

QUNUQ

RESTAURANT

CHEF PERFIL

Ribelino Alegria

Chef Residente



Ribelino Alegria nasceu em Carahuasi, distrito de Abancay, em Apurímac, seu interesse pela cozinha desde pequeno, foi além. Sua grande motivação foi sua mãe Dona Nicolaza Alegria, que com seus ensinamentos da comida tradicional de sua terra natal, Apurímac, deixou em Ribelino uma marca inesquecível da cozinha.

Ribelino chegou ao Sumaq, no ano de 2008, quando o hotel completava seu primeiro ano de operações. Conseguindo seu primeiro emprego como ajudante de cozinha, posição que ocupou por 2 (dois) anos. Seu talento fez que sua ascensão fosse imediata, e foi assim que no terceiro ano Ribelino Alegria foi promovido ao posto de Cozinheiro.

Sua identificação com o hotel e com os produtos da região, somado a experiência adquirida durante os anos, fez com que se convertesse no célebre Chef Residente do hotel.

Contou que entre suas paixões está em contribuir com o hotel na busca de novos produtos alimentícios, provenientes dos provedores sustentáveis que se encontram nas comunidades de Cusco e Apurímac.



Em Cusco, por exemplo, visitou Qusipata onde encontrou 3 (três) tipos de morango orgânico e tomates Cherrys, os quais compra com frequência para os pratos do restaurante. Também conheceu Piric em Ollantaytamboonde comprou flores comestíveis, ervas para chás e, visitou ainda Quillabamba que é provedor de suculentas laranjas, bananas e “granadilla” (maracujá colombiano).

Ribelino é um homem comprometido com a cozinha e com sua equipe, quem o conhece pode se dar conta que estamos frente a um homem apaixonado pelo que faz.

“Para mim é muito gratificante contar com uma grande equipe de inovadores da Culinária, em pleno coração de Machu Picchu – com entusiasmo nos continuou dizendo que – a equipe de Sumaq está composta por jovens talentosos, das regiões de Cusco e Apurímac. Que assim como eu, veem a oportunidade de se sobressair e conquistar um futuro melhor com suas famílias e nossa comunidade.”



Dados

Seus produtos alimentícios preferidos são: a quinoa, as batatas nativas de Cusco, as ervas aromáticas, a truta, a carne de Alpaca e a galinha caipira.

Hobby: assistir a corridas de cavalo em sua terra natal, Apurímac, e assistir as rinhas de galo.

Passagens recentes: Restaurante Malabar, IPG (Instituto Peruano de Gastronomía), Rafael de Rafael Osterling, Rafael Piqueras e outros..