande: hierbas recién cosechadas, tierra húmeda, frescor de lluvia, fuego vivo.

Al día siguiente, la Conexión Mil se trasladó a Lima. Esta vez la aventura fue en Kjolle, restaurante de Pía León, y los jardines del pequeño complejo gastronómico donde también se encuentran Central y Mayo, se convirtieron en un asador momentáneo para cocer entrañas, bifes, mollejas de novillo y choclos. La cultura gastronómica de tres países se encontró de manera orgánica en una mesa que invitó a descubrir texturas, regiones, países. Desde el mar hasta la pampa, los insumos lograron compenetrarse desvaneciendo fronteras. De eso se trata al fin la comida, de ese esfuerzo en conjunto donde el intercambio, el descubrimiento, la reciprocidad y la generosidad tejen sabores inolvidables. De eso debería tratar Sudamérica. Al final, no somos tan distintos.



El maridaje fue pieza clave de ambos eventos. Vinos llegados desde Argentina se intercalaron con ejemplares peruanos de poca circulación. "La idea era trabajar con vinos de Montaña, de territorios con características extremas por su altura, entorno o clima –cuenta Diego Vásquez, sommelier de Kjolle y Central". Sus productores se enfocan en buscar la pureza del suelo y de la variedad, y se lejan de la sobre extracción y la madera con prácticas más sostenibles. Así, desde Argentina llegaron: Altar Uco, Edad Antigua, Vino en Flor - Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza; Escala Humana Wines, Malvasía, Livverá 2018 - El Zampal, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza; Zuccardi, Chardonnay, Fósil 2017 - San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza cosecha 2017; Gabriel Dvoskin, Pinot Noir Pintom 2017 - El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza; PerSe, Malbec Volare del Camino 2015 - Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza; y Zuccardi, Cabernet Franc Polígonos 2017 - San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

Nuevos vecinos barranquinos

RUTA GASTRONÓMICA

Por Soledad Marroquín M. / Comunicadora gastronómica
Instagram @sol_marroquin

El distrito de Barranco cada día es más cosmopolita al enriquecerse con sabores de cocinas y culturas foráneas. Acá un repaso de mi experiencia en dos de ellas, una turca y una venezolana. Dos opciones para salir de nuestra zona de confort y probar algo diferente con propuestas innovadoras y bien trabajadas.

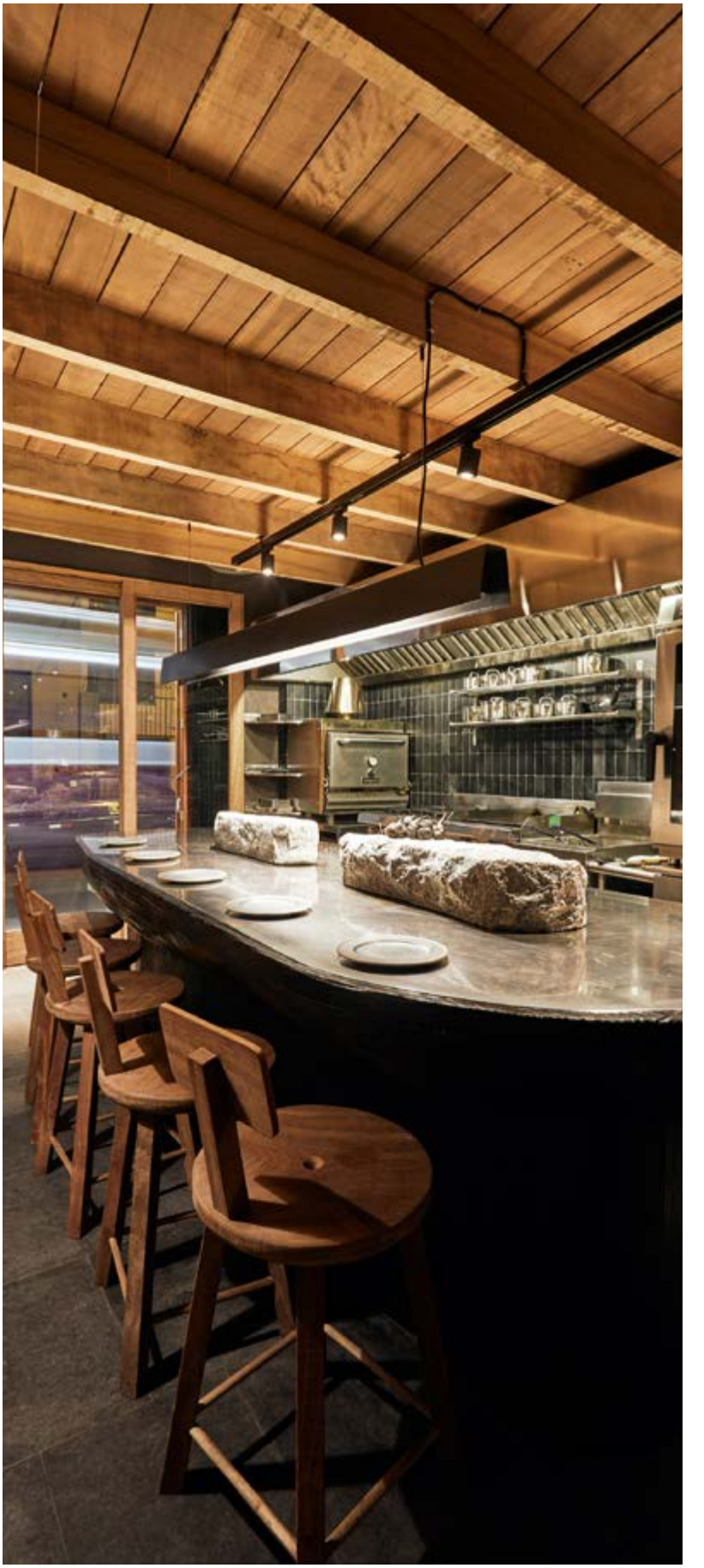
Mérito

Los comentarios positivos de diversos amigos provocaron que, esperado cierto tiempo, me acercara a Mérito con mucha expectativa por el lugar que abrió sus puertas en setiembre del año pasado. Me gusta observar el movimiento de la cocina y aunque es verano y hace calor, optamos por ubicarnos en la barra/mesa de 6 personas, único espacio para comer en el primer piso y así poder mirar qué sucede en el territorio del chef, en el segundo piso hay espacio para 20 comensales más. Si, Mérito es pequeño como lo es su carta de comida y vino, pero con sabores impecables, bien logrados por la elección de los insumos y sobre todo por el manejo de las técnicas de sus dos chefs propietarios: Juan Luis Martínez y José Luis Saume, ambos venezolanos que llegaron a estas tierras porque el destino y ellos así lo decidieron. El espacio es cálido y acogedor, se nota el diseño de un profesional de la arquitectura.

Es imposible resistirse a las arepas (a base de harina de maíz) que llegan humeantes a la mesa y pueden convertirse en una adicción pues vuelan del plato así nos quemen los dedos. Pedimos una segunda porción para seguir disfrutándolas con mantequilla con reducción de chicha de jora y queso llanero. Juan y José cocinan en silencio, apenas cruzan miradas para las coordinaciones necesarias, no son conversadores o quizás sí, lo cierto es que lucen concentrados en lo que hacen porque una distracción podría dañar el potaje. El maíz o choclo como solemos llamarlo nosotros tiene un lugar importante en Mérito, lo encontrarán en 2 platos más de texturas distintas y deliciosas.

Otro plato para resaltar es el cabrito con arracacha, la cocción y delicadeza de la carne no le resta intensidad y el juego que logran de la racacha en tres texturas, una de ellas simula la piel del cabrito, es para aplaudir. De los tres postres de la carta, elegimos la piedra de chocolate y el flan que es muy sedoso pues se hace con crema de leche. Queda pendiente ese mentado postre de chirimoya, así como otros platos que serán para una siguiente visita a este lugar que rinde honor al mérito.

Jr. 28 de julio 206, Barranco
Telf. 277-1628



BEEFEATER®
LONDON

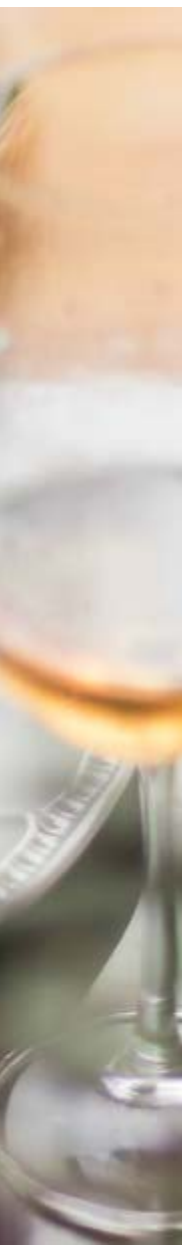
PINK
YOUR GIN

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Ma
Osteria

Me encuentro con Mauricio Fernandini, gran gourmand y apasionado del buen comer en Ma Osteria. Está en plena tertulia con Aisha Fas y Hakan Kaynak, ambos de nacionalidad turca y propietarios de este hermoso lugar. "Ma" es el nombre de una diosa de diosas de Anatolia, Tapadokia en Turquía y es el origen de la palabra mamá, me dice Aisha, por ello llamaron así a este restaurante que abrió hace un par de meses a los pies de un moderno edificio en la calle San Martín en Barranco, distrito de artistas, poetas y escritores.

Hakan es un empresario gastronómico con 15 años de experiencia en el rubro y restaurantes en Estambul. Durante sus viajes al Perú se fue enamorando de Lima y convenció a Aisha para abrir Ma. Se nota la dedicación en todos los detalles, la vajilla, las copas, los muebles, jarrones, equipos y accesorios que llegaron de Turquía de la mano de Hakan, y Aisha, quien es del mundo del diseño, se encargó de ubicarlos en el lugar ideal, que hacen del espacio un ambiente bello, calmado, de gran armonía.



Al mando de la cocina está Renato Zuñiga, chef peruano de trayectoria, quien ha cocinado en Astrid y Gastón, Rafael y también en Europa. Renato interpreta y adapta los sabores mediterráneos en una carta elaborada juntamente con Hakan. Allí encontrarán sabores turcos de las recetas de familia y otros de la cocina mediterránea. Uno de los platos que me deslumbró es el cordero horneado por largas horas, acompañado de verduras bebé caramelizadas, puré de berenjenas y un toque de yogurt griego; la cazuela mediterránea con pescado, o las Hakan mondonguiles, -unas albóndigas sabrosas en salsa de tomate con especias-, cremosas croquetas por dentro y crujientes por fuera y los calamares rellenos ideales para ir con el aperitivo. Los domingos ofrecen desayunos de distinto estilo: griego, francés, turco o pueden hacer sus propias combinaciones también.

"Es una osteria porque es cocina rica, tradicional como la que hace la mamá", comenta Aisha. "El sueño es estar dentro de los 10 mejores restaurantes del Perú, con un nuevo concepto, con distintos horarios, para tomar un café, tomar un cóctel, almorzar o cenar, con buena música para disfrutar el ambiente, una forma diferente de saborear y disfrutar el Mediterraneo". Desde acá les deseamos lo mejor. Que así sea.

Av. San Martin 689, Barranco
Telf. 304 9034

ROMPIENDO LISTAS
Los World Restaurant Awards

Foto Marc Plasecki

Wolfgat es un pequeño restaurante que se encuentra en una cabaña de pescadores de 130 años en el cabo occidental de Sudáfrica. Solo tiene asientos para 25 personas y le pertenece al chef Kobus van der Merwe. El 18 de febrero se hizo del galardón de Restaurante del Año en la primera edición de los World Restaurant Awards en París, un nuevo premio que irrumpe con fuerza en la industria y que apunta a destacar trabajos notables y no establecer ránkings. Cuatro restaurantes peruanos estuvieron entre los finalistas y semifinalistas.

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

La dinámica se parece a los Oscar: hay una terna de cinco (aproximadamente) nominados y de ellos se escoge al ganador. El jurado esta vez lo integraron 100 miembros (50 mujeres/ 50 hombres) de la industria gastronómica, encabezados por Warwick (Director Creativo) y Andrea Petrini (jefe del Jurado), y que incluyeron personalidades como Elena Arzak, Alex Atala, Massimo Bottura, David Chang, Hélène Darroze, Daniel Humm, Dan Barber, René Redzepi, Ana Roš, Yotam Ottolenghi y Clare Smyth, junto a influyentes periodistas gastronómicos. La idea era romper con las listas, o al menos eso es lo que proyecta la ejecución de este premio, y celebrar trabajos notables que compitiesen en cercanía de concepto.

Cuentan sus creadores que los World Restaurant Awards nacieron en París (Francia) como una forma de celebrar "la excelencia, la integridad y la diversidad de la escena de restaurantes del mundo, desde locales innovadores hasta establecimientos sencillos y accesibles". Al final fueron 18 categorías divididas en 12 Big Plates y seis Small Plates, incluida la Apertura del Año, Destino fuera del Mapa, Pensamiento Ético, entre otros. "Lo novedoso y refrescante de estos premios -explica la periodista gastronómica Liliana López-, es que estén organizados en categorías, que se escapan de los números y las estrellas, eso permite más inclusión de lugares que no están normalmente en otros premios, galardones, listas o guías. Que realmente estén comprometidos con algo que va más allá de la comida, por ejemplo, que se premie el trabajo ético, el evento del año, o la parte más divertida o graciosa: como al local que no usa pinzas o al chef sin tatuajes. Para muchos esto puede restar seriedad a los premios, pero para otros suma en el sentido que es un poco unir la cultura pop con lo que pasa en la gastronomía".

"Como jurado, el sistema de votación implicaba tiempo y reflexión por las varias razones que solicitaban. Formé también parte del panel de inspección: visitas inopinadas en duplas a los restaurantes para revisar una categoría en particular y escoger al ganador en base a una experiencia reciente, pagada y concreta". Liliana López.

Eso fue precisamente lo que pasó con el Wolfgat, el restaurante del chef Kobus van der Merwe, que ganó el premio de Destino fuera del Mapa y el Restaurante del Año (ojo, no mejor restraurante, hay un intento por alejarse de esa idea). Este pequeño local de poco más de 20 asientos se encuentra en un pueblo pesquero a dos horas de Ciudad del Cabo, Sudáfrica. El menú de degustación está compuesto de siete platos y cuesta alrededor de US$ 60. Para seguir con los ejemplos, de Perú también hubo nominados, y no precisamente los que suelen aparecer siempre en las listas más famosas: Anticuchos Doña Grimanesa (Lima), Chuncho (Ollantaytambo, Cusco), Mil (Moray, Cusco) y Kjolle (Lima), fueron los cuatro espacios que se hicieron lugar en las peleadas nominaciones. Llegaron a la final Kjolle de la chef Pía León en Apertura del Año y Mil de Virgilio Martínez y Pía León en Destino fuera del Mapa. Dentro de la región también estuvieron nominados Boragó (Rodolfo Guzmán – Chile) y Mocotó (Rodrigo Oliveira – Brasil), que ganó (el único latino) en la categoría Sin Reservaciones. "La representacion latina, en efecto, es poca y necesita crecer. Los organizadores ya lo saben y lo van a corregir para las próximas ediciones, son personas abiertas a las críticas y sugerencias. Pero creo que para la primera edición es un primer paso y con el tiempo se van a consolidar muchos más", puntualiza Liliana López.

La aventura promete. Se plantea interesante un evento de esta magnitud que comparta protagonismo con los ya existentes y quiebre el sistema de listas a los que muchos ya nos tienen acostumbrados. Pueden convivir y, sobre todo, pueden retarse mutuamente para de esa manera generar evolución en lo que a premios se refiere. Un dato extra: la nota de la periodista Lisa Abend, **The Food Circus**, aparecida en la última edición de Fool Magazine, fue premiada como la mejor pieza periodística sobre gastronomía. Vale la pena que se la consigan y la lean.

Perú también tuvo nominaciones, y no precisamente los que aparecen en las listas más famosas: Chuncho (Ollantaytambo - Cusco), Anticuchos Doña Grimanesa (Lima), MIL (Moray - Cusco) y Kjolle (Lima). Llegaron a la final Kjolle de la chef Pía León en Apertura del Año y MIL de Virgilio Martínez y Pía León en Destino Fuera del Mapa.

LISTA COMPLETA DE GANADORES

Big Plates

- Pensamiento Original (Original Thinking) / Le Clarence / Francia
- Destino fuera del Mapa (Off-Map Destination) / Wolfgat / Sudáfrica
- Sin Reservaciones (No Reservations Required) / Mocotó / Brasil
- El Especial de la Casa (House Special) / Lido 84 (Cacio e Pepe) / Italia
- Maridaje de Vanguardia (Forward Drinking) / Mugaritz / España
- Evento del Año / Refugee Food Festival / Locaciones varias
- Pensamiento Ético (Ethical Thinking) / Refettorio (Food for Soul) / Locaciones varias
- Colaboración del Año / Paradiso X Gortnanairn / Irlanda
- Ambiente / Vespertine / Estados Unidos
- El Clásico (Enduring Classic) / La Mère Brazier / Francia
- Apertura del Año / Inua / Japón
- Restaurante del Año / Wolfgat / Sudáfrica

Small Plates

- Cocina sin Pinzas/ Bo.Lan / Tailandia
- Trolley del Año / Ballymaloe House / Irlanda
- Ched sin Tatuajes / Alain Ducasse / Francia
- Cuenta de Instagram / Alain Passard / Francia
- Periodismo Gastronómico / Lisa Abend (Fool Magazine) / Estados Unidos + Suecia
- Restaurante que sirve vino tinto / Noble Rot / UK

Si quieren saber más sobre los World Best Restaurants pueden visitar su web www.restaurantawards.world o seguirlos en Instagram @worldrestawards

CUANDO SUPERARSE SE VUELVE COSTUMBRE. HILUX, Nº1 EN PERÚ, Nº1 EN EL DAKAR.

FELICITAMOS AL EQUIPO TOYOTA GAZOO RACING,
A NASSER AL-ATTIYAH Y A MATHIEU BAUMEL
POR SU 1ER PUESTO EN EL DAKAR.

www.toyotaperu.com.pe

TOYOTA
SE CORONA EN LA CATEGORÍA AUTOS EN EL
DAKAR 2019

El rally Dakar 2019, uno de los circuitos más exigentes del mundo llegó a su fin y presentó a sus ganadores absolutos en la categoría autos. La dupla coronada fue la conformada por Nasser Al-Attiyah y su navegante Matthieu Baumel, miembros del equipo Toyota Gazoo Racing, quienes enfrentaron numerosos obstáculos, agujeros y largas jornadas de pura adrenalina.

Como parte del equipo Toyota Gazoo Racing se presentaron tres duplas, la primera conformada por Giniel de Villiers y Dirk von Zitzewitz, quienes ganaron el Dakar 2009 y forman parte del equipo desde hace ocho años. También participó la dupla conformada por Bernard Ten Brinke, integrante del equipo desde el 2018 y Xavier Panseri, recientemente incorporado. Finalmente, la tercera dupla fue la conformada por los ganadores absolutos mencionados líneas arriba, quienes ganaron la competencia también el año 2015 y este año repitieron la victoria en su ya tercer año consecutivo de competencia con la marca.

Las tres tripulaciones corrieron con la última evolución de la Toyota Hilux, que promete velocidad y confiabilidad. El vehículo fue mejorado con un diseño de motor central y una nueva geometría de suspensión. La 4X4 se ha ido perfeccionando a través de pruebas durante todo el año. Un factor clave para el Dakar 2019, será el tamaño de la brida de admisión, que se ha establecido en 37mm.

El catarí, Al – Attiyah, luego de sus coronaciones en 2011 y 2015, logró este año su tercer Dakar, superando al español Nani Roma por 46 minutos y 42 segundos. “Este resultado es increíble, estoy orgulloso del equipo. Definitivamente quiero regresar a la competencia el próximo año para defender el título y reafirmar la potencia, confianza y durabilidad de Toyota”, mencionó emocionado el piloto al finalizar la carrera, donde completó más de 5000 kilómetros sin verse afectado por la dificultad del recorrido.

Por primera vez se le asigna a la marca japonesa el Touareg de bronce. Toyota cierra con broche de oro una temporada en la que ha conseguido la “Triple Corona: las 24 Horas de Le Mans, el Campeonato de Marcas del WRC y el Dakar.”

4 DESTINOS PARA VIAJAR EN FAMILIA

El verano es la estación perfecta para planear viajes familiares, los más pequeños suelen salir de vacaciones, además el sol nos brinda energías y días más largos para disfrutar con nuestros seres queridos. Entonces subamos las maletas al auto, recarguemos combustible y salgamos en familia a recorrer el Perú. Aquí te traemos cuatro lindos destinos donde crear recuerdos y divertirse bajo el sol.

Por Homero Gómez

Lunahuaná

El valle de Lunahuaná es una opción perfecta donde se puede admirar la naturaleza, probar una cocina diferente y practicar diferentes deportes de aventura. Entre las actividades con mayor acogida están el canopy, cuatrimoto, trekking, ciclismo y canotaje, este último se practica en el río Cañete, el cual alimenta el valle de Lunahuaná y permite el crecimiento de huertos y viñedos en sus alrededores. Cabe resaltar también la variada oferta gastronómica que puedes encontrar en el pueblo, la carapulcra y la sopa seca son dos platillos típicos que no puedes dejar de probar. No dejes de pasar la oportunidad de visitar alguna bodega vitivinícola y probar algunos de los vinos y piscos artesanales de la zona.

Para llegar a Lunahuaná se debe recorrer la Panamericana Sur hasta la entrada de San Vicente de Cañete, allí, tomar el desvío de la izquierda hacia el distrito de Imperial, luego tomar la vía Cañete – Yauyos que te llevará a Lunahuaná.

Wakama

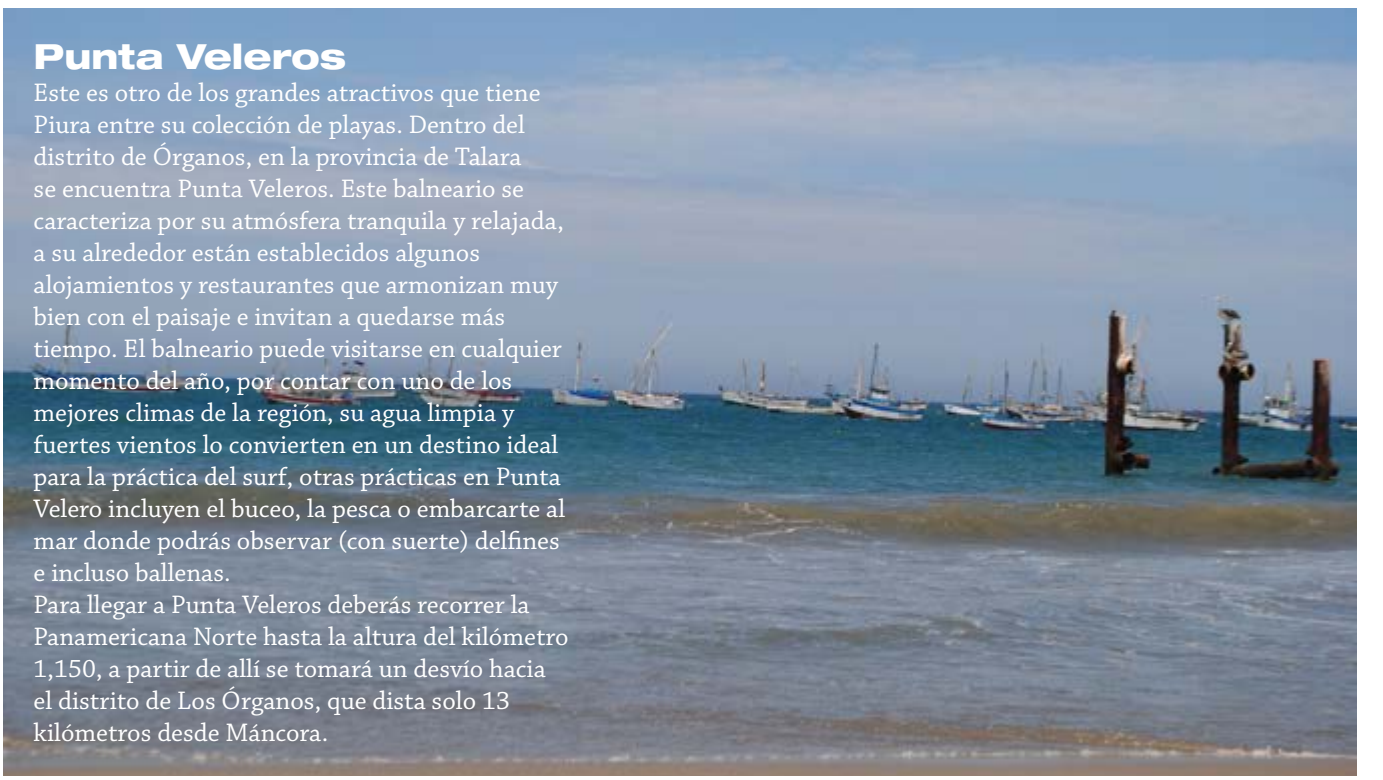
Este es el primer refugio natural de la costa peruana, ideal para descansar y alejarse del estrés de la ciudad. Aquí, a diferencia de otros balnearios no encontrarás casas de playa ni cuatrimotos, en su lugar encontrarás unas acogedoras cabañitas de madera además de caballos en los que podrás darte un paseo por la orilla del mar a lo largo de su extensa línea costera. Las cabañas disponibles se deben reservar de forma anticipada, pero en Wakama siempre existe la posibilidad de acampar, para estos propósitos la playa tiene una zona segura y reservada que cuenta con un restaurante, además de servicios básicos. Además de su increíble atractivo natural, otras actividades incluyen caminatas por quebradas, dunas y cerros aledaños y observar las aves marinas locales.

Wakama está ubicado en el kilómetro 174 de la Panamericana Sur. Al pasar Cañete, y justo al final del descenso a las playas de Chincha y unos metros antes del puente Topará, doblar a la derecha por el camino de tierra hasta la garita de control.

Punta Veleros

Este es otro de los grandes atractivos que tiene Piura entre su colección de playas. Dentro del distrito de Órganos, en la provincia de Talara se encuentra Punta Veleros. Este balneario se caracteriza por su atmósfera tranquila y relajada, a su alrededor están establecidos algunos alojamientos y restaurantes que armonizan muy bien con el paisaje e invitan a quedarse más tiempo. El balneario puede visitarse en cualquier momento del año, por contar con uno de los mejores climas de la región, su agua limpia y fuertes vientos lo convierten en un destino ideal para la práctica del surf, otras prácticas en Punta Velero incluyen el buceo, la pesca o embarcarte al mar donde podrás observar (con suerte) delfines e incluso ballenas.

Para llegar a Punta Veleros deberás recorrer la Panamericana Norte hasta la altura del kilómetro 1,150, a partir de allí se tomará un desvío hacia el distrito de Los Órganos, que dista solo 13 kilómetros desde Máncora.



La Gramita

Ubicada al sur de la ciudad de Casma, esta playa de arena esta provista de un área extensa e ideal para nadar e incluso bucear. En el extremo sur se encuentran las casas de los pescadores, donde podrás encontrar algunas bodegas y servicios básicos, aprovecha para aventurarte en un paseo en bote. El lugar es ideal para acampar, aunque también existen opciones de hospedaje. Entre las opciones se encuentra el Campamento Turístico "Las Aldas" donde también se ofrece servicio de alimentación. A unos 800 metros hacia el sur está el Complejo Arqueológico Las Aldas, una gran área donde se levantaron edificaciones construidas con piedras y barro. Desde el punto más alto del complejo, donde otrora se encontraba un templo, se proyecta una de las mejores vistas de la playa, un hermoso espectáculo de mar y naturaleza.

La playa está ubicada al sur de la ciudad de Casma, en el kilómetro 345 de la Panamericana Norte se toma un desvío de 2 kilómetros para llegar.

SANPELLEGRINO
SPARKLING FRUIT BEVERAGES FROM ITALY
ESTABLISHED 1932

DELIGHT IS WHERE YOU MAKE IT.
Take the first sip at
SANPELLEGRINOFRUITBEVERAGES.COM

HONDA LANZA LA NUEVA PILOT 2019

La firma japonesa Honda presenta la nueva versión de una de sus SUVs más emblemáticas. Se trata de la Nueva Pilot 2019 que llega con un perfil más familiar, no solo por ser la única en el mercado capaz de albergar cómodamente a ocho adultos en sus tres filas de asientos, sino que todas sus innovaciones hacen única la experiencia de manejo. Además, combina su nuevo diseño con la más avanzada tecnología, entretenimiento, espacio y seguridad a bordo para que cada viaje sea inolvidable. En agosto del año pasado, la Pilot 2019 fue condecorada como el vehículo más seguro por el Insurance Institute for Highway Safety (IIHS) de Estados Unidos.

Hablar de la Nueva Pilot 2019 es hablar de una SUV capaz de desenvolverse a la perfección sobre el asfalto y caminos off road, donde lucirá el nuevo motor de 3.5 litros con inyección directa y seis cilindros con sistema VCM, el cual desconecta el funcionamiento de hasta tres cilindros, y tecnología Earth Dreams que produce 280 caballos de fuerza y 36.2KG-M de torque, todo ello con un óptimo consumo de combustible; y todos aquellos equipamientos que hacen de la navegación un placer: el sistema Bluetooth y HandFreeLink estándar, lo que permite usar el teléfono con manos libres de manera segura; el sistema de aire acondicionado Tri-Zona y climatizador, que ofrece un control de temperatura independiente para el piloto, copiloto y pasajeros; sensores alrededor de todo el vehículo y el Lanewatch: la cámara preventiva que elimina los puntos ciegos al momento de girar hacia la derecha.

El Sistema de Frenos Antibloqueo (ABS) está diseñado para ayudar a mantener el control bajo condiciones de frenado severo, la Asistencia de estabilidad del vehículo (VSA) con control de tracción detecta y ayuda a corregir los escenarios de sobreviraje y subviraje para mejorar el manejo y estabilidad en las curvas, la estructura de la carrocería Advanced Compatibility Engineering (ACE-Tecnología Exclusiva de Honda) dispersa la energía de los impactos evitando que se afecte la cabina, los airbags protegen al conductor y a los pasajeros con bolsas de aire frontal a la altura de las rodillas y laterales tipo cortina para mayor protección, además de los cinturones de seguridad delanteros con pretensores. A todo esto, se suman, por supuesto, las luces LED con encendido/apagado automático, que ofrecen una visibilidad superior y la moderna tecnología de asistencia al conductor.

La Honda Pilot 2019 es una invitación a quienes quieren conectarse con su familia, pareja o amigos más allá de los momentos cotidianos. Su mística se refleja en un concepto dual: Para aquellos hombres y mujeres de negocios que, durante el día, se mueven entre oficinas, pero, al terminar su jornada, llegan a casa y retoman su papel como miembros de una familia; juegan con sus hijos, planean viajes y buscan una ruta de escape con horizonte en la carretera. Son aquellos momentos que marcan la diferencia en sus vidas.

EL PERÚ A CUATRO RUEDAS

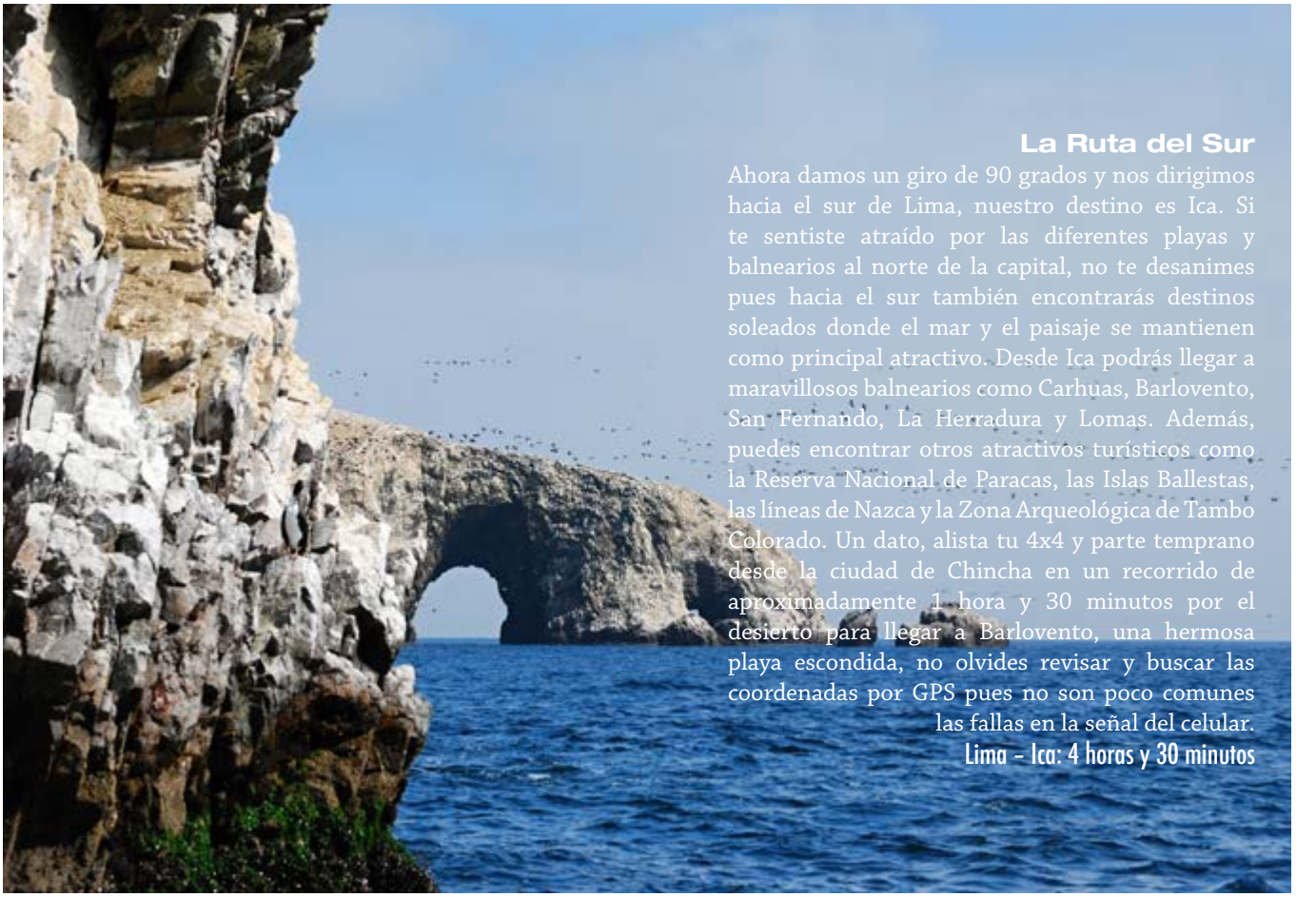
El Perú posee una gran diversidad a lo largo y ancho de su territorio y una excelente forma de conocerla es viajando. Existen varias formas de llegar al sinfín de destinos que podemos encontrar en cada rincón de nuestro país, pero esta vez queremos recomendarte una modalidad que te permitirá apreciar de primera mano y sin apuros todas las bellezas que nos brinda nuestro querido país. Para muchos viajar en auto o camioneta es la mejor forma de conocer, no hay restricciones por si quieres desviarte de la ruta o tomarte un momento para hacer algunas fotos, descansar o comer, la sensación de libertad que se experimenta es reconfortante y necesaria; estas y muchas razones más hacen de la carretera el mejor amigo de los viajes. Hoy queremos compartir contigo algunas de las mejores rutas para recorrer el Perú en auto o camioneta, así que prepárate que un largo camino nos espera.

Por Homero Gómez

Norte del Perú

En estos intensos días de verano no hay nada mejor que meterse a las frías aguas de nuestro mar peruano y la ruta Lima – Ancash te ofrece más de una oportunidad de disfrutar de esta dicha. Primera parada, Huarmey, a solo 300 km de Lima por la Panamericana Norte, allí podrás encontrar hermosas playas de aguas calmas y relajantes atardeceres, perfecto para tomarse un respiro y empezar la desconexión con nuestro yo citadino. Si lo tuyo va más por las emociones fuertes, en el km 395 está el balneario de Tortugas (Casma) donde podrás bucear, pasear en lancha y recorrer la Cueva de los Piratas, a solo 20 minutos del balneario.

Lima - Ancash (Casma): 6 horas



La Ruta del Sur

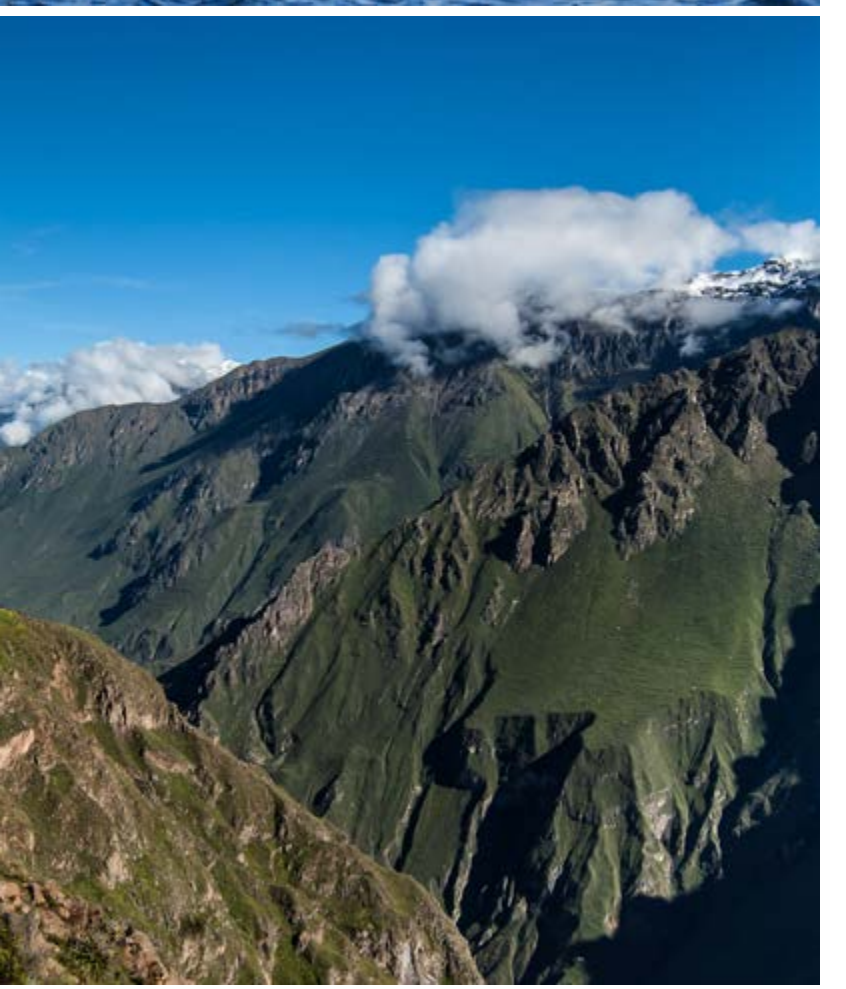
Ahora damos un giro de 90 grados y nos dirigimos hacia el sur de Lima, nuestro destino es Ica. Si te sentiste atraído por las diferentes playas y balnearios al norte de la capital, no te desanimes pues hacia el sur también encontrarás destinos soleados donde el mar y el paisaje se mantienen como principal atractivo. Desde Ica podrás llegar a maravillosos balnearios como Carhuas, Barlovento, San Fernando, La Herradura y Lomas. Además, puedes encontrar otros atractivos turísticos como la Reserva Nacional de Paracas, las Islas Ballestas, las líneas de Nazca y la Zona Arqueológica de Tambo Colorado. Un dato, alista tu 4x4 y parte temprano desde la ciudad de Chincha en un recorrido de aproximadamente 1 hora y 30 minutos por el desierto para llegar a Barlovento, una hermosa playa escondida, no olvides revisar y buscar las coordenadas por GPS pues no son poco comunes las fallas en la señal del celular.

Lima - Ica: 4 horas y 30 minutos

Ruta hacia Arequipa

Viajar desde Lima hacia la ciudad de Arequipa es una de las rutas más atractivas para aquellos amantes de los autos y la carretera. A diferencia de los trayectos anteriores, la ruta hacia Arequipa no se mantiene en línea recta por mucho tiempo y recorre además algunos pueblos y valles, por lo que resulta muchas veces más divertido y dinámico para el conductor. Tras cruzar la ciudad de Ica y luego Nazca la carretera se acercará a pocos metros del mar hasta llegar al balneario de Tanaka (Km 577), en el distrito de Yauca. Tras avanzar 53 km desde el peaje de Yauca llegarán a la ciudad de Chala, aquí se marca el inicio de un viaje cada vez más emocionante por sus incontables curvas pegadas al mar. Tras pasar la provincia de Camaná (Km 841) se inicia el camino cuesta arriba, lleno de curvas cerradas por lo que es recomendable recorrerla de día. Tras poco más de una hora de cuesta empinada arribarán al pueblo de Vitor en la Pampa de Majes, a partir de aquí inicia el descenso por la Variante de Uchumayo hasta llegar a Arequipa, en la Ciudad Blanca los atractivos turísticos son varios, antiguas edificaciones como catedrales, monasterios, entre otros. Además, el imponente volcán Misti y el Cañón del Colca son algunos de los atractivos naturales de la histórica ciudad.

Lima - Arequipa: 16 horas



GRAND CHEROKEE
LAREDO

PRECIO DESDE:
US$40,990 \ S/139,366

¡ADEMÁS, BONO ESPECIAL GRAND CHEROKEE, SÓLO EN TIENDAS!

¡QUÉ EL TIEMPO NO SE TE PASE! ÚLTIMO STOCK DE 8 UNIDADES.

EQUIPAMIENTOS:

- POTENCIA: 290 HP
- SISTEMA DE SELECTOR DE TERRENO 4X4
- 7 AIRBAGS
- SISTEMA START & STOP
- PANTALLA DE 7" CON APPLE CAR PLAY & ANDROID AUTO

DIVEMOTOR

CONÓCELO EN NUESTRA RED DE SUCURSALES

Central telefónica: (01) 712-2000. Sucursales Lima: Santa Catalina. Surquillo. 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 • Juliaca • Huaraz • Tacna (Aventura Motor: Tel: (052) 4137374).

VIVES EN EL MEJOR LUGAR DEL MUNDO PARA TENER UNA Jeep®

Promoción válida del 01.02.19 al 28.02.2019 o hasta agotar stock. Precio corresponde a Jeep Grand Cherokee versión Laredo 4x2 3.6L AT. SKU 3560. Año modelo 2018. Stock mínimo: 08 unidades. Equipamiento puede variar según versión y SKU. Imágenes referenciales. T.C. referencial S/ 3.40 por dólar. Términos y condiciones en www.divemotor.com/novedades

LLEGÓ LA JEEP COMPASS 2019

La temporada de verano suele ser la más divertida y la mejor para disfrutar grandes momentos junto a los amigos y la familia. Esos momentos se resumen en las aventuras que podemos buscar en esta estación y las memorias que estas dejan en nosotros. Todos saben que uno de los atractivos más increíbles del verano, son las hermosas puestas de sol que nuestro país tiene. Por eso, ir en busca de ellas a bordo de una Jeep Compass es inolvidable.

Con un diseño que resulta de la combinación de detalles únicos, las molduras cromadas destacan su dinamismo y los faros de xenón con marco led hacen de la Compass un vehículo sofisticado y versátil. Un espacio acondicionado a la perfección espera por ti, el interior totalmente rediseñado combina tecnología y funcionalidad con materiales únicos, haciendo de esta SUV una experiencia de manejo sumamente confortable. Equipada con un amplio sistema multimedia integrado con pantalla touch de 7" con cámara trasera y Apple Car Play & Android Auto hace que puedas realizar lo que desees mientras manejas desde la pantalla del sistema Unconnect.

Si hablamos de rendimiento, está altamente calificada para llegar más lejos y hacerte vivir experiencias inolvidables. La nueva Jeep Compass incorpora un volante multifunción con control de velocidad crucero, comandos de audio y botón Keyless Enter-n-Go. Su motor Tigershark 2.4L 16V con una potencia de hasta 174CV y su tracción 4X4, le dan la fuerza necesaria para transitar en cualquier superficie a recorrer. La protección confiable de la Compass permite al conductor y pasajero estar protegidos por 7 airbags y una carrocería de gran rigidez fabricada con un 70% de acero de alta resistencia en diferentes aleaciones. La SUV ganadora del "Top Safety Pick Award" está lista para tu ruta.

Arequipa

DESDE COSTA DEL SOL WYNDHAM

Siempre es grato volver a Arequipa, todo lo que me recuerda a mi familia, en especial a mi abuela me trae de regreso acá. Volver a probar el solterito y el pastel de papa que siempre comía en su casa, es una de las razones por las que volver a esta tierra querida siempre es un gusto. Siempre es sinónimo de sentimientos entrelazados, pero recordar es mantener viva la memoria de los que uno más ama. Así que este viaje nos vino muy bien. Esta vez la excusa fue conocer el nuevo hotel Costa del Sol Wyndham.

Por Margite Torres

El hotel es parte de la unión de dos grupos como son Costa del Sol, cadena peruana con 24 años de presencia a nivel nacional y Wyndham, cadena norteamericana con la que vienen trabajando desde hace un tiempo. Con esta adquisición, Costa del Sol continúa su crecimiento estratégico, con un total de 10 hoteles ubicados en las ciudades más importantes del país y busca consolidarse al sur del Perú, en la ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad. Arequipa.

El nuevo Costa del Sol Wyndham tiene un área total de 45.000 mil metros cuadrados con un total de 88 habitaciones. Este clásico hotel, que conserva en sus salones murales intactos del gran pintor arequipeño Teodoro Núñez Ureta, está situado frente a la Plaza Bolívar en el barrio de Selva Alegre. Lo adornan una imponente fachada con un precioso arco de sillar. Está a solo 5 o 10 minutos en carro (depende del tráfico) de la Plaza Mayor y caminando a 15 minutos. Cuenta con extensos jardines donde se hacen diversas actividades con los huéspedes y una privilegiada ubicación que ofrece una bella vista a los tres volcanes que dominan la Ciudad Blanca, (cuando el clima lo permite). Cuenta con un bar, el Walak, con vistas a la calle, muy cerca de la terraza ubicada a la entrada del hotel. Además de una piscina, donde se puede descansar, -aproveche para tomar algo de sol, mientras lee un libro- tomarse algo en el bar, almorzar ahí (si desea) o darse un chapuzón. El gimnasio, el spa, las 5 salas de reuniones, el directorio, están a su disposición. El hotel está hecho para que se disfrute al máximo y la experiencia sea más que grata.

La experiencia no estaría completa si no se almuerza o cena en Paprika, -cada Costa del Sol cuenta con uno- el clásico e infaltable restaurante donde la propuesta local se mezcla de manera sutil y precisa con elementos de comida fusión. Los insumos locales, frescos y perfectamente armonizados en presentaciones bien adornadas se hacen presentes. Los mejores platos de las clásicas picanterías los encuentran acá también. Le recomendamos probar arroz de pato almendrado, trucha crocante y fetuccinis a la ocopa.

TIPS

Lleve sombrero, protector solar, lentes de sol. Los valores de radiación ultravioleta en Arequipa son extremos.

Planee su viaje y los lugares que desee visitar.

Lleve ropa de abrigo, siempre es frio por las noches. Sobre todo, en los meses de junio, julio y agosto. De diciembre a abril llueve mucho, pero el clima es más llevadero.

El aniversario de Arequipa es 15 de agosto, una buena ocasión para visitar la ciudad que se paraliza entera para celebrarse.

¿Qué visitar?

Plaza de Armas y Catedral. Punto neurálgico de la vida urbana en esta ciudad. Es reconocida por sus bellos portales labrados de granito y sillar, y su bóveda de ladrillo, en la cual también podremos observar la Catedral, considerada como uno de los principales monumentos religiosos del siglo XVII. Construida toda en sillar con bóvedas de ladrillo.

Mirador de Yanahuara. Ubicado a 2 kilómetros del centro de la ciudad. Fue construido en el siglo XIX y está conformado por un conjunto de arcos de sillar en los que se han grabado las palabras de ilustres arequipeños. Este mirador tiene una vista privilegiada de la ciudad y de sus tres volcanes el Misti, Chachani, y el Pichu Pichu.

Convento de Santa Catalina. Es el principal atractivo turístico de la ciudad. Su belleza arquitectónica es impresionante, una obra en sillar blanco y rosado, con un conjunto de callejuelas circundados por arquerías, estrechos callejones que se abren paso entre patios, claustros, jardines, y plazoletas.

Cañón del Colca. Catalogado como el cañón más profundo de América, alcanza los 4,160 metros en su punto máximo. Está a 3 horas de la ciudad. No deje de ir a la Cruz del Cóndor, mirador donde, si la suerte lo acompaña, divisará a una de las aves voladoras más grande del mundo. El cóndor andino.

Mercado San Camilo. Fundado hace 138 años, es un lugar donde no solo encontrará los mejores jugos (me consta), sino donde podrá adquirir los productos clásicos de la zona. Papayita arequipeña, alfajores, panes de tres puntas, rocotos, variedad de quesos.
También visitar. Iglesia y Complejo de la Compañía, el volcán Misti, Molino de Sabandía, Mansión del Fundador.

BONUS TRACK

Todos sabemos que en Arequipa se come bien y su cocina tradicional es fuente inagotable de inspiración. Generaciones de generaciones de mujeres picanteras, han sido las principales protagonistas y gestoras de un valioso legado imposible de no saborear. Por eso, les recomendamos alguna de las mejores picanterías de Arequipa, a donde no solo fuimos a probar y saborear sus platos sino a evidenciar aquella magia donde se funde la verdadera tradición con el sabor de estas tierras. La Nueva Palomino, La Cau Cau II, La Capitana, Los Leños y la Benita de los Claustros.
Algunos platillos que probar: almendrado de pato y el arroz con rabos. Como postre anímese por los buñuelos con miel o por el queso helado con papayita arequipeña. Sarza de patas de cordero, torrejas de choclo, ají de calabaza, las patitas con maní, tortilla de verduras y el cuy con sango. Y por supuesto, la tradicional chicha de guiñapo.

Datos:
Plaza Bolívar s/n, Selva Alegre, Arequipa
Reservas: +51(54) 21-5110
reservasindividuales2@costadelsolperu.com

Síguenos en:

VIÑAS DE ORO

Have you registered in Morris' Bar Lima?
[...]Has been noted for many years for its Pisco sours...

Esto decía un anuncio de semanario de 1924 que promocionaba el popular Morris' Bar de Lima y nuestro hoy famoso Pisco Sour, de esta manera se evidenciaría el origen y creación de este coctel a manos del dueño del bar: Victor Vaughen Morris. ¿Lo sabías?

El que conoce, disfruta.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

EL MERCADO

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

BERRIES DEL PERÚ

Las mermeladas con panela de Berries del Perú (arándanos, zarzamoras, frambuesas y aguaymantos) ya se han convertido en un clásico. Sin embargo, lo que esta vez nos ha sorpendido más es la miel intensa, densa y de un amable dulzor que se suma a la línea. La pueden coseguir en tiendas y ferias orgánicas.

MISKI OCA

Finalmente ve la luz el fermentado de oca *(Oxalis tuberosa)* que el ingeniero y productor Manuel Choqque ha venido trabajando en estos últimos años. La producción es limitada y se realiza con la misma cosecha que Choqque trabaja en Huatata, Chinchero, Cusco. Lo encuentran en los restaurantes Mil (Cusco) o en Central (Lima).

EL ESPÍRITU DE LA SELVA

La inspiración nace de la recolección y fue así que después de varias expediciones organizadas por Mater Iniciativa (www.materiniciativa.com), se identificaron algunos de los botánicos más interesantes para dar a luz a Mayo, Amazonian Spirit (Amazonian Gin Company), un gin que reúne corteza y hojas de canela de Yungas de Huayopata, camu camu de Pucallpa, limón rugoso de Iquitos, cardamomo de Villa Rica, sachaculantro de Satalaya, Ucayali, entre otros. Lo encuentran en los restaurantes Mil (Cusco) o en Central (Lima).

CHAXRAS PACK ORGÁNICO

El restaurante Chaxras (Pachacamac) de Eduardo Navarro, ha lanzado un ecopack con productos elaborados con los ingredientes que producen en sus mismas tierras. Hay mix de frutas deshidratadas, galletas de cereales y frutas deshidratadas, yogur artesanal, jugos prensados en frío, granola de chocolate, entre otros. Los pedidos se pueden hacer en el teléfono 946-073-690.

CERVEZA PERUANA ARTESANAL EN LATA

La cervecería artesanal peruana Barranco Beer Company (www.barrancobeer.com), con bar cervecero propio, arranca su producción en latas con sus Lupulager (estilo India Pale Lager o IPL), Don Mau (estilo Märzen, ambar maltosa alemana), Fifti (lager sin filtrar), Amarguipa (estilo American IPA, dorada y con marcado amargor lupulado) y la Chelaca (amber lager). Se vienen también una IPA roja llamada Puka Ale y la debutante Oscar Le Chat Bleu (de tumbo, quinua, miel de abeja de Oxampampa y cáscara de naranja Huando, entre otros), edición limitada hecha en colaboración con Kat Castro, cervecera de Oskar Blues Brewery en Carolina del Norte.

DOS EDICIONES PARA LA BIBLIOTECA

Primero, una pequeña obra de arte para los interesados en el mundo de las plantas: **el Herbario de Adrienne Barman**, una breve enciclopedia visual que incluye especímenes de flora en delicadas ilustraciones con mucho sentido del humor. La clasificación es sencilla, pero no por eso deja de ser científica y animada. Es un libro para introducirse en el mundo de la botánica y comenzar a conocer sus potencialidades. Lo encuentran en librerías locales. Un dato más: la estupenda revista Kinkfolk lanzó hace ya un tiempo un libro de recetas caseras elaboradas por sus mismos colaboradores y amigos cercanos: **The Kinkfolk Table**. Esta edición recrea y explica acercamientos a la cocina de manera orgánica, desata memorias y nos introduce a encantadoras rutinas ajenas. Un libro para curiosear y cocinar. Lo encuentran en Amazon.

S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2020

CONCURSO: TRAS LA PISTA DE JÓVENES CHEFS

Comienza la convocatoria para la búsqueda del S.PellegrinoYoung Chef, una competencia mundial que expone la destreza y habilidad de jóvenes cocineros que buscan abrirse paso en la comunidad gastronómica. De hecho, ya dos peruanas han llegado a puestos importantes: Elizabeth Puquio representó Sudamérica en Milán y María José Jordán estuvo entre los tres finalistas, también en Milán. Las solicitudes para esta edición ya están abiertas y, por primera vez, habrá tres premios adicionales, además del Título de S.PellegrinoYoung Chef. Las solicitudes están disponibles hasta el 30 de abril de 2019 en www.sanpellegrino.com

CASA CACAO

Luego de una larga investigación que involucró viajes por regiones cacaoteras de América Latina, nace el libro **Casa Cacao, el viaje de vuelta al origen del chocolate**, con apoyo de la Fundación BBVA. En él, el pastelero Jordi Roca, (Celler de Can Roca), y el periodista Ignacio Medina, cuentan su periplo y descubrimientos, y esa necesidad de llegar hasta el origen y desde ahí, volver. Anota Medina: "Este viaje responde a la necesidad de conocimiento y a la obligación de romper la paradoja que viven tantos profesionales dedicados a trabajar con un producto que muy pocos conocen directamente". Los derechos del libro y los futuros ingresos han sido cedidos a 20 comunidades Awajún, para construir un centro de acopio, fermentado y secado de cacao. Pronto también sale el documental y lo andamos esperando con muchas ganas.

SOCIALES

Lanzamiento cervezas artesanales en lata Barranco Beer Company

Fiesta Freixenet nuevos cocteles 2019

Cena maridaje bodega La Duquesa y Pata Negra en Hotel Country Club

Tiki nights en Belmond Miraflores Park

Evento en el Westin por el día de la amistad

Summer Sessions de Veuve Clicquot en Hotel Country Club

Cena maridaje bodega Protos y Asociación Gastronómica Nikkei en Baco y Vaca

Cena maridaje bodega La Giostra del Vino, restaurante Kilo

Noche de arte de Navarro Correas en Club Náutico Punta Hermosa.

Lanzamiento Semana del Chilcano, Hotel Westin

Degustación y maridaje vinos rosados, restaurante Amore

Lanzamiento nueva carta Pescados Capitales

Fifty Pounds

UNA GINEBRA CON MUCHA HISTORIA A SUS ESPALDAS

A inicios del siglo XVIII Gran Bretaña se encontraba inmersa en un tiempo en el que la producción y el consumo de ginebra empezaba a convertirse en un problema social. La embriaguez azotaba todos los estratos sociales y un cambio, así como medidas urgentes, se requerían con urgencia. Por obvias razones (aunque no para la mayoría) el rey Jorge II decidió establecer un impuesto (en 1730) de 50 libras esterlinas anuales a los destiladores de ginebra.

La medida tuvo muy poco éxito, fue acatada por pocos productores quedando el resto en la ilegalidad. Fue entonces cuando una familia londinense, dedicada a la producción a pequeña escala de ginebra, dio con una fórmula de gran calidad que conservaron celosamente durante el tiempo y le pusieron por nombre: Fifty Pounds, en clara referencia al exagerado impuesto. De ahí el origen de su curioso nombre.

Durante cientos de años la receta familiar se mantuvo encerrada bajo cuatro llaves, fue durante el siglo XXI y con el resurgir de la ginebra, que decidieron desempolvarla y producir para vender. La destilería elegida para su elaboración fue Thames Distillers, emporio con dos siglos de experiencia y alambiques John Dore & Co.

La fórmula secreta combina once elementos botánicos entre los que destacan: cilantro de Oriente Medio, bayas de los montes de Croacia, granos del paraíso del Golfo de Guinea o pieles de limón y naranja de España. Todo resulta en una ginebra seca, de corte clásico, con ligeras notas cítricas y predominio del enebro. Y como es tan buena, tiene cierto grado alcohólico, pero respeta las esencias; es estupenda para degustarla sola, en un clásico Gin &Tonic o en un Martini seco.

Su diseño se basa en una destilación simple, por lotes. Una mezcla de hierbas, especias, frutas y flores, junto con alcohol neutro, destilado cuatro veces anteriormente para una mayor pureza, hacen de esta una ginebra London Dry premium, elegante, con sabor suave, único, complejo y equilibrado. Su aspecto inspira seriedad y formalidad: una botella de las llamadas gin case, oscura, opaca. Está caracterizada por una suavidad inimitable, y con un gusto único, complejo y perfectamente equilibrado. ¡Que la disfruten!

Si desea puede adquirirla en tiendas especializadas (Licorería Los Salas, Via Vinum y Vita) y en toda la cadena de tiendas Vinoteca y Licorería El Pozito.

EL VINO ROSADO ESTÁ DE MODA

Por Dora Dallos. Sommelier y docente en Le Cordon Bleu Perú

¿Quién se puede resistir a disfrutar una tarde de verano en una terraza con amigos, apreciando la puesta del sol, y por su puesto la frescura que nos puede brindar una copa de vino rosado? Es inevitable, ¿verdad?

Por la temporada en la que nos encontramos se espera consumir vinos que se sirvan a temperatura más fresca. Y es que el vino rosado se ha convertido en uno de los más consumidos en los últimos años por su frescura, acidez y notas aromáticas. Los vinos rosados se pueden encontrar en diferentes estilos, entre ellos: secos, dulces, espumosos y para cada ocasión se elabora esta magnífica bebida. Los hay de diferentes matices, apenas unas horas de maceración en contacto con las pieles tintas, permitirá la extracción del color deseado y de ciertas notas aromáticas, dependiendo de la región vinícola en donde provenga.

En nuestra mesa si queremos disfrutar de un vino rosé, los podemos acompañar con comidas picantes, como la tailandesa o la mexicana, paellas, pastas, quesos suaves, ensaladas e incluso algún tipo de postres. Recomendamos servirlo mejor frío para poder disfrutarlo.

La trayectoria de algunas bodegas en los últimos años, con su calidad, compromiso y personalidad, han logrado y han hecho del vino rosado una bebida para disfrutar y compartir, utilizando las variedades más comunes para elaborarlo como la Syrah, Garnacha, Pinot Noir, Merlot o Cinsault, un tipo de vino con historia vinícola que recorre desde Francia, en los valles de Loira, Ródano y Provenza, hasta Castilla y León, Navarra, y Valencia, entre otros.

Invitamos a todos aquellos amantes del vino y también a todos aquellos que buscan una formación como sommelier profesional, a que sigan el programa en la Escuela de Cata y Sommelier Experto en el Instituto Le Cordon Bleu Perú, en el que podrán desarrollar todos sus sentidos por la gran variedad de catas, no solo de vino, sino también de piscos, cervezas, café, quesos, aceites de oliva, agua, cerveza y chocolate. El programa de Sommelier Experto brinda además una certificación internacional y se desarrolla en un aula equipada de cata. Para los amantes del vino, Cordon Bleu ofrece también un curso corto de Enología y Cata de Vinos.

LE CORDON BLEU®
PROGRAMAS DE EDUCACIÓN CONTINUA

Escuela de
CATA Y SOMMELIER

2019

Próximos inicios

CATA Y SOMMELIER

+ **Dirigido a:** Profesionales que quieren especializarse como Sommelier Experto.

INICIO	FIN	FRECUENCIA	TURNO
18 Mar.	13 Dic.	Lun-Mié-Vie.	Mañana
17 Jun.	22 Dic.	Mar-Jue-Sáb.	Noche
02 Set.	2020	Lun-Mié-Vie.	Noche

+ Certificación Internacional como Sommelier Experto por La Fondation Le Cordon Bleu

ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

+ **Dirigido a:** Aficionados al mundo del vino que deseen estudiar un curso más corto de Enología y Cata de Vinos.

INICIO	FIN	FRECUENCIA	TURNO
23 Abri.	16 May.	Mar-Jue.	Noche
02 May.	13 Jun.	Mar-Jue.	Noche

+ Certificación emitida por Le Cordon Bleu Perú

Informes
(511) 617-8300
Av. Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores
informespec@cordonbleu.edu.pe

Programas de Educación Continua
Le Cordon Bleu Perú

[SOMMELIER RECOMIENDA]

BELIEVE IN ROSE

Bodega Nieto Senetiner, Mendoza, Argentina

Variedad: 80% Malbec, 20% Pinot Noir
Vista: color rosa pálido, limpio y brillante
Nariz: fresco, presencia de flores blancas, frutas rojas ácidas como grosellas y frambuesas, manzana roja y toques cítricos
Boca: lineal y filoso, entrada fresca y jugosa, final largo debido a su acidez que aporta armonía y longitud

Precio sugerido: S/. 69.00

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA ROSÉ

Bodega Navarro Correas, Mendoza, Argentina

Variedad: Bonarda, Syrah, Malbec
Vista: color rosé
Nariz: aromas a cerezas, grosellas y notas de graffito
Boca: fresco, dejando una delicada sensación floral en el paladar

Precio sugerido: S/. 64.90

LAPOSTOLLE LE ROSÉ

Viña Lapostolle, Valle del Rapel, Chile

Variedad: 56% Cinsault, 25% Syrah, 12% Grenache, 7% Mourvèdre
Vista: rosado salmón pálido limpio
Nariz: notas a frutas y flores tales como damasco, pomelo y capullos de rosas rojas
Boca: acidez viva, fresco y jugoso

Precio sugerido: S/. 61.90

VINO INTIPALKA ROSE

Viñas Queirolo, San José de los Molinos, Ica, Perú

Variedad: : 100% Syrah
Vista: color rosa pálido y brillante
Nariz: intenso, destacan aromas frescos a cerezas y frutillas
Boca: equilibrada acidez, con notas a frutas rojas maduras de final persistente, fresco y frutal

Precio sugerido: S/. 32.00

FAUSTINO I GRAN RESERVA

Bodega Faustino, Rioja, España

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

Precio sugerido: S/. 189.00

PISCO INTIPALKA MOSTO VERDE TORONTEL

Viñas Queirolo, San José de los Molinos, Ica, Perú

Variedad: 100% Torontel
Vista: brillante, limpio y reflejos acerados
Nariz: notas de dulces frescos y con recuerdos a lima, limón, toronja, sensaciones de frutas amarillas y flores blancas
Boca: denso y amable al ingreso con recuerdos a dulces cítricos, evolución mentolada y muy fresca, final a piel toronja y naranja

Precio sugerido: S/. 70.00

FINCA ROTONDO MACHU PICCHU ACHOLADO

Bodega Finca Rotondo, Chincha, Perú

Variedad: Quebranta, Torontel, Italia, Moscatel
Vista: limpio, incoloro con marcados reflejos plata, lágrimas persistentes.
Nariz: limpio, buena intensidad aromática y complejo. Toque cítrico, fruta madura que recuerda a plátano, tuna roja, guanábana, notas delicadas de hierba aromática y hierba seca.
Boca: elegante con cuerpo denso e intenso, retrogusto a frutas tropicales, mango, piña, melón. También encontramos manzana, pecanas, pasas y almendras.
Final largo y denso.

Precio sugerido: S/. 65.00

BEEFEATER PINK

Beefeater Gin, Londres

Vista: color rosa suave
Nariz: aroma dulce a fresas
Boca: equilibrado y fresco. Suave sabor a fresa, cítricos y enebro

Precio sugerido: S/. 89.90

AGENDA EMPRESARIAL

Primer Semillero Euroshop de Surf del año:
El Circuito Semillero Euroshop de Surf 2019 tuvo lugar en la playa Punta Roquitas y premió a los doce primeros campeones del año en las modalidades Sub 8, 10, 12, 14, 16 y 18 años en categorías mujeres y hombres. El torneo inició muy temprano en la mañana para terminar más allá de las cuatro de la tarde con una premiación bajo las primeras estrellas sabatinas.

Se inauguró exposición "Overlay" en el Británico Cultural
La muestra del artista Ignacio Alvaro, a través de una serie de instalaciones y proyectos, confronta y reinterpreta la historia de diversas expediciones científicas europeas que datan de los siglos XVIII y XIX. La muestra tiene lugar en la galería John Harriman de Miraflores, el curador de la muestra fue Carlos García-Montero, historiador de arte. En la foto Clemencia Ferreyros, Ignacio Alvaro, Enrique Anderson, Carlos García-Montero y Alonzo Bedoya.

Presentación del proyecto Time Aurora
La Inmobiliaria y Constructora Marcan presentó su nuevo proyecto de oficinas boutique de uso mixto y consultorios ubicadas estratégicamente en el distrito de Miraflores. El evento fue presentado por Humberto Martínez Díaz, director del grupo Marcan quien estuvo acompañado por altos representantes de la empresa como Rodrigo Martínez, gerente general; Yessica Reyes, gerente comercial y Roberto Sevilla, gerente de proyectos de Marcan.

Se anuncia relanzamiento de Grant Thornton en el mercado peruano
La nueva firma operará en el mercado peruano bajo el nombre Grant Thornton Perú y estará liderada por un experimentado equipo de profesionales enfocados en prestar servicios de calidad en los rubros de auditoría financiera, asesoramiento fiscal, consultoría en negocios y business process solutions tanto para el sector privado como público.

Actual Inmobiliaria lanza Proyecto "República"
La empresa con más de 20 años de experiencia y presencia en Chile, Perú y Colombia, lanza su nuevo proyecto que estará ubicado en la cuadra 58 de la avenida Paseo de la República, en el distrito de Miraflores. El proyecto contará con 83 departamentos distribuidos en 17 pisos. Además, la empresa busca para el 2019 adquirir 5 terrenos en Miraflores, Jesús María, San Isidro y Chorrillos, además proyecta ubicarse dentro de las 10 principales inmobiliarias del país.

Peugeot es la marca europea n° 1 del mercado peruano
La marca francesa tuvo el mayor crecimiento en el mercado peruano durante el 2018, obteniendo un 44% de crecimiento en comparación con el 2017 y convirtiendo la New SUV Peugeot 3008 en la favorita del público. Para el 2019, se espera incrementar el 30% de unidades vendidas, para lograrlo, la marca del león inaugurará un nuevo punto de venta adicional a los ocho que ya tiene en el país.

FINCA
ROTONDO

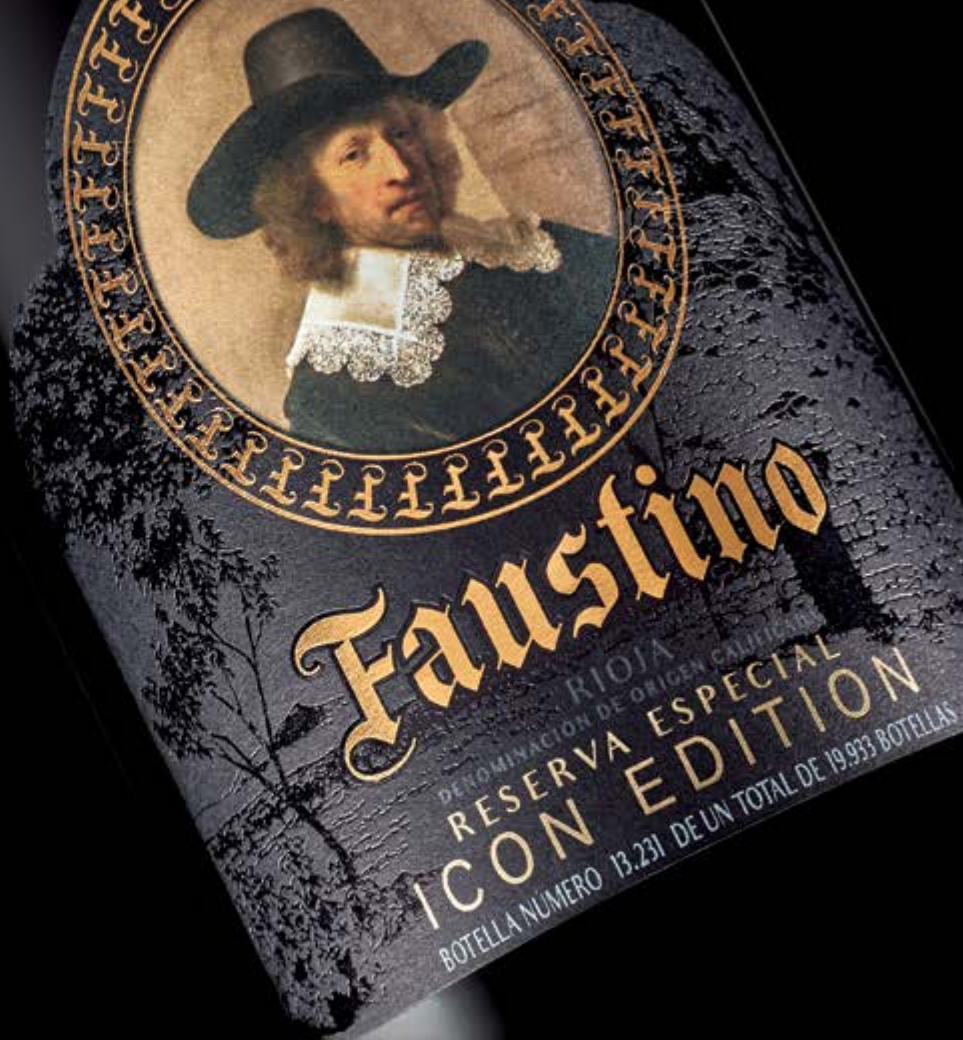
CULTIVANDO BUENOS MOMENTOS

NUESTRA NUEVA COSECHA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS

EN EXCESO ES DAÑINO

WineinModeration.com
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación.



TIMELESS ICON

TIERRA, MADERA, TIEMPO Y ALMA

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

DEGUSTAR FAUSTINO ES DESCUBRIR EL SECRETO DEL TIEMPO.

1861

VIÑEDOS Y BODEGAS RIOJA ESPAÑA

www.bodegasfaustino.com

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO