

BOGOTÁ WINE & FOOD FESTIVAL

Degustando a COLOMBIA

A qué sabe Colombia? Colombia sabe a arepa, masato, a tamal, a maracuyá, bandeja paisa, puchero, papa criolla, arracacha, papaya, mango, ajíaco, corozo, mamona, Colombia sabe mágicamente a esto y a mucho más.

Y es que buscando encontrar algunas respuestas a esta pregunta el Bogotá Wine & Food Festival organizó, bajo la curaduría de la chef Leonor Espinosa, el evento La gran degustación de Colombia.

De hecho, hoy es el lanzamiento oficial de la quinta edición de esta cita, y que va hasta el domingo 24 de abril, que tendrá un día focalizado en la gastronomía del país, hoy miércoles, y otorgará espacio para los platos de otras regiones del mundo.

“Al llegar a la quinta edición del BWFF queremos celebrar la inclusión de Bogotá en el circuito gastronómico mundial. En 2012 nuestros amigos no entendían por qué nos esforzábamos por traer a los mejores chefs del mundo. Superando el pesimismo inicial, hoy Colombia es destino obligado para periodistas y críticos que escriben sobre nuestro país y su riqueza culinaria”, afirma Gaelen Quinn, cofundadora del BWFF.

A Espinosa la acompa-

Desde hoy y hasta el próximo 24 de abril propios y visitantes podrán deleitarse con la gastronomía nacional, e incluso habrá espacio para la internacional.

ñan otros talentos de la cocina colombiana que llegan a complacer el paladar de propios y visitantes, entre ellos se destacan: María Camila García, Rey Guerrero, Julián Hoyos, Santiago Macías, Camila Marulanda, Néstor Mesa, Charlie Otero, Jennifer Rodríguez, Alex Salgado, Paula Silva, Mila Vargas, Carlos Yanguas y el anfitrión, Luis Rodríguez Luna, chef ejecutivo del restaurante La Fragata.

En el arte contemporáneo, el curador se encarga de organizar una exposición a partir de la investigación, selección, documentación y ordenamiento de las obras, para transmitir al público un discurso único estableciendo puntos de contacto entre diferentes estilos.

“Estos mismos valores se adoptaron para establecer la curaduría de La gran degustación”, explica la chef Leonor Espinosa, quien añade que, “la culinaria es una manifes-

tación artística con lenguajes y procesos creativos inherentes al arte contemporáneo”.

RESCATAR Y PRESERVAR LA TRADICIÓN

Para realizar la curaduría de La gran degustación de Colombia, Espinosa hizo una investigación sobre cocineros colombianos que tuvieran propuestas culinarias enfocadas al estudio de cocinas locales y al uso de productos propios. “Escogidos los nombres de los chefs, procedimos a seleccionar los platos buscando que los asistentes puedan percibir la diversidad de Colombia dentro de una cocina sustentada”, indica la chef.

El orden de los platos se dispuso de acuerdo a la complejidad y estructura en boca, es decir, de menor a mayor, terminando con los bocados dulces o postres. Los chefs invitados tuvieron que cumplir unos requisitos para la elaboración de sus platos. Estas fueron las reglas:



Gracias a sus viajes y experiencias vividas, Leonor Espinosa concluye: “Colombia sabe a felicidad”.

1. No se podrán incluir ingredientes de otras culturas, mares, tierras y cielos.

2. Si un plato es evolución de tradición, no debe llevar ingredientes distintos de su sabor ancestral.

3. Si son ingredientes de nuestra biodiversidad, deben enmarcarse dentro de saberes colombianos.

4. El sabor a Colombia debe quedar implícito.

Para Leonor Espinosa la curaduría de La Gran Degustación de Colombia se enmarca dentro de su labor de investigadora de la cocina colombiana. Ella lleva muchos años visitando diversos lugares de la geografía nacional. Conviviendo con sus habitantes busca conocer sus tradiciones culturales.

El objetivo es rescatar y preservar aquellas recetas, transmitidas de generación en generación, y que hoy se encuentran en peligro de desaparecer. Gracias a esos viajes y experiencias vividas, Leonor Espinosa concluye: “Colombia sabe a felicidad”.

Las personas interesadas en este evento podrán obtener mayor información en www.bogotawineandfood.com, en tuboleta.com. Cada inversión otorgará al comprador un certificado de donación de la Fundación Escuela Taller de Bogotá.



Hoy es el lanzamiento oficial de la quinta edición de esta cita, y que va hasta el domingo 24 de abril, que tendrá un día focalizado en la gastronomía del país, hoy miércoles.