



José Tomás Cruz Varela
CAPRICIOSA
ARITMÉTICA
ELECTORAL

Juan Antonio Arce Valdés
UNO MENOS

Pedro Enrique Martínez
ANTECEDENTES DEL SERVICIO DE ESPIONAJE...

Alberto García Basa
MOTIVOS Y RAZONES...

Carmina Gómez Pérez
CUATRO AÑOS PERDIDOS...

Víctor Gómez Huelga
NO RESIGNARSE, LA RECOMENDACIÓN DE SÁBADO

Francisco Javier González
HUMAN RIGHTS?...

Grupo de Ocio
"Tresorín"
IN + SUMISO...

Ajedrez del Chirí Francisco
EL TEATRO DEL PUERTO DE GRANADILLA Y SUS ACTORES (IV)

**GRAN CANARIA**

Segundo Muelle Las Palmas deja buen sabor en Madrid Fusión 2011

La gastronomía peruana está conquistando nuestro país, nuestra Isla. Prueba de ello es que por primera vez, en nueve años, el almuerzo de clausura del evento gastronómico Madrid Fusión 2011 (la novena edición de la Cumbre Mundial de Gastronomía, celebrada del 25 al 27 de enero) ofreció a sus asistentes gastronomía "no española", y para estrenarse eligieron una nutritiva carta de comida peruana que puso en relieve toda la variedad y el sabor de la cocina andina, y fue saboreada por los más de 1.500 comensales de paladeadores exigentes –críticos gastronómicos, personalidades y público en general– que pudieron degustar numerosas delicias peruanas: tiraditos, cebiches, dulces, ají de gallina, pisco sour, entre otros exquisitos platos elaborados por los más de 30 cocineros y ayudantes peruanos.

2011 junto a otros reconocidos chefs de la gastronomía mundial, y cuyos manos elaboraron, junto a los chefs Del Castillo, Mizuharu Tsumura, y Luis Herrero de Riber, la gran selección de platos fríos ("piqueos" fríos) que se sirvieron en el almuerzo.

Renacidos chefs peruanos de prestigio como Gastón Acurio, Víctoriano López, Marissa Gallo, José del Castillo y otros peruanos afincados en España, como Víctor Guillermo (Restaurante Víctor Guillermo, primer restaurante peruano con estrella Michelin), Carmen Delgado (Restaurante La Garza), Javier Ipparragirre (Segundo Muelle - Las Palmas), y Carlos Ceballos (Restaurante Vini), entre otros, asomaron su conocimiento y "sabor faire" en los fogones obteniendo un rotundo éxito en la convocatoria.

Segundo Muelle: "Lo pasado por el mar" y una nueva fusión gastronómica llegan a la capital madrileña. Dado el pasado mes de noviembre, nuestra capital cuenta con una nueva tendencia gastronómica que hará las delicias de los comensales dispuestos a experimentar sabores y técnicas nuevas. La franquicia peruana Segundo Muelle –una cadena de restaurantes con franquicias en los mercados más importantes del mundo posicionadas como la marca emblemática del sabor peruano especializada en comida marinera– ha abierto sus puertas en Las Palmas de Gran Canaria (C/ Laredo y Costilla 227); de la mano del emprendedor Manolo Quimper, quien ha apostado por darle natalidad a Las Palmas, siendo la décima del mundo y la primera en España y Europa.

Acerca de Segundo Muelle

Segundo Muelle es una cadena de restaurantes reconocida por su sabor, frescura y creatividad. Combina la cocina marinera tradicional con distintas corrientes como la cocina criolla, oriental, italiana y cuenta con recetas exclusivas e innovadoras nacidas de las interminables migraciones europeas, asiáticas y africanas que han enriquecido la cocina peruana en el último siglo con más de 5.000 años de historia y considerada una de las más variadas del mundo. Gredos o la cultura arepa, inca, inca, española, y a la inmigración africana, francesa, italiana, chino-cantonesa y japonesa principalmente. Esperamos que disfruten de esta nueva tendencia gastronómica en Las Palmas de Gran Canaria.

La historia de Segundo Muelle

La historia de Segundo Muelle empieza en un pequeño garaje ubicado en San Isidro, Lima. 4 mesas soportaban con las juntas el local de aproximadamente 45 metros cuadrados. Daniel Maurelio W., en ese entonces un joven universitario hotelero decidido tanto es la aventura de abrir un restaurante. Con poco más de 20 años y ninguna experiencia en el negocio, nació a este primer local con el nombre de Segundo Muelle, en honor al segundo muelle de San Isidro, balneario donde había pasado gran parte de su infancia y adolescencia.

Un restaurante que nadie conocía, en un local bastante apretado. Sin embargo la creatividad y especial sazón de los platos de Daniel, hicieron sonar el nombre del Segundo Muelle por todo Lima. Pronto se presentó la oportunidad de crecer. Abrió un local en Consultorios, luego en Canaval y Morena, en Miraflores (frente al mar) y en Ríos Neiverville, las mejores zonas comerciales y empresariales de Lima. Luego de unos años Segundo Muelle era ya una marca exitosa y preparada para ofrecer mercados internacionales.

Hoy cuenta con cinco franquicias, dos internacionales una en Ciudad de Panamá - Panamá y dos en la ciudad de Quito - Ecuador. La cuarta es nacional ubicada en una de las mejores centros comerciales C.C. Plaza San Miguel y ahora en España, en Las Palmas de Gran Canaria.

Versión imprimible**Comentar****0 comentarios**