vinetur

Chefs in het Bos arranca en Ámsterdam con entradas casi agotadas

El festival apuesta por alta cocina al aire libre, catas y masterclasses de vino en el Amsterdamse Bos

viernes 31 de julio de 2026



El festival gastronómico Chefs in het Bos ha abierto este viernes, 31 de julio, en el Amsterdamse Bos con una oferta centrada en alta cocina al aire libre, catas y masterclasses de vino. La organización ha informado de que quedan ya pocas entradas para el primer fin de semana y ha activado una promoción de lanzamiento con billetes a 23 euros frente al precio habitual de 28,50 euros.

La cita se presenta como una experiencia de gastronomía en plena naturaleza en Ámsterdam. Desde la organización señalan que el evento ya está en marcha, con los chefs ultimando sus platos de autor y las primeras botellas preparadas para recibir al público durante el arranque del festival.

Chefs in het Bos plantea su programación alrededor de la “gastronomía del futuro”, una idea que también aparece en su comunicación al público con la referencia a “un adelanto de 2050”. Aunque la organización no concreta en esta información el calendario completo ni el número total de asistentes previstos, sí sitúa el foco en la combinación de cocina, vino y actividades formativas dentro del recinto del bosque de Ámsterdam.

Uno de los ejes del programa son las masterclasses y degustaciones. La organización las dirige a aficionados que quieran profundizar en las diferencias entre terroirs, conocer mejor países productores concretos y afinar el paladar con la guía de sumilleres. Chefs in het Bos presenta estas sesiones como una parte complementaria de la visita al festival y mantiene abierta la venta tanto de entradas generales como de acceso a estas actividades.

El mensaje difundido por el festival insiste en la urgencia comercial para el primer fin de semana al advertir de que quedan “solo algunas entradas” disponibles. Esa presión sobre la venta se apoya además en un descuento inmediato: la entrada promocional rebaja el precio en 5,50 euros respecto a la tarifa ordinaria, lo que equivale a cerca de un 19,3%.

La organización ha situado también sus canales principales de información y venta en su página web, sus perfiles sociales y un apartado de preguntas frecuentes para resolver dudas del público sobre el funcionamiento del festival. El evento mantiene como punto de encuentro el Amsterdamse Bos, uno de los grandes espacios verdes del área metropolitana de Ámsterdam.

Con esta apertura, Chefs in het Bos pone en marcha una nueva edición orientada a atraer a visitantes interesados en cocina contemporánea, vino y aprendizaje gastronómico en formato presencial y al aire libre. La venta sigue activa mientras se agotan las plazas disponibles para las primeras jornadas.