



CATALINA OSORIO

Reconocida Chef colombiana. La Chef oficial de artistas y personalidades internacionales que visitan el país

La Chef oficial de artistas internacionales y nacionales que visitan Colombia incluyendo The Rolling Stones, Beyoncé, Paul McCartney, Metallica y Coldplay
Publicaba recetas semanalmente para la revista Carrusel del periódico El Tiempo
Referente de entrega, profesionalismo y mucho sacrificio

Catalina Osorio descubrió su pasión por la comida desde muy temprana edad y su mamá, junto con su tía, llevaba las riendas de la pastelería Expo 70, famosa por sus ponqués caseros y postres exquisitos. Catalina estaba convencida de que su futuro estaba en la cocina, sin embargo decidió estudiar Administración de Instituciones de Servicio en la Universidad de la Sabana.

Con título en mano y trabajo estable en una multinacional, decidió dedicar su vida a la cocina. Le Cordon Blue College of Culinary Arts, en Portland (Estados Unidos) fue su primer paso como profesional. Después, volvió a Colombia sin tener muy claro su futuro, pero con la tranquilidad de estar haciendo lo que más amaba: crear y cocinar. Por poco tiempo sus comensales fueron sus amigos y familia. Ni sospechaba que en poco tiempo se convertiría en la Chef oficial de artistas internacionales y nacionales, que realizaban conciertos en el país.

En el 2005 tuvo su primera experiencia con el catering para un artista para la banda Dream Theater. En corto tiempo, le siguieron, Manu Chao, Jamiroquai y los espectáculos de los 40 Principales.

De ahí en adelante, la lista es larga y famosa: Juan Luis Guerra, Carlos Vives, Metallica, Aerosmith, The Killers, Paul Potts, Sara Brightman, Juanes, Kylie Minogue, Café Tacuba, Juan Luis Guerra, Soda Estéreo (en su último concierto en Colombia), Los Amigos Invisibles, Beyoncé, Paul McCartney, Coldplay, entre otros. Adicionalmente, los organizadores del concierto de los Rolling Stones, en Bogotá, confiaron en su experiencia y la contrataron como supervisora de Catering.

Para llevar a cabo con total profesionalismo su trabajo, primero realiza una investigación y tiene en cuenta las exigencias de cada artista. Su secreto es no hacer nada extremo, ni exótico. Al principio, pensaba que la comida tenía que ser muy gourmet o fancy, pero a medida que fue conociendo a sus famosos comensales se dio cuenta de que al estar de gira durante mucho tiempo anhelan comida casera: sencilla, pero bien hecha.

Adicionalmente, ha compartido sus conocimientos con los estudiantes de La Salle College. También ha dictado clases en la Universidad de la Sabana y en la Escuela de Cocina del Club el Nogal. Además, durante dos años, los lectores de la Revista Carrusel, del periódico El Tiempo, esperaban semanalmente sus recetas exquisitas y fáciles de preparar.

Para ella, cualquier comensal es igual de importante que los artistas a los que atiende. Por eso, también presta servicio de catering con su empresa Catalina Osorio Professional Catering, con la que atiende eventos de hasta 2.000 personas (matrimonios, bautizos, primeras comuniones, entre otros), ofrece los famosos ponqués de Expo 70 y se encarga

de hacer felices los paladares de sus clientes.

Durante la pandemia dio clases durante 38 días seguidos a través de sus redes sociales; actualmente dicta clases de cocina vía zoom y hace servicio de catering.

TEMAS

Gastronomía
Emprendimiento
Experiencias y Entretenimiento
