


La mayor feria Internacional de los Negocios Digitales
BARCELONA SAO PAULO

18-19 JUNIO 2014
WORLD TRADE CENTER
INSCRÍBETE YA

La nueva tienda virtual de
mediotiempo.com








El otro lado del alcoholímetro
junio 2014
No. 127
Suscríbete

Chilango

Regístrate o inicia sesión a través de:

Máscara Hermosizadora
Pepsi

Ingresar tu búsqueda aquí **BUSCAR**

INICIO CAPITAL CINE MÚSICA RESTAURANTES ANTROS Y BARES CULTURA CON NIÑOS

MESAMÉRICA 2014

Lo mejor de la comida callejera y las expresiones urbanas

Comida callejera, sencilla y un apartado de postres Los ponentes de Mesamérica

Like 10 +1 0 Pinterest 0 Twitter 22 Comentarios 0 Compartir 32



12 de mayo de 2014

Por **Mariana Camacho**

Como cada año, Mesamérica estará llena de presentaciones y ponencias de diferentes figuras del ámbito culinario, tanto nacionales como internacionales. Este 2014, los temas principales serán las expresiones urbanas y la comida callejera, diferentes expertos compartirán sus experiencias e incluso el arte de la cocina se unirá a otras como la literatura y la mixología.

A continuación la lista de algunos de los ponentes que participarán en la tercera edición de Mesamérica:




- Lo más visto
- Lo más comentado
- Lo más compartido

WiFi gratis en Metro, Metrobús, RTP y Tren Ligero



La Asamblea Legislativa ya lo aprobó.

- ¿En qué etapa freudiana estás?
- Ser pambolero no significa ser ignorante
- Frases del Dr. House para la vida
- ¿Qué villana de telenovela serías?
- ¿Qué tan malhablado eres?

Todos Amigos Yo

Actividad reciente de usuarios en Chilango.com:

Marco Mendoza ha comentado:
WiFi gratis en Metro, Metrobús, RTP y Tren Ligero

hace menos de una hora

Baruck Sandoval ha comentado:
Los 'intelectuales' se han lanzado contra los que aman el Mundial

hace menos de una hora

R:
Comentado en: Chilango.com

hace una hora

Carlos Navarro ha comentado:
El Tri se despidió de su afición antes de Brasil 2014

hace una hora

Síguenos en:      

Danny Bowien

Este cocinero de origen coreano llega a México para hablar del éxito de su restaurante Mission Chinese, en San Francisco (y su próxima nueva sucursal en Nueva York). Un lugar de cocina asiática que le ha valido títulos como Mejor Nuevo Chef de California en la revista People.

David Gelb

Cuando este director de cine conoció a Jiro Ono y su restaurante de sushi, sukiyabashi, en el metro de Tokio, encontró el material para dar vida a un largometraje documental. En Mesamérica, el director hablará de su experiencia filmando *Jiro, Dreams of Sushi* (2011), una historia sobre cocina y familia.

David Thompson

Es australiano pero su carrera y su paladar lo llevaron a Tailandia donde aprendió los principios de la cocina asiática. En Bangkok abrió el restaurante Namh, que desde 2012 aparece en la lista de los mejores del mundo.



Rodrigo Oliveira

A este brasileño la vena culinística le viene de familia. Su restaurante Mocotó (en la efervescente ciudad de São Paulo) es la herencia de su padre, quien abrió las puertas del lugar en 1973. Hoy, en manos de Rodrigo, ocupa el lugar número 16 de *The World's 50 Best* (edición 2013).

Renato Giovannoni

La mixología, los cocteles y la barra cobraron relevancia en la esfera de la cocina. Renato Giovannoni, conocido como tato, es uno de esos personajes que ha puesto sabor a las noches de Buenos Aires tras la apertura de florería atlántico.

Jon Shook Y Vinny Dotolo

El restaurante Animal en Estados Unidos es el proyecto más conocido de esta pareja de cocineros que trabajan juntos desde hace más de una década. Su originalidad y su estilo desenfadado les ha traído reconocimientos de varias publicaciones de gastronomía, como *Food & Wine*.

José Miguel García

Si hay un cocinero en el DF que sabe de lo que habla cuando habla de tortas (y de cervezas artesanales) es el propietario de la *Barraca Valenciana*, en Coyoacán, un lugar familiar al que José Miguel ha mantenido lleno, actual y barato.

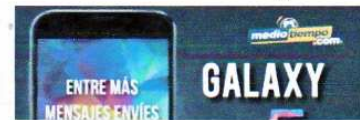
Juan Villoro

Los chilangos sabemos bien que este escritor es una pluma del fútbol, pero en Mesamérica mostrará su lado tragón (el gastronómico) con una reflexión sobre la comida, la ciudad, un itinerario de antojitos y su consecuencia: la famosa "Revancha de Moctezuma".

Alejandra Hurtado

Estudió repostería en Barcelona y luego regresó a Chile, su país natal, para trabajar en Boragó, uno de los restaurantes más importantes de ese país. Después, abrió canela Patisserie. Hoy se encuentra rumbo a un nuevo, y dulce, proyecto.

Xano Saguer



Chilango Seguir +1

PARTICIPA AQUÍ

Find us on Facebook

Chilango.com

218,123 people like Chilango.com.

RELACIONADOS

Lecciones de higiene callejera chilanga

¿Qué avances tecnológicos en cuestión de higiene han encontrado los vendedores de gamachas chilangas? En

No se pierdan Mesamérica 2014

Conoce a los cocineros invitados de este año y a los eventos que se suman a esta reunión dedicada a la gastronomía.

Food Trucks en Mesamérica

El 17 y 18 de mayo los diez food trucks que participarán en Mesamérica tendrán a un chef invitado.

TAMBIÉN VE

Va el video

Detrás de cámaras de la construcción de la nueva atracción chilanga.

Listos para el fuecho

Quinielas, marcadores, horarios y todo lo que necesitas saber.

Música

El famoso Dr. House se presentó con su banda de jazz.

Desde 1962

Te traemos un recuento de las rotas que le han dado ritmo al fútbol.

Uno de los exponentes más importantes de la repostería de vanguardia. En 2009 abrió al lado de Jordi Butrón el restaurante especializado en repostería Espaisucre (que hoy tiene una sucursal y taller en Lomas Verdes), donde se crean y se rompen las barreras de esta disciplina respecto de la cocina salada.

Sonia Arias

Después del éxito de los postres emplatados del menú de su restaurante, esta repostera mexicana emprendió el proyecto paralelo **Jaso Bakery**. Aquí, hay toda una colección de helados artesanales, pasteles hechos a medida y postres de temporada que le han valido un espacio en esta edición.

Jordi Butrón

Este repostero barcelonés (socio de Xano Saguer en el mundo dulce y la vanguardia) viene a la ciudad para lanzar la primera edición mexicana del reconocimiento *The Best Restaurant Dessert Espaisucre 4th Edition*.

Mesamérica

Dónde: Auditorio Blackberry

Cuándo: 20, 21 y 22 de mayo

Horarios: A partir de las 10:30 h

Adquiere tus boletos [aquí](#)

