

EL IMPRESO

Hoy por hoy
Panorama
Nacionales
Opinión
Perspectiva
Deportes
Mundo
Economía y Negocios
Vivir +
Reseña
Sociales
Horóscopo
TMH Panama.Edition

SUPLEMENTOS

Mosaico
Multimedios
Ella Virtual
Martes Financiero
Aprendo Web
Reseña Empresarial
Pulso de la Nación

SERVICIOS

Empleos
Titulares por e-mail
Columnistas
Guía del sitio
Tarifas
Dosieres especiales
¿Quiénes somos?
Contáctenos

TIEMPO LIBRE

Turismo
De interés
Cartelera de cines
De noche

PÁGINA DEL LECTOR

Porque nuestros lectores sí cuentan

CANALES

Salud
Psicología
Psicología sexual
Hogar

Panamá, lunes 23 de junio de 2008

COCINA 'GOURMET'.

TENDENCIAS.

Panamá, eje gastronómico

Debido a la diversidad de visitantes que recibe el país, la industria culinaria está abriendo nuevos espacios.

RELLA ROSENSHAIN

rosenshain@prensa.com

Panamá, además de ser un país estratégico para el desarrollo de bienes raíces y sitio ideal para el intercambio comercial, ahora está tomando fuerza para convertirse también en un punto destacado para la cocina *gourmet*.

Prueba de esto es la nueva oleada de propuestas gastronómicas que se está suscitando en el país.

La comida peruana es una de las que está confiando en el mercado panameño, afincándose en el gusto local. Recientemente se inauguró Segundo Muelle, una franquicia de restaurantes que nació hace 14 años en Lima, Perú, donde cuenta con cuatro locales, además de uno en México.

Para seguir expandiendo su comida típica marina peruana y los platos criollos, el chef Daniel Manrique confiesa que contrataron a una empresa de consultoría de franquicias.

"Le pregunté al consultor ¿cuál es el mejor país de Latinoamérica para establecer Segundo Muelle? y me respondió que la ciudad de Panamá. Justo cuando se dio la oportunidad de abrir el restaurante acá, me dijo 'tómalo a ojos cerrados', confiesa Manrique, quien añade que han superado sus expectativas en este mes y medio de operación.

Otro restaurante que apuesta en Panamá con su comida peruana-francesa desde finales del año pasado es Astrid y Gastón, que también se encuentra en Madrid, Bogotá, Caracas, Lima, Quito y Santiago.

En la ciudad de Panamá se está notando otra tendencia: la comida de autor, es decir, que el restaurante no ofrece un solo tipo de comida específico.

Tal es el caso del restaurante Ten Bristo. El chef de este local, Luis Mendizábal, afirma que reciben clientes de diversas partes del mundo, lo que significa para ellos una gran oportunidad para ofrecer productos e ingredientes de variadas culturas.

Una opción distinta a lo convencional es la comida oriental, la cual también ha cobrado un auge en el país en los últimos años. Restaurantes como Sake, Benihana, Shihan Sushi y otros han podido crear su propio nicho de mercado.

LA PRENSA/IVÁN URIBE



SIN SECRETOS. En la inauguración de Segundo Muelle, el chef dictó un taller para hacer ceviche al estilo peruano.

Regresar
Imprimir
Enviar a un amigo
Correcciones