

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?

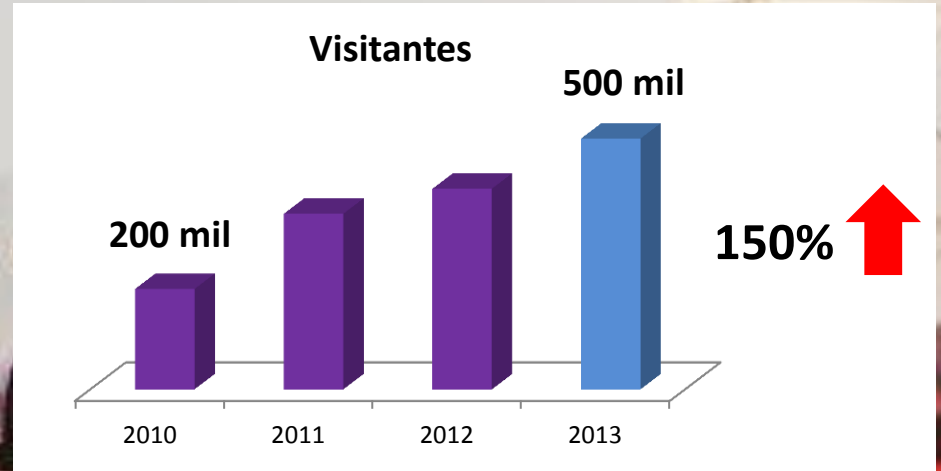
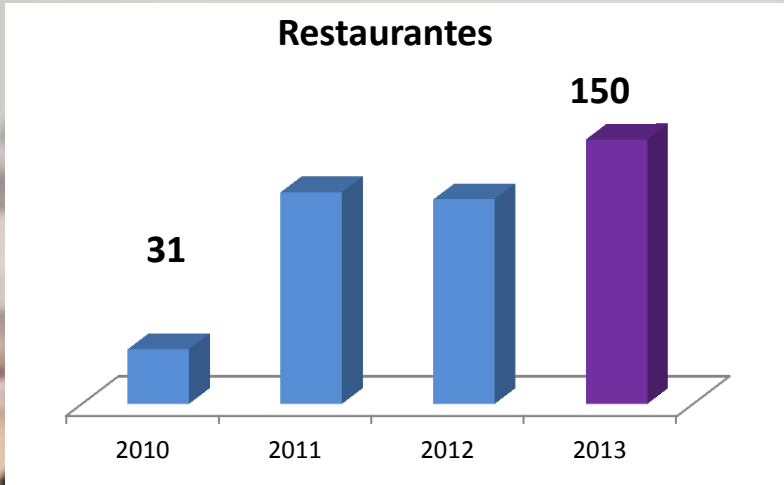
- Visión: crear una feria gastronómica que sirva de herramienta poderosa de **promoción** de la cocina peruana, de los productos del Perú, de atracción turística y de **celebración** de lo nuestro e **integración** de los peruanos.
- Objetivo: convertirla en una de las ferias **más importantes del mundo** 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.**



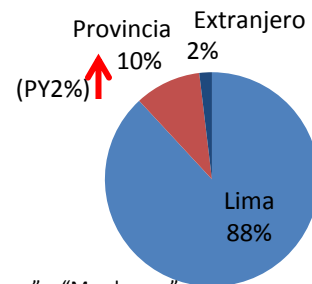
## ¿Cómo es el visitante?

- 78%  
NSE BC
- 18 - 54  
años
- +50%  
en familia



- 82%  
Satisfacción general
- 88%  
Satisfacción calidad comida
- S/.60  
Gasto personal (sin entrada)

## ¿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.**

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



# Estructura



- 11 Mundos de comidas: norteño, sureño, ceviche, brasas y anticuchos, oriental y nikkei, amazónico/andino, criollo, bares, sándwiches, carretillas y dulces.
- Mundo del Pan
- Gran Mercado
- Gran Auditorio: Encuentro Gastronómico y Foros
- Bazar
- Áreas libres de comidas





# Plano



**TOTAL DE MESAS**  
517 MESAS DE MADERA CON BANCAS Y SOMBRILLAS  
85 MESAS DE MADERA CON BANCAS Y SOMBRILLAS ADICIONALES  
602 MESAS DE MADERA CON BANCAS Y SOMBRILLAS  
761 MESAS DE PLÁSTICO  
731 MESAS DE PLÁSTICO ADICIONALES  
1492 MESAS DE PLÁSTICO

**ZONA A**  
AUSPICIADOR 01  
ÁREA: 34,151 m<sup>2</sup>  
478 mesas de madera con bancas y sombrillas  
631 Mesas de madera con bancas y sombrillas  
(Incluyendo la extralote de zona de mesas)

**ZONA B**  
AUSPICIADOR 02  
ÁREA: 16,260 m<sup>2</sup>  
354 mesas de plástico

**ZONA C**  
AUSPICIADOR 03  
ÁREA: 18,553 m<sup>2</sup>  
330 mesas de plástico

**ZONA D**  
AUSPICIADOR 04  
ÁREA: 14,007 m<sup>2</sup>  
288 mesas de plástico

**ZONA E**  
AUSPICIADOR 05  
ÁREA: 18,252 m<sup>2</sup>  
343 mesas de plástico

**ZONA F**  
AUSPICIADOR 06  
ÁREA: 18,783 m<sup>2</sup>  
132 mesas de plástico

**ZONA**  
INCREMENTADA  
ÁREA: 7,297 m<sup>2</sup>

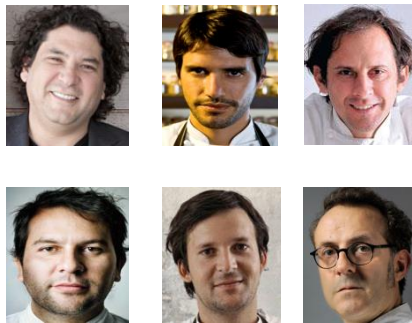
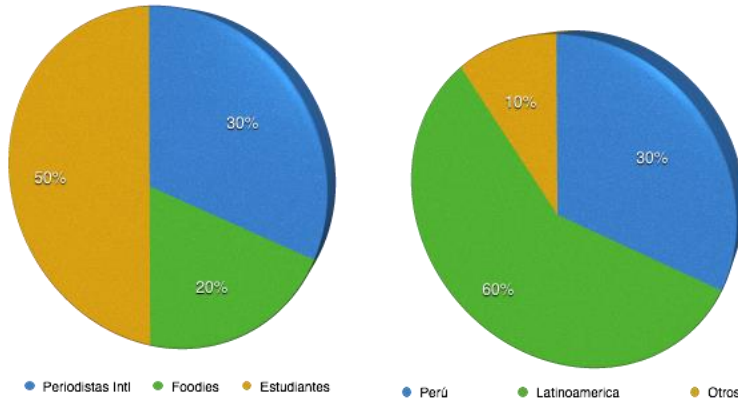


# Encuentro gastronómico



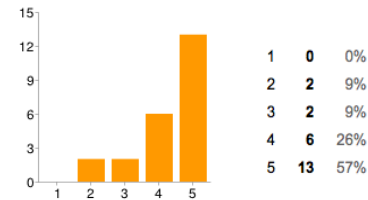
## Algunas cifras 2013

### 500 Asistentes



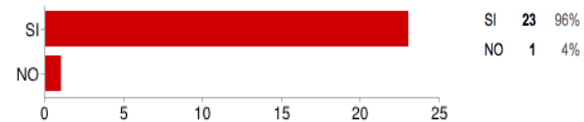
25 ponencias

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

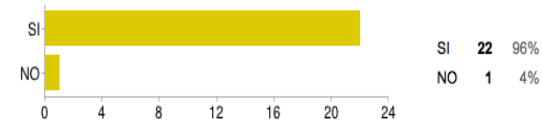


**Nivel de satisfacción**  
**T2B: 83%**

¿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**

## Notas:

*Inscripciones vía web: desde fines de junio 2014.*

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



# Encuentro gastronómico



## Desarrollo (I)

- 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 (II)

- 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

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  
Kamilla Siedler DINAMARCA – Gustu (BOLIVIA)  
Jorge Vallejo MEXICO – Quintonil  
...



# 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 fines de junio 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 por persona

## Compra de tickets para Mistura:

- ✓ Junto con los paquetes que ofrecen los operadores turisticos
- ✓ 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**

1<sup>o</sup> Salida 11:00 am. Retorno 4:30 pm.  
2<sup>o</sup> Salida 12:30 pm.

US\$ 40

Precio por persona.  
No comisionable.

**Consejo amigable.**  
Experiencias memorables.

[www.vipac.pe](http://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](mailto:info@vipac.pe)

**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
  - Ticket 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

\* Reservas en la Web (Reserva) desde febrero por un mínimo de 45 días.

HORARIOS DE SALIDA

SALE DE LARCOMAR	SALE DE MISTURA
10:40 a.m.	10:40 a.m.
11:00 a.m.	11:00 a.m.
11:20 p.m.	11:20 p.m.
11:40 p.m.	11:40 p.m.
12:00 p.m.	12:00 p.m.
12:20 p.m.	12:20 p.m.
12:40 p.m.	12:40 p.m.
13:00 p.m.	13:00 p.m.
13:20 p.m.	13:20 p.m.
13:40 p.m.	13:40 p.m.
14:00 p.m.	14:00 p.m.
14:20 p.m.	14:20 p.m.
14:40 p.m.	14:40 p.m.
15:00 p.m.	15:00 p.m.
15:20 p.m.	15:20 p.m.
15:40 p.m.	15:40 p.m.
16:00 p.m.	16:00 p.m.
16:20 p.m.	16:20 p.m.
16:40 p.m.	16:40 p.m.
17:00 p.m.	17:00 p.m.
17:20 p.m.	17:20 p.m.
17:40 p.m.	17:40 p.m.
18:00 p.m.	18:00 p.m.
18:20 p.m.	18:20 p.m.
18:40 p.m.	18:40 p.m.
19:00 p.m.	19:00 p.m.
19:20 p.m.	19:20 p.m.
19:40 p.m.	19:40 p.m.
20:00 p.m.	20:00 p.m.
20:20 p.m.	20:20 p.m.
20:40 p.m.	20:40 p.m.
21:00 p.m.	21:00 p.m.
21:20 p.m.	21:20 p.m.
21:40 p.m.	21:40 p.m.
22:00 p.m.	22:00 p.m.
22:20 p.m.	22:20 p.m.
22:40 p.m.	22:40 p.m.
23:00 p.m.	23:00 p.m.
23:20 p.m.	23:20 p.m.
23:40 p.m.	23:40 p.m.
00:00 p.m.	00:00 p.m.

**Condiciones:** \* Reserva en línea.  
Estar presente 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](mailto: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](http://www.vipac.pe/mailling/2014/mistura2014/Mistura_Vipac_2014_ESP.pdf)

## Pronto:

## Paquetes Lantours



### **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](http://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](mailto:info@vipac.pe)



# Información de viaje

---

**Servicio de alojamiento:**

**Hoteles oficiales pronto en la web!!!**

# Personas de contacto

---



Javier Moreno  
Coordinador de Comunicaciones  
[javier.moreno@mistura.pe](mailto:javier.moreno@mistura.pe)  
461-2221, anexo 28  
956376792

Manuel J. Del Solar  
Coordinador del Comité de Turismo  
[turismo@mistura.pe](mailto:turismo@mistura.pe)  
989584543

Zaid Arauco Izaguirre  
Gerente Comercial  
[Zaid.arauco@apega.pe](mailto:Zaid.arauco@apega.pe)  
990326431