

SE REALIZO PRIMER ENCUENTRO DE COCINA TRADICIONAL ANCASHINA

Escrito por el Editor

Jueves, 08 de Diciembre de 2016 18:56 - Actualizado Viernes, 09 de Diciembre de 2016 15:33



La cocinas regionales se ponen a la vanguardia y el departamento de Ancash tuvo hace una semana un gran acontecimiento al juntar a seis reconocidos chefs de esta parte del país para preparar platos tradicionales ancashinos ya olvidados y rescatándolos y poniéndolos en valor, La Misión es fomentar el rescate de la cocina ancestral y tradicional de la región y exponerla al mundo. El sábado 26 de noviembre quedara en la historia de la cocina Ancashina la plaza de armas de Huaraz fue testigo de este acontecimiento allí estuvieron los Chefs Andrey Coronel Ayvar , Jean Pierre Urteaga Guzmán, Saul Calderón Castromonte, Alan Milla Palacios, Ricardo Villegas y Daniel Michael Francia Iguaro. Que durante 4 horas estuvieron preparando platos de la cocina tradicional, entre lo que se destacan el Picante de Chocho, la sopa de cuy plato ya olvidado, ceviche de cushuro, Guiso de Quinua al estilo Ancashino, pasta artesanal en salsa de hongos orgánicos de chacas, guiso de olluquito con charqui, Picante de cuy huaracino preparado a base de maní tostado y ají panca, caldo de carne y ajíes amarillos. El Tradicional Kuchi Kanka “significa cerdo asado “ Se sirve acompañado de papas doradas o arroz blanco. Lleva diversos ingredientes como vinagre, ajos, ají mirasol, pimienta, comino y otros aderezos.



Saul Calderón iniciando el Primer encuentro de cocinas Tradicionales Ancashinas realizado en la plaza de armas de Huaraz.

Fue una jornada donde se puso de manifiesto el renacer de la cocina de esta zona del Perú y

SE REALIZO PRIMER ENCUENTRO DE COCINA TRADICIONAL ANCASHINA

Escrito por el Editor

Jueves, 08 de Diciembre de 2016 18:56 - Actualizado Viernes, 09 de Diciembre de 2016 15:33

donde cada chefs realizo un plato para la muestra del publico huaracino que se dio cita en la plaza de armas de la cuidad de los nevados Huaraz y así revalorar su cocina regional.

Estos seis chefs a la vez presentaron la asociación ancashina de chefs “ACA” donde propusieron hacer este tipo de actividades en la costa de Ancash en Huarmey, Casma y Chimbote, de igual manera realizarla en la zona de los Conchucos como Chavín, San marcos Piscobamba y Pomabamba.



El Chef Ancashino Jean Pierre Urteaga Guzmán en plena preparacion de su plato tradicional cada Chefs preparo un plato.

De esta manera la región de Ancash se pone ala vanguardia en difundir sus bondades gastronómicas y se perfila en los próximos años en ser un motor de desarrollo en el sector del turismo gastronómico esta iniciativa tuvo un ayuda de la Congresista María Melgarejo Paucar y el destacado periodista Richard Villanueva Mata y la municipalidad de Huaraz y la empresa Privada.