

I Festival Gastronómico y Cultural de la Cocina Peruana.

Thursday, 05 May 2011 14:05 administrator



Hecansa en colaboración con el Restaurante El Segundo Muelle, El Consulado de Perú y La Asociación de Peruanos Residentes en Gran Canaria y Amigos del Perú INTIRAYMI organizan El I Festival Gastronómico Cultural de Perú, que se celebrará en el Hotel Escuela Santa Brígida, en Gran Canaria, del 16 al 19 de mayo (día 19 sólo almuerzo) y del 20 al 24 (día 24 sólo almuerzo) en el Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife.

La cocina peruana es una de las más reconocidas gracias a su gran diversidad de platos típicos. La constante evolución de sus comidas, la catalogan como una de las artes culinarias más importantes del mundo.

Su sabor precolombino proveniente de una mezcla de culturas españolas, indígenas, negras, chinas y japonesas hacen de esta una gastronomía diversa y exquisita, la cual permite disfrutar de una cocina llena de sabor y color.

Será, pues, una ocasión magnífica para conectar, de primera mano, con una de las más destacadas cocinas del planeta, con platos donde confluyen lo sorprendente, lo exótico y lo tradicional.

El Festival contará con la visita del chef peruano Javier Iparraguirre Geldres que a pesar de su juventud, ha desarrollado una amplia carrera profesional en prestigiosos establecimientos de Perú y América. Desde el año 2010 ejerce como Chef ejecutivo del Restaurante Segundo Muelle en las Palmas de Gran Canaria.

El Segundo Muelle es una cadena de restaurantes reconocida por el sabor, la frescura y creatividad de sus platos. Su propuesta gastronómica combina la cocina marina tradicional con distintas corrientes como la cocina criolla, oriental, italiana, etc. dando origen a sabores donde la utilización exclusiva de ingredientes de la más alta calidad marca la diferencia con recetas creadas por su propietario y chef principal Daniel Manrique.

www.hecamsa.com

Last Updated on Friday, 13 May 2011 11:41