
El País.com.co

Hasta el domingo, no se pierda el festival 'Pacífico Cocina'



Los caleños podrán disfrutar de los más variados sabores en el festival 'Pacífico Cocina', el evento gastronómico más importante del suroccidente colombiano, que se lleva a cabo desde ayer y que se prolongará hasta el próximo domingo 28 de agosto en el Centro de Eventos Valle del Pacífico.

En su segunda edición, este festival internacional de sabores que integra a algunos de los países que forman parte de la Cuenca del Pacífico reunirá a expertos del arte culinario y a cocineras tradicionales del pacífico colombiano, quienes durante 4 días expondrán sus saberes y experiencias ante vallecaucanos y visitantes.

El festival es organizado por Valle del Pacífico-Centro de Eventos y la Asociación Colombiana de Gastronomía, a través de la Escuela Gastronómica de Occidente. Desde este año se cuenta con la vinculación de la Secretaría de Cultura y Turismo de la Alcaldía de Cali.

Aquí podrá encontrar los perfiles de algunos de los chefs que estarán como invitados en 'Pacífico Cocina 2016'.

El Pícnic de El País

Herencia de Timbiquí, agrupación ganadora del Festival Petronio Álvarez (2006) y de la Gaviota de Plata en Viña del Mar (2013) interpretará sus éxitos en el pícnic de El País, mañana en el Centro de Eventos, durante la feria gastronómica Pacífico Cocina. Estarán el grupo Rapsoda y CaféVisión. Los bailarines de la academia Bellagio presentarán los bailes de la región pacífica.

Los asistentes podrán consumir exquisitos platillos del Pacífico, a cargo de dos chefs estudiosos y enamorados de los sabores de la región, Carlos Yanguas y Jainer Grisales.

Yanguas es chef del Instituto de Artes Culinarias Mausi Sebess, de Buenos Aires. Máster en alta cocina italiana, Universidad Icesi de Cali y pasante en los restaurantes Michelin: La Fermata, Italia, 2011 y Arzak, España, 2011. Es director y propietario de Mikocina Taller Gastronómico, empresa de catering e investigación de cocinas nacionales.

Grisales, por su parte, es el gestor -junto con la chef Vicky Acosta- del programa Cocina Para Todos, el cual coordinó en el Centro Don Bosco, donde se capacitan anualmente alrededor de 150 jóvenes en cocina. Ha realizado intercambios con la Escuela Gato Dumas, Argentina; Universidad de San Ignacio de Loyola, Lima y el Restaurante Krone, Suiza.

Boletería: disponible en las oficinas de El País ubicadas en los centros comerciales Chipchape, Palmetto, Unicentro y en la Cra. 2 # 24-46, call center 685 5000 o en el sitio web www.elpais.com.co

Chefs invitados

MAURA OREJUELA DE CALDAS

Guardiana celosa de los sabores gastronómicos y tradiciones culturales de sus ancestros del Pacífico. Ha realizado destacadas participaciones en diversos festivales folclóricos y gastronómicos del país.

CARLOS ALBERTO YANGUAS

Nació en Cali, dejó la profesión de arquitecto para convertirse en chef profesional. Fue considerado el mejor chef de Colombia en el año 2014 por la revista especializada en el sector restaurantes La Barra.

ALEX NESSIM

Tiene 31 años, es caleño y hace 3 años abrió Pica, un restaurante ubicado en el barrio El Peñón, de Cali, el cual se basa en la raíces de la cocina peruana, transformándolas a cocina de autor con una mezcla de productos locales y técnica de diferentes países.

CRISTIAN ALEJANDRO CARVAJAL

Especialista en alta pastelería en el Taller de Artes Culinarias de Hobany Velasco, con estudios en el Campus Gastronómico de D'Gallia, en Lima.

GERARDO ZABALA

Especializado en la Escuela de Arte Culinario de Nueva York, la Escuela de Lenôtre en Francia y Terraza del Casino de Madrid, España. Inició su vida laboral en la cadena hotelera Hilton y su experiencia la ha adquirido a través de estos años en grandes restaurantes y clubes.

JAINER GRISALES

Tras su paso por 'Cocina para todos', del Centro Don Bosco, que capacita en cocina a cientos de jóvenes de escasos recursos, es reconocido por su versatilidad y amor por la cocina de tradición y de las distintas regiones colombianas.

JORGE CÁRDENAS

Es chef técnico de la Escuela Gastronómica de Antioquia. Se desempeña desde el 2005 como director académico de la Escuela Gastronómica de Occidente, del la cual es fundador.

JUAN JOSÉ ANICETO

Chef ecuatoriano, instructor calificado por el SECAP en panadería, pastelería, seguridad alimentaria, producción culinaria y servicio al cliente. Obtuvo la medalla de bronce en la Copa Culinaria de las Américas, edición continental 2010, en Guayaquil.

DORIS KOHN GÜDES

Es panadera profesional, nacida en Costa Rica y graduada en las Escuelas Mariano Moreno y Maussi Sebes de Argentina. Condujo por 6 años su programa de televisión 'Sin Secretos con Doris'. Publicó los libros 'Secretos de la Panadería' y 'Pastelería Artesanal'.

Agenda académica

- **Viernes 26**

4:00 p.m. a 5:00 p.m. Cocinero Nacional: Alejandro Gutiérrez.

5:00 p.m. a 6:00 p.m. Cocinero Ulades Internacional: Doris Kohn Gudes.

6:00 p.m. a 7:00 p.m. Cocinero Nacional: Jaime David Rodríguez.

7:00 p.m. a 8:00 p.m. Cocinera Nacional: Paula Silva.

- **Sábado 27**

1:00 p.m. a 2:00 p.m. Cocinero Nacional: Diego Panesso.

2:00 p.m. a 3:00 p.m. Cocinero Nacional: Daniel Meroño.

3:00 p.m. a 4:00 p.m. Conversatorio con Carlos Illera y Carlos Yanguas.

4:00 p.m. a 5:00 p.m. Conferencia Amazonica: André Obiol y Juan José Aniceto

5:00 p.m. a 6:00 p.m. Cocinero Nacional: Federico Trujillo.