

## **El movimiento Ven a cocinARTE consigue 1.500 seguidores gourmet en Barcelona**

**La iniciativa de eltenedor.es para promover la cultura gastronómica llevó su mensaje a 1.500 personas de forma presencial, y más de 40.000 en las redes sociales, en sus diversas actividades realizadas entre el 21 y 28 de octubre.**

Barcelona, 2 de noviembre de 2011. Ven a cocinARTE, una iniciativa de eltenedor.es, hizo posible acercar el arte de la buena gastronomía a los barceloneses. Representantes de asociaciones gastronómicas y escuelas de cocina, empresarios de la restauración, periodistas, y comensales de la gastronomía local, accedieron sin restricciones a los secretos mejor guardados de dos grandes maestros de la cocina. “Para difundir el arte gastronómico no es posible ir a un museo; por este motivo nació Ven a cocinARTE, para acercar el goce culinario a todo tipo de público”, aseguró Marcos Alves, fundador y Director General de eltenedor.es.

### Alta cocina para todos

El pasado 28 de octubre los hermanos Sergio y Javier Torres revelaron una parte de sus conocimientos gastronómicos ante 300 personas. En el restaurante ‘1881 per Sagardi’, dieron a conocer una exótica receta de tomates rellenos con anguila ahumada, la inesperada crema de calabaza con chocolate blanco y unos delicados huevos de codorniz fritos con chip de patatas. “Creemos en la buena cocina como una forma de vida, por eso hemos querido compartir estas recetas sencillas de la alta cocina que cualquiera puede preparar en casa”, explicó durante la exhibición Javier Torres.

Los asistentes habían sido seleccionados mediante sorteo entre los usuarios de eltenedor.es, los suscriptores del diario La Vanguardia, estudiantes de gastronomía de diversas escuelas de cocina, así como representantes del mundo institucional y la restauración. De esta forma Ven a cocinARTE ha cumplido con su objetivo de “democratizar la cocina de alta calidad, poniéndola al alcance de todos”, según Alves.

### De Facebook a París

Los amantes del arte gastronómico que se fotografiaron el pasado 21 de octubre, en las instalaciones 3D del artista Eduardo Relero que se situaron en las calles de Barcelona, ahora esperan conocer a los ganadores de dos viajes a París con alojamiento en el Hotel Reinassance, y desayuno y cena en su restaurante Makassar. Con sus fotos subidas en Facebook, los seguidores del movimiento Ven a cocinARTE han hecho realidad otra de sus premisas: crear una comunidad sensibilizada con el arte en todas sus manifestaciones, incluida la gastronómica. Serán premiados aquellos que reciban más votos hasta el 5 de noviembre. Los 2 más votados, ganarán el viaje, estancia y cena en París; mientras que el tercer clasificado, se llevará un libro de Ferrán Adrià firmado por

el propio autor.

Más de 1.500 personas ya han votado en Facebook las mejores fotos con motivos gastronómicos tomadas en las calles de Barcelona.

La interactividad ha sido clave en esta iniciativa. En total, más de 40.000 usuarios de Facebook recibieron el mensaje de Ven a cocinARTE. Los fans de eltenedor.es en la popular red social aumentaron en una semana de 2.500 a 4.000. Por otro lado, en Twitter la iniciativa para fomentar la cultura gastronómica tuvo un alcance de más de 5.000 personas.

Sobre eltenedor.es

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 online 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 de manera gratuita 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>

---