

“La única chef con tres estrellas Michelin Dominique Crenn, le apuesta a salvar el Amazonas colombiano”

Abril, 2022

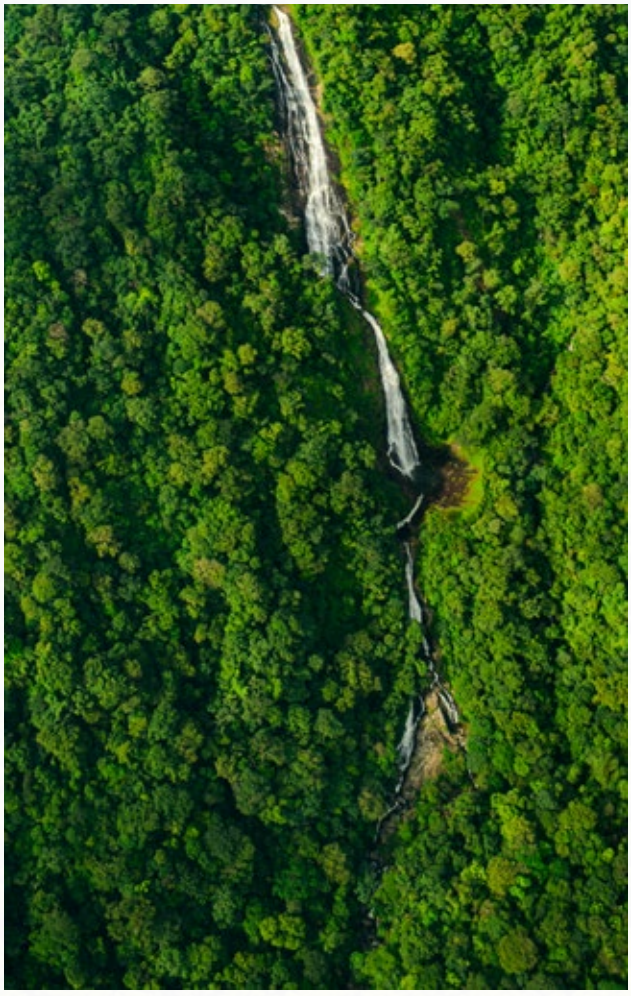
La reconocida chef Leonor Espinosa, a través de su fundación FUNLEO en el marco de “In Residence”, ha invitado a los chefs más importantes del mundo no solo a tomarse la cocina de su restaurante LEO, sino también a vivir una experiencia en el Amazonas, con el objetivo de dar visibilidad a la problemática de deforestación acelerada que vive actualmente el pulmón del mundo.

El restaurante LEO, la Fundación Leo Espinosa FUNLEO y la Fundación para la Conservación y el Desarrollo Sostenible FCDS, adelantarán ésta iniciativa con el objetivo de visibilizar la problemática de deforestación acelerada que hoy vive el Amazonas en concordancia con su objetivo social de trabajar por la reivindicación de las tradiciones gastronómicas y el buen vivir de las comunidades colombianas a partir del patrimonio biológico e inmaterial.

“Dominique Crenn, la reconocida chef de origen francés, será la primera chef invitada a “In Residence”, una experiencia para los comensales en la que podrán disfrutar de las mejores propuestas de la alta cocina mundial. Dominique, Mejor Chef Femenina del Mundo en 2016 según la reconocida lista The World’s 50 Best Restaurants, tres estrellas Michelin en su restaurante Atelier Crenn en San Francisco, California; Mejor Chef del Oeste 2018 James Beard Foundation y Icon Chef 2021, se tomará la cocina de Leo los días cinco y seis de mayo, para deleitar a los capitalinos y visitantes con una experiencia gastronómica como si fuera en su propio restaurante. Pero su visita no para allí, mediante una inmersión en la Amazonía, se pretende contar con su vocería para amplificar internacionalmente la dura situación que hoy en día viven las comunidades de la región a causa de la desmedida deforestación”, afirmó Leo Espinosa

Haciendo referencia a esta invitación, Dominique Crenn dijo, “Me siento increíblemente honrada de tener la oportunidad de visitar el Amazonas, uno de los tesoros más hermosos del mundo pero en peligro de extinción. En alianza con FUNLEO, me comprometo a defender la conservación y promover la conciencia sobre el ecosistema y las comunidades indígenas que actualmente se encuentran en peligro de destrucción. Unámonos para proteger este planeta, su gente y su belleza”.

In Residence es un proyecto creado con Grupo Leo en conjunto con Funleo, y con el apoyo de Glenfiddich y Marca Bogotá, para traer a los más importantes líderes gastronómicos a Colombia, no solo con el objetivo de regalarle a Bogotá experiencias gastronómicas de lujo sino con el propósito de sumar voces que ayuden a generar conciencia acerca de una de las ecoregiones más importantes del planeta.



"Este es el último o uno de los últimos lugares que tiene el mundo, para obtener un equilibrio sostenible en medio de esta crisis climática que estamos viviendo. El Amazonas es una zona que está siendo literalmente acabada, y con el apoyo de los comensales, los chef y las marcas, buscamos crear un movimiento mundial en pro de su conservación" afirmó Laura Hernández, presidenta de Funleo.

Por su parte, Rodrigo Botero, Director de la FCDS, menciona la importancia de aunar esfuerzos con el sector gastronómico en busca de estrategias para abordar la deforestación y detenerla *"hay que mostrar al mundo los maravillosos ingredientes naturales que ofrecen los bosques para que consumidores y un sector tan influyente como el de la restauración se comprometan con la conservación de la Amazonía de varias formas: haciendo uso sostenible y responsable de los frutos de la selva, y promoviendo las cadenas de suministros libres de deforestación".*



El Amazonas es esencial para los seres humanos, la agricultura a nivel mundial, la producción de energía y la diversidad biológica. Este lugar mágico a pesar de los daños aún alberga la mayor extensión de zona verde pluvial tropical, pero por culpa de la deforestación hoy está en riesgo, generando afectaciones como en la purificación del agua, absorción del carbono y otros servicios naturales que este le presta a la región y el mundo, por esto, el proyecto "In Residence" son de alto valor en la cultura gastronómica y sostenible para el país y el planeta.

"En Glenfiddich llevamos más de 130 años sembrando esperanza por un mundo mejor con constantes retos e iniciativas medioambientales; desde el cuidado de los bosques de robles con los que hacemos nuestras barricas hasta la reutilización de la energía que desprenden nuestros destiladores. Otra razón por la que no podíamos dejar pasar la oportunidad de ser parte de IN RESIDENCE, iniciativa que no sólo nos permite disfrutar de la maestría de Dominique Crenn, una de las mejores Chefs del Mundo, sino que también nos ayuda a generar conciencia sobre nuestro invaluable Amazonas" asegura Alfonso Ibáñez Embajador de Glenfiddich en Colombia.