

CHICAGO DEPARTMENT OF CULTURAL AFFAIRS
NEWS RELEASE
CHICAGO OFFICE OF TOURISM

CHICAGO CULTURAL CENTER • 78 EAST WASHINGTON STREET • CHICAGO, ILLINOIS 60602

TEL: (312) 744-2400 • FAX: (312) 744-2359 • TTY: (312) 744-2947

Contacto: Karen Vaughan
312.744.2390
kvaughan@cityofchicago.org

LOS SABORES DE CHICAGO

Chicago es un destino culinario de categoría internacional, con más de 7.000 restaurantes que sirven platos para todos los gustos. Con más restaurantes de 5 estrellas que cualquier otra ciudad del país, para los reconocidos chefs como Charlie Trotter, Rick Bayless, Art Smith, Grant Achatz, Rick Tramonto, Graham Elliot Bowles y Gale Gand, Chicago es su hogar. Al mismo tiempo, la ciudad homenajea las tradiciones de las delicias locales, tales como los perros calientes y la pizza al estilo Chicago. La rica historia gastronómica de Chicago sumada a las visiones de muchos chefs, propietarios de restaurantes y profesionales culinarios expertos hacen de Chicago un paraíso para los amantes del buen comer. Independientemente de sus gustos, en Chicago encontrará excelentes comidas.

Permanente, se abren y se actualizan elegantes y deliciosos restaurantes, colocando a los restaurantes de Chicago al nivel máximo de calidad de la elite culinaria. Los chefs de Chicago siguen siendo líderes en cuanto a la visión y aclamación crítica de los restaurantes de la ciudad. Sólo en 2007, Chicago recibió los títulos de Favorite Food City (Ciudad culinaria favorita), otorgado por Travel + Leisure y America's New Culinary Star (La nueva estrella culinaria de Estados Unidos), otorgado por Saveur, una revista gourmet. Frontera Grill, de Rick Bayless, obtuvo el prestigioso premio Outstanding Restaurant (Restaurante destacado) de la fundación James Beard Foundation en 2007, mientras que los restaurantes de 5 estrellas de la ciudad, como Alinea, Arun's, Avenues (The Peninsula Chicago), Charlie Trotter's, Everest, Seasons (Four Seasons Hotel Chicago) y Tru continúan elevando los estándares de excelencia culinaria. Hace poco en 2008, Grant Achatz de Alinea fue nombrado Outstanding Chef (Chef destacado) por la fundación James Beard Foundation por marcar estándares de la industria nacionales y por ser una fuente de inspiración para otros profesionales gastronómicos.

Recientemente, Chicago fue sede de la cuarta temporada de Bravo TV's Top Chef, una competencia culinaria televisada en la que 16 participantes competían por el título de Top Chef (Mejor Chef). El espectáculo presentó algunos de los mejores y más destacados de Chicago, incluidos el Green City Farmer's Market, el Chef Paul Kahan de Blackbird and Avec y Pizzeria Uno. El Chef principal se unió a las categorías de producciones televisivas de México en Chicago: One Plate at a Time with Rick Bayless; Kitchen Sessions with Charlie Trotter y Partyline with the Hearty Boys, con Dan Smith y Steve McDonagh.

La ciudad es famosa por sus pizzas al estilo Chicago, una tradición que se remonta a 1940. La pizza "deep-dish" al estilo Chicago, elaborada con una masa suave, rebanadas de queso, salsa de tomate en trozos y gran cantidad de ingredientes encima, es degustada tanto por los habitantes de Chicago como por los visitantes, en cientos de restaurantes de la ciudad. Otro de los principales pilares de Chicago son los perros calientes al estilo Chicago. El perro de Chicago es un perro caliente de carne vacuna cocinado al vapor o hervido que va en un pan de semilla de amapola. El perro caliente va acompañado de mostaza, cebolla, salsa de pepinillos dulces, pepinillos al vinagre, tomates en rodajas o tajadas, chile poblano y una pizca de sal de apio. Nunca lleva ketchup.

Chicago ofrece prácticamente todas las opciones culinarias de las Naciones Unidas, con cientos de restaurantes que realzan la diversidad de la ciudad. Muchos afirman que el atractivo gastronómico de Chicago yace en sus más de 75 vecindarios. Enclaves étnicos como Chinatown, Greektown, West Rogers Park (judío), Pilsen (mexicano), West Town (polaco, ucraniano) y Near West Side (italiano) se encuentran entre los sabores de todo el mundo a excelentes precios. En Chicago, los visitantes también pueden encontrar comidas de las cocinas afgana, etíope, cajún, persa, vietnamita, guatemalteca, peruana, bohemia, lituana, y muchas más.

Junto con tal diverso e impresionante entorno culinario, se ofrece una variedad de eventos y programas que complementan los gustos de los que disfrutan de la comida. En los meses más cálidos, los mercados rurales de Chicago atraen a vendedores de frutas y verduras frescas, plantas y flores a los más de 30 vecindarios en toda la ciudad de Chicago. El mercado Green City Market en Lincoln Park fue nombrado uno de los 10 mejores mercados rurales en los Estados Unidos en 2007 por la legendaria chef Alice Waters. Existen más de 125 escuelas de cocina no profesionales en la ciudad, tales como World Kitchen, Bespoke Cuisine, The Chopping Block y Hearty Boys Cooking School, en las que tanto los visitantes como los habitantes de la ciudad pueden perfeccionar el arte de lo que sea, desde las habilidades con el cuchillo hasta la preparación de sushi. Otra gran forma de ver la diversidad culinaria de la ciudad es a través de un recorrido guiado por organizaciones como Chicago Food Planet, Chicago Chocolate Tours y Recorrido por los vecindarios de Chicago.

El festival anual "Taste of Chicago" de la ciudad es el festival culinario y de entretenimiento gratuito más grande del país. A él asisten más de 3,5 millones de personas hambrientas todos los años. Este festival presenta las especialidades de la casa de docenas de restaurantes de la ciudad. Entre las exquisitas comidas que generalmente se ofrecen, se encuentran las costillas, el tempura, el falafel, los tallarines, los burritos, la pizza al estilo Chicago, el estofado de quimbombó, los helados, los gyros y más. Para destacar las finas opciones culinarias, Taste of Chicago presenta el rincón The Chef's Table and Dominick's Cooking Corner, donde los visitantes pueden ver demostraciones de cocina y probar comidas elaboradas por los chefs más reconocidos del área. Este año, Chicago celebra su primer evento Chicago Gourmet en Millennium Park. Este evento, que tendrá lugar del 22 al 28 de septiembre, ofrecerá los alimentos y vinos más finos como así también demostraciones de chefs famosos.

Un nuevo integrante del listado de eventos culinarios de Chicago es Chicago Gourmet, una celebración de nivel internacional que presenta comidas, vinos y el rico legado culinario de la ciudad. Éste se encuentra en el Millennium Park, donde sus asistentes tienen acceso completo a los lugares en los que se realizan los festivales y tienen la posibilidad de disfrutar de vinos de primera calidad, muestras de comidas gourmet y degustaciones de famosos chefs. Chicago Gourmet fue producido por la asociación Illinois Restaurant Association por primera vez en 2008, cuando 50 de los mejores profesionales culinarios de los Estados Unidos y el extranjero se reunieron con sommeliers y 200 bodegas.

Los visitantes y los habitantes de Chicago que deseen entretener a sus invitados de afuera pueden recibir folletos de Chicago, reservar habitaciones de hotel y recibir asistencia para la planificación de viajes, si llaman sin cargo al 1,877.CHICAGO (1.877.244.2246) o visitan www.explorechicago.org. También puede obtener folletos e información sobre los apasionantes eventos y actividades de Chicago en los Centros de Información a Visitantes. Los centros se encuentran en el Chicago Water Works, 163 East Pearson Street en Michigan Avenue, y en el Chicago Cultural Center, 77 East Randolph Street. El número gratuito de TTY para personas con discapacidad auditiva es 1.866.710.0294.

La Oficina de Turismo de Chicago, la cual es una sección del Departamento de Asuntos Culturales, es la agencia oficial de la ciudad dedicada a promocionar Chicago a visitantes nacionales e internacionales, y a brindar programas y servicios innovadores para visitantes.