Año 18 - Número 128 - S/. 15

www.sommelier.com.pe

# SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

## Porcus y Maketto

Ruta gastro. Conocimiento del producto, imaginación, técnica y mucho criterio.

## Coctel bandera

Nos rendimos a nuestro embajador vitalicio: el Pisco Sour.
Sepa todo sobre nuestro cóctel bandera. Sus orígenes, su receta original y cifras alentadoras.

## VIK

**La joven bodega chilena. Una de las más modernas del mundo.**

7 752788 000019 >

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# 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**
Alvaro Poicón

**Diseño gráfico**
Carlos Solis Lainee

**Columnistas**
Alvaro Poicón, Sandra Aulló, Vanessa Rolfini

**Fotografía**
Nasim Mubarak

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

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

**Ventas**
Verónica Carrillo
vcarrillo@sommelier.com.pe

Esther Ramírez
eramirez@sommelier.com.pe

## Edición #128

**Fotografía**
Nasim Mubarak
**Locación:** Rooftop Hotel B Relais & Châteaux
**Agradecimientos:** Hotel B Relais & Châteaux

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 Nº 2006-8234 en la Biblioteca Nacional del Perú

# CONTENIDOS

06

**Coctel emblema**

A más de 100 años de su creación, todo sobre el Pisco Sour, nuestro mejor embajador. Orígenes, receta original.

WWW.SOMMELIER.COM.PE

**Síguenos en**

/sommelierrevista

/revista_sommelier_lima

30

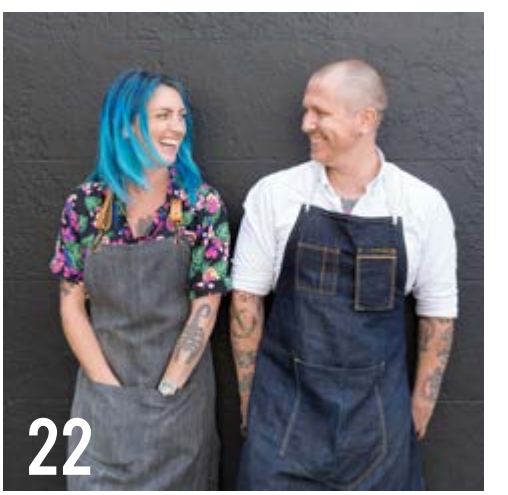
**Ruta gastro: Maketto y Porcus**

Dos propuestas que se muestran en apariencia relajadas, pero detrás de cada plato, nada se deja nada al azar.

18

**Vik**

Vik, joven bodega chilena entre las más modernas del mundo. Un solo objetivo: elaborar el mejor vino del mundo.



22

**Trash Tiki**

Trash Tiki, coctelería responsable con el planeta. Aprovecha insumos que se desecharían en la barra.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# PISCO SOUR, embajador vitalicio del Perú

Por Soledad Marroquin
Instagram @sol_marroquin

Es indudable la fascinación que ejerce el Pisco Sour entre nacionales y extranjeros, por ello a más de 100 años de su nacimiento, y después de haber celebrado su día, instituido oficialmente por el propio gobierno, nos rendimos a nuestro cóctel de bandera.

Aunque los historiadores no se pongan de acuerdo sobre el nacimiento o los orígenes de este exquisito elixir o que la receta original sufra las embestidas de algunos creativos o innovadores que buscan darle un toque diferente, -por ejemplo, el uso de canela en polvo en lugar del clásico par de gotas (no más) de bitter o Amargo de Angostura-, es innegable la popularidad y preferencia que ostenta este cóctel.
Seguramente James Bond lo solicitaría batido en coctelera y no en licuadora, pero de acuerdo con los expertos -y les doy la razón-, el Pisco Sour preparado en coctelera tiene una textura y un toque de distinción especial, aunque, valgan verdades, cuando se trata de preparar una cantidad mayor el auxilio de la licuadora es fenomenal.

## Sus orígenes en dos versiones

Toda la información apunta a que el cóctel nació por iniciativa de don Víctor Morris, un ciudadano estadounidense que andaba por estas tierras por los años 1900 y que se casó con una peruana. Una de las versiones sobre su origen señala la ciudad de Cerro de Pasco, lugar donde residía Mr. Morris pues trabajaba para la Cerro de Pasco Railway Company, y en donde le tocó atender una gran recepción con motivo de la llegada a la ciudad del primer tren. El número de asistentes al evento hizo que la cantidad de whisky no fuera suficiente para todo el sour requerido, reemplazándolo por pisco para que nadie se quede sin brindar.
La otra versión, mejor sustentada por los registros y estudiosos, se da en la calle Boza 847, hoy Jirón de la Unión, donde nació el Morris' Bar o Bar de Morris en 1916 y en dónde se perfecciona la receta y gana gran popularidad entre los asistentes de aquella época. Aunque no se posee la fecha exacta del nacimiento del Pisco Sour, se toma como referencia el año en que se abrió el Morris' Bar.

### La receta original

Considera cinco elementos que deben estar integrados de manera armoniosa y equilibrada: pisco puro (se refiere al pisco elaborado con una sola variedad), zumo fresco de limón, clara de huevo, jarabe de goma o azúcar y hielo. Además, está el Amargo de Angostura que cumple una función aromatizante pues se colocan solo dos gotas sobre la espuma producida por la clara de huevo. La tradición manda que el Pisco Sour se prepare a base de uva Quebranta, por la estructura que tiene el destilado de esta cepa.

Existe una diversidad de variantes que toman como base nuestro coctel bandera. Allí están el Coca Sour, Maracuyá Sour, Tacna Sour a base de macerado de damascos y podríamos seguir enumerando muchos más. Atención con ellos. No se les puede llamar Pisco Sour de fresa o Pisco Sour de maracuyá, u de otra fruta o insumo, solo "Sour", porque el Pisco Sour es solo uno y ya saben cómo se prepara.

### El Pisco Sour en cifras

No existen datos o cifras estadísticas sobre el consumo de Pisco Sour en Lima, menos en el Perú, aunque los productores afirman que este cóctel es un gran atractivo para el consumidor local y turista lo que impacta en el crecimiento del sector pisquero como tal.

Conversamos con los responsables del mundo líquido de algunos de los restaurantes más reconocidos de Lima quienes compartieron las cifras de la cantidad de ejemplares de Pisco Sour que se consumen. En el caso de Astrid & Gastón son 1400 cócteles al mes y uno de cada 6 clientes lo solicita, nos dice Carlos Franco, jefe de sala; en el caso de Maido, Flor Rey, head sommelier, asegura que se consumen 500 Pisco Sours al mes. El emblemático bar Capitán Meléndez, puede llegar a vender hasta 2000 ejemplares al mes.

Definitivamente el Pisco Sour es un cóctel emblemático, muy representativo del Perú y por ello merece que se respete su receta tradicional.

## RECETA TRADICIONAL

- 3 onzas de pisco Quebranta
- 1 onza de jugo de limón piurano recién exprimido
- 1 onza de jarabe simple
- 1 onza de clara de huevo
- 7 cubos grandes de hielo
- Gotas de Amargo de Angostura

En una coctelera colocar en el siguiente orden: 1 onza de jarabe simple, 1 onza de zumo fresco de limón (al exprimir, no hacerlo totalmente, sino hasta 3/4), 3 onzas de pisco y al final 1 onza de clara de huevo. Luego, agitar entre 10 y 15 segundos hasta que todos los ingredientes se combinen. Abrir la coctelera, agregar hielo y agitar nuevamente por 15 segundos. Servir y colocar dos gotas de Amargo de Angostura.

# Chardonnay

AROMAS
*frescos e intensos*
QUE RECUERDAN A
*frutas tropicales*
CON NOTAS
*cítricas*

INTIPALKA
VALLE DEL SOL

750 ml
Tapa rosca

/INTIPALKA
@INTIPALKAPERU

## SOL Y PLAYA

"TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO"

# La "Media Naranja" de Diego Gutiérrez

Por Alvaro Poicon
Fotos Alvaro Poicon

**El reciente ganador del premio Luces 2019 de El Comercio en la categoría Mejor Bartender y finalista del Concurso Bacardi Legacy en Perú nos recibe en Osaka, su segunda casa, para conversar sobre su "Media Naranja", –su coctel estrella–, y su pasión por su profesión.**

**¿Cómo te iniciaste como bartender?**
Me inicié cuando tenía 17 años en un pub en San Miguel. Tuve la oportunidad de reemplazar a un compañero, supuestamente, por una semana. Estuve 2, 3 meses y lo dejé por un tiempo. Me salí y me dediqué a trabajar en ventas. Cuando tenía 20 años retomé mi pasión por insistencia de mi novia. Me costó, tuve que adaptarme a los horarios, y me dediqué a estudiar full, felizmente había hecho dinero en otros trabajos. Tuve grandes profesores como Juan Carlos Gómez, quien un día saliendo del instituto me dijo algo que me marcó para siempre: "Nunca pierdas tu norte y sigue para adelante". Mi norte era ser un exponente de la coctelería peruana. Así es como empiezo.

**¿Qué significa ser bartender para ti?**
He tenido el ideal de ser una persona muy dedicada al servicio y ser cortés. Creo que es el reflejo de ser un bartender, tienes que ser así no solo con quienes atiendes en la barra, sino también con todos. La barra es mi tarima y aquí me gusta ser show, me gusta hacer reír a los clientes. A mí me regalas una sonrisa y me regalas la mejor experiencia.

**¿Como empezaste a trabajar en Osaka? ¿Qué tiene de especial tu barra y qué distingue a tus clientes?**
Es un poco gracioso el cómo llegué, fue sin quererlo, tenía que salir de mi zona de confort, pero acepté el reto. Preparé mi CV, me entrevistaron y hace 2 años estoy aquí tratando de compartir sonrisas con los chicos y los comensales. Nuestra barra no es una segunda opción en el restaurante. Tratamos de que los cócteles vayan de la mano con cada plato. Tenemos toda clase de cócteles: de autor, clásicos, ahumados, somos artesanos del hielo. Recibimos mucha gente, tenemos un buen rush y el equipo se luce.
El perfil de los clientes de Osaka es que no tienen un perfil definido (risas). Un día podemos atender a dos personas que acaban de venir de la playa que vienen en ropa de verano y se sientan en la barra y te hablan de una manera muy cool. Al siguiente día, podemos recibir a un grupo de empresarios que están cerrando un negocio porque les parece una barra muy agradable. Tenemos que saber distinguir a los clientes. Hay algunos que te permiten hablarles, mientras hay otros que cuidan más su espacio.

**¿Qué cócteles deben probar sí o sí en la barra de Osaka?**
Depende de los gustos. A mí me gusta mucho el Mr. Osaka, un cóctel al que le damos un toque ahumado, el nombre te da personalidad. Si no te has tomado un Mr. Osaka, no has venido a Osaka. Sale con una decoración impresionante y un final de romero. También puedes irte por un Maka Sour, que también queda muy bien con cualquier plato.

**Lograste llegar a las finales del Bacardi Legacy con tu coctel "Media Naranja", ¿Cuál es su historia?**
Después de ese nombre todos me decían el bartender enamoradizo (risas). Jugué con el significado de "media naranja": puede ser tu profesión, algo que amas hacer o una persona. El nombre es porque disfruto lo que hago detrás de la barra. Dentro del concepto quise explicar que cada ingrediente era un aspecto de mi vida: Lavanda, porque huele muy bien y ¿quién no se prepara y se pone su mejor perfume para alguna ocasión importante?; Jerez, le aporta carácter y es lo que te define, tu personalidad; Naranja, porque no podía llamarlo Media Naranja sin ponerle naranja, ¿no? (risas); Ron, representa la pasión y coincide con que utilicé el Bacardi 8 años, que son los años que tengo en la barra. Y para terminar le agregué unos toques de cacao, porque si todo en la vida fuese dulce todo sería muy fácil, y nada nos motivaría a luchar por nuestros sueños.

**¿Cómo recibiste el haber ganado el premio Luces al Mejor Bartender?**
Me tomó por sorpresa la nominación. Estaba con mi familia y me llegó un mensaje sobre el tema. Toda mi familia y yo nos emocionamos. Fue un momento muy agradable. Después en Osaka todo el equipo felicitó y eso me reconfortó mucho. Debo reconocer que el premio no es solo mío, es un trabajo en conjunto, y que no trabajo por el solo hecho de ser reconocido, sino para que la gente me vea como un ejemplo.

TACAMA

LA PRIMERA VIÑA DEL PERÚ

EN EL DÍA DEL

**AMOR & LA AMISTAD**

*¡brindemos!*

VALLE DE ICA · PERÚ

www.tacama.com

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# TODO ESFUERZO TIENE SU RECOMPENSA

Por Soledad Marroquín
@sol_marroquin

Historias de éxito y esfuerzo siempre deben ser reconocidas. Acá dos que vale la pena conocer y de paso saborear.

## Cesar Huanachi – sommelier, co - propietario de Parada 63

Los inicios de César Huanachi en el mundo de la hotelería y restauración se dieron cuando ingresó al hotel Sanctuary Lodge en Machu Picchu como botones, gracias a sus estudios de japonés y por sugerencia de su hermano. Ahí ganó experiencia y las labores del maître lo deslumbrarían. Antes de ello, ayudó a su madre en el puesto que tenía como ambulante en el mercado de Magdalena.

Son ya 20 años de labor en el sector, rememora Cesar, trabajó en diversos hoteles donde grandes sommeliers lo inspiraron a estudiar Sumillería. Incursionó en cruceros como asistente de sommelier y viajando por el mundo encontró su camino; cada vez que llegaba a puerto prefería visitar viñedos y bodegas que ir de fiesta. Estudió en la Escuela Peruana de Sommeliers, tiene el nivel introductorio de la Court of Master Sommelier y planea continuar aprendiendo siguiendo los pasos de sus colegas y amigos en la profesión, que además son sus referentes.

Hace un año Ricardo su amigo de toda la vida, le propuso abrir una cevichería en la cochera de la casa de sus padres en Magdalena. Allí en el mismo barrio que los vio crecer nació Parada 63 cuya novedad es ofrecer "vino para el barrio" con una pequeña propuesta de vinos a precios accesibles. Siguen en el proceso de inversión en mejoras del local, lo cual incluye algunos sacrificios todavía, pero se compensa con la alegría y felicidad de tener un espacio propio donde Cesar pueda dar rienda suelta a los ideales de su profesión. Cesar se siente muy agradecido por el apoyo de muchas personas a quienes recibe en Parada 63 y que lo motivan para seguir adelante con una buena palmada en la espalda.

Toda esa labor y esfuerzo producen gran satisfacción en él, pero también mayor sacrificio pues su trabajo como head sommelier en Osaka termina a la 1 de la mañana y debe ir al terminal pesquero a las 3:00 am para procurar los mejores frutos del mar a buen precio. Esos días regresa a casa muy temprano, descansa pocas horas y parte a Osaka. Los domingos los dedica al servicio en Parada 63, siempre con el invalorable apoyo de su familia. Sabe que tiene que estirar el tiempo convirtiendo el día en uno de 48 horas, entre los turnos vuela a La Molina para ver a Gabriela, su niña de 12 años y compartir también con Susana, su esposa desde hace un año. Sabe que el sacrificio es duro porque la paternidad y el matrimonio demandan tiempo; además se da un tiempo para visitar a sus padres con quienes comparte en el restaurante los domingos e incluso ayudan en el servicio.

Cesar mira el futuro con optimismo, soñando con ser Master Sommelier de la cadena Parada 63, disfrutando de su hermosa profesión, trabajando con honestidad, y viendo que en Lima existan más lugares donde la buena oferta de vinos tenga precios accesibles, y afirma muy seguro, que no cambiaría su profesión por nada del mundo.

## Fernando Nando Córdova – Bartender, propietario de The Parrot Shadow

Fernando "Nando" Córdova llegó a la barra por casualidad, cursaba la carrera de Odontología, debía pagar sus estudios y buscando trabajo llegó a la discoteca Pitcher en Los Olivos, hace 20 años. No tenía conocimientos de coctelería, pero esa primera noche lo cautivó la energía del del bar y decidió cambiar de rumbo, tenía 19 años. La elección entre ser Odontólogo o Bartender no fue fácil pero finalmente su atracción por la barra hizo que empezara estudios en Cenfotur. Su pasión por el ron marcó su destino, fue juez de catas en festivales de Paris, Miami, Hukilau, Chicago y ha recorrido muchos bares en Estados Unidos hasta llegar a California, cuna de la coctelería Tiki, que tanto le atrae y difunde.

El sueño del bar propio llegó en el 2019 con The Parrot Shadow Rum Bar & Tiki Cocktails. Este proyecto que le quita el sueño es su centro de operaciones, su casa, oficina, su lugar favorito. Daniel Pino es su amigo, socio y chef y administrador del bar; ambos le dedican buena parte de su vida. Con convicción Nando afirma que Lima necesita bares de concepto y credibilidad, piensa que con el tiempo logrará posicionar The Parrot entre los 5 bares recomendados de la ciudad. El bar tiene cerca de 200 etiquetas de ron, en realidad es un lugar de culto, donde la coctelería Tiki &Tropical, la escenografía teatral y la música acompañan la travesía de los amantes del ron.

Su tiempo no solo es el bar, es organizador del Kontiki Lima Tiki Fest y del Lima Rum Festival, y junto al equipo trabajan intensamente para que sean los más importantes de la región; además dicta talleres y cursos de capacitación para jóvenes bartenders. Toda esa vorágine tiene un punto de equilibrio, su hijo Gabriel de 5 años, hablar de él hace saltar su corazón de amor, quiere dejar algo con lo que él pueda apoyarse en un futuro y construir un camino.

Su día tiene pocas horas de sueño, dormir a las 10:00 pm es un lujo, generalmente termina a las 4 de la mañana y suele empezar muy temprano. Por las tardes una buena taza de café para no caer en las horas críticas del día, "porque el cuerpo y la cabeza piden descanso", nos dice. Su futuro se proyecta haciendo las cosas bien, dándole un mejor futuro a la familia, con buena salud, viendo crecer a Gabriel y con los proyectos consolidados.

Piensa en los jóvenes bartenders, en el camino que deben seguir, en el ejemplo que debe dar para que tengan referencias serias y confíen en la profesión que demanda mucho trabajo y sacrificios, pero que da grandes satisfacciones también.

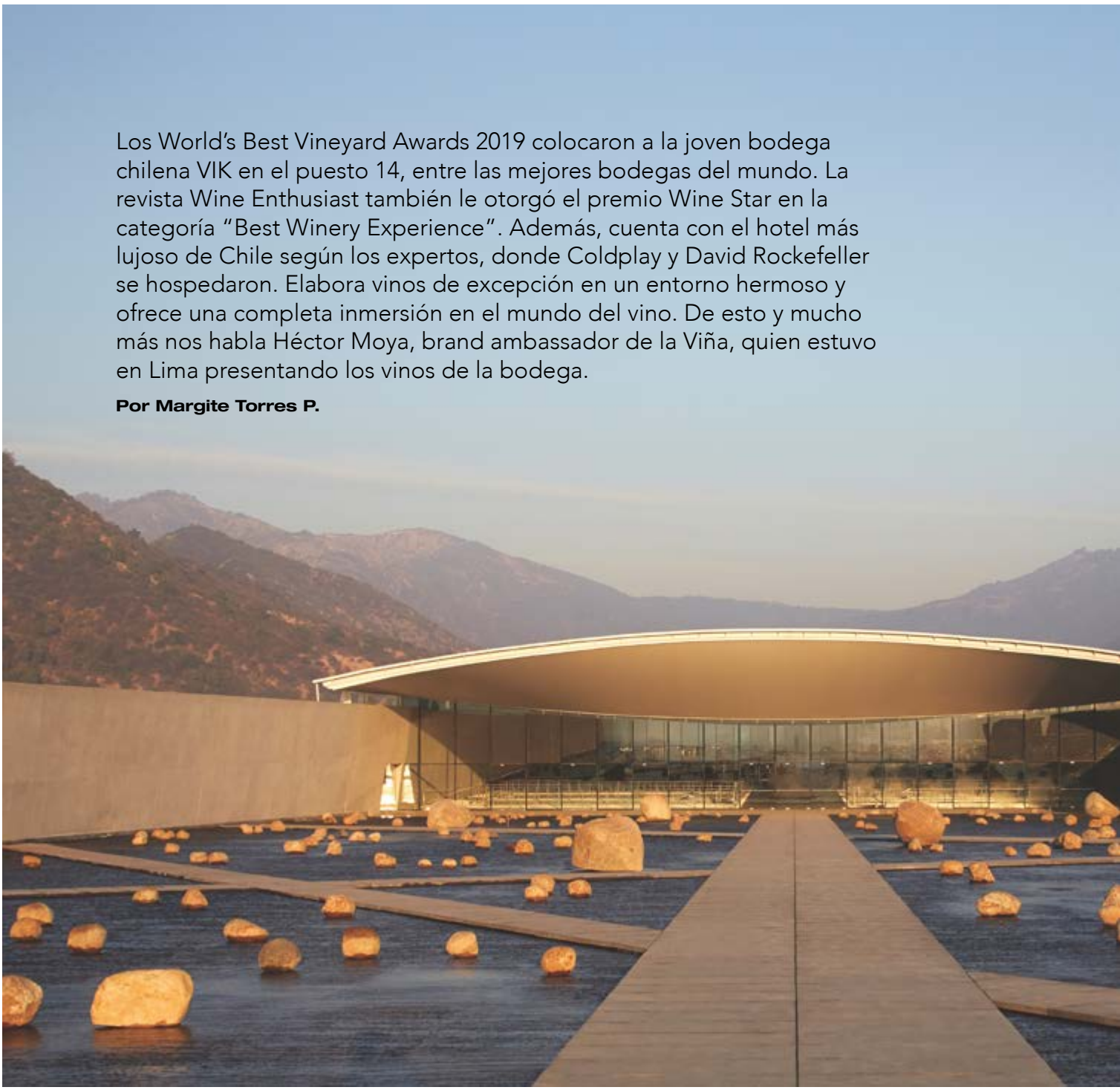
"Hace mucho tiempo que el ser bartender dejó de ser un oficio de corto plazo, existen muchas posibilidades para poder sacar adelante a sus familias, sin perder nunca la humildad".

KEEP IT SIMPLE

Perkins

# GIN & TONIC & LIME & ICE.

# MR PERKINS



Los World's Best Vineyard Awards 2019 colocaron a la joven bodega chilena VIK en el puesto 14, entre las mejores bodegas del mundo. La revista Wine Enthusiast también le otorgó el premio Wine Star en la categoría "Best Winery Experience". Además, cuenta con el hotel más lujoso de Chile según los expertos, donde Coldplay y David Rockefeller se hospedaron. Elabora vinos de excepción en un entorno hermoso y ofrece una completa inmersión en el mundo del vino. De esto y mucho más nos habla Héctor Moya, brand ambassador de la Viña, quien estuvo en Lima presentando los vinos de la bodega.

**Por Margite Torres P.**

# VIÑA VIK: LA SUMA DE TODO

Viña Vik es el sueño de Alexander Vik, empresario noruego, amante del vino y del arte, que llegó a Chile el 2006 con un objetivo claro: encontrar las condiciones excepcionales para elaborar el mejor vino del mundo. Asesorado por el enólogo y consultor francés Patrick Valetteen dieron con la búsqueda del terruño perfecto en Millahue, (valle de Cachapoal) que en lengua local significa "Lugar de Oro". Ubicado entre quebradas con pequeños microclimas y tipos de suelos, cada uno con distintas exposiciones, bañados de una fresca brisa costera, decide comprar 4,300 hectáreas.

Aquí nace VIK, un viñedo que sienta sus bases en un concepto "holístico" ("El todo es más importante que la suma de sus partes". Aristóteles), que busca la perfecta fusión entre el hombre, la naturaleza y la alta tecnología, expresada en un todo. Su objetivo principal es el óptimo funcionamiento de todos los elementos involucrados en la elaboración del vino, conseguir con su concepto holístico la perfección cualitativa.

La bodega fue proyectada sobre una eficiencia arquitectónica sobresaliente que hace que destaque. Utiliza freecooling, energía solar, aislación natural, entre otros detalles que hacen de este proyecto uno muy especial. Para ello se construyó un techo transparente que permite que la luz natural penetre en ella sin necesidad de recurrir a la iluminación artificial; además para entrar a la bodega es preciso transitar por una plaza de agua que además de recibir a los visitantes, ayuda a enfriar la sala de guarda de manera natural. Lo que resulta en una imponente instalación realizada en conjunto con el arquitecto chileno Smiljan Radic, que además posee un hotel, distinguido como el mejor de Chile y un restaurante -Pavilion- de cocina tipo bistró que posee una cuidada selección de productos locales y de temporada, que trabaja con lo que le provee su propio huerto.

## VINOS HOLÍSTICOS

Cada uno de los vinos de Vik es resultado de un ensamblaje de cepas especialmente elegidas, pensadas como parte de un todo, así lo describe Héctor Moya, brand ambassador de viña Vik. "Cada una de las cepas te va a brindar algo diferente en la experiencia final. El Cabernet Sauvignon nos entrega la médula ósea de los vinos, que es la estructura principal, el Carmenere mueve esta médula, le aporta muchos aromas, especies; la Syrah le da tonos más florales y el Cabernet Franc la tradición, la elegancia; el Merlot contrarresta tantos taninos. Son vinos que tienen entre 20 a 27 de guarda en barrica de roble francés".

Vamos degustando los vinos y primero probamos Milla Cala, que es más estilo Viejo Mundo. Un vino muy fácil de tomar, con 20 meses de barrica de roble francés y al mismo tiempo con mucha fruta presente. Donde el Cabernet Sauvignon resalta mucho en nariz y boca. Vik es el segundo vino, "es elegancia pura, es el libro completo, es una persona con esmoquin", afirma Héctor, "mientras el Milla Calla viste terno". Es un vino de mucho más cuerpo, con un retrogusto más largo. Cerramos con la Piu Belle, un vino con mucha más sedosidad, donde el Carmenere está muy presente. "Su etiqueta es arte puro, lo mismo por dentro", acota Héctor. Los tres vinos tienen un toque bien chileno, a pesar de su estilo francés, la presencia de un Carmenere muy limpio, bien cuidado se impone.

**Datos:**
Viña Vik
Millahue, San Vicente de Tagua, Chile
www.vikwine.com/es/

**"El proyecto nace solo para Vik, el primer vino que lanzamos, luego se tomó la decisión de elaborar otras dos líneas más asequibles al público, siempre del sector *premium*, como es Milla Cala y Pui Belle. Milla Cala es la introducción a Vik, es como el prólogo de un libro, es muy fácil de tomar, frutuoso, redondo en boca, linealidad. Y Vik es el libro completo que te va contando una historia diferente que sería capítulo por capítulo. Acá tenemos fineza pura, Milla Cala y Pui Belle son un estilo muy parecido al bordelés con identidad francesa, pero no queremos ser franceses, queremos ser chilenos. Sin embargo, Milla Cala sigue teniendo características del Viejo Mundo y la Piu Belle ya nos ofrece más Nuevo Mundo, con un Carmenere mucho más presente, un vino más voluptuoso en boca, mucha fruta negra, sedosidad en boca".**

TRADICION SUIZA
Otto Kunz
PREMIUM

Exquisitos Momentos

# TRASH TIKI

## ¿Cómo disfrutar de tu coctel favorito y ser amigable con el medio ambiente?

La iniciativa sostenible Trash Tiki aprovecha los insumos que regularmente se desecharían en cocinas, bares y cafeterías; y los usa como recursos en la preparación de cocteles. Los cócteles Trash Tiki han sido etiquetados como el futuro de la coctelería. Los australianos Iain Griffiths y Kelsey Ramage, fundadores de Trash Tiki, nos cuentan cómo han llevado el concepto a todo el mundo, estuvieron en Lima hace unos meses para capacitar a 80 bartenders.

Disfrutar al máximo en una fiesta y ser responsable con el planeta hoy es más accesible de lo que imaginas gracias a los esfuerzos de bartenders de trayectoria internacional como Kelsey Ramage e Iain Griffiths, quienes a finales de 2016 crearon la iniciativa Trash Tiki, un recurso online donde decidieron postear sus propias recetas de cocteles que, basados en ingenio y creatividad, utilizan como ingredientes lo que otros considerarían como desechos. Los creadores de este proyecto cuentan con 400 recetas originales y han capacitados a miles de bartenders en más de 100 ciudades del mundo. Recientemente, estuvieron en nuestro país

**¿De qué se trata este movimiento?** Tres años más tarde desde su creación, Trash Tiki ha dejado de ser solo un blog en internet y se ha convertido en una plataforma educativa mundial, que trabaja de la mano con marcas de gran trayectoria, bartenders y consumidores para concientizarlos y animarlos a implementar nuevas y creativas formas de hacer cocteles que sean más amigables con el medio ambiente; y se perfila no solo como una tendencia, sino como el siguiente paso natural en la evolución de la coctelería moderna.

"Las personas que asisten a un bar a disfrutar de su trago favorito probablemente no notarán la diferencia entre uno convencional y uno diseñado para ser "anti - residuos". Los baristas seguimos combinando los jarabes, cítricos y bebidas espirituosas para elaborar un gran coctel", precisa Iain Griffiths. "La diferencia pasa tras bambalinas, en cómo preparamos previamente cada uno de los insumos. Por ejemplo, para una bebida con jarabe de sandía, sumergimos la cáscara en azúcar durante toda una noche, tiempo en que esta extraerá toda la humedad de la piel de la fruta, dejando listo el insumo. El sabor es muy similar al que se hace de la parte comestible de la sandía y solo requiere un par de pasos extra", añadió.

**Ser sostenible no se trata solo de reducir el consumo, sino de aprovechar los beneficios que otorgan los ingredientes a largo plazo en un bar, siempre respetando sus propiedades y usos.**

Trash Tiki también ha buscado diferenciarse de otras propuestas amigables con el ambiente al crear una atmósfera de emoción, pasión y energía que rodea cada una de sus actividades y que contribuye a disociar la idea de que la sostenibilidad es aburrida. En cada bar donde presentan su propuesta, sus recetas son servidas en un ambiente vibrante de música punk fuerte, decorado con carteles de colores brillantes hechos de viejas cajas de cartón.

Al mismo tiempo, los fundadores han buscado amplificar esta novedosa propuesta a través de aliados estratégicos. Por ello, desde 2019, Griffiths y Ramage se convirtieron en embajadores mundiales de Sustentabilidad de la marca Pernod Ricard.

**"La idea es simple: todas las bebidas en esta propuesta son "anti - residuos" y se elaboran a partir de insumos que de otra forma terminarían en la basura de cocinas, bares y cafeterías. En este proceso, utilizan pulpas de frutas, cáscaras de cítricos, el café molido luego de pasar, entre muchos otros elementos".**

## Cómo crear tu Trash Tiki ideal

Comprar ingredientes locales de buena calidad, esto les proporciona larga durabilidad para utilizarlos en varias ocasiones durante en servicio. Piensa en cuántas formas puedas utilizar tus ingredientes, por ejemplo, un limón: lo puedes exprimir, picar, pelar y usarlo como decoración. Evite usar ingredientes que utilizar solo una vez. La sostenibilidad no se acaba en el coctel, trata de reciclar las cañitas, vasos de plástico, botellas de vidrio y convierte la basura en algo valioso.

Prepara un coctel ecoamigable.

## CHIEF LAPU LEE

**Ingredientes:**
45 ml Beefeater Gin
15 ml Havana Club
10 ml stock de toronja
20 ml jarabe de mandarina
10 ml stock de lima
2.5 ml jarabe de demerara

**Preparación:**
Mezclar los ingredientes en un vaso de cerámica para cócteles como los 'tiki mug, y añadir cubos de hielo. Finalmente, decorar con fruta o hierbas y ¡listo!

artisan_ice
www.artisanice.pe

# NUEVA LÍNEA DE HIELOS

LUJO BAJO CERO

## ARTISAN ICE COLLECTION

**Artisan Ice Collection** presenta sus **hielos** creados con agua 100% purificada y usando un método innovador, que le permite obtener un bloque de hielo puro y cristalino que se corta artesanalmente.

- No alteran el sabor ni olor de las bebidas
- Se disuelve lentamente, lo que previene el exceso de agua en las bebidas
- Transparentes como un cristal

Luxury Ice  Premium Ice  Kold Draft

ENCUÉNTRALOS EN EL POZITO, DELI FRANCE, VIVANDA Y EN LOS PRINCIPALES PLAZA VEA.

# INSURGENCIA GASTRONÓMICA

## LA REVOLUCIÓN DE KARISSA Y BEATRIZ

Karissa Becerra es imparable, revolucionaria, creadora constante. Junto con su socia, Beatriz Llerena, han dedicado todos sus esfuerzos a construir un pequeño imperio de sabiduría dedicado a los más pequeños. Enseñarles sobre alimentación y a entender de dónde viene y qué es lo que comen es impotante. Y no se quedaron en el simple discurso, pasaron a la acción. Así nace La Revolución, un espacio que abarca más que ideas y que este año lanza los Superriquisisísimos.

**Escribe Paola Miglio**
**Instagram @paola.miglio**

La casa de La Revolución está llena de color. Sobre grandes mesas de madera descansan los dibujos y prototipos de unos adorables muñecotes que no son ni seres humanos ni animales. Ni Transformers ni personajes de Marvel. Son apachurrables tarwis, ajíes, choclos y chirimoyas. Son nuestros insumos convertidos en superhéroes. Así nace un escuadrón debutante que en lugar de salvar el planeta de un mounstruo que no existe se apresta a distribuir información, educación y conocimiento. Porque los Superriquisisísimos no solo llegan como juguete, sino que se plasman también en juegos de memoria, libros, parches, stickers y hasta en un álbum para colorear.

La idea de Karissa Becerra, filósofa y Beatriz Llerena, administradora de negocios, fue siempre conectar con los más chicos y mostrarles que el pollo no nace en el filete y el brócoli no crece en un anaquel de supermercado. El distanciamiento de los seres humanos con el origen de los productos que comen diariamiente es bastante agudo en las capitales. La vida rápida obliga a una solución veloz, y la más instantánea es la comida chatarra y los procesados. Eso provoca que los niños estén mal alimentados, incluso comiendo bien, y que no sepan qué es o de dónde vienen los alimentos. ¿Importa? Sí, porque saberlo crea conciencia: el trabajo que implica hacer crecer un vegetal, criar un animal, el proceso de beneficio (bastante duro), son necesarios para cuidar lo que nos llevamos a la boca. ¿Cuánta carne dejaríamos de comer si presenciamos un beneficio hecho con todas la de la ley? Mucha, pues el entendimiento te lleva a valorar más el insumo y reservarlo solo para ocasiones especiales.

La periodista gastronómica María Elena Cornejo describe el trabajo de La Revolución: "La memoria gustativa queda grabada para siempre en el cerebro... Lo que una persona recuerda son los sabores de su infancia y si esta fue pródiga en comida chatarra, azúcares o dulces, al adulto le será difícil renunciar a estos alimentos. De lo dicho se desprende la importancia de educar el gusto en los niños y sensibilizarlo, sobre todo lo concerniente a la alimentación, desde el cuidado del ambiente hasta la promoción del reciclaje natural, pasando por la agricultura y el origen de los productos con la finalidad de convertirlos en consumidores responsables".

Es precisamente este el trabajo en el que se han enfocado Llerena y Becerra, quienes además tienen un proyecto llamado la Choco Revolución, donde desarrollan y enseñan a comer buen chocolate (dictan talleres) y otro enfocado en la comida y ciencia para niños. "La teoría es que la exposición continua, por ejemplo a hierbas, frutas, plantas, verduras, hace que se consuman más. Queremos enseñar a pensar, rescatar ese vínculo sensorial que se desarrollaba con los alimentos. Eso es algo fundamental para estos aprendizajes", anotan.

En un mercado, por ejemplo, el trato con los vegetales y frutas resulta mucho más directo. Tocas, hueles, pesas, eliges. Así se comienzan a realizar importantes habilidades alrededor de los alimentos. "Los niños aprenden por imitación, si el niño te ve haciéndolo, lo va a replicar. Si lo llevas al mercado, va a ir aprendiendo", afirma Becerra. En La Revolución se siembra, se hace compost, se explora, se identifica. Los grandes redescubren y los niños descubren que calidad y buen conocimiento son sinónimo de salud. Mientras se gesta una segunda horneada de los Súperriquisisísimos, Beatriz y Karissa seguramente ya andan elucubrando más proyectos. De esos que conectan gente con el mundo. De esos que importan.

**Pueden encontrar el kit completo de los Superiquisisísimos o las piezas por unidad en hola@larevolucion.org y por pedido en @larevolución.peru en Instagram. Hay delivery.**

**THE UK´S Nº 1**
**PREMIUM GIN**

TRADE MARK

WHITLEY NEILL

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# RESTAURANTES AL BORDE

## Las propuestas de Maketto y Porcus muestran lo que sucede cuando empiezas a forzar un concepto al límite.

**Por Vanessa Rolfini**
**@rutasgolosas**

En apariencia informales, sin protocolos complicados ni lujos, muy por el contrario, con un innegable dejo relajado. Pero detrás de cada plato hay horas de trabajo, conocimiento del producto, imaginación, técnica y mucho criterio. Ninguno de los dos deja nada al azar, aunque a ratos podría pensarse que sí. Esa supuesta contradicción, parece la línea de algunos nuevos restaurantes en Lima, de cocineros que encuentran en esta fórmula el mejor modo de expresar su talento, de contar sus historias hasta con nostalgia y sentido del humor.

Los restaurantes Maketto y Porcus están relativamente cerca el uno del otro, ambos en el distrito de Miraflores. El primero es la versión de la dupla de chefs Miyasato-Akama de una cocina nikkei en términos personales y provocadores, pero anclada en la tradición, y Porcus, con el chef Giacomo Bocchio al frente, explora al límite las potencialidades del chancho.

# Porcus:

## ¡Por aquí se come chancho! ¡y por aquí también!

Apenas cruce el portal leerá "la fiesta del chancho", un aviso en voz alta a una experiencia donde el cerdo es el amo y señor, parece que el único desperdicio que puede dar el animal son sus pensamientos. El chef Giacomo Bocchio se esmera en mostrar la versatilidad de esta carne, y asume el reto de un menú, con las suficientes variantes dentro de un mismo tema sin agotar al paladar.

La experiencia resulta estimulante, porque hasta los cocteles tienen un trozo de rico jamón curado, como el llamado Wild Porcus. De ahí en adelante los amantes del chancho tienen 24 platos para darse gusto. Desde los toctos, que consiste en crujiente cuero de chancho, pasando por croquetas, tamales, anticuchos de bondiola, baos de chasiu, los riquísimos patacones amazónicos, hasta las curiosas "alitas de chancho".

Pero el rey del menú es el pan con chicharrón, del que Bocchio habla con especial orgullo, cuyo proceso comienza con 24 horas de salmuera para la carne, seguida de una larga cocción a baja temperatura que se pone a la plancha justo antes de servir, posteriormente servido con pan de buena calidad, camote y zarza criolla.

A Porcus se puede ir de piqueo o a una comida completa. Si se decide por acompañar el menú con cervezas, será igual de bueno que si lo hace con vino, cocteles o algún destilado. Sin embargo, un punto a favor es que a la mayoría de sus platos el pisco le sienta bien.

Vale la pena ir en grupos con un mínimo de cuatro personas, para dejarse sorprender nuevamente por la ya conocida versatilidad de la carne de chancho, que, encuentra en platos de fondo como la preparación en caja china, la lasaña, la cabornara y la milanesa sabrosas y confortables maneras de ser servidas.

# Maketto:

## Un nikkei que hace lo que le viene en gana

En Maketto sentirá un flechazo inesperado cuando le sirvan el primer plato. Sea cual sea lo que escoja, resultará lindo a la vista, delicado al paladar, increíblemente bien trabajado en sabor y aroma. Pero lo curioso es que sentirá que algo no encaja en su cabeza. Y tendrá razón. Porque estará en un lugar relajado, que emula un callejón, de donde se inspiró el chef Javier Miyasato cuando transitaba sin rumbo en Tokyo. "Era una locura, al frente era ese Japón moderno, ordenado, donde todo está en su lugar, pero en la parte de atrás de esos mismos edificios, había un mundo de comida increíble, informal, casi clandestina, pero hecha por itamaes con tradición. Su trabajo era impecable".

Entonces, Miyasato se unió Paulo Akama, un itamae nikkei, es decir nacido en Perú pero formado en Japón. La dupla amalgamó a la perfección el desenfado, la espontaneidad y sentido del humor del primero, con la rigurosidad y apego a la tradición del segundo; encontrando puntos comunes en una técnica depurada y conocimiento del producto.

La carta pisa fuerte desde sus primeras líneas con La Royal, una hamburguesa de pan bao rellena de asado de tira, algas, kimchi caramelizado, cebolla encurtida tempurizada, huevo frito y queso cheddar. Miyasato cuenta que ya es un clásico en su carta, o por lo menos esa es su intención, siguiendo el consejo de unos de sus mentores que afirmaba, que las cartas siempre tienen que tener platillos emblemáticos. Sin duda, este tiene todos los ingredientes para serlo. La combinación le resultará atrevida, pero irresistible.

Entre las entradas cuatro recomendaciones. La primera es el cebiche, que lleva el nombre de la casa, elaborado con la pesca del día, galletas de arroz y palta quemada. Luego el cebiche marciano también hecho con el pescado, culantro, chalaca con charapita y patacones. La tercera es el taquito TNT con pescado, mayonesa de limón, crema de palta con jalapeño y wasabi, miel de tumbo y beterraga. Finalmente, las gyozas al vapor con mantequilla de trufa.

Si se decide por un sashimi, lo mejor es entregarse a la voluntad y gusto del itamae, que, en este caso, suele esmerarse para bien impresionar. En la carta leerá la palabra "ganyakis", que suena muy nipona, pero en realidad es un invento de Miyasato, referidos a nigiri sushi hechos a su antojo, que entre risas afirma: "esto en Japón sería un crimen". Aquí se destacan el Ebi Satto en honor a Humberto Sato, con langostinos, salsa alioli, queso crema gratinados, chips de ajo e hilos de papa crujiente. Que hace una buena dupla con uno de los platos mejor logrados de la carta, el hotatte con concha de abanico, crema de coliflor, parmesano y tare dulce.

Entre los fondos hay que probar las costillas de cerdo Patpong, glaseadas con shoyu tailandés, ajo frito, tallos de culantro y ají limo, acompañadas de un gohan al estilo hindú; porque este nikkei le hace guiño a otras cocinas asiáticas. Finalmente, el batayaki elaborado con la pesca del día, mantequilla de togarashi, camotes tostados y coliflor frito, acompañado con arroz blanco.

El mejor cierre será el dulce aisu kurimi, que parece la combinación hecha por un niño, pero elaborado con la técnica que da experiencia, que consiste en helado con miel de miso, corn flakes y bocados de mochi. A Maketto solo hay que ir sin prejuicios, con ganas de comer bien y dejarse sorprender.

# TENDENCIA SALUDABLE, LOS ASAÍ BOWLS

¿Habías visto fotos de este delicioso platillo? Probablemente sí. Tal vez en Instagram, en cuentas de celebridades, en páginas de salud o hasta en alguna tienda o restaurante saludable. Quizás ya lo probaste, o tal vez lo estás viendo por primera vez.

Te presentamos un platillo que además de verse súper bonito en cualquier foto y que se antoja con sólo verlo, es extremadamente saludable: el asaí bowl, cuyo ingrediente principal, el asaí. Un fruto que viene de una palmera, nativa de la selva amazónica en Brasil. Se podría decir que tiene la forma de una mora y que parece un arándano. Lo interesante es que es una fruta que contiene antioxidantes, que aportan proteínas, vitaminas y muchos minerales como hierro, zinc, magnesio y potasio, lo que la convierte en una superfood. Es una fruta rica en vitaminas A, B, C y E. También tiene un alto contenido en taninos, que nuestro cuerpo aprovecha y convierte en antioxidantes.

Ya que tenemos claras las propiedades y beneficios de esta superfood, podemos decir con seguridad que hacer un asaí bowl y desayunarlo, es una de las maneras más saludables y deliciosas de empezar el día, puesto que uno de sus beneficios es mantenernos con energía durante todo el día.

### ¿Qué es el asaí bowl?

Es muy sencillo. Para muchos es como comer un smoothie con consistencia de helado, igual de rico, pero más saludable. El asaí bowl consiste en polvo o jugo de asaí (que puedes encontrar en tiendas orgánicas u online), mezclado con leche de almendra (o tu favorita), granola y frutas congeladas de tu elección. Lo más importante para hacer un asaí bowl es la consistencia. Procura que cuando estés haciéndolo, obtengas una textura suave, no líquida y no dura: piensa literalmente en la consistencia y textura de un helado. Ya que la fruta es una superfood, con grandes beneficios, imagina lo bueno que puede ser para tu cuerpo cuando agregas otro tipo de frutas, leches y granola.

### ¿Qué beneficios nos trae este *superfood*?

**Gracias a las proteínas, vitaminas y minerales esenciales que aporta, ayuda a que nuestro cuerpo esté activo y lleno de energía durante todo el día. Los antioxidantes que contiene ayudan a rejuvenecer nuestra piel, desintoxicar el cuerpo y reforzar el sistema inmunológico. Además, ayuda a mantener nuestro corazón saludable, mejorar la función digestiva y a normalizar los niveles de colesterol. Además, hay quienes piensan que también es antiinflamatorio, ayudando a combatir enfermedades como la artritis.**

La moda de los Acai Bowl está en Lima y hay buenas opciones para disfrutarlos y de paso comer saludable. Vienen con variedad de frutas y le puedes agregar los toppings que más quieras. Pídelo en **Armónica Café** (Av. Mariscal La Mar 1167, Miraflores), **La Nevera Fit** (Calle Gral. Recavarren 435, Miraflores y Calle Los Apaches 104, Surco), **Quinoa** (www.quinoa.com.pe), **Comma** (Av. Víctor Andrés Belaunde 276, San Isidro, Av. Rivera Navarrete 495, San Isidro y Av. El Ejército 456, Miraflores), **Pickadeli** (Calle Enrique Palacios 361, Miraflores; Av. Dionisio Derteano 128, San Isidro y Calle Amador Merino Reyna 285, San Isidro), **La Postrería Café** (Enrique Palacios 1008, Miraflores).

## Recetas de asaí bowls: ¡ideales para el desayuno!

**Asaí bowl tradicional**
Pon en un recipiente asaí congelado, plátano cortado y congelado, arándanos congelados y leche de almendras. Bátelo todo bien hasta que la mezcla adquiera una textura parecida a la de un helado. Cuando la tengas, sírvela en un bol y pon encima plátano a rodajas, arándanos, fresas, granola y coco rallado como guarnición.

**Asaí bowl rojo**
Bate en un recipiente asaí congelado, plátano pelado y congelado, fresas cortadas y congeladas, moras, cerezas y arándanos congelados, y leche de almendras. Sirve la mezcla en un bol y agrega como guarnición de arándanos, moras, coco rallado. Si eres amante de los frutos rojos, ¡este es tu asaí bowl!

**Asaí bowl amarillo**
Pon en un recipiente asaí congelado, mango troceado y congelado, arándanos congelados y leche de almendras. Bátelo todo bien y sírvelo en un bol. Decóralo con una guarnición a base de rodajas de mango, tacos de piña, arándanos, coco rallado y granola. ¡Prueba este mix más tropical!

FAMILIA
FERNÁNDEZ RIVERA
ALEJANDRO FERNÁNDEZ
TINTO
PESQUERA
CRIANZA
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ALEJANDRO FERNÁNDEZ
TINTO
PESQUERA
RESERVA
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.

# BUDAPEST:
## 5 IMPERDIBLES Y TODO POR DESCUBRIR

Por Paola Miglio
@paola.miglio

Budapest es una ciudad potente que aún no está llena de turistas, por lo que puede descubrirse con holgura y calma (en temporada baja). Su arquitectura, deliciosa, invita a caminar y al paseo largo. Su gente es cordial y su actividad cultural interesante. Hoy, su gastronomía completa la visita con sabrosos dulces, cocina bien ejecutada de mundo y un recetario local que marca tendencia.

Una breve introducción, Buda está a un lado del río Danubio y Pest al otro. Son dos suerte de barrios y cada uno tiene sus principales atractivos. Nosotros nos quedamos en la parte de Pest, ahí donde llega el tren directo de Praga a la estación Nyugati, que merece la pena la visita por la belleza de su estructura. Aunque no vayan a subirse al metro. Se cruza el río por los diversos puentes que unen las orillas, el más célebre es el de las Cadenas, atravesado por vehículos y peatones todo el tiempo, cuidado con los scooters o patinetas, las alquilan a turistas y van a velocidad atómica por el paso de caminantes. Un mal giro y terminan en el río. Budapest es grande, es imponente. Lo que acá les contamos son solo cinco imperdibles que deben incluir en su visita, pero siempre da para explorar más y volver. Una recomendación, separen al menos unos cinco días para recorrerla con calma.

**¿DÓNDE QUEDARSE?**
El NH Budapest City (www.nh-hoteles.es) es una buena opción y queda en la zona de Pest. Está a pocas cuadras de la estación de tren Nyugati (es más, nosotros fuimos andando con las maletas) y se llega caminando a muchas de las atracciones principales de la ciudad. La atención es amable, las habitaciones de buen tamaño y el servicio pulcro. Además, el precio es muy razonable, sobre todo si piensan compartir cuarto.

**EL PASEO POR EL DANUBIO.** Lo más turístico que uno pueda imaginar y a la vez la mejor forma de tener un panorama amplio del río donde podrán apreciar la isla Margarita (un clásico para picnics) y los edificios magistrales que se acomodan a lo largo del paseo ribereño. De día es impresionante, de noche, la iluminación y el reflejo de las luces quitan el aliento. Ahí, en ese recorrido tendrán la oportunidad de ver el Castillo de Buda (que se merece una visita aparte, conocido también como el Palacio Real (a 10 mintos andando está la iglesia de Matías). Se puede subir en taxi o funicular, que sale del Puente diée las Cadenas, y bajar andando. También el Parlamento (www.parlamentobudapest.com), de estilo neogítico, visita obligada y conviene reservar para no quedarse sin entrada. Los cruceros que hacen el recorrido salen de los muelles de la zona de Pest, son varios, así que no hay probelma en ubicarlos, están más o menos entre la altura del hotel Marriott y el Parlamento. El recorrido dura cerca de hora y media.

**PERDERSE ENTRE LAS CALLES DE BUDAPEST.** Váci Utca y Av. Andrássy son dos calles llenas de vida y entretenidas tiendas, además de albergar antiguos edificios que conservan su esplendor. Busquen aquellas tiendas de diseñadores locales (como por ejemplo Nubu).

**LOS BAÑOS TERMALES.** Parece una sugerencia inédita, pero es un básico de la visita y un lugar común para muchos de los que tienen bien mapeada la zona. Uno de los más grandes atractivos de Budapest son sus baños termales. La llamada "ciudad spa" tiene cerca de 15 baños termales públicos y muchos en edificios de renombre, como el Hotel Gellért o Baños Széchenyi.

**COMER, COMER, COMER.** El abanico es amplio. Desde cocina tradicional que involucra suculentos goulash hasta pequeños bistrós y cocina vietnamita que se plasma en reconfortantes sopas pho. Acá les dejamos algunos datos para nutrir su agenda gastronómica: Stand 25 (www.stand25.hu), cocina clásica húngara en onda bistró. Para desayunos, Börze Etterem (www.borzeetterem.hu) y para panes y pastelería, Artizan (www.artizan.hu). Portobello Coffee & Wine (portobello-coffee-wine.business.site) es otro buen lugar y para comida vietnamita a buen precio y contundente, pues Hai Nam Pho Bistro. Vayan a Kiosk (www.kiosk-budapest.com) por algo más trendy y Gerbeaud Café (www.gerbeaud.hu) por sus clásicos pasteles, se van a deslumbrar con el diseño, aunque la cuenta les saldrá un poco costosa. O el New York Café, la cafetería del actual hotel Boscolo Budapest, (www.newyorkcafe.hu), votado entre los más bonitos del mundo.

**LOS BARES EN RUINAS.** Salir en la noche en Budapest se asocia con los ya famosos ruin pubs, bares erigidos en edificios viejos en ruinas que han sido recuperados con diseño y creatividad. La mayoría está en el barrio judío y muchos, con patios internos, son una buena alternativa para veladas veraniegas. Acá una página donde pueden encontrar varios y con especificaciones: ruinpubs.com.

## LOS BONUS TRACK.

Bastión de los Pescadores (en Buda); Monumento de los Zapatos (a orillas de Pest); el Mercado Central, el edificio es impresionante, pero no piensen que van a encontrar maravillas en su interior, es bastante turístico, plagado de tiendas de suvenires, algunas de charcutería, pocas de frutas y páprika por todos lados. Dos más, la Basílica de San Esteban, donde la atracción principal es la mano derecha momificada del primer rey católico, San Esteban, y fundador del país; y la Sinagoga de la Calle Dohány (Dohány utca) en medio del Barrio Judío.

# El placer de la contemplación

Por Sandra Aulló
Summiller Internacional - España

Tengo un buen amigo especializado en actividades enoturísticas, gastronómicas para *bon vivants*, no necesariamente ricachones, ya que sus propuestas se adaptan a cualquier bolsillo. Esa es parte de su buenísima estrategia comercial: que todo el mundo pueda permitirse un "cara a cara" con un vino o con un restaurante. También escribe libros, vuelca informaciones en las redes sociales, donde le dejan. Somos muchos los que compartimos con él esta pasión por reflejar las vivencias placenteras a través de las letras, debe ser que la sensibilidad por la comida y el vino nos empuja a expresarnos más allá del "ñam", "mmmm", o del "¿repetimos?".

¿Qué nos impulsa a todos a querer compartir nuestra afición con los demás? El COMPARTIR, el no aislarnos, definitivamente. Dijo Ferrán Adrià que la red social más importante del mundo es la mesa. ¡Qué acertado!

Por eso las redes sociales se encuentran en este momento en ebullición: *set trenders* (creadores de tendencias), desconocidos que se cuelan en nuestras vidas asesorándonos con periodicidad, estrechando lazos de tal manera que al cabo de unos posts acaban siendo familiares. Olvidamos a menudo que muchos de ellos tienen *sponsor*, que perciben recompensas por ser nuestros "fieles" consejeros y que muchas veces se venden al mejor postor. Pero claro, ese recorrido es corto: ¡si ofrecen una opinión adulterada y el cliente lo percibe...plas! pierden un lover y ganan un hater! Así de simple. Está en nuestras manos elevar al olimpo de los dioses a los influencers o relegarles al infierno de los comediantes.

*Foodie, foodporn, winelover, winemaniac*, un abanico de nuevos vocablos, expresiones y palabras que visten nuestro perfil, determinan nuestros gustos e incluso nuestra clase social. Todos tenemos un mismo objetivo: seducir y que nos seduzcan. No puedo contar las ocasiones en

que, estando sentada en la mesa, observo de reojo a los comensales y están tomando fotos desde distintos ángulos, de pie, ladeados, selfies, filtros, texteando con avidez mientras se mordisquean el labio, como si su opinión fuera a ser publicada exactamente por algún "ladrón de tendencias" en ese momento. Pánico al hackeo. Triunfo y alivio cuando suena el "pling" de nuestra publicación. Y un deleite prolongado al comprobar el número de "me gusta". Hemos creado una red. Estamos en ella. Contribuimos a alimentarla con nuestras vivencias, a cada descorche, a cada nueva carta que abrimos. Es excitante.

Regresando a mi amigo, éste escribe acerca de gente, sobre todo, de experiencias, de emociones y sorprendentemente, me comenta hace unos días, a raíz de sus últimas publicaciones acerca de "cracks" del vino, dícese "enólogos categoría Messi". "Sandra, no lo entiendo. Los posts menos leídos, con menos repercusión, son aquellos en los que hablo de grandes personalidades vinícolas". No me sorprende. Buscamos aprender, nos complace el deleite ajeno en cuanto también podamos llegar a vivirlo. Poco a poco, vamos desechando ese concepto místico del "enólogo-divo". Queremos experiencias terrenales, justamente de estos influencers a pie que realizan grabaciones caseras y hablan nuestro idioma. Nos emociona empatizar e incluso fijar fecha en el calendario: "Voy a reservar mesa. Compraré ese vino. Gozaré esa cerveza con los amigos". No hace falta decir que nos hemos apropiado de una idea... ssssttt.... es un secreto, el éxito de la aventura eno-gastronómica nos colocará en un lugar más elevado de este pódium de corredores de fondo del mundo de los hedonistas.

Impacta en mayor medida una fotografía de un amigo que ha descorchado un vino anhelado que el relato de quien lo elaboró. Vamos a la búsqueda y captura del placer: placer físico, ante un plato suculento, deleitándonos con el aroma de un Sauvignon Blanc, placer psíquico, recreándonos ante el inminente encuentro en el restaurante, imaginando cómo seducir mientras cocinamos, la creación, placer intelectual, arrancando secretos al chef, al sumiller bebiéndonos su conocimiento, placer lúdico que nos regresa a la infancia, nos reímos, casi sin motivo, cuando estamos felices ante un plato que alguien ha elaborado con esmero para nosotros, placer emocional, el compartir sin el cual es complicado alcanzar la plenitud.

Más de repente, sin desearlo incluso, nos aislamos, aunque sólo sea por un instante, y todo se reduce al placer de la contemplación, el disfrute por cualquier sentido, equilibrando todos los placeres, sorbo a sorbo. No nos dejemos arrebatar nunca ese sentimiento profundo, arraigado, deliciosamente egoísta.

## MARYLEBONE LONDON DRY GIN

Halewood Wines & Spirits, Inglaterra

**Botánicos:** frutos de enebro de Italia, manzanilla de Egipto, bálsamo de limón de Hungría, Flor de lima de Bulgaria, cáscara de Toronja de Turquía, cilantro, entre otros
**Nariz:** delicado y complejo, lleno de matices florales
**Boca:** enebro, cítricos dulces y toronja al inicio que pasa a notas florales y cítricas más intensas. Hermoso final cálido con notas de casia, clavo y regaliz.

**Precio sugerido: S/. 276.90**

## GIN SILENT POOL

Silent Pool Distilers, Inglaterra

**Botánicos:** kaffir lima, manzanilla, miel local y lavanda, entre otros
**Nariz:** aromas de lavanda y manzanilla en las que el enebro juega un papel importante.
**Boca:** notas frescas de limón y lima se mezclan con la miel, creando una ginebra bien balanceada.

**Precio sugerido: S/. 219.90**

## WHITLEY NEILL HANDCRAFTED DRY GIN

Halewood Wines & Spirits, Inglaterra

**Botánicos:** fruto de Baobab (Sur África), Grosellas de Capetown (Sur África), frutos de enebro, cáscara de Limón, naranja dulce, Raíz de Angélica, entre otros
**Nariz:** es cítrica, especiada, con toques florales distintivos
**Boca:** notas de enebro, cítricos, popurrí y especias exóticas. El final es largo, con un sutil toque de hierbas, cacao, y cáscaras de limón confitadas.

**Precio sugerido: S/. 168.90**

## BEEFEATER 24

Beefeater Gin, Inglaterra

**Botánicos:** cáscara de pomelo, enebro, corteza de naranja, limón y pomelo, cilantro, regaliz, almendra, té japonés Sencha y té verde chino, entre otros
**Nariz:** notas a enebro y cítricas, por encima del alcohol.
**Boca:** sabor profundo y redondo con notas brillantes y limpias de cítricos y enebro. Largo final con cilantro picante y notas de angélica seca.

**Precio sugerido: S/. 122.90**

## ALEJAIREN CRIANZA

**Familia Fernández Rivera, La Mancha D.O, España**

**Variedad:** 100% Airén
**Vista:** dorado intenso, suave, limpio y brillante
**Nariz:** una intensa carga mineral bien integrada con aromas a una madera impecable. Toques especiados sobre los aromas frutales muestran su complejidad.
**Boca:** rico y denso, untuoso y largo. Con un perfecto equilibrio entre la fruta y el roble. Persistente en boca, su largo final.

**Precio sugerido: S/. 169.00**

## MONTES OUTER LIMITS SAUVIGNON BLANC 2018

**Bodega: Montes, Chile**

**Variedad:** Sauvignon Blanc
**Vista:** amarillo pálido
**Nariz:** perfumado, notas de maracuyá, guayaba y piña
**Boca:** vibrante acidez, volumen medio y prolongado final

**Precio sugerido: S/. 80.00**

## DOÑA ANA

**Viña Tacama, Valle de Ica, Perú**

**Variedad:** Chardonnay
**Vista:** amarillo con reflejos dorados
**Nariz:** a frutos tropicales que se integran de forma armónica con las notas a mantequilla, vainilla y miel.
**Boca:** es untuoso, pero sin perder la frescura.

**Precio sugerido: S/. 75.00**

## INTIPALKA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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

**Variedad:** 100% Moscatel de Alejandría
**Vista:** amarillo suave, con tintes verdosos.
**Nariz:** muy expresivo, con notas cítricas marcadas en equilibrio con durazno y flores blancas.
**Boca:** equilibrado, suave con una acidez elegante que lo hace muy fresco y largo.

**Precio sugerido: S/. 60.00**

# SOCIALES

Fiesta de lanzamiento de la nueva botella "We are peruanos" de Absolut en la casa Oasis Holístico en Surco

coctel de lanzamiento de las nuevas camionetas SUVs RX y GX de Lexus en la tienda Lexus en Miraflores

Coctel de lanzamiento Martini fiero en el hotel Belmond en Miraflores

Coctel de premiación del 5to del Torneo de Golf KPMG en el Asia Golf Club en Asia.

Coctel de lanzamiento de temporada verano de las noches del Gin Whitley Neill en el hotel Country Club en San Isidro.

coctel de lanzamiento de la nueva Ford Edge en el restaurante AMMO en el Boulevard Bordemar en Barranco.

Coctel de inauguración del Dream Corner de honda del Peru y grupo pana en Surquillo

Promoción 37 de la Escuela de Cata y Sommelier del Instituto Le Cordon Bleu en sus instalaciones de Miraflores (auditorio).

Coctel lanzamiento de los Tiki sunset de Bacardí en la terraza del hotel Belmond en Miraflores.

Mercedes-Benz presenta su renovada gama de SUV al mercado peruano con un alto equipamiento tecnológico en el Club la Lima Marina en Barranco

# EL MERCADO

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

## 14 INKAS ORÍGENES

El grupo de emprendedores que creó 14 Inkas, lanza una nueva edición especial, la segunda para ser más precisos, y la llama Orígenes. Es un vodka de papa camotillo trabajado junto con comunidades de Huancavelica que se dedican a la siembra de tubérculos. Lo encuentran en licorería especializadas como el Pozito. Apúrense que es edición limitada.

## LA TIENDA DE LAS MIL OPORTUNIDADES

Aprovechamos vacaciones para viajar por Perú, y uno de los destinos más prometedores es Cusco, sobre todo si se dan una vuelta por Moray, donde se asienta el restaurante Mil. Allí, en los cuarteles de Mater Iniciativa, se ha montando una pequeña tienda que muestra los trabajos e insumos resultado de las investigaciones hechas por el equipo de especialistas, pero también con los productos que se han elaborado en conjunto con comunidades artesanas locales. El desarrollo de lanas y mantas Warmi, por ejemplo, con tintes naturales de la zona (ha creado una línea con gama propia de colores); caminos de mesa de tejidos impecables que mezclan fibras vegetales (Sacha); el aprovechamiendo de la miel de altura; y trabajos en destilados y amargos como Q´are; son interesantes opciones para llenar la bolsa de compras. Algúnos de ellos incluso llegan hasta Lima y se pueden conseguir en el restaurante Central (Barranco).

## MON AMANDE

La Macarronería y sus deliciosos macarrones que pueden comprarse en cajas de seis, doce y 21 unidades. La materia prima de estos delicados dulces se elige cuidadosamente, las almendras se hierven, pelan y secan en un horno a baja temperatura, y por mucho tiempo, para que al molerlas se pueda obtener la más rica y pura harina. Los pedidos se hacen por WhatsApp al 924-110-073.

## LA TAZA AREQUIPEÑA

La cadena de café Starbucks ha lanzado una taza dedicada a Arequipa con un simpático diseño. Como para amenizar el primer café de la mañana. La hemos visto en el de Las Begonias.

## LECTURAS DE VERANO

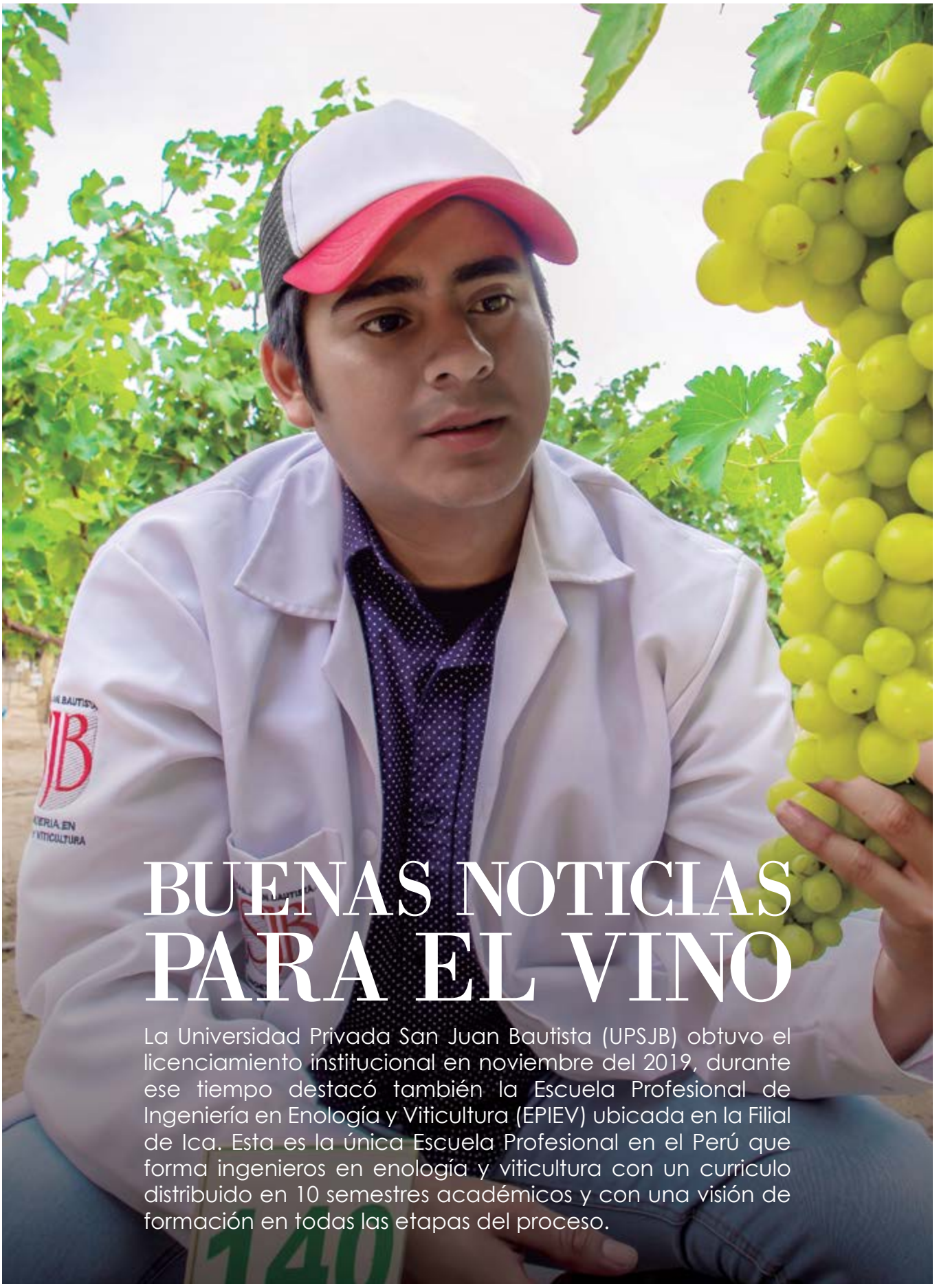
¿Algo más rico que desconectarse en la playa con un bueno libro o revistas con diseño y contenido? Pues para esas tardes en las que algo de brisa cae, recomendamos lecturas que pueden disfrutar con una copa de vino blanco, nada mal (exploren el Torrontés, una de las cepas más queridas por esta sección). Esta vez dos para mirar. Primero el catálogo que ha lanzado Mater Iniciativa, el proyecto de investigación del restaurante Central, donde se recopilan 30 especies de plantas que crecen en nuestro territorio y pueden usarse para tintes o en cocina. Luego, la revista Félix, que lanza su segunda edición con entrevistas a reconocidos chefs, como Mauro Colagreco; y una serie de recetas para hacer en casa de los chefs Rodrigo Alzamora e Ignacio Grubsic. Los pueden conseguir en Book Vivant, El Virrey y Babel.

## EL MATACUY

De este compuesto ya les hemos hablado anterioremente, aunque esta vez mejora su diseño y refina su factura. Un digestivo con cañazo y botánicos orgánicos peruanos de chacra propia elaborado por Destilería Andina (Ollantaytambo, Cusco) y que creó Wendy Weeks hace ya más de 35 años. Lo pueden encontrar en el restaurante Chuncho o El Albergue, en Ollantaytambo; y en el restaurante Mil en Moray, Cusco. Perfecto para arrancar o finalizar una comida.

## LAS GALLETAS DE MONONA

En la edición pasada les contamos de las wawas y los trabajos de María Amparo Tiscoc Rodríguez, Monona, de Las Marías Dulces, un sabroso emprendimiento de esta cusqueña que preserva un legado familiar. Bueno, esta vez ponemos énfasis en sus galletas, deliciosas, crujientes y primorosamente decoradas. Para acompañar té, café o un antojo de media tarde. Llegan a Lima bien protegidas en cajas y papel de seda. Pueden hacer sus pedidos vía su página de Facebook: Las Marías Dulces.



# BUENAS NOTICIAS PARA EL VINO

La Universidad Privada San Juan Bautista (UPSJB) obtuvo el licenciamiento institucional en noviembre del 2019, durante ese tiempo destacó también la Escuela Profesional de Ingeniería en Enología y Viticultura (EPIEV) ubicada en la Filial de Ica. Esta es la única Escuela Profesional en el Perú que forma ingenieros en enología y viticultura con un curriculo distribuido en 10 semestres académicos y con una visión de formación en todas las etapas del proceso.

La EPIEV cuenta con una malla actualizada, la cual incluye asignaturas para formación en ingeniería, viticultura, tecnología enológica, interculturalidad entre otros, control de calidad de uvas y de los productos, procesos y cimientos para el emprendimiento. Tiene como visión Ser una carrera profesional comprometida con la sociedad a la que pertenece, con un elevado grado de desarrollo en el conocimiento, la ciencia y la tecnología, que responde a las necesidades de su entorno y participa en el desarrollo científico, social, económico y cultural del Perú. El ingeniero en Enología y Viticultura posee la capacidad de formular y evaluar el diseño de bodegas, es responsable de los procesos de elaboración de productos vitivinícolas, formula proyectos de investigación y desempeña funciones en la gestión y dirección de empresas vitivinícolas. Los programas de internacionalización con universidades y establecimientos vitivinícolas les permiten a los estudiantes acceder, si así lo desean, a una doble titulación con la Universidad Juan Agustin Maza (UMAZA) en Mendoza - Argentina, o bien obtener experiencias de movilidad académica, contribuyendo así a su formación integral, en el Programa de maestro destilador con la Escuela Conegliano de Treviso Italia.

**A la fecha existen más de 500 personas y empresas con autorización para el uso de la D.O en sus piscos. Sin embargo, son muy pocos los profesionales peruanos especializados formados en enología y viticultura en nuestro país.**

## Bodega ARPE

La Bodega ARPE, sigla que se origina de la unión de las dos primeras sílabas de los nombres de los países de Argentina y Perú, es producto de la confraternidad académica entre la UPSJB y la UMAZA, es la unidad de prácticas para el desarrollo de conocimientos y experiencias entre docentes argentinos y peruanos, y el espacio de prácticas de nuestros estudiantes. Asimismo, la bodega ARPE elabora vinos y piscos preparando el camino de los futuros graduados en el ejercicio profesional bajo experiencias del aprender haciendo.

El equipo técnico de la bodega ARPE está conformado por el primer ingeniero en Enología y Viticultura del Perú, Herman Bollet Sheron, egresado de la UPSJB y licenciados en enología de Argentina. También cuenta con el asesoramiento de especialistas en viticultura del país y del extranjero, y con la mano de obra de operarios de bodega y de labranza de la región. Cuenta con equipamiento de fabricación italiana, con tecnología de vanguardia que permite obtener productos de primera calidad, preservando las características organolépticas tradicionales y genuinas de nuestros piscos y vinos. Desde el 2017 trabaja con uvas propias de la región de Ica, hoy cuenta con piscos puro Quebranta, Mosto Verde Torontel, un vino tinto Malbec-Tempranillo y vino blanco Torontel. Bodega ARPE posee dos marcas registradas: Mio Cid "El Campeador" y Hacienda Villa.

Además de los productos que se elaboran en la Bodega, brindan servicios a la sociedad a través de la certificación de Competencias Laborales autorizados por el Ministerio del Trabajo y de la Producción, donde la UPSJB certifica el conocimiento a adquirido por la práctica y transmitido de generación en generación, logrando con ello generar el conocimiento que le permite al ciudadano valorizar su trabajo y acceder a mejores puestos laborales dentro de la industria vitivinícola. Brinda diversas capacitaciones a estudiantes y productores. Próximamente ofrecerá un programa académico en Sommelería que prepara para la incorporación al mercado laboral.

Con relación a los vinos peruanos, la bodega ARPE y la Escuela Profesional de Ingeniería en Enología y Viticultura proyectan que sean reconocidos dentro del grupo de vinos del Nuevo Mundo; que sean vinos frescos que acompañen la gastronomía peruana. A nivel de los piscos, se proyecta que su consumo sea mayor, ya sea puro o en cócteles. Bodega ARPE no es solo una unidad para el desarrollo, aplicación de nuevas tecnologías y un instrumento generador de conocimientos, además es un polo de atracción para vivir experiencias desde el turismo Vitivinicola Científico.

### FORTALEZA: CARRERAS DE INGENIERÍA EN ENOLOGÍA, VITICULTURA E INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

Las carreras de Ingeniería en Enología y Viticultura e Ingeniería Agroindustrial impactan en la industria del pisco y vino peruano y en el crecimiento de las economías regionales a través de la formación de capital humano especializado, comprometido con la protección del medio ambiente, la difusión del conocimiento y experiencias profesionales. La EPIEV ofrece a los estudiantes una profesión de creciente demanda en el mercado laboral, que lo capacita para desempeñarse exitosamente tanto en plazas nacionales como del extranjero.

R E V I S T A

# SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

## SUSCRÍBETE A NUESTRO PLAN ANUAL

## PAGA S/85 POR 8 REVISTAS

PRECIO REGULAR S/120

Contáctenos:

Teléfono: (51 1) 441 0979 / 987 665 232
Correo: publicidad@sommelier.com.pe

# EL SOMMELIER EGRESADO DE LE CORDON BLEU

## Entrevista a Mirtha Noceda

**Docente – Sommelier - Introductory Sommelier Certificate (Court Master Sommelier)**

**¿Cómo se viene expandiendo el mercado del vino en Perú?**

En los últimos años Perú se ha posicionado como centro gastronómico dentro de Latinoamérica y que traspasa el continente. Sin embargo, si vemos las estadísticas, el consumo per cápita de vino está por debajo de los 2 litros, muy lejos de países vecinos como Chile o Argentina.

El boom gastronómico nos ha posicionado en una meseta atractiva para el mundo, sin embargo, este hecho no ha sido acompañado de un cambio cultural en cuanto al consumo de vino. A nivel macro hay una preferencia muy marcada en cuanto a los vinos dulces, siendo los vinos más demandados. El gusto peruano está adaptado a bebidas de otro tipo, como la chicha o los refrescos, o entre las bebidas alcohólicas, la cerveza es la que lidera.

No obstante, el panorama no debe sonar desesperanzador, en los últimos 20 años se ha duplicado el consumo de vino, pero además es importante acompañar este crecimiento con la debida formación y asesoría de los profesionales. Debemos no solo beber más sino beber mejor.

**¿Cuál es el perfil del sommelier?**

Un sommelier es un profesional en el mundo de las bebidas, licores, destilados y especialmente en el mundo del vino. Es quien participa, comunica, educa en todos los aspectos del servicio de vinos, desde el asesoramiento a los clientes para elegir los vinos que maridan con una propuesta gastronómica, hasta la compra y almacenamiento de vinos. Un sommelier, además, debe poseer habilidades de comunicación, planificación y gestión. Hoy en día la figura del sommelier está diversificada en lo educativo, comercial, gastronómico y hasta enoturismo. La carrera requiere de una formación muy específica, por lo que es importante mucha vocación y dedicación.

**¿Qué beneficios ofrece el programa de cata y sommelier de Le Cordon Bleu?**

Un sommelier egresado de Le Cordon Bleu, no solo será un experto conocedor de vinos y licores; también estará a la altura de recomendar, asesorar, formar, educar y transmitir a todo público el conocimiento del mundo de las bebidas.

Su formación amplia en diversos ámbitos del estudio y cata como: chocolate, café, té, aceites de oliva, destilados, cervezas, quesos, agua y sesiones de gastronomía y maridaje, le brindarán diversos caminos de acción ya sea como emprendedor de sus propios proyectos o como parte de alguna empresa del rubro.


## ¿Eres un apasionado del vino o buscas especializarte como sommelier?

Conoce el mundo del vino y vive una nueva experiencia.

### Próximos inicios

Programa completo
**Escuela de Cata y Sommelier(*)**

| INICIO | FIN | FRECUENCIA | TURNO |
|---|---|---|---|
| 16 Mar. | 16 Dic. | Lun-Mié-Vie. | Mañana |
| 16 Jun. | 10 Abr. | Mar-Jue-Sáb* | Noche |
| 14 Set. | 25 Jun. | Lun-Mié-Vie. | Noche |

Curso corto
**Enología y Cata de Vinos(**)**

| INICIO | FIN | FRECUENCIA | TURNO |
|---|---|---|---|
| 21 Abr. | 14 May. | Mar-Jue. | Noche |
| 19 May. | 11 Jun. | Mar-Jue. | Noche |
| 06 Jul. | 22 Jul. | Lu-Mar-Jue. | Noche |
| 04 Ago. | 27 Ago. | Mar-Jue. | Noche |

(*) Certificación internacional emitida por La Fondation Le Cordon Bleu.

(**) Certificación emitida por Le Cordon Bleu Perú.

### Contáctanos

(511) 617-8300 anexo 8551
Av. Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores.
informespec@cordonbleu.edu.pe
(+511) 997 835 085

2020

Nota: Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.

# ARANWA
## HACE BRILLAR AL PERÚ

Los premios **World Travel Awards 2019** -considerados como los "Oscar del Turismo", uno de los eventos más prestigiosos de la industria de viajes y el turismo que reconoce, recompensa y celebra la excelencia en todos los sectores de esta industria-, reconoció al Aranwa Cusco Boutique Hotel como el mejor Hotel Boutique de Lujo del Perú y al Aranwa Sacred Valley Hotel & Wellness como el mejor Hotel Resort del Perú. Cabe mencionar que los World Travel Awards 2019, premió a Perú en las categorías "Mejor Destino Culinario de Sudamérica", "Mejor Destino Cultural de Sudamérica" y "Mejor Atracción Turística de Sudamérica: Machu Picchu".

Aranwa Cusco Boutique Hotel fue reconocido como el mejor Hotel Boutique de Lujo del Perú por 4ta vez consecutiva. Posee 43 lujosas habitaciones con sistema de oxígeno inteligente, duchas escocesas relajantes, detalles de mármol en los baños con concepto spa y suelo radiante eléctrico que calienta el piso para un servicio más acogedor. Como dato histórico, la reconstrucción del hotel museo que data del siglo XVI, yace sobre lo que fue la vivienda del primer arzobispo del Cusco y de la reconocida escritora Clorinda Matto de Turner, motivo por el cual pertenece a la lista de monumentos históricos de la ciudad. Cuenta con piezas de arte, cuadros, esculturas y tallados que permiten a los huéspedes conocer y enriquecerse con parte de la cultura y Escuela Cusqueña.

Asimismo, el Aranwa Sacred Valley Hotel & Wellness reconocido como el mejor Hotel Resort del Perú por 2da vez en los últimos años, está construido a orillas del río Vilcanota, sobre las tierras de una antigua hacienda colonial del siglo XVII, a solo una hora y media de la ciudad de Cusco y a cuarenta minutos de la estación de tren de Ollantaytambo, en la ruta a Machu Picchu. El hotel cuenta con habitaciones decoradas al estilo colonial y otras con estilo moderno y minimalista. En este hotel se podrá dejar llevar por su ambiente místico que combina el encuentro mágico de dos épocas: la ancestral cultura Inca y la majestuosidad colonial, en uno de los paisajes más bellos del mundo. Además, posee el spa más grande del Valle Sagrado.

El Aranwa Cusco Boutique Hotel también fue elegido el mejor hotel de Sudamérica por los lectores de la prestigiosa revista de viajes y estilos de vida **Condé Nast Traveler**. En el marco de los premios **Reader´s Choice Awards 2019** organizado por la revista en New York, se destacó al Aranwa Hotel en Cusco como el principal destino en Sudamérica gracias a su servicio, confort y ubicación, además de contar con servicios modernos como calefacción por suelo radiante en los baños y un sistema de oxígeno para prevenir el mal de altura.

**“Desde el té de coca que se bebe a la llegada, la tradicional comida andina en el restaurante Mishti Mestizo y el cóctel de pisco sour antes de dormir en el Khasikay Bar, usted se sentirá completamente seducido por los sabores de esta singular ciudad incaica”, refiere la publicación en Condé Nast Traveler.**

En la evaluación, donde participaron más de 400 mil encuestados, se obtuvo el máximo puntaje de la lista de 30 destinos en toda la región. Según Pierre Berthier, gerente general de la cadena hotelera, el premio es un honor para todo su equipo, que los impulsa a continuar brindando experiencias auténticas en materia de hospitalidad y servicios turísticos. “Aranwa en quechua significa leyenda, una palabra que captura todas estas sensaciones que nuestros huéspedes pueden experimentar en nuestra sede en Cusco y todos nuestros hoteles”, refirió emocionado.

Añadió que el Aranwa Cusco Boutique Hotel y el Aranwa Sacred Valley Hotel & Wellness se ubicaron en el puesto 13 y 14 a nivel mundial respectivamente, y el Aranwa Pueblito Encantado del Colca se ubicó en el puesto 9 de hoteles Resort a nivel de Sudamérica; lo que resalta al Perú como un destino atractivo en el mundo, con un servicio hotelero de calidad.

Cabe destacar que la Condé Nast Traveler analiza comportamientos y ubicaciones de los turistas para obtener una opinión completa de a dónde y cómo viaja.

**Crónica de marca**

Aranwa Hotels Resorts & Spas es una colección de hoteles que ofrece una atractiva guía de destinos en el Perú. Una combinación de cultura y bienestar, así como de experiencias en materia de spas, hospitalidad y servicios turísticos, se encuentran en cada uno de sus hoteles. Dentro de la colección, cada hotel es diferente. En 2008 se inauguró el primer hotel Aranwa en el Valle Sagrado, en lo que fuera una hacienda colonial del siglo XVII. Desde entonces Aranwa ha ido creciendo y, actualmente, ofrece cinco destinos dentro del Perú: Cusco, Valle Sagrado, Colca, Paracas y Vichayito. Dato: “Aranwa” en quechua significa “leyenda”.

# El compromiso de Land Rover y su nueva "Defender"

Sommelier conversó con Alejandro Ruiz de Somocurcio, Gerente de Jaguar y Land Rover en el Perú, sobre el lanzamiento de la NUEVA DEFENDER, así como del actual fenómeno de los autos eléctricos.

Por Alvaro Poicon

**En cuanto al último lanzamiento de la marca, la nueva Defender, ¿cuál cree es el diferenciador con otras SUV's?**

Somos muy conscientes de que cuando nos referimos a Defender hablamos del vehículo que mayor impacto ha generado en la humanidad. Por ejemplo, en el Perú ha estado asociado a misiones humanitarias y de conservación, y ha ayudado en las épocas del terrorismo a arreglar las torres de distribución eléctrica; mientras que a nivel mundial somos socios estratégicos de la Cruz Roja. Defender justamente es eso, un defensor; lo cual está alineado con el enfoque de la marca. Este nuevo modelo debería llegar al Perú en junio y lanzaremos 30 unidades aproximadamente el primer año.

**¿Cómo crees que ha evolucionado la industria de los autos eléctricos en el país?**

El tema de los autos eléctricos o tecnologías limpias es un tema mundial y el Perú no puede ser ajeno a ello. El futuro son los vehículos a batería por temas de calentamiento global y debemos seguir hacia una alternativa más responsable con el medio ambiente. Los autos eléctricos existen desde hace varios años; de hecho, los primeros datan casi del inicio de la era del automóvil, pero las tecnologías no eran viables. Hace 15 años, un auto 100% eléctrico solo tenía de 20 a 30 km de autonomía, lo que no permitía hacer un recorrido diario. Ahora, el jaguar I-Pace tiene una autonomía de 400 km y puedes usarlo tranquilamente toda la semana, siendo incluso, más conveniente que un auto de combustión convencional ya que lo puedes recargar en tu misma casa u oficina y los periodos de mantenimiento son mucho más amplios.

Aunque en el Perú la presencia de este tipo de vehículos es aún incipiente, cada año damos un paso más en la importación de vehículos de tecnologías más limpias, con lo cual esperamos que para fines del 2020 los autos híbridos y eléctricos ganen participación de forma importante en nuestro mercado.

**Si bien los autos eléctricos son un ahorro debido a su consumo de energía, ¿Cree que el precio de los autos es una desventaja en el mercado actual?**

De hecho, yo creo que esto es una ventaja para el sector premium, ya que nos toca liderar un poco este movimiento. Efectivamente, el costo de las baterías de los autos eléctricos no está a la par de uno convencional; sin embargo, se estima que para el 2024 estos autos sean más baratos de construir que uno a combustión interna. Felizmente hay ciertos beneficios que esperamos se amplíen un poco más, como el relacionado al ISC. Para el 2020 estimamos que casi el 50% de nuestras ventas sea representada por vehículos con algún grado de electrificación.

**¿Cuándo partirán con la venta de estos autos?**

De hecho, con los de híbridación ligera partimos a finales del mes de febrero con nuestros modelos Range Rover Evoque, Range Rover Sport y Range Rover. Luego en el mes de julio se sumará la nueva Land Rover Defender y a finales de año planeamos introducir nuestro primer vehículo 100% eléctrico, el Jaguar I-Pace.

NUEVO DISCOVERY SPORT

# NUNCA DEJES DE DESCUBRIR.

LAND ROVER

ABOVE & BEYOND

El nuevo Discovery Sport llega renovado con nuevas funciones de asistencia de manejo como: Frenado de Emergencia Autónomo, Asistente de Punto Ciego, Control Crucero Adaptativo y Asistente de Mantenimiento de Carril. Además de un interior completamente renovado que incluye cargador inalámbrico, tablero digital de 12,3 pulgadas y el nuevo paquete de conectividad para Smartphone.

5 LAND ROVER CARE PLAN DE MANTENIMIENTO

CERO COSTO DE MANTENIMIENTO POR 5 AÑOS*

La aventura nunca se acaba cuando tienes a toda la familia y amigos a bordo del nuevo Discovery Sport, ya que es la única del segmento con 7 asientos y la capacidad de conquistar todos los terrenos.

**Aprovecha el Land Rover Summer Sale y obtén hasta 20% de descuento en toda la gama.**

Av. Javier Prado Este 5445, La Molina.
Lun - Vie: 9:00 a.m. - 7:00 p.m.
Sáb: 10:00 a.m. - 5:00 p.m. Dom: 10:00 a.m. - 2:00 p.m.
Teléfono: 612-7770.
landrover@manasa.com.pe

**www.peru.landrover.com**

/ Land Rover Perú

Imágenes referenciales. Descuento de la campaña de hasta 20% en modelos de la gama Land Rover. Promoción válida hasta el 29 de febrero de 2020.
No acumulable con otras promociones. Land Rover Care: 5 años de mantenimiento incluido S/ 0 costo

# CERO RUIDO, CERO HUMO:
## los autos eléctricos llegan a Lima

Por Alvaro Poicón

Después de haber llegado a Japón, Estados Unidos y diversos países del mundo, los autos eco amigables han aparecido en el mercado peruano. Ellos son una alternativa amigable para el planeta -gracias al reemplazo de la gasolina como energía-, y sobre todo para los bolsillos; pueden recorrer 300 kilómetros con solo S/6.00 de carga.

Los autos eléctricos representan solo una pequeña fracción de los automóviles vendidos en todo el mundo, pero según un análisis de Bloomberg New Energy Finance (BNEF) eso cambiará. Para 2040 este tipo de autos podrían representar el 57% de todas las ventas de automóviles de pasajeros en todo el mundo. Eso es un aumento de dos puntos porcentuales con respecto a la proyección 2040 de BNEF el año pasado.

Los autos eléctricos o ecoamigables son más eficientes, menos contaminantes y tienen un menor costo de mantenimiento que sus similares tradicionales. Existen diversos tipos de carros eléctricos:

**Auto híbrido:** Este tipo de vehículo cuenta con dos motores: uno eléctrico y uno a combustión. El motor eléctrico puede trabajar en serie (a velocidades bajas), en paralelo o mixto con el otro motor (como apoyo durante la aceleración). Gracias a la "frenada regenerativa", el auto recarga la batería sin necesidad de usar un tomacorriente.

**Auto híbrido enchufable:** Es muy similar al vehículo híbrido (tiene un motor a combustión y uno eléctrico que puede trabajar en serie, en paralelo o mixto) con la salvedad de que además tiene una autonomía de entre 25-50 km. Su batería se recarga con un enchufe a la red eléctrica.

**Auto de extensión de rango:** Los autos de este tipo cuentan también con un motor eléctrico y uno de combustión, sin embargo, se diferencian de los híbridos en que es el motor eléctrico el que produce el movimiento mientras que el motor de combustión se usa para producir la electricidad que alimenta al motor eléctrico. También recarga su batería a través de una conexión con la red eléctrica.

**Auto eléctrico puro:** Conocido simplemente como "auto eléctrico" solo cuenta con un motor eléctrico y recarga su batería con una conexión a la red eléctrica. Su autonomía varía de acuerdo con el modelo en cuestión, por lo que hay autos eléctricos que tienen una autonomía de cerca de 200 km y otros que llegan a un poco más de 500 km con una carga completa. Cabe destacar que el avance en la tecnología de las baterías hace que los rangos de autonomía se incrementen cada año, lo que los hace una buena opción para el transporte urbano.

## TECNOLOGÍA HÍBRIDA PARA UNA MEJOR EXPERIENCIA DE MANEJO

Utilidad con estilo, desempeño con placer y lujo con pasión. La nueva SUV Lexus RX muestra líneas sofisticadas y proporciones robustas. Su plataforma, de estabilidad excepcional, crea la base de una experiencia de manejo deportiva.
Descúbrela en sus versiones RX 450h | RX 450h F Sport | RX 450h L.

- Tecnología Híbrida auto-recargable
- Apple Car Play / Android Auto
- Selector de modos de manejo (Eco, Normal, Sport, Sport+)
- Control de Velocidad Crucero Adaptativo
- Sistema de Pre-colisión
- Sistema de Alerta de Cambio de Carril

10 AÑOS DE GARANTÍA **BATERÍA HÍBRIDA**

THE POWER OF h

Equipamiento varía según versión.

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

**Lexus Test Drive Point Miraflores**
Av. Comandante Espinar 428
(01) 625-3434 Anexo 267

**www.lexusperu.com.pe**
**/lexusperu**

LEXUS FINANCE
Financiamiento Exclusivo Lexus

LEXUS TRADE-IN
Aceptamos tu vehículo en parte de pago(2)

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

SAN JUAN BAUTISTA

UNIVERSIDAD PRIVADA

SJB

# 22 DE MARZO 2020

EXAMEN DE ADMISIÓN

www.estudiaenlasanjuan.pe

Formamos profesionales especializados en la industria vitivinícola y te ofrecemos la posibilidad de alcanzar una

**DOBLE TITULACIÓN INTERNACIONAL**

UNIVERSIDAD MAZA Argentina

Licenciado en:
Enología con Orientación en la Administración de Negocios Vitivinícolas

## INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

SOLO EN **FILIAL ICA**

UNIVERSIDAD **LICENCIADA** POR **SUNEDU**

**Campus Chorrillos**
Av. José Antonio Lavalle Nº 302 (Ex Hacienda Villa).
(01) 254 - 5302 / (01) 254 - 7601

**Local San Borja**
Av. San Luis 1923 - 1925.
(01) 346 - 4822 / (01) 346 - 4823

**Filial Ica**
Carretera Panamericana Sur Ex km. 300 La Angostura, Subtanjalla.
(056) 256 - 666 / (056) 257 - 282

**Filial Chincha**
Av. Luis Massaro 425 y Calle Albilla 108.
(056) 260 -329 / (056) 260 - 402

www.upsjb.edu.pe admision@upsjb.edu.pe (+51) 956 279 022

preparando el CAMINO...