



# **Festival del Pisco**

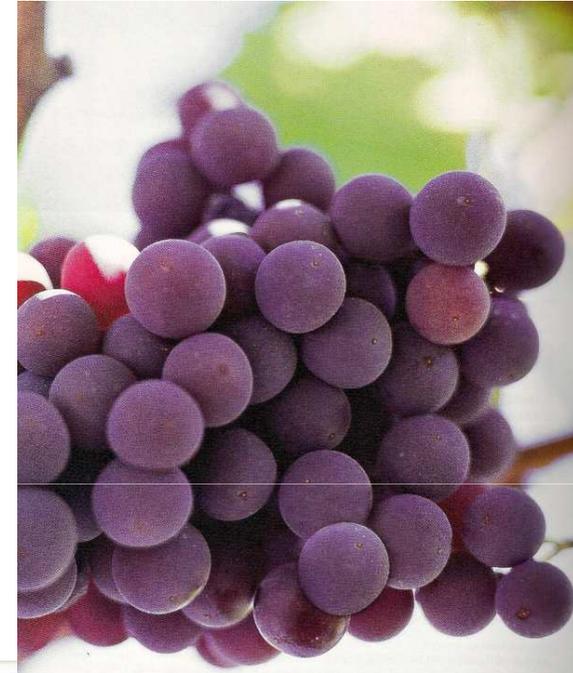
*Barcelona 23,24 y 25 de Octubre*

**V SALÓN PERÚ 2009**



## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

El Pisco Peruano es una bebida espirituosa que se obtiene de la **destilación de los caldos frescos de la fermentación exclusiva del mosto de uva (zumo de uva)** siguiendo prácticas tradicionales desde el Siglo XVI. Los mostos fermentados de uvas se destilan en alambiques tradicionales, de destilación discontinua, reposando de tres a cuatro meses antes de su embotellado.



## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

Las principales zonas donde se cultiva uvas pisqueras se encuentran en las costas de los departamentos de **Ica,** **Lima,** **Arequipa,** y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de **Tacna.**

### **VARIEDAD DE UVAS PISQUERAS**

**UVAS PISQUERAS NO AROMÁTICAS:** Quebranta, negra corriente, Mollar, uvina.

**UVAS PISQUERAS AROMÁTICAS:** Italia, moscatel, Albilla, Torontel.



## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

La historia del Pisco es también la historia del mestizaje que enriquece la cultura peruana. En la costa del Perú se ubican un valle, un río, un puerto y una ciudad llamados, desde inicios de la colonia, **Pisco.**



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

Salón  
**PERU**  
salonperu.com

## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

Es un sector dominado por la mediana industria, muchas veces **artesanal**. Ésta cuida los antiguos procesos de elaboración y la calidad, y a menudo no responde a fines comerciales sino a una especie de orgullo familiar generacional. Brindando empleo a 2000 familias. Desde 2008 es el primer exportador de aguardientes de este tipo. **El pisco sour** es el **cóctel** más tradicional preparado con pisco..



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

Salón  
PERU  
salonperu.com

# **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

## **Variedades**

**Pisco Puro:** Es de gran carácter y es el que se obtiene de variedades no aromáticas como Quebranta, Mollar, Uvina y Negra Corriente, solas o combinadas en proporción adecuada, tiene aroma y es suave.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

**Salón  
PERU**  
salonperu.com

## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

### **Pisco Mosto Verde:**

Es un pisco distinto a los otros, por su proceso de elaboración, es obtenido de la **destilación** de caldos de uva incompletamente fermentados.

No se espera a que la fermentación convierta todo el azúcar del zumo de uva en alcohol; se destila antes resultando un pisco más suave en boca, untuoso y aterciopelado.



# PISCO PERUANO, *tentación en el Mediterráneo*

## Pisco Aromático

De exquisito aroma es el obtenido de variedades de uvas aromáticas como Moscatel, **Italia** y Albilla. En ningún caso es necesario agregar esencia para que su aroma se manifieste. Son tales propiedades intrínsecas que de por sí manifiesta sus calidades.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

Salón  
PERÚ  
salonperu.com

# **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

## **Pisco Acholado**

Proviene de la mezcla de caldos de distintas variedades de uva, aromáticas y no aromáticas. Es un pisco "ensamblado" ("blended").

Los sabores y aromas dependerán de las cepas que elija el productor.



# PISCO PERUANO, *tentación en el Mediterráneo*

## Pisco Aromatizado

**Diferente del Aromático** es elaborado con la intervención de fruta en el proceso de la destilación, como cereza, mango, limón, maracayá, higo, chirimoya, etc.



## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

**Festival del Pisco:** V Salón Perú 2009 rinde un homenaje a un producto de bandera del Perú, presentando el **Festival del Pisco,** que tiene como objetivo dar a conocer al público español, particularmente catalán, europeo y latinoamericano, la gran calidad de este destilado de uva que ha traspasado nuestras fronteras.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

**Salón  
PERU**  
salonperu.com

## **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

Para ello hemos creado, en el recinto ferial V SALÓN PERU 2009, un **espacio de 800 metros cuadrados** donde un reconocido equipo de **profesionales del pisco** presentará diversos cocteles elaborados con pisco. Además un ShowStand especial para la promoción de productores y variedades de este producto bandera del Perú, orgullo de los peruanos que viven dentro y fuera del país.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

**Salón  
PERU**  
salonperu.com

# PISCO PERUANO, *tentación en el Mediterráneo*

## OBJETIVOS:

- Contribuir al posicionamiento del PISCO PERUANO en Europa utilizando Cataluña como puerta de entrada.
- Descubrir las virtudes de este delicioso licor al público catalán y latinoamericano.
- Presentar sus diferentes variedades y la coctelería con pisco.
- Generar un conocimiento de un turismo del Pisco y cultural hacia Perú.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

Salón  
PERU  
salonperu.com

# PISCO PERUANO, *tentación en el Mediterráneo*

## RECETAS

**El pisco sour**, es el cóctel mas conocido desde 1928 promocionado por en Bar Morris de Lima pero no el unico.

### **Algarrobina**

*Félix Quicaño - Hotel Las Dunas Sun Resort*

**Ingredientes:** -1onza de pisco - 1/2 onza de Algarrobina - 1 onza de cacao- 2 onzas de leche evaporada- 1 yema de huevo - 4 o 5 cubitos de hielo - Canela molida

**Preparación:** Poner el hielo en la coctelera. Añadir los demas ingredientes, excepto la canela, y batir por 12 segundos aproximadamente.

Servir en una copa de coctel y decorar con canela molida.



# PISCO PERUANO, *tentación en el Mediterráneo*

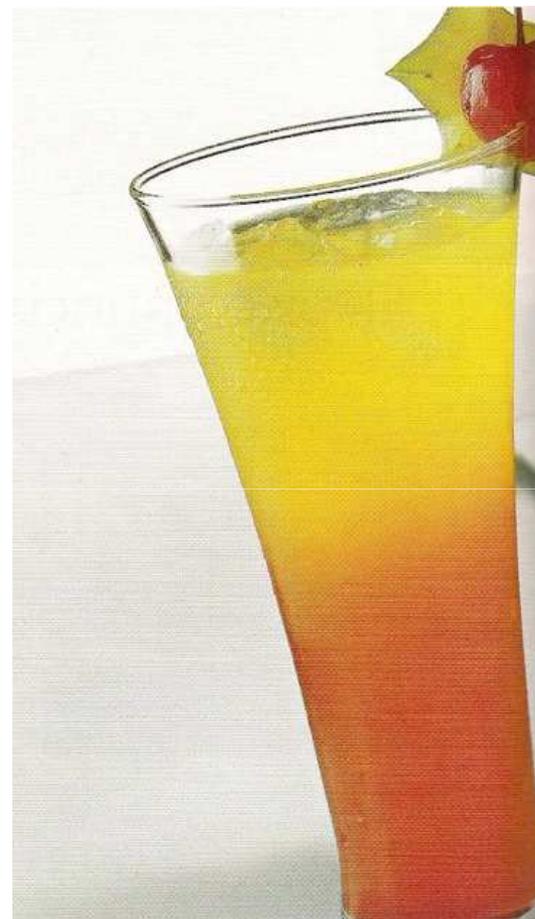
## *Amazonas*

*Jorge Kanashiro - Hotel Los Delfines*

**Preparación:** Mezclar los ingredientes y servir en vaso largo con cubos de hielo.

**Ingredientes:** -1 1/2 onzas de pisco - 1/2 onza de Anís del Mono - 4 onzas de jugo de naranja - 1/4 de onza de jarabe de granadina - 4 cubitos de hielo -1 estrella de carambola - 1 cereza.

Decorar la copa con la estrella de carambola y la cereza.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

Salón  
PERU  
salonperu.com

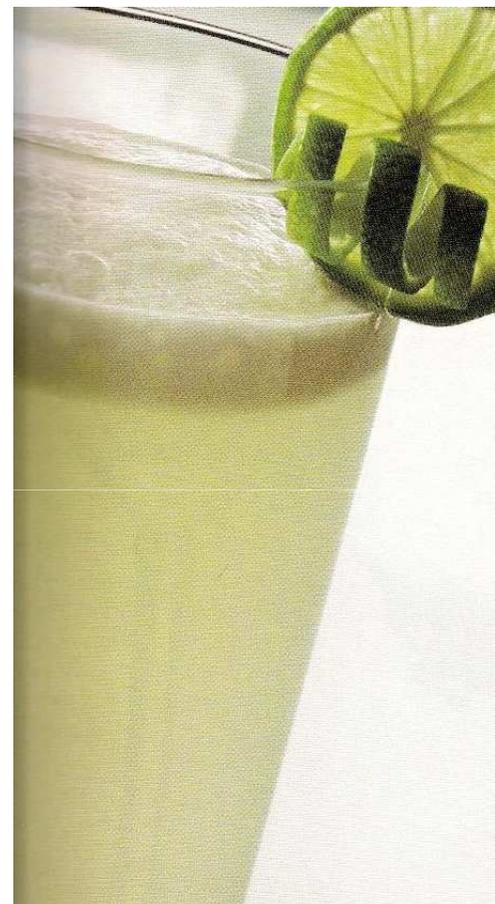
# **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

## ***Pisco Punch***

*Bank Exchange - Bar tradicional de San Francisco en el Siglo XIX.*

**Ingredientes:** - 4 onzas de pisco - 2 cucharadas de jugo de piña - 2 cucharadas de almíbar o jarabe de goma - Jugo de 1 limón - 4 gotas de amargo - Hielo.

**Preparación:** Colocar en una coctelera con hielo el pisco, el jugo de piña, el almíbar o jarabe, el jugo de limón y las gotas de amargo. Agitar bien hasta integrar y luego servir en un vaso.



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

**Salón  
PERU**  
salonperu.com

# PISCO PERUANO, *tentación en el Mediterráneo*

## *Pisco sour acholado*

*Johnny Schuler*

**Ingredientes:** - 2 medidas de pisco Quebranta  
- 1 medida de pisco Italia - 1 medida de jugo de limón fresco - 3/4 medida de azúcar blanca  
- 1/3 clara de huevo - 5 o 6 cubos de hielo - Amargo de angostura.

**Preparación:** En una coctelera colocar los piscos y el azúcar y agregar jugo de limón y el hielo. Finalmente agregar la clara de huevo y agitar bien la coctelera.

Servir colando para impedir que el hielo y mucha de la espuma pasen al vaso. Agregar una gota de angostura.



# **PISCO PERUANO,** *tentación en el Mediterráneo*

## **RUTA DEL PISCO**

Al finalizar la feria, Salón Perú continuara apoyando iniciativas como la "Ruta del Pisco", cuyo objetivo es promocionar en restaurantes y bares de España vinculados a nuestra gastronomía, el consumo y conocimiento del **pisco peruano** exigiendo el consumo de Pisco de certificada calidad y garantía.



INFORMES:

[Admin@salonperu.com](mailto:Admin@salonperu.com) - Telf. 93 1121686



Informes: C/Bailén 190 2º 1ª, Barcelona · Telf.: 934 761 918 · Fax: 934 585 693

**Salón  
PERU**  
salonperu.com