



SEMBLANZA

Chef Anna Olson

Es una prestigiada chef pastelera y conductora de programas de televisión, de origen estadounidense que reside en Canadá desde niña.

Su amor por la cocina empezó durante su niñez, junto a su abuela, a quien ayudaba a hornear pasteles y otros platillos. De ella aprendió algunas recetas, así como determinadas influencias como el uso de nueces, miel, semillas de amapola y panes de levadura. También la crema agria y carbohidratos, ha comentado Anna en entrevistas. Esta conexión impactó en su futuro.

Es licenciada en Ciencias Políticas y Sociología por la Queen's University y trabajaba en un banco en Toronto, pero encontraba mayor satisfacción al buscar los ingredientes y preparar las cenas familiares, también horneaba para relajarse y se sentía feliz. Así que tomó la decisión de estudiar todo lo relacionado con la gastronomía, principalmente la pastelería, y con los años se volvió la reina de los postres.

Anna estudió Artes Culinarias en la Universidad Johnson & Wales en Vail, Colorado, y luego de graduarse trabajó en diferentes cocinas. En una de ellas conoció a quien la acompaña en todos sus proyectos, el chef Michael Olson, con quien se casó en 1999 y se estableció en la región vinícola de Niágara.

Actualmente es una celebridad por sus exitosos programas de televisión que se han transmitido en diversos países, como Fresh with Anna Olson de Food Network Canada, Sugar and Kitchen Equipped y Bake with Anna Olson, en los que ha brindado consejos personales para realizar los mejores postres.

Además de conductora es creadora de contenido en medios digitales, en los que comparte habilidades básicas para hornear desde las recetas más sencillas hasta las más elaboradas. En el canal de YouTube Oh Yum realiza transmisiones en vivo y comparte series pregrabadas que incluyen Los diarios de viajes gastronómicos de Anna, Los favoritos de otoño de Anna y Los favoritos de primavera de Anna.

También es autora de siete libros de cocina, dos de los cuales fueron escritos en colaboración con su esposo, como Michael y Anna cocinan en casa, publicado en 2005 por Whitecap Books. Entre sus otros libros destacan: Sabiduría para hornear de Anna Olson. La guía completa: todo lo que necesita saber para ser un mejor panadero, en 2023. Día de hornear con Anna Olson: 200 recetas dulces y saladas para hornear con familiares y amigos en 2020. Y en 2016 publicó Hornee con Anna Olson; más de 235 recetas sencillas, deliciosas y sensacionales para convertirse en un mejor panadero, de editorial Appetite by Random House.

Anna Olson estará en Mexipan 2024 compartiendo consejos, sobre todo uno, que para cada receta y horneado hay que seguir los ingredientes y cantidades específicos que responden a la técnica, y que para ello hay dos palabras clave: práctica y paciencia.

INSCRÍBETE A SU CURSO. Informes:

Aldo López C. | C. 52 1 22 0147 2978 | cursos@mexipan.com.mx

Centro
citibanamex