



ALEJANDRO ZÁRATE VEGA (MÉXICO, D.F. 1972)

Su carrera en el periodismo gastronómico inició en el mundo de las revistas durante su paso por el entonces llamado Grupo Editorial Expansión donde invirtió cinco años como editor de arte de las revistas Quo y Chilango.

Su evolución del diseño hacia los contenidos editoriales se dio de forma lenta y pausada. Durante este periodo publicó con las revistas Expansión, Life & Style, Quo, Elle, Balance, Travel + Leisure, Vuelo y Chilango.

Tras su salida del grupo en 2007, publicó un libro sobre maridaje con comida y vino mexicano, Crónicas de Vino y Pipirín además de publicar en medios gastronómicos especializados como elGourmet, Gula, Catadores, y Gastronómica de México. En esta última fue miembro del consejo editorial y asesor. Ha participado como colaborador en revista como Esquire, Harper's Bazaar, Gente, National Geographic Traveler, Soy Chef y Gatopardo.

Ha participado en catas con las revistas Catadores, Saborearte y El Conocedor. Ha sido miembro de jurados de importantes concursos como Cocinero del Año 2012. Ha impartido la cátedra de Periodismo Gastronómico en el CESSA San Angel. Es miembro fundador del Consejo de Periodistas Gastronómicos de México A.C. Es miembro votante de la academia mundial que publica la lista anual St. Pellegrino, The World's 50 Best. En 2011 y 2012 presidió el Consejo de Evaluación para la Distinción Bohemia, un reconocimiento otorgado a chefs a nivel nacional por su talento e innovación.

Durante 2013 fue el blogger para la guía Zagat en la Ciudad de México donde publicó más 500 posts sobre restaurantes, novedades y tendencias culinarias en la Ciudad.

Hoy es columnista de revistas como Food & Travel, Fahrenheit, Gula y Bistronomie.

Desde 2011 dirige Central Culinaria, un proyecto integral de consultoría culinaria, diseño de talleres gastronómicos y la creación de contenidos gastronómicos. Entre los proyectos más detallados están el diseño y ejecución del programa Nextel Gourmet en varias ciudades del país, el programa gastronómico y cobertura digital #Mesa13Nextel, la creación y desarrollo del proyecto #Bourbonizar para Jim Beam.

Es especialista en parrilla, imparte talleres y cursos prácticos.

Actualmente está cursando el programa de Sommelier de Té en la Escuela Mexicana de Té.



ESPAI[SUCRÉ]

Escuela-restaurant de postres
Jordi Butrón + Xano Saguer

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com
www.espaisucre.com +34 933 151 022

Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Colaboradores

