



Un programa de
 Cámara
de Comercio
de Bogotá

Joan Roca, Virgilio Martínez, Enrique Olvera, Germán Martitegui, Quique Dacosta, Nacho Manzano, Leo Espinosa y Harry Sasson

Te esperan en Bogotá Madrid Fusión

Inscríbete ya en el evento de alta cocina más importante de América, del 7 al 10 de noviembre

18 talleres master class para aprender la técnica de los mejores

Bogotá Madrid Fusión, el mayor congreso gastronómico de América, que reunirá en la capital colombiana del 7 al 10 de noviembre a una veintena de los mejores cocineros del mundo <https://www.bogotamadridfusion.co/>

Bogotá Madrid Fusión desarrollará durante esos cuatro días una intensa agenda académica con **ponencias de alta gastronomía internacional y dieciocho talleres profesionales**, donde se impartirán lecciones magistrales para cocinar pescado o lechón de las manos de chefs con estrellas Michelin, los secretos de los mejores arroces mediterráneos, la cocina a base de plantas o la reutilización de alimentos. <https://www.bogotamadridfusion.co/Programa>

No esperes más. ¡Inscríbete ya! <https://madridfusion.corferias.co/>

Lluvia de estrellas

El catálogo de grandes chefs que participarán como ponentes en esta primera edición está plagado de grandes referentes mundiales de la cocina. La eslovena **Ana Roš (Hispano)**, el sueco **Magnus Ek (Oaxen Krog & Slip **)**, el francés **Akrame Benallal (Akrame *)**, el japonés **Yoshihiro Narisawa (Narisawa **)**, el argentino **Germán Martitegui (Tegui)**, el mexicano **Enrique Olvera (Pujol **)**, los estadounidenses **Katina y Kale Connaughton (Single Thread ***)**, los peruanos **Virgilio Martínez y Pía León (Central)** y los españoles **Joan Roca (El Celler de Can Roca ***)**, **Quique Dacosta (Quique Dacosta ***)**, **Mario Sandoval (Coque**)**, **Nacho Manzano (Casa Marcial **)** y **Maca De Castro (Maca de Castro *)** forman parte del extenso listado de participantes. También figura una amplia representación de estrellas consagradas de la cocina colombiana, encabezada por Leonor Espinosa, mejor chef latinoamericana en 2017, y Harry Sasson, ambos al frente de locales de cocina colombiana donde lo más importante no son los platos, sino la dignidad con la que se trata la tradición y cómo se reivindica frente a otros tiempos en los que parecía que los grandes restaurantes tenían que ser franceses, italianos o peruanos. A ellos se suman jóvenes talentos como **Miguel Warren, de Medellín; Álvaro Clavijo, del restaurante El Chato**, o los

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

dos líderes del nuevo restaurante Celele, **Jaime Rodríguez y Sebastián Pinzón**, que están sorprendiendo con su lectura y aproximación a las cocinas del Caribe colombiano.

Talleres profesionales master class

El menú académico de Bogotá Madrid Fusión incluye una veintena de lecciones magistrales que suponen una gran oportunidad para todos aquellos que quieran aprender de los mejores. Estas 'master class' se impartirán el **sábado 9 y el domingo 10 de noviembre** y las inscripciones ya están abiertas. Productos, técnicas, reflexiones sobre la filosofía del sabor, elaboraciones rebosantes de fantasía y buen gusto... 'Como dominar los arroces mediterráneos', 'La salsas criollas actualizadas', 'La cocina a base de plantas y su relación con el producto local' o 'La reutilización de alimentos' son algunas de las temáticas elegidas. También habrá sesiones dedicadas a técnicas para cocinar pescado, lechón o sobre elaboración de pastelería contemporánea.

El **chef Koldo Miranda**, al frente del flamante Cuarto Frío (Bogotá, Colombia), nos llevará de excursión gastronómica por sus '**Cocinas viajeras**'. Las tres estrellas Michelin de Quique Dacosta (Alicante, España) avalan uno de los talleres top de Bogotá Madrid Fusión. El genio español afincado en Denia exhibirá su talento y mostrará los secretos de su técnica para **dominar los arroces mediterráneos**. Alex Nessim, del restaurante Pica (Cali, Colombia), hablará de algo muy importante para un producto muy sensible: '**Conservación del pescado**'. Gersson Mariño, de Casa Hermana (Bogotá, Colombia), dedicará su exposición a la salsas criollas actualizadas y un dos estrellas Michelin como Mario Sandoval, del restaurante Coque (Madrid, España) dará su visión sobre '**Nuevas y viejas técnicas para cocinar un lechón**'.

Cocina dulce y con plantas

La pastelería contemporánea en '**El postre de restaurante: técnicas para los 5 sentidos**' estará a cargo de **Le Cordon Bleu**, la prestigiosa escuela parisina de cocina número uno en el mundo que ha sido testigo de los cambios revolucionarios en los fogones durante el último siglo y que ahora es una red internacional de Escuelas de Arte culinario y de Institutos de Hostelería.

Desde Casa Marcial (Asturias, España) llega la cocina delicada fina de Nacho Manzano, para ofrecer una lección magistral sobre producto con sus '**Técnicas del pescado**'. Álvaro Clavijo, del restaurante El Chato (Bogotá, Colombia) propone en su master class el noble arte de la **reutilización de alimentos**.

La cocina a base de plantas y su relación con el producto local es la temática que abordará Manuela Mejía, de El Cielo (Medellín, Colombia); Julián Hoyos, El Silo (Armenia, Colombia) trae la 'Cocina de enlaces' y Javier Cárcamo y Sebastián Rivera, del OKA Grill House-Hilton

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



(Bogotá, Colombia), la '**Alimentación sustentable y de proximidad**'. Rubén Trincado (San Sebastián, España) y sus '**Maduraciones de pescado y utilización de cera de abejas en las carnes**'; Mario Jurisch con '**Las historias fascinantes del ron**'; Jaime Rodríguez y Sebastián Pinzón (Cartagena, Colombia) del Seratta Gourmand Market (Bogotá) y Jennifer Rodríguez, de Mestizo (Mesitas del Colegio, Colombia), están también en la lista de ponentes de los **talleres master class** de esta I Cumbre Internacional de Gastronomía Bogotá Madrid.

**¡Te esperamos en [Bogotá Madrid Fusión 2019!](#)
#BOGmadridfusion**

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