

## #BogotáSabeAPacífico | RESEÑAS DE LOS JURADOS

### JURADO NACIONAL (Selección de 10 participantes - FASE I y Final - FASE II)

**ANTONUJELA ARIZA** | BOGOTÁ, COLOMBIA. Maestra en Plásticas, Universidad Nacional de Colombia. Cocinera empírica y activista gastronómica. Trabaja independiente desde 1993 cocinando para eventos especiales. En 2002 se unió al proyecto Mini-Mal: “un ejercicio creativo de investigación gastronómica”, donde se ha encargado de diseñar varios de los platos del menú y es la encargada del catering y los eventos especiales. También trabajó diseñando y desarrollando postres en Dulce Mini-Mal repostería con sabores colombianos hasta 2007. En 2008, ella y cuatro socios más crearon Selva Nevada “Helado Artesanal de frutos exóticos colombianos”. Desde 2008 hasta 2015 trabajó como profesora de pastelería tradicional y cocina colombiana, en la Fundación Escuela Taller de Bogotá, una iniciativa que promueve la educación para jóvenes en situación de riesgo. Ha participado en diferentes Festivales y muestras de cocina Colombiana en varios países del mundo en el marco del Plan de Promoción de Colombia en el Exterior de la Cancillería y otras invitaciones independientes. Líder de la comunidad Slow Food Bogotá, de la Alianza de Cocineros Slow Food Colombia y Coordinadora del recetario del Arca del Gusto de Slow Food en Colombia. Hace parte de Cocineros a Punto, un colectivo gastronómico que trabaja en pro de la gastronomía del país compartiendo cocinas con otros cocineros para buscar alianzas entre todos.

**WILLANS LUCUMI** | CALOTO, CAUCA. COLOMBIA Criado en Santander de Quilichao. Desde muy pequeño sintió el gusto por la gastronomía. Lleva 35 años como cocinero. Entre los restaurantes recorridos están:

- **Classic de andrei:** en este empecé como cocinero y finalicé siendo el chef.
- **Ático de los Olivos:** chef asesor en el montaje de carta y capacitación personal.
- **Palos de moguer:** chef asesor permanente en el cual se fortaleció la parte de cocina pues este se conocía más como bar y cree el centro de acopio para el crecimiento en su momento
- **Oma café:** chef asesor y luego fui contratado como chef ejecutivo, cambio de menú y organización del centro de acopio
- **China stars:** en este fui chef en el cual tuve una profesora que me enseñó el manejo de esta comida que me parece muy importante.
- **Memphis:** creo que de los rectos que me tocó en su momento fue el de este restaurante del cual fui chef, pero por la calidad de sus productos y dificultad de su dueño fue un recto muy bien logrado pues los críticos dijeron era el mejor restaurante de Colombia con carnes americanas
- **Hotel la cabana de Aruba:** en este prestigioso hotel trabajé como segundo sub chef.
- **Hotel casa portón 84:** chef por muy poco tiempo pues ya tenía en mente viajar a la isla de Aruba.

Docente en la universidad para el área andina, la Salle College, escuela de cocina club el nogal.

Es miembro de la academia colombiana de gastronomía y hoy hace parte del consejo directivo, por medio de esta ha tenido el gusto de ser jurado en el concurso del día del ajíaco y sabor candelaria.

Investigador de la cocina tradicional del pacífico y Colombia.

**LUIS MIGUEL RANGEL TORRES** | CALI, COLOMBIA. Es Cocinero egresado del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Profesional en Administración de Empresas de la con Énfasis en Emprendimiento y Reingeniería de Procesos Productivos. Dentro de su experiencia inicial en la cocina se encuentra su Pasantía con Stefan Gyorkos, en La Tour. Como jefe de cocina su experiencia comienza desde la apertura de distintos restaurantes en Colombia, en la ciudad de Bogotá y conferencista a nivel de pregrado sobre La Búsqueda de la Identidad Gastronómica colombiana. Investigador y Corrector Gastronómico para Revista Cocina Casaviva, Catedrático de Cocina Experimental y Colombiana en Inpahu, de Gastronomía y Administración de Cocinas en Universidad Mayor de Cundinamarca. Docente de Cocina Colombiana en la Escuela LCI, LaSalle College. De igual forma durante su estancia en la Escuela Gastronomía de Cafam fue encargado de la realización del festival gastronómico de Cocina Colombiana en la Primera versión de ALIMENTEC en Corferías 2005 con innovación tecnológica en catering. Miembro Académico de la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía, de Slow Food. Maître Rôtisseur Chaîne des Rôtisseurs du Bailliage de Colombie. Campeón del Mejor Puchero Santaferense Año 2015 Concurso Sabor Candelaria y del Mejor Ajíaco santaferense 2a Versión Campeonato día del Ajíaco del año 2015 Categoría TRADICIÓN profesional. Actualmente ha tomado las riendas de los servicios gastronómicos del Hotel de la Ópera con la finalidad de ofrecer a huéspedes y clientes experiencias del gusto enmarcadas por la riqueza de la Cocina Regional Colombiana, el uso de productos

locales, sustentables, orgánicos, fusionados y maridados de acentos de la culinaria mundial que se ven plasmados en la experiencia de cada comensal que lo visita.

**ADOLFO SÁNCHEZ PINTO** | Cocinero Profesional con experiencia de 50 años en el gremio. Docente universitario de gastronomía hace 38 años, Garde Manger y Chef Pastelero. Director de Investigación en la Federación de Gastronomía y Turismo FEGAT.

**JOSÉ LUIS OCAMPO AGUIRRE** | Cocinero Profesional con experiencia de 29 años en el gremio. Docente universitario de gastronomía hace 19 años. Presidente de la Federación de Gastronomía y Turismo FEGAT

**ELSIS MARÍA VALENCIA RENGIFO** | MOSQUERA, NARIÑO-LITORAL, COLOMBIA. Cocinera tradicional del Pacífico Colombiano. Profesional en Culinaria y Gastronomía de la Fundación Universitaria del Área Andina -Bogotá. Posgrado en Patrimonio Cultural Inmaterial Universidad de Córdoba Argentina. Docente en la cátedra de Cocina Colombiana por regiones de la Universidad San Buenaventura Cali, en el programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía. Instructora de cocina del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA por más de 8 años en la Regional Valle Cali. Investigadora, ganó en el año 2013 el premio nacional de cocinas tradicionales del programa estímulos del Ministerio de Cultura, Coautora de 3 libros: Sabor a Pacífico Sabor a Memoria. El Festín de las Mujeres del Pacífico. Comida de niños y niñas gustos de grandes, la importancia de un menú diferencial para la primera infancia afrodescendiente de Cali. Hace parte del Plan de Promoción de Colombia en el exterior en el marco de gastro-diplomacia. Ha sido invitada por el Ministerio de Cultura para evaluar las iniciativas comunitarias para la transmisión y salvaguardia de saberes y prácticas alimentarias tradicionales 2019, asesora y Jurado en Comfenalco Valle en asocio con la Secretaría de Cultura y Turismo de la Alcaldía de Santiago de Cali en el Encuentro de Saberes, Jurado al Premio Estímulos de Cocinas Tradicionales del país, promovido y organizado por el Ministerio de Cultura, Agosto de 2016, y jurado de la muestra gastronómica del Festival Petronio Álvarez año 2012-2013-2016.

**REY GUERRERO SAYA** | CALI, COLOMBIA. Graduado como administrador hotelero con énfasis en gastronomía y egresado del SENA como cocinero. El amor por la cocina nació en la infancia, cuando de vacaciones en Buenaventura cogía cangrejos azules en el patio de la abuela para cocinarlos con los primos. Ya de joven veía a su madre cocinar con alegría y le fue gustando más la gastronomía. Melómano apasionado, deportista y bailarín, amante de la gastronomía e investigador del legado culinario africano. Su restaurante es un laboratorio donde realiza toda clase de preparaciones del Pacífico Colombiano. Firme defensor de la cultura AFROCOLOMBIANA siempre enfatiza sus orígenes y reconoce en ellos la AFRICANÍA. Su cocina está basada en la herencia que dejaron sus ancestros, y en ella prepara los platos con los que el Pacífico colombiano es reconocido por ser una de las gastronomías más diversas y ricas en Colombia y el mundo. Ha realizado seminarios y diplomados varios en cocina Colombiana Mediterránea, Tailandesa, Argentina, Cortes de carnes, embutidos, todos enfocados en ampliar el conocimiento gastronómico nacional e internacional. Su experiencia laboral, abarca diferentes restaurantes entre los que se encuentran HARRY SASSON, BALZAC, MARINEROS, EL REY DEL MAR, EL ACUARIO DEL REY, (estos últimos dos fueron de su propiedad) y ya hoy en día trabaja en el RESTAURANTE REY GUERRERO SABOR PACIFICO desde enero del 2010 (como co-propietario y chef ejecutivo) hasta la actualidad. Entre sus reconocimientos se encuentran:

- PREMIO TUMI DE ORO PERÚ 2021. Honor al mérito como chef del bicentenario Y gestor de la cocina latinoamericana y colombiana
- PREMIO BENKOS BIOJO BOGOTÁ 2019. Reconocimiento al Restaurante Rey Guerrero Sabor Pacífico por ser sitio de encuentro y fortalecimiento de la cultura afro pacífica

CHEF DE LA CANCELLERÍA COLOMBIANA EN EL MARCO DEL PLAN DE PROMOCIÓN DE COLOMBIA EN EL EXTERIOR DESDE EL AÑO 2016.

## **JURADO INTERNACIONAL - FRANCIA (Participa únicamente en la final - Fase II)**

**VICTOR LANZ** | Originario de Francia, y después de montar 2 proyectos culinarios autodidactas en Bogotá (Chapinero y Quinta Camacho). Victor se devuelve a Francia con la firme intención de aprender la alta cocina sin pasar por la escuela. Su recorrido lo lleva a trabajar en cocinas de restaurantes de estrella Michelin como : > Tetedoie en Lyon (Francia – 1\* Michelin – MOF - MCF), Paris, > Dinner by Heston Blumenthal en Londres

(2\* Michelin – N°7 World Top 50), > Bonham's Restaurant (1\* Michelin – N°100 OAD) De vuelta a Colombia, su conocimiento técnico, sus influencias y su interés por la cultura colombiana le permite traer un ojo nuevo en el proceso culinario de los productos locales, las tradiciones locales, llevando un visión diferente al público. Hoy en día Victor es Chef y propietario del Restaurante de cocina moderna SAUVAGE Restaurante Cocktail Bar, en barrio Quinta Camacho, en Bogotá D.C. Actualmente, está montando CONTRACORRIENTE, restaurante de comida de mar basado en los mejores productos colombianos del pacífico, caribe, y de río.