



12 - 14 de octubre de 2006

E A T . D R I N K . T H I N K . S P A I N

¡Venga y únase a nosotros!

- **Spain's 10: Cocina de Vanguardia** lo celebra el Centro Culinario Internacional (hogar del Instituto Culinario Francés), en colaboración con el ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior, Foods and Wines from Spain) y la Fundación James Beard. Es el evento culinario más importante de 2006, que destaca a los diez chefs más notables de España y sus técnicas culinarias de vanguardia.
- **Spain's 10: Cocina de Vanguardia** presenta a los chefs españoles más destacados, las técnicas de cocina y los productos de España –un país a la vanguardia de la creatividad y el ingenio culinario. Unase a nosotros en esta oportunidad sin precedentes que presenta a los diez chefs más importantes de España a un público formado por *tastemakers* culinarios. Nuestro público observará por qué estos chefs continúan cautivando la atención de los gourmets y los amantes del vino en todo el mundo. El evento no sólo traerá la belleza de la cultura española a los Estados Unidos, también fusionará los espíritus de los chefs norteamericanos y españoles.
- **Spain's 10: Cocina de Vanguardia** incluye asistentes, desde el entusiasta de la comida al profesional de carrera, en todas las categorías de la industria culinaria. Este amplio abanico de asistentes le permite maximizar la exposición a los influyentes consumidores y líderes de opinión. Le ayudaremos a satisfacer sus necesidades y a enviar el mensaje que desee a fin de contribuir al desarrollo de su negocio.
- **Spain's 10: Cocina de Vanguardia** será el evento culinario más importante de 2006. Le invitamos a que comparta nuestro entusiasmo siendo patrocinador de la celebración.



Perspectiva general

Spain's 10: Cocina de Vanguardia incluye:

Una Cena de Gala y una subasta benéfica en favor de la Fundación James Beard, que ofrecerá un sabor de la avanzada cocina española. La cena estará preparada por siete chefs españoles de vanguardia en Guastavino's, Nueva York, el jueves día 12 de octubre.

La Cumbre, un evento único de dos días de duración que presenta fascinantes demostraciones de los chefs y degustaciones:

- La presentación del Centro Culinario Internacional es un evento exclusivo (sólo puede asistirse mediante invitación) que ofrece demostraciones, degustaciones, diálogos con los principales chefs de Estados Unidos y de España y una interacción con la prensa el día 13 de octubre
- Un evento abierto al público que atraerá a los entusiastas de la comida, aficionados a los viajes y profesionales del sector, con una asistencia estimada de más de 350 invitados el día 14 de octubre



La Cumbre

Viernes, 13 de octubre de 2006

Viernes, 13 de octubre – Sólo con invitación

Para celebrar la presentación del Centro Culinario Internacional, se ha programado un día privado de demostraciones y debates. Los destacados chefs españoles y norteamericanos y los principales medios de comunicación de Estados Unidos se reunirán con motivo de este exclusivo día.

Ese día, se llevarán a cabo las siguientes actividades:

- Ceremonia de corte de la cinta para inaugurar el Centro Culinario Internacional
- Visita a las nuevas instalaciones culinarias de vanguardia del Centro Culinario Internacional
- Demostraciones culinarias exclusivas a cargo de los chefs de renombre mundial Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui
- Diálogo abierto con los maestros culinarios de España y los principales chefs norteamericanos
- El almuerzo preparado por los importantes chefs españoles como García, Roca, Torreblanca, etc. (véase el apéndice) incluirá degustaciones de las mejores comidas y vinos de España
- Este exclusivo evento constará de, aproximadamente, 70 de los más influyentes y notables chefs y medios de comunicación de Estados Unidos
- Entre los invitados figuran Lidia Bastianich, Mario Batali, Daniel Boulud, Thomas Keller, *Bon Appetit*, *Food & Wine*, *Gourmet*, *New York Times* y *USA Today*



La Cumbre

Sábado, 14 de octubre de 2006

Sábado, 14 de octubre – Abierto al público

Este evento único, que dura todo el día, presentará a los principales chefs visitantes españoles, así como muestras de productos españoles de alimentos y vinos.

Ese día, se llevarán a cabo las siguientes actividades :

- Demostraciones exclusivas a cargo de los chefs de renombre mundial Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui y otros importantes chefs
- Seminarios sobre vinos
- El mercado español presenta degustaciones de preeminentes productos alimenticios y vinos de unos 40 productores españoles
- Se espera un asistencia de 350 entusiastas de la comida, aficionados a los viajes, profesionales del sector, estudiantes de gastronomía, etc.
- La totalidad de la recaudación se destinará a la financiación de las becas para los estudiantes del Centro Culinario Internacional para la realización de prácticas en los principales restaurantes de España



Descripciones del Anfitrión y los Socios

Spain's 10: Cocina de Vanguardia lo celebra el Centro Culinario Internacional en colaboración con el ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) y la Fundación James Beard.

El Centro Culinario Internacional

Fundado en 1984, el Centro Culinario Francés enseña el protocolo, el lenguaje y las técnicas culinarias para fomentar la creación no sólo de platos franceses sino también de, prácticamente, cualquier plato de la cocina occidental.

En el otoño de 2006, el Centro Culinario Internacional abrirá sus puertas de manera oficial, el nuevo hogar del Centro Culinario Francés. El Centro Culinario Internacional será el último formato de la educación culinaria; apoyando nuestra misión de formar a los líderes culinarios de mañana, ofreciendo un «destino» de categoría mundial que imparta educación sobre el arte culinario de vanguardia a todos los dedicados entusiastas de la comida.

La expansión física del Centro Culinario Internacional incluirá una cocina de pruebas, que contará con el equipamiento más reciente y tecnológicamente más avanzado a disposición de la comunidad de chefs profesionales de hoy en día. El Centro Culinario Internacional será un punto de encuentro dinámico para los entusiastas de la gastronomía y el vino, así como para los profesionales del sector.



Hogar del Centro Culinario Francés



Descripciones del Anfitrión y los Socios. Cont.

ICEX

El Instituto Español de Comercio Exterior es un organismo del Ministerio de Comercio y Turismo, que es el organismo gubernamental encargado de promover las exportaciones agrícolas, pesqueras y forestales.



Foods from Spain, parte de la Comisión de Comercio de España en Nueva York, trabaja con empresas norteamericanas y españolas a fin de promover y facilitar información sobre los Alimentos de España. El personal con sede en Nueva York organiza degustaciones, seminarios, programas educativos y de promoción a lo largo de Estados Unidos.



Wines from Spain tiene el objetivo de fomentar una mayor conciencia e incrementar las ventas del vino español en Estados Unidos a través de actividades de promoción y educativas centradas tanto en el comercio como en los consumidores. Es la principal fuente de información sobre los vinos españoles para los profesionales del vino, los medios de comunicación y los consumidores.



Transportista Oficial

E A T • D R I N K • T H I N K • S P A I N

Descripciones del Anfitrión y los Socios. Cont.

La Fundación James Beard

La Fundación James Beard, que celebra este año su 20º Aniversario, es la organización culinaria más destacada del país. La Fundación James Beard es una organización sin ánimo de lucro 501(c)(3), cuya misión consiste en «Celebrar, conservar y alimentar el patrimonio y la diversidad culinaria de Norteamérica con el fin de elevar la apreciación de nuestra excelencia culinaria.» La organización cumple esta misión a través de sus eventos, iniciativas educativas, publicaciones, premios del sector, conferencias y seminarios, becas y demás programas. Para obtener más información, visite www.jamesbeard.org.



THE JAMES BEARD
FOUNDATION



MADRID FUSIÓN

Desde 2003, Madrid Fusión se ha convertido en el evento de invierno de obligada asistencia, destino de los gastrónomos de todo el mundo. Recetas únicas, técnicas revolucionarias y conceptos rompedores se ponen en escena mediante un desfile de chefs de renombre e innovadores de España y otros países, para deleite de la prensa, los chefs y los *aficionados* entre el público a la comida y al vino.

Además del escenario del centro, se intercambian ideas y se debate sobre las últimas tendencias gastronómicas en seminarios paralelos y concursos de degustación durante los tres días en los que tiene lugar la cumbre.

Para obtener más información, visite www.madridfusion.net.

