

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico 2024

CAYMAN COOKOUT 2024



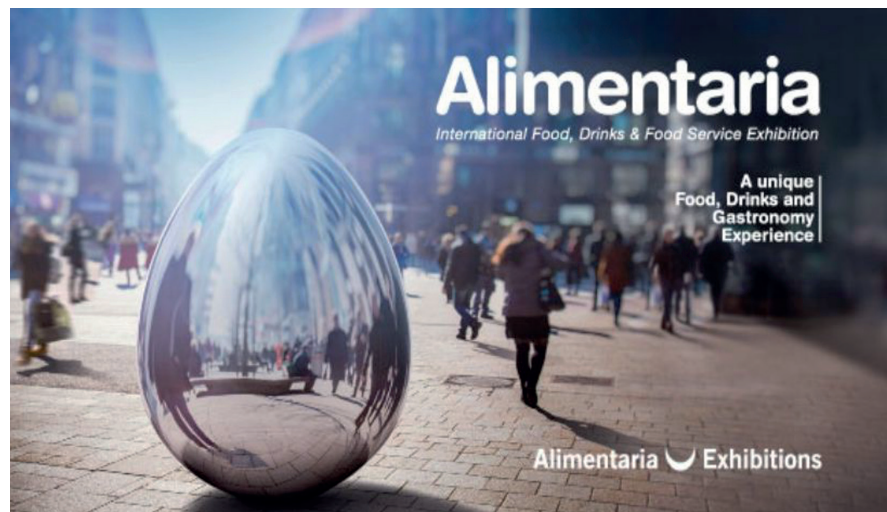
Para cuando estés leyendo esto, se habrá celebrado la edición número 15 del festival culinario organizado por el Chef Eric Ripert, en las Islas Caimán, ya que tienen lugar anualmente durante el primer mes de cada año; en esta ocasión, del 10 al 15 de enero de 2024. En él se reúnen los chefs más reconocidos, los mixólogos más famosos, así como expertos en *bebidas espirituosas* (con características organolépticas especiales).

Entre algunos de los chefs participantes se cuenta a Andrew Zimmern -crítico, chef y degustador de comidas exóticas-; Charles Joly -bartender ganador del *James Beard Award*-; Emeril Lagasse -pionero de los programas televisivos de cocina-; Enrique Olvera -cuyo restaurante *Pujol* ha sido elegido entre los mejores del mundo desde 2011-, así como Kristen Kish -chef conductora culinaria en *Travel Channel* y *Food Network*- entre otras grandes estrellas del panorama gastronómico internacional.

Entre las actividades más populares llevadas a cabo durante el evento, se encuentran: una expedición para cazar y cocinar peces león, encabezada por el Chef José Andrés; confección de platillos a base de trufas, conducida por el Chef Thomas Seifried; duelo de *sommeliers*, guiado por los expertos Aldo Sohm y Mónica Dubar, así como demostraciones culinarias, catas de vino y licores pocos comunes, fiestas junto a la piscina y más eventos memorables.

Para mayor información consulta: <https://www.caymancookout.com/>

ALIMENTARIA 2024



Este evento que se llevará a cabo en Barcelona, España, tiene como objetivo potenciar el carácter empresarial de las empresas de alimentos, proyectar la gastronomía y presentar las últimas tendencias en la producción y consumo de alimentos y bebidas. Se llevará a cabo del 18 al 21 de marzo, y en él se celebrarán seminarios, conferencias, entregas de premios y presentaciones, contando con la participación de más de 200 ponentes internacionales.

Y con el objetivo de reducir el impacto medioambiental del evento, y llevar a cabo una agenda más sostenible, Alimentaria y HOSTELCO -organizaciones gestoras del evento-, realizarán diferentes acciones como *Zero Waste* y *Reciclaje*, y *Zero Plastic*: separación de residuos generados en el lugar; entregas de bolsas de basura en los *stands*; gestión de residuos de vidrio, impresión en papel reciclable, eliminación de plásticos de un solo uso, entre otras.

Si quieres conocer más del evento, consulta: <https://www.alimentaria.com/alimentaria/>

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS



La gala de los premios de *The World's 50 Best Restaurants 2024*, patrocinada por *S. Pellegrino and Acqua Panna*, se celebrará en Las Vegas, Estados Unidos, el miércoles 5 de junio de 2024. La ciudad más visitada del país norteamericano será la sede de reuniones entre chefs, restauradores, medios de comunicación e íconos culinarios del panorama gastronómico mundial, y de la esperada ceremonia de premiación de los mejores restaurantes del año.

La lista de los 50 establecimientos elegidos será integrada por más de mil expertos culinarios de todo el orbe quienes año con año votan de manera anónima; desde 18 meses previos los conocedores van elaborando un catálogo con sus diez mejores experiencias gastronómicas -de cualquier parte del mundo-, las cuales son jerarquizadas hasta alcanzar la selección de los cincuenta restaurantes *top*.

Cabe destacar que la ceremonia ya ha tenido lugar en ciudades tan lejanas como Melbourne, Australia; Flandes, Bélgica y Singapur; y ésta será la segunda vez que se celebre en suelo norteamericano, siendo Nueva York la ciudad sede en 2016. El año pasado se llevó a cabo en Valencia, España, cuando *Central* del Chef Virgilio Martínez y ubicado en Lima, Perú, fue elegido el restaurante número uno.

Para conocer más detalles, acude a: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/worlds-50-best-restaurants-2024-las-vegas.html>

EXPO CAFÉ 2024



Del 5 al 7 de septiembre de este año, se llevará a cabo en la Ciudad de México (CDMX) la edición número 27 de esta magna exhibición -que inició en 1998-, en la que participan productores de café, tostadores, cafeteras, molinos; empresas comercializadoras de café, proveedores de empaques, equipos, máquinas *vending*, así como fabricantes de productos a base de café, té, materias primas y accesorios para la fabricación de helados, franquicias y promotores comerciales, vendedores de mobiliario e insumos para cafeterías y restaurantes, al igual que empresas de accesorios para la preparación y consumo de café.

Además de las oportunidades de negocio mencionadas, se llevarán a cabo talleres y conferencias dirigidos por expertos en el ramo, y se entregará el “Premio Sabor Expo Café”, galardón que tiene como propósito dar a conocer las mejores marcas que existen en México que expenden mezclas o cafés de origen en grano; en este concurso participan las marcas nacionales de café en grano tostado de empresas legalmente establecidas. Entonces, acude a conocer productos de calidad, y aprovecha degustar una buena taza de café con sabor mexicano.

Para mayores informes, consulta: <https://www.expocafe.mx/>

CAMINOS Y SABORES 2024



Desde el año 2005 se viene celebrando en Argentina una feria que reúne a productores de alimentos, emprendedores, gobiernos municipales, cocineros, artesanos y empresas de gastronomía, para la venta y promoción de sus productos tradicionales. Mientras, el público vive una experiencia gastronómica que los conecta con tradiciones, cultura, sabores típicos y paisajes.

Durante el evento que tendrá verificativo del 06 al 09 de julio del presente año, se presentarán los diversos caminos que identifican la gastronomía local de este país de América del Sur: *Camino de los Dulces*, a través del cual se promueve el dulce de leche, la miel, mermeladas, alfajores y chocolatería; *Camino de las Infusiones*, para incentivar el consumo de yerba mate, *blends* y cafés; *Camino de los Aceites y Aderezos*, para difundir aceites, aceitunas y aderezos varios.

También se mostrará el *Camino de los Frutos de la Tierra*, que representa frutos secos, conservas y condimentos; *Camino de las Picadas*, para salames, quesos, embutidos, etc. *Camino de tu Cocina*, donde se exhibirán artículos de cocina, accesorios, utensilios; *Camino de las Bebidas*, para exhibir cervezas, vinos, sidras, jugos, etc.

Para obtener mayor información, ingresa a: <https://www.caminosysabores.com.ar/>

CONGRESO MUNDIAL DE ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA



Para que te vayas preparando, del 18 al 20 de octubre de 2024 se llevará a cabo en la ciudad de Cancún, Quintana Roo, México, el “Congreso Mundial de Estudiantes de Gastronomía”, que tiene como objetivo: Ofrecer a los participantes entendimiento de primera mano y conocimiento directo sobre temas surgidos del Foro Mundial de Universitarios. En esta ocasión, los tópicos a tratar serán: Tecnología de alimentos, Gastromercadotecnia, Conservación de alimentos; Evaluación y calidad restaurantera, Negocios gastronómicos y Gerencia de alimentos y bebidas.

En este evento participarán más de 16 mil universitarios procedentes de 1000 universidades de todo el mundo, y estarán presentes reconocidos especialistas del ámbito para compartir e intercambiar saberes actualizados y de vanguardia. Entre los invitados de lujo se encuentran: la Chef Daniela Soto-Innes, del *Restaurante Cosme*; Chef Manuel Cavazos, del *Restaurante Akichi*; Chef Lula Martín del Campo, escritora y propietaria del *Restaurante Roca*; Chef Andoni Luis Aduriz, del *Restaurante Mugaritz* y Chef José Andrés, dueño de *Jaleo*, entre otras figuras de talla internacional.

Para saber más, consulta: <https://foro-mundial.org/web/congreso-mundial-de-estudiantes-de-gastronomia-2024/>