

11 COCINAS COLOMBIANAS PARA EL PÚBLICO GENERAL ESTARÁN PRESENTES EN BOGOTÁ MADRID FUSIÓN

#BOGMadridFusión

www.bogotamadridfusion.co

- *Restaurantes de Armenia, Buenaventura, Cali, Leticia, Guajira, Medellín, Mesitas Del Colegio y Pasto ofrecerán a los visitantes de Bogotá Madrid Fusión parte de sus menús.*
- *El público podrá recorrer 11 cocinas de tradición que fueron seleccionadas por el Grupo Vocento.*
- *La entrada a este espacio es de \$15.000 consumibles. La boletería estará a la venta en las taquillas de Corferias, Av. Calle 24 # 37-80, entrada sur, de 12 m. a 8 p.m., del 7 al 10 de noviembre.*

Bogotá, noviembre de 2019. Los amantes de la buena mesa podrán disfrutar, del 7 al 10 de noviembre, la diversidad gastronómica del país en el marco de Bogotá Madrid Fusión, la principal plataforma del sector en América, organizada por la Cámara de Comercio de Bogotá y el Grupo Vocento de España. Este evento contará con un espacio denominado **Gastronomía Colombiana**, que reunirá a las cocinas tradicionales de distintas regiones del país, exaltando la diversidad en técnicas, preparaciones e ingredientes locales. Los visitantes podrán recorrer, desde las 12:00 p.m. y hasta las 8: 00p.m., las 11 cocinas de tradición que fueron seleccionadas por el Grupo Vocento.

Entre los restaurantes participantes, se encuentra [‘El Escudo’](#), ubicado en el barrio El Peñón de Cali, que propone, a través de su menú, un viaje gastronómico que va desde la cordillera hasta el mar y a la selva tropical, pasando por el litoral Pacífico hasta el Valle del Río Cauca, e involucrando departamentos como Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño. Entre sus especialidades se encuentra la Cazuelita de chorizos al hinojo y el *Cheesecake* de madurito con chocolate de cacao colombiano.

Buenaventura también tendrá su cuota gastronómica con Café Pacífico, que ofrece a los comensales sabores de la cocina patrimonial maridados con bebidas ancestrales, lo que promete transportar a los visitantes de BMF al Pacífico Sur colombiano.

Asimismo, contará con la participación de Naturalia, un proyecto único de una familia nativa de la región nariñense, ubicado en la vía a la Laguna de la Cocha, en Pasto, Nariño, que ofrecerá platos típicos del suroccidente colombiano, como el locro pastuso, el cuy asado y el dulce de chilacuan.

Otros placeres gastronómicos estarán en Mestizo Cocina de Origen (ubicado en Mesitas del Colegio, Cundinamarca), liderado por la chef Jennifer Rodríguez, que ofrecerá sus técnicas campesinas colombianas y platos elaborados con productos locales como el bore, el balú, el frijól pachuno, el mute, la malanga, el limón mandarina y los popochos, entre otros.

Mayor información:

Adriana Alba/Jefe de Prensa
Tel 5941000 ext. 1608
Celular 3203290074
adriana.alba@ccb.org.co

Clara Marín/Prensa
Tel 5941000 ext. 2672
Celular 3165787575
clara.marin@ccb.org.co

Visítenos en: www.ccb.org.co

Síguenos en:     
Cámara de Comercio de Bogotá

La lista gastronómica se extiende a El Silo, dirigido por el chef Julián Hoyos, quien también compartirá sus conocimientos en gastronomía en uno de los 18 talleres magistrales que se realizarán el 9 y 10 de noviembre. Hoyos llevará una muestra de lo que ofrece a los comensales en el municipio de Montenegro, a 15 minutos de Armenia, donde utiliza ingredientes propios de un entorno agrícola en permanente movimiento.

Los visitantes también encontrarán una muestra de [Pica](#), ubicado en el barrio El Peñón de Cali, dirigido por el chef Alex Nessim, quien también será ponente en el I Congreso de Alta Gastronomía, que se llevará a cabo en el marco del BMF, con la charla «Conservación del pescado». Nessim ofrecerá una muestra de su menú basado en productos frescos provenientes de comunidades costeras del Pacífico colombiano comprometidas con la pesca responsable.

Si desea disfrutar de una experiencia gastronómica y cultural amazónica, con alto nivel culinario, podrá probar el menú de La Chagra, un restaurante ubicado en Medellín en el que se resalta la cultura indígena, no solo a través de la preparación de sus alimentos, sino del trabajo con comunidades de esa región del país.

Balsa El Pirarucú de Leticia, Amazonas, también estará presente con platos inspirados en la cocina peruana, como el ceviche, el arroz chaufa, la cecina con tacacho, el pirarucú y el chicharrón, entre otros.

Los visitantes podrán disfrutar además de muestras gastronómicas de restaurantes como La Negra Rubi (Cali), Casta Ipuana (Guajira) y Caramelo (Buenaventura).

Las boletas para acceder a este espacio podrán ser adquiridas en las taquillas de Corferias (Av. Calle 24 # 37-80 Entrada Sur) y estarán a la venta hasta una hora antes del cierre los días del evento (del 7 al 10 de noviembre). La entrada general es de \$15.000 consumibles

Apuesta por las Industrias Culturales y Creativas

Desde hace 15 años, la Cámara de Comercio de Bogotá tiene una gran apuesta por las Industrias Culturales y Creativas. Por esta razón, la Entidad realiza un acompañamiento permanente a las empresas del sector para fortalecerlas, mejorar el entorno para los negocios y ofrecer plataformas de circulación, contacto para negocios y formación como ARTBO, Bogotá Audiovisual Market-BAM, Bogotá Music Market-BOmm, Bogotá Fashion Week-BFW y Bogotá Madrid Fusión.

La Cámara trabaja con estos sectores a través de iniciativas de clúster, bajo las cuales actores del sector público, privado y academia desarrollan acciones y proyectos para superar las brechas que limitan la competitividad. En particular, para el sector de gastronomía, la Cámara, junto con actores públicos, privados y academia, lideran la iniciativa de clúster de Gastronomía. Esta hace parte, a su

Mayor información:

Adriana Alba/Jefe de Prensa
Tel 5941000 ext. 1608
Celular 3203290074
adriana.alba@ccb.org.co

Clara Marín/Prensa
Tel 5941000 ext. 2672
Celular 3165787575
clara.marin@ccb.org.co

Visítenos en: www.ccb.org.co

Síguenos en:     
Cámara de Comercio de Bogotá



vez, de la Estrategia de Especialización Inteligente de Bogotá-Cundinamarca, que es la agenda de desarrollo productivo que apunta a detonar la productividad de la región a través de un foco sobre cinco áreas, entre ellas, la denominada «Bogotá-Región Creativa», a la que pertenece el sector de gastronomía.

Acerca de Madrid Fusión

Fue creado en 2003 por el Grupo Vocento y se convirtió en el evento de gastronomía más importante de Europa y uno de los más influyentes del mundo. Busca compartir conocimiento. La percepción que el mundo tiene de la cocina española en los últimos quince años no podría entenderse sin la existencia de Madrid Fusión.

Aliados

Este evento es posible gracias al apoyo de aliados como el Grupo Aval, FONTUR, SENA, Gobernación de Cundinamarca, Alcaldía de Bogotá, Invest in Bogotá, Fagor Industrial, Colsubsidio, Universal Landers - Incametal, Buchanan's, Tanqueray, Hotel Hilton Corferias, Amor Perfecto, Le Cordon Bleu Madrid, Boho Food Market, Vajillas Tybso, Tupperware, Escuela de Gastronomía Mariano Moreno y medios aliados como Publimetro.

Acerca de la CCB

La Cámara de Comercio de Bogotá es una entidad privada que desde 1878 apoya los sueños de los emprendedores y empresarios de la Ciudad. Por delegación legal, administra los registros públicos. Trabaja por la seguridad jurídica, por el fortalecimiento del entorno y por los intereses de los empresarios. Acompaña los diferentes ciclos de vida de las empresas y promueve los negocios en Bogotá y la Región.

Mayor información:

Adriana Alba/Jefe de Prensa
Tel 5941000 ext. 1608
Celular 3203290074
adriana.alba@ccb.org.co

Clara Marín/Prensa
Tel 5941000 ext. 2672
Celular 3165787575
clara.marin@ccb.org.co

Visítenos en: www.ccb.org.co

Síguenos en:     
Cámara de Comercio de Bogotá