Perú: Gastronomía peruana propondrá sus bondades en La Habana

La reputada cocina peruana ha aterrizado en Cuba para el II Festival Gastronómico Peruano, habiendo reunido en el citadino Hotel Habana Libre a los chefs Miguel Ángel Kanashiro Yshiki y Luis Ochoa, acompañados por el cubano Daymar Pérez.

La reputada cocina peruana ha aterrizado en Cuba para el II Festival Gastronómico Peruano, habiendo reunido en el citadino Hotel Habana Libre a los chefs Miguel Ángel Kanashiro Yshiki y Luis Ochoa, acompañados por el cubano Daymar Pérez.

El evento ha formado parte de la III Semana Cultural de esa nación latinoamericana, la Mayor de las Antillas. De esta manera, los cubanos han tenido una oportunidad especial para valorar y saborear la rica y variada cocina de la nación andina, que tiene el récord Guiness a la mayor variedad y diversidad de platos típicos en el mundo, integrada por el ceviche, la pachamanca, el lomo saltado u otros deliciosos platos y estilos culinarios.

Y es que se trata de una gastronomía influenciada por la herencia pre-Incaica, española, africana, china, japonesa e italiana y con una variedad insuperable de frutas, verduras, granos y productos marinos.

Su capital, Lima, se destaca por haber sido designada como Mejor Destino Culinario del Mundo, un trascendental reconocimiento obtenido en las premiaciones de los World Travel Awards u “Oscar” del mundo del turismo internacional en el 2013.

Auspiciada por la embajada de ese país en La Habana y la Oficina del Historiador de la Ciudad, la jornada ha incluido múltiples actividades, muestras e intervenciones de exponentes de la literatura, plástica e intelectualidad de ese estado latinoamericano. Entre ellas ha destacado la sesión de exhibición dirigida a los chefs locales, pertenecientes a la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC), en el salón Aguiar del Hotel Nacional de Cuba.

Fuente: excelenciasgourmet