



Maestro de la Caja China Juan Talledo ofreciendo la tersura asada de una cocción lentísima. Der., concentración gala en Sabor Crepes. Abajo, revelación: el Chi Jau Cuy con Choclaufa del San Joy Lao.



De Francia con amor. Solicitados panqueques al mejor estilo parisino.

AFIANZADOS los neologismos del bitute (yo mistureo, tú mistureas, nosotros mistureamos), y capeada la tormenta del conflicto con los vecinos del Campo de Marte, la Feria Gastronómica Mistura sigue siendo un objetivo imperdible para el paladar aventurero. Pero en ese inconcebible mar de cebiches, lechones y rocotos rellenos, al sibarita amateur bien le valdría llegar al campo de batalla con alguna estrategia que no se limite a pasar media tarde en la cola del chanco al palo. ¿Por dónde empezar, qué no dejar de probar? Aquí una guía personalísima de lo saboreado, olfateado y venerado.



Mistura convierte en banquete el Campo de Marte. Las viandas imperdibles.

Combo de Marte

Fotos: **VÍCTOR CH. VARGAS**



FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS

La chispa para arrancar la jornada misturera: un pisco sour del mismo Hotel Bolívar.

Para arrancar con buen gusto.-

Pecado sería no pasar por el stand del Hotel Bolívar en el Salón del Pisco y el Café para un sagrado pisco sour de las mismísimas manos del legendario barman Amador Bazán. Si queda corto, darse una vuelta por el Rincón del Cacao y el Chocolate para entonarse con la exuberante crema de pisco y cacao del stand Criollo 70: una suerte de lujurioso Baileys que bien vale llevarse a casa, no sin probar también los solicitados sours de Ayahuasca y/o sus chilcanos de kión, chinchá, tumbo y etcéteras varios.

Para no desmayar, ni renegar.-

Para afrontar con gusto y una sonrisa la diabólica cola del chanco al palo de Carlos Ramírez, pasar antes por El Chinito y llevar generosísimo pan con chicharrón cuyo secreto del éxito, asegura Félix Yong, es solo utilizar panceta. En total, 900 kilos de carne despachados por día en la feria confirman el éxito de esta tradicional sanguchería del jirón Chancay, que ahora amenaza con culposo delivery para diversos distritos a partir del mes de los milagros.

Tarjeta recargable que alivia el acopio de tickets y las colas. Se solicita y se recarga ahí mismo.



FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS



Calor infernal y cola diabólica, pero bien que valen la pena: el chanco al palo huaralino de Carlos Ramírez. Abajo, tres obligados: rocoto relleno, chupe de camarones y de la selva su juane.





FOTO: VICTOR CH. VARGAS

Legendaria Tía Grimanese y su fabulosa producción de anticuchos. Ejemplo de sabor y lucha de la carretilla al delivery.



FOTO: VICTOR CH. VARGAS

Pura panceta. Félix Yong e imponente pieza de El Chinito.

El plato fuerte.- Las agotadoras colas anuncian su fama. Para quien no se deje desalentar y llegue a la humeante meta, los restaurantes rústicos conforman los mayores atractivos de la feria. Ante todo, el chanco al palo es la contundente estrella, pero hay también otras succulentas y porcinas opciones, como la Caja China de Juan Talledo (ocho horas con el chanco dentro y receta con aroma a lección de vida: “no hay secreto, solo es cuestión de paciencia”), el kankacho ayavireño de El Sital de doña Julia, el chicharrón characato de La Benita, los inevitables anticuchos de Grimanese, y La Cilindrada de Pedrito, que dice presente desde Surquillo con 23 cilindros y elogios del mismísimo tocayo Don Pedrito cusí cusá, a su vez con stand propio provisto de atractivo tiradito de paiche en salsa de cocona y ají charapa. Del cilindro, afirma: “El que lo come no lo deja, como el chanco de mi mujer”. ¿Alguien se apunta?

Con dulzura y con cariño.- Los guargüeros de la señora Gene preparados en su casa barranquina

y ofertados en el Rincón del Dulce podrán brindar, a quien tenga el alma dispuesta, y por sol cincuenta nomás, un instante de revelación al mejor estilo de la magdalena de Proust o su profano *cover* de Ratatouille.

Para llevar a casa.- No olvidar ser generosos con los que quedaron en casa y antes de emprender la retirada pasar por el Rincón del Pan por provisiones para el lonche. Del mercado, infinidad de opciones y aquí solo un par de destacados: el dispensador automático de leche fresca, el stand de La Colpa de Cajamarca y, para los más avezados, opciones insólitas como el panetón de hongo deshidratado concebido por la Universidad de Lambayeque. Además, para aquellos que deseen continuar la feria en casa, asegurarse de no dejar de lado el imponente chupe de camarones de El Rocoto, y finalizar donde Lalo el Norteño y su oferta peculiar: “viagra marino”, compuesto de jugo de frutos del mar con su puntito de erizo, langostinos, concha de abanico y crema de rocoto. Vale reclamar. (Maribel De Paz)