

Sabor a Saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico
2018

VI Foro Mundial de la Gastronomía 2018

La cocina mexicana estuvo espléndidamente representada en Estados Unidos, a través de un grupo de cocineras tradicionales de los estados de Guerrero y Oaxaca, México, durante el renombrado evento internacional que este año se llevó a cabo en Los Ángeles, California del 16 al 19 de agosto de 2018.

Este evento es organizado anualmente por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), con el objetivo principal de favorecer la salvaguarda de la cocina mexicana como Patrimonio de la Humanidad. Durante el evento se prepararon platillos mexicanos como el pozole, los tamales, el mole y las salsas, guisos que representan o identifican a una gran parte de los mexicanos.

Igualmente se llevaron a cabo conferencias, demostraciones de cocina; concursos, presentaciones de libros, debates y diversas muestras para difundir diferentes destinos de México, reconocidos por su variada y exquisita gastronomía.



Fuente: CCGM (2018). Viva la cocina mexicana en Norteamérica. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. México. Recuperado de: <https://www.ccgmx.com/fmgm/VI/>

6° Cumbre Internacional de la Gastronomía en Guanajuato, México

Desde el 29 de mayo hasta el 12 de junio del presente año, todo el estado de Guanajuato en México estuvo involucrado en los eventos y actividades gastronómicas que, cada año, muestra a los mejores chefs y platillos del Estado, quienes conviven con invitados internacionales. En este evento destaca el programa “Restaurantes con estrella a la carta”, en el que personalidades destacadas en el mundo de la gastronomía ofrecen menús especiales en los establecimientos de alimentos y bebidas más renombrados de la entidad.

Tal fue el caso del guatemalteco Milly Bruderer Mombiola, quien compartió cocina con el chef anfitrión Marco Cruz en el restaurante “Nómada” de San Miguel de Allende; o el del Hernan Grichini, quien cocinó en los fogones del restaurante “Nextia” del chef Alonso Domínguez.

Otros renombrados chefs anfitriones fueron: Fernanda Olavarrieta, Berenice Sáinz, Mariana Jiménez Téllez, David Quevedo, Alejandra Cabrera Díaz y Job Rodríguez, así como Saúl Ramírez y Fabián Maldonado, quienes se “lucieron” en el programa del evento de los primeros días, así como Karen Valadez, Nelcy Martínez, David Regis Gambeau, Jesús Cárdenas y Armando Nieto.

Entre los destacados chefs invitados puede mencionarse a: Christian Muñoz, Flavia Langoni, Francisco Molina, Jesús Gibaja, Alan Sánchez, Antonio Botana; al igual que Kashima Ryosuke, Tetsuya Matsuky, Hironori Uejyo, César Ruez Merchán, Luis Miguel Escamilla Matías y Hernán Griccini entre muchos otros que dieron realce al evento.

Fuente: Secretaría de Turismo (2018). Restaurantes con Estrellas a la Carta. 6° Edición, “Cumbre Internacional de la Gastronomía 2018”. Guanajuato, México. Recuperado de: <http://guanajuatosisabe.com/cumbre/restaurantes-cumbre-2018.pdf>

GUANAJUATO
¡Sí sabe!
PRESENTA

**Cumbre
Internacional
de la Gastronomía
2018**

Del **29** mayo al **12** de junio de 2018

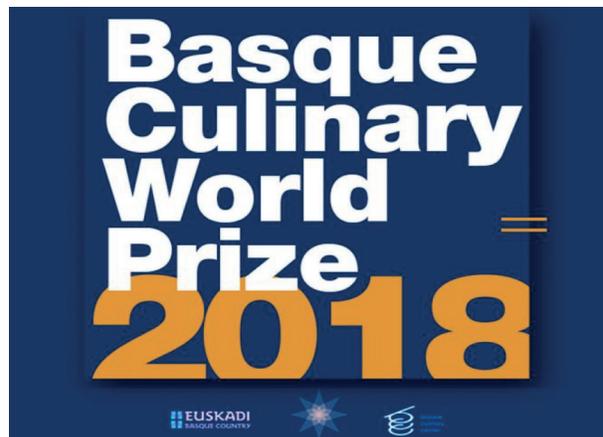
GUANAJUATO
Secretaría de Turismo

Basque Culinary World Prize

A partir del mes de marzo 2018, se abrió la convocatoria para la tercera edición del *Basque Culinary World Prize*, premio impulsado por “Basque Culinary Center” y el Gobierno Vasco (España) que tiene el objetivo de reconocer la labor de chefs procedentes de todo el mundo, quienes se distinguen no sólo por su cocina, sino porque gracias a su posición y a sus reconocimientos, pueden llevar a cabo otros proyectos con los que benefician a alguna parte de la sociedad, demostrando que a través de la gastronomía se puede generar una fuerza transformadora.

Durante el mes de julio se dieron a conocer los nombres de los diez finalistas durante un evento celebrado en el restaurante “Cosme”, propiedad del chef mexicano Enrique Olvera en Nueva York. Los afortunados fueron seleccionados de entre 140 candidatos (104 hombres y 36 mujeres) procedentes de 42 países. Dichos finalistas fueron: Anthony Myint (Estados Unidos), Caleb Zigas (Estados Unidos); Dieuveil Malonga (Congo / Alemania); Ebru Baybara Demir (Turquía), Heidi Bjerkan. (Noruega); Jock Zonfrillo (Australia/Escocia), Karissa Becerra (Perú), Marc Puig-Pey (España); Matt Orlando (Dinamarca/Estados Unidos) y Virgilio Martínez (Perú).

El 24 de julio, tras la reunión anual que realiza el *Consejo Internacional del Basque Culinary Center* y que en esta ocasión tuvo lugar en el Collegio San Carlo de Módena (Italia), se dio a conocer al ganador: el chef escocés Jock Zonfrillo.



Fuente: Basque Culinary Center (julio de 2018). El Basque Culinary World Prize anuncia sus 10 finalistas. Sección Noticias, 03 de julio de 2018. España. Recuperado de: <https://www.bculinary.com/es/noticias/el-basque-culinary-world-prize-anuncia-sus-10-finalistas>