CCL: La tecnología es aliada de la gastronomía

El boom de la gastronomía peruana se ha mantenido por más de una década gracias a la promoción de importantes representantes de la cocina peruana, entre ellos el reconocido chef Gastón Acurio quien logró la consolidación de nuestra gastronomía a nivel internacional.

Además, en esta pospandemia, la gastronomía peruana ha demostrado ser más moderna y dinámica gracias al impacto de la **tecnología e innovació**n lo que ha generado nuevos comensales cada vez más exigentes y negocios mucho más competitivos.

Estas fueron algunas conclusiones que se dieron en el IV Foro & Expo de Gastronomía: nuevos retos de la gastronomía en un mundo cambiante", evento organizado por el sector de Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

"La **tecnología y la innovación** se han impuesto como un aliado de nuestra gastronomía", sostuvo el past president del sector Gastronomía de la CCL, Jorge Penny, quien resaltó que el gran reto de hoy, es mantener al Perú como destino gastronómico mundial.

Sostuvo que, gracias a la tecnología, los cocineros peruanos están cada vez más interesados en emplear nuevos equipos, así como innovar e investigar variados insumos y combinaciones, y conocer nuevas técnicas de producción.

“Con este impacto tecnológico, la academia también ha renovado sus métodos de enseñanza, formando alumnos e investigadores con conocimientos más amplios relacionados a productos, tratamiento y aprovechamiento de recursos culinarios”, comentó.

Añadió que una prueba de ello, es Le Cordon Bleu, escuela de Chefs que siguen brillando en la gastronomía mundial, al ocupar todos ellos posiciones entre los mejores 50 restaurantes.

Resiliencia de la gastronomía

Por su parte, **el director institucional de la CCL, Carlos Posada, resaltó que este IV Foro es un reconocimiento a la resiliencia del sector, el cual fue uno de los más golpeados durante la pandemia.**

“La gastronomía peruana es invención, creatividad e identidad. Los peruanos somos embajadores de nuestra gastronomía que hoy ha logrado un posicionamiento regional e internacional”, sostuvo.

En esa línea, el presidente del Sector Gastronomía de la CCL, Adolfo Perret, resaltó que gastronomía peruana “está registrada como una marca mundial” gracias a los importantes logros alcanzados por los chefs y cocineros peruanos, así como el apoyo institucional del sector público, sector privado y la

academia. Destacó, además, la importancia de proteger y registrar sus derechos de propiedad intelectual y marca de los diferentes emprendedores y cocineros, ello como parte de la gran misión de promover y exportar talento peruano al mundo.

Nuevas propuestas

Cabe mencionar que, en este encuentro, también participaron la decana de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL), Sandra Zubieta y el docente de la **USIL**, el chef Carlos del Pozo, quienes presentaron el enfoque de la institución para la innovación y creatividad en la gastronomía, donde exhortaron además a los jóvenes cocineros a crear nuevas propuestas gastronómicas.

Más adelante, el chef Santiago Santolalla, de Seitan Urban Bistro, abordó sobre los nuevos servicios y técnicas de elaboración en el sector gastronómico y cómo los dark kitchen (cocinas fantasmas) se han convertido en un importante modelo de negocio en el mercado gastronómico peruano.

“Los dark kitchen son cocinas industriales especializadas en la preparación de alimentos exclusivamente para el servicio a domicilio a través de un pedido virtual”, precisó Santiago Santolalla.

En esa línea, la gerente de A&B Golden Palace, Paola Esparch, disertó sobre los nuevos retos de la Gastronomía 360° destacando la nueva oferta y generación de clientes que engloba los dark kitchen, los que se han consolidado como un

símbolo de la oferta gastronómica teniendo como puntos favorables los bajos costos en su implementación y el valor de inversión inicial de hasta 80% más barato que un negocio de comida tradicional.

Finalmente, el evento culminó con un festival culinario y gastronómico, en la que se ofreció comidas tradicionales y regionales para el deleite de los comensales y como oportunidad de contribuir con la reactivación económica de este importante sector.