

SAUL CALDERON INNOVANDO LA COCINA REGIONAL ANCASHINA CON NUEVOS SABORES

Escrito por el Editor

Martes, 12 de Abril de 2016 18:13 -



La región andina de Huaraz viene dando nuevos brillos en su gastronomía con el destacado chef Saúl calderón que viene dando un temática nueva a la cocina Ancashina innovándola con sus nuevas creaciones el se inició en el mundo de la gastronomía a los 14 años en Lima en un restaurante de una tía desde muy pequeño sentía la atracción por este arte que considera su pasión. Al cumplir los 18 años ingresa a estudiar gastronomía en Cenfotur allí aprende con más detalles esta noble profesión, luego de terminar sus estudios ingresa como asistente de cocina de los distinguidos hoteles limeños como el Marriott y Swissotel donde aprende más, de allí regresa a su tierra natal Huaraz para ser jefe de cocina de distinguidos hoteles y restaurantes llevando su culinaria y su experiencia aprendida, años más tarde viaja a Francia y Italia para seguir aprendiendo y labora en algunos restaurantes de aquellos países dándole una visión amplia de la cocina y es así que retorna el 2006 al Perú y el 2007 es nombrado profesor de cocina de Cenfotur Huaraz donde inicia su carrera como docente.



El Innovador Cocinero Huaracino Saúl Calderón mostrando alguna de sus creaciones en su Restaurante Hierba Buena.

Escrito por el Editor

Martes, 12 de Abril de 2016 18:13 -

Saúl nos comenta que la innovación es parte de su cocina el busca dar una nueva visión a la cocina Ancashina el es el creador del "Ceviche de Kushuro" un plato muy Ancashino, el Kushuro es un alga que crece en las laguna de la cordillera y es de un sabor único el es el iniciador de la Nueva cocina Novo andina de Ancash junto con otros cocineros están forjando la nueva gastronomía de la región.



Aquí Las Creaciones de Saúl Taboule de Quinua "Ceviche de Kushuro"

También entre sus creaciones esta taboule de quinua, ceviche de kushuro, enrollado de trucha en salas de champiñones con macedonia de verduras y puré de habas, trigoto al huacatay con filete de trucha a la plancha y salsa de ají amarillo al huacatay, hace 14 años esta con su restaurante Hierba Buena que lo comparte con su mama la señora Angélica Castro-monte Sánchez. para reservas pueden comunicarse al 972879841 o visitar su restaurante en Calle Jose Olaya 614 en La Ciudad De Huaraz-Ancash.