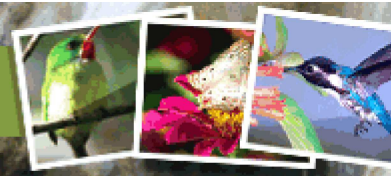




Naturaleza digital 2014  
Concurso de fotografía de naturaleza

DEL 15 AL 20 DE SEPTIEMBRE  
EN EL CENTRO DE CUBA



Pestana Cayo Coco  
CUBA

Pestana  
HOTELS & RESORTS

GRUPO HOTELERO  
1994-2014

**N** Caribbean  
News  
DIGITAL

Noticias de Turismo

18.09.2014

Otras Ediciones: English | Português | Deutsch | Русский | Panama | Cuba | Síguenos en:

Versión Móvil

Una publicación del Grupo Excelencias

[Análisis](#) [Organizaciones](#) [Turismo](#) [Industria Hotelera](#) [LGBT](#) [Destinos](#) [Transporte](#) [Eventos](#) [Tendencias](#)



Sin votos aún

## Vallarta Nayarit Gastronómica 2014, una cita por la excelencia

17.09.2014

Imprimir (<http://www.caribbeannewsdigital.com/print/63957>)

E-mail (<http://www.caribbeannewsdigital.com/printmail/noticia/vallarta-nayarit-gastronomica-2014-una-cita-por-la-excelencia>)



La **gastronomía** es cada vez un activo más importante de la región, por lo que uno de los principales objetivos es convertir a **Puerto Vallarta y Riviera Nayarit** en un destino del buen comer por excelencia, al que los visitantes puedan venir por este motivo además del resto de las bellezas y servicios, como atractivos.

Durante cuatro días se darán cita 25 de las figuras más relevantes del mundo gastronómico: chef, sommeliers, mixólogos, conferencistas y expositores nacionales e internacionales.

**Vallarta Nayarit Gastronómica 2014** aglutinará un gran número de actividades como: conferencias, showcooking, catas, mixología, zona expo para los patrocinadores, catas maridajes en eventos privados, rueda de negocios, establecimientos adscritos con **promociones**, entre otros.

Uno de los elementos más atractivos serán los eventos privados, que se llevarán a cabo en diferentes sedes en Puerto Vallarta: GLAMOUR NIGHT en The River Café y GOURMET PARTY en De Santos y también la **cata maridaje** de Grupo Modelo en el restaurante Nicksan del **Hotel Marival Residences** en Riviera Nayarit.

Por primera vez en el evento, se contará con un estado invitado, que será **Guanajuato** presentando su gastronomía de la mano de las **cocineras tradicionales**.

Pero sin duda lo más interesante y por lo que todos los asistentes desean venir, son las grandes **figuras** del universo de la gastronomía que se reunirán para deleite de los asistentes. Serán unas 25 personalidades entre las que destacan, XANO

SAGUER - ESPAISUCRE, de **España**, Jordi Butrón y Xano Saguer, creadores de una nueva forma de entender la pastelería de **restaurante** y de los códigos para su interpretación.

Ellos inauguraron en febrero del año 2000 el primer y único restaurante de postres del mundo, la escuela de postres de restaurante Espaisucre y fundaron en el 2007 el concurso internacional más importante de postres de restaurante que existe hasta el momento, "The best restaurant dessert", ahora en su cuarta edición.

También Eva Millan, segundo lugar en MASTERCHEF ESPAÑA 2013. Logró que Ferrán Adrià le entregara el ADN del proceso culinario de su restaurante, un documento único que el chef presentó en enero de 2014.

Estudió Biología por vocación, tiene un máster de Calidad y Seguridad Alimentaria y está terminando otro de Nutrición en la Universidad de Córdoba.

Miguel Sierra, considerado el mejor chef pastelero artesano de España, y embajador permanente de la Gastronomía Asturiana entre otros muchos galardones. Tiene cuatro publicaciones compartidas, basadas mayormente en la confitería española. Participó en el equipo de Paco Torreblanca en la elaboración del postre del enlace Real de los Reyes Felipe VI y Leticia.

Bernard Corriveau, de **Canadá**, ha cocinado a los **personajes** más prestigiosos de la época, como al Ex presidente de México José López Portillo y al Ex presidente Miguel de la Madrid, así como al Papa Juan Pablo II durante su visita a México, al Ex presidente de los Estados Unidos Ronald Reagan, así como a famosas personalidades de la farándula. El Consejo Regulador de Tequila le otorgó en 2007 el prestigioso título de **Embajador del Tequila**.

Betty Vázquez, propietaria y chef del Hotel Garza Canela en San Blas, Nayarit y orgullo de todo el Estado, ya que lleva la gastronomía de Nayarit por el mundo con absoluto éxito. Segundo lugar en el Iron Chef de Canada en 2013, no ha dejado de crecer y atesorar galardones en su carrera. Riviera Nayarit tiene en ella la mejor embajadora de su cocina en todos los eventos importantes donde el destino está presente.

Bricio Domínguez, de Guanajuato, México, representante destacado de ese Estado en el mundo. En su restaurante **"El Jardín de los Milagros"** ha visto germinar sus sueños a través de la evolución de su cocina compartiendo con personalidades como **Oliver Stone**, Tim Burton, Irving Kershner, Silvia Pinal, Claudio X. González, Don Eulalio Ferrer, Vicente Amigo y muchos otros.

Christian Bravo, Mérida, México, ha trabajado en España con los más importantes chefs como Mario Sandoval o Sergio Santamaría conociendo de cerca todas las técnicas del Bulli, siendo discípulo de Ferrán Adrià. Participa en el programa de televisión "Hombres en la cocina" por Utilísima, entre otros muchísimos proyectos en todo México.

Manolo Negrete, de Morelia, **México**, fundador y Director General de SGI Servicios Gastronómicos Integrales, Empresa dedicada al Turismo Gastronómico en Todo el País. Conductor del Programa de TV "EL SAZON DEL CHEF" Y Vicepresidente Gastronómico de AMTUC: ASOCIACION MEXICANA DE TURISMO CULTURAL y MIEMBRO DEL CONSEJO INTERNACIONAL AMTUC.

Roberto de la Parra, México DF, fundador de Nación Gastronómica , monta con el chef Enrique Olvera la cava NDV (Nación de Vinos) dentro de la tienda ENO, con el fin de atender de manera directa a clientes. Entre los conceptos que ha desarrollado figuran: Nación de Vinos, TallerNGA, The Cooking Club, V-Sides, Cooking XPRNC, Cookporate XPRNC, Brand eat! XPRNC, Cooking Show, el XPRNC STUDIO- Kitchen Hangar.

Pepe Godoy, El Grullo- Jalisco, México, dueño de la Panadería / La Tienda Verde El Grullo, distribuyendo y promoviendo la buena cultura del pan sano en el sur de Jalisco. Diseñador de Pan gourmet para cadenas y franquicias como Black Coffee Gallery y El Palacio de Hierro y maestro en la Universidad de Gastronomía Cake and Bake, entre otras muchas actividades.

Alejandro Espinosa, Guadalajara, México, conductor del programa de radio "Zona Gourmet", estudió y desarrolló su experiencia en Barcelona. Actualmente se define como sommelier, ya que se dedica por igual a su empresa de "Chef in House" como al mundo de la sumillería.

Hugo Ahumada, Puerto Vallarta, México, propietario del Restaurante Maia. Ha participado en importantes eventos y festivales. En 2010, representando a Café des Artistes, ganó el 1er lugar en el Gran Concurso Culinario Latinoamericano Azteca, final

nacional, logro por el cual, fue elegido como como “Chef del Año” por el Club Vatel México. Ganó el 3er lugar de Abastur 2011, con el cual obtuvo su pase para el reconocido Concurso mundial Bocuse D’Or 2013.

Jordi Candela, España, estudió gastronomía en su Alicante natal, pero su inquietud les ha llevado a diferentes países para ampliar sus conocimientos como Suiza, Dinamarca, Chile, Perú, Corea y ahora México.

Emma Bonilla, Oaxaca, México, supo desde muy joven que su vocación era la cocina. Su cocina es una cocina orgullosa de México SIEMPRE, y se nota, diseña sus platillos como un piropo a los sabores más tradicionales de México. Chile Guajillo, Aguacate y frutas son algunos de sus ingredientes estrella.

Tony Martínez, Puerto Vallarta, México, tiene un especial gusto por la cocina molecular, habiendo trabajado con personajes claves de la alta cocina, como son la chef Kazu Kumoto, el chef Rafael Bautista y el **Chef Mikel Alonso**, quienes son prestigiados miembros del Club Batel.

Leonardo Peña, Bahía de Banderas, México, posee más de once años de experiencia de la mano de grandes chefs que han venido a la región. Se especializa en cocina italiana y mexicana y también tiene amplios conocimientos de **repostería**.

En cuanto a conferencistas cuentan con la presencia de Luis Felipe Nuño, **Guadalajara**, México, Director de la OCV de Guadalajara, ha contribuido a crear y fundar la primera Asociación Mexicana de Oficinas de Convenciones y Mercadotecnia de Destinos, (AMDEM) de la cual hoy es Presidente. Líder y experto al más alto nivel del **Turismo de Grupos y Convenciones**.

Nacho Cadena, Puerto Vallarta, México, Chef y Co-propietario del restaurante LA LECHE. Productor y Conductor del programa de televisión “El Sabor de la Vida” en el canal C7. Ha publicado 4 libros. Ha presentado conferencias en diferentes universidades y foros culturales tanto en México como en Europa.

Evangelina Robles, El Grullo, Jalisco, México, Investigadora jurídica para la defensa del maíz contra los transgénicos. Miembro de grupo de trabajo jurídico para la realización de la sesión del Tribunal Permanente de los Pueblos sobre “Libre comercio, violencia, impunidad y derechos de los pueblos, caso México”.

En el apasionante mundo de la sommelería tendremos a algunos de los mejores de México y el mundo, entre estos a Yamir Pelegrino, de Cuba, Master sommelier por diferentes universidades en el mundo. Ganador Mundial del Gourmand Cookbooks & Wines Awards. Reconocimiento al Mérito Sol Meliá Distingue. Miembro del Jurado del evento Mundial, MADRID FUSION, en la categoría de vinos. Columnista internacional.

Otros que están en la lista son Fernando Ruíz de Chávez, de México, Sommelier Corporativo de Grupo Cetto. Reconocido como uno de los 7 mejores Sommeliers de América Latina, por la revista especializada “Nariz de Oro”. Miembro Iniciador de la Asociación Mexicana de Sommeliers. Encargado de Bebidas en la 1ª y 2ª visita de S. S. Juan Pablo II.

Deborah Uribe, **Maestra catadora** de Grupo Modelo desde 2011, lidera el proyecto de cultura de la cerveza. Colaboradora de diferentes medios, Vicepresidenta de Relaciones Publicas de Coparmex Jalisco, ha sido anfitriona de más de 100 catas en los últimos 3 años.

Israel Díaz, RIVIERA NAYARIT, de México, Gerente General en Eva Mandarina Beach Club y Director de Bartending Services empresa de catering. Ganador de varios concursos de coctelería nacionales e internacionales. Ha participado en **programas** de Discovery Channel, Revista el **Gourmet**, e **Entertainment televisión**.



([http://twitter.com/intent/tweet?original\\_referer=http://www.caribbeannewsdigital.com/node/63957&text=Vallarta+Nayarit+Gastron%C3%B3mica+2014%2C+una+cita+por+la+excelencia+++&url=http://www.caribbeannewsdigital.com/node/63957&via=CND\\_esp%20%20Turismo](http://twitter.com/intent/tweet?original_referer=http://www.caribbeannewsdigital.com/node/63957&text=Vallarta+Nayarit+Gastron%C3%B3mica+2014%2C+una+cita+por+la+excelencia+++&url=http://www.caribbeannewsdigital.com/node/63957&via=CND_esp%20%20Turismo))



(<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://www.caribbeannewsdigital.com/noticia/vallarta-nayarit-gastronomica-2014-una-cita-por-la-excelencia>)

[Enviar nuevo comentario](#)

Invitado