

# ¡Qué Rico! El Festival Gastronómico SUMAQ 2017 este fin de semana



Jennifer Bonilla | jennifer@noticiali.com

El 7mo. Festival Gastronómico SUMAQ 2017 llega a Long Island para deleitar el paladar de la gente que este fin de semana, sábado 26 y domingo 27 de agosto, desde 11 am a 9pm, asista al Cradle of Aviation Museum, ubicado en Charles Lindberg Blvd., Garden City, NY 11530.

SUMAQ que significa “delicioso” en el lenguaje indígena quechua ofrece una gran variedad de platillos con auténtico sabor a Perú los cuales como año a año seguirán conquistando al público neoyorquino.

“La UNESCO ya tiempo atrás está haciendo pasar a la comida peruana por un proceso para reconocerla como Patrimonio Cultural para la Humanidad. Es necesario que muchas personas que no sean peruanas asistan a SUMAQ y prueben nuestra comida peruana para que nos hagan saber y lo difundan si realmente es sabrosa y deliciosa”, comenta Vicky Díaz, fundadora

del festival SUMAQ.

En este 2017 el chef José Luis Chávez será reconocido como el Chef del Año. Chávez es cofundador y propietario del Restaurante Misión Ceviche de Nueva York y cuenta con una amplia experiencia culinaria obtenida en tres continentes.

## Para Todos los Gustos

Como ya es clásico en SUMAQ se podrá degustar el Lechón a la Caja China. El chef Juan Talledo sorprenderá a los visitantes con un exquisito lechón cocinado en un horno artesanal hecho de madera, con paredes forradas de láminas de acero inoxidable y herméticamente cerrado, este es un proceso que ayuda a que la carne del lechón sea jugosa por dentro y crocante por fuera.

Asimismo, se presentará La Mixtura de Guillermo Wong, quien traerá la fusión del Chifa peruano que se caracteriza por



ser innovadora y saludable con riquísimas especialidades como el Kam Lu Wantan con Pisco Acholado y el Lomo Saltado con Nabo Encurtido que se sirve acompañado por un buen Chaufa. (Arroz frito con sazón peruano-oriental).

A su vez, la sabrosa comida típica arequipeña preparada por la experimentada Juana Cuno, del restaurante “El Pregón”, regresa para deleitarnos con el Arroz con Pollo, el Espesado de Quinua, el Ceviche de Pescado y Camarones, los Tamales y los

tradicionales Picarones.

También se podrá disfrutar de la multipremiada cocina de Benita Quicaño Guillén, quien se distingue por tener la picantería más reconocida del distrito de Characato, departamento de Arequipa.

## Demostraciones de Cocina

SUMAQ 2017 se realizará en conjunto con la Asociación Peruana de Gastronomía APEGA, lo que permite tener a los cocineros más grandes de Lima Perú quienes ofrecerán sus platos al público de Long Island. Además habrá exposiciones de comida, música internacional, espectáculo artístico peruano, venta de artesanías, rifa de pasaje aéreo, etc.

La entrada de SUMAQ vale \$15 por adulto y \$7 por niños de 2 a 12 años y le da derecho también a disfrutar de las Demostraciones de Cocina en vivo a cargo de reconocidos expositores, entre ellos, 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.

Los organizadores informan que este año ya no se utilizarán fichas para la compra de las comidas y simplemente se usará dinero en efectivo (Cash). El festival gastronómico contará con máquinas cajeras ATM (Automated Teller Machine).



Miguel Aguilar, Ezequiel Valencia, José Luis Chávez, Benita Quicaño Guillén, José Luján Vargas, Wendy Bartholomeo