

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico 2019

50 MEJORES RESTAURANTES DE AMÉRICA LATINA 2019

La Gala anual se celebrará esta vez durante el mes de octubre 2019, en Buenos Aires, Argentina; va por su séptima edición, y tiene como objetivo dar a conocer a los restaurantes y chefs más destacados de Latinoamérica.

Hay que recordar que este evento se lleva a cabo a nivel mundial desde el año 2002, cuando nació la lista de los “50 mejores restaurantes del mundo”, auspiciada por una empresa familiar dedicada a la publicidad, William Reed, nacida en el Reino Unido en 1862. A través de su iniciativa, se fue conjuntando un panel de más de mil expertos entre escritores, críticos, chefs y dueños de restaurantes, provenientes de la industria restaurantera de todo el orbe, quienes emiten su voto de acuerdo con una serie de criterios previamente acordado para elegir a aquellos establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen una experiencia culinaria única.

En la actualidad, otras 20 empresas o marcas internacionales reconocidas (como *S. Pellegrino & Acqua Panna*, *American Express*, *Open Table*, etc.) y relacionadas con el ramo apoyan dicho evento, el cual se considera el indicador más confiable de los mejores lugares para comer en el planeta. Se ha vuelto una especie de “brújula” gastronómica, y ha adquirido tanta notoriedad, que en 2013 fue lanzada la versión asiática, “Los 50 mejores restaurantes de Asia”, y en el mismo año, la versión latina, “Los 50 mejores restaurantes de América Latina”. Para saber más, consulta la siguiente dirección electrónica, de donde se extrajo gran parte de esta información: <https://www.theworlds50best.com/about>



Fuente: Gastronomiaycia.republica.com

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA MICHELIN CALIFORNIA 2019

En el mes de junio 2019, fue presentada la “Guía Michelin California 2019”, primera edición, que contiene una selección de 657 restaurantes de todo California en Estados Unidos. Antes ya se había lanzado una guía de Chicago, y otra de San Francisco, pero ahora ésta abarca todo California.

Con base en cinco criterios de evaluación relacionados con calidad y precio de los alimentos, y el propio confort del lugar, los inspectores Michelin visitan y valoran cada uno de los establecimientos, y si consideran que garantizan una experiencia de calidad a los comensales de todo el mundo, la incluyen y recomiendan en la guía de manera gratuita.

Aunque esta guía existe desde el año 1900, no se editaba ni incluía a todos los países del mundo; ahora ya hay guías de restaurantes europeos, de únicamente España y Portugal, de los países nórdicos, de Francia, e incluso sólo de un estado como en este caso, de California. Esta nueva guía incluye la reseña de 7 restaurantes con tres estrellas, 14 restaurantes con dos estrellas y 69 restaurantes con una estrella que se pueden visitar en este estado norteamericano. Para mayor información, se puede visitar el sitio: <https://guide.michelin.com/en>



Fuente: Michelin.es

FERIA INTERNACIONAL DEL MEZCAL 2019

Este evento se llevará a cabo del 20 al 29 de julio en el Centro Cultural y de Convenciones de Oaxaca, México, en el marco del “Festival de la Guelaguetza” que también se lleva a cabo durante este mes. Se realizarán 128 actividades deportivas, culturales, sociales, artísticas y musicales en 21 sedes del Estado, siendo el Mezcal Oro la “estrella” de catas, degustaciones, muestras gastronómicas y venta del producto.

De acuerdo con la guía virtual “Oaxaca mío” (2019), Son 7 estados de la República los que cuentan con la Denominación de Origen del Mezcal: Oaxaca., Zacatecas, Guerrero, Tamaulipas, San Luis Potosí, Durango y Guanajuato, pero es Oaxaca el líder en producción y comercialización de esta bebida desde 1995.

De este destilado de agave se pueden degustar diversas variedades como el mezcal blanco, el reposado, el añejo; con gusano, con chile, de pechuga y diferentes cremas de sabor. E igualmente se pueden preparar diferentes platillos tomando como base esta bebida ancestral. Para saber más, visita el siguiente enlace en redes sociales: <https://www.facebook.com/FeriaDelMezcal/>



Fuente: Oaxaca Mío.

FESTIVAL 100 VINOS MEXICANOS

Los días 2 y 3 de marzo se llevó a cabo en los viñedos *La Redonda*, en Querétaro, la décima edición de este importante festival para los amantes de los vinos. En él se exhibieron, se llevaron a cabo degustaciones y se pusieron a la venta 100 de las principales etiquetas nacionales para que el público consumidor conociera las bodegas y los estados de donde proceden estos productos.

Igualmente se llevaron a cabo catas especializadas dirigidas por los expertos de cada vitivinícola y diversas actividades recreativas para promover el vino mexicano y a un mismo tiempo, conocer las instalaciones, procesos y productos de esta importante casa queretana, una de las más reconocidas en el mercado.

La entrada al evento tuvo un costo de \$600 pesos por persona, e incluyó recorrido guiado por el viñedo y la vinícola, copa conmemorativa; degustación de vino, espectáculos musicales, y entrada a la exposición de las 100 casas invitadas.

Para saber más, consulta la página: <https://100vinosmexicanos.com/>



Fuente: Queretanízate.com

FESTIVAL CULTURAL DEL TEQUILA

Del 25 al 26 de marzo se llevó a cabo, como cada año desde 2004, el “Festival Cultural del Tequila” (antes conocido como el “Festival cultural del agave”) auspiciado por la Fundación José Cuervo. En el poblado de Tequila, Jalisco, se celebran espectáculos musicales, muestras gastronómicas y cenas con maridaje de, por supuesto, diferentes tequilas.

Esta iniciativa surgió gracias a la Academia de Música de Tequila, cuyos alumnos de música y artes escénicas, deseaban mostrar a través de un espectáculo, sus avances y talento a sus familiares. Así, para acompañarlos, comenzaron a presentarse coros, mariachi, orquestas sinfónicas y cantantes de talla mundial quienes, hasta la fecha, ofrecen su repertorio durante varias noches para amenizar cenas y muestras que, además, se ofrecen en el marco del Pueblo Mágico de Tequila.

Para conocer más en torno a dicho evento realizado anualmente, visita el siguiente enlace: <https://festivales.cultura.gob.mx/festivales-escenicos/detalle/403>



Fuente: Dirección General de Promoción y Festivales Culturales, Gob.mx

MONKEY TOWN CIUDAD DE MÉXICO

Del 30 de enero al 15 de junio de 2019 se llevó a cabo en CDMX este proyecto gastronómico que desde hace 10 años se celebra exitosamente en Nueva York. Se trata de una cena de 5 tiempos que se sirve dentro de un cubo gigante habilitado para ello, donde simultáneamente se exhiben videos y “cortos” de arte y/o actúan al centro diversos artistas tanto mexicanos como internacionales.

El lugar tuvo espacio para 40 espectadores por turno, teniendo lugar dos por noche: uno a las 19:00 horas, y otro a las 21:30; y los precios –en esta octava edición–, fueron de \$1,100 pesos por cena incluyendo bebidas ó \$ 55 USD, menú ofrecido por chefs de la talla de Jair Téllez, y de los restaurantes *Amaya* y *Merotoro*.

Para saber más, consulta la página web del evento, de donde se obtuvo parte de esta información: <https://monkeytown.mx/>



Fuente: MonkeyTown.mx

BARRA MÉXICO

Este evento se lleva a cabo de manera anual, y esta vez celebró su 5° edición; tuvo lugar el 09 y el 10 de junio de 2019 en CDMX y en él se presentaron los destilados, cocteles y bebidas elaborados por los *bartenders* más reconocidos de todo el país. Durante su desarrollo tuvo lugar la competencia *Speed Rack* para reconocer a la mejor y más rápida *bartender* del país, en la que se enfrentaron 20 mexicanas que tuvieron el reto de preparar las bebidas solicitadas en tiempo récord, y sin fallar en ninguno de los ingredientes.

Una de las innovaciones más relevantes del evento fue convertirlo en el primer “bar show” libre de plásticos, para lo que se utilizaron únicamente recipientes biodegradables y cristalería, la cual a su vez fue lavada con un sistema ahorrador de agua.

Para saber más visita: <https://barramexico.com/>



Fuente: SinEmbargoMX.