

# Omar Ben-Hammou, Chef del Año en Festival de comida peruana SUMAQ 2019

Por: Luis M. Mostacero  
editorial@noticiali.com

Su interés por el arte de la cocina lo descubrió desde niño. Pero nunca imaginó que lo que empezó como un simple gusto, se convertiría en su profesión y en una verdadera pasión: dar a conocer los sabores de su país en el extranjero.

Hablamos del chef Omar Ben-Hammou, quien ha sido elegido como Chef del Año en el festival anual de comida peruana SUMAQ 2019, galardón que se otorga a los cocineros de origen peruano más destacados del área de Nueva York. Tan meritorio reconocimiento es el resultado de su impecable dedicación y su amplia trayectoria a nivel internacional, que lo han llevado a convertirse en el chef ejecutivo y uno de los propietarios del restaurante 'Her Name Was Carmen' en Manhattan.

El placer de cocinar lo heredó de su mamá, a quien considera su mayor inspiración. Desde muy pequeño, Omar disfrutaba ver preparar los alimentos a su madre, quien tenía restaurantes en Perú.

En su adolescencia no había considerado la cocina como una profesión, nos confesó Omar. Sin embargo, de joven, decidió ingresar a la escuela culinaria Le Cordon Bleu, en la ciudad de Lima.

Realizó sus primeras prácticas profesionales en los restaurantes limeños 'Malabar', del prestigioso Chef Pedro Miguel Schiaffino, y 'Rafael', del célebre Cocinero Rafael Osterling. Tras ello, optó por emigrar.

Su experiencia inicial en el exterior la realizó en el complejo turístico Four



(Foto: OBH)

**Chef Omar Ben-Hammou, uno de los propietarios del restaurante 'Her Name Was Carmen', en Manhattan.**

Seasons, de Palm Beach, en Miami. El destacado chef ha trabajado también en Suiza, Chile, Brasil, Colombia y Australia. Posteriormente llegó a Nueva York, donde finalmente cumplió una de sus metas.

"Mientras más cocino, más descubro lo que me gusta", explica. "La labor principal del chef, al final del día, es cocinar y hacer comida".

Aquí, en la "Capital del Mundo", laboró por tres años en el restaurante francés 'Le Bernardin'. A finales de 2018 se unió a un grupo de socios para abrir 'Her name was Carmen', al que describe como un restaurante latinoamericano pero con "espíritu peruano".

En su negocio, Omar plasma todo lo aprendido para crear los platos

propios del restaurante que nacen de su inspiración usando siempre ingredientes peruanos. En la esencia de sus platillos destaca por ejemplo, la lúcuma, el ají amarillo, el rocoto, la chicha de jora, componentes que trae directamente del Perú.

'Her name is Carmen', ubicado en Soho, incluye en su menú una gran variedad de especialidades elaboradas principalmente a base de pescado. El Ceviche, el Tiradito de Hamachi y el Arroz con Pato se han convertido en las opciones preferidas entre sus comensales.

En su restaurante, los neoyorquinos "descubren lo que son los ingredientes peruanos". Así, explica Omar, los estadounidenses empiezan a entender las delicias que ofrece el país sudamericano.

El festival de comida peruana SUMAQ, que este año celebra su novena edición, se llevará a cabo el sábado 24 y domingo 25 de agosto, de 11:00 a.m. a 8:00 p.m. en el museo de aviación (Cradle of Aviation Museum), ubicado en Charles Lindbergh Blvd., Garden City, NY 11530.

En SUMAQ 2019, Omar estará brindando a los asistentes charlas y demostraciones de cocina dentro el auditorio del museo. "Me encantaría que se lleven lo mejor ese día", dice Omar. "Que aprendan un poco más de mi país. Dar a conocer la cultura peruana a través de su cocina".

Para más información, adquirir boletos o participar, llamar al (516) 422-2718 o entrar a la página web [www.sumaqqff.com](http://www.sumaqqff.com).

## Pueblo de Hempstead propone precios de gas más baratos

Por: Redacción  
editorial@noticiali.com

La supervisora del Pueblo de Hempstead, Laura Gillen, dio a conocer un acuerdo de Agregación de Elección Comunitaria para proporcionar a los clientes locales de National Grid la capacidad de obtener gas natural más barato de un proveedor de energía diferente.

La propuesta afectaría aproximadamente a 174,000 hogares residenciales y pequeñas empresas y podría potencialmente ahorrar a los contribuyentes

entre un 5 y 8 % en sus facturas de gas natural cada mes. Esta factura promedio para un cliente en Hempstead en los últimos 12 meses fue de \$ 138.80. La propuesta ahorraría colectivamente a los contribuyentes un mínimo de \$ 15 millones por año, y hasta \$ 25 millones o más por año.

El Pueblo de Hempstead solo firmará un acuerdo para un proveedor alternativo de gas natural si los precios finales son al menos un 5 % más bajos que los últimos 12 meses de los cargos de suministro de servicios públicos de National Grid.

Todos los contribuyentes calificarán automáticamente para este descuento, pero si por algún motivo alguien no desea participar en esta Agregación de Elección Comunitaria, puede optar por no participar en cualquier momento y volver a los precios estándar de National Grid sin ninguna penalización. Se puede encontrar más información en el sitio web oficial: [hempsteadny.gov/community-choice-aggregation](http://hempsteadny.gov/community-choice-aggregation).

"Mi administración siempre está buscando formas de proporcionar ayuda financiera a nuestros residentes y ahorrarles dinero. Al presentar este

programa, estamos brindando a los contribuyentes una opción real para sus necesidades de energía y formas de ahorrar dinero fomentando la competencia y las ofertas de terceros", dijo la supervisora Laura Gillen.

Según el acuerdo de habilitación, Hempstead puede comenzar a negociar una tarifa de energía más barata a través de un proceso de licitación antes de elegir un proveedor de gas alternativo. La expectativa es que se pueda elegir el proveedor alternativo y que esté disponible tan pronto como este invierno.