

High CUISINE



Aspen's *Food & Wine Classic* returns for its 32nd season.

By | Por Kara Williams

Only at the *Food & Wine Classic* in Aspen might you rub elbows with Bobby Flay while sampling wines in the Grand Tasting Pavilion, spot Andrew Zimmern across the bar at a downtown locals' hangout or pass Giada De Laurentiis on a mountain trail.

That's because just 5,000 passes are sold to this premier food and wine festival. Celebrating its 32nd season in small-town Aspen, Colo., June 20-22, the intimate setting lends itself to getting up close and personal with culinary superstars and world-renowned sommeliers.

But access to celebrities you might see on "Top Chef," Food Network or The Food Channel isn't the sole reason to purchase a three-day pass to the weekend's events. *Food & Wine* editors curate a schedule of events that taps into the best of upcoming food trends, straight from the pages of the magazine. Passholders can choose from more than 80 different culinary demonstrations and wine seminars that in 2014 are scheduled to include, Michael Symon's "5 Ingredient Dinners in 5 Minutes," "World of Eggs" with Jacques and Claudine Pépin and "Showstopping Champagne" with Shayn Bjornholm.

DELICIOSAMENTE EXCLUSIVO

Solo en el *Food & Wine Classic* de Aspen puede uno estar codo a codo con Bobby Flay mientras degusta vinos en el Grand Tasting Pavilion. O ver a Andrew Zimmern al otro lado de la barra en uno de los restaurantes del *downtown* o pasar al lado de Giada De Laurentiis en un sendero de la montaña.

Todo eso es posible porque solamente se venden 5.000 entradas para este importante festival gastronómico y enológico que celebra su 32^{da} temporada en Aspen, Colorado, del 20 al 22 de junio; gracias a ese reducido tamaño, el festival permite encuentros más cercanos e íntimos con superestrellas de la culinaria y sommeliers de prestigio internacional.

Pero esa cercanía a celebridades que ha visto en *Top Chef*, Food Network o The Food Channel no es la única razón para adquirir un pase de tres días para los eventos de ese fin de semana. Los editores de *Food & Wine* organizan un programa de actividades que recogen lo mejor de las futuras tendencias gastronómicas salidas directamente de las páginas de la revista. Los asistentes pueden escoger entre más de 80 demostraciones culinarias diferentes y seminarios sobre vino que se presentarán este año: "Michael Symon's 5 Ingredient Dinners in 5 Minutes" (platos de 5 ingredientes preparados en 5 minutos por Michael Symon), "The World of Eggs with Jacques and Claudine Pépin" (El mundo de los huevos con Jacques y Claudine Pépin) y "Showstopping Champagne with Shayn Bjornholm" (Champaña fenomenal con Shayn Bjornholm).

Aunque se anima a los asistentes a reservar sus asientos con anticipación para los seminarios y las demostraciones de cocina que se realizan en varios hoteles y restaurantes de la ciudad, todo el mundo se reúne para disfrutar las cinco grandes degustaciones que se llevan a cabo en



The event's intimate setting lends itself to getting up close and personal to culinary superstars.

While attendees are encouraged to reserve seats in advance for the seminars and cooking demos that take place in various hotel and restaurant venues throughout town, everyone gathers for the five grand tastings in Aspen's Wagner Park. Wine takes center stage under the park's huge white tents, but the food sampling is also divine. The most coveted stations include those manned by *Food & Wine's* Best New Chefs, representing rising culinary talent that is changing the definition of American cuisine.

New this year is an expanded series of Classic Conversations, casual chats with chefs hosted by *Food & Wine* editor-in-chief Dana Cowin and other key culinary players inside the Theatre Aspen tent. The weekend always wraps up with the much anticipated, and always hilarious, Classic Cookoff, where two prominent chefs are pitted against each other—and the clock—to create a dish or meal out of random ingredients, such as potato chips or a whole rabbit.

The *Food & Wine Classic's* all-inclusive passes often sell out in late spring, but there are opportunities throughout the weekend to participate in "a la carte" events, such as a charity 5K race for Wholesome Wave Foundation or a festive late-night dessert bash. foodandwine.com/classic

el Wagner Park de Aspen. El vino será la estrella, pero la comida también será fabulosa. Los kioscos más visitados serán con seguridad los que presentarán a los mejores nuevos chefs de *Food & Wine*, que representan los talentos en alza que están cambiando la definición de comida estadounidense.

Nuevo este año es la ampliación de la serie Classic Conversations, conversaciones informales con chefs dirigidas por Dana Cowin, editora jefe de *Food & Wine*, en la que también participan otras figuras claves del mundo culinario y que se realiza en la carpa del Theatre Aspen. El fin de semana siempre culmina con el esperado y siempre divertido Classic Cookoff, en el que se enfrentan dos prominentes chefs —contrarreloj— para crear un plato o una comida con ingredientes aleatorios, como por ejemplo papas fritas o un conejo entero.

Los pases con todo incluido al *Food & Wine Classic* generalmente se venden a finales de primavera, pero hay oportunidades de participar, durante todo el fin de semana, en eventos "a la carta" tales como una carrera de cinco kilómetros a beneficio de Wholesome Wave Foundation o un festín de postres tarde en la noche. foodandwine.com/classic

→ **How To Get There**

American Airlines serves Aspen with daily service from Dallas/Fort Worth and Los Angeles. Visit aa.com.

Cómo llegar

American Airlines tiene vuelos diarios a Aspen desde Dallas/Fort Worth y Los Angeles. Consulte aa.com.