

Comida puneña, presente en la feria Mistura 2015

Miércoles, 26 de agosto de 2015

10 Puno
Miércoles 26 de agosto de 2015

INFORME Sin Fronteras



“QUEREMOS MOSTRAR QUÉ HISTORIA HAY DETRÁS DE CADA PLATO TÍPICO”

Comida puñena, presente en la feria Mistura 2015

Yamilet y Angel Callomamani
redacción@editoramultimedios.pe

Perú, un país con gran variedad culinaria, mezcla de razas y culturas, vive la feria gastronómica más grande, Mistura 2015, que se realiza cada año en Lima, que reúne a gente de todas nuestras regiones para apreciar y disfrutar la gran variedad de nuestra comida peruana. Este año la feria Mistura 2015, tiene como invitadas a dos destacadas puneñas quienes pondrán en alto nuestros platos típicos, como el timpo de trucha y carachi y el tradicional kankacho ayavireño, platos bandera de nuestra región Puno.

TIMPO DE CARACHI
Elena Segura Apaza, de 48 años, es invitada a la feria Mistura 2015, participará en el evento comidas regionales, donde se enseñará a las personas que asistan a preparar el famoso timpo de carachi. Elena es parte de la segunda generación de su familia que se dedica a preparar este plato típico. “En el 2007, por invitación de Radio Programas de Perú (RPP), participé en la feria de Lima, donde muchas personalidades importantes degustaron este plato”, refirió.

KANKACHO AYAVIREÑO
Doña Julia, muy conocida en el mundo gastronómico, ha participado 5 años consecutivamente en esta feria; en el 2013 fue galardonada con la distinción 100% higiénico. Autoridades, como expresidente Toledo, Nadine Heredia, Ollanta Humala, Gastón Acurio, entre otros personajes, quedaron encantados por la sazón de doña Julia. “En Mistura yo llego a vender diariamente 1,000 platos”, aseveró.

En el hotel Libertador se llevó a cabo la degustación de platos representativos previos a Mistura 2015.

Elena Segura Apaza invitada a Mistura

Julia Luma Aguilar invitada a Mistura

Participaré en el evento comidas regionales, donde daré clases magistrales sobre la preparación de la trucha. Nuestro plato de trucha ancestral y que es nuestra carta de presentación.

Yo soy la tercera generación de mi familia que se dedica a preparar el kankacho. “Si mil vidas tuviera, gustoso le daría por mi kankacho”, Toda mi vida le he dado al kankacho.”

Alberto Rubina Jefe de gestión Social de la Mina San Rafael

La empresa Minsur como parte de la política de responsabilidad social apoya a las dos representantes de comida típica de la región con la fin de promover y revalorar la gastronomía.

Doña Julia y Elena a lado de Oscar Peña.

Dato
La feria Mistura empieza el 4 y concluye el 13 de setiembre, donde participarán exponentes de cada región del Perú.

Elena Segura junto a su hija.