

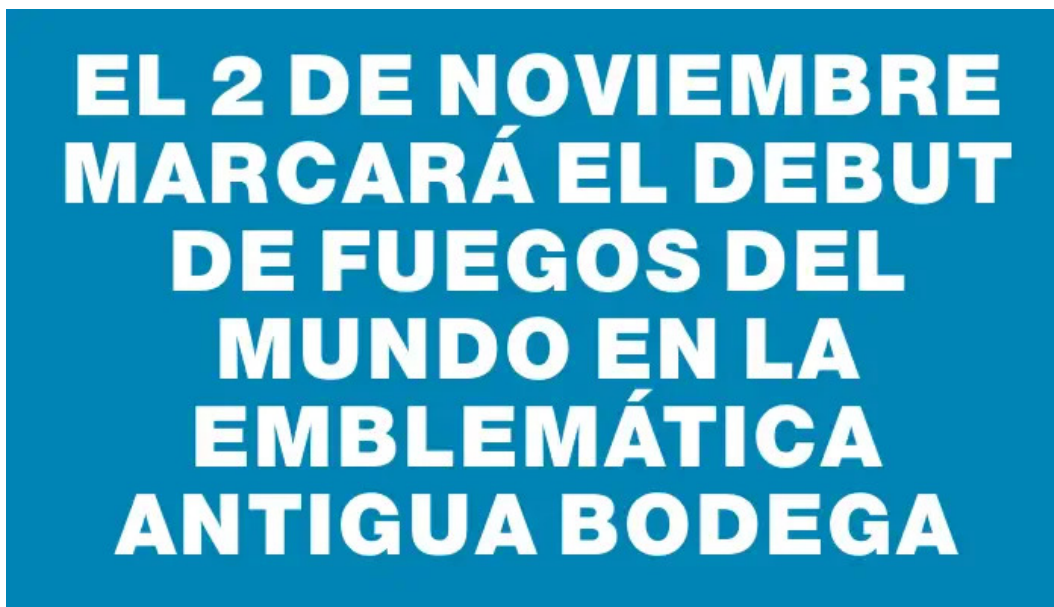
El 2 de noviembre marcará el debut de Fuegos del Mundo en la emblemática Antigua Bodega

Empresariales



Publicada el: 22/10/24	Visitas: 33
Comentarios: 0	Ver comentarios
Votos: 22	Puntaje: 4.9

https://www.ultimasnoticias.com.uy/empresariales/el-2-de-noviembre-marcara-el-debut-de-fuegos-del-mundo-en-la-emblematica-antigua-bodega_6013.php



Empresariales

El 2 de noviembre marcará el debut de Fuegos del Mundo en la emblemática Antigua Bodega

El 2 de noviembre será una fecha clave con el lanzamiento de Fuegos del Mundo en la histórica Antigua Bodega.

Primera Edición de Fuegos del Mundo en Antigua Bodega

La primera edición de Fuegos del Mundo, un evento itinerante que celebra la fusión de técnicas y culturas latinoamericanas, se llevará a cabo el próximo 2 de noviembre en Antigua Bodega. Este encuentro gastronómico contará con la participación de cinco destacados chefs provenientes de diferentes rincones del continente, quienes compartirán su experiencia en el arte de asar. La gastronomía será el eje central de este evento, acompañado por una cuidada selección de vinos.

Chefs Participantes

Lorena Lacava (Brasil) - Chef del restaurante Terroah, tercer premio en el Torneo Mundial de Asadores Ancestrales en Medellín y semifinalista de Top Chef Brasil 4. Alejandro Bakit (Chile) - Propietario de La Chingada del Barrio, campeón en la categoría Cordero en el Mundial de Asadores Ancestrales y ganador del Pork Shoulders en WBBQ en Bélgica. Nicolás Ortiz (Chile) - Miembro de la Asociación Chilena de Asadores, campeón intercontinental en Costa Rica y cuarto puesto en la categoría Pollo en Alemania. Mariana Tucuna (Uruguay) - Chef ejecutiva en La Guinda y responsable gastronómica de Antigua Bodega, obtuvo el tercer puesto en el Mundial de Asadores Ancestrales 2022. Sebastián Manito (Uruguay) - Maestro asador y autor del libro Manual de Parrilla, reconocido como Mejor Libro del Parrilla del Mundo en 2023.

Detalles del Evento

El evento incluirá una degustación de entradas, platos principales y postres, todos maridados para la ocasión. El precio del ticket por persona es de \$3,850, y se requiere reserva anticipada. Para más información y reservas, comuníquese al 098 003 953. Además, existe una opción de traslado desde Montevideo.

Menú Destacado

Entradas

Tabla de quesos y fiambres Croquetas de brisket con salsa oriental Chistorras a la parrilla Queso llanero grillado con reducción de vino tinto y frutos secos Vinos: Pedregal Sauvignon Blanc 2024, Pedregal Tannat Rosado 2024, Bella Donna Tannat Cabernet Franc 2020

Platos Principales

Chef: Lorena Lacava | Técnica: Cama de Tacuara | Plato: Cochinillo asado con

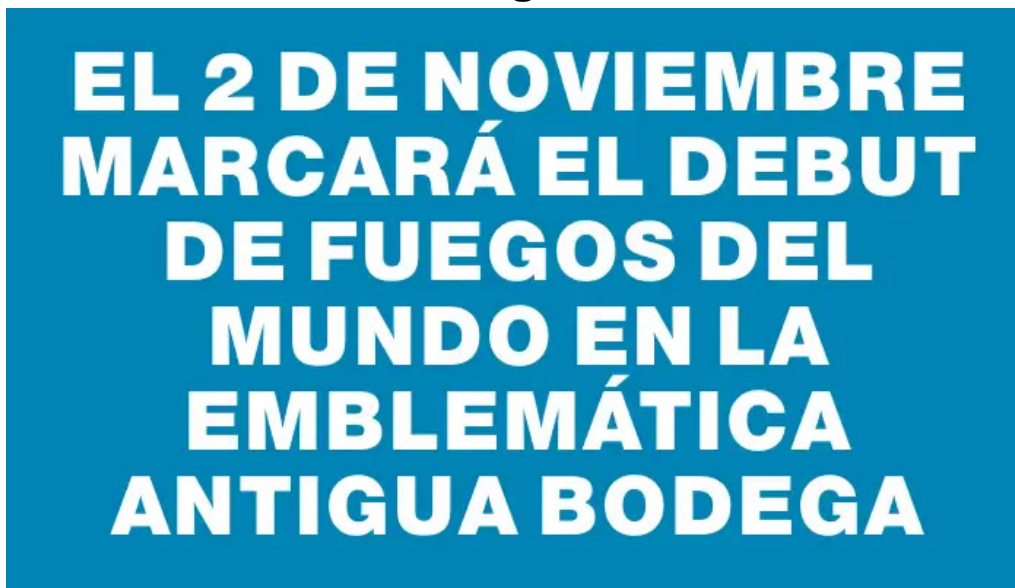
vegetales y frutas ahumadas | Vino: Bella Donna Marselám 2020 Chef: Sebastián Manito | Técnica: Pesca a la tabla | Plato: Pesca fresca local con ratatouille | Vino: Prima Donna Sauvignon Blanc Chef: Nicolás Ortiz | Técnica: Ahumado estilo americano | Plato: Manta con puré de coliflor y hongos | Vino: Prima Donna Merlot 2018 Chef: Alejandro Bakit | Técnica: Ahumado colgado | Plato: Colita de cuadril y ensalada de coles asadas | Vino: Mburucuyá 2020 Chef: Mariana Tucuna | Técnica: Huevos de dragón | Plato: Cordero y ensalada tibia con farofa especiada y salsa criolla | Vino: Protagonista T1 E2 2020

Postres

Frutas asadas con helado de frutilla y frutos secos Sopaipilla chilena Degustación de chocolates Kakao Trendy No pierda la oportunidad de participar en esta celebración de sabores y técnicas que promete ser un hito en la gastronomía latinoamericana.

Fuente: Telenoche

Imágenes



El 2 de noviembre marcará el debut de fuegos del mundo en la emblemática antigua bodega

Tags

parrilla, ancestrales, mariana, uruguay, asadores, noviembre, antigua, cordero, mundial, chilena, alejandro, primera

Noticias relacionadas

3.5 * *Fuego arrasa con aproximadamente 700 metros de galpones en la ex-Funsa*

4.1 * *Cámaras empresariales manifiestan su profunda inquietud ante el*

plebiscito sobre la seguridad social

4.7 * *Colombia arrasó 4-0 con Chile y se unió a Argentina en lo más alto de las eliminatorias sudamericanas*

4.9 * *Un voraz incendio consume un galpón de la histórica fábrica de Funsa, ubicada en Villa Española*

4.4 * *Montevideo se alista para ser la anfitriona del Mundial de Asadores, una celebración culinaria de renombre internacional*

3.8 * *Una histórica camiseta de Maradona será exhibida en Qatar durante la Copa del Mundo*

3.7 * *Estudiantes exploraron la Bodega Vinoterra, ubicada en Parada Esperanza*

3.8 * *El esperado debut de Manuel Ugarte con el Manchester United: ¿cuándo lo veremos en acción?*

4.8 * *En medio de las llamas: una historia de resistencia y valentía*

4.0 * *Brasil se impuso con autoridad ante Chile en un emocionante duelo*

Categorías

Interior
aldea
Breves
básquet
ciencia
Clima
columnistas
Cotizacion monedas
Cultura
Curiosidades
departamentales
Deportes
derechos humanos
díálogos
Economía
Empresariales
empresas
Fútbol internacional

Fútbol uruguayo
fúnebres
fútbol
General
género y feminismos
internacional
Internacionales
latidos
Maldonado
mascoteros
minuto a minuto
Mundo
Nacional
Estados Unidos
noticias de local
México
noticias de tecnología
obituarios
Opinión
policial
Policiales
Política
Principal
Resultados de juegos
Rurales
Salto
Salud
Show
sin categoría
sindicales
Sociedad
suplementos>suplementos especiales
Tecnología & internet
tribuna
Turf
uncategorized
uruguay decide 2024