[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en MIALNO el 08/12/2017

# [Gastronomia peruana se luce en la feria artesanal más grande del mundo](http://www.notasdeprensa.es)

## EL reconocido chef Javier Castañeda, Capo Chef del Petit Palace Santa Bárbara de Madrid forma parte del proyecto "Kallpa" en la Feria Artesanal de Milán

La Feria Artesanal “Artigano in Fiera” que se lleva a cabo en Milán, Italia del 2 al 10 de diciembre 2017 exibe, por primera vez en sus 22 años de historia, la extraordinaria variedad de la cocina peruana. Esta feria está contando con la participación de cerca de 3.250 expositores y ha reunido empresarios de más de ciento quince países de los cinco continentes. En esta ocasión, la Asociación Aga Perú, cuyo objetivo es promover la cultura y tradición alimentaria y enológica del Perú en el mundo, en cabeza de su director y fundador Roberto Huallanca, ha promovido la creación del RESTAURANTE KALLPA (en quechua “energía”) como un lugar en el que se darán cita importantes Chefs peruanos con un menú único y de vanguardia pensado para el paladar europeo, que de cocina peruana se entiende cada vez más. “Nuestra iniciativa quiere ser una contribución a los esfuerzos de quienes han llevado la cocina peruana a ser reconocida a nivel internacional. Este es el momento justo para hacer conocer el Perú a mayor escala y en espacios internacionales como la feria artesanal L’Artigiano in Fiera” declaró Roberto Huallanca, director de Aga Perú y promotor de esta iniciativa. “la cocina peruana, sabor de 4 continentes en un solo país” La cocina peruana es el resultado de la influencia, la historia y el paso de diferentes culturas por su territorio. Una enorme cantidad de materias primas unidas a las técnicas de la tradición culinaria del antiguo Perú y el mestizaje con influencias mediterráneas (españolas, italianas y franceses), orientales (chinas y japoneses) y africanas. Un menú presentado en primicia (https://www.tcgnews.it/2017/11/kallpa-peru-presenta-suo-menu-anteprima/) que ha prometido deleitar con una propuesta autentica y variada a los cientos de visitantes que se pasaron por esta feria internacional. Kallpa es arte peruano de talla internacional. El restaurante Kallpa cuenta con un stand de 143 mt2 preparado magistralmente por el artista peruano Francisco Basurco de la ONG “Anudando la tierra”, una propuesta de diseño de vanguardia con la que se quiere representar la esencia de un Perú místico y profundo. El restaurante Kallpa cuenta también con la participación del reconocido chef Javier Castañeda, el “Quijote Peruano”, Capo Chef del Petit Palace Santa Bárbara de Madrid. Han volado además directamente desde Perú dos importantes nombres de la gastronomía peruana: Francisco Lozano e Christian Vàsquez; Executive Chef y Capo Chef, respectivamente, del exclusivo restaurante Cala and Lounge de Lima. El arte peruano está representado por artistas e invitados especiales en el Kallpa Space, en donde entre otros se han programado eventos como el Show Cooking, Cocktail Show, performance de baile tradicional y actividades culturales con las que se busca dar espacio y visibilizar los grupos, asociaciones y escuelas de arte y danza que promueven la integración y la cultura peruana. En palabras de Roberto Huallanca “La gastronomía y el arte de vanguardia representarán Perú en Kallpa; una propuesta a la altura del estándar de calidad del público europeo que enorgullecerá a la comunidad peruana en Italia y Europa”.

**Datos de contacto:**

Agencia de prensa TCG News

www.tcgnews.it

0239522404

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/gastronomia-peruana-se-luce-en-la-feria](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Turismo Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)