

COME RICO,
COME SANO,
COME
PERUANO

MISTURA
apega

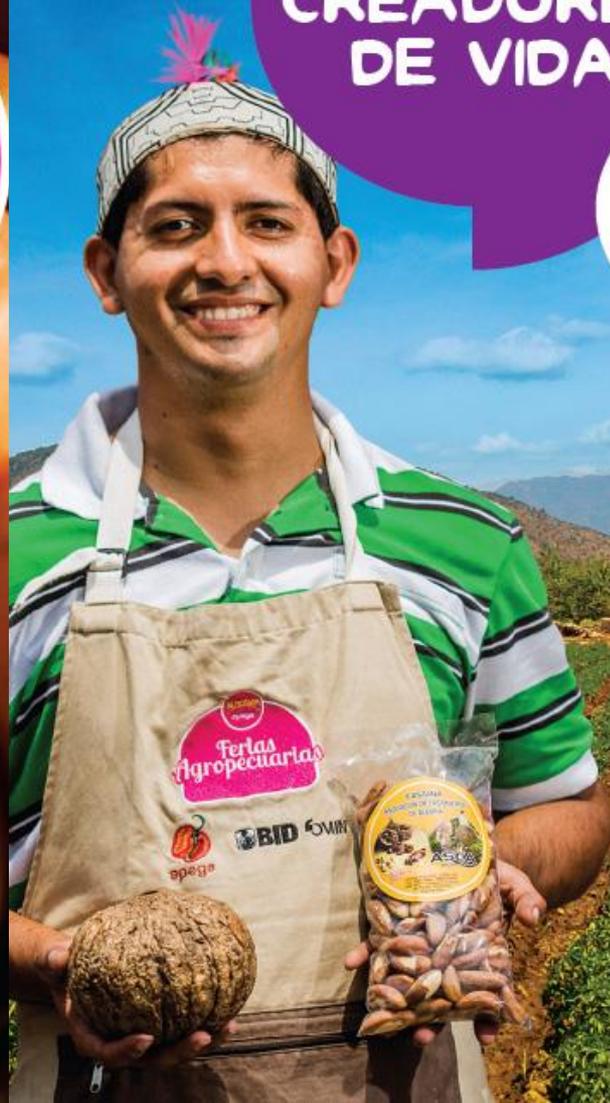
UNIVERSO
DE SABORES

Mistura 2014

MISTURA
apega

CREADORES
DE VIDA

COME RICO,
COME SANO,
COME
PERUANO



2008

¿Cómo empezó todo?

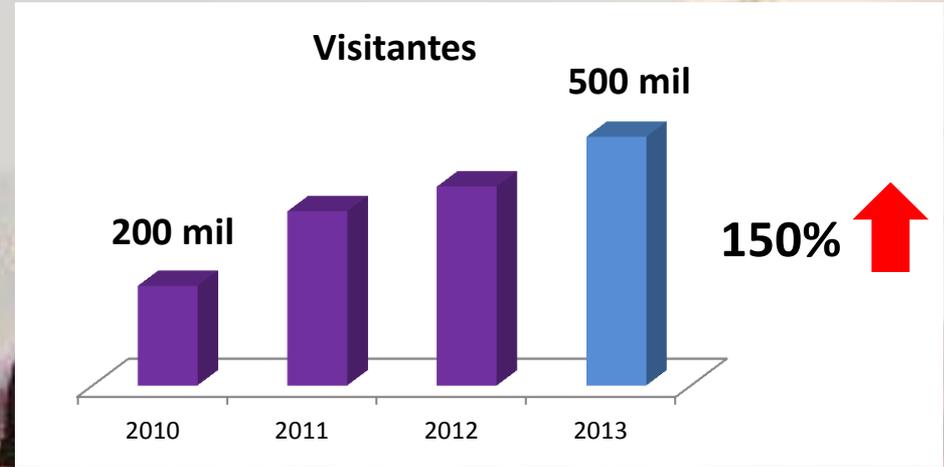
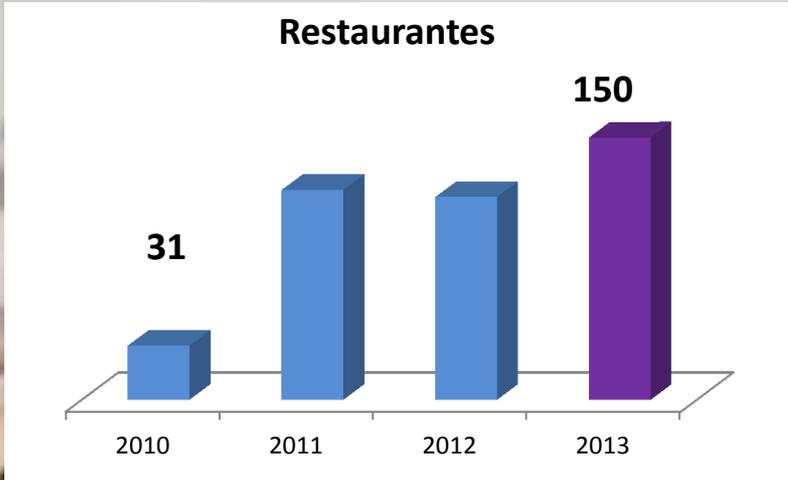
- Visión: crear una feria gastronómica que sirva de herramienta poderosa de **promoción** de la cocina peruana, de los productos del Perú, de atracción turística y de **celebración** de lo nuestro e **integración** de los peruanos.
- Objetivo: convertirla en una de las ferias **más importantes del mundo** en materia de cultura y diversidad.
- 4 días, 30 mil personas... la expectativa desbordó lo imaginado.



Mistura en cifras



¿Cómo hemos evolucionado?



Mistura hoy en día



2013

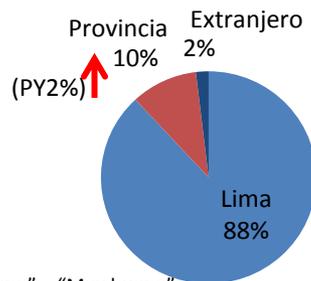
- Mistura es una de la ferias gastronómicas más importantes de América Latina.
- Hito en la conciencia de los peruanos, es una marca poderosa e innovadora.
- Fiesta que encuentra la más grande acogida en los medios de comunicación.
- Vitrina del Perú ante el mundo: chefs, periodistas y medios internacionales.
- No solo Mistura sino también la gastronomía se ha convertido en un factor de identidad, motivador y causante de orgullo.
- **10 días, 500 mil personas.**



¿Cómo es el visitante?



¿dónde viven?



¿qué visitan?

1. Restaurantes
2. Gran Mercado
3. Choco Expo
4. Boulevard

* Estudio de Satisfacción Arellano. Población total. TTB: "Bueno" + "Muy bueno"

¿Qué nos hace únicos?

- **Peruanidad**: la fiesta del Perú, vitrina que recuerda al peruano todo lo que posee.
- **Pluralidad**: lugar donde las diferencias sociales se desvanecen.
- **Integración**: diferentes regiones, tradiciones y realidades culinarias del Perú.
- **Reconocimiento** y **Revaloración** de la cocina peruana tradicional y sus actores y su reunión con la alta cocina, la cocina de autor, sin diferencias.



Mistura 2014



Qué buscamos

- Tema central: **Biodiversidad y nutrición**
- Mantendremos la misma estructura 2013 (mundos) con mayor **innovación** y creatividad.
- **Más información y cultura**: generar conciencia sobre los recursos y mejores alternativas de alimentación.
- Crear un sentimiento de orgullo por nuestra biodiversidad

Mistura se llevará acabo en el **circuito de playa de la Costa Verde del distrito de Magdalena del Mar** del 04 al 14 de setiembre del presente año.

El horario de atención al público será de **lunes a jueves de 11:00 a 22:00 horas y de viernes a domingo de 10:30 a 23:00 horas.**

Habrà mayores facilidades para el acceso y estacionamientos para el público en general.



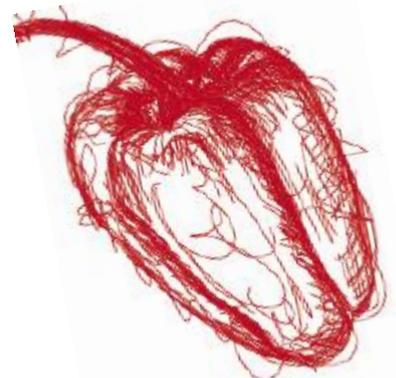
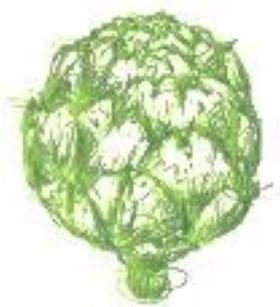
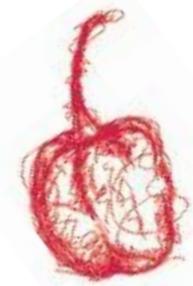
Estructura



- 14 Mundos de comidas y líquidos: norteño, sureño, ceviche, brasas y anticuchos, oriental y nikkei, amazónico/andino, criollo, bares, sándwiches, carretillas, dulces, el Mundo del Pan, el Mundo de la Cerveza y el Mundo del Pisco y Vino Peruanos.
- Mundo Infantil
- Gran Mercado
- Gran Auditorio: Encuentro Gastronómico y Foros
- Bazar
- Áreas libres de comidas



QARAY 2014



Encuentro
Gastronómico
Internacional
—
5-6-7 Septiembre
Lima-Perú



todos
reunidos



apaga



Q'ARAY



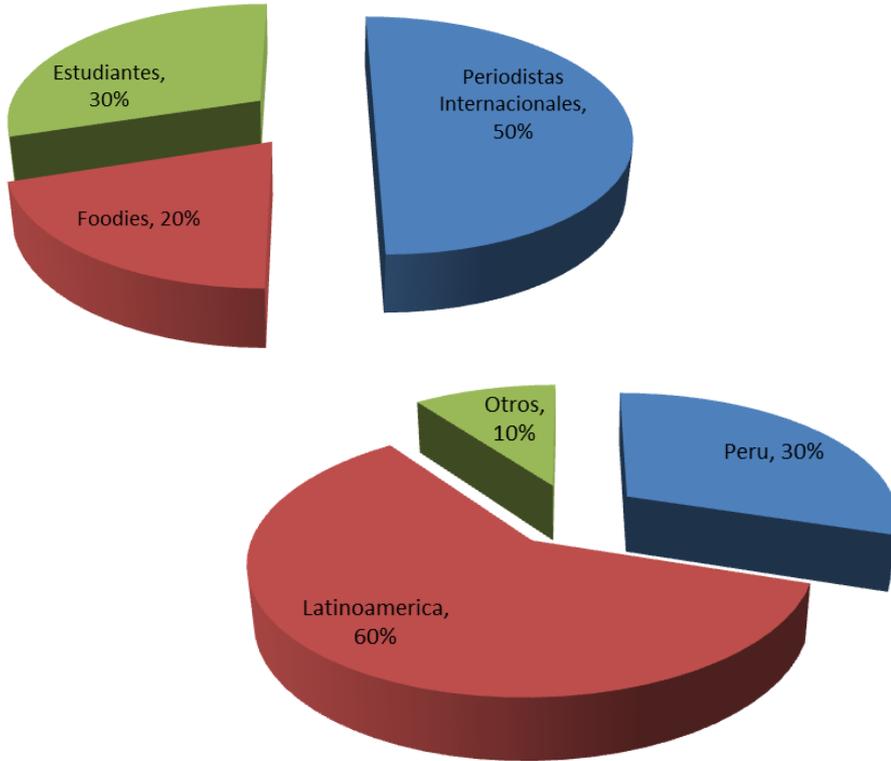
'Raíces peruanas que se comparten con el mundo'

1. Quechua para dar de comer, distribuir, regalar, servir.
2. Representa un origen peruano con autoridad para compartir con el mundo.
3. Nombre distintivo y diferenciador en nuestro ámbito de actuación comercial a nivel internacional.





500 Asistentes



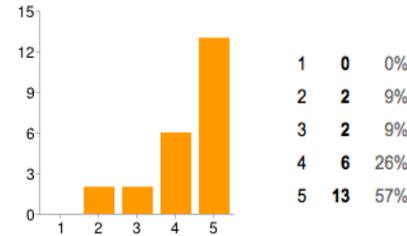
25 ponencias



Encuentro gastronómico: 2013

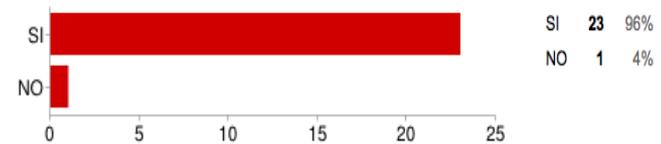
Algunas cifras 2013

¿Qué tan satisfecho está con su experiencia del Encuentro 2013?

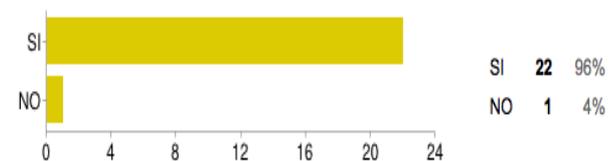


Nivel de satisfacción
T2B: 83%

¿Tiene la intención de volver a participar en el Encuentro 2014 ?



¿Recomendarías a terceros la participación al Encuentro gastronómico internacional?





Encuentro gastronómico: Objetivos

1. VISIÓN:

Encuentro referente en Latinoamérica
Contenidos pertinentes para el desarrollo
de la gastronomía
Invitados de talla mundial
Organización de calidad

2. CONTENIDOS

Basados en los temas de Mistura:
Biodiversidad y Nutrición
Investigación gastronómica
Innovación en cocina
Productos

Costo de participación por los 3 días del congreso:

US\$ 266 precio regular

US\$ 100 estudiantes

Costo de participación por 1 solo día: US\$ 100 por persona y US\$ 55 estudiantes

Notas:

Inscripciones vía web: 2da quincena de julio 2014.

Prensa internacional pre-registrada tiene acceso gratuito, previa aprobación del Comité.





Encuentro gastronómico: Desarrollo

- 1.**
APERTURA:
APEGA
Toma de consciencia global del rol de la gastronomía
El cocinero comprometido de mañana
- 2.**
INVESTIGACIONES:
EXPOSITORES
Biodiversidad y Nutrición
Resultado de investigaciones sobre el tema
Referentes mundiales y mediáticos
Tendencias
- 3.**
COCINEROS:
EXPOSITORES
Novedades de propuestas y uso de productos de la biodiversidad
Resultado de investigaciones
Cookshow
Latinoamericanos, peruanos exitosos en el exterior
- 4.**
CLAUSURA
COCINEROS
Conclusiones y propuestas
Recojo de conceptos y aprendizajes
Invitación al año que viene





Encuentro gastronómico: Desarrollo(2)

- 1.** | GLOCAL
5 septiembre | Problemas Globales, soluciones locales
- 2.** | SALUD+EMOCION+MEDIOAMBIENTE
6 septiembre: | Poner el sabor en el medio de la discusión
- 3.** | TENDENCIAS
7 septiembre: | Hacia donde y cómo vamos

Horario:

Convocatoria 10am
Conferencias 10h30 AM a 18h30
Break 11h15 y 16h30
Almuerzo 13h15-15h00





Encuentro gastronómico: Speakers

Carlo Petrini - ITALIA – Slow Food, Universidad de Ciencias gastronómicas

Mauro Colagreco - ARGENTINA – Mirazur (FR) No. 11 de 50best

Virgilio Martínez - PERU – Central (PER) No. 15 de 50best

Gastón Acurio - PERU – A&G (PER) No. 18 de 50best.

Ben Reade - ESCOCIA – Yale sustainable food reserach

Rodolfo Guzmán - CHILE – Boragó

Rodrigo Oliveira - BRASIL - Mocoto

Kamilla Siedler - DINAMARCA – Gustu (BOLIVIA)

Jorge Vallejo - MEXICO – Quintonil

Josh Evans - DINAMARCA – Nordic Food Lab

Frank Fol - BELGICA – Vegetables are the new meat.

Mitsuharu Tsumura - PERU – Maido

Matias Perdomo - URUGUAY - Pontdeferr (Milán IT)



Información de registro



Registro de Prensa:

- Para nuevos participantes: a partir del lunes 16 de junio, via formulario web
- Para repitentes: via mail de confirmación de asistencia.

Registro para el Encuentro Gastronómico:

- ✓ Inscripciones vía web: desde 2da quincena de julio 2014.
- ✓ Prensa internacional pre-registrada tiene acceso gratuito, previa aprobación del Comité.

Costo de participación por los 3 días del congreso:

US\$ 266 precio regular

US\$ 100 estudiantes

Costo de participación por 1 solo día: US\$ 100 y US\$ 55 estudiantes

- ✓ Se venderá mediante la pag web con medios de pago como paypal y Visa

Compra de tickets para Mistura:

- ✓ Junto con los paquetes que ofrecen los operadores turísticos
- ✓ Directamente via <http://www.teleticket.com.pe/>

Para recoger su entrada, el cliente deberá presentar en cualquier PdV Teleticket el resumen de compra, tarjeta de crédito del titular, con la cual se realizó la compra y documento de identidad. La información de los documentos a presentar, aparece en la web, cuando el cliente finaliza su compra.



Información de viaje

Servicio de traslados internos (con y sin ticket de ingreso a la feria):

1. Larcomar-Feria-Larcomar
2. Hotel-Feria-Hotel
3. Hotel-Feria-Hotel + ticket de consumo

Tour Mistura 2014

Del 5 al 14 de setiembre

Una experiencia especialmente diseñada para disfrutar de la fiesta de la gastronomía peruana.

Servicios Incluidos

- Traslados Hotel / Feria / Hotel.
- Entrada especial a la Feria.
- Asistencia personalizada.

Pick Up desde Hotel



1º Salida 11:00 am. Retorno 4:30 pm.
2º Salida 12:30 pm.

US\$ 40

Precio por persona.
No comisionable.

Consejo amigable.
Experiencias memorables.

www.vipac.pe

Av. Paseo de la República 6010 - Piso 7
Lima 18, Perú
Toll Free Usa & Canada: 1-888-392-9793
T. + 51 1 610 1900
info@vipac.pe

MISTURA
apega

Del 5 al 14 de Setiembre
LIMAVISION te lleva a MISTURA 2014
Tiene tres opciones para elegir:

- 1. PAQUETE MISTURA BÁSICO**
Hora de partida/retorno: A elección del pasajero (ver el cuadro inferior)
Punto de partida/retorno: Centro Comercial Larcomar - Miraflores
Precio: US\$ 20.00
Incluye:
 - Traslado ida y vuelta a la Feria
 - Tickets de ingreso a la Feria
 - Ingreso por puerta preferencial
 - Pin solapero de Mistura
- 2. PAQUETE MISTURA PREMIUM**
Hora de partida: Podrá elegir entre 10:40 AM o 3:40 PM
Punto de partida/retorno: Lo recogeremos de su hotel
Horario de recojo en Hotel:
Primer turno (10:40 am): Entre 10:15 am y 10:35 am
Segundo turno (3:40 pm): Entre 3:15 pm y 3:35 pm
Precio: US\$ 35.00
Duración: 6 horas
Incluye:
 - Recojo y retorno a su Hotel
 - Ticket de ingreso a la feria
 - Ingreso por puerta preferencial
 - Visita guiada a las principales atracciones de la feria
 - Pin solapero de Mistura
- 3. PAQUETE MISTURA DELUXE**
Hora de partida: Podrá elegir entre 10:40 AM o 3:40 PM
Punto de partida/retorno: Lo recogeremos de su hotel
Horario de recojo en Hotel:
Primer turno (10:40 am): Entre 10:15 am y 10:35 am
Segundo turno (3:40 pm): Entre 3:15 pm y 3:35 pm
Precio: US\$ 45.00
Duración: 6 horas
Incluye:
 - Recojo y retorno a su Hotel
 - Ticket de ingreso a la feria
 - Ticket de consumo Mistura por S/ 20.00
 - Ingreso por puerta preferencial
 - Visita guiada a las principales atracciones de la feria.
 - Pin solapero de Mistura

* Reservación en telefonos desde India por un número de APWA

HORARIOS DE SALIDA

SALE DE LARCOMAR	SALE DE MISTURA
10:40 a.m.	12:15 p.m.
11:40 a.m.	01:15 p.m.
12:40 p.m.	02:15 p.m.
01:40 p.m.	03:15 p.m.
02:40 p.m.	04:15 p.m.
03:40 p.m.	05:15 p.m.
04:40 p.m.	06:15 p.m.
05:40 p.m.	07:15 p.m.
06:40 p.m.	08:15 p.m.
	09:15 p.m.

Condiciones: *Sólo en feria abierta.
Este programa: 15 min. antes de la salida del tour. Indispensable elegir el horario de partida y reservar para poder reservar. Una vez realizada la compra no se aceptan cambios ni devoluciones. Sujeto a disponibilidad.

Para mayores informes escribanos a: Limavision@Limavision.com
o puede llamarnos al teléfono +51 447-7710

Información de viaje

Paquetes

Viajes Pacífico

**No incluyen ticket aéreo*

http://www.vipac.pe/mailling/2014/mistura2014/Mistura_Vipac_2014_ESP.pdf



Solo Mistura
3D/2N Lima

desde:
US\$ 215
Precio por persona en base a categoría doble.



Mistura,
Sabores del Perú
4D/3N Lima

desde:
US\$ 299
Precio por persona en base a categoría doble.



Lima,
Mistura Culinaria
5D/4N Lima

desde:
US\$ 459
Precio por persona en base a categoría doble.

Condiciones Generales

- Tarifas por persona expresados en dólares americanos.
- Tarifas comisionables.
- Espacios sujetos a disponibilidad.
- Servicio compartido en español - inglés.
- Tarifas no incluyen boletos aéreos ni tasas de aeropuerto.

Consejo amigable.
Experiencias memorables.

www.vipac.pe

Av. Paseo de la República 6010 - Piso 7
Lima 18, Perú
Toll Free Usa & Canada: 1-888-392-9793
T. + 51 1 610 1900
info@vipac.pe

Información de viaje



Tours Opcionales:

Carol Alvarez
Ejecutiva de Cuenta - ECommerce &
Atenciones Especiales
calvarez@vipac.pe
T. +51 1 610 1900 Ext. 194
Av. Paseo de la República 6010 - Piso 7
- Lima 18, Perú



Salidas / departures: 9:00 am. / 2:30 pm.
Duración / duration: 3 1/2 horas / hours.

Visita a la Ciudad de Lima

Goza de un panorama claro de Lima. Iniciarémos al lado del Océano Pacífico, en Miraflores, vistiendo el icónico Parque del Amor. Luego, tendremos una vista panorámica de la Huaca Pucllana. Nos dirigiremos hacia el Centro de Lima donde apreciaremos la Plaza de Armas, Palacio de Gobierno y el Cabildo. Visitaremos la Catedral y coronando el circuito, nos espera el Convento de Santo Domingo, joya que atesora historias de famosos santos locales.

Lima City Tour

Enjoy a clear view of Lima. We will start off next to the Pacific Ocean, in Miraflores, by visiting the iconic Parque del Amor (Love Park). Then we will have a panoramic view of Huaca Pucllana. We will be driven to the downtown where we will see the Plaza de Armas, the Government Palace and the City Hall. We will also visit the Cathedral and, to crown the circuit, the Monastery of Santo Domingo, a jewel that keeps stories of famous local saints, awaits us.



Traducido, guía, entrada a la Catedral y Convento de Santo Domingo.
Transport, guide, entrance fees to the Cathedral and Monastery of Santo Domingo.



Hotels en / Hotels in
• Miraflores • San Isidro



Salida / departure: M/V/S/D / W/F/S/S 4:00 pm.
Duración / duration: 4 horas / hours.

Museo Larco, Taberna Tradicional y Circuito Mágico del Agua

Una combinación exclusiva de afamados atractivos de Lima para ti. Visita la reconocida colección del Museo Larco; organizado por técnicas, es ideal para tener una visión integral del antiguo Perú. Luego, haremos una pausa en una taberna tradicional para tomar un pisco y saborear un snack al estilo peruano. Terminaremos en el Circuito Mágico del Agua, atracción con 13 fuentes interactivas con luz, imagen y sonido.

The Larco Museum, a Traditional Tavern and the Magic Water Circuit

An exclusive combination of famous attractions in Lima for you. Visit the renowned collection of the Larco Museum. Organized by various techniques, it is ideal to have a comprehensive view of ancient Peru. Then, we will take a break at a traditional tavern to drink some Pisco and taste a snack in the best Peruvian style. We will finish our tour at the Magic Water Circuit, an attraction with 13 interactive fountains emitting light, image and sound.



Traducido, guía, entradas al Museo y Circuito Mágico del Agua, Taberna con snack y bebida.
Transport, guide, entrance fees to the Museum, Magic Water Circuit. A snack and beverage at the tavern.



Hotels en / Hotels in
• Miraflores • San Isidro

Información de viaje

Hoteles oficiales con tarifas preferenciales:

1. Hotel Roosevelt

www.hotelroosevelt.com

Álvarez Calderón 184 (Esquina Miguel Dasso) San Isidro – Lima, Perú

AURELIA MEDINA – JEFA DE RESERVAS

informes@hotelroosevelt.com

(51 1) 418 0000

2. El Condado

Carla Che - Reservas

reserv@condado.com.pe

Av. Alcanfores 425 – 465, Miraflores, Lima – Perú

(51 1) 444 0306

3. Suite Hotel

Tito Vasquez – Gerente

tvasquez@suiteservice.com.pe

+ (51 1) 444 1712

Grimaldo del Solar 111, Miraflores, Lima-Perú.

www.suiteservice.com.pe

4. Doublee Tree by Hilton

5. Marriott

6. Belmont

7. Maria Angola

8. Dazzler

9. Estelar

10. Sheraton

Personas de contacto



Jean Edouard Tromme
Coordinador del Encuentro
encuentro@mistura.pe
943194672

Manuel J. Del Solar
Coordinador del Comité de Turismo
turismo@mistura.pe
989584543

Javier Moreno
Coordinador de Comunicaciones
javier.moreno@mistura.pe
956376792

Zaid Arauco Izaguirre
Gerente Comercial
Zaid.arauco@apega.pe
990326431