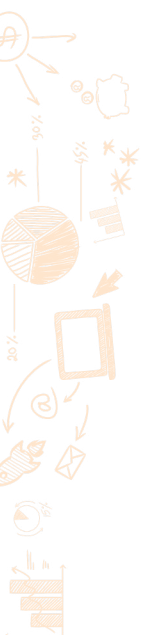


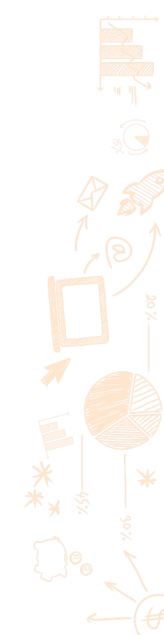


Gastronomía en Perú



En el Perú, para el año 2007, nace la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), quienes articularon esfuerzos para presentar en el 2008 la primera feria gastronómica denominada “Perú mucho gusto”, considerando sobre todo trabajar con gremios campesinos (CuscoPeru.com, 2015). Los resultados fueron positivos, por lo que para el 2009, esta pasa a denominarse “Mistura”, y en el 2010 se tuvo como invitado a España, durante su periodo de actividad (Diario Gestión, 2017), esta feria buscó incorporar cada año más variedades gastronómicas ligadas a tendencias contemporáneas (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2017), es así que su última edición en el 2017, México fue el invitado especial. Esta feria congregó en un solo lugar distintos actores de la logística gastronómica peruana, desde agricultores, personal operativo de restaurantes, emprendimientos, institutos y empresas procesadoras de alimentos, logrando consolidarse como la más importante en Latinoamérica (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2013).

El Perú experimentó un apogeo de su gastronomía en la segunda década de este actual milenio. La Organización de los Estados Americanos (en adelante OEA) reconoció a la cocina peruana por haber trascendido sus fronteras, otorgándole el premio "Patrimonio Cultural de las Américas" en reconocimiento de su riqueza gastronómica (OEA, 2011); el World Travel Awards, buscando reconocer y premiar la excelencia en los distintos sectores de la industria turística, le otorgó el premio “Mejor destino gastronómico del Mundo” (VelSid, 2012) y para el 2019 fue el octavo año consecutivo en obtener este premio (Andina, 2019). La gastronomía peruana sigue siendo motivo de orgullo para todos los peruanos, por el aspecto cultural en el que se enmarca, esto impulsó su internacionalización, poniendo en valor las cocinas regionales (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2012) y actualmente sigue recibiendo muchos premios internacionales, en el 2021 obtuvo el premio al “Destino culinario líder en el mundo” (Perú travel, 2021).



Gastronomía en la región Piura

La gastronomía en la región Piura es variada y el principal insumo son los pescados y mariscos que ofrece la costa del norte peruano. Existen lugares como Piura, Talara, Sullana, Paita y Catacaos que tienen prestigio en el arte culinario y la buena sazón utilizando el mero,