

# Abriendo camino a la gastronomía peruana

Chef Ezequiel Valencia ofrece charlas de cocina molecular en el festival SUMAQ



Por: Redacción  
editorial@noticiali.com

Sazón, pasión y dedicación son tres palabras que definen el trabajo del chef peruano Ezequiel Valencia quien con más de cuatro años radicando en Nueva York se destaca como embajador de la variada gastronomía del Perú, preparando deliciosos platos tradicionales e innovando con exquisitas recetas para seguir cautivando a un público cada vez más exigente.

Valencia, chef ejecutivo del restaurante The Inkan Peruvian & Latin Cuisine, compartirá su experiencia culinaria de más de tres décadas en las charlas magistrales a llevarse a cabo en el 8vo. Festival de Comida Peruana SUMAQ 2018, el 25 y 26 de agosto, en el Museo Cradle of Aviation, en Garden City, NY.

“Estoy muy contento de hacer exposiciones sobre nuestra gastronomía peruana y demostrar la comida de la tercera etapa, avanzar más de donde estamos dando a conocer la cocina fusión y molecular preparada con productos netamente peruanos”, nos comenta Valencia sobre este tipo de alta cocina que potencia el sabor original de los platos y su valor nutritivo.

“Los franceses, españoles, italianos, chinos, usan la cocina molecular y nosotros también podemos aplicarla a



nuestros ingredientes autóctonos peruanos, por ejemplo hacer espuma de rocoto o de ají amarillo para añadir a nuestras comidas; o aire de limón para el Ceviche, el Tiradito y los platos fríos; o aire de chicha morada, de chicha de jora, de leche y de quínoa para los postres”, indica.

Debe señalar que en la técnica del aire se puede usar una batidora de mano para mezclar y levantar el líquido del ingrediente, una emulsión al momento que da una rica textura esponjosa

similar al mousse, pero más ligera. Y para hacer la espuma se puede utilizar un sifón, el proceso no demora mucho hasta conseguir una sabrosa y delicada textura, más nutritiva y saludable porque no es pesada para la digestión.

## Irresistible menú

Ezequiel Valencia va a participar por tercera temporada en el festival SUMAQ donde en el 2016 fue galardonado como Chef del Año y en el 2017 integró el jurado calificador que premió a los mejores platos y cocineros del evento.

En este 2018, además de dar su conferencia magistral, Valencia estará dirigiendo el puesto del restaurante The Inkan que ofrece a los asistentes tres irresistibles platillos: el Ceviche Apalta con camarón, palta (aguacate), ajíole, etc.; el Ceviche Jalapeño combinando lo peruano y mexicano, y para darle color y contraste se agregará un aire de ají amarillo; y el clásico Lomo Saltado con una espuma de sillao y vinagre.

## El Perú en auge

Ezequiel Valencia llegó a Estados Unidos hace 4 años siendo el chef privado del estado peruano ante la ONU para deleitar con su buena sazón a políticos y diplomáticos. Después pasó a laborar en el restaurante La Mar de Gastón Acurio, siguió como chef ejecutivo del restaurante Panka y ahora trabaja en The Inkan Peruvian & Latin Cuisine, en el local principal ubicado en Long Island City, que tiene como propietarios a Jorge Loaiza y Mercedes Altamirano.

De esta manera, Valencia promueve la auténtica cultura gastronómica de su país que está en auge en EE.UU. “Estoy super contento de ser parte de todo esto. En Nueva York ya resalta nuestra cocina, somos más conocidos y estamos a nivel de restaurantes europeos y norteamericanos”, sostiene el chef nacido en la ciudad de Yungay, del departamento de Áncash.

“Tenemos mucha variedad, comida con ingredientes de la costa, sierra y selva del Perú. Solo nos falta más ideas para seguir innovando, creciendo y creando nuevos platos con otros sabores y presentaciones”, afirma Valencia haciendo énfasis en el doble reto de preparar potajes tradicionales y populares, así como nuevos platillos de una cocina peruana más gourmet.

“Es un doble sacrificio que vale la pena, sacar más fuerzas para salir adelante, estamos abriendo camino a nuestra gastronomía”, recalca Valencia quien vive en el condado neoyorquino de Queens junto a su esposa y cuatro hijos.

Finalmente, el chef extiende una cordial invitación al público peruano e internacional para que asistan a SUMAQ 2018. “Estoy agradecido eternamente

por el apoyo brindado por William y Vicky Díaz, organizadores de SUMAQ, un festival de gran valor que impulsa nuestra comida y trayectoria. Invito a todos a este evento donde podrán degustar variedad de ricos platos y productos peruanos”.

## Zona VIP de comida

Por primera vez durante la realización de SUMAQ Peruvian Food Festival 2018, el sábado 25 y domingo 26 de agosto, las autoridades de nuestro estado proclamarán oficialmente esas fechas como “El Fin de Semana de la Gastronomía Peruana en Nueva York”.

El masivo evento culinario a desarrollarse de 11 am a 8 pm, en el Museo Cradle of Aviation (Charles Lindbergh Blvd., Garden City, NY 11530) también marcará el debut del espectáculo de los Caballos de Paso Peruanos bailando Marinera, los cuales vienen desde el estado de Virginia.

Asimismo, por primera vez en SUMAQ habrá una zona VIP a cargo de Miguel Aguilar, Chef Ejecutivo/Dueño de Surfsh Peruvian Bistro de Brooklyn. Aquí se servirá comida peruana gourmet y fusiones modernas a las personas que deseen una atención selecta, cómoda y con aire acondicionado.

## Entradas para SUMAQ 2018

El precio por adulto para entrar al festival SUMAQ es \$ 15 (todos los tickets en los diferentes puntos de venta son para adultos). La entrada para niños es \$ 7 (de 2 a 12 años) y se venden sólo en la puerta. El ticket es válido para el sábado o domingo. El pago incluye ingreso al Museo. Habrá estacionamiento gratuito.

Se invita al público a participar del sorteo de dos pasajes a Perú vía AVIANCA (uno el sábado y otro el domingo). Además se anuncia otros regalos. Para más información llamar 516-422-2718 y/o al 1800-860-5060; o visitar [www.sumaqpff.com](http://www.sumaqpff.com).