

Entre el 1 y 7 de abril:

Todo lo que quieras saber de ÑAM 2019

Con el lema “CAMBIEMOS EL MUNDO COMIENDO” y con el barrio Lastarria como escenario de ÑAM Innova y el Cerro Santa Lucía como locación para ÑAM Santiago, se realizó el lanzamiento de la novena versión de uno de los eventos gastronómicos más importantes de Sudamérica que tendrá a importantes exponentes de la Gastronomía internacional y social, como a uno de los más importantes e influyentes cocineros del mundo, Gastón Acurio.

La novena versión del Festival Latinoamericano de cocina ÑAM que se realizará entre los días 1 y 7 de abril, tendrá como lema principal “CAMBIEMOS EL MUNDO COMIENDO”, un relato que habla de la importancia de la comida y los cambios sociales que todos podemos generar en torno a la alimentación.

Para reforzar esta idea, este año se han invitado a importantes representantes de la Gastronomía Social en el mundo, como el reconocido cocinero peruano, Gastón Acurio, quien destaca en este ámbito por su Fundación Pachacuteq para jóvenes estudiantes de cocina de escasos recursos de cocina y servicio, o el célebre sommelier español, Josep "Pitu" Roca, quien junto a sus hermanos le dieron vida a The Roca Brothers Foundation, con la que han desarrollado proyectos asociados a combatir el desperdicio de alimentos y a capacitar a mujeres que practican la gastronomía tradicional en distintos países.

Sobre las actividades de este año, la atención estará puesta en ÑAM Innova, que se desarrollará entre el 1 y 3 de abril en el barrio Lastarria y ÑAM Santiago, que tendrá lugar entre el 4 y el 7 del mismo mes en el cerro Santa Lucía.

ÑAM INNOVA – Del 1 al 3 de abril en Barrio Lastarria

Este encuentro gastronómico de innovación social tendrá como casa central el Centro Cultural Gabriela Mistral (GAM), escenario donde cohabitarán relevantes actores, nacionales y extranjeros, de las áreas de alimentación que acogen distintas áreas de la gastronomía social, como la sostenibilidad ambiental, la justicia social, la promoción cultural y protección patrimonial.

Mientras que el MAVI (Museo de Artes Visuales) y el restaurante Liguria de Lastarria, también serán parte de los escenarios para los distintos formatos de presentación que se multiplican este 2019.

A nuestro consolidado **PECHAKUCHA** (rotativa de exposiciones cortas y precisas que cuentan de innovadores proyectos en alimentación) y los movilizadores **CALDOS DE CABEZA** (asambleas de trabajo para desarrollar ética y política gastronómica), se unirán actividades como **PLATOS DE FONDO** (charlas de grandes invitados que fomentan cambios sociales) y **TALLERES PROFESIONALES** (clases teóricas de expertos en cocina, gestión y hospitalidad).

Además de Gastón Acurio y Josep "Pitu" Roca, también estarán presentes Soledad Barruti, periodista y escritora argentina que pone en jaque al negocio de la alimentación a través de la

escritura, removiendo desde agricultores y científicos, hasta la industria completa; Pablo Rivero, empresario gastronómico y sommelier a cargo del restaurante Don Julio en Buenos Aires, creó una “parrilla consciente” cuya filosofía se basa en la preocupación por la calidad del producto; Sebastián Quiroga, cocinero del restaurante Ali Pacha, en La Paz, Bolivia, en el que propone la idea de ofrecer y mostrar alta cocina con los vegetales y las plantas como protagonistas; Manu Buffara, cocinera del restaurante Manu, en Curitiba, Brasil, en el que crea menús degustación que cambian continuamente, usando hortalizas frescas del proyecto de Huertos Urbanos, animales de buenos manejos y pesca artesanal sustentable; Xabi Zabala, cocinero vasco creador del recordado restaurante Infante 51 en Santiago y parte de Casa Hogar de Jesús, en Santo Domingo de los Colorados, en Ecuador, donde enseña esta cocina a jóvenes vulnerables y desde donde se pregunta qué puede hacer la gastronomía en este mundo; y Simón Vieira, director del área de sostenibilidad de Wok, una cadena de restaurantes y cafés en Colombia, que tiene la propuesta de reinterpretar la comida asiática y ponerla al alcance de todos, usando ingredientes de comunidades locales.

ÑAM SANTIAGO – Del 4 al 7 de abril en Cerro Santa Lucía

Nuestro querido y emblemático Cerro Santa Lucía nos recibe una vez para esta nueva versión del festival con más espacios, más comodidad y más áreas que en los años anteriores. Un recorrido lleno de actividades para celebrar la cocina y la comida para todas las edades. Distintas áreas, más comida y bebida junto a diversas clases y disfrutes ligados a CAMBIEMOS EL MUNDO COMIENDO, el lema de ÑAM reflejado en productos, personajes, experiencias, aprendizajes, platos y copas.

Este año tendremos en el cerro **COCINA TRASVASAJE** (Intercambio de saberes y sabores entre productores del ÑAM Mercado con cocineros de todo Chile en nuestro gran escenario en la “punta del cerro”), **ÑAM MERCADO** (Una rica y amplia selección de productos artesanales que recorren la tierra y mar de nuestro país), **CALETA ÑAM** (La gloria de nuestro mar en productos, pescadores y comida en pleno centro de Santiago), **ÑAM ÑAM** (Cocinerías y Foodtrucks que darán de comer este festival con múltiples preparaciones que abarcan todo tipo de gustos y estilos, incluyendo sándwiches, fuegos, propuestas vegetarianas y veganas, saludables y más calóricas) y **ÑAM BAR** (Vinos, cocteles, jugos y creaciones varias se toman todo el Santa Lucía en este nuevo ÑAM).

Para no quedar con gusto a poco, encuéntranos en nuestras redes sociales como:

- **Facebook:** <https://www.facebook.com/niamchile/>
- **Twitter:** <https://twitter.com/niamchile>
- **Instagram:** <https://www.instagram.com/niamchile/>