

# Ven a cocinARTE toma las calles de Barcelona

13 octubre, 2011 por CM Services

0 0 0  
 Tweet Me gusta +1

*Tres líderes de la cultura gastronómica, eltenedor.es, los cocineros Sergio y Javier Torres,*

*y el Grupo Sagardi, crean un movimiento que busca acercar a la sociedad lo más artístico y creativo de la cocina. Ven a cocinARTE comienza su andadura el 21 de octubre en tres lugares emblemáticos de la ciudad.*

**LeCordonBleu® Orlando** [www.lecordonbleucollege-orl](http://www.lecordonbleucollege-orl)  
 LeCordonBleu® de Artes Culinarias Aplicar-Ayuda Financiera Disponible

**Escuelas de Pastelería** [Colleges.CampusCorner.com](http://Colleges.CampusCorner.com)  
 Desarrolla tu Talento. Tenemos Escuelas de Panadería y Pastelería

**Le Cordon Bleu® Diploma** [LeCordonBleuCollege-Los](http://LeCordonBleuCollege-Los)  
 Solicitud de información hoy - Las clases comienzan 11/7

**DIRECTV para Restaurantes** [www.directv.com/busine](http://www.directv.com/busine)  
 Crece tu Negocio con DIRECTV! Entra y Explora Paquetes desde \$19.99/Mes



**Barcelona, 10 de octubre de 2011.** Las estrellas de la cocina inundarán el firmamento catalán porque, como se suele decir, en el origen del arte culinario, del más moderno y cosmopolita que se conoce, están sin lugar a dudas, los genios de la cocina catalana. Chefs como Ferrán Adrià, o la nueva generación de cocineros catalanes, que suman estrellas Michelin año tras año, han pasado a formar parte de esta constelación. Para acercar este delicioso arte a la sociedad, ese que no se puede apreciar en los museos, ese que se siente, se saborea y que algunos consideran inalcanzable, nace **Ven a cocinARTE**, un movimiento sociocultural que democratiza el arte culinario. Ven a cocinARTE une a artistas, restauradores e innovadores en una irresistible iniciativa. "Queremos fusionar cocina, arte y sensualidad, para convertir la buena comida en un patrimonio cultural al alcance de todos", explica el cocinero Sergio Torres, reconocido creador e impulsor de experiencias culinarias de lo más innovadoras.

## Arte urbano inspirado en la buena comida

Barcelona será inundada de arte y sabor de la mano de **Ven a cocinARTE**, que se "extenderá a otras ciudades españolas, donde contará con reconocidos chefs y artistas", explica Marcos Alves, director y fundador de [eltenedor.es](http://eltenedor.es). La iniciativa busca crear experiencias para los cinco sentidos, inspiradas en el mundo de la gastronomía, mediante cocina y arte urbano de autor. Exposiciones de pinturas 3D ubicadas en espacios públicos, esculturas humanas que recorrerán la ciudad, y una ruta gastronómica donde podrás disfrutar gratis de un pintxo + sidra, acercarán el arte gastronómico a cada rincón de la Ciudad Condal. Las paradas de la ruta serán: Irati (c/ Cardenal Casañas, 17), Orio (c/ Ferran, 38), Sagardi Cuiners Bascos (c/ Argenteria, 62), Euskal Ebea (Placeta Montcada, 1-3), Golfo de Bizkaia (c/ Vidriera, 12) y 1881 per Sagardi, (Plaça de Pau Vila -Palau de Mar- 4ª planta).

Ven a cocinARTE comienza su andadura el 21 de octubre en sitios emblemáticos de la ciudad, como la **Plaza del Mar** (Barceloneta), la **Plaza dels Àngels** (Raval) y **La Maquinista** (Sant Andreu), con espacios interactivos del artista argentino **Eduardo Relero**, uno de los exponentes mundiales de la **anamorfosis** (deformación de las imágenes para producir un efecto de perspectiva). En pinturas de 20 metros cuadrados los objetos cobrarán vida cuando sean observados desde un punto determinado. Durante este día, entre 10:00 y 22:00, los barceloneses podrán integrarse en una obra de arte que vinculará los sentidos con la cocina y que les permitirá sumergirse en un universo gastronómico sin precedentes. En Facebook podrán compartir su experiencia, subiendo las



**ENTRADA ANTERIOR**  
 Paintball Madrid

**SIGUIENTE ENTRADA**  
 Formación Carpe Diem incrementa su popularidad en las redes sociales más rápido que las universidades españolas



### Anuncios Google

- [Cocina](#)
- [Curso De Cocineros](#)
- [Arte Pinturas](#)

### CATEGORÍAS

- Agricultura
- Alojamiento
- Apuestas online
- Arte
- Casinos online
- Ciencia
- Comercio y tiendas
- Comunicados de prensa
- Contactos – Amistad
- Cultura y espectáculos
- Denuncia
- Deportes
- Economía y finanzas
- Educación y formación
- Empleo
- Empresas
- Energía
- Eróticos
- Fashion Moda
- Fotografía – Video
- Ganar dinero
- Gastronomía – Alimentación
- Gobierno
- Hogar
- Hoteles
- Idiomas
- Industria
- Informática
- Inmobiliarias y construcción
- Interiorismo – Decoración
- Internet
- Inversión – Ahorro
- Juegos online –
- Videojuegos
- Literatura
- Lotería
- Marketing y publicidad
- Medio ambiente
- Medios de comunicación
- Móviles
- Música
- Noticias
- Ocio y entretenimiento
- Ongs
- Pago por clic
- Política
- Posicionamiento web
- Préstamos
- Puericultura
- Pymes y autónomos
- Salud y Belleza
- Seguros
- Servicios
- Sociedad
- Tarjetas de crédito
- Tarot – Horoscopos

### SECCIONES

- Madrid
- Seguros
- Turismo
- Formación
- Denuncia
- Viajes - Vuelos
- Vacaciones en mendoza
- hotels
- Alquiler
- Posicionamiento web
- ebooking
- España
- Esther Palma**
- Salud
- Seguridad
- Hoteles baratos
- moda
- Carixma**
- Marketing Online
- Vuelos baratos
- SEO
- Tarot
- Economía
- Marketing
- Barcelona
- Vacaciones
- hoteles booking
- Internet**
- Poker
- Hoteles**
- Belleza
- EPComunicacion**
- reservas online
- booking hotel
- booking
- Regalos
- Software
- e booking
- Corrupción

fotografías de su interacción con las piezas 3D y las esculturas humanas. Las mejores fotos compartidas en [www.facebook.com/eltenedor.es](http://www.facebook.com/eltenedor.es) recibirán como premio un viaje gastronómico para dos personas a París, con alojamiento en el lujoso hotel cinco estrellas Reinassance (incluye cena y desayuno), situado a sólo un paso del Arco del Triunfo. La tercera mejor imagen ganará un libro firmado por Ferrán Adrià.

El 28 de octubre, el movimiento [Ven a cocinARTE](#) invitará a 100 personas a disfrutar de la cocina más creativa. Los hermanos Sergio y Javier Torres les ofrecerán un cóctel degustación inédito en la terraza del restaurante '1881 per Sagardi', situado en el Museo de Historia de Catalunya. "Queremos impulsar un cambio de mentalidad para que la sociedad perciba la gastronomía como algo más allá que el simple hecho de comer, como una experiencia para los sentidos, con un profundo respeto por el valor natural de los ingredientes, pero utilizando las técnicas más innovadoras", explica Sergio Torres. Para ser parte del evento habrá que estar registrado en [eltenedor.es](http://eltenedor.es) antes del 21 de octubre.

"Queremos que la cocina creativa sea un derecho de todos", asegura Marcos Alves, fundador de [eltenedor.es](http://eltenedor.es). Para Javier Torres, [Ven a cocinARTE](#) busca "potenciar el gusto por lo nuevo, para posicionar la gastronomía como un motivo para la creación artística".

### Sobre ETenedor.es

[eltenedor.es](http://eltenedor.es) ([www.eltenedor.es](http://www.eltenedor.es)) fue lanzada en 2006 por un grupo de jóvenes emprendedores, como un servicio de reservas de restaurantes en tiempo real, con presencia en España y Francia. Galardonada con el Gran Premio a la innovación por su software de reservas, en la feria del Sirha en Lyon (Francia), cuenta con el apoyo de prestigiosos colaboradores como el grupo Alain Ducasse o Google. Su sistema, que ya ha gestionado seis millones de reservas, ofrece la posibilidad de encontrar un restaurante en función del tipo de cocina, ambiente, zona, precio... y de reservar online teniendo en tiempo real acceso a la disponibilidad de todos sus restaurantes. En sólo unos clics, los usuarios pueden reservar en más de 4.000 restaurantes de toda España y beneficiarse de más de 1.000 descuentos de hasta -50% en carta. Su tecnología única y experta ya ha convencido a grandes chefs como Martín Berasategui o Los Hermanos Roca, grandes grupos como Sagardi, Tragaluz, Vips y otros restaurantes independientes.

### Para más información:

[www.eltenedor.es](http://www.eltenedor.es) | <http://www.venacocinarte.es> (sitio web estará online a partir del 14/10)

### Contacto para Prensa:

CM Creative Marketing Services [www.creative-ms.net](http://www.creative-ms.net)

Karina Tajmar [ktajmar@creative-ms.net](mailto:ktajmar@creative-ms.net) y Gustavo Franco [gfranco@creative-ms.net](mailto:gfranco@creative-ms.net)

T. +34 93 453 55 60 – M. +34 61 820 98 47

CM Barcelona: Consell de Cent 171 Ent. 6ª, 08015

CM Viena: Gallgasse 77, 1130



### Entradas relacionadas

- No hay entradas relacionadas.
- [Entrada Anterior: Paintball Madrid](#)
- [Siguiendo Entrada: Formación Carpe Diem incrementa su popularidad en las redes sociales más rápido que las universidades españolas](#)

Publicado en [Comunicados de prensa](#)

Puede seguir cualquier respuesta a esta entrada a través de la [RSS 2.0 Feed](#). Puede [dejar una respuesta](#), o [trackback](#) de su propio sitio.

### Publicidad

Tecnología  
Telecomunicaciones  
Tiempo libre  
Tiendas online  
Transporte y automoción  
Turismo  
Viajes – Vuelos

# Deja un comentario

Debe de [iniciar sesión](#) para publicar un comentario.

© 2011 [Comprar](#) : [Vender](#) : [Servicios](#) · [WordPress](#) & [Green Park 2](#)  
XHTML 1.0 Válido Transitional | Válido CSS 3

✦ [Subir](#)

 [GreenPark 2](#)