



En Septiembre de este año se realizará la segunda versión del “Foro Gastronómico Andino, La Paz Top Cuisine – Fusión de culturas, cocina con altura” y el tema principal de discusión es “Gastronomía sostenible, presente y futuro de nuestras cocinas”.

Esta temática devuelve la mirada hacia nuestra herencia culinaria, reencontrando a través de ella la identidad de nuestros pueblos, destacando los productos de nuestra región, en especial los de producción ecológica por ser la base del concepto de sostenibilidad alimentaria.

El evento incluye la competencia culinaria “En busca de los jóvenes talentos Top Cuisine”, espacio abierto a la participación de todas las instituciones educativas especializadas en la formación profesional de cocineros.



Top Cuisine

La primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia (EHT) ha creado una interesante iniciativa gastronómica en La Paz: los eventos llamados “Foros Gastronómicos Top Cuisine”, donde se revisan, discuten y proponen nuevos conceptos que marcan el desenvolvimiento culinario regional acompañando la historia del cambio gastronómico continental y nacional.



El objetivo es impulsar el desarrollo de la gastronomía regional con altos estándares de calidad para garantizar.

Además de este concurso gastronómico se realiza uno sobre pastelería como un incentivo a la conformación de equipos nacionales, para quienes deseen asistir a eventos competitivos de alto nivel.

En esta oportunidad, se realiza la segunda versión del “Concurso intercolegial de cocina”, donde los participantes son estudiantes de las promociones y las prepromociones.

Comentarios