

# “SABORES DEL PERU: UN VIAJE ENTRE AROMAS Y TRADICIONES”

Vive, sueña... viaja.



 [hola@kukytravel.com](mailto:hola@kukytravel.com)

 [www.kukytravel.com](http://www.kukytravel.com)

 +51 968 655 408

 +51 993 359 257



**Kukytravel**



# “RAÍCES QUE NUTREN EL ALMA”

La cocina peruana nace del respeto a la tierra.

Los incas cultivaron más de 3,000 variedades de papa y convirtieron el maíz en símbolo de abundancia.

Con la llegada de nuevas culturas — española, africana, china, japonesa— la fusión se hizo sabor. Hoy, esa herencia se mantiene viva en cada hogar y en cada picantería donde las recetas se transmiten como un acto de amor.



El Perú no solo se descubre con los ojos, también se saborea.

Desde los mercados andinos hasta los restaurantes más galardonados del mundo, cada plato cuenta una historia: la del mestizaje, la creatividad y la profunda conexión entre el hombre y la tierra.

Viajar por Perú es recorrer una mesa infinita donde conviven el ají, el maíz, la papa y el mar.

Es entender que la gastronomía peruana no es solo alimento: es identidad, emoción y arte.





# CULTURA VIVA EN CADA PLATO

La comida en Perú no se sirve,  
se comparte.

Cada mesa es un espacio de  
encuentro donde el viajero se  
convierte en familia.

Desde los mercados de San  
Pedro hasta los restaurantes de  
alta cocina en Miraflores, la  
hospitalidad es parte del sabor.

## SABORES QUE TRASCIENDEN FRONTERAS

El mundo ha reconocido al Perú como  
uno de los mejores destinos  
gastronómicos del planeta.

Pero más allá de los premios, su  
verdadera grandeza está en su  
sencillez: en las manos que amasan, en  
el fuego que se enciende con respeto,  
en el corazón que cocina con  
amor.3Cada plato es una historia  
contada por generaciones.



# DEL MAR A LA SIERRA: UNA SINFONÍA DE SABORES



En la costa, el ceviche es la bandera que ondea entre olas y limones, fresco y vibrante.

En los Andes, el chuño, la oca y el quinotto de quinoa narran historias de altura y resistencia.

En la Amazonía, los sabores se tornan exóticos: paiche, cocona y chonta se mezclan con aromas de hojas y fuego.

## Recomendado por Kuky Travel:

Disfruta de una clase de cocina con un chef local en Cusco o Lima para aprender a preparar ceviche y lomo saltado con ingredientes frescos del mercado.



# LA EXPERIENCIA

## UNO

### EL ORIGEN DEL SABOR

Las manos que siembran, las lluvias que caen, el sol que madura los frutos.

El Perú es un país donde cada ingrediente tiene alma y cada receta es una historia heredada. En los Andes, la papa y el maíz cuentan la memoria de los incas; en la costa, el mar ofrece su generosidad; y en la selva, los frutos exóticos despiertan curiosidad y asombro.

## DOS

### DE LA COCINA AL CORAZÓN

Las recetas se transmiten de generación en generación, mezclando herencias andinas, españolas, africanas, chinas y japonesas. El resultado es un universo de sabores donde cada plato cuenta una historia de mestizaje y creatividad. Degustar un ceviche fresco, un lomo saltado o una pachamanca ancestral es una experiencia que va más allá del paladar..

## TRES

### EL SABOR QUE PERMANECE

Después del viaje, el recuerdo más vivo no son las postales, sino los sabores. El Perú deja huellas invisibles: el picor de un ají, la dulzura del maíz morado, la suavidad de un pisco sour compartido al atardecer. Cada comida se convierte en un puente entre personas, entre pasado y presente, entre quien ofrece y quien agradece.



### **TIP DE VIAJERO:**

Visita un mercado local temprano por la mañana. Observa cómo se mezclan los colores de las frutas, los olores de las hierbas y las voces de los vendedores. Ahí empieza el viaje culinario.

**Experiencia recomendada:** Participa en una clase de cocina tradicional en Cusco o Lima. Preparar tus propios platos te conectará con la esencia de la cultura local.

**Reflexión de Kuky Travel:** La cocina peruana es el espejo de su gente: diversa, creativa, generosa y profundamente humana.



# RESERVA CON NOSOTROS



**Kukytravel**

✉ [hola@kukytravel.com](mailto:hola@kukytravel.com)

🌐 [www.kukytravel.com](http://www.kukytravel.com)

☎ +51 968 655 408

☎ +51 993 359 257

