

## PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

Contacto: Yennifer Alvarez / Directora de Comunicaciones  
Email: [Yennifer.Alvarez@DiscoverPuertoRico.com](mailto:Yennifer.Alvarez@DiscoverPuertoRico.com)  
Tel: (787) 710-8280 / Cell: (787) 610-0202

Contacto: Mily Hernández, APR  
Email: [mily.hernandez@comstatpr.com](mailto:mily.hernandez@comstatpr.com)  
Tel: (787) 507 -4919

Contacto: Karen Garnik, APR  
Email: [karen.garnik@gmail.com](mailto:karen.garnik@gmail.com)  
Tel: (787) 502-2424



### **Gastronomía puertorriqueña deslumbrará en la Casa James Beard**

*Discover Puerto Rico y Destilería Serrallés se unen para apoyar a los chefs que participan en el evento que se realizará en la ciudad de Nueva York*

**SAN JUAN, PR, 26 de noviembre de 2018**– La legendaria Casa James Beard, ubicada el histórico West Village de Nueva York, celebrará una cena navideña puertorriqueña creada por cuatro jóvenes chefs que viajarán desde la Isla para esta ocasión especial.

La Fundación James Beard se fundó en 1986 en honor al pionero incomparable de la cocina estadounidense. La misión de la Fundación es "celebrar, desarrollar y honrar a los chefs y otros líderes que hacen que la cultura alimentaria de Estados Unidos sea más deliciosa, diversa y sostenible para todos".

Discover Puerto Rico y Destilería Serrallés se enorgullecen de apoyar a estos talentosos chefs que tienen la codiciada oportunidad de preparar una cena en la Casa James Beard, un gran logro para cualquier chef que busca destacarse en el mundo de la gastronomía.

El evento titulado *Navidad Borinqueña: Puerto Rican Christmas* se llevará a cabo mañana 27 de noviembre de 2018 y, aunque las entradas se agotaron, toda la acción que suceda en la cocina se transmitirá en directo desde la [Kitchen Cam](#) de la Fundación James Beard.

Natalia Vallejo, María Grubb, chef ejecutiva de Gallo Negro; Paxx Caraballo Moll, chef de Jungle Bao Bao; y Kelly Pirro, chef ejecutiva de Mai Pen Rai, forman parte del extraordinario equipo de chefs queer y femeninas que representan el lado más creativo de la cena ecléctica de Puerto Rico y cocinarán una fusión de platos de ricas tradiciones indígenas y diversas influencias globales combinados con deliciosas costumbres locales.

Una investigación reciente liderada por Discover Puerto Rico reveló que la gastronomía de la Isla ofrece una gran oportunidad para diferenciar a Puerto Rico de su competencia y permite que el destino muestre su cultura rica y auténtica. El DMO aprovechará esta oportunidad entre otros esfuerzos estratégicos, incluida la planificación de su primera cumbre culinaria, cuyos detalles se divulgarán más adelante.

“Estos jóvenes chefs son grandes embajadores de la cocina puertorriqueña y todos aportan un distintivo único a las recetas. Esta es solo una pequeña demostración de la gran cantidad de sabores que los visitantes pueden descubrir cuando llegan a la Isla. Es un honor apoyar oportunidades de este calibre que promueven lo mejor de Puerto Rico durante nuestra temporada alta, conocida como la Navidad más larga del mundo”, dijo Brad Dean, principal oficial ejecutivo de Discover Puerto Rico.

“Las vacaciones en Puerto Rico son reconocidas por su rica cocina, colores vibrantes y ritmos alegres. “Nuestra gastronomía y nuestros excepcionales rones añejos son algunos de los mejores ejemplos de nuestra pasión y compromiso con la excelencia, un” gusto “real de lo que Puerto Rico tiene para ofrecer a sus visitantes”, agregó Roberto Serrallés, parte de la sexta generación de elaboradores de ron y vicepresidente de Desarrollo de Negocios de la Destilería Serrallés.

“Para nosotros, los chefs, es un honor ser invitados a cocinar en la Casa James Beard. Esta cena significa mucho para nosotros, ya que es una oportunidad para animar a los visitantes a que vengan a Puerto Rico y experimenten nuestra comida. La cena traerá a nuestra cocina, nuestra Isla y nuestros restaurantes: Gallo Negro, Jungle Bird, Mai Pen Rai y la próxima Cocina a Fondo, este junto será inolvidable”, agregó el equipo de chefs.

James Beard fue un autor de libros de cocina y profesor con un conocimiento enciclopédico sobre la comida y generalmente se le denomina un campeón de la cocina estadounidense. Ayudó a educar y asesorar a generaciones de chefs profesionales y entusiastas de la comida, inculcándoles el valor de una comida sana, saludable y deliciosa.

###

#### **Acerca de Discover Puerto Rico**

*Discover Puerto Rico* es una empresa privada, sin fines de lucro, recientemente establecida, cuya misión es hacer que Puerto Rico sea visible para el mundo como un destino de viajes de primer nivel. El DMO traerá prosperidad a la gente de Puerto Rico, colocando de manera colaborativa la diversidad y la singularidad de la isla para el turismo de ocio, negocios y eventos. Es responsable de todo el mercadeo global, ventas y promoción del destino y debe trabajar en colaboración con los principales entes locales gubernamentales y no gubernamentales a través de la economía del visitante y la comunidad de Puerto Rico en general, mientras fomenta del crecimiento económico. Puede visitarnos en: [discoverpuertorico.com](http://discoverpuertorico.com)

#### **Sobre Destilería Serrallés**

*Destilería Serrallés* es una de las empresas familiares más antiguas de América con una tradición de producción de ron que abarca 6 generaciones y más de 153 años. Con sede en Ponce, Destilería Serrallés de Puerto Rico produce la galardonada marca de ron Don Q, el ron más vendido en la Isla. Destilería Serrallés ganó recientemente un Premio Verde de The Drinks Business para la Implementación de Energía Renovable en sus instalaciones en Ponce. Puede visitarnos en: [www.serralles.com](http://www.serralles.com) y [www.donq.com](http://www.donq.com)

#### **Acerca de la Fundación James Beard**

La misión de la Fundación James Beard es celebrar, desarrollar y honrar a los chefs y otros líderes que hacen que la cultura alimentaria de Estados Unidos sea más deliciosa, diversa y sostenible para todos. Durante más de 30 años, la Fundación ha cumplido esta misión a través de programas que resaltan el papel central de los alimentos en nuestras vidas. Además de organizar cenas con chefs invitados durante todo el año en la histórica Casa de James Beard en la ciudad de Nueva York, la Fundación administra los Premios James Beard; becas para estudiantes de gastronomía; produce eventos nacionales que incluyen Taste America; y crea programas educativos para la comunidad culinaria y amantes de la comida. La Fundación aborda los crecientes desafíos que enfrenta nuestro sistema alimentario a través de sus Programas de Impacto, que incluyen los Premios al Liderazgo; Chefs Boot Camp para Política y Cambio; Cumbres temáticas; y laboratorios culinarios. Los problemas de la industria, como el desequilibrio de género y la diversidad en el liderazgo culinario, se abordan a través de nuestros Programas de la industria. Para obtener más información, visite [jamesbeard.org](http://jamesbeard.org) y siga @beardfoundation en Instagram, Twitter y Facebook.