

Resumen del año 2017: La Consolidación del Grupo Jhosef Arias #MadridSabePerú

El 2017 ha sido un año maravilloso lleno de éxitos. Ahora sí se puede decir que Madrid Sabe a Perú. Este año 2017 ha sido, sin duda, un año lleno de grandes proyectos para el chef peruano Jhosef Arias. Un tiempo para seguir consolidando su fama en Madrid, gracias al éxito de todas sus iniciativas

Ahora sí que se puede decir que #MadridSabePerú. Este año 2017 ha sido, sin duda, un año lleno de grandes proyectos para el chef peruano Jhosef Arias. Un tiempo para seguir consolidando su fama en Madrid, gracias al éxito de todas sus iniciativas.

Jhosef Arias, uno de los 50 chefs de Generación con Causa

Este es un movimiento fundado para promover la cocina peruana en el que el chef no podía faltar. La cuarta generación de cocineros de Perú, conocida como Generación con Causa está formada por 50 chefs. Su trabajo se desarrolla por medio de las siguientes premisas: consciencia y respeto por la inseguridad alimentaria, labor social entre cocina y el no desperdicio de alimentos, cadenas de valores que aporten el conocimiento de los productos, las materias primas, su proceso de elaboración, etc. y educación basada en la gastronomía del país y su cultura.

Como no podía ser de otra forma, en la filosofía de Jhosef Arias, siempre ha estado el trabajo por la continuación de la tradición y autenticidad gastronómica de Perú. Buen ejemplo de ello son sus dos restaurantes ubicados en Madrid.

Tripadvisor otorgó este año su galardón más importante a la excelencia y hospitalidad al restaurante peruano Piscomar by Jhosef. El Restaurante Callao24 by Jhosef celebró su segundo aniversario por todo lo alto, con un menú degustación perfecto para la ocasión. Y, además, el portal Gastroranking, sitúa a sus restaurantes entre los 3 mejores peruanos en España.

Nuevo servicio de catering peruano gourmet

Una de las grandes novedades que ha llevado a cabo el grupo Arias ha sido la creación de un servicio de catering peruano Premium. Un proyecto que permite disfrutar de la magia de la cocina peruana en cualquier tipo de evento.

Y como el grupo Jhosef Arias siempre va más allá, este servicio incluye la posibilidad de poder disfrutar en vivo y en directo de la emocionante experiencia de poder disfrutar de un show cebichero en vivo.

De esta forma, el joven chef Jhosef Arias ha puesto a disposición del público a todo un gran equipo de profesionales para la celebración de fiestas y eventos de alta gama.

Un chef cada vez más reconocido y solicitado

Jhosef Arias no ha dejado de luchar por llevar sus raíces allá por todo el mundo. Ha participado en numerosos eventos y ha seguido innovando dentro de sus cocinas. Todo un ejemplo a seguir por otros jóvenes chefs peruanos que ven en el chef un punto de referencia para sus propios proyectos.

En 2017, el grupo Arias ha participado en numerosos eventos de suma importancia, tales como: su participación como anfitrión en el Primer Campeonato Mundial de Tapas ciudad de Valladolid, estuvo presente en el premio que el Diario La Razón le dio a Perú como mejor destino gastronómico del año, Jhosef Arias estuvo como chef invitado por Promperú al evento Madrid Fusión 2017 y su nombre y sus restaurantes también estuvieron presentes como representantes de la gastronomía peruana en el Gastrofestival Madrid 2017.

Un año de nuevos retos que no termina aquí, porque el espíritu emprendedor e innovador del chef Jhosef Arias seguirá brillando durante todo el nuevo año 2018.

Descargar las fotos del 2017

Más información:

Dto de Marketing y Comunicación para el Grupo Jhosef Arias

prensa_grupoJA@ocalab.es

José Ramón Martín García

Tfno: 609073895

www.grupojhosefarias.com

Datos de contacto:

José Ramón Martín García

Director de Comunicación y Marketing Digital Grupo Jhosef Arias

609073895

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>