

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico 2019

STREET FOOD LIVE, LONDON

El 19 y 20 de noviembre de este año, 2019, se llevó a cabo en Londres, Inglaterra, una feria dedicada a la comida callejera *Street Food Live*. Se contó con la presencia de un aproximado de mil expositores, más de 15 mil visitantes, y se llevaron a cabo de manera simultánea 500 seminarios y 200 paneles con expertos; y a un mismo tiempo, se otorgaron premios (*The Street Food Live Awards 2019*) al “Producto del Año” (por su funcionalidad, innovación y diseño); al “Establecimiento del Año” (aquél con más innovaciones, experimentaciones o simplemente, comida y bebida brillantes), y a la “Innovación Tecnológica” (que haya eficientado las operaciones, optimizado las ganancias, o bien, mejorado la experiencia de los comensales).

A través de este evento, los asistentes pudieron actualizarse en torno a las tendencias en comida callejera; a las normas de sustentabilidad, para saber cómo adaptar procesos, productos y empaques a ella. Mobiliario, equipo e instrumentos innovadores, tipos de pago a través de aplicaciones móviles y tarjetas de crédito, así como lo más novedoso en comida para llevar (*take away*), entre otros temas relacionados.

Si quieres conocer más, visita: <http://www.streetfoodlive.co.uk/>



Fuente: Eventbrite, recuperado de: <https://www.eventbrite.co.uk/e/street-food-live-tickets-53429573292>

FORUM GASTRONOMIC BARCELONA

En fechas similares, pero en Barcelona, España, del 18 al 20 de noviembre se llevó a cabo un evento imprescindible para los profesionales del mundo de la gastronomía: la versión número 20 del *Forum Gastronomic* (tercera en la ciudad). Más de 300 expositores, 500 marcas y 30 mil visitantes, a quienes se les ofrecieron conferencias, talleres y exhibiciones, algunos gratuitos y otros de pago.

Entre los ponentes destacados estuvieron Toni Massanés, director general de la *Fundació Alicia*; Ferrán Centelles, *sumiller* de *elBulliLab*; los chefs Javier y Sergio Torres, de la Cocina Hermanos Torres; el chef Rasmus Munk, *The Alchemist*, Dinamarca; Pedro Corredor, chef ejecutivo de *Hilton Hotel Resorts*; Paco Gil, director del *Museu de la Xocolata* de Barcelona, e Inmaculada Benito, *CEO Office de Iberostar Group*; Idoia Calleja, directora de *masters* y cursos del *Basque Culinary Center*, entre otros conocedores de la industria gastronómica.

Paralelamente, se otorgaron varios galardones gastronómicos y enológicos como el *Millor Sommelier de Catalunya 2019* (auspiciado por la *Associació Catalana de Sommeliers –ACS–*); *Premios Innofórum* (al producto más innovador, *packaging* más creativo y sabor más original); *Premios Josep Mercader* (reconocimiento a la trayectoria profesional de chefs, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana), *TheBestDessert-Espai Sucre 2019* (al mejor pastelero/a de postres de restaurante), y el premio *Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona* (dirigido a enaltecer a cocineros emergentes que ofrecen propuestas de calidad, utilizan productos de proximidad, impulsan una cocina sostenible y difunden los valores asociados con esta gastronomía).

Si quieres conocer más del evento, visita: <https://www.forumgastronomicbarcelona.com/>



18, 19, 20 NOV. 2019

FIRA DE BARCELONA
RECINTE MONTJUÏC

www.forumgastronomicbarcelona.com

Fuente: Producciones gastronómicas, recuperado de: <http://www.produccionessgastronomicas.com/>

FERIA DE LA TORTA, CDMX

Del 31 de julio al 04 de agosto, se realizó la Feria de la Torta en la Ciudad de México, Alcaldía Venustiano Carranza. Si no conoces lo que es en términos gastronómicos, tal vez es porque no eres mexicano; todos los residentes de la CDMX, y en general de todo el país, saben lo que es una torta: se trata de dos panes rellenos de cualquier ingrediente o guisado, y que puede comerse a cualquier hora del día. Se ingiere tanto como desayuno, bocadillo, “tentempié”, o incluso como plato fuerte, ya que ello dependerá de qué está hecha.

Se prepara con bolillos o teleras (pan blanco básico que se expende en casi todas las panaderías mexicanas) que se dividen en dos y se rellenan al gusto; pueden contener mayonesa y mostaza, o crema y frijoles. Se pueden consumir tanto frías, como calientes: a la plancha, horneadas, a temperatura ambiente. Y pueden ser tanto de jamón con queso –las más simples-, como de huevo, pollo, milanesa, salchicha; pierna, chorizo o chicharrón.

También puedes encontrar tortas “combinadas” a base de carnes frías, 2 ó 3 quesos, e incluso, las hay de chilaquiles (trozos de tortilla de maíz fritos y cocinados con cualquier tipo de salsa), y rellenas de tamal (mejor conocidas como “guajolotas”). Y a todas se les puede agregar algún tipo de verdura; lo más común es que se sirvan con jitomate, aguacate y cebolla.

Cualquiera que sea tu gusto, podrías satisfacerlo asistiendo a esta Feria anual donde se expenden en más de 100 stands todo tipo de tortas, desde las más básicas, hasta las más exóticas. O bien, las variaciones procedentes de cada Estado de la República Mexicana, como son las “Cemitas” de Puebla o las “Ahogadas” de Jalisco; y si asistes el día de la inauguración, podrás probar la torta más grande del mundo, ya que así inicia el evento, con la preparación de una “megatorta” que cada año varía en tipo y tamaño.

Para más información, puedes seguir: <https://www.facebook.com/events/delegacion-venustino-carranza/feria-de-la-torta-2019/639354273149201/>

En V. Carranza

¡AQUÍ LAS TORTAS!

CELEBRAMOS
16
AÑOS

De la **FERIA**
DE LA **TORTA**

GRAN INAUGURACIÓN
31 DE JULIO 10:30 HORAS

Más de 100 expositores nacionales e internacionales, música en vivo, espectáculos y sorpresas.

DEL 31 DE JULIO
AL 4 DE AGOSTO

DE 10:00 A 19:00 HORAS
Explanada de la Alcaldía

Francisco del Paso y Troncoso 219
Col. Jardín Balbuena

Henry Chow
El conchabo más de 10 años de experiencia
"Henry Chow" de TV Añejo

Carranza 2018-2021
EXPERIENCIA Y RESULTADOS

Fuente: Dónde hay Feria. Recuperado de: <https://www.dondehayferia.com/feria-de-la-torta-2019>

FERIA NACIONAL DEL MOLE DE SAN PEDRO ATOCPAN, MÉXICO

Del 05 al 27 de octubre se llevó a cabo la edición número 43 de esta Feria en la comunidad de San Pedro Atocpan, delegación Milpa Alta en Ciudad de México, donde se produce 60% del mole que se comercializa a nivel nacional. Se dice que en los años '70 una familia comenzó a producir un mole casero, y pronto otras le siguieron, hasta que casi todo el pueblo adoptó esta actividad.

Así que cada año en dicho mes se realiza este evento en el que se exponen y expenden distintas variedades de mole como: almendrado, de frutas; rosa, negro, blanco, amarillo; poblano, oaxaqueño (con sus siete diferentes tipos de moles). Paralelamente, se presentan grupos musicales, se instalan juegos mecánicos y se llevan a cabo distintos eventos culturales para atraer a los más de 300 mil visitantes que suelen concentrarse en el lugar.

La palabra mole, de origen prehispánico, procede del término náhuatl *molli* que hace referencia a una salsa hecha a base de chiles, especias y otros muchos ingredientes que le otorgan un sabor especial y distintivo, según la región que se trate. Si quieres probarlo, pues ya sabes: agenda el mes de octubre, para asistir a la “Feria Nacional del Mole”.

Para algunos detalles más, consulta: <https://www.facebook.com/pages/category/Restaurant/Feria-Nacional-del-Mole-416031425185510/>



Fuente: El Heraldo de México, recuperado de:

<https://heraldodemexico.com.mx/heraldo-de-mexico-radio/inicia-la-feria-nacional-del-mole-en-san-pedro-atocpan-2019/>

FERIA DE LA ENCHILADA, MÉXICO

Esta Feria se realiza anualmente, pero en este caso, en dos localidades diferentes del país: durante el mes de septiembre, del 20 al 29, en la Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México; y en el mes de octubre sólo que, durante un fin de semana, el 5 y el 6, en la ciudad de Toluca, capital del Estado de México. En ambos casos se cuenta con música en vivo, programa artístico y cultural, así como con expositores que en sus stands ofrecen degustaciones y venta de este platillo tradicional mexicano.

Las enchiladas consisten en tortillas de maíz rellenas de algún ingrediente o guisado, y bañadas en salsa; y si se quiere, pueden ser acompañadas con crema, queso, cebolla y lechuga (a manera de guarnición). La tortilla caliente se enrolla o se dobla, conteniendo el relleno de elección: puede ser carne de pollo desmenuzada –que es lo más común–; o de pavo, cerdo o res. También pueden estar llenas de queso, chicharrón, chorizo; esto es al gusto. Y la salsa que las acompaña, puede ser verde, roja, o incluso de mole, y suele estar enchilada para dar más sabor al platillo. Pero debe señalarse que, en cada región de México, puede existir una versión de enchilada, cuyas variantes radican en el relleno, y en el tipo de salsa.

Puedes seguir estos eventos en:

<https://www.facebook.com/Eventos.cdmx.oficial/posts/2089035834726201/>

<https://www.facebook.com/EnchiladaSanBuenaventura/>



Fuente: Todo Satélite, recuperado de:

<http://www.todosatelite.mx/index.php/directorios/eventos/cultural/novena-feria-de-la-enchilada-en-toluca>