



COMUNÍQUESE CON:

Arturo Varela
(267) 765-0367, arturo@visitphilly.com
Amber Burns
(215) 599-0781, amber@visitphilly.com
Escribanos en Twitter: [@visitphillyPR](https://twitter.com/visitphillyPR)

Publicar en Twitter: Los chefs latinos están en auge en @visitphilly: <http://vstphl.ly/2xM3hLx>

LOS CHEFS LATINOS ESTÁN AL FRENTE DE LOS RESTAURANTES DE FILADELFIA *Los chefs y restauranteros que son celebridades y estrellas en ascenso de Filadelfia orgullosamente anuncian su origen latino*

FILADELFIA, septiembre 29, 2017 – La reputación de Filadelfia como una ciudad próspera y diversa se amplía a su escena culinaria gracias a una gran cantidad de chefs ejecutivos de origen latino. Desde luminarias nacionalmente reconocidas con múltiples restaurantes exitosos (**José Garcés, Guillermo Pernot**) hasta prometedores chefs que se están forjando un nombre aquí (**Jezabel Careaga, Adán Trinidad, Cristina Martínez**), estos talentosos chefs vienen de toda América Latina, el Caribe y Sudamérica, trayendo consigo diversos sabores y tradiciones a la mesa.

Los siguientes son solo unos cuantos chefs latinos que están teniendo impacto en Filadelfia, liderando con el ejemplo y compartiendo su gastronomía con una audiencia ansiosa de comerlo todo:

Nombre: Dionicio Jiménez

Restaurante: El Rey, 2013 Chestnut Street, (215) 563-3330, elreyrestaurant.com

Su historia: Jiménez, chef ejecutivo de la moderna taquería de Stephen Starr en Center City, El Rey, ingresó a la escena restaurantera de Filadelfia como lavaplatos. Trabajó hasta llegar a los mejores restaurantes de Marc Vetri y Xochitl antes de llegar a El Rey, donde crea sofisticadas pero accesibles interpretaciones de la cocina casera mexicana, incluyendo ceviche fresco, chiles rellenos y *mole negro* de cordero.

Nombre: Juan Carlos (JC) Piña

Restaurante: Café Ynez, 2025 Washington Avenue, (215) 278-7579, cafeynez.com

Su historia: Nacido y criado en la Ciudad de México, Piña ya era hábil con el cuchillo cuando llegó a Filadelfia en 2001: cocinaba de manera profesional en su ciudad y dominaba las especialidades poblanas que le enseñó su abuela Concepción. Después de pasar tiempo en las famosas cocinas de Morimoto, Tinto, Parc y Pod, Piña se convirtió en el chef de cocina de Jet Wine Bar en 2010, lo que lo llevó a su puesto actual en Ynez, también propiedad de Jill Weber y Evan Malone. En esta cafetería abierta todo el día en el límite entre los vecindarios de Graduate Hospital y Point Breeze, Piña ofrece especialidades como sus sabrosos platillos *carnitas cemita* y *pollo mole*, inspirados en la cocina de su familia. En su tiempo libre, Piña es un coleccionista ávido de discos de vinilo de rock-and-roll.

Nombre: Adán Trinidad

Restaurantes: Jose Pistola's, 263 S. 15th Street, (215) 545-4101, josepistolas.com; Sancho Pistola's, 19 W. Girard Avenue, (267) 324-3530, sanchopistolas.com; Pistola's Del Sur, 1934 E. Passyunk Avenue, (267) 519-2329, [@PistolasDelSur](https://twitter.com/PistolasDelSur)

-más-

Su historia: Originario de Puebla, Trinidad se inició temprano en la cocina profesional, trabajando en las cocinas de Filadelfia desde la edad de 15 años. A los 23 ya era sous chef de algunos de los principales talentos culinarios latinos de la región, incluyendo a José Garcés en El Vez y Douglas Rodríguez en Alma de Cuba. Después de ayudar al chef Richard Sandoval a expandirse con 40 restaurantes a lo largo de EE.UU., Trinidad regresó a Philly, elevando el juego culinario en el popular bar de cervezas de Joe Gunn y Casey Parker, Jose Pistola's. Desde entonces, se asoció con Gunn y Parker en dos proyectos adicionales: Sancho Pistola's en Fishtown y el nuevo Pistola's del Sur, una incorporación a la East Passyunk Avenue que presentará divertidos elementos de menú, como pizza inspirada por la cocina mexicana.

Nombre: José Garcés

Restaurantes: 16 hasta la fecha, garcesgroup.com

Su historia: Ecuatoriano de origen, Garcés ha construido un imperio panlatino en su hogar de Filadelfia, progresando desde orígenes humildes hasta convertirse en chef líder con 16 restaurantes en tres estados, más el Distrito de Columbia. Después crecer en Chicago y cocinar para España y EE.UU., Garcés llegó a Philly en 2001. Abrió Amada, su distintivo restaurante de tapas andaluzas en Old City, solo cuatro años después. Una expansión continua, junto con varios libros de cocina exitosos y un papel en "Iron Chef America" de Food Network y un Mejor Chef. Pronto le seguiría el premio Mid-Atlantic de la James Beard Foundation. Estos días, Garcés divide su tiempo entre sus varios conceptos, su Garces Foundation, que ofrece apoyo a las comunidades de inmigrantes de Filadelfia, Garces & Sons Coffee, donde el chef Garcés trabaja con su padre, que tuesta todo el café y Luna Farm, su granja de 40 acres en Bucks County, Pensilvania.

Nombre: Jezabel Careaga

Restaurantes: Jezabel's Cafe, 2536 Pine Street, (267) 519-2494, jezabelscafe.com; Jezabel's Studio, 208 S. 45th Street, (215) 985-2725, jezabelsstudio.com

Su historia: En la amigable cafetería de Jezabel Careaga del vecindario Fitler Square, la nativa del noroeste de Argentina hornea algunas de las mejores empanadas de la ciudad. Su espíritu empresarial la llevó desde Sudamérica hasta Filadelfia, donde creó un nombre para sí misma como una de las panaderas más auténticas de la cocina argentina de la ciudad. Además de las empanadas, que se sirven con su famoso *chimichurri*, las especialidades de Careaga incluyen postres caseros *alfajores* y *medialunas*. Además de cocinar, Careaga es una experta carpintera y diseñadora que ha creado muebles y accesorios para sus tiendas; de hecho, los clientes pueden comprar mercancía original en su local de West Philly.

Nombre: Yun Fuentes

Restaurante: Alma de Cuba, 1623 Walnut Street, (215) 988-1799, almadecubarestaurant.com

Su historia: Después de adquirir experiencia en su natal Puerto Rico, donde cocinó en lugares a lo largo del Viejo San Juan, Fuentes se mudó a la ciudad de New York, aprendiendo con el chef Jean-Georges Vongerichten y trabajando sin sueldo en dos de las cocinas de Daniel Boulud para mejorar sus habilidades culinarias. El ex chef de cocina de Tinto and Village Whiskey de José Garcés, ha encontrado su hogar en la antigua Alma de Cuba de Stephen Starr, ejecutando la visión exacta del chef Douglas Rodríguez de la cocina Nueva Latina. Estos días, eso incluye todo, desde innovadores ceviches hasta interpretaciones creativas de platillos cubanos rústicos como *vaca frita* y *lechón asado*.

Nombre: Guillermo Pernot

Restaurante: Cuba Libre, 10 S. 2nd Street, (215) 627-0666, cubalibrerestaurant.com

-más-

Su historia: El dos veces ganador del James Beard Award, Pernot, está entre los chefs latinos más prominentes del país. Nacido en Argentina, anteriormente estuvo al mando de la cocina en Allioli de Gloria Estefan en South Beach, Miami, y fue propietario y dirigió ¡Pasión! un restaurante innovador en Center City que tuvo el mérito de llevar la cocina latina moderna a la ciudad. Además de supervisar cuatro locales de Cuba Libre, en Philly, Atlantic City, DC y Orlando, Pernot es el fundador de una serie culinaria única que lleva a los mejores chefs de La Habana a los locales de Cuba Libre para cenas con invitados exclusivos. También es miembro de American Chef Corps, que lo ha llevado a países como Honduras para educar a los agricultores y chefs locales sobre prácticas agrícolas sustentables.

Nombre: Cristina Martínez

Restaurante: El Compadre, 1149 S. 9th Street, (267) 746-7658,

Su historia: Originaria de Toluca, México, donde la barbacoa de borrego es un modo de vida, Martínez sirve los tacos distintivos de la familia con un rico consomé hecho de los jugos de la carne cocinados a fuego lento los sábados y domingos. Durante la semana, las tortas caseras satisfacen a los hambrientos comensales. Martínez, que inició preparando barbacoa en su departamento antes de crecer a un carrito de comida y eventualmente a un local físico, tiene muchos seguidores en Philly, pero el país ya ha tomado nota. *Bon Appétit* nombró a South Philly Barbacoa, su primer establecimiento, uno de los mejores restaurantes nuevos de Estados Unidos en 2016. En 2017, fusionó el local con su restaurante hermano, El Compadre. Junto con su esposo y socio nacido en Estados Unidos, Ben Miller, Martínez es una abierta defensora de los trabajadores indocumentados de Estados Unidos.

Nombre: Jorge Espinoza

Restaurante: Scarpetta, Rittenhouse Hotel, 210 W. Rittenhouse Square, (215) 558-4199, scarpettarestaurants.com/philadelphia

Su historia: Aunque es de origen mexicano, la verdadera pasión de Espinoza está en la cocina italiana. Un carnicero convertido en chef de alto nivel, Espinoza creció en Querétaro, aprendiendo el arte de la cocina de sus padres, ambos excelentes cocineros. Empezó su carrera de cocina a nivel nacional en la ciudad de New York, relacionándose eventualmente con el chef Scott Conant en 2003. Junto con Antonello Paganuzzi, abrió el primer local de Scarpetta in 2008, una marca que eventualmente se extendería a múltiples ciudades, incluyendo Filadelfia en 2016.

Nombre: René Arroyo

Restaurantes: El Balconcito, 658 E. Godfrey Avenue, (215) 342-2340; 7326 Castor Avenue, (215) 342-3165; 20 S. 2nd Street (pronto), elbalconcito.com

Su historia: El Balconcito se ha convertido en sinónimo de la cocina peruana y portuguesa en Filadelfia, gracias a la cocina de Arroyo, quien abrió su primer local en Lawncrest en 2005 y un segundo local en Northeast Philly cuatro años después. En esta mini cadena propiedad de la familia, el énfasis está en los ingredientes de calidad, empezando desde el distintivo *ceviche mixto*. Arroyo recientemente viajó a Perú para investigar nuevas ideas para su local de Old City de su misma marca y que abrirá próximamente, donde combinará las influencias tradicionales y modernas a través de su menú y bar de pisco del segundo piso.

Nombre: Roberto Juárez

Restaurante: Blue Corn, 940 S. 9th Street, (215) 925-1010

-más-

Su historia: Localizado en el corazón del Mercado Italiano de 9th Street, Blue Corn realmente personifica la importancia de la familia. Está dirigido por los hermanos Sandoval, todos veteranos de la comida en Philly y que trabajaron para el objetivo compartido de un día tener su propio restaurante. Aunque Roberto Juárez cubre el puesto de chef ejecutivo aquí, todos tienen elogios para otros miembros del equipo. Él da crédito al chef de ceviche, Meximino Sandoval, así como a sus familiares, los chefs Patricio Hernández, Pascual Sandoval y Cupertino Hernández, quienes contribuyen al desarrollo del menú desde fuera de Filadelfia por convertir su punto de encuentro de 9th Street en uno de los restaurantes mexicanos más creativos y confiables de South Philly.

Nombre: Judith Suzarra-Campbell

Restaurante: Sazon, 941 Spring Garden Street, 215-763-2500, sazonphilly.com

Su historia: Pionera en la introducción de la cocina tradicional de Venezuela a Filadelfia, Suzarra-Campbell llega a la ciudad desde Caracas, la ciudad capital donde conoció a su esposo, Robert Campbell. La pareja abrió su auténtico BYOB (traiga su propia botella) en 2004, ofreciendo sus tradicionales *arepas* además de especialidades como *pabellón criollo* (bistec desmenuzado) y *patacón*, tostones rellenos de carne o verduras. Suzarra-Campbell está particularmente orgullosa de su capacidad de servir a comensales vegetarianos, veganos y que no pueden consumir gluten sin poner en riesgo los sabores de su país de origen.

Nombre: Reinaldo Alfonso

Restaurante: Jones, 700 Chestnut Street, (215) 223-5663, jones-restaurant.com

Su historia: Nacido en Costa Rica de padres cubanos y criado en Miami, Alfonso se apoya en su diversa cultura para llevar una nueva perspectiva a la cocina. Veterano de los restaurantes de alto nivel de South Florida, Alfonso también ha trabajado para José Garcés y ha fungido como chef de cocina de Chez Philippe en el Peabody Hotel de Memphis, infundiendo la cocina local con un sabor latino para crear un estilo que él llamó “Nuevo Southern”. En la órbita de Stephen Starr desde 2010, Alfonso, veterano de Alma de Cuba, y el Continental original, actualmente está al mando de Jones, concepto popular de alimentos reconfortantes estadounidenses de Starr en el distrito histórico.

Nombre: Nery Hernández

Restaurante: Buddakan, 325 Chestnut Street, (215) 574-9440, buddakan.com

Su historia: Hernández abandonó su nativa Guatemala en el año 2000, con el objetivo de probarse en las cocinas de alta presión de Estados Unidos. Ingresando a la industria en Washington, DC, ascendió de cocinero de línea a chef ejecutivo en el restaurante de Georgetown, J. Paul's. En 2006 se mudó a Filadelfia y trabajó para Stephen Starr como sous chef en el Continental Midtown. Después dirigió el distintivo Continental de Old City de Starr antes de convertirse en chef ejecutivo del local Buddakan de Atlantic City. Actualmente, Hernández está al mando del inquebrantable Buddakan de Starr en Old City; el restaurante panasiático de inclinación global sigue siendo uno de los más famosos en la ciudad.

###

VISIT PHILADELPHIA® es nuestro nombre y nuestra misión. Como la agencia de mercadotecnia de turismo oficial de la región, construimos la imagen de la Zona Metropolitana de Filadelfia, promovemos las visitas e impulsamos la economía.

En el sitio web y blog oficiales para visitantes de la Zona Metropolitana de Filadelfia, visitphilly.com y uwishunu.com, los visitantes pueden explorar lugares por visitar, próximos eventos, itinerarios temáticos y paquetes de hotel. Las cautivantes fotografías y videos, los mapas interactivos y la información detallada para visitantes hacen que los sitios sean herramientas efectivas para planear un viaje. Junto con los canales de redes sociales de Visit Philly, las plataformas en línea se comunican directamente con los consumidores. Los viajeros también pueden llamar y visitar el Independence Visitor Center (Centro de Visitantes Independencia) para obtener información adicional y boletos.

Nota a los editores: Para fotografías de alta resolución de la Zona Metropolitana de Filadelfia, visite la galería de fotografías en visitphilly.com/pressroom.