



Vecindad Lejanía será la insignia del VIII Salón Internacional de Gastronomía, a realizarse del 5 al 8 de noviembre en la zona rental (CIEC) de la Universidad Metropolitana. El encuentro más esperado por los gourmets, bodegas y fogones tendrá como insignia asuntos propios y locales que entrarán en diálogo con temas de fuera. La mesa está servida.

Según Kasuga

Sensei del cuchillo y maestro del ingrediente, **Hajime Kasuga** arribará de Lima para exponer su visión personalísima de la cocina nikkei. Entre dos capitales de la gastronomía planetaria, separadas por el océano Pacífico —Lima y Tokio, tan lejos y tan cerca— se consolidó la carrera de este chef peruano, entre los platos principales del SIG. Actual chef y propietario del reputado restaurante Hanzo, que toma el nombre del histórico samurái, propone una cocina mestiza peruano-japonesa a tono con la vanguardia.



Llegó la hora



“Por fin queremos comernos a Venezuela”. Así se titula la conferencia con la que **Víctor Moreno** celebrará el suscitado auge por la cocina criolla, mientras hace una retrospectiva por la historia de la cocina caraqueña. “Después de años de maduración creo que ahora sí estamos preparados para servir en

la mesa pública nuestra cocina tradicional. Si bien un california roll puede ser riquísimo, no podrá competir nunca con el sabor de una arepa con chicharrón”. Y es que, para Víctor, “no hay nada más sabroso que no sentirse extranjero en su patria.”

Piscas de Pisco



Johnny Schuler mostrará las bondades del pisco peruano. El autor del libro *Pasión por el pisco*, rutas y sabores, dará a probar ejemplares de la bebida que nació, según los estudios historiográficos que mostrará, en los suelos incas. Schuler descubrirá un mundo extraordinario, amplísimo de aromas y sabores, a partir de este aguardiente de uva, bebida habitual de los vecinos de Lima.

Toda una rareza

Le Gourmet Tamanaco se lucirá con una primerísima cata de vinos del Friuli, reputada denominación de origen conocida por vinos blancos que rememoran la época romana. Elaborados según preceptos biológicos, fermentan y se crían en ánforas bajo tierra entre seis y ocho meses. El sommelier Elías Abilohoud expondrá ocho muestras de lo que se logra en Grave del Friuli: vinos aromáticos, delicados; toda una rareza a disposición de los devotos de Baco. En cata aparte, Ettore Perin descorchará los mejores vinos de la cava de Le Gourmet.



Entre copa y copa



Loreto Ruiz, la reputada enóloga de Concha y Toro, vendrá con Tamayo para darle un paseo a las copas por la aplaudida cosecha 2007 de Marqués de Casa Concha.

Waleska Schumacher, de Maison Blanche, rendirá tributo al malbec con muestras que Trapiche le dedica a la querida uva de los argentinos. En cata aparte, mostrará la irreverencia de la que Chile es capaz, con los vinos Oveja Negra.

Viña Tabalí se hará representar por su enólogo **Felipe Müller**, traído por Tamayo para hablar de los extraordinarios resultados que consigue la vid en el valle de Limarí.

El reconocido enólogo **Santos Beck**, patrocinado por Iberoamericana Licores, regará las copas con digas muestra de su bodega, Santos Beck, embajadora Argentina.

Italia no quedará por fuera. Vinos de la casa Planeta, testimonios de las tierras de Sicilia, serán catados de la mano de **Giovanni Cardullo** para satisfacción de los enófilos.

Qué hay de nuevo



Carlos García propondrá al ají dulce como parte esencial del ADN de la cocina venezolana, en una ponencia sabrosa y ligeramente picante que sacudirá no pocas papilas.

Tamara Rodríguez pondrá sobre el plato el sabor de calalú, una succulenta sopa típica de la gastronomía de Paria, hecha con lo mejor de Río Caribe.

En la ponencia “Zulia para vos”, el **Grupo Occidental Gastronómico**, conformado por jóvenes y entusiastas cocineros, demostrará que la gastronomía zuliana no es baladí. También de Zulia llegará Ivette Franchi para dar su versión de la cocina occidental: la audiencia sucumbirá a los sabores de Coquivacoa.

Ana Belén Myerston y Paul Launois, comandantes de Mokambo y Antigua, disertarán sobre los gustos del venezolano, las modas gastronómicas y sobre cómo platos de cocinas foráneas se han ido adaptando al paladar local.

Cacao San José engolosinará las bocas del SIG. Elaborado por la Hacienda Franchesqui, en Paria, complacerá los antojos de los apasionados por el chocolate.

Y porque en materia de chocolate nunca es suficiente, **Arcay** se ocupará de satisfacer con sus encantos y atributos, los antojos de los tantos devotos. Toda una primicia.