

# Sabor a Saber

Noticias y eventos del  
mundo gastronómico 2018

## CAMPAÑA: ZERO HUNGER

### ¿Cómo celebraste el 16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación?

Chefs, propietarios y personal de unos 1,250 restaurantes españoles dedicaron dos meses, desde el 15 de septiembre hasta el 15 de noviembre de 2018, a la recaudación de fondos para combatir la desnutrición, y al impulso de la iniciativa “Restaurantes contra el hambre” liderada por Quique Dacosta y Albert Adrià, padrinos “de lujo” que buscan impulsar una buena alimentación en todo el mundo, y luchar a un mismo tiempo contra la desnutrición infantil.



Esta campaña que ya va por su 9º edición, recauda fondos a través de la venta de uno, varios platos o menús solidarios que los establecimientos participantes ponen en su carta: cada vez que un comensal los solicita, el local dona parte de su precio –entre 0,50 y 2 euros- a la fundación **Acción contra el Hambre**. Pareciera poco, pero sólo el año pasado -2017- esta iniciativa recaudó 195 mil euros. Y como puedes observar, mucha de la ayuda depende de los clientes, quienes deben acudir a los restaurantes colaboradores y elegir los platos solidarios; y para divulgar esta acción altruista, pueden compartir las fotos de sus platos con el hashtag #RestaurantesContraelHambre.

**Si quieres saber más, consulta las páginas web:**

<https://www.accioncontraelhambre.org/acciones/restaurantescontraelhambre/>

[www.restaurantescontraelhambre.org](http://www.restaurantescontraelhambre.org)

**EVENTO: FERIA NACIONAL DEL MOLE**



Del 6 al 28 de octubre de 2018 se celebró la Feria Nacional del Mole en uno de los barrios más conocidos de la Ciudad de México: San Pedro Atocpan. ¿Por qué en este sitio tan pequeño? Porque aparte del estado de Puebla, de San Pedro surge 60% de la producción nacional de mole en el país, y se puede encontrar de todo tipo: almendrado, de frutas, verde, rojo, negro; pipián, adobo, poblano, con arándano, manzana, o con romeritos y guajolote, entre otros platillos para chuparse los dedos.

Al evento asistieron expositores de Oaxaca, Puebla, Michoacán, Guerrero y el Estado de México, quienes pusieron en venta artesanías diversas como ollas de barro y palitas de madera, el complemento perfecto de este platillo nacional.

Para saber más, consulta: <https://twitter.com/gobmilpaalta/status/1044751023653425154>

<https://www.facebook.com/pages/category/Festival/Feria-Nacional-Del-Mole-2018-250083469034932/>

## EVENTO: CERVEZA MÉXICO

Si tienes más de 18 años y eres aficionado a la cerveza, esta nota es para ti: más de 100 tipos de cerveza se pueden degustar durante los tres días que dura esta feria que, desde 2010, se ha convertido en el evento del año de la Industria Cervecera en Latinoamérica, con más de 150 productores, importadores, exportadores de cerveza y proveedores de insumos.



Pero no todo es beber: en *Cerveza México* se llevan a cabo tres eventos simultáneos durante el mes de octubre: Exposición, Congreso y Competencia. En la Expo se exhiben y venden equipos, maquinaria, insumos, empaques y otros implementos para la producción de cerveza, o bien, para su venta y servicio. En el Congreso se realizan conferencias y talleres, en los cuales se presentan casos de éxito, se proporcionan *tips* y secretos para producir una buena cerveza, se discute sobre ingredientes, tipos, presentaciones. Y en el concurso, se reconocen y premian cervezas comerciales, artesanales e industriales que tienen su venta en México y cuyos productos son de alta calidad. Como puedes ver, se trata de un espacio interactivo con un poco de todo, para todos. Y te adelantamos que, durante 2019, este evento se celebrará del 25 al 27 de octubre.

Para conocer más, consulta la siguiente página web: <https://cervezamexico.com/inicio>

**EVENTO: ¡BUEN PROVECHO! CDMX**

Del 17 al 24 de noviembre de 2018 se llevó a cabo en Ciudad de México un importante evento tanto para comensales como para restauranteros: *¡Buen Provecho! CDMX*. Durante una semana más de 50 establecimientos de alimentos y bebidas ofertaron menús especiales, preestablecidos, con diferentes descuentos mayores al 20%. Esto con el fin de resaltar la diversidad de experiencias *gourmet* que los restaurantes de la sexta ciudad más poblada del mundo tienen que ofrecer, tanto a la hora del almuerzo como de la cena. Dicho evento gastronómico estuvo dirigido a locales y turistas, quienes suelen desconocer la amplia variedad de opciones para comer que tienen al alcance.

Cabe señalar que, aunque este evento es nuevo en nuestro país, ya viene celebrándose hace mucho en Estados Unidos. En ciudades como Nueva York se le denomina “*Restaurant Week*”, y se lleva a cabo dos veces al año, normalmente en los meses de enero y julio; en esta cosmopolita urbe, el evento va en su edición número 27 y suelen participar en él más de 300 de los mejores restaurantes del mundo.

En Los Ángeles se le conoce como “Dine LA” y en este año, 2018, el evento acaba de celebrar su 10° Aniversario. Aunque en los bajos precios que se ofrecen por menú no se incluyen las bebidas ni las propinas, se considera que esta iniciativa debe impulsarse no sólo para incentivar la creatividad de los *chefs* participantes, para dar a conocer a los comensales la amplia oferta de restaurantes, sino y sobre todo para resaltar la exquisita gastronomía mexicana. Así que, ya lo sabes: ¡Buen Provecho!

Para conocer más puedes consultar las siguientes páginas web:

De México: <https://buenprovechocdmx.com/>

De Nueva York: <https://es.nycgo.com/restaurant-week>

De LAX: <https://www.timeout.com/los-angeles/restaurants/winter-dinela-2018>

### EVENTO: FESTIVAL DEL CHOCOLATE

Del 21 al 25 de noviembre de 2018 se llevó a cabo en la ciudad de Villahermosa, Tabasco, el **Festival del Chocolate** en su novena edición. Conferencias, catas, demostraciones y talleres para niños y adultos se ofrecieron durante los 5 días del evento, en el cual se dieron cita los más reconocidos chefs, expositores, productores y distribuidores de cacao de todo el país.



Tabasco, estado ubicado al sureste de México, es considerado la cuna del cacao, tesoro ancestral consumido por reyes, sacerdotes y pobladores desde tiempos prehispánicos. De hecho, cuenta con una famosa “Ruta del chocolate” que va desde Comalcalco –el lugar con más producción de cacao de la región-, pasa por Jajalco de Méndez, por la población de Paraíso, hasta culminar en la capital de la entidad, Villahermosa. Durante el trayecto se visitan plantaciones cacaoteras, varias haciendas donde se puede apreciar el proceso de producción del cacao, hasta su transformación en polvo, manteca, pasta, cocoa y, por supuesto, chocolate, el cual se puede saborear y adquirir en distintas presentaciones, tanto industriales como artesanales.

Parte de este proceso fue expuesto durante las muestras de cocina tradicional y “trueque” que se celebraron durante el festival, a la par de desfiles de moda, cenas con maridaje y concursos gastronómicos, entre otras actividades. Y por si fuera poco, platillos, postres, bebidas dulces, así como cervezas, licores y mezcales fueron presentados y elaborados por famosos chefs mexicanos que se han dedicado a exaltar este manjar a través de su cocina y productos.

Entre los *chefs* nacionales más reconocidos que fueron invitados al evento estuvieron: José Ramón Castillo, dueño de la chocolatería *QueBO!*; Roberto Alcocer, quien elabora postres a base de cacao, sin chocolate, y es dueño del restaurante *Malva* en Baja California. Paulina Abascal, reconocida autora y creadora de *Dulces Besos* (concepto que abarca tiendas y diversos productos); *Chef Sommelier* Alfonso Castañeda, experto en maridaje de vino con chocolate, y el *Chef repostero* Irving Quiroz, quien resalta el chocolate como ingrediente protagonista en la panadería mexicana, entre otros ilustres invitados de otras partes del mundo.

Para saber más, visita la página web: <http://www.festivaldelchocolate.mx/>