

Pacífico Cocina, un exitoso evento de sabor.

Autor: Redacción de El País

Del 28 al 31 de mayo se celebró el festival Pacífico Cocina 2015, en el Centro de Eventos Valle del Pacífico, que ofreció experiencias gastronómicas, cocina internacional y tradicional y una nutrida agenda académica. Además contó con la presencia de los mejores restaurantes y chefs de la región.

Entre la oferta gastronómica que presentó la región, se destacaron diferentes platos que disfrutaron los asistentes. Tortas de ñame blanco y chilaquiles mexicanos, arroz atollado con jaibas y almejas y ceviche peruano, lulada y cola de avena ecuatoriana, manjar blanco y leche asada chilena, compartieron la mesa y estuvieron disponibles para que centenares de personas disfrutaran.

Catalina Vélez, Carlos Yanguas, Leonor Espinosa, Alejandro Cuéllar, Jainer Grisales, Federico Trujillo, Diego Paneso, Malaki Alil Ghattas, María Claudia Zarama y Geovanny Velazco, entre otros, hicieron parte del grupo de chefs que transfirieron sus conocimientos a las nuevas promesas de la gastronomía nacional. Algunos prepararon recetas frente a los asistentes.

Un stand de una reconocida marca de pasta de la ciudad, así como uno de Buenaventura con degustaciones y charlas sobre la comida del Pacífico, hicieron las delicias de los asistentes.

Algunos de los restaurantes e instituciones del sector de comercio y turismo que participaron fueron: Absenta, Avril, Azul, Kiva, La Barra de Manolo, La Cocina, La Comitiva, La Sanduchería, Cámara de Comercio del Cauca (Popayán), Destino Paraíso y El Edén (Cerrito), El Escudo del Quijote, Emilio's (Pereira), Faró Peñón, Fiore, Squisito Pasta, La Tinaja (Rozo), La Trattoria, Litany, Malecom, Mar

Peruano, Platillos Voladores, Sushi Good, Valle Pacífico y Zumaia, así como los hoteles Guadalajara de Buga, Intercontinental Cali, Marriot, Movich y Spiwak.

La chef Maura Caldas fue el centro de atención durante la Feria Cocina Pacífico.

Los restaurantes ofrecieron diversos platos, para deleite de los asistentes, así como productos gastronómicos a muy buenos precios.

Los comensales pudieron conocer los platos y delicias que nuestra cocina ha ofrecido desde su origen, gracias a la presencia de las mujeres cocineras portadoras de la tradición y los platos ancestrales y disfrutaron maridando cada plato con una amplia oferta de bebidas, cafés especiales, vinos y licores.

Precisamente en un stand en el cual se daban a conocer los vinos con descuentos, un experto daba a conocer las propiedades de cada uno, mientras la gente degustaba.

Pacífico Cocina fue un evento como para repetir.