



Discover Puerto Rico introdujo los sabores locales en el Food & Wine Classic en Aspen

El Chef Mario Pagán destacó la oferta culinaria de la Isla a través de sus creaciones

San Juan, Puerto Rico- Discover Puerto Rico, junto con el mundialmente reconocido chef local Mario Pagán, participó en el Food & Wine Classic en Aspen, del 10 al 12 de septiembre. El chef Mario Pagán y su equipo crearon un menú especial para los asistentes, presentando los sabores únicos de Puerto Rico, mezclando platos y bebidas tradicionales puertorriqueños con sabores modernos.

El [Food & Wine Classic en Aspen](#) reúne a enólogos, chefs e influenciadores culinarios más destacados del mundo. Este evento culinario de primer nivel consta de tres días de increíbles demostraciones de cocina, degustaciones de vinos y paneles de discusión dirigidos por chefs y expertos en vinos de talla mundial. 3,000 personas asistieron al 38º Food & Wine Classic de este año.

La Organización de Mercadeo del Destino (DMO, por sus siglas en inglés) de la Isla destacó la oferta culinaria de Puerto Rico a través de las creaciones del Chef Mario Pagán. Discover Puerto Rico presentó un exhibidor diseñado a la medida en el *Grand Tasting Pavilion* donde los visitantes disfrutaron de degustaciones de las creaciones del Chef Pagán. Discover Puerto Rico también organizó un evento de medios exclusivo donde 50 periodistas de primer nivel experimentaron un menú de degustación personalizado y cócteles artesanales.

“No solo la comida puertorriqueña es deliciosa, sino que la cultura de los cócteles en la Isla es excepcional. Trabajar con el Chef Mario Pagán y su equipo fue una experiencia increíble. Su versión de platos locales tradicionales y únicos, utilizando ingredientes cultivados y criados en la Isla, fue un gran éxito entre los consumidores y los medios de comunicación. La creación de cócteles especiales para acompañar cada plato incluyó un favorito local, Don Q, en cada receta”, mencionó Leah Chandler, principal oficial de mercadeo (CMO) de Discover Puerto Rico.

En un tributo a los sabores puertorriqueños modernos, el Chef Mario Pagán sirvió los siguientes platos: Brisket Guisao Pastel de Masa con Bulldog Pique Hollandaise; Pionono de Pato con Foie de Ron, Queso de Cabra y Chicharrón; y Navidad en un *Bowl* “alias” Arroz Pegaíto con aguacate y alioli.

“Me siento extremadamente honrado de haber representado a Puerto Rico con mi equipo en el Food & Wine Classic en Aspen el fin de semana pasado. Mi misión a lo largo de mi carrera siempre ha sido modernizar platos nativos puertorriqueños con las últimas técnicas para mostrar de qué se trata nuestra Isla, una fusión de lo antiguo con lo nuevo, combinando recetas tradicionales pasadas de generación en generación con la inigualable creatividad de nuestra gente. Con el apoyo de nuestros amigos de Don Q, especialmente de Yissel Muxo, llevamos a los visitantes al festival en un emocionante viaje gastronómico que esperamos sirva para inspirar una futura visita a Puerto Rico,” expresó el Chef Mario Pagán.

El chef Pagán trabajó junto con proveedores locales para traer los mejores sabores de la Isla al evento, incluyendo Productos del Guacabo, El Makito, El Rancho de Apa, True Leaf, Alcor Foods y Cordero Productos de PR.

###

Contacto: Davelyn Tardi, Communications Manager
787-247-0339 | communications@discoverpuertorico.com