

El Gran Chef Famosos y su impacto en la gastronomía peruana

El Gran Chef Famosos se ha establecido como un exitoso programa gastronómico desde la emisión de su primera temporada en mayo de 2023. Para muchos peruanos, fue una auténtica sorpresa encontrarse con un espacio distinto, alcanzando picos de audiencia que dejaban en evidencia que el público estaba buscando algo novedoso, tras varios años de ver únicamente programas dedicados a la **farándula** o **realitys**.

Con 10 temporadas en emisión, surgió la pregunta si un espacio como El Gran Chef Famosos podía tener el impacto necesario para contribuir positivamente a la gastronomía peruana. Ante esta duda, consultamos con **Adolfo Perret Bermúdez, presidente del sector de Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima**, quién calificó al programa de cocina como un «**formato innovador que ha despertado esa pasión oculta por la cocina que tienen los participantes, incentivándolos a una competencia sana**».

Para Perret Bermúdez, el éxito de El Gran Chef Famosos responde a que han logrado un formato dinámico y emocionante, complementados por la participación de un conductor, participación de chefs reconocidos que aportan como cocineros y califican como jurados. «***Se ve un trabajo y apuesta a la innovación y la creatividad en los platos; sin dejar esa conexión con la cultura y tradición gastronómica de nuestra cocina peruana***» añadió.



Turismo gastronómico se vio beneficiado gracias al aclamado programa.

¿El Gran Chef Famosos ha beneficiado el sector gastronómico?

El Presidente del sector de Gastronomía de la CCL considera que el espacio causó un impacto positivo en la gastronomía del Perú. Asegura que gracias a la «**innovación**» y «**experimentación**» en la cocina se generó un impulso al turismo gastronómico ya que el programa televisivo puede verse en otros países de Latinoamérica, y eso provoca que más turistas quieran visitar el territorio nacional por su oferta culinaria. Asimismo, Perret Bermúdez sostiene que el público actualmente tiene un gran interés en poder mejorar y elevar sus conocimientos culinarios en los desafíos del programa.

¿Cómo va la gastronomía peruana en

cuanto a números en 2024?

De acuerdo a datos proporcionados por el **Ministerio de Comercio Exterior y Turismo** (Mincetur), se ha detectado un crecimiento del **10 %** en la llegada de **turistas gastronómicos**. Igualmente tenemos un aumento del **15 %** en la facturación del **sector gastronómico**. Por otro lado, durante estos meses han desarrollado más de **12.000 empleos en el sector mencionado**. Por último, en cuanto a **exportación de productos gastronómicos**, el crecimiento es del **20 %**.

LEE MÁS:

Lima reporta el mayor número de personas con segundo empleo

CONOCE NUESTRO TIKTOK:

*@camaracomerciolima Forever 21 cerró sus tiendas en Perú 🇵🇪
¿Por qué quebró en nuestro país? 🇵🇪 #camaracomerciolima
#viralperu #forever21 #quiebra #bancarota #retail 🎵 Blade
Runner 2049 – Synthwave Goose*