SUMAQ llenó Long Island de rico sabor peruano

Por: Jenniffer C. Martínez
elcorreo@qns.com

Los amantes de la gastronomía peruana de todas partes de los Estados Unidos se dieron cita en Long Island, Nueva York, para deleitarse en el Festival de Comida SUMAQ 2019 realizado durante el fin de semana del 24 y 25 de agosto, en el Museo de la Cuna de la Aviación, en Garden City.

Ante un clima cálido y bajo un ambiente familiar, la novena edición de este popular evento llenó por completo a los comensales más exigentes quienes disfrutaron de la variedad de platos de comida peruana servidos por los mejores chefs y cocineros de nuestra área, y por destacados especialistas llegados directamente desde el Perú.

SUMAQ, palabra quechua que significa rico, delicioso, agradable, hizo honor a su nombre ya que todos los asistentes en la feria culinaria, al probar los platillos y manjares peruanos, coincidían en comentar que la comida estaba simplemente ¡deliciosa!.

El festival también ofreció importantes demostraciones de cocina, cultura, folclore y artesanías andinas. El público presente bailó con alegría desbordante la música salsa y cumbia demostrando que en América del Sur hay un lugar llamado "Tierra de los Incas" que tiene mucho ritmo y sabor.

De rojo y blanco

El evento gastronómico más esperado en Long Island brilló con los colores rojo y blanco. Todo se inició con una ceremonia protocolar donde la ejecutiva del condado de Nassau, Laura Curran, y el asambleísta del Distrito 6 en Suffolk, Phil Ramos, dieron reconocimientos oficiales a los chefs y directores de SUMAQ 2019.

El peruano Omar Ben-Hammou fue reconocido como el Chef del Año. "Me siento muy contento de poder participar en SUMAQ, es la primera vez que vengo, me parece que es un gran trabajo de la familia Díaz el poder organizar un festival como éste", comentó.

Asimismo, también fueron reconocidos por su colaboración como todos los años, los chefs Miguel Aguilar, Ellis Jackson, Boris Torres, Ezequiel Valencia, José Luis Sánchez y Diego Sánchez. Por su parte, Mercedes Salazar fue destacada como la Chef Internacional, ella estuvo encargada de cocinar en el área VIP dejando satisfechos a todos.

(Fotos: Noticia)

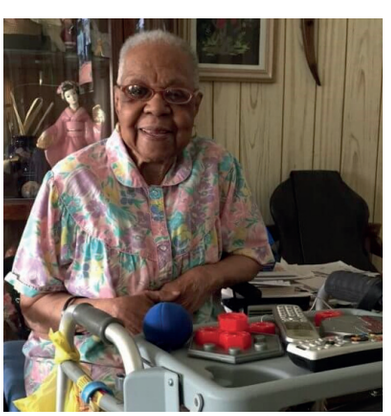
En esta edición de la feria, los embajadores de SUMAQ fueron María Aller, quien trabaja en la ONU, y el chef Miguel Báez, de padre argentino y madre peruana, quien dijo sentirse orgulloso de sus raíces.

Dos adultos mayores de Queens agradecidos por comidas de organización benéfica

Por: Carlotta Mohamed
elcorreo@qns.com

Dos ancianitos de Elmhurst y Jamaica disfrutan del excelente servicio de God's Love We Deliver, una organización que ofrece comidas nutricionales equilibradas de alta calidad a personas viviendo con enfermedades graves en toda la ciudad.

Agnes Harrison, de 98 años, que reside en St. Albans, parcialmente paralizada después de sufrir un derrame cerebral, y Herbert DeCordova, de 91, que vive en Elmhurst con insuficiencia cardíaca congestiva, disfrutan de las deliciosas comidas entregadas en sus hogares dos veces por semana, los martes y jueves. Su comida favorita, dicen, son las "deliciosas chuletas de cerdo".



Agnes Harrison, de 98 años, dice que su secreto para la longevidad es levantarse a las 5:30 a.m. para una caminata y las comidas nutritivas de God's Love We Deliver. (Cortesía de God's Love We Deliver)

Herbert DeCordova, de 91 años, un ex chef y músico al que le gusta tocar la batería, espera ansioso su próxima comida de God's Love We Deliver. (Cortesía de God's Love We Deliver)

Iniciada como una organización de servicios para personas con VIH / SIDA, hoy God's Love ofrece comidas a personas que viven con más de 200 diferentes diagnósticos. La organización cocina y entrega a domicilio comidas nutritivas, sin cargo, a personas que sufren de enfermedades graves. Todos los comensales tienen acceso a asesoramiento nutricional ilimitado.

Las comidas personalizadas médicamente están diseñadas por nutricionistas y dietistas registrados y un chef ejecutivo de God's Love que toma en consideración el diagnóstico, los síntomas, el manejo de medicamentos y los efectos secundarios de cada cliente.

"Cada cliente habla con un nutricionista al comienzo del programa sobre un plan de alimentación nutricional", dijo Lisa Zullig, directora de Servicios de Nutrición. "Las comidas que servimos están bien balanceadas y todo lo que enviamos es bajo en sodio y saludable para el corazón. La mayoría de nuestros clientes tienen más de 60 años y nos aseguramos de que las personas coman para mantener su salud. Las comidas también se crean para abordar las necesidades únicas de los adultos mayores, como cambios en el sabor, dificultad para masticar o tragar, y más. Si hay ciertas cosas que alguien no come, podemos eliminar eso y hacer modificaciones para individualizar el plan".

God's Love también ofrece comidas especiales durante las festividades, como una cena completa de pavo para el Día de Acción de Gracias. Harrison espera recibir su próximo pastel de cumpleaños para celebrar su 99 cumpleaños.

"Recibo un pastel de cumpleaños todos los años", dijo Agnes. "Es un pastel blanco con glaseado de crema de mantequilla y viene con mi nombre y dice: 'Feliz cumpleaños Agnes'. Voy a cumplir 99 y estoy emocionada".