

Tres ingredientes en una experiencia gastronómica exclusiva



Tendencia, Creatividad y negocio: Un menú reservado para los mejores

- ▶ **El 13 y 14 de mayo**, en el Hotel Intercontinental de Cali, se llevará a cabo *Cocina Placer 2010*, evento organizado por FENALCO Valle del Cauca para aportar al fortalecimiento del sector de la restauración en Cali y el Valle del Cauca.
- ▶ El **Simposio Internacional y Feria Comercial de Gastronomía y Catering**, que esta vez llega a su quinta versión, brindará a Propietarios y Gerentes de restaurantes, chefs, estudiantes y aficionados a la restauración, una completa programación académica alrededor de la tendencia, la creatividad y la gerencia del negocio con los mejores exponentes del sector.
- ▶ *Cocina Placer 2010*, tendrá como invitados internacionales a **Christophe Krywonis**, conductor de programas en el Canal *elgourmet.com*; **Josean Martinez Alija**, líder del equipo del Restaurante Guggenheim Bilbao; y **Toni Botella**, propietario y director de TBTC (Toni Botella -Taller de Cuina) y profesor del Aula Chocovic.
- ▶ **Por Colombia** estarán presentes Vicky Acosta, Chef del restaurante *Platillos Voladores*; Claudia Gómez, Chef del restaurante *Piccolo Pomodoro*; Gerardo Zabala, Chef Ejecutivo del *Metropolitan Club* y *Hobany Velasco*, Chef Pastelero, y las cocineras *Esther Asprilla* y *Benilda Potes*, quienes invitarán a un viaje por la cocina tradicional del pacífico chocoano.

Cali, mayo de 2010

Por quinto año consecutivo, FENALCO Valle del Cauca realiza este encuentro de Gastronomía y Catering, que reúne cada año a más de 600 asistentes del sector, entre propietarios y gerentes de restaurantes, chefs, estudiantes y aficionados de la gastronomía. Apoya Fundecomercio y el Sena, y patrocina General Electric y la Revista Catering.

"FENALCO Valle del Cauca viene trabajando en el posicionamiento turístico de Cali y el Valle del Cauca, y en ese objetivo, el desarrollo del sector de la restauración es fundamental", explica al respecto la Presidenta de FENALCO en la región, señora ROSA JALUF DE CASTRO. A lo que añade "Por cinco años consecutivos hemos traído reconocidos chefs del mundo y a expertos en temas gerenciales que le brinden a los empresarios del sector, bases sólidas para el éxito de sus negocios. Con persistencia y excelentes programas de actualización lograremos que Cali sea la primera ciudad gastronómica de Colombia".

En el evento, se llevarán a cabo: Clases Magistrales, Cocina Interactiva, Simposio Internacional, Feria Comercial, Almuerzos Gourmet, Concurso Nacional de Nuevos Creadores de la Gastronomía y Talleres de Demostración, entre ellos un especial recorrido por la cocina tradicional del pacífico chocoano.

ACTIVIDADES

Simposio Internacional

Los chefs internacionales invitados: *Christophe Krywonis* (Francia – Argentina), *Josean Martinez Alija* (Bilbao España) y *Toni Botella* (Barcelona España), presentarán sus amplios conocimientos en tendencia, creatividad y negocio, y su propia experiencia en el mundo de la restauración y el catering.

Por su parte las chefs *Vicky Acosta* y *Claudia Gómez* de Cali, de la mano de las chef chocoanas Esther Asprilla y Benilda Potes, llevarán a los asistentes a un viaje por la cocina tradicional de pacífico chocoano. Los postres estarán a cargo del Chef Hobany Velasco.

Carlos Vélez Toro, presentará el tema "Fidelización de clientes: la creatividad más allá de la cocina; y el chef Gerardo Zabala hablará sobre "Gastroeconomía, la perfecta combinación de gestión e imaginación"

Talleres Demostrativos

Los chef invitados enseñarán a los asistentes a preparar postres, tapas, preparaciones del pacífico chocoano, la técnica del vacío aplicada en la cocina y platos con tres únicos productos. Estos talleres están dirigidos a banqueteros, casinos, hoteles y a aficionados de la gastronomía.

Clases Magistrales y Cocina Interactiva

Dirigidas por los chefs invitados y los chefs de las marcas de la Feria Comercial, donde compartirán con los asistentes su talento y demostrarán porqué son reconocidos en el mundo de la gastronomía.

Feria Comercial

Conformada por las principales empresas proveedoras del sector: General Electric, Carulla, Industrias del Maíz, Pallomaro, Makro Supermayorista, Postobón, Publicaciones Semana, Revista Catering, Guardianes Seguridad, Páginas Telmex, Generalli Seguros, Bancolombia y Colombian Chef, la Pescadería Gourmet, EMCALI, entre otras.

Almuerzos Gourmet

Marlen Bonilla, chef ejecutiva del Hotel Intercontinental y su equipo de cocina, presentarán el Menú del Bicentenario: dos almuerzos inspirados en los sabores del interior del país y de las costas pacífica y atlántica del país.

Concurso Nacional de Nuevos Creadores de la Gastronomía

COCINA PLACER 2010, presenta el primer concurso nacional de nuevos creadores de la gastronomía: "Historia y Sabores de Colombia. Menú de Bicentenario"; donde los participantes de último grado o recién egresados de escuelas, academias e instituciones de gastronomía, elaborarán un plato de referencia histórica y literaria verificable, que podrá abarcar cualquier época de la cultura nacional.

PROGRAMACIÓN

Jueves 13 de mayo

- 7 - 8 a.m. Incripciones e instalación
- 8 - 10 a.m. Restaurante Guggenheim Bilbao: Lenguaje único entre la gastronomía y el arte. Chef Josean Martinez Alija. El artista de la gastronomía española entre los fogones del Museo
- 10 - 10:30 a.m. Café y Visita a la Muestra Comercial
- 10:30 - 12:30m. Un viaje por la cocina tradicional del pacífico chocono. Caso presentado por la cocinera chocona Esther y las chef Vicky Acosta de Platos Voladores y Claudia Gómez del Restaurante Piccolo Pomodoro
- 1 - 2:30 p.m. Almuerzo
- 2:30 - 4 p.m. Fidelización del Cliente: La creatividad más allá de la cocina. Carlos Veléz Toro- Consultorías de Mercadeo
- 4 - 4:30 p.m. Café
- 4:30 - 7 p.m. Taller demostrativo: Christophe Krywonis - Chef del canal elgourmet.com

Viernes 14 de mayo

- 8:30 - 10:30 a.m. Chef Josean Martínez Alija: Nuevo creador de la cocina de autor
- 10:30 - 11 a.m. Café
- 11 - 12:30 m. Gastroeconomía = Gestión + Imaginación, Gerardo Zabala, Chef Ejecutivo Metropolitan Club
- 12:30 m. - 2 p.m. Almuerzo
- 2 - 4 p.m. Taller Demostrativo: Tendencias del Postre al Plato. Chef Hobany Velasco
- 4- 4:30 p.m. Café
- 4:30 - 6:30 p.m. El vacío, técnica, ciencia y nuevas sensaciones en la cocina profesional. Nuevas oportunidades de negocio en el sector de la restauración. Chef Toni Botella.
- 6:30 - 7 p.m. Conversatorio: Tendencias, Creatividad y Negocio. Chefs invitados.
- 7 - 7:30 p.m. Premiación Concurso Nacional de Nuevos Creadores de la Gastronomía: Historia y Sabores de Colombia. Menú de Bicentenario.