



PARA EVALUAR, RECIBIR INFORMACION MOVIL, ETC. **REGISTRATE HOY**

[PORTADA](#) [YO FUI](#) [VINOS+](#) [CHEFS](#) [RECETAS](#) [EVENTOS](#)

[LOGIN](#) [COMPRA TU GUIA SAL](#) [AQUI](#)

Éxito rotundo los Fests

RESTAURANTES

TIPO DE COMIDA

LOCALIZACIÓN

AMBIENTE

PRECIO

KEY WORDS

Buscar

VINOS+



Sal hoy al Taste of Rum Fest.

Éxito rotundo los Fests

[REGISTRA TU RESTAURANTE](#)

EVENTOS DEL MES



Más de 40 mil personas disfrutaron en grande

Por Mimi Ortiz, Cristina Fernández, Carolina Cestero y Kelly González
sal.pr

Miles de personas festejaron al aire libre, en una histórica extravagancia gastronómica y cultural este fin de semana, tras el éxito rotundo del Condado Culinary Fest y del extraordinario Taste of Rum Fest, en el Viejo San Juan.

■ MIERCOLES 27 de MAYO [ARTE Y MÚSICA](#) @ Don Pablo

■ JUEVES 28 de MAYO [HEINEKEN JAZZ FEST](#) @ Anfiteatro T. Puente

■ JUEVES 28 de MAYO [BOHEMIA](#) @ Teatro Ambassador

■ JUEVES 28 de MAYO [CIRQUE DREAMS](#) @ Coliseo de PR

■ VIERNES 29 de MAYO [REGGAE CLASSICS](#) @ Nuestro Son

■ VIERNES 29 de MAYO [CHRISTOPHE PERROT](#) @ Bodegas Compostela

En plena recesión económica, unas 40 mil personas asistieron y consumieron la oferta de 30 restaurantes en el evento del Condado, mientras que la Arcada del Paseo de la Princesa le quedó pequeño al nuevo evento presentado ayer en la tarde por Ronces de Puerto Rico y Federico Hernández, atrayendo a más de tres mil personas, desde el mediodía hasta la noche.

SENSACIONAL DEBUT

El festival de rones proveyó una sensacional experiencia a un concurrido público, que se arrimó ante las tres tarimas de espectáculos en vivo y se paseó para consumir la oferta en las estaciones de los rones de Puerto Rico y países visitantes: Brasil, República Dominicana, Jamaica, Barbados e Islas Vírgenes.

La gran novedad lo fue la competencia de 'flairs', un espectacular deporte de malabarismo donde las estrellas son mixólogos súper ágiles en reflejos y balance.

Mientras que Tata Cepeda y su grupo de bomba y plena erizó la piel a una vibrante audiencia, que bailó y calmó el calor con refrescantes mezclas de rones, jugos y efervescencias. “Del árbol nace al madera con que se hacen los barriles para añejar nuestros rones y también los tambores de nuestra bomba”, dijo Tata bañada en sudor tras deleitar a los asistentes.

A todo lo largo del corredor amurallado de la Arcada, se enfilaron



■ SABADO 30 de MAYO [MÚSICA SALSAS](#) @ Arena Pier 10

los puestos de mixólogos que deleitaron al público con los rones visitantes: nuevos tragos y que exaltaban los sabores de destilados versátiles para ligar, así como de exquisitos añejos para tomar a sorbos. A otro lado, los rones de Puerto Rico eran favoritos de muchos. Y en el salón de seminarios, los expertos Amhed y dieron cátedra de por qué el

■ LUNES 1 de JUNIO [PARTY DE LOS LUNES](#) @ La Respuesta

¿De comer? Fresco Ceviche de Perurrican, costillas hervidas en cerveza y asadas con salsa de ron preparadas por la Hacienda Meat Center y mucho más.

- MARTES 2 de JUNIO [GOOD TIMES](#) @ Bacco

REVITALIZADO EL CONDADO

Mientras, en el Condado, más de 40,000 personas en cuatro días revitalizaron el sector de la avenida Ashford, que literalmente estalló en música, comida y bebida.

■ JUEVES 4 de JUNIO [FEMME FATALE](#) @ Galería Petrus

“Puerto Rico necesita más actividades como esta. El público logra olvidar los problemas cotidianos y comparte en familia. Nuestra marca logró exposición y reconocimiento”, aseguró Francisco de Zengotita, gerente de marca de Chiva’s Regal.

“Todo ha estado muy bien, en términos de venta excelente, pero si hay algo que tuviera que mejorar sería el poco espacio que tenemos los comerciantes. Es muy limitado y tenemos a la gente amontonada. Nos gustaría exhibir más la comida”, explicó Armando Mejías, chef de Tijuana’s.

Lo mismo comentaron empleados de Wasabi y Bangkok y Bombay, quienes tuvieron que trasladar sus operaciones a áreas lejos de sus locales sin contar con energía eléctrica, lo que dificultaba el despacho rápido de alimentos.

A ROMPER LA DIETA

El festival sirvió como plataforma para que los restaurantes sirvieran grandes cantidades de sus platos y bebidas más populares.

“Me he tomado dos margaritas, eso equivale a ocho puntos de la dieta Weight Watchers, pienso comerme unos pollitos livianos, porque mi dieta la romperé con margaritas”, contó Deltita Machicote. Para la joven, Lorena Escoriaza el evento llegó en la mejor época.

“En estos momentos que todo lo que se discuten son problemas económicos y de política, es super bueno que la familia pueda compartir en un ambiente seguro”. Lorena acudió el viernes y el domingo junto a su amiga Karla Pacheco.

SE UNEN LOS CHEFS

Poco antes de la clausura, un grupo de chefs del Condado se reunió en la casa Ashford para retar al alcalde de San Juan, Jorge Santini, quien preparó un enorme arroz maposteo. La sorpresa de la tarde fue la intervención de Paul Carrol, dueño del desaparecido Zabó.

“Por quince años estuvimos en el Condado con nuestro restaurante. Hoy, me han permitido regresar y me da una alegría increíble ver todo esto”, dijo emocionado.”

[Volver arriba](#)



[Quiénes Somos](#) | [Contáctanos](#) | [Portada](#) | [Yo Fui](#) | [Vinos +](#) | [Chefs](#) | [Recetas](#) | [Eventos](#) | [Regístrate](#) | [Registra tu Restaurante](#) | [Envíanos tu 'Yo Fui'](#) | [Envíanos tu evento](#) | [Primera Hora](#) | [El Nuevo Día](#) | [Tarifario](#) | [Magacin](#) | [Políticas de Privacidad](#) | [Términos y Condiciones](#)

