

FOGATA

EL ORIGEN

¡Cada llama
cuenta una
historia!

Donde nace el fuego,
nace el sabor.

Cortes premium,
fuego auténtico.

¡Donde comienza
el sabor!

MAGAZINE

1ª Edición Enero 2026



“En Fogata, creemos que el verdadero lujo comienza en el origen y se perfecciona en el fuego”





Equipo Editorial

Cristian Tigel Galarreta

Cecilia Alcántara Soto

Cristian Rodríguez Romero

Renzo Truilllo Barreto

Walter Mozo



Tabla de Contenido

La Esencia Fogata	04
Construcción de Marca	06
Origen del Sabor	11
Cada corte tiene un Origen	12
Términos de Carne	14
Selección Fogata	15
Corte Galardonado	28
Un año Especial	29
Actividades	31
Shows	36
Marcas	38
Bibliografías	39

La Esencia Fogáta

¿Quiénes somos?

Fogata: El Origen es un restaurante premium ubicado en la ciudad de Trujillo, creado para rendir homenaje a uno de la humanidad: **reunirse alrededor del fuego**. Un acto simple, primitivo y poderoso que, desde siempre, ha unido a las personas a través del alimento, la conversación y el tiempo compartido. Antes de las recetas, antes de las técnicas y antes de las reglas, existía el fuego. Ese mismo fuego que hoy guía nuestra cocina, inspira cada decisión y define la identidad de Fogata. **Aquí, la parrilla no es solo una herramienta, es el corazón del restaurante;** el tiempo es un ingrediente más del proceso y el respeto por el producto es un principio inquebrantable. En Fogata, creemos en una cocina honesta y consciente. Cada llama, cada corte y cada técnica responden a una filosofía clara: **cocinar con propósito**. Seleccionamos cuidadosamente nuestros insumos, priorizando la calidad, el origen y los procesos adecuados, para lograr platos que

“Porque en
Fogata,
cada historia
comienza
en el fuego”

respeten la esencia de cada ingrediente y exalten su sabor natural. Desde hace más de un año, creamos experiencias gastronómicas donde la cocina regresa a su forma más pura. Apostamos por cortes premium, cocciones precisas y preparaciones pensadas para disfrutarse sin prisa. Nuestra propuesta invita a detener el tiempo, a compartir la mesa y a conectar a través de sabores profundos, aromas intensos y texturas que cuentan una historia. Nuestros platos están diseñados para **compartirse, para vivirse con los sentidos y para permanecer en la memoria**. Porque entendemos la gastronomía como un encuentro: entre el fuego y el producto, entre la tradición y la técnica, entre quienes cocinan y quienes se sientan a la mesa. **Fogata no es solo un restaurante, es un punto de encuentro**. Un espacio donde el sabor, la tradición y el origen se entrelazan para crear momentos auténticos, memorables y cargados de significado alrededor del fuego.

Cuando el corte
es perfecto,
el fuego acompaña.

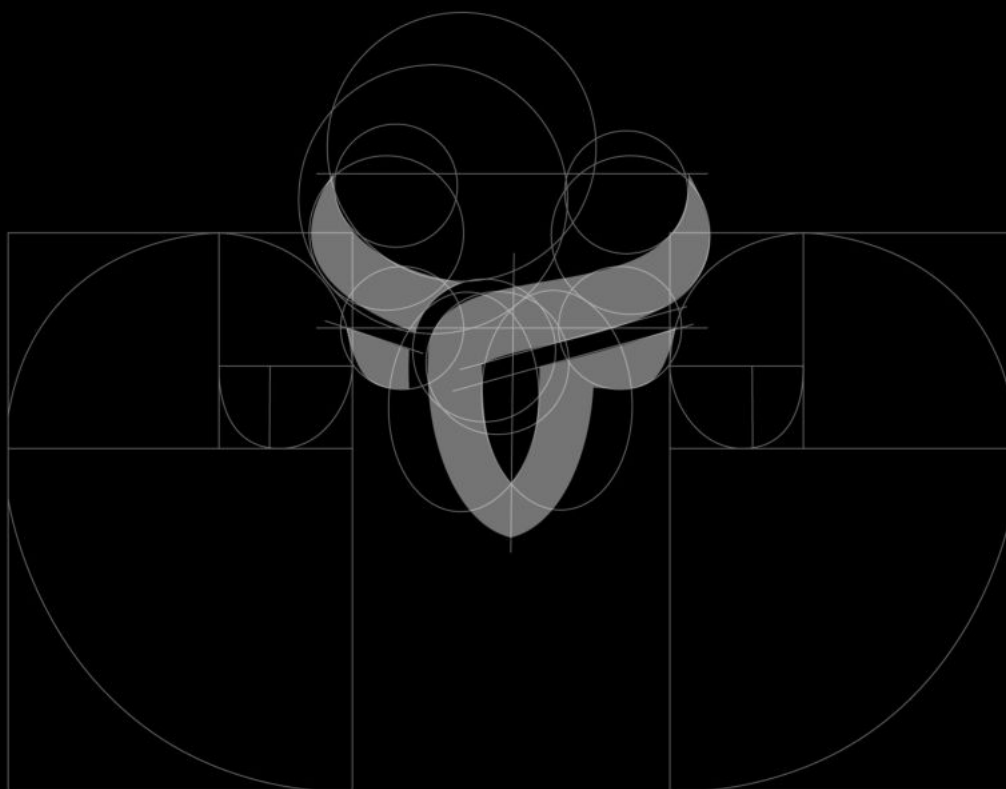


Construcción de la Marca

Una identidad alineada al producto,
la técnica y la experiencia.

El reto principal fue construir un posicionamiento capaz de reflejar el carácter premium de Fogata y su compromiso con una experiencia culinaria superior. Para ello, se desarrolló una identidad visual y conceptual que transmite fuerza, precisión y exclusividad, alineada con la calidad de sus carnes, la técnica de su parrilla y la cuidada selección de vinos que distinguen a la marca. La propuesta de marca se apoyó en una narrativa clara: el fuego como origen, el producto como protagonista y la técnica como lenguaje. Cada elemento fue pensado para comunicar dominio, respeto por el proceso y una relación honesta con la materia prima. Desde la tipografía hasta la paleta cromática, la identidad busca generar una sensación de solidez, carácter y elegancia atemporal.

Se integraron elementos visuales que evocan la esencia del fuego, el ritual de la parrilla y la experiencia sensorial que Fogata ofrece, sin perder la sobriedad y el impacto propios de una marca premium. El contraste, la textura y el uso consciente del espacio refuerzan una identidad contemporánea, pensada para destacar tanto en soportes impresos como digitales. Asimismo, la marca fue concebida para ser coherente en todos sus puntos de contacto: carta, revista, señalética, redes sociales y experiencia en mesa. Esta consistencia fortalece el reconocimiento de Fogata y consolida una imagen clara y diferenciada dentro del segmento gastronómico premium. El resultado es una identidad que combina modernidad, carácter y personalidad, reforzando la promesa de una experiencia gastronómica auténtica, intensa y cuidadosamente construida, donde cada detalle comunica calidad, intención y excelencia.



Un símbolo construido con precisión para representar fuerza, origen y dominio del fuego.

Arquitectura del isotipo

El isotipo de Fogata nace de un proceso de construcción geométrica riguroso, donde cada curva, intersección y proporción responde a un criterio de equilibrio, solidez y control. Su estructura se apoya en trazos circulares y ejes definidos que evocan estabilidad, técnica y permanencia, valores esenciales de una marca gastronómica premium.

La forma resultante no es decorativa, sino funcional y simbólica: representa la esencia del fuego, la intensidad del calor y la precisión del proceso parrillero. La simetría y el contraste entre curvas suaves y tensiones visuales transmiten carácter, potencia y sofisticación, reforzando la identidad de Fogata como un espacio donde la técnica y la experiencia se encuentran. Este sistema de construcción garantiza coherencia visual, escalabilidad y reconocimiento, asegurando que el isotipo mantenga su fuerza expresiva en cualquier aplicación, desde soportes editoriales hasta experiencias de marca en el espacio físico.



Nace a partir de un proceso de diseño riguroso, donde la geometría, la simetría y la proporción son los pilares que definen su carácter. Su construcción se basa en una retícula precisa que garantiza equilibrio visual, legibilidad y consistencia en todas sus aplicaciones. Cada trazo del símbolo responde a una lógica estructural clara: curvas controladas y ejes centrales que generan una figura sólida, reconocible y atemporal. La forma evoca sutilmente la fuerza del fuego, la nobleza del origen y la identidad de la carne premium, integrando estos conceptos en un solo elemento gráfico.

El uso de módulos repetibles y proporciones constantes permite que el isotipo conserve su impacto tanto en escalas reducidas como en formatos de gran tamaño, asegurando versatilidad sin perder presencia. Este sistema de construcción refuerza la idea de precisión, técnica y cuidado por el detalle, valores que definen la experiencia Fogata. El resultado es un símbolo contemporáneo, potente y elegante, capaz de convivir con distintos soportes y contextos, manteniendo siempre la esencia de la marca: origen, fuego y excelencia.

El fuego que transforma un servicio en una experiencia inolvidable.

- Fogata El Origen



FOGATA

EL ORIGEN

El resultado final
¡Identidad que habla por sí sola!



¡Encendiendo experiencias!

Origen del Sabor

En el corazón de Trujillo, ciudad de historia milenaria, tradición gastronómica y espíritu acogedor, Fogata El Origen enciende el fuego de la parrilla para convertirse en un punto de encuentro imperdible para los amantes de la buena carne y los sabores auténticos. Nos encontramos en la Prolongación Fátima 246, una zona estratégica y de fácil acceso, al costado de Central Boulevard, uno de los puntos comerciales y gastronómicos más conocidos de la ciudad. Esta ubicación nos permite ofrecer una experiencia cómoda, cercana y pensada tanto para locales como para visitantes. En Fogata El Origen, cada parrilla cuenta una historia, cada corte honra su procedencia y cada visita se convierte en un momento para compartir alrededor del fuego. Porque aquí, en Trujillo, el sabor también tiene raíces.



Cada Corte tiene un Origen

I. Pastoreo y Crianza

Todo inicia en el campo. Las reses son criadas en entornos amplios y controlados, donde el bienestar animal es una prioridad. Su alimentación balanceada, basada en granos, cereales y pasturas naturales, permite desarrollar una carne de textura firme, marmoleo equilibrado y sabor profundo. Este proceso de crianza cuidadosa es la base de una carne de calidad superior.



II. Proceso de faena

Al alcanzar el punto óptimo de desarrollo, la res es trasladada a plantas certificadas, donde se realiza el proceso de faena bajo estrictos estándares de calidad, salubridad y control sanitario. Cada etapa es supervisada para garantizar un manejo responsable y un producto final seguro, confiable y de alto nivel.



“

“Proceso de la Res”

Nos enfocamos en reses Angus americana y argentina (Devesa y Stralling Silver).

”

III. Deshuese, empaquetado y sellado

Posteriormente, la carne pasa por un minucioso proceso de deshuese y corte, realizado por especialistas. Cada pieza es empacada y sellada al vacío, asegurando una correcta maduración en frío. Este procedimiento preserva las cualidades naturales del corte y garantiza su



IV. Distribución y logística

Los cortes son distribuidos tanto a nivel nacional como internacional, respetando rigurosamente la cadena de frío y todos los protocolos sanitarios establecidos. La logística especializada permite que la carne llegue en perfectas condiciones, manteniendo intactas su frescura, ternura y sabor.



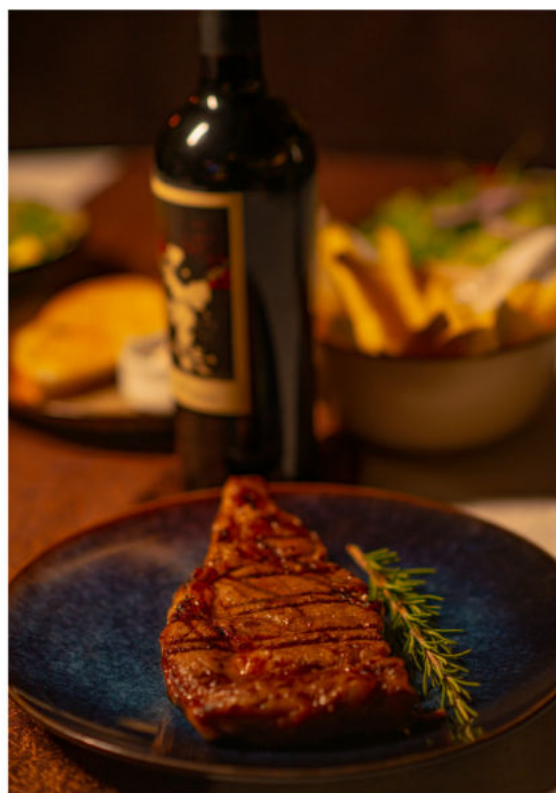
V. Llegada al restaurante

En Fogata trabajamos con marcas de prestigio como Devesa (Argentina) y Stralling Silver (Estados Unidos), cuyos cortes llegan al restaurante con total trazabilidad y exclusividad. Cada pieza refleja el cuidado del origen y el compromiso con la excelencia.



VI. Preparación y servicio en mesa

Es en la cocina donde el proceso cobra vida. En Fogata, el fuego y la técnica se unen cada corte en una experiencia gastronómica auténtica. El respeto por el producto guía cada preparación, permitiendo que el origen se exprese en su máxima expresión en la mesa del



**“Del campo al fuego, una historia
de origen, técnica y sabor”**



Sellado

Temperatura 47 - 49 °C

Rojo Inglés

Temperatura 52 - 54 °C

Término Medio

Temperatura 56 - 58 °C

Tres cuartos

Temperatura 65 - 71 °C

**Términos
de carne**

A hand in a dark sleeve holds a black pot over a fire. The fire is bright orange and yellow, with flames rising from a metal grill. On the grill, several pieces of meat are cooking, with steam rising from them. The background is dark with green foliage on the left. A bottle of clear liquid is visible on the right.

Selección Fogata

*Una propuesta gastronómica donde el
fuego realza cada ingrediente.*

Tira de Res Americana

De cocción lenta y sabor profundo, este corte destaca por su jugosidad y carácter. El fuego realza su textura, creando una experiencia intensa y memorable.



Tomahawk



Un corte imponente y lleno de carácter, sellado al fuego para resaltar su jugosidad y sabor profundo. Ideal para compartir y celebrar, es una experiencia que honra la esencia de la parrilla en su máxima expresión.



Bife Ancho

De sabor profundo y textura generosa, este corte se trabaja al fuego para expresar toda su intensidad. Un clásico de la parrilla, pensado para quienes disfrutan del origen y la excelencia.

Lomo Fino



Suave, delicado y de textura limpia. Un corte noble que se trabaja al fuego para resaltar su elegancia natural y pureza de sabor.

Picana

Un corte jugoso y lleno de carácter, trabajado al fuego para resaltar su textura y sabor natural. Clásica, intensa y perfecta para compartirse alrededor de la parrilla.



Brasa Ardiente



Intenso y envolvente, este cóctel despierta los sentidos con notas profundas y un carácter audaz. Una creación que honra el fuego y acompaña la experiencia con elegancia y pasión.

Un cóctel que enciende la experiencia desde el primer instante. Aromático, vibrante y con carácter, combina intensidad y frescura en una puesta en escena que celebra el fuego, el ritual y el momento compartido.

Fogata Punch



Tres Fuegos

Intenso y equilibrado, este cóctel combina fuerza, frescura y profundidad en cada sorbo. Una creación que expresa la energía del fuego en distintas capas, pensada para quienes disfrutan experiencias audaces y memorables.



Fresco y expresivo, este cóctel resalta la dulzura natural de la piña con un toque vibrante que despierta los sentidos. Una creación luminosa que equilibra suavidad y carácter, ideal para disfrutar sin prisa alrededor del fuego.



Lumbre de Piña

Sutil y sofisticado, este cóctel equilibra frescura y suavidad en cada sorbo. De carácter delicado y acabado sedoso, es una expresión refinada que invita a disfrutar el momento con calma y estilo.



Ruby
Sour

¡Cada detalle
pensado para vivirse!



*¡No es solo un corte,
es el estándar de la*
carne premium!



Un corte galardonado

Un corte galardonado que se transforma en experiencia, donde el producto, el fuego y el tiempo se encuentran en perfecta armonía.

Fogata: El Origen trabajamos con cortes que representan la máxima expresión de la carne premium a nivel internacional. Nuestra propuesta se construye sobre la excelencia del producto, el respeto por su origen y una selección rigurosa que garantiza calidad, sabor y consistencia en cada servicio.

Uno de nuestros principales referentes es el bife ancho de Devesa (Azul Natural Beef), un corte premium argentino reconocido internacionalmente y mencionado en diversas publicaciones especializadas del sector gastronómico. Proveniente de un sistema de producción cuidadosamente controlado, este corte se distingue por su marmoleo equilibrado, textura tierna y un perfil de sabor profundo que lo posiciona entre los más valorados del mundo. La carne argentina ha sido históricamente sinónimo de prestigio, y en 2025 este reconocimiento se reafirmó cuando el CMDC otorgó el título al Mejor Bife Ancho del Mundo al corte argentino de Urien Loza. Este galardón consolidó, una vez más, la reputación global de la carne argentina como referente de calidad, tradición y excelencia. Si bien este reconocimiento específico fue concedido a otra casa productora, los cortes de la marca Devesa continúan siendo sinónimo de estándares elevados, calidad certificada y presencia constante en circuitos gastronómicos de alto nivel.

Su trayectoria y consistencia la mantienen como una de las marcas más respetadas dentro del universo de la carne premium internacional. En Fogata, cada corte llega a nuestra parrilla tras un riguroso proceso de selección, conservación y manejo, asegurando que el producto conserve intactas sus cualidades desde el origen hasta el plato. La cocción al fuego realza su carácter, respeta su esencia y permite que el sabor sea el verdadero protagonista. Nuestra propuesta no busca competir, sino honrar a los grandes referentes del mundo, ofreciendo a nuestros comensales una experiencia gastronómica alineada con los más altos estándares internacionales, donde el producto, el fuego y el tiempo se unen para crear una experiencia auténtica, memorable y fiel a nuestro origen.

En Fogata, el producto, el fuego y el tiempo se unen para dar vida a una experiencia auténtica y memorable, donde la técnica acompaña sin imponerse. Cada corte es abordado con una mirada respetuosa y precisa, comprendiendo su origen, su estructura y su potencial, para que pueda expresarse en su máxima versión. La selección rigurosa, el manejo cuidadoso y una cocción consciente permiten que la carne conserve intactas sus cualidades naturales, exaltando su sabor, textura y jugosidad sin artificios ni excesos.

*“Un aniversario que celebra
el origen, el fuego y la
experiencia compartida”*

FOGATA

Un año
ESPECIAL

Hace un año, Fogata: El Origen encendió sus primeras llamas en la ciudad de Trujillo con una convicción clara: volver a lo esencial y rendir homenaje a uno de los rituales más antiguos y universales de la humanidad, reunirse alrededor del fuego. Desde el primer día, la parrilla se concibió no solo como una técnica, sino como un lenguaje capaz de conectar personas, historias y sabores. Hoy, a doce meses de aquel inicio, esa visión se ha consolidado en una experiencia gastronómica premium que ha redefinido la manera de vivir la parrilla en la ciudad. Fogata se distingue por una propuesta coherente y honesta, donde el producto es protagonista, el fuego se trabaja con respeto y el tiempo se entiende como un aliado fundamental. A pesar de su corta trayectoria, Fogata ha logrado posicionarse como uno de los referentes y líderes en parrillas premium en Trujillo, gracias a un enfoque riguroso en la selección de cortes, el dominio técnico y una ejecución constante que prioriza la calidad en cada servicio.

Cada detalle desde el origen del producto hasta la experiencia en mesa ha sido cuidadosamente pensado para ofrecer una propuesta sólida, cercana y memorable. Durante este primer año, Fogata se ha convertido en un punto de encuentro para quienes valoran el buen comer, la conversación sin prisa y los espacios que invitan a compartir. Ha sido escenario de celebraciones, reuniones y momentos significativos, donde la mesa cobra protagonismo y el fuego marca el ritmo, creando una atmósfera cálida, auténtica y atemporal.

Celebrar este aniversario es también reafirmar un compromiso: seguir honrando el origen, elevando la parrilla y construyendo experiencias que trasciendan el plato.

“
Porque en Fogata, el fuego no solo cocina, también reúne, conecta y da sentido a cada historia que se sigue escribiendo alrededor de él.

”





¡Una experiencia que
se comparte!



La experiencia va mucho más allá de la parrilla. El fuego no solo cocina: convoca, acompaña y celebra. A lo largo de este primer año en Trujillo, el restaurante se ha consolidado como un espacio donde la gastronomía, el vino, la música y los encuentros memorables conviven en un mismo lugar, creando una propuesta sensorial completa. Antes de cada concierto en vivo, Fogata abre el ritual con catas de vino cuidadosamente curadas, pensadas para introducir al comensal en un recorrido de aromas, sabores y orígenes que dialogan con la propuesta gastronómica. Estos encuentros íntimos invitan a descubrir etiquetas seleccionadas, aprender, compartir y preparar el ambiente para una noche donde el tiempo se vive sin prisa. Fogata se ha convertido también en escenario de shows en vivo, presentaciones musicales y activaciones especiales, recibiendo a reconocidos artistas y músicos del Perú. Cada evento está diseñado para ofrecer una experiencia integral, donde la energía del espectáculo, la atmósfera del espacio y la cocina a la parrilla se integran con naturalidad y equilibrio. Además, el restaurante funciona como punto de encuentro para activaciones de marcas y proveedores estratégicos que comparten la misma visión de calidad, origen y experiencia. Estas alianzas permiten desarrollar eventos únicos, lanzamientos, propuestas sensoriales y experiencias exclusivas que enriquecen la vivencia del comensal y fortalecen la conexión entre las marcas y su público.

“

“Cata de Vinos”
Una cata que honra
el origen y prepara
el paladar para el fuego

”

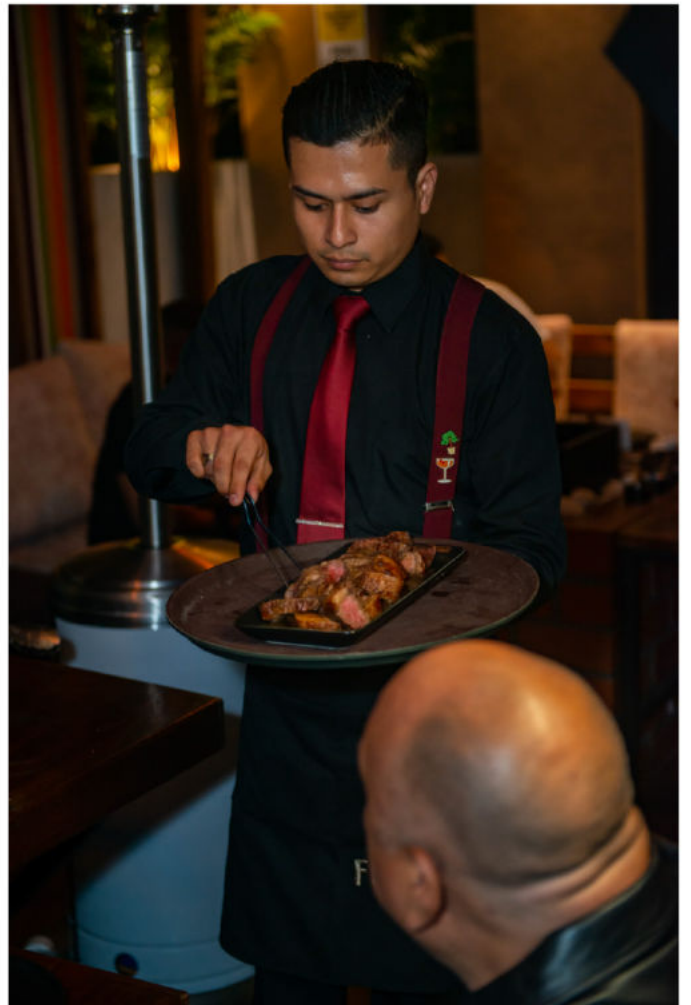
Por sus mesas han pasado invitados especiales, referentes del medio y amantes de la buena parrilla que encuentran en Fogata un espacio para celebrar, brindar y disfrutar. Cumpleaños, encuentros importantes y noches memorables se viven aquí con la mesa como protagonista, acompañados de buena música, vino seleccionado y una cocina que respeta profundamente el origen del producto. Escuchar a tu artista favorito, participar de una cata, compartir una copa y disfrutar de una parrilla premium forman parte de una misma experiencia. En Fogata, cada elemento dialoga con el otro para crear momentos auténticos, donde el tiempo se detiene y la mesa se convierte en el centro de todo.

Fogata: El Origen es más que un restaurante: es un espacio vivo, en constante movimiento, donde la gastronomía se encuentra con la cultura, la música y el encuentro. Un lugar que invita a volver, a compartir y a celebrar sin prisa, manteniendo siempre el respeto por el producto, el oficio y el ritual del fuego. Aquí, cada noche tiene su propio ritmo y cada encuentro deja

huella. Porque cuando el fuego se enciende, la ciudad se reúne, las historias se cruzan y los recuerdos comienzan a escribirse alrededor de la mesa. El crepitar de la parrilla, una copa compartida y la música de fondo crean una atmósfera donde los sentidos se activan y el momento cobra verdadero significado. En Fogata, el tiempo se desacelera para dar lugar a la conversación, la celebración y el disfrute consciente.

**¡Una experiencia que
honra el origen del corte!**





“

**No organizamos eventos,
creamos experiencias.**

”



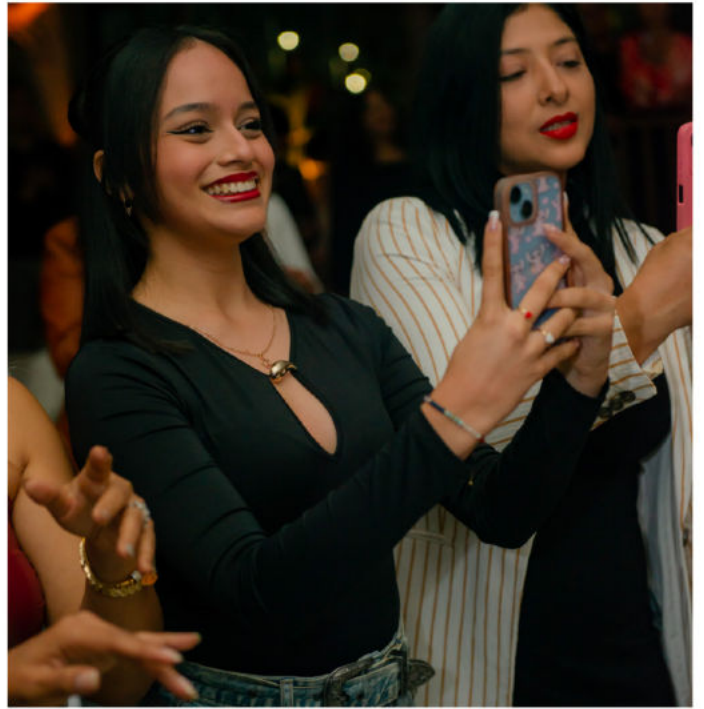
¡Sabores, encuentros y experiencias que
dejan huella!



¡Una noche para reunirse,
celebrar y dejarse llevar!

Ricky Santos
“Música en vivo alrededor del fuego”

“ Una experiencia que se siente y deja huella. ”



¡Gracias por ser parte de esta experiencia!



JOHNNIE WALKER



INTIPALKA

**OREGON
FOODS**

**Chorizos
Balcazar**

**Lopez Cordoba
Ruberli**

Bibliografía

<https://agrocolun.cl/conceptos-de-pastoreo-y-resumen-de-tasas-de-crecimiento-de-otono/>

<https://www.agroclave.com.ar/ganaderia/el-mejor-bife-del-mundo-es-argentino-n10029348.html>

<https://valoragro.com.ar/faena-de-vacunos-de-julio-llegaria-a-13-millones-de-bovinos/>

<https://empresaylimpieza.com/art/1896/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-carnica>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=322360679996046&id=105755554989894&set=a.127203329511783>

<https://www.devesa.com/catalogodeproductos>



“No venimos a servir comida.
**Venimos a encender
experiencias”**





FOGATA

EL ORIGEN

¡Diseñamos momentos
que arden en la
memoria!



Alta gastronomía
nacida del fuego.