

# Demostraciones de Cocina en SUMAQ 2017: José Luján, Chef Corporativo y Embajador de la marca Perú

**E**l Festival Gastronómico SUMAQ 2017 ofrecerá una serie de Demostraciones de Cocina Peruana a cargo de destacados chefs y cocineros que vienen directamente desde el Perú para compartir sus conocimientos, talentos y “secretos” culinarios con el público de Long Island que asistirá al popular evento programado para el sábado 26 y domingo 27 de agosto en el Cradle of Aviation Museum (Charles Lindbergh Blvd, Garden City, NY 11530).

Uno de los expositores que hace su gran presentación en Nueva York es José Luján Vargas, Chef Corporativo de los Restaurantes Mesa Perú, Ayasca, Chullpi y Taytafe; y Embajador de la marca Perú a través de la Generación con Causa, quien viene desde la ciudad del Cusco patrocinado por PROMPERÚ, la entidad nacional que promueve la exportación y el turismo.

Gracias a su prominente trabajo en la cocina José Luján es propietario de 6 restaurantes, ha escrito 2 libros, cuenta con 1 laboratorio, tiene 7 proyectos de responsabilidad gastronómica y he representado al Perú 16 veces en 10 países. Su restaurante Chullpi tiene un concepto inspirado en la cultura y folklore de Cusco, usando insumos netamente de la región a través de sus estaciones. En tanto, sus restaurantes Taytafe son de cocina peruana contemporánea, y Ayasca de cocina tradicional con 3 sedes en la región.

José Luján es autor del libro “Cusco cocina milenaria”, prologado por el reconocido cocinero Gaston Acurio, además de “Semana de arte e culinaria Peruana no Brasil” con el SESC Carmo y el Consulado Peruano de Sao Paulo en Brasil. Viene trabajando en 2 nuevas publicaciones Cusco guía culinaria (virtual) y Cusco tradición picantera.

Asimismo, ha creado PACHAlab (Laboratorio de la Tierra) que se encarga de proyectos de investigación y responsabilidad social donde actualmente desarrolla programas como la Asociación de picanterías de Cusco, el desarrollo del restaurante escuela Paraqay en alianza con la ONG Arariwa, la denominación de origen de la sal de Maras, etc.

José Luján ha representado a Perú en diferentes congresos, festivales y eventos en el exterior, en países como España-Madrid Fusión, Estados Unidos, México, Brasil, Panamá, Ecuador, Bolivia, Uruguay, Argentina y Paraguay. Reconocido por Promperú y MINCETUR por su aporte a la difusión de la gastronomía. Es miembro de la Generación con Causa, un movimiento conformado por 50 chefs y cocineros jóvenes peruanos con el fin de trabajar a favor de seguir desarrollando y mantener el legado de la cocina peruana.

primeros pasos cocinando para grandes reuniones familiares y viandas que vendían en un centro comercial de Lima, cuando ella se iniciaba como empresaria independiente.

Después estudió cocina en el Instituto de Gastronomía Expro y en la antigua Escuela de Chef de La Universidad San Ignacio de Loyola. Realizó cursos en el Colegio de Cocineros Gato Dumas en Montevideo, Uruguay y en el Instituto Universitario de Oaxaca, México. Posteriormente realizó estudios de especialización en Gestión de alimentos y bebidas en la Universidad de San Martín de Porres.

Posteriormente trabajó en los reconocidos restaurantes Astrid & Gaston de Gaston Acurio y DOM de Alex Atala en Sao Paulo, Brasil con 2 estrellas Michelin. Asimismo, en el hotel JW Marriott Lima, hotel Venetto Wyndham

Panamá, el restaurante Costa Verde y El Bolivariano. Ha dirigido la cocina del hotel Casa Andina Private Collection Valle Sagrado, restaurante Los Cavenecia, la Corporación Expro, el grupo Cusco Gastronómico en Cusco.



## Jurado de Honor

El chef José Luján además de hacer las Demostraciones de Cocina que se realizarán en el Auditorio del Cradle of Aviation Museum, durante los dos días de SUMAQ Peruvian Food Festival 2017, va a ser miembro del Jurado que elegirá al Mejor Ceviche del evento, El Plato Más Innovador, El Mejor Plato de Comida Criolla, La Mejor Presentación de Stand y de Plato de Comida.

Para más información y comprar boletos para SUMAQ 2017 llame al 516-422-2718 y/o 1800-860-5060. También visite en el sitio en internet [www.sumaqpff.com](http://www.sumaqpff.com) y la página en Facebook.com/SUMAQFoodFair.



## Vocación de Cuna

José Luján Vargas empezó en el mundo culinario a los 13 años cuando cocinaba junto a su abuela Yohany Ruíz de origen piurano, quien lo guió en sus