

Restaurante El Cacique dará clase magistral en Mistura

Tacna. El restaurante El Cacique será el encargado de llevar el emblemático plato picante a la tacneña al evento Cocinas Regionales de la Feria Gastronómica Mistura.

La propietaria Natali Soto Pari se encargará de dar una clase magistral y degustación el 11 de setiembre en el auditorio de Cocinas Regionales.

“En la clase magistral tengo que llevar insumos ya preparados y explicar el procesos paso a paso. Vamos a elaborar la pasta de ají aquí por un tema de comodidad y tratar de llevar todos los insumos de Tacna con el objetivo de presentar la mejor versión del plato” dijo.

Soto Pari agregó que estará desde el primer día en Mistura para aprovechar la cobertura que tiene la feria a nivel nacional e internacional. El traslado y estadía en Lima serán cubiertos por la empresa Minsur.



► La participación de El Cacique en Mistura cuenta con el apoyo de Minsur

La empresa minera se encargó de los gastos de producción de un video donde se muestra la tradición de El Cacique en la ciudad.

“Estamos comprometidos con la difusión de la gastronomía tacneña. Estamos contentos de apoyar a Tacna y que pueda estar en un evento tan importante como Mistura”, dijo Grober Zavala, jefe de gestión social de Pucamarca.