

Patate viola e Cebiche, ad Eataly per una settimana il Perù delle Stelle Michelin a portata di tutti

L'inaugurazione della manifestazione fatta da Nadine Heredia, moglie del Presidente del Perù e Ambasciatrice Fao della Quinoa

Milano, 23 novembre 2014 – Fino al 30 novembre sarà possibile apprezzare il meglio della cultura enogastronomica peruviana attraverso una serie di eventi organizzati dall'Ufficio Commerciale del Perù nel tempio della gastronomia Eataly.

Il programma degli eventi gastronomici in Eataly è ricco di appuntamenti:

- **Showcooking -** Sarà possibile assistere alla preparazione del *Cebiche*, *Quinoa, Causa limeña* ad opera dello chef stellato Victor Gutierrez, ma non solo. Durante i dieci giorni della manifestazione anche lo chef peruviano Rafael Rodríguez con Sheilla Diaz insieme agli chef Luca Mozzanica e Giovanni Cattaneo prepareranno dei menù esclusivi.
  A pranzo saranno preparati 4-5 "spuntini peruviani" e a cena 2 piatti tipici. Gli showcooking avranno luogo tutti i giorni, dal 22 al 28 novembre nella Sala Valcucine
- **Workshop -** Sono previsti 2 incontri di un'ora per scoprire i prodotti tipici peruviani (cacao e il meraviglioso Pisco). I workshop si concentreranno sulle qualità delle materie prime, proporranno una o più ricette e successiva degustazione. Le date previste sono: 29 e 30 novembre nella Sala Valcucine. Sono 15 i posti a sedere disponibili gratuiti, previa prenotazione*.

Durante la settimana sul palco dello Smeraldo si esibirà il musicista peruviano **Jaime Cuadra** e ci sarà la possibilità di vedere dal vivo ballerini peruviani esibirsi in danze caratteristiche sotto le note musicali della famosa "*Concheperla"* e del brano "*Trujillo de mis Amores*" accompagnati dalla musica dal vivo della chitarra, delle trombe e del *cajón*.



Inoltre ci sarà un corner dedicato ai prodotti gastronomici tipici del Perù, acquistabili in esclusiva durante i dieci giorni della rassegna.

Dichiara Amora Carbajal Schumacher, Direttrice dell'Ufficio Commerciale del Perù a Milano: "La settimana peruviana da Eataly ha l'obiettivo di far conoscere la qualità e la varietà del panorama culinario peruviano. La nostra cucina è considerata una delle più varie e ricche di storia al mondo, grazie all'eredità degli Inca e alla contaminazione legata alle immigrazioni da Spagna, Giappone, Italia e Africa. I sapori dei quattro continenti si fondono nella cucina novoandina, nuovo stile culinario che ha recuperato le tradizioni del passato preispanico per riscoprire molti degli ingredienti autoctoni."

*Per scoprire le ultime novità cerca **#peruamilano** su Twitter, segui la pagina Facebook https://www.facebook.com/PeruAMilano, e il profilo Instagram http://instagram.com/peruamilano*

**Per ulteriori informazioni, aggiornamenti, costi e prenotazioni consultare il sito http://www.eataly.net/*

Tags: Perù, Eataly, Chef
Data di Pubblicazione: 14/11/2014
Ufficio stampa
Encanto public relations - tel. 02 66983707
Veronica Carminati: veronica.carminati@encanto.biz – cell. 334 3782823
Lidia Mirrione: lidia.mirrione@encanto.biz – cell. +39 3485430217