

## Reconocidos chefs peruanos llenan de sabor a Nueva York

- 8<sup>th</sup> Perú to the World Expo 2019 se realizó con aplaudido éxito dando inicio a la Primera Cumbre Mundial de la Gastronomía Peruana

Contacto: Melvi Dávila  
(201) 759-2764

**NUEVA YORK, SEPT 26** – Con el Metropolitan Pavilion como amplio y lujoso escenario, en pleno centro de Nueva York, se realizó exitosamente la Octava Perú to the World Expo 2019 (PTWE) el pasado domingo 22 de septiembre.

Expertos de la gastronomía se mostraron impresionados con la organización de la actividad y coincidieron en calificarla como la mejor expo culinaria y de productos peruanos del mundo.

PTWE 2019 contó con la participación de la Cónsul del Perú en Nueva York, Embajadora Marita Landaveri, quien fue reconocida por su extraordinaria labor en la promoción de la cultura peruana, acompañada de importantes celebridades como el "Embajador del Pisco" Johnny Schuler, el cirujano plástico Dr. Otto Cedrón y Antonella Bertello, entre otros.

Una vez más, importantes empresas -como Goya Foods, Inca Foods y otras- ofrecieron su respaldo a PTWE 2019 con la exhibición de productos peruanos envasados, adornada con un aplaudido espectáculo artístico de danzas y canto que disfrutó una numerosa concurrencia.

La expo sirvió también de marco para la primera Cumbre Mundial de Chefs Peruanos, que fue realizada con la participación de importantes personalidades de la cocina internacional como el ex Chef Respostero de la Casa Blanca, Bill Yosses, y los renombrados David Burke, Franco Noriega y Flavio Solórzano.

Asimismo, PTWE 2019 sirvió como "vitrina al mundo" para la cocina regional peruana que se lució en esta oportunidad con el "Rocoto Relleno" de Benita Quicaño, de Arequipa; el "Arroz con Pato y Loche", de Agustín Jordan, de Lambayeque; el "Tacu Tacu con Salsa de Mariscos", de Miguel Córdova, de Barranca, el "Ceviche de Pato con Aji Amaucho", de Dora Pineda, de Huacho; y otras delicias.

Agregado a esto, se presentaron aplaudidos "platos fusión" como la "Paella con Aji Amarillo" del chef español, Diego De la Rosa, o el "Sushi con quinua" del chef Guillermo Wong. Y no podían faltar los riquísimos "Anticuchos" y "Picarones" del restaurante "Mixtura Grill" de Paterson.

Más de 50 chefs -llegados del Perú y de diferentes partes de los Estados Unidos- tuvieron oportunidad de mostrar sus exquisitas recetas, que fueron apreciadas por exigentes paladares de distintos países.

El abogado y cantante peruano radicado en Canadá, Felipe Alberto, actuó como Maestro de Ceremonias y presentó a la reconocida coreógrafa Cinthya Paniagua, junto a la talentosa Dayán Aldana, el ballet folklórico de los Hermanos Chávez, para culminar luego con su propia participación musical. El Grupo Cultural Puklay participó con un impresionante desfile de vestidos típicos de diferentes regiones del Perú.

Asimismo, anunció el reconocimiento a las personalidades presentes y a todos los chefs participantes.

PTWE 2019 fue también escenario para lucir el *blueberry* o arándano peruano, cuya exportación batió récord en el 2018, con un incremento del 57%. Fue a través de una original competencia de cóctel de Pisco y este "superfood" peruano, que fue ganada por Christian Asca, representando a Pisco 100.

El marco no podía ser mejor para que se anunciara, en pleno evento, la Top Peruvian Chefs Association, por iniciativa de Melvi Dávila, presidente fundadora de PTWE, y los chefs Flavio Solórzano, Danny Kou, Javier Flórez, Nilton Mori, Yuki Nakandakari y Guillermo Wong, con la misión de engrandecer cada vez más la mundialmente elogiada gastronomía peruana.

Dávila agradeció el respaldo ofrecido por el Alcalde de Nueva York, Bill de Blasio, así como de las autoridades peruanas y público en general, que hicieron de PTWE 2019 un nuevo y celebrado éxito en Nueva York, la Capital del Mundo.