

QUNUQ

RESTAURANT

PERFIL DEL CHEF

Ribelino Alegría

Chef Residente



Ribelino Alegría Peña nació en Curahuasi, provincia de Abancay (Apurímac), su afición por la cocina desde pequeño pudo más. Su gran motivación fue su madre Doña Nicolaza Alegría, quien con sus enseñanzas de comida tradicional de su natal Apurímac, dejó en Ribelino una huella imborrable de la cocina.

Ribelino llegó a Sumaq, por el 2008, cuando el hotel cumplía su primer año de operaciones. Siendo su primer puesto como ayudante de cocina, posición que ocupó por 2 años. Su talento hizo que su ascenso fuera inminente, y es así que en el tercer año Ribelino ya tenía el puesto de cocinero.

Su identificación con el hotel y con los productos de la zona, sumado a la experiencia adquirida durante los años, hizo que se convirtiera en el flamante chef residente del hotel.

Contó que entre sus pasiones está apoyar al hotel en la búsqueda de nuevos insumos provenientes de proveedores sostenibles que están asentados en las comunidades del Cusco y Apurímac.



En Cusco, por ejemplo ha visitado Qusipata donde encontró 3 tipos de fresas orgánicas y tomates Cherrys, los cuales compra con frecuencia para los platos del restaurante. También conoció Piric en Ollantaytambo donde compra flores comestibles, hierbas para infusiones o Quillabamba de donde se provee de jugosas naranjas, plátanos y granadillas.

Ribelino es un hombre comprometido con la cocina y con su equipo, quien lo conoce puede darse cuenta que estamos frente a un hombre apasionado con lo que hace.

"Para mi es muy gratificante contar con un gran equipo de innovadores de la cocina, en pleno corazón de Machu Picchu - con entusiasmo nos continuó diciendo que - el equipo de Sumaq está conformado por jóvenes talentosos, provenientes de Cusco y de Apurímac. Que así como yo, ven la oportunidad de sobresalir y forjarse un mejor futuro con nuestras familias y comunidades."



Datos

Sus insumos preferidos son: la quinua, las papas nativas del Cusco, las hierbas aromáticas, la trucha, la carne de alpaca y la gallina de corral.

Hobby: asistir a carreras de caballo en su natal Apurímac y a las peleas de gallos.

Recientes pasantías en: el Restaurante Malabar, IPG (Instituto Peruano de la Gastronomía). Rafael de Rafael Osterling, Rafael Piqueras, entre otros.