

PERÚ EL PAÍS DE LOS CEBICHES

GASTÓN
ACURIO



Fecha de publicación:
15/06/2015

Sello Editorial:
Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Gabriela Mogollón

Teléfono: +51 991 867 325

Email: gjmogollon@eplaneta.com.pe



Perú , El país de los cebiches

Gastón Acurio

Descubre todos los secretos de un plato que con acidez, fescura, y picante perfecto, hacen del Perú, el país de los cebiches.

Limón en su punto, cebolla crujiente, picante excato y sobre todo fresquísimo.

Cebiche es el nombre de un platillo que combina estos insumos de manera perfecta. A pesar que es oriundo del Perú y su historia se remonta a épocas precolombinas, el cebiche es ahora internacional: forma parte de la gastronomía cotidiana de los países litorales de América Latina en el océano Pacífico, entre ellos Perú, Ecuador, Panamá, México, Colombia, El Salvador, Costa Rica, Nicaragua y Guatemala. En el Perú, el cebiche es un plato muy tradicional, de amplio consumo y altamente valorado, al punto de ser reconocido oficialmente como Patrimonio Cultural de la Nación, desde el 2004.

"Perú, el país de la cebiches" revela detalles inéditos de los orígenes de este platillo, sus diversas variedades y las historias que se esconden detrás de él. Se trata de un viaje con Gastón Acurio como anfitrión. El afamado chef peruano recorre más de trece mil kilómetros de la costa del Perú, desde Tumbes, en el norte, hasta Tacna, en el sur, para descubrir estupendos lugares donde se prepara este plato nacional. Además el libro incluye más de cuarenta recetas top de los chefs y maestros cocineros más reconocidos del país.

Gastón Acurio

Gastón Acurio (Lima, 1967) es cocinero, escritor, empresario y uno de los más importantes promotores de la gastronomía peruana. En 1994 abrió su primer restaurante Astrid & Gastón en Lima (que en 2015 alcanzó el número 14 en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo del ranking 50 Best, y el número 3 en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica). Actualmente, Acurio dirige 45 establecimientos en 11 países, entre ellos dos locales en Madrid (Astrid & Gastón y Tanta) y uno en Barcelona (Tanta).

En 2005 fue nombrado Empresario del Año por la revista *América Economía* (la revista de negocios más importante de Latinoamérica) y nombrado Embajador de Buena Voluntad por Unicef. En febrero de 2016 recibió también el premio al Emprendedor del Año por el Foro Internacional de Emprendedores celebrado en el Basque Culinary Center.