

MILENIO.COM

TENDENCIAS

Regresa el principal encuentro gastronómico de México

La tercera edición de Mesamérica está lista y en esta ocasión la comida callejera y las "expresiones urbanas" serán las protagonistas.



Más de dos mil personas podrán disfrutar de tres días de gastronomía. (facebook/Mesamerica)

MELISSA MORENO
15/05/2014 07:53 PM

Ciudad de México Mesamérica es el principal encuentro gastronómico en México, una gran fiesta que celebra lo mejor de la comida del país, que con tres ediciones, se ha consolidado como un evento para reflexionar “sobre lo que comemos en las grandes ciudades, cómo y por qué”.

Del 20 al 22 de mayo, el Auditorio Blackberry será la sede de conferencias y actividades vinculadas con el tema de este año: las “expresiones urbanas” y la comida callejera, “partiendo de que la Ciudad de México constituye una de las capitales más interesantes de la cocina de la calle del mundo”, explica Sasha Correa, Directora de Mesamérica en entrevista para MILENIO.

“Vamos a jugar con muchos recursos que nos van a permitir traer la calle al evento. No tendría sentido rendirle tributo a la comida callejera si solo la mostráramos a la distancia” y esto lo lograrán a través de distintos recursos creativos, incluirán a protagonistas de la calle y con la inauguración que se realizará en el **Lienzo Charro de Constituyentes**, en la que 10 food trucks serán tomados

por chefs del **Colectivo Mexicano de Cocina** (Pablo Salas, Daniel Ovadía, Edgar Cano, Jorge Vallejo, Mario Espinoza, Ana Mari Fernández y Luis Robledo, entre otros) para enfrentarse a un “mano a mano” con los cocineros de los *food trucks* y alimentar a los hambrientos asistentes.

Este encuentro se realizará el **17 y 18 de mayo** y entre los camiones participantes están Barra Vieja, Primario, Ñham Ñham, Bueno Bonito Bistrot, Meatless, Burguer Lab, Balak, Órale Arepa, Nómada.

“Queremos hacer de lo inesperado el principal ingrediente de la receta de Mesoamérica, que la gente tenga que ir al evento y descubra todas las sorpresas”. Sasha adelantó que viene un chef muy especial, aunque no quiso revelar el nombre, aseguró que pertenece a uno de los tres mejores restaurantes del mundo según la lista de “50 best” (http://www.milenio.com/tendencias/mejores_restaurantes_mundo-pujol-enrique_olvera_0_289171322.html). Además de que habrá ponencias y personajes que no están anunciados en el programa, pero que van a aportar mucho nivel al evento y lo harán muy divertido.

El *boom* de la comida es imparable y se han venido dando eventos en distintos países y México no es la excepción. Hace tres años, el Colectivo Mexicano de Cocina A.C., el Grupo Ambrosía, Coronado Arte Culinario y el Instituto Técnico en Alimentos y Bebidas (ITAB) tuvieron la iniciativa de crear un espacio que fuera distinto a toda la oferta tradicional de congresos, más dinámico y cercano a lo que es México. “Desde el principio, Mesamérica procuró ser una oportunidad para reflexionar sobre la gastronomía, pero en otro tono. Algo más divertido que no se tradujera en un tema académico. Un evento en el que se cruzaran muchas disciplinas para celebrar que México es uno de los países con una de las gastronomías más increíble, reconocida como **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO**”, comenta su directora.

Chefs como Edgar Núñez, Josefina Santacruz, José Miguel García, Jorge Vallejo, Mikel Alonso, Daniel Ovadía y Dante Ferrero serán los encargados de mostrar el talento que existe en el país.

A nivel internacional, Mario Batali (Babbo, Estados Unidos), Danny Bowien (Mission Chinese, Estados Unidos), Alice Waters (Chez Panisse, Estados Unidos), Vinny Dotolo y Jon Shook (Sun of a Gun, Estados Unidos) Tato Giavannoni (Florería Atlántico, Argentina) y Rodrigo Oliveira (Mocotó, Brasil) presentarán sus conferencias durante estos tres días.

Mesamérica busca ser un foro multidisciplinario que incluye, además de los mejores chefs de México y del mundo, a figuras de áreas como diseño, fotografía, antropología, música y periodismo. La inauguración estará a cargo de **Juan Villoro con la ponencia “Del taco de ojo a la venganza de Moctezuma”**. Otros invitados partirán de la cocina para hablar desde sus distintas disciplinas, como David Lida con la plática “La penúltima copa. De cantinas”; Ariel Rojo con “De la ciudad a la mesa”; VICE presentará “El menú del día. Personajes de fondas”; David Gelb hablará de su documental *Jiro, Dreams of sushi*.

Preocupados por la curaduría del evento, los organizadores decidieron dedicar dos días a las expresiones urbanas y uno más a la pastelería con **Sobre Mesa**, una jornada que contará con la presencia de Pierre Hermé (Francia), Oriol Balaguer, Ramón Morató, Jordi Butrón y Xano Sagner (España), Alejandra Hurtado (Chile) y Sonia Arias (México).

Por su parte, Comensales (<http://comensales.wordpress.com/2014/05/13/fiestamesa/>) ofrecerá una fiesta de clausura para estrenar el Mercado Roma, en el que mitólogos de los 10 bares de la ciudad estarán sirviendo sus mejores cócteles.

Los boletos están disponibles en ticketmaster (<http://www.ticketmaster.com/Mesamerica-2014-Cumbre-Gastronomica-de-Mexico-boletos/artist/1968918>), para más información consulta su página oficial. (<http://www.mesamerica.mx/2014/mesamerica/index.html>)

Sasha Correa, directora del evento, adelantó que viene un chef muy especial, aunque no quiso revelar el nombre, aseguró que pertenece a uno de los tres mejores restaurantes del mundo según la lista de "50 best".

Aquí el programa del 20, 21 y 22 de mayo:

Martes 20 de mayo

10.30-11.00	INAUGURACIÓN
11.00-11.30	Del taco de ojo a la venganza de Moctezuma. JUAN VILORIO —México
11.30-12.00	De la ciudad a la mesa. ARIEL ROJO —México
12.00-12.30	La otra ciudad de México. DANIEL OVADÍA —México
12.30-13.00	Innovando desde una barraca. JOSÉ MIGUEL GARCÍA —México
13.00-13.30	Osso: experiencia canibal. RENZO GARIBALDI —Perú
RECESO	
15.30-16.00	Los mezcales del pasado y el futuro. MARCO OCHOA —México
16.00-16.30	El taquero profesional: conversaciones sobre la tortilla. ALEJANDRO ESCALANTE —México
16.30-17.00	La vuelta al mundo en ocho cocktails... un viaje alrededor del universo del cocktail. MARC ÁLVAREZ —España
17.00-17.30	Descubriendo Los Ángeles. JON SHOOK Y VINNY DOTOLO —Estados Unidos
17.30-18.00	Entre tacos todos somos iguales. JOSEFINA SANTACRUZ —México
18.00-18.30	Diálogos de cocina. MARIO BATALI y DANNY BOWIEN —Estados Unidos
18.30-19.00	Café de Tacuba. ENRIQUE OLVERA —México

Miércoles 21 de mayo

10.30-11.00	SaludArte: educación para la vida. MARA ROBLES —México
11.00-11.30	Cultivando alimentos, cosechando comunidad. GABRIELA VARGAS y ANA ELENA GUERRA —México
11.30-12.00	Conexión Culinaria: RICARD CAMARENA, ENRIQUE FLESCHMANN, MARIO SANDOVAL, MIKEL ALONSO Y JORGE VALLEJO Mesa redonda moderada por JOXE MARIA AIZEGA , del Basque Culinary Center. —España
12.00-12.30	Aprendiendo de la comunidad maya. ERIC WERNER —México

12.30-13.00 La penúltima copa. De cantinas.
DAVID LIDA —México

13.00-13.30 Verbo carne.
DANTE FERRERO —México

RECESO

15.30-16.00 Abrir un bar: del sueño a la aventura.
TATO GIOVANNONI —Argentina

16.00-16.30 México sobre ruedas.
MARICARMEN LINARES, EDGAR NUÑEZ
y BERNARDO BUKANTZ —México

16.30-17.00 Tierras secas, raíces profundas
y sabores intensos.
RODRIGO OLIVEIRA —Brasil

17.00-17.30 El menú del día. Personajes de fondas.
VICE y MUNCHIES —México

17.30-18.00 Cultivando una deliciosa revolución.
Lo subterráneo sobre tierra.
ALICE WATERS —Estados Unidos

18.00-18.30 Bangkok – on the streets.
DAVID THOMPSON —Bangkok

18.30-19.00 La evolución de Jiro Dreams of Sushi.
DAVID GELB —Estados Unidos

Jueves 22 de mayo

10.30-11.00 Cacao en dos tiempos.
ORIO BALAGUER —España

11.00-11.30 Dulce realidad.
SONIA ARIAS —México

11.30-12.00 Una mirada a la pastelería
a través de las artes visuales.
ALEJANDRA HURTADO —Chile

12.00-12.30 Ideas y conceptos en chocolate:
últimas novedades.
RAMÓN MORATÓ —España

12.30-13.00 Destilados mexicanos en los
postres de ESPAISUCRE MX.
JORDI BUTRÓN Y XANO SAGUER —España

13.00-13.30 The Best Restaurant Dessert: entrega de
premio y homenaje a PIERRE HERMÉ

MashUp.
Arca Lab. —México