



principal

contacto

## Wine & Food Festival en Bogotá

Publicado por [Maria Luisa](#) el 07.07.2011 [Enviar reacción »](#)



*El Wine & Food Festival se realizará por primera vez en Bogotá del 24 al 28 de agosto, con la participación de grandes chefs del mundo, a beneficio de Colombia Humanitaria y por las víctimas del invierno en Colombia.*

### Me cuentan mis amigos colombianos lo siguiente...

El primer Wine & Food Festival se llevará a cabo en Bogotá entre el 24 y 28 de Agosto. Contará con 18 eventos que van desde la más elegantes cenas con grandes chefs internacionales hasta demostraciones de coctelería proporcionadas por los más grandes cocteleros de Manhattan. También habrán demostraciones culinarias, catas de vinos del viejo y nuevo mundo y otras actividades que harán que los asistentes nunca olviden la experiencia de asistir al festival.

El Wine & Food Festival se hará a beneficio de Colombia Humanitaria por

<http://www.milsabores.net/index.php?p=3319&more=1&c=1&tb=1&pb=1>

### Caracas, Venezuela

Periodismo Gastronómico

Recorridos MilSabores

Cel: 0412-802.85.94



### Categorías

- Todos
- "About me"
- A los enlaces
- Bebidas
- Caprichazos
- Chefs
- Chocolates
- Cocina Molecular
- Colonia Tovar
- Curiosidades
- Cursos
- Directorio de
- Comunicadores

### Twitter

 [maria luisa rios](#)  
MilSabores

 [milsabores RT](#)  
[@tiempogourmet](#):  
Para los que siempre tienen algo interesante que decir  
[@AnankeQuesos](#)  
[@Nantronica](#)  
[@MayaSommelier](#)  
[@Vanesommelier](#)  
[@VRolf](#) ...  
4 hours ago · reply · retweet · favorite

 [milsabores](#)  
[@tiempogourmet](#)  
Gracias!  
[@AnankeQuesos](#)  
[@Vanesommelier](#)  
[@VRolf](#) ...  
4 hours ago · reply · retweet · favorite

 [milsabores RT](#)  
[@cafedelestablo](#):  
[@hoyquehay](#) Noche

twitter   
Join the conversation



0414-1365257



El wine & food festival se hará a beneficio de Colombia humanitaria por las víctimas del invierno, una ayuda para los campesinos damnificados porque sin agricultura, no hay gastronomía.

### Entre los chefs invitados figuran...

Michael Laiskonis, chef pastelero del restaurante Le Bernardin en la ciudad de Nueva York, con tres estrellas Michelin

Koldo Miranda, propietario y chef del restaurante Koldo Miranda, en Asturias con una estrella Michelin

Michel Tusk, chef ejecutivo y propietario de los restaurantes Quince and Cotogna en San Francisco

David Arnold, director de Culinary Technology en The French Culinary Institute, NYC

Francois Payard, Chef pastelero y propietario de FPB NYC, Chocolate Bar y Francois Payard Bakery

Mathieu Palombino, Owerand Creator of NYC's best pizza, Motorino

Matt Hoyle, chef ejecutivo, Nobu, Fifty Seven New York

Fernando Aciar, propietario y chef O Café, NYC

Ingrid Hoffman, chef celebridad, Simply Delicioso, en Miami

José Ramón Castillo, de Gourmet.com, México

Hsing Chen, chef pastelera de Lettuce Entertain You, Chicago

Michael Cirino, Chef propietario de A Razor and shiny Knife NYC

Toshiro, chef y propietario del Toshiro en Lima, Perú

Gabriele Riva, chef pastelero en todos los Nobu de Estados Unidos

### Por Colombia participarán...

Harry Sasson, chef y propietario restaurantes Harry's Bar, Balzac, Club Colombia, Harry Sasson, Bogotá, Colombia.

Raphael Haasz, chef ejecutivo Pateria Bogotá

Marck Rausch, chef y propietario de los restaurantes Criterión, pastelería Rausch, Allan Bogotá, Colombia

Jorge Rausch, chef y propietario de los restaurantes Criterion, pastelería Rausch, Allan Bogotá, Colombia

Daniel Castanio, chef propietario Emilia Romagna, A Razor y Shiny Knife, NYC

El Wine & Food Festival contará con la colaboración de figuras importantes del mundo culinario colombiano, como lo son Leo Katz, Harry Sasson, los hermanos Rausch. La Fraoata v Emilia Romaadna. así mismo. el Club el

[El Menú](#)

[El Buen Dato](#)

[En La Patilla](#)

[Entrevistas](#)

[Eventos](#)

[Familia Mil](#)

[Franquicias](#)

[Hacedores de Galletas](#)

[Ingredientes](#)

[Notas de Prensa e](#)

[Invitaciones](#)

[Noticias](#)

[Noticias y periodistas](#)

[Publicaciones](#)

[Quesos](#)

[Recetas](#)

[Recorrido MilSabores](#)

[Restaurantes](#)

[Servicios](#)

[SIG 2005](#)

[SIG 2006](#)

[SIG 2007](#)

[SIG 2008](#)

[SIG 2009](#)

[Temas variados](#)

[Viaje Europa](#)

[Viaje a Nueva York](#)

[Viaje a Miami 2011](#)

[Viaje Argentina](#)

[Viaje Argentina 2008](#)

[Viaje Bogotá 2011](#)

[Viaje Chile y Argentina](#)

[Viaje Colombia 2008](#)

[Viaje Medellín](#)

[Viaje Medellin 2010](#)

[Viaje Miami](#)

[Viaje Panamá](#)

[Vinos](#)

### Buscar

- Todas las palabras  
 Alguna palabra  
 Frase entera

Atom: [Mensajes](#),  
 Comentarios  
 RSS 2.0: [Mensajes](#),  
 Comentarios

[What is RSS?](#)

### Herramientas de usuario

[Login](#)  
[Admin](#)



Normando Nassery, La Fragata, Emma Romagny, del mismo, el Club el Nogal se ha aliado con el Festival, proporcionando un espacio para la realización de diferentes actividades.

## Sabores

Bogotá Wine and Food

 Eventos



Etiquetas: [bogota](#), [colombia](#), [festival](#), [food](#), [nyc](#), [wine](#)

En [Eventos](#)

## Todavía no hay reacciones

 [Canal RSS para los comentarios de este artículo.](#)

## Dejar un comentario

**Nombre:**

**Correo electrónico:**   
Su dirección de correo **no** será mostrada en este sitio.

**Sitio web:**   
Su URL será mostrada.

**Comentar texto:**

**Opciones:**  **Auto-BR** (Los saltos de línea serán <br />)  
 **Recordarme** (Nombre, correo y página web)  
 **Permitir mensajes de** (Permitir a los usuarios contactarle a través de un formulario de mensajes (su correo **no** será mostrado.))

**Para enviar su comentario responda: 1+11-7=**

**Respuesta:**  antispam test

« [SBA trae la gastronomía de Castilla de la Mancha a Le Gourmet](#)  
[Doctor Honoris Causa recibirá Armando Scannone](#) »

buscar



## Ultimos Comentarios

Boris Marcano el [Ileana Matos: Comer y Beber en El Nacional](#)

azalea el [Macaron obsesión](#)

Irving Quiroz el [Cynthia Inguanzo: Una pastelera venezolana en Vegas](#)

OSCAR MAYTA el [Jugos Del Monte invitan a elegir el final de Monty](#)

Roberto Ramirez el [Baty's son batidos y merengadas. En El Hatillo, en Plaza Las Américas y pronto también en Las Mercedes](#)

## Archivos

[El Hatillo con vinos, quesos y chocolates](#)

[Ideas que Conectan con Espacio Público](#)

[SBA trae la gastronomía de Castilla de la Mancha a Le Gourmet](#)

[Wine & Food Festival en Bogotá](#)

[Doctor Honoris Causa recibirá Armando Scannone](#)

[Mesoneros compiten con bandejas llenas de Perrier Congreso Gastronómico de Popayan](#)

[Amigos en la Colonia Tovar](#)

[Jordi Butrón en Espaisucre, filosofía de los](#)

sabores

Moda: Tarbay, redes

sociales y gastronomía

Pomar: Nuevas etiquetas  
para las burbujas

McDonalds, McFlurry y El  
Rey

Heston's Feasts

Día de los padres especial  
con un Viña Ardanza

Camino al análisis  
organoléptico

Día del Padre. Un regalo  
para papá

Macaron obsesión

Otto Gómez Pernía y su  
libro "Nuestra Carne"

Festival de la Papa en

Kenyi Sushi

Cordero en la fiesta de La  
Huerta



### Links que recomiendo visitar

---

#### Internacionales

- [Sur la Table](#)
- [Star Chefs](#)
- [Señor Queso](#)
- [Seja Bemvinho](#)
- [Saveur](#)
- [Robin Food](#)
- [Rachel Laudan](#)
- [Promenades Gourmandes](#)
- [Pilar Rodriguez](#)
- [Petits Farcis](#)
- [Party Pieces](#)
- [Omnivore](#)
- [Navarra Gourmet](#)

- [Murrays Cheese](#)
- [Mugaritz](#)
- [Mercotte](#)
- [Martin Berasategui](#)
- [Lidia Bastianich](#)
- [Lápiz y Sartén](#)
- [La Tartine Gourmande](#)
- [La Gastro Guía](#)
- [Ideas in Food](#)
- [Gastronomia y Cía](#)
- [Espaisucre](#)
- [El Pingue Gourmet](#)
- [El Monstruo de Las Galletas](#)
- [Edible Paris](#)
- [Eataly New York](#)
- [Directo al Paladar](#)
- [Dean and Deluca](#)
- [David Lebovitz](#)
- [Curious Cook: Harold McGee](#)
- [Cucharas Bravas](#)
- [Cooking Diva](#)
- [Cook Circus](#)
- [CHocolate & Zucchini](#)
- [Basilico](#)

#### Venezuela

- [Yo Culinario](#)
- [Video Guía del Vino](#)
- [Tomás Fernández](#)
- [The Pleasures of the Palate](#)
- [Thamara Pereira](#)
- [Textos en su Tinta](#)
- [Sumito Estévez](#)
- [Sommeliers y Punto](#)
- [Si Importa un Bledo](#)
- [Qué Bocota](#)
- [Oriol Serra](#)
- [Notas de Cira](#)
- [Mieles Alvearium](#)
- [Maya Sommelier](#)
- [María Mercedes](#)
- [Los Datos de Natalia](#)

- [La Guayaba Verde](#)
- [Historias de Sobremesa](#)
- [Gourmet Lounge](#)
- [Enofilos Lounge](#)
- [El Gusto es Mío](#)
- [El Gourmet Urbano](#)
- [El Fogón Creativo](#)
- [Don Armando Scannone](#)
- [Cinco Panes y Dos Peces](#)
- [Arte Cocina](#)
- [Apuntes de Cocina](#)
- [Antociano](#)
- [Amavi Mujeres Amantes del Vino](#)

#### Favoritos

- [Wines of Chile](#)
- [Wines of Argentina](#)
- [Viña San Pedro](#)
- [The Cheese Connection](#)
- [Tamayo & Cía](#)
- [St Honoré](#)
- [Ron Santa Teresa](#)
- [Pommes Frites](#)
- [Pomar](#)
- [Panamá Gastronómica](#)
- [Montes Wines](#)
- [Market House](#)
- [La Gastro Red](#)
- [La Cuisine Gourmet](#)
- [Kaiken Wines](#)
- [Joy of Baking](#)
- [Humberto Canale](#)
- [Hotel Selva Negra Colonia Tovar](#)
- [Hotel Edelweiss Colonia Tovar](#)
- [Familia Zuccardi](#)
- [D´Light](#)
- [Dominio del Plata](#)
- [Concha y Toro](#)
- [Complejo Licorero](#)
- [Charcutería Colonia Tovar](#)

- Chacao Bistró
- Ananké
- Alta Vista
- Alta Cava
- Academia de  
Sommeliers de  
Venezuela

---

©2011 by admin - [contacto](#) - : powered by b2evolution