

LA PRIMERA RUTA DEL PISCO LLEGA A MADRID

Durante un mes, Madrid sabrá a Perú



- 20 locales darán a conocer la diversidad de la gastronomía peruana a través de los platos más icónicos del país y su destilado por excelencia, el pisco.
- Esta acción, promovida por el chef Jhosef Arias, ha conseguido reunir por primera vez a diversos emprendedores peruanos vinculados a la gastronomía.

Del 15 de septiembre al 15 de octubre, la hostelería peruana pondrá de relieve la diversidad y el potencial de su gastronomía y coctelería en la capital madrileña a través de **La Primera Ruta del Pisco**. Un recorrido a través de **20 restaurantes en los que degustar y saborear lo mejor de la cocina peruana maridada con su bebida más icónica, el pisco**.

Durante un mes, de norte a sur y de este a oeste, Madrid sabrá a Perú. Esta acción que se ha puesto en marcha por primera vez de la mano de **La Tribu**, un conjunto de emprendedores peruanos vinculados a la gastronomía y liderados por el **chef Jhosef Arias**, tiene como **objetivo poner en valor la cocina y la cultura de uno de los países más importantes del mundo en términos culinarios e históricos**. Pero no solo eso, con **La Ruta del Pisco** también se busca hermanar a todos los cocineros peruanos de la capital para lograr que esta sea la primera acción de otras muchas con el único fin de promover y dar a conocer Perú desde el punto de vista gastronómico para terminar abarcando todos sus ángulos. Todo esto es posible gracias al Grupo Jhosef Arias que ha promovido esta iniciativa con el apoyo de Bodegas Tacama, primera viña de Sudamérica, y su Pisco Demonio de los Andes, la aerolínea Plus Ultra, y Despensa Americana, distribidora e importadora principal de productos peruanos en Madrid.

Perú llega a Madrid a través de *La Ruta del Pisco*

Con el pisco por bandera, un destilado convertido en Patrimonio Cultural del Perú, ***La Ruta del Pisco*** ha logrado reunir un gran número de restaurantes y locales peruanos en donde **probar lo mejor de su gastronomía acompañada de este trago**. Cebiche, lomo saltado, ají de gallina, causa limeña, tiradito, arroz chaufa, sudado de pescado, tallarín saltado, aeropuerto, seco con frijoles, rocoto relleno, sopa wantán o papa a la huancaína, son algunas de las elaboraciones que los clientes se encontrarán en este recorrido en el que se ofertará **una tapa peruana y un cóctel elaborado a base de pisco bajo un precio de 10 euros**.

Gracias a esta ruta, y a los locales que forman parte de ella, **los hosteleros ponen de relieve la importancia y la infinidad de la cultura culinaria peruana**, reflejada a través de la cocina limeña, la tradicional criolla, nikkei (la cocina fusión japo-peruana), chaufa (la cocina fusión chino-peruana), de los Andes o la Selva. Además, todos los clientes que participen dentro de *La Primera Ruta del Pisco* podrán entrar en el sorteo de uno de los cuatro billetes (dos en clase *business* y dos en clase turista) que la aerolínea Plus Ultra sorteará entre todos los participantes.



Unidos por El Perú



Esta acción, promovida por uno de los grandes embajadores de la cocina peruana en la capital española, Jhosef Arias, ha logrado reunir una gran diversidad de hosteleros nativos para **potenciar, promover y difundir de manera dinámica la cultura de Perú sirviéndose del pisco y su gastronomía como eje central para descubrir todo lo que rodea a este país**.

De la mano del Pisco Demonio de los Andes, Aerolínea Plus Ultra, la Embajada y el Consulado de Perú, Despensa Americana, y Arias han logrado poner en marcha una acción inédita en Madrid. “Los compañeros de La Tribu nos hemos unido para potenciar la gastronomía de nuestra tierra, del Perú. **Queremos hermanarnos y trabajar todos juntos para que, poco a poco, se conozca la diversidad de nuestra cocina y nuestra cultura**. Queremos que *La Ruta del Pisco* se celebre de forma anual y pueda ser la primera acción de muchas. Para mí, El Perú está por encima de todo y la gastronomía nos brinda la oportunidad de poder enseñar

lo que somos y lo que hacemos”, explica el chef Arias, quién lleva desde hace más de once años dando a conocer la cocina de su país a través de sus restaurantes.

Qué comer y beber en *La Ruta del Pisco*

La infinidad de la cocina peruana queda reflejada en esta deliciosa ruta gracias a los diversos locales que entran a formar parte de ella. A través de esta acción, **con cóctel y una tapa, cada uno de**

RUTA DEL *Pisco*

ellos representará parte de la pluralidad de uno de los países más diversos del mundo, pues Perú cuenta con costa, sierra, desierto y selva y cada una de estas áreas tiene sus propios insumos y bagaje culinario.

Una ruta en la que el pisco es protagonista y en la que los clientes podrán cócteles hechos con el destilado de uva como el Pisco Sour, el chicano, el amansaguapo, el mojito de pisco, el cóctel de los incas, el geisha o la machasqa entre otros. Cócteles que estarán acompañados de elaboraciones como la causa de remolacha de soltero arequipeño, vieiras a la chalaquita nikkei o acebichada, la clásica pulga de chicharrón de cerdo con chips de camote, la pachamanca, la causa de langostino o la causa limeña. Estos son algunos de los piscos y platos que se van a poder probar a lo largo de este mes.

Esta primera *Ruta del Pisco* en Madrid ha sido posible gracias a la labor que el cocinero Jhosef Arias ha hecho a través de su Grupo Jhosef Arias, compuesto de **cinco proyectos centrados en los diferentes conceptos de la gastronomía peruana**: Piscomar, el templo del cebiche peruano; Callao24, el lugar donde probar la cocina tradicional criolla; Hasaku, la prueba irrefutable de la riqueza de la gastronomía nikkei; Humo, pollos a la brasa y parrillas; y, ADN Origen Perú, el restaurante en donde probar la cocina peruana de mercado.



Y además de todos ellos, el grupo cuenta con un Laboratorio I+D+i bajo el nombre BoldKitchen, un catering de cocina peruana y realizan temas de consultoría gastronómica.

Fechas: del 15 de septiembre al 15 de octubre

Precio: 10 € tapa más cóctel

Más información sobre la Ruta del Pisco

<https://grupojhosefarias.com/la-tribu/ruta-del-pisco/>

Listado de restaurantes participantes (nombre, pisco, tapa):

- ◆ **ADN Origen Perú** (c/ Mayor, 49, local 8) – Cóctel Chicano – Causa Limeña
- ◆ **Callao 24** (c/ Agastia, 69) – Cóctel Negrita – Pachamanca
- ◆ **Distrito Ceviche** (C. de la Princesa, 79) – Pisco Infusionado con Jengibre – Mejillón Chalaca
- ◆ **El Inca** (c/ Gravina, 23) – Pisco Sour de Melón – Causa de Remolacha
- ◆ **Hasaku** (Peatonal zona interior, c/ de María Tubau, 17) – Cóctel Geisha – Tartár de Atún
- ◆ **HUMO** (c/ del Monte Oliveti, 19) – Pisco Sour – Anticucho de pollo
- ◆ **La Barra del Chef** (c/ Polvoranca, 66) – Piscoco – Fritura de Pescado
- ◆ **La Dominga** (c/ Espíritu Santo, 15) – Cóctel de Escabeche de Pollo – Vieira Acebichada con Rokoto

RUTA DEL *Pisco*

- ◆ **La Morocha** (c/ Quintana 28) – Cóctel Amansaguapo – Pulga de Chicharrón
- ◆ **Lima Limón** (c/ de Pío Baroja, 7) – Cóctel de los Incas – Causa de lagostino
- ◆ **Paradero Perú** (c/ de Martínez Corrochano, 24) – Mojito Pisco – Rollito de Pollo a la brasa
- ◆ **Piscomar** (Carrera de San Francisco, 15) – Cóctel de Lima – Cebiche
- ◆ **Qosqo** (Pl. Andrés Jauregui, 18) – Pisco Punch – Chicharrón de pollo
- ◆ **Rokoto** (c/ López Silva, 4) – Machasqa – Chicharrón de cerdo
- ◆ **Sakura Maru** (Pl. de Chamberí, 10) – Piña acholada – Vieiras a la chalaquita Nikkei
- ◆ **Tsunami** (c/ Luchana, 27) – Pisco Sour Amazónico – Yucas fritas
- ◆ **Xolo Nikkei** (c/ Costanilla de los Desamparados, 21) – Cóctel Guacamayo – Tataki de panceta