

GASTRONOMÍA ||| Premiación

Los favoritos de los peruanos

★ EL MARTES 30 SE LLEVARÁ A CABO LA TERCERA EDICIÓN DE LOS PREMIOS SUMMUM ★ UNA OPORTUNIDAD PARA RECONOCER LA CALIDAD DE NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA Y RENDIR HOMENAJE A LOS QUE TRABAJAN POR ELLA

Por tercer año consecutivo, los dueños y chefs de nuestros restaurantes están a la espera de los resultados de este ranking nacional que premia en diferentes categorías la excelencia gastronómica y la calidad del servicio. El próximo martes se reunirán los más reconocidos exponentes de la gastronomía peruana desde pequeños huariques hasta los dueños de los restaurantes más lujosos para la ceremonia de premiación que se llevará a cabo en el Museo Larco. Esa noche también se rendirá un homenaje a diferentes personalidades que han logrado poner el nombre de nuestra cocina en alto, ya sea desde la cocina de un restaurante, apoyando la investigación o poniendo en práctica nuevas iniciativas.

ESCOGIENDO A LOS MEJORES

Luego de evaluar de forma objetiva a más de 1.000 restaurantes, se elabora la "Guía gastronómica del Perú". "Un equipo de cocineros a lo largo del año visitan, a veces más de una vez, los restaurantes de manera anónima y los califican en diferentes aspectos", nos explica María Rosa Arrarte, directora de Ideas + Ideas, empresa editora de esta guía. Los seleccionados son catalogados en 14 categorías de acuerdo con el tipo de comida o tipo de establecimiento. Luego la empresa Ipsos Apoyo realiza una encuesta en la que participan los restaurantes previamente seleccionados. "La respuesta asistida ayuda a los encuestados a escoger más fácilmente a su favorito, pero en cada categoría se deja un campo abierto para que no se nos



CONSUELO VARGAS / ARCHIVO

PREMIADO.

El restaurante Canta Rana fue premiado como el Mejor Huarique el año pasado.

LAS CATEGORÍAS

- Top Ten
- Cames y Parrillas
- Cocina Fusión
- Cocina China
- Cocina Italiana
- Cocina Japonesa
- Cocina Mediterránea
- Cocina Peruana
- Nueva Cocina Peruana
- Cocina Regional
- Pescados y Mariscos
- Mejor Restaurante de Hotel
- Mejor Nuevo Restaurante
- Mejor Café
- Mejor Huarique

Embajadores de la Cocina Peruana

- Mejor Cebiche
- Mejor Causa
- Mejor Lomo Saltado

- Mejor Pisco Sour
- Mejor Carta de Vinos

- Arequipa Top
- Cusco Top
- La Libertad Top
- Lambayeque Top

Mejores en su profesión

- Mejor Sommelier
- Mejor Maitre
- Mejor Mozo

RECONOCIDA LABOR

Los grandes de la gastronomía peruana

••• Como en cada una de sus ediciones, Summum distinguirá a diferentes personalidades que han contribuido al desarrollo de nuestra cocina.

Uno de los personajes claves en el despegue de la gastronomía fue Sixtilio Dalmau, el gestor del INAT y luego del Cordon Bleu. Su visión hizo posible que una de las escuelas más renombradas llegara al Perú. Josie Sison Porras de la Guerra, con su libro "El Perú y sus manjares: un crisol de culturas", recogió y rescató las recetas de nuestros dulces más tradiciona-



VISIONARIO. Sixtilio Dalmau será reconocido póstumamente.

les. Por su parte, Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, será homenajeado por labor editorial. Emilio Peschiera, cuyo restaurante Emilio fuera galardonado como el mejor nuevo restaurante de Santiago de Chile, y el chef Virgilio Martínez, quien con su talento y experiencia ha logrado ser considerado una de las promesas de nuestra cocina, al darle un nuevo aire a la gastronomía nacional, también serán reconocidos.

escape nada", comenta Arrarte. Algunas categorías como las de mejores platos o de mejor atención no son inducidas, ya que hay un sinnúmero de opciones desde huariques de barrio hasta restaurantes de cinco tenedores.

Con las mismas categorías del año pasado, entre las que la más esperada es la de los Top 10 del 2010, podremos saber cuáles son considerados las mejores alternativas para comer fuera de casa. "No queremos ampliar, sino consolidar y afianzar. Cada vez hemos ido ajustando más las encuestas para hacerlas más exactas", puntualiza María Rosa Arrarte.

Cabe destacar que también se

premiará al personal que trabaja en los restaurantes, para lo cual se incluyen en esta premiación reconocimientos al mejor sommelier, mozo y maitre.

"Buscamos que las personas que se desempeñan en estos puestos sepan que los comensales se han acordado de ellos, que realmente los clientes han valorado el servicio que ellos brindan y que hacen la diferencia", afirmó la organizadora.

Luego de la esperada premiación, el público podrá adquirir la "Guía gastronómica del Perú" en las diferentes librerías de nuestro país, así como la "Guía Summum" con los rankings en las distintas categorías. ●



Cálidda
GAS NATURAL DEL PERÚ



USMP
SAN MARTÍN DE PORRES

2do Festival del Día de la Madre Con:

Jeanette Fórmula V & Katunga

Artistas Invitados:
Las Romerísimas
Fernando Armas

Sáb. 8 de Mayo
Jockey Club del Perú
7:30 pm

INOLVIDABLE
93.7 FM 660 AM
THE MILANERA EXPERIENCE

Radio Oficial del evento

Aspiciatur:

El Comercio

américa



MELIÀ
HOTEL & RESORTS

VALLAS
HOTEL & RESORTS



Venta de entradas en:

Teleticket
Wong Metro