

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico 2020



Del 24 al 26 de febrero de 2020, se llevó a cabo la **Feria Internacional de Enoturismo 2020 (FINE)** en Valladolid, España. Se dispuso un área de exposición de bodegas, para que compradores tanto nacionales como internacionales pudieran entrar en contacto directo con ellas, así como profesionales previamente acreditados, y con ello conocer y promocionar pequeñas y medianas empresas que están despuntando en el mundo del enoturismo español.

En días previos a la Feria, se llevaron a cabo mil 400 entrevistas de trabajo entre los expositores y el grupo de compradores, procedentes de quince países como Canadá, Estados Unidos, Francia; Israel, Noruega, Portugal, Reino Unido, Rusia. Así como Suecia, Suiza, Holanda, Ucrania y agencias de viajes que operan también en mercados como Alemania, Bélgica, México, Brasil, Argentina, Austria, China, Australia, Dinamarca, Finlandia, etc.

Con este evento, se favoreció la gestión de contactos y la realización de acuerdos comerciales, así como la difusión –a través de diversas conferencias- de experiencias de comercialización, innovación, marketing y experiencias enoturísticas que llevan a cabo bodegas de Toscana en Italia, Burdeos en Francia, y el Valle de Napa, en California, Estados Unidos.

Para más información, visita la página: <https://feriavalladolid.com/fine-expo/fine/>



Del 29 de febrero al 1° de marzo tuvo lugar el **Festival 100 Vinos Mexicanos 2020**, en los viñedos La Redonda, en el Estado de Querétaro, con el fin de apoyar la industria mexicana del vino, y favorecer el consumo *per cápita* en el país. En el lugar no sólo se dieron cita las principales casas vitivinícolas para acercar sus productos a los consumidores y asistentes, sino también se llevaron a cabo catas y talleres, visitas guiadas por las bodegas de los anfitriones, así como *Wine Camps*.

Los *Wine Camps* son comunidades de amantes del vino que se reúnen para degustar maridajes de distintos vinos con productos diversos; en esta ocasión, se dieron cita en el lugar amigos de los quesos, chocolates o helados que conformaron y/o ampliaron sus grupos con nuevos miembros que comparten similares intereses. Y todo ello amenizado por música viva de diferentes bandas que pusieron un mayor ambiente al evento.

Para conocer más, acude a la dirección electrónica: <https://100vinosmexicanos.com/>



Del 15 al 18 de junio de 2020, se llevará a cabo en el Recinto Ferial de Madrid, **Salón Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad**, principal evento europeo dedicado a las *delicatessen*. Se trata de la edición número 34, y cada año reúne a profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico de todas las áreas: restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado.

Durante estos días se llevan a cabo concursos, campeonatos, premios, catas, *show cookings* y diversas actividades relacionadas con el mundo del vino y la gastronomía. Algunos de los eventos más atractivos –tanto legendarios como recientes– son: “Concurso de Cortadores de Jamón”, “Campeonato de Abridores de Ostras”; “Concurso Nacional de Maestro Parrillero”, “Primer Campeonato de España de Pizzas Gourmets” y “Primer Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas”.

Cabe señalar que dicho evento estaba programado para los últimos días del mes de marzo y primeros días de abril, pero debido a la contingencia mundial provocada por el COVID-19, se dieron a conocer nuevas fechas.

Para mayor información, puedes consultar: <https://www.gourmets.net/home>



Del 29 de mayo al 14 de junio se celebrará en Ciudad de México (CDMX) la **Feria Internacional de las Culturas Amigas 2020** evento cultural de trascendencia internacional, que sirve para conocer tradiciones, costumbres, identidad y cultura de los países participantes a través de diversos *stands* y distintas actividades artísticas, educativas y culturales. Cabe señalar que, en la décimo primera edición de la FICA, que tuvo lugar en 2019, participaron 89 representaciones diplomáticas de países de todo el mundo, tales como Afganistán, Argelia, Bolivia, Bulgaria, Chipre, Costa de Marfil; así como Dinamarca, Emiratos Árabes Unidos, Eslovaquia, Etiopía y Guinea. Además de países como Hungría, Indonesia, Jordania, Malasia, Nigeria, Palestina; y Polonia, Rumania, Suiza, Tailandia y Vietnam, entre muchos otros.

Durante la Feria se exponen 3 importantes pabellones: el Pabellón de la Diversidad, donde se exhiben muestras de la cultura, costumbres y tradiciones de cada país participante; el Pabellón de la CDMX, en el que, a través de conferencias, talleres y coloquios, se promueve la comunicación entre ciudadanos, para propiciar el intercambio creativo, diverso y plural. Y el Pabellón de la Gastronomía, donde convergen sabores, aromas y colores en los platillos típicos y tradicionales de los países participantes.

En este sentido se resalta que todos los expositores son capacitados en procedimientos de sanidad de manejo de alimentos para que puedan contar con una certificación de la Agencia de Sanidad del Gobierno de la Ciudad de México.

Para conocer más, visita la página: <https://fica.cdmx.gob.mx/>



Del 24 al 26 de junio 2020, en el *World Trade Center* de Ciudad de México (CDMX), se llevará a cabo la **Expo Gastronómica, 5ª edición**, para dar a conocer las tendencias en gastronomía y hotelería mexicana durante este año. Se llevarán a cabo *Cooking Shows* con demostraciones de reconocidos chefs del medio quienes darán a conocer sus nuevos productos, menús y aplicaciones. Habrá también *Foro de Catas*, 7 catas por día para degustar bebidas como cerveza, vino y destilados.

También se llevará a cabo durante el evento el concurso *Copa Mexicana Barismo*, 4ª edición, para premiar aromas y creaciones obtenidas a través de distintos métodos de extracción, el cual busca promover y difundir las habilidades de los baristas. Igualmente se evaluarán las habilidades profesionales, técnicas, creatividad e innovación de los panaderos mexicanos, a través del concurso *Copa Food Service Panadería*, también en su edición número cuatro.

Otro concurso a celebrarse durante el evento y que puede ser de interés para los conocedores, es el *Copa Vatel Dúo Cocina y Servicio* destinado a profesionales que muestren un mejor desempeño tanto a nivel culinario como de servicio en sala. Y un evento más, será la elección del representante de México para que se convierta en miembro de la *Académie Culinaire de France*, donde se reúnen cocineros de diferentes nacionalidades con el objetivo de promover la amistad de los profesionales del gremio y expresar la riqueza del oficio culinario en sus respectivos países.

Si quieres conocer más en torno al evento, visita: <http://www.expogastronomica.com.mx/>



Smorgasburg es el más grande mercado de comida al aire libre, que se lleva a cabo de forma semanal en Brooklyn, Nueva York, en Estados Unidos. Cada fin de semana recibe de 20 a 30 mil personas que acuden a degustar cualquiera de los diversos platillos que ofertan más de 100 vendedores locales. Esta iniciativa surgió en el mes de mayo de 2011, como una “extensión” del *Brooklyn Flea*, un mercado de artesanías y antigüedades fundado en 2008.

Ahora, debido a la contingencia provocada por el *Coronavirus*, el mercado permanecerá cerrado hasta nuevo aviso. Pero vale la pena saber algo de él, ya que incluso la prestigiada publicación, *The New York Times*, lo ha nombrado “The Woodstock of Eating”.

Cabe señalar que, desde 2016, otra “versión” del *Smorgasburg* opera los domingos en Los Ángeles y desde 2019, en Washington, DC; y en todos ellos, se expenden desde *hot dogs* al estilo asiático, pasando por los tradicionales sándwiches de queso, hasta cervezas artesanales y jugos naturales, incluyendo alimentos orgánicos, veganos, sin gluten, etc., para todos los gustos.

Para mayor información, checa la página web: <https://www.smorgasburg.com>