

¡SUMAQ está de regreso!

El Festival de Comida Peruana más esperado de Nueva York



Characato, Arequipa, con sus irresistibles Rocotos Rellenos; el chef Fernando Falcón, del Restaurante The Inkan con su espectacular Lomo Saltado flameado; entre otros.

Demostraciones de Cocina

Las Demostraciones de Cocina en Vivo de SUMAQ se llevarán a cabo el sábado y domingo dentro del Auditorio, desde las 2:30 a 6:00 p.m., por los chefs José Luis Chávez, de Mission Ceviche; Miguel Aguilar, de Surfsh Bistro; Ezequiel Valencia, de The Inkan Peruvian & Latin Cuisine; Ingrid Pereyra, ex participante de Masterchef Latino; el Master Chef de Pastelería Juan Carlos López, de El Dulce Hecho Arte; y el Chef del Año Diego Sánchez.

Si usted desea asistir se recomienda hacer una reserva con anticipación vía la página web www.sumaqpff.com, ya que los asientos son limitados.

Por: Redacción
editorial@noticiali.com

Los mejores chefs

SUMAQ reunirá a más de 24 expositores de alimentos peruanos, incluidos los mejores chefs de Perú y el área Tri-estatal. La misión del evento es continuar promoviendo el arte culinario peruano en Nueva York, la Capital del Mundo. Este año los organizadores han logrado un importante reconocimiento, gracias a la gestión del Asambleísta Phil Ramos, del Distrito 6, el fin de semana de SUMAQ 2018 (25 y 26 de agosto) ha sido declarado como el Fin de Semana de la Gastronomía Peruana en todo el Estado de Nueva York.

“Nos esforzamos por mostrar la diversidad de la gastronomía peruana, así como a los talentosos chefs que están innovando y llevando nuestros sabores ancestrales a otro nivel”, dijo Vicky Díaz, fundadora del festival.

Cabe indicar que el premio Chef del Año 2018 de SUMAQ, se presentará a

Diego Sánchez, reconocido por su sazón en Nueva York. “Diego, es talentoso y apasionado por la cocina peruana, tenaz porque le gustan los desafíos y no se rinde fácilmente ante los retos”, agregó Díaz.

Los participantes incluyen a los siguientes favoritos: El chef Juan Talleo con su famoso Lechón a La Caja China; la Reina de los Tamales Magaly Silva con una variedad de sabores en tamales incluyendo Quinoa con Queso; la chef Juana Cuno del restaurante El Pregón con sus tradicionales Anticuchos; la Picantera Benita Quicaño de

Bailes folklóricos y Caballos de paso

Además de la exquisita variedad de comida peruana, los asistentes a SUMAQ también podrán disfrutar de imponentes actuaciones musicales, bailes folklóricos, vendedores de artesanías, rifas, la oportunidad de ganar un vuelo de ida y vuelta a Perú a través de COPA Airlines, y la nueva atracción de Caballos de Paso Peruanos desde el Rancho San Miguel de Aquia, Virginia.

¡SUMAQ es un evento anual de fin de semana para ser disfrutado por todos! Para obtener información adicional, actualizaciones, hacer sus reservas para las Demostraciones de Cocina en Vivo y comprar entradas visite www.sumaqpff.com.

El precio de las entradas: \$15 adultos; \$7 niños (2-12 años) y \$90 VIP (adultos mayores de 21 años); incluye el ingreso al Museo Cradle of Aviation hasta las 5:00 p.m.. Las entradas se pueden adquirir por internet o el mismo día del festival en el Hall del Museo. Se informa que hay amplio estacionamiento gratuito.

