

MOVIMIENTO CULTURAL PERUANO EN EL AREA

10 intérpretes y más de 20 músicos que cultivan el género criollo, 10 grupos folklóricos, 7 de danzas y 3 de música, más de medio centenar entre intérpretes y músicos involucrados en el mundo de la salsa, cumbia y otros ritmos, conforman la legión más grande de artistas en la comunidad latina del área metropolitana de Washington.

Enumerar a cada una de ellas, es tarea de un extenso artículo prometido en nuestra segunda edición. Sin embargo, hoy tenemos que destacar (aunque muy superficialmente) los que cultivan el género criollo y el folklore que es la esencia de lo que es nuestra peruanidad.



"Garbo y Salero" Nuevo grupo folklórico de la comunidad peruana en el área.

Vicky Leyva y Dayán Aldana son 2 de las voces más representativas en el género criollo de allí que se constituyen en las más solicitadas.

En Danzas destacan activamente el Ballet Negro "Mamauca", Centro Cultural Perú, Escuela Matices, La Escuela de Baile de José "chino" Terrones, bicampeón nacional de marinera. También tenemos que mencionar la labor que realiza Raíces y Expresiones, Ritmos del

Perú, Garbo y Salero y la cofradía de Negritos de Huánuco que está en etapa de adquisición de su nuevo vestuario.

gemGraphics
 graphics • printing • signs
 • graphic design • business cards - postcards
 • full color printing • flyers - brochures
 • large format printing • posters
 • signs & banners • windows graphics
 • promotional products • car wraps & lettering
 Tel: 301.963.0843 www.gemgraphics.net

LA GACETA PERUANA

Edición Nº 0

Abril 10, 2011

Editor: Alfonso Tamayo

PERUANOS EN EL AREA DE WASHINGTON

La comunidad peruana en el área metropolitana de Washington que comprende los estados de Maryland, Virginia y Washington DC, esta última, capital de esta Hermosa Nación que cobija a millones de inmigrantes del mundo, es una de las más dinámicas en el crisol de nacionalidades que la conforman.

En la actualidad, las instituciones que la integran sobrepasan el medio centenar, entre organizaciones sociales, deportivas, empresariales, culturales, benéficas y religiosas. Mención aparte merecen todos aquellos peruanos que destacan por sus méritos y empresarios que contribuyen a enaltecer las bondades de la gastronomía peruana.

Como todo movimiento humano, la comunidad peruana tiene su historia, Alfonso Tamayo, editor de este Revista viene alistando un libro que aborda la experiencia de los primeros peruanos que llegaron por estos lares hasta la década de los 90, considerado como la época de oro de la comunidad.



La Comunidad peruana del área siempre se ha mantenido activa en el quehacer nacional. Foto: Rafael Crisostomo

Efectivamente, fueron en los años 91, 92, 93 y 94 en que la comunidad peruana escribió las páginas más hermosas de nuestra historia. Por ejemplo fue en Julio de 1991 en que surgen dos programas de radio, que de inmediato se convierten en el motor del movimiento de la comunidad. Posteriormente haría su aparición "La Gaceta Latina" que se une a la misma causa.

El punto más alto del movimiento comunitario se alcanzó con la designación de peruanos en importantes puestos del gobierno local y nacional. Otro capítulo que

enalteció el orgullo peruano fue su presencia en el desaparecido Festival Latino de Washington siendo el más recordado el desfile de "los caballeros del estandarte", la vez en que los peruanos más ilustres de nuestra comunidad cargaron una gigantesca bandera por toda la Constitution Ave.

Les dejo con la miel en los labios. Estén atentos a la edición completa de "La Gaceta Peruana" que será publicada en la segunda vuelta de las elecciones generales que tendrá lugar el 5 de junio de este año.

Sede de la Gastronomía Peruana en USA

Especialidad en Pescados y Mariscos

BUFFET & FREE SALAD BAR
(All you can eat)

Lunes - Viernes
11:00am - 3:00pm
Only \$8.95

• Extenso menu con la variedad mas grande de la cocina peruana
• Domingos desayuno peruano y continental

Cebiche House, el de los grandes espectaculos

Reservaciones: 301.330.2400
117 N Frederick Ave Gaithersburg, MD 20877

CUPON ESPECIAL

20%
de descuento del consumo total

04/10/11
Dia de las elecciones Solamente

Despues de votar venga y use este cupón

Editorial

Consolidar democracia y economía

Este 2011 se presenta como un año promisorio y el mayor reto del nuevo gobierno es consolidar el avance económico que se ha mantenido sostenido en la última década. El panorama es bastante alentador para el Perú. Se ha convertido en un destino turístico muy atractivo al que hay que sumarle el boom de nuestra gastronomía y para alegría de toda una nación le adjudicaron el Premio Nobel de Literatura a nuestro compatriota Mario Vargas Llosa.

Hoy asistimos a un nuevo proceso electoral y esperamos de todo corazón que quién salga elegido mantenga el optimismo de seguir atrayendo inversiones, crecer nuestra oferta exportadora, incrementar el consumo y fortalecer la clase media.

Corresponde al Gobierno, a la clase política y a la ciudadanía en general, garantizar un proceso electoral sin sobresaltos y elegir responsablemente la mejor opción democrática que mantenga las líneas maestras del modelo económico que ha permitido reducir la pobreza y mejorar las condiciones de vida de muchos peruanos.

No se puede negar, existen notables avances, pero aun falta mucho por hacer. Es importante que la bonanza económica que se vive llegue al bolsillo de los pobres. Este es la principal tarea que deberá enfrentar el nuevo gobierno. Viva el Perú!

La Gaceta Peruana

Contacto: 301-252-1185
alfonsotamayo1@yahoo.com

EL BOOM DE LA COCINA PERUANA

La gastronomía peruana se encuentra en su punto más alto y hoy por hoy es el orgullo de todo el Perú. Se estima que en Estados Unidos existen alrededor de 500 (entre restaurantes y pollerías), lamentablemente no todos se preocupan por brindar calidad. Esto hace que algunas personas se lleven una mala impresión; de allí que es importante escoger los lugares en donde puedan degustar la variada gastronomía peruana.

Hace poco escuché a Gastón Acurio, el principal impulsor de la Cocina peruana en el mundo decir esto: "Ya hemos logrado lo más difícil, que es tener al público esperándonos. En mi modesta opinión, nos hemos enfocado más en promocionar un intangible –el sabor- que es la carta de presentación en la industria de la cocina.

Tenemos que ser honestos en saber reconocer. El "boom" de la cocina peruana apenas ha comenzado, osea la mayor parte del potencial de la gastronomía inka aun está por explotar. Lo importante es que los empresarios involucrados en este business entiendan que estamos en la obligación de cuidar la calidad y la cualidad de los platos.

La gastronomía peruana es una de las más diversificadas del mundo, es



**El Cebiche,
plato bandera de
la gastronomía peruana**

decir es el país con mayor cantidad de platos que sobrepasan el medio millar, muchos de ellos alcanzan un nivel equivalente al de la cocina Francesa, China e Hindú

Los entendidos en esta materia coinciden en señalar que la cocina peruana resulta de la fusión de la tradición culinaria del antiguo Perú, con sus propias técnicas y potajes, con la cocina Española en su variante más fuertemente influenciada por la presencia morisca en la Península Ibérica y con el aporte de las costumbres culinarias traídas de la costa atlántica de África subsahariana por los esclavos.

Luego, este mestizaje se vio influenciado por los usos y costumbres culinarios de los chefs franceses que huyeron de la revolución en su país para luego radicar en la capital del virreynato del Perú. A todo esto hay que agregarle la influencia de la inmigración del siglo XIX que incluyó chinos cantoneses, japoneses e italianos, entre otros de origen europeo.

De esto concluimos que la cocina peruana ha sido punto de encuentro de diversas culturas, osea el mestizaje. La cocina clásica peruana suele ser atractiva por su

colorido y a veces por su matiz picante de sus ajíes y por ende un ingrediente gravitante.

La inmensa variedad de ingredientes que existe en suelo peruano permitió la evolución de una culinaria diversa, donde coexisten, sin oponerse, fuertes tradiciones regionales y una reinención de platos. Perú es considerado como el centro genético más grande del mundo y muchos ingredientes de origen ancestral son utilizados en su cocina.

Para terminar con esta breve reflexión (les prometo que en nuestra segunda edición les ofreceré un artículo completo de la cocina peruana) aquí en el área metropolitana de Washington existen alrededor de 20 restaurantes peruanos que ofrecen platos auténticos, pero en honor a la verdad, sólo dos o tres son los que garantizan una buena estadía y por

ende ofrecen platos que nada tienen que envidiar a los restaurantes más exclusivos de Lima.

CEBICHE HOUSE, considerado como sede de la gastronomía peruana en los Estados Unidos es hoy en día uno de los restaurantes que está en permanente evolución, merced a la calidad de sus platos. Es el único restaurante especializado en mariscos y pescados y tiene en su menú platos creados en su cocina: Cebiche House (el más vendido y por ende el más popular), anticucho de pollo en salsa de pachamanca y pisco y la sensación de estos días: Spaghetti a la huancaína con medallones de lomo.

En el Perú se acaba de constituir El Club del Cebiche que reúne a 30 restaurantes exclusivos y especializados en frutos de mar. 28 son de Perú y 2 de Estados Unidos: Panca en New York y Cebiche House en Washington DC.



**Camarones al Ajillo,
una de las especialidades de Cebiche House**