



#### CONTACTOS:

Para The Ford: Sophie Jefferies, [sjefferies@laphil.org](mailto:sjefferies@laphil.org)

Para Bodega at The Ford: Paul Pettas, [Paul.Pettas@sodexo.com](mailto:Paul.Pettas@sodexo.com), 203 898 0632

Jannis Swerman, [jannis.swerman@gmail.com](mailto:jannis.swerman@gmail.com), 323 646 7981

## THE FORD ANUNCIA NUEVO PROGRAMA CULINARIO, *BODEGA AT THE FORD*, PARA LA TEMPORADA DE CONCIERTOS 2023

*Tres talentosos chefs angelinos: Jason Kim, Jason Winters y Mercedes Rojas, presentan una línea de alimentos inspirada en todo el mundo*

LOS ÁNGELES, CA (10 de julio de 2023) – [The Ford](#), el anfiteatro de Los Ángeles con cupo para 1,200 personas, ubicado en Hollywood Hills, anuncia un nuevo programa culinario llamado **Bodega at The Ford**, que debutará durante la temporada 2023. A partir del 30 de junio de 2023, los asistentes a los programas de artes escénicas de The Ford pueden pedir alimentos y bebidas en Bodega de **Forage** de Jason Kim, **Speak Cheezy** de Jason Winters y **Arepa Stand** de Mercedes Rojas. Los tres talentos poseen negocios prósperos en Los Ángeles y son ex alumnos de las cocinas de la chef Suzanne Goin en el aclamado a.o.c.

**Bodega at The Ford** promueve la experiencia gastronómica callejera fresca y relajada que ha llevado a que la escena gastronómica de Los Ángeles sea admirada en todo el mundo. Los visitantes disfrutarán de platos aventureros de estos chefs angelinos y propietarios de pequeñas empresas. Las opciones van desde cocina de origen local de Forage de [Jason Kim](#) hasta pizzas de masa fermentada de Speak Cheezy de [Jason Winters](#) y comida callejera venezolana en el puesto de arepas de [Mercedes Rojas](#). Los tres chefs ofrecen platos sin OMG, incluyen opciones a base de plantas y utilizan ingredientes de origen local. Tanto las ubicaciones de The Zev Terrace como

Marketplace utilizarán recipientes compostables, no desechables de un solo uso, y proporcionarán vasos de aluminio reutilizables.

Una ventaja adicional es una amplia selección de cervezas artesanales hiperlocales y vinos naturales de California de pequeña producción por copa y botella, seleccionados por la galardonada restaurantera Caroline Styne. The Bodega también sirve cocteles frescos del mercado, incluido el **Tennessee Ruby**, con bourbon Uncle Nearest, limón, toronja y jarabe de arce; **Pepino Gimlet** con ginebra Burnett's, lima, sirope simple y jugo de pepino; y **Gaviota Margarita** con tequila Tosco Silver, lima, Cointreau y puré de fresa.

El **Grab & Go Market** ofrece golosinas de pequeñas empresas, incluida The Dainty Cow, propiedad de la panadera Megan Cochrane de Los Ángeles, que ofrece una selección de galletas, pasteles y postres helados de Magpies. Se están desarrollando más marcas locales para el mercado:

- Refresco embotellado de la vieja escuela de BatchCraft & Sparkle Up: marcas con sede local en CA que utilizan sabores naturales, especias y azúcar de caña real
- Agua con gas enlatada de Nixie (agua con gas con sabor orgánico USDA basada en California)
- Café preparado de South LA Café
- Sándwiches, ensaladas, embutidos y tablas de queso, todos con ingredientes obtenidos de ranchos cultivados de manera sostenible y responsable, con productos de mercados de agricultores locales y granjas familiares multigeneracionales (como Niman Ranch y Weiser Family Farms).
- Los bocadillos empaquetados van desde papas fritas, galletas saladas, dulces, palomitas de maíz, dulces elaborados (en su mayoría) con ingredientes orgánicos y mínimamente procesados.

Todos los asistentes pueden aprovechar una aplicación móvil fácil de usar para hacer pedidos por adelantado.

Para explorar los menús completos de **Bodega at The Ford** o para ordenar en línea los días que haya espectáculos (ventana de 90 minutos), haga clic [AQUÍ](#).

Para obtener más información sobre comidas y picnics en The Ford, haga clic [AQUÍ](#).

Para una galería de fotos de las especialidades de **Bodega at The Ford**, haga clic [AQUÍ](#). Crédito por la foto: Suzanne Lanza

Para una galería de fotos de los chefs, haga clic [AQUÍ](#). Crédito por la foto: FarahStop LLC



*Bodega at The Ford – Cocteles, comida y Bodega en Marketplace – crédito por las fotos: Suzanne Lanza*

## Menús de Bodega at The Ford

### Forage

#### Pollo frito con ajo y papas

#### Ensalada de col rizada y rúcula

queso feta, chalotes, pan rallado, vinagreta de ajo y limón  
*(opciones sin gluten y veganas disponibles)*

\*\*\*

#### Speak Cheezy

#### Margherita

tomates triturados, queso mozzarella fresco rallado, queso parmesano, albahaca del mercado de agricultores, aceite de oliva y sal marina Maldon

#### Estilo siciliano

masa vegana y sin gluten, queso vegano y pepperoni vegano

### **Brooklyn Bee**

salami calabrés picante, tomates triturados, queso mozzarella fresco rallado, Grana Padano y miel caliente de fresno fermentada

\*\*\*

### **The Arepa Stand**

#### **EI 405**

falda de res estofada, puré de frijoles negros, plátanos fritos, queso cotija y cilantro

### **The Hills**

Puré de frijoles negros, ejotes, sofrito de cebolla y pimiento, plátanos fritos, aguacate, cilantro y queso cotija  
*(opción vegana disponible)*

### **The Westsider**

ensalada de pechuga de pollo desmenuzada con aioli casero, puré de aguacate, pimientos, perejil, comino, lima, queso gouda y cilantro



*Los chefs Jason Kim, Mercedes Rojas y Jason Winters – Crédito por las fotos: FarahStop LLC*

### **Acerca de Mercedes Rojas y su puesto de arepas:**

Mercedes Rojas, fundadora de [The Arepa Stand](#), ha trabajado en el sector durante más de una década con algunos de los chefs más fabulosos de todo Estados Unidos. Sin embargo, su pasión por la comida viene de su mamá, papá y abuela. Mercedes cree que su experiencia culinaria más maravillosa fue trabajar con Suzanne Goin como jefa de cocina del icónico restaurante Lucques de Los Ángeles. Trabajar con una chef estupenda no solo fue toda una inspiración, sino que las personas que conoció en ese restaurante habrían inspirado a cualquiera a conquistar el mundo. Con la ayuda de su mamá Belinda, increíbles agricultores y amigos de California, el Arepa Stand de

Mercedes surgió para una demostración en el mercado de agricultores de Mar Vista un domingo con equipo prestado, nulo financiamiento, toneladas de sudor y lágrimas, y mucha ayuda gratuita. ¡Desde el primer día fue todo un éxito! Cada semana y en cada mercado, The Arepa Stand se hizo más fuerte y los hermanos continuaron buscando abrir más mercados. Ahora se encuentran en cinco ubicaciones y continúan desarrollando su sueño de convertirse en una tienda física. The Arepa Stand es un negocio familiar creado para unir a las personas a través de la buena comida, el fantástico servicio, el trabajo duro y mucha diversión.

#### **Acerca de Jason Winters y Speak Cheezy:**

Durante los últimos 27 años, el chef y propietario Jason Winters ha agradecido las cocinas de algunos de los mejores chefs del país. Hace una década, fundó [Urban Pie](#) como una de las primeras pizzerías de leña móviles del sur de California, que rápidamente creció hasta convertirse en una de las empresas de catering de pizza más reconocidas de Los Ángeles, y fue pionero en la pizza de masa fermentada como una de las primeras en el sur de California. Una mañana, después de dejar a sus hijos en la escuela, Jason decidió entrar al antiguo espacio de Scratch Baked Goods en Long Beach para hacerle una oferta a la propietaria. Soñó con este espacio, capaz de servir a la comunidad durante años. A través de la ventana, la propietaria le dijo que estaba por jubilarse y al día siguiente colocó un cartel que decía 'Se alquila'. Todo ello encajó perfecta y naturalmente con los planes de Jason de tener un negocio de pizzas en la ciudad que ama para servir a la comunidad que adora. Su pizza de masa fermentada se elabora con harinas artesanales de Washington, Utah, California y Vermont, y se "fermenta de manera natural" durante 3 a 5 días. Estas cuajadas de mozzarella se envían desde Nueva York y se estiran a mano junto con su stracciatella. Está comprometido con el uso de ingredientes de la mejor calidad y tiene relaciones con varias granjas locales.

#### **Acerca de Jason Kim y Forage:**

Desde 2010, el compromiso de Jason Kim con el público ha sido hacer que los alimentos de temporada, deliciosos, asequibles y de alta calidad formen parte de nuestra vida de manera constante en [Forage](#), ubicado en Silverlake. Allí comparte sus esperanzas y su visión: mantener una relación auténtica con la buena comida en todos los niveles. Forage busca el término medio entre lo inaccesible y lo no comestible porque el restaurante quiere brindar un encuentro amoroso sostenible y saludable con comida que sea simple, real y buena para comer. Forage es de propiedad familiar y es localmente administrado, y busca las mismas cualidades en las personas que les suministran los alimentos que nos sirven. En Forage, seleccionan lo mejor del mercado de los agricultores locales que conocen desde hace años, e invitan a lo mejor del patio trasero de sus amigos y vecinos que se preocupan tanto como ellos por hacer elecciones conscientes sobre la comida. Jason cree que la pasión colectiva por vivir y comer bien inspirará a las personas a ver que la comunidad ya tiene las claves para recuperar las alegrías simples de la buena comida. Las respuestas están por doquier: en nuestras granjas locales y con nuestros agricultores, en los jardines y árboles frutales de nuestros hogares, y en actos diarios que respaldan las decisiones sensatas.

#### **Acerca de The Ford:**

[The Ford](#) es una de las sedes de artes escénicas más antiguas de Los Ángeles, con un anfiteatro al aire libre con cupo para 1,200 personas y una rica historia que se remonta a 1920. Situado en un parque de 32 acres de superficie y bajo la administración de la Filarmónica de Los Ángeles, The Ford presenta una ecléctica temporada de verano de música, danza, cine y eventos familiares que reflejan a las comunidades que integran Los Ángeles.

Bodega at The Ford es presentada por la Filarmónica de Los Ángeles en asociación con [Sodexo Live!](#)

###