



Juan Manuel Barrientos: invitado especial en el festival gastronómico Cumbre de la Pasta 2021

- La ‘Cumbre de la Pasta’ celebra su **treceava versión** junto a chefs de talla nacional e internacional, entre ellos el ganador de una [estrella Michelin](#), (máximo galardón culinario), **Juan Manuel Barrientos**; quienes serán los encargados de compartir consejos y recetas para que desde la casa, los colombianos se conviertan en todos unos conocedores de la cultura y gastronomía italiana.
- Por medio de este festival gastronómico, que se llevará a cabo del **6 al 11 de julio**, Carulla le apuesta a aumentar el consumo per cápita de pasta en Colombia que continúa en **3 kilos** anuales según cifras Kantar 2020.
- En esta edición de la Cumbre de la Pasta se espera alcanzar a más de **mil colombianos** a través de los eventos virtuales que se llevarán a cabo por medio de Instagram Live desde la cuenta de [@PlaceresCarulla](#) y la landing www.carulla.com/cumbredelapasta

Julio 2021 La Cumbre de la Pasta se llevará a cabo desde el próximo **6 hasta el 11 de julio**, este es el segundo año consecutivo en que este festival se realiza en formato híbrido, es decir, presencial en todos los puntos de venta del país y virtual a través de canales digitales de la marca Carulla.

Los asistentes podrán disfrutar, desde cualquier rincón de Colombia, clases en vivo de la mano de Juan Manuel Barrientos, uno de los chefs más reconocidos en el país, quien será el encargado de asesorar a los espectadores en la preparación de una receta de su autoría en su *Masterclass*, que se realizará el próximo **9 de julio a las 6:30 p.m.** a través de la cuenta de Instagram de Carulla [@PlaceresCarulla](#).



*“La cuarentena ha llevado a los colombianos a explorar nuevos talentos y la culinaria ha sido uno de ellos. Por eso, para nosotros es un placer seguir realizando eventos como la **Cumbre de la Pasta**, que desde hace trece años nos permite ofrecer a los clientes un portafolio innovador y diferencial como las pastas premium, sin gluten o base de vegetales que actualmente son las más vendidas en Carulla, con una participación del **78%** de las ventas totales de la categoría, adicionalmente, en el año 2020, según Nielsen, el mercado de pastas cerró creciendo al **14.5%** y en Carulla crecimos el **42%** en toda la categoría de pastas, una cifra que nos demuestra el importante potencial de la categoría”,* comentó Sandra Guzmán, directora de la Cumbre de la Pasta.

Uno de los propósitos de este festival gastronómico es aumentar el consumo per cápita de la pasta en Colombia que, según el estudio de Kantar 2020, actualmente se encuentra en 3 kilogramos por persona al año, que comparado con otros alimentos como el arroz que llegó a 32 kilogramos y el pan a 21 kilogramos, es notable que la pasta tiene potencial de



Cumbre de la Pasta

crecimiento, por eso este festival busca que los colombianos conozcan este alimento versátil, práctico y nutritivo, y lo incluyan en su menú dietario.

Carulla realiza esta feria para ofrecer a sus clientes un portafolio completo de pastas y sus acompañantes y así motivar el conocimiento en torno a este alimento. Por otro lado, Grupo Éxito continúa trabajando de la mano de sus aliados, en esta ocasión con 20 proveedores patrocinadores del festival.

Este año, la agenda académica tendrá el doble de actividades que el año pasado, pasando de cuatro a nueve eventos, que estarán a cargo de chefs internacionales como, Yeison Mora, Daniel Forero, Alejandra Betancur y Cristian Salazar chefs del Restaurante Idílico y Álvaro Clavijo del Restaurante El Chato de Colombia, Federica Galeani, chef italiana de la Escuela de Cocina Carulla y Koldo Miranda desde España.



Una de las novedades de la Cumbre de la Pasta en esta treceava versión será un tour gastronómico por algunos de los mejores restaurantes de las principales ciudades de Colombia que se podrán disfrutar a través de www.carulla.com/cumbre-de-la-pasta. Donde los espectadores conocerán las recetas más emblemáticas de preparación de pasta, sus salsas y acompañamientos. Durante la vigencia de la agenda académica se conocerán los secretos

de un restaurante diferente.

Calendario de actividades:

Martes 06 de julio:

- Clase con la escuela de cocina Carulla
12:00 m – Instagram Live [@PlaceresCarulla](https://www.instagram.com/PlaceresCarulla)
- Acompañantes y complementos de la pasta – Chef restaurante Idílico
6:00 p.m. – Instagram Live [@PlaceresCarulla](https://www.instagram.com/PlaceresCarulla)

Miércoles 07 de julio:

- Lasaña de mini canelones gratinados – chef Leo Cocinero
12:00 m – Instagram Live [@PlaceresCarulla](https://www.instagram.com/PlaceresCarulla)
- Cena a cuatro manos, una preparación entre amigos con los chefs Álvaro Clavijo y Koldo Miranda.
6:00 p.m. – Instagram Live [@PlaceresCarulla](https://www.instagram.com/PlaceresCarulla)

Jueves 08 de julio:

- Spaghetti con salami y vegetales – chef Sergio Martin
12:00 m – Instagram Live [@PlaceresCarulla](https://www.instagram.com/PlaceresCarulla)



Cumbre de la Pasta

Viernes 09 de julio:

- Clase con la Escuela de Cocina Carulla
12:00 m – Instagram Live [@PlaceresCarulla](#)
- **MasterClass con Juan Manuel Barrientos**
Preparación de una cena completa con el ganador de una estrella Michelin
6:30 p.m. – Instagram Live [@PlaceresCarulla](#)

Sábado 10 de julio:

- Spaghetti con brócoli y pollo - chef Federico Martínez y Maria Luisa Arias
4:00 p.m. – Instagram Live [@PlaceresCarulla](#)

Domingo 11 de julio:

- Foccacia, una receta para hacer en familia – chef Niam.tv
1:00 p.m. – Instagram Live [@PlaceresCarulla](#)

La Cumbre de la pasta se transmitirá a través de los canales digitales de Carulla; Instagram: [@PlaceresCarulla](#); Facebook: [@SupermercadosCarulla](#); YouTube: [Supermercados Carulla](#); Micrositio: www.carulla.com/cumbre-de-la-pasta.

Dirección de Comunicaciones Externas - Grupo Éxito

✉ prensaexito@grupo-exito.com 📞 +57 314 682 7148

Síguenos en nuestras redes corporativas

 [@GrupoExitoColombia](#)  [@grupoexito](#)  [@Grupo_Exito](#)  [Grupo Éxito](#)  [Grupo Éxito Colombia](#)

www.grupoexito.com.co 

 • 