

Portafolio.co

Publicado en *Portafolio.co*

[portafolio.co](#) > [Wine and Food](#) > Wine and Food, buena mesa por una causa social

Por *guscar*

Creado 2012-07-16 19:30

Wine and Food, buena mesa por una causa social

julio 16 de 2012 - 7:30 pm

La nueva versión del Wine and Food Festival ayudará a la fundación Escuela Taller de Bogotá.

Una vez más, el Wine and Food Festival llega a Bogotá para deleitar a los colombianos con los mejores chefs del mundo, por una causa social. Gaeleen Quinn, directora del certamen, habló con Portafolio sobre las novedades de este año.

¿Qué es el Bogotá Wine and Food Festival?

Es un festival que reúne a varios de los más reconocidos chefs locales e internacionales con el objetivo de crear experiencias gastronómicas de un alto nivel en diferentes partes de la ciudad: charlas de expertos, cenas con temas innovadores, desayunos, brunch para la familia y una feria de cocina urbana.

¿Cuál es el componente social del festival?

Nuestro objetivo es conectar a Colombia con el mundo a nivel gastronómico y recolectar dinero para la Escuela Taller de Bogotá.

¿Por qué apoyarán a esta fundación?

Creemos que han hecho un gran trabajo, tienen planes ambiciosos de seguir cultivando el amor por la cocina en personas jóvenes que no cuentan con los recursos para estudiar en escuelas privadas; ellos cumplen una labor importante en la industria gastronómica porque contribuyen con mano de obra calificada en un sector creciente y necesitado de este conocimiento.

¿Y las experiencias exitosas de los chefs?

Vamos a compartir con todos estos estudiantes las historias de algunos chefs que iniciaron como ellos; muchos, sin ninguna educación, lograron ser galardonados como los mejores del mundo.

¿Qué novedades hay en esta versión 2012?

¡Muchas novedades! Viene el reconocido Chef Todd English, que viene a hacer una cena muy especial y a grabar un programa de televisión sobre Colombia. Con cinco chefs, haremos un recorrido por algunas regiones de la cocina brasileña.

Cada persona que asista podrá reclamar un certificado de donación por el valor de su entrada.

¿Y la cocina urbana?

Por primera vez en Colombia, haremos tributo a este concepto, y por eso vamos a mostrar lo mejor de la popular comida callejera de Colombia y el mundo.

En el certamen, estará la opción de que las familias aprendan a cocinar y degustar desayunos tradicionales.

También, expondremos el trabajo de algunos de los mejores pasteleros del mundo y contaremos por qué los Chefs del mundo escogen el cerdo como su proteína favorita.

¿Qué otros chefs estarán presentes?

En el brunch del domingo, Harry Sasson cocinará con el chef mexicano Enrique Olvera y el chef argentino Fernando Trocca. Pero tendremos otros chefs reconocidos de Estados Unidos como Dave Arnold y Chris Hammer; Ricardo Sanz, de España, Hiroko Shimbo, de Japón y arribarán de otros países como Italia, Corea del Sur, Inglaterra y Brasil.

¿Qué papel juegan los chefs colombianos?

Nuestros nacionales son muy importantes porque entre chefs hablan el mismo idioma, comparten y aprenden unos de otros. En el 2013, queremos empezar a llevar a los locales al exterior para que compartan sus experiencias.

¿A quienes va dirigido el Wine and Food Festival?

A todos los amantes de la gastronomía.

Desde las personas que disfrutan de experiencias muy sofisticadas hasta aquellos que les gustan los ambientes informales. Tenemos eventos de todos los precios y para todos los públicos.

¿En qué lugar se desarrollará el Festival?

El certamen es de Bogotá por lo cual cada evento se hará en un lugar diferente de la capital y se llevará a cabo del 22 al 26 de agosto.

Las entradas pueden comprarse en Tu Boleta y el calendario de actividades está en www.bogotawineandfood.com [5].

¿Cómo logra el respaldo empresarial?

Los Chefs vienen a Colombia porque han visto la calidad de los eventos que realiza el festival y otros certámenes que hacemos durante el año, y cómo se ha apoyado a más de diez fundaciones diferentes.

¿Y la buena reputación?

El mundo culinario es muy pequeño, así que ha sido clave crear una reputación por la calidad de los eventos. Así mismo, todos los Chefs que han venido se han enamorado de nuestros productos.

Juan Manuel Ramírez

Subeditor Portafolio.co

Publicidad