

Detalle Noticia

Envíenos su noticia, nosotros la publicamos

Jul 16, 2012

Bogotá se prepara para Wine and Food Festival



Para cerrar agosto, se realizará la segunda versión de Bogotá Wine and Food Festival del 22 al 26 de agosto, días en los que diferentes chefs de Brasil, Estados Unidos, México, España, Japón, Argentina y Colombia estarán realizando comidas, mientras interactúan con el público.

Este año, Iris y Gaeleen Quinn, organizadoras de Bogotá Wine and Food Festival, han decidido apoyar la Escuela Taller de Bogotá, que está dirigida a jóvenes entre 18 y 25 años que se encuentran en alto riesgo social y que estén interesados en adquirir formación técnica especializada en diversos oficios relacionados con la protección y conservación del patrimonio construido.

Para esto, en el marco de Bogotá Wine and Food Festival se realizarán diversas actividades como clases de mixología, catas de vino, cenas, charlas con expertos, debates y experiencias gastronómicas lideradas por cada uno de los chefs invitados:

La Gran Degustación: un evento donde participa varios chefs invitados y prepararán platillos exquisitos a manera de degustación.

La Cena Yo Soy Brasil: cada Chef representará a su estilo una de las regiones del país.

El Brunch: Latinoamérica tiene salsa, liderado por el chef colombiano Harry Sasson.

PUBLICIDAD »

Mayor información en
www.bancocajasocial.com
 o comuníquese con la Línea Amiga
 al 307 70 60 y a nivel nacional
 al 018000 910038

Banco Caja Social
 Más banco. Más amigo.

ANIF
 Centro de Estudios Económicos



 13

PUBLICIDAD »

Vote por los productos más innovadores del 2012

Participe y gane

GreatIdeas
 PRODUCTOS + INNOVACIONES

PUBLICIDAD »

LA BARRA
 TOP 100
 Expand S.M.A.S.
 UNICIÓN ENTRE EMPRESAS

un white paper con decisiones acertadas para su negocio de la hospitalidad

Noche de parrillas con cuatro de los Chefs más reconocidos en parrillas del mundo para descubrir cual de sus estilos es el más apetecido por los comensales, las parrillas: Estilo Criollo de Colombia, Estilo Yakitory de Japón, Smoked Tex de México y Estados Unidos y La famosa picanha de Brasil.

La Cena que le permitirá la exploración de los cinco sentidos a través de la gastronomía, sonidos, los aromas, los sabores, las sensaciones, los matices.

La exaltación de la carne de cerdo, la proteína preferida por los chefs del mundo, finalmente exhaltada en un sinfin de preparaciones gourmet para que los comensales se deleiten y los Chefs puedan dejar volar su creatividad.

La Cocina de Carmen, será una actividad donde los Chefs realizarán una deliciosa demostración culinaria con recetas nuevas, mezclando la tradición con las nuevas tendencias de la comida española.

Concurso PIZZA Y BIRRA, un evento tradicional de Bogotá Wine and Food Festival.

Dentro de los chefs invitados se encuentran Harry Sasson de Colombia, María de Jesús Carrascal Borroso el Jefe de Cocina Hotel Claridge Madrid y Ricardo Sanz de Castro de España, Morena Leite, Thomas Troisgros, Ana Luiza Trajano y Rodrigo Olivera de Brasil, Ignacio Mattos, Todd English, Jordan Salcito, Chris Hanmer y Michael Ferraro, David Myers y Dave Arnold de Estados Unidos, Enrique Olvera de México, Fernando Trocca de Argentina, Johnny Iuzzini el chef Juez de Top Chef Just Desserts y Hiroko Shimbo de Japón.

Pará más información sobre el evento, consultar su [página Web](#)

, [Twitter](#)

y [Facebook](#)

Suscripción boletín electrónico

* campos requeridos

Nombre completo

Email

Tipo de empresa

Cargo

Teléfono

Ciudad

[Suscríbete](#)

Recomendados



[Me gusta](#)

[DISQUS](#)

[Agregar un comentario nuevo](#)

[Iniciar sesión](#)



Escribe tu comentario aquí.

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por actualmente popular

[Suscribirse por correo electrónico](#) [RSS](#)

Reacciones