

Un menú que disfrutaron los mejores



TENDENCIA, CREATIVIDAD Y NEGOCIO SE VIVIÓ EN COCINA PLACER 2010

- ✓ *Durante el 13 y 14 de mayo los asistentes a COCINA PLACER 2010, evento realizado por FENALCO Valle del Cauca para promover y fortalecer el sector restaurador, vivieron una programación gastronómica de lujo con invitados internacionales que deleitaron con sus creaciones, experiencias e innovaciones en la cocina profesional.*
- ✓ *Los chefs Josean Martínez Alija, líder del equipo del Restaurante Guggenheim Bilbao; Christophe Krywonis, conductor de programas del Canal elgourmet.com y Toni Botella, propietario y director de TBTC (Toni Botella – Taller de Cuina), presentaron talleres y conferencias en donde el público tuvo la oportunidad de compartir con ellos y sus preparaciones, demostrando porqué son reconocidos en el mundo de la gastronomía.*
- ✓ *La cuota colombiana estuvo a cargo de Esther Asprilla y Benilda Potes, dos cocineras de Usaragá (Bajo Baudó - Chocó); y de Vicky Acosta, del Restaurante Platillos Voladores y Claudia Gómez del Restaurante Piccolo Pomodoro, quienes invitaron a los asistentes a viajar por el pacífico chocoano con preparaciones típicas fusionadas con la cocina contemporánea: Sofrito, Sopa de Queso con Pasta, Timbal de Piscán y Ravioli de Piscán fueron algunos de los platos escogidos por las conferencistas.*

Con talleres demostrativos y conferencias realizadas por los expertos invitados, Cocina Placer 2010, logró reunir a más de [REDACTED] asistentes, reafirmando su compromiso con el fortalecimiento del sector gastronómico del país.

Durante dos días chefs, Propietarios y Gerentes de restaurantes, banqueteros, estudiantes y aficionados, compartieron experiencias con los conferencistas invitados alrededor de tres ingredientes fundamentales en el mundo de la gastronomía contemporánea: la Tendencia, la Creatividad y el Negocio.

Josean Martínez Alija, exitoso nuevo creador de la cocina de autor demostró, a través de sus talleres y preparaciones de platos elaborados con 3 productos, que en la cocina *la magia, la emoción y la perfección consisten en lograr que la técnica esté tan integrada en un plato que pase desapercibida*, además de plantear la idea de un *nuevo proyecto gastronómico basado en el talento y un contexto adecuado, donde la filosofía gastronómica busque la esencia del producto y la complejidad de la sencillez.*

Christophe Krywonis, conductor de programas en el Canal elgourmet.com y asesor gastronómico en Argentina y América Latina, realizó un taller demostrativo de tendencias al mejor estilo de la cocina tradicional de la gastronomía regional francesa, dominando el arte de las cantidades y medidas precisas para la elaboración de sus creaciones.

Toni Botella, chef español propietario y director de TBTC (Toni Botella – Taller de Cuina), expuso a los asistentes la *Técnica de la Cocina al Vacío*, los insumos, el desarrollo, el resultado y las ventajas de su aplicación: la higiene, el control de la vida útil del producto, el valor de caducidad, el valor gastronómico y la disponibilidad inmediata de los productos preparados.

Por otro lado, el Doctor Carlos Vélez Toro, consultor y capacitador de Mercadeo y Gerencia en el Servicio, demostró la importancia de fidelizar y retener a los clientes a través del *Programa Cliente Fiel*, como una estrategia que utilizan los restaurantes competentes para identificar, atraer y generar más ventas a sus clientes; el Chef Ejecutivo del Metropolitan Club, Gerardo Zabala, presentó el tema de la Gastroeconomía como una fusión entre la Gestión del profesional en la cocina y la imaginación como método creativo; y por último el Chef Hobany Velasco deleitó al público, en su taller demostrativo y cocina interactiva, con Tendencias del Postre al Plato.

COCINA PLACER 2010, cerró el evento con la premiación del Concurso Nacional de Nuevos Creadores de la Gastronomía: Historia y Sabores de Colombia, Menú del Bicentenario, donde 3 finalistas debían elaborar un plato de referencia histórica y literaria verificable de cualquier época de la cultura nacional. El premio al primer lugar fue otorgado a Paulo Cesar Samboni, egresado de EGO.

De esta manera FENALCO Valle del Cauca, demuestra una vez más, la importancia de Cali como destino gastronómico por excelencia y expresa su compromiso por el fortalecimiento del desarrollo del sector restaurador del país a través de esta quinta Feria y Simposio Internacional de Gastronomía y Catering.

