



Gestón Acurio maneja hoy, a través del holding La Macha, seis marcas de restaurantes.

Gastón Acurio: De la comida criolla al chifa

GASTRONOMÍA

En el 2010, abren su primer local de comida chifa en San Isidro, con su marca Madam Tusan. Esperan llegar a abrir por lo menos unos 100 locales.

El plan de expansión de restaurantes del chef y empresario Gastón Acurio tanto en Perú como en el extranjero continúa a pasos acelerados.

Así, el holding La Macha, empresa que el chef creó en sociedad con el empresario Irzio Pinasco, estudia lanzar "todavía, en un mediano plazo", una nueva marca de restaurantes de comida italiana-peruana, bajo el nombre de Los Bacheche.

Así lo indicó a **Gestión** el gerente general de La Macha, Irzio Pinasco, quien sostuvo que han previsto desarrollar ese formato en nuestro país.

El empresario confirmó que la marca que lanzarán próximamente será Madam Tusan, restaurante de comida chifa que será operado en sociedad con el Grupo Delossi, y cuyo lanzamiento está previsto para marzo del 2010.

"Este primer local estaría ubicado en la Av. Santa Cruz

Otrosí digo

Mayor expansión culinaria

La gastronomía peruana logrará consolidarse en el gusto mundial en unos diez años, pues compete con la japonesa por su alto nivel de refinamiento y valor agregado, manifestó el reconocido chef y presidente de la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), Gastón Acurio. "Debido a la velocidad a la que crece, logrará consolidarse en unos diez años lo que le llevó a Italia lograr en 100 años y al propio Japón en 30 años, comentó en el marco de la inauguración de la Feria Gastronómica Internacional de Lima Mistura 2009.

(Miraflores), cuya construcción podría oscilar entre los US\$ 800 y un millón de dólares", detalló.

Mencionó que la incursión en el formato de chifa respondería a que el Perú es una gran plaza para este tipo de comida.

"En nuestro país hay unos 2.500 chifas. Con Madam Tusan podemos tener como mínimo unos 100 locales", anotó.

Otras marcas

A la fecha, el chef y empresa-

rio Gestón Acurio maneja a través de su holding La Macha, seis marcas de restaurantes, entre ellos: Astrid y Gastón, La Mar, Tanta, Panchita La Pepa y Chicha (comida regional) que opera en Cusco y Arequipa. Recientemente, dejó su participación en Pascuale (sanguchería), que es manejado hoy solo por el Grupo Wu.

Sin embargo, otras 17 marcas están aún en desarrollo, entre las que destacan: Astrid & Gastón Café (cafetería), La Corralada (Pollería a la Brasa en sociedad con el Grupo Wu), Papas & Salsas (papas rellenas), Los Bacheche (comida italiano-peruana), Pecano (dulcería), entre otras.

La empresa recientemente informó que invertirá US\$ 12 millones en el 2010 en la apertura de nuevos restaurantes en Perú y el exterior, sobre todo con las marcas La Mary Tanta, como parte de su plan de consolidación internacional.

Proyecto hotelero

En cuanto a su marca de hoteles boutique Nativa, adelantó que ya tienen un proyecto por desarrollar en el Valle Chicón en Urubamba (Cusco), el cual ya se encontraría preaprobado por la municipalidad de ese distrito y están estudiando otro en Lima.