vinetur

Amsterdam lanza entradas con más del 40% de descuento para 'Chefs in het Bos' 2026

El festival reunirá en Ámsterdam a 24 chefs Michelin durante dos fines de semana en el Amsterdamse Bos

jueves 4 de junio de 2026



La organización del festival gastronómico Chefs in het Bos ha abierto la preventa de entradas para su edición de 2026, que se celebrará entre el próximo 31 de julio y el próximo 9 de agosto en el Amsterdamse Bos, en Ámsterdam. Según la información difundida por la propia cita, durante esta fase inicial los billetes se venden a 15 euros, frente a los 28,50 euros del precio general, lo que supone un descuento superior al 40%.

El evento se presenta como una reunión de 24 chefs con estrella Michelin que trasladarán su propuesta culinaria al recinto del bosque de Ámsterdam durante dos fines de semana. La programación prevé 12 cocineros por cada fin de semana, con una

alineación distinta en cada tramo del festival. La organización indica que participarán 24 restaurantes con estrella Michelin y que, además de nombres neerlandeses, acudirán dos chefs internacionales invitados.

Chefs in het Bos utilizará este año el lema ‘Roots of 2050’. Con esa idea, los promotores explican que quieren centrar la edición en la relación entre gastronomía y naturaleza, con técnicas innovadoras y producto local. El planteamiento pasa por ofrecer platos vinculados a una cocina con menor impacto ambiental y por abrir una reflexión sobre cómo puede ser la restauración en las próximas décadas.

El formato anunciado permite al público construir su propio menú. Cada chef servirá entre tres y cinco platos, entre ellos una o dos elaboraciones propias en cantidad limitada. El precio de los platos partirá de 10 euros. La oferta se completará con vinos de distintos niveles de precio, desde referencias más accesibles hasta botellas de gama alta.

La cita no se limitará a la parte gastronómica. La organización ha avanzado también una programación musical con sesiones de jazz durante el día y actuaciones para la noche. El objetivo es convertir el recinto del Amsterdamse Bos en un espacio de ocio al aire libre en el que convivan cocina, vino y música durante varias jornadas.

Uno de los mensajes centrales del festival es su vínculo con el entorno natural que lo acoge. Los responsables del evento han comunicado que donarán el 1% de su facturación al Amsterdamse Bos. Esa aportación se destinará, según explican, a apoyar la labor del bosque en favor de una ciudad más saludable.

La apertura de la preventa llega con un aviso sobre la disponibilidad limitada de entradas a ese precio reducido. La organización señala que el número de billetes incluidos en esta primera fase es limitado y que la tarifa promocional estará disponible hasta agotar cupo.

Con esta nueva edición, Chefs in het Bos busca consolidar su posición dentro del calendario gastronómico estival de Países Bajos con una fórmula basada en alta cocina al aire libre, presencia de restaurantes Michelin y un discurso centrado en producto local, innovación culinaria y relación con el paisaje. El festival tendrá lugar en el Arena Terrein del Amsterdamse Bos, uno de los grandes espacios verdes del área

metropolitana de Ámsterdam.