

Gastronomía peruana se luce en Lisboa con festival culinario

La **gastronomía** es un arte que abarca una amplia gama de sabores, ingredientes y técnicas culinarias que varían significativamente a lo largo y ancho del mundo. Cada cultura y región tienen su propia identidad gastronómica, reflejando su historia, geografía, recursos naturales y tradiciones únicas.

Lee también: “Restaurantes tendrán un desempeño austero en lo que resta de 2023”

La gastronomía peruana es una joya culinaria reconocida a nivel mundial por su diversidad y sabor. Es una fusión de influencias indígenas, españolas, africanas y asiáticas que ha dado lugar a una explosión de sabores. La **cocina peruana** es el reflejo de la geografía del país, que abarca desde la costa del Pacífico, hasta las montañas de los Andes y la selva amazónica.



En este contexto, la **Embajada del Perú en Portugal**, en coordinación con el **Hotel Hyatt Regency**, organizó un festival de gastronomía peruana en Lisboa, al que asistieron autoridades de la Cancillería portuguesa, cuerpo diplomático, chefs portugueses y periodistas especializados.

El festival se realizó desde el 10 al 14 de octubre de 2023 y estuvo a cargo del presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima (CCL), Adolfo Perret, quién, además, fue el chef del evento gastronómico.

Adolfo Perret es un chef con larga trayectoria y experiencia profesional y ha representado al Perú en más de cincuenta festivales gastronómicos alrededor del mundo. A través de sus platillos ha logrado llevar al Perú a los ojos del mundo.

El chef profesional ofreció un variado menú de degustación que consistía en ocho pasos con platos emblemáticos del Perú, tales como: **ceviche, causa limeña, pulpo al olivo y chupe de camarones.**



Además, Perret realizó fusiones innovadoras logrando integrar platos peruanos con ingredientes muy utilizados en la gastronomía portuguesa, como el **bacalao** y otros. A su vez, logró integrar productos típicos del Perú como los **palleares** y **la papa seca**, sin dejar de lado los postres tradicionales como el **suspiro a la limeña**.

Durante el festival también se ofreció una variedad de cocteles elaborados con nuestra bebida de bandera, como el **pisco sour**, **maracuyá sour** y **chilcanos**.

LEER MÁS:

Adolfo Perret: "Precios en restaurantes seguirán en alza pese a ley que exonera el IGV"