

CCL distinguió a líderes del turismo y la gastronomía

El Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima (CCL) y su Sector de Gastronomía distinguieron a cuatro profesionales de estos sectores económicos, con el objetivo de reconocer su destacado compromiso, liderazgo, emprendedurismo y resiliencia en las industrias del turismo y el arte culinario.

Lee también: ¿Cómo brindar una experiencia exitosa a los viajeros?: aquí los mejores tips

Se trata del arquitecto y exviceministro de Turismo **Ramiro Salas**; el guía Efraín Valles; la directora de Le Cordon Bleu Perú, Patricia Dalmau; y el maestro panadero Marín Astocóndor.

Carlos Posada, director institucional de la CCL, destacó el esfuerzo y la dedicación de los cuatros galardonados, quienes marcaron la diferencia en momentos desafiantes para el Perú. “Todos los peruanos celebramos cada vez que el país es reconocido a nivel mundial. Y fue motivo de alegría cuando nos convertimos en el mejor destino gastronómico de Latinoamérica en el World Culinary Awards”, dijo Posada.

En tanto, **Madeleine Burns**, viceministra de Turismo, señaló que estos grandes embajadores del turismo y de la gastronomía hacen que la experiencia en el **Perú** sea única. “El país no podría crecer sin el reconocimiento real a sus líderes, aquellos que conocen y muestran el camino. Además, ellos son los que permiten que se difunda nuestra cultura e historia y se generen valores y orgullo por lo nuestro”, añadió.

Por su parte, Marienela Mendoza, presidenta del Gremio de Turismo de la CCL, sostuvo que los galardonados en la novena ceremonia de reconocimiento y networking gremial han dejado un

importante legado en la **industria turística y gastronómica**. Además, resaltó que estas personalidades continúan haciendo empresa a pesar de las adversidades.

Diversidad y tradición

A su turno, Adolfo Perret, presidente del Sector de Gastronomía del Gremio de Turismo de la CCL, señaló que la **gastronomía peruana** ha cobrado auge en los últimos años por el reconocimiento mundial a su diversidad, tradiciones, sabores únicos y técnicas, tanto ancestrales como innovadoras, que han sido muy bien aprovechadas por los galardonados y embajadores culinarios.

“Ver a cocineros destacándose como los mejores dentro de los primeros lugares más expectantes es satisfactorio. Es por ello que no podemos dejar de reconocer a todos aquellos que nos antecedieron, los que continuamos en el camino, y a todos aquellos que han sabido ganarse a pulso el lugar merecido en donde están”, destacó Perret.

LEER MÁS:

Más de US\$ 10 000 millones moverían turismo interno y receptivo en el Perú en 2024