

El Universal > Suplementos > Menú

Encuentro de titanes

Culmina con éxito la semana del sabor en Guanajuato, donde se realizan 17 eventos simultáneos y la asistencia de chefs estrellas Michelin

Me gusta 5
Twitter 5

Jueves 13 de junio de 2013
Dulce Espinosa / ENVIADA | El Universal
08:36



(Foto: Archivo)

León, Guanajuato. Una locura de sabores, chefs, cocineras tradicionales y productores y proveedores fue la que se vivió del 1 al 9 de junio en distintas ciudades del estado en el marco de la Semana Internacional de la Gastronomía, Guanajuato ¡Si sabes!, donde se pudo disfrutar de la gastronomía de San Miguel de Allende, León, Guanajuato, Silao y Celaya.

JUNTOS COCINERAS TRADICIONALES Y ESTRELLAS MICHELIN

En este evento, participaron 40 cocineras tradicionales cuya experiencia se fusionó con la de otras 20 cocineras tradicionales invitadas de los estados de Michoacán, y Oaxaca, particularmente de Teotitlán del Valle y las muy famosas Mujeres de Humo, de Papantla, Veracruz.



En el Parque Guanajuato Bicentenario, sede del evento, cada uno de los stands recibió la visita de los chefs Paco Roncero, Rodrigo de la Calle y Marcos Morán, todos ellos estrellas Michelin, quienes intercambiaron secretos culinarios con las cocineras nacionales.

Las cinco ganadoras de las categorías que se premiaron durante el encuentro fueron María Martha Méndez, con el mejor platillo dulce; Eila Ruth Contreras, mejor platillo original; María Luisa López Rojas, mejor platillo revelación y al mejor ambientación del puesto fue para Virginia González Álvarez.

LO EXCELSO ESTA EN LEÓN

Como una de las actividades centrales de las semana, se realizó el concurso Cocinero del Año en el Instituto Politécnico de Guanajuato, que con gran pasión coordinaron Eva García Cuervo y Claudio Poblete, donde Rurik Salazar Pares, del hotel Rosewood de San Miguel de Allende quedó como el primer semifinalista regional de la semifinal.



También se realizó el Congreso Somos Chefs con la participación internacional de Paco Roncero, Rodrigo de la Calle, Pepe Solá, Diego Guerrero, Marcos Morán, Miguel Sierra y Nacho Manzano chefs españoles, poseedores de estrellas Michelin, quienes dieron presentaciones y conferencias importantes para el mayor acercamiento entre los profesionales culinarios y el sector estudiantil que este año convocó alumnos de 23 universidades, para los que se otorgaron más de 2 mil 100 becas de participación.

Con 95 empresas de entusiastas expositoras, Santiago Arreola Caballeros director de la Expo comentó que se trata de la única exposición de proveeduría restaurantera y abastecimiento del centro del país que este año tuvo como perfecto complemento el festival del Buen Beber con la activa participación de Ana María Arias y donde se pudieron degustar excelentes cervezas, además de buenos tequilas, mezcales, vinos y quesos del estado del estado de Guanajuato.

LO MÁS

Leído En video Enviado Comentado

- > Investigan intoxicación de jóvenes en Pool Party, uno en coma
- > Ellas son las terceras en discordia
- > Quieren salvar al Chepo
- > Un México-americano reforzará al Rebaño
- > Mancera, dispuesto a recibir apoyo federal

PUBLICIDAD