



STREET FOOD FESTIVAL

Con apetito? [La Cocina](#) se enorgullece en anunciar la cuarta edición del Festival de Comida Callejera; un festival que reúne a microempresarios, vendedores informales de alimentos y chefs de renombre para celebrar y promover la magnífica comida callejera, el verdadero espíritu emprendedor y las vibrantes comunidades que residen aquí en el área de la bahía. Una vez más, el evento ha crecido para satisfacer la demanda, abarcará una mayor área, e incluirá grandes bares y nuevos vendedores de comida extraordinaria. Este año, el festival de consistirá en una serie de eventos que se llevarán a cabo durante cuatro días.

**** Agosto 17: Mercadeo Nocturno de San Francisco**

Las festividades empezaran con [el Mercado Nocturno de San Francisco](#), un evento especial de lanzamiento la noche anterior al festival, que recuerda a los mercados nocturnos en Bangkok o Singapur. Habrá música, baile, bebidas, luces parpadeantes y diversos sabores de diferentes partes del mundo.

Se llevará a cabo el 17 de agosto desde las 4 pm hasta las 9 pm en el Alemany Farmer's Market. Se trata de un evento que servirá como un importante recaudador de fondos para La Cocina. Las entradas se venderán previamente a un costo de \$ 25 cada una. Los poseedores de entradas recibirán un boleto para el evento y una bolsa de regalo llena de toda clase de cosas divertidas.

**** Agosto 18: Festival de Comida Callejera de San Francisco**

Después de una noche extraordinaria y mágica, [el Festival de Comida Callejera](#) se llevará a cabo el 18 de agosto desde las 11 am hasta las 7 pm en el Distrito de la Misión, en Folsom Street, entre 20th St. y 26 St., y 21 St. hasta 25th St. entre Shotwell y Treat St. La entrada es gratis y abierta al público, con todos los alimentos a precios por debajo de \$ 8 y la mitad por menos de \$ 3.

**** Agosto 19th-20th: Conferencia de La Cocina acerca de La Industria de La Cocina y Empredimiento**

El tercer evento que sigue es [la Conferencia de La Cocina de La Industria de La Comida y Empredimiento](#). Es una conferencia de dos días donde entusiastas de la comida, empresarios, políticos, organizaciones sin fines de lucro, voluntarios, funcionarios de gobierno de la ciudad y medios de comunicación se reúnen para discutir sobre los alimentos, la comunidad y el espíritu empresarial. Se llevará a cabo los días 19 y 20 de agosto. Todas las ganancias de estos eventos beneficiarán a La Cocina



La Cocina es una innovadora incubadora de empresas que asiste en el día a día a mujeres de bajos ingresos y empresarios inmigrantes para romper las barreras que enfrentan al entrar en la industria de la comida. El Festival de Comida Callejera es una extensión de este trabajo y una oportunidad para que nuestros participantes cocinen juntos a lado de los más reconocidos chefs del área de la bahía.

El festival le da la oportunidad les da a nuestros participantes de mostrar su maravillosa comida a más de 80.000 personas, en un contexto el cual ellos conocen muy bien: las calles del Distrito de la Misión de San Francisco. La Cocina, como organización, cree que cocineros maravillosos (como lo de la Cocina) pueden y deben ser capaces de ganarse la vida haciendo lo que les gusta hacer, sabiendo que la buena comida está siempre en el corazón de la comunidad.



Caleb Zigas, Director Ejecutivo de La Cocina, explica: "El Festival de Comida Callejera es un evento para dar conocer y resaltar a los cocineros con talento que no siempre reciben el reconocimiento que merecen, y para desafiar a aquellos que llevan años en el negocio culinario. Recorrer el festival significa probar la comida de las mujeres empresarias que forman parte del programa Incubadora de La Cocina, como Verónica Salazar, una cocinera hogareña mexicana que ha abierto su propio restaurante, Azalina Eusope, quinta en su generación de vendedores ambulantes de comida de Malasia, o Gonthi Lali, una cocinera hogareña georgiana que busca convertir la comida que prepara para la pequeña comunidad georgiana, en su forma de vida. "

Zigas continúa: "Estas talentosas mujeres estarán cocinando al lado de nombres como Charles Phan, Thomas McNaughton y el camión Nom Nom, quienes a su vez traerán lo mejor de lo que hacen a la misma calle por el mismo precio. En última instancia, esto no es tan solo otro evento de comida, sino un momento y un lugar en el que converge lo mejor del mundo gastronómico, y el cliente es quien gana".

"El mayor evento culinario" de San Francisco, según el San Francisco Weekly, trae a 80.000 personas a 8 cuadras del popular distrito de la Misión para celebrar el talento de empresarios gastronómicos. En su cuarto año, el SF Street Food Festival ha impulsado un movimiento nacional y, al mismo tiempo, se ha enfocado


THE 4TH ANNUAL
San Francisco
SATURDAY AUGUST 18
WWW.SFSTREETFOODFEST.COM

STREET FOOD FESTIVAL

pequeñas empresas y las economías locales que generan un impacto regional y nacional. La asociación con Dominic Philips Event Marketing (Slow Food Nation, Chefs SF, etc) paralela al evento, y con conocidos chefs como Traci des Jardins, Stoll Craig, Charles Phan y Saran Suvir, indica la calidad de este evento a medida que madura.

El festival contará con más de 70 vendedores, incluyendo los restaurantes más conocidos de San Francisco, camiones de alimentos, carros, cocineros caseros, ganadores de los premios James Beard, cocineros con estrellas Michelin, vendedores visitantes provenientes de cinco agitadas metrópolis conocidas por su culinaria, y 33 de los participantes de nuestro propio programa de La Cocina. Volviendo a su cuarto año, Rye on the Road verterá cerveza y creará cócteles con Espolón, Flor de Caña y Wild Turkey, sin mencionar los hermosos “shots” de gelatina que ofrecerá Sweets Collection, participante de La Cocina.

¡Marque su calendario ahora porque usted no querrá perderse este gran espectáculo culinario!

ASPECTOS DESTACADOS DEL EVENTO

Julio 26: Cena de los Medios

Por favor acompáñenos el 26 de Julio de 6 a 9 pm en el Fort Mason Center para una cena privada, únicamente con invitación, ofrecida por La Cocina a los medios de comunicación.

Podrá degustar varios de los platillos que los vendedores que participaran en El Festival de Comida Callejera este año. Además, arme su lista de “lo que hay que comer” en el San Francisco Street Food Festival ¡para compartir con los lectores!

Por favor, póngase en contacto con Margarita Rojas en margarita@lacocinasf.org para confirmar su asistencia





STREET FOOD FESTIVAL

Agosto 17: Mercado Nocturno de San Francisco

[El Mercado Nocturno de San Francisco](#), es un evento especial de lanzamiento de las festividades de toda la comida callejera que puede comer.

Entre los vendedores se incluyen chefs locales de todas las tendencias y chefs invitados que también se asociarán con los participantes de La Cocina para crear platos innovadores y deliciosos, disponible sólo en este evento.

Cuánto: \$ 25. Haga clic aquí para comprar su boleto.

Dónde: Alemany Farmer's Market.

Agosto 18: Festival de Comida Callejera de San Francisco

La entrada es libre y, para ahorrar en comida, los pasaportes están disponibles en el sitio web. Todo de la mejor comida del área de la bahía y más allá. No se limite a leer sobre él. Venga a probarlo. Leave your cart in San Francisco!

[Los pasaportes](#) para el [Festival de Comida Callejera](#) de La Cocina varían desde \$ 25 - \$ 150 y pueden ser comprados por adelantado, lo cual puede ahorrarle dinero y tiempo el día del evento.



Agosto 19th-20th: Conferencia de La Cocina acerca de La Industria de La Cocina y Emprendimiento

Dos días de conferencias donde entusiastas de la comida, empresarios, políticos, organizadores y voluntarios sin fines de lucro, funcionarios del gobierno de la ciudad, y medios de comunicación se reúnen para discutir sobre la comida, la comunidad, y el espíritu emprendedor [Haga clic aquí para comprar sus entradas ahora!](#)

Acerca de La Cocina:

La Cocina es una incubadora de empresas de alimentos sin fines de lucro, que proporciona acceso al espacio de una cocina comercial y asistencia técnica a empresarios de bajos ingresos e inmigrantes que están comenzando, creciendo o que están lanzando sus empresas de alimentos. La Cocina crea vías para la autosuficiencia económica a través de empresas de alimentos y da prioridad a las empresas propiedad de mujeres y de inmigrantes.