



Agenda de Turismo
Jueves, Noviembre
20 de 2014

¿CÓMO
EXPLICAR LO
INEXPLICABLE?

COMO BUCEAR CON
EL TIBURÓN MÁS GRANDE
DEL PLANETA

[Inicio](#)
[Nosotros](#)
[Contáctenos](#)
[Córdoba](#)
[Media Kit](#)

GASTRONOMIA



Search:

El Hotel Marival Resort será sede de Vallarta Nayarit Gastronómica

[Compartir](#) | [f](#) [t](#) [g+](#) [y](#) [r](#)

+1 [Recomendar esto en Google](#)

Publicado: 16/10/2014



Del 22 al 25 de Octubre tendrá lugar en Puerto Vallarta - Riviera Nayarit, con sede en el Hotel Marival Resort and Suites, la 6ª edición de Vallarta Nayarit Gastronómica, en lo que será el fin de semana para disfrutar del turismo y la gastronomía en el Pacífico Mexicano.

La gastronomía es cada vez un activo más importante de la región, por lo que uno de los principales objetivos es reafirmar a Puerto Vallarta como un destino gastronómico, al que los visitantes puedan venir por este motivo además del resto de bellezas y servicios.

Durante cuatro días se darán cita las figuras más relevantes del mundo gastronómico: chefs, sumilliers, mixólogos, conferencistas y expositores nacionales e internacionales.

Vallarta Nayarit Gastronómica 2014 aglutinará un gran número de actividades como: conferencias, showcookings, catas, mixología, zona expo para los patrocinadores, catas maridajes en eventos privados, 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 como: GLAMOUR NIGHT en The River Café o GOURMET PARTY en De Santos.

Pero sin duda lo más interesante serán unas 25 personalidades entre las que destacamos;

XANO SAGUER - ESPAISUCRE. ESPAÑA, Jordi Butrón y Xano Sauer, creadores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurante y de los códigos para su interpretación.

EVA MILLAN. ESPAÑA, segundo lugar en MASTERCHEF ESPAÑA.

MIGUEL SIERRA. ESPAÑA, considerado el mejor chef pastelero artesano de España, y Embajador permanente de la Gastronomía Asturiana entre otros muchos galardones.

BERNARD CORRIVEAU. CANADA, ha cocinado a los personajes más prestigiados 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 famosas personalidades de la farándula. El Consejo Regulador de Tequila le otorgó en 2007 el prestigioso título de Embajador del Tequila.

BRICIO DOMINGUEZ, GUANAJUATO-MEXICO, imagen de Guanajuato Si Sabe y 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, MERIDA-MEXICO, 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, MORELIA-MEXICO, 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, MEXICO DF- MEXICO, 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-MEXICO, 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-MEXICO, 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-MEXICO, 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 "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.

• Comprá ahora tu pasaje, y aprovechará las mejores tarifas.

Hacé click y conocé nuestras ofertas. Para más informaciones, ingresá a www.vooGol.com

GOL
Linha aérea brasileira

• Comprá ahora tu pasaje, y aprovechará las mejores tarifas.

Hacé click y conocé nuestras ofertas. Para más informaciones, ingresá a www.vooGol.com

GOL
Linha aérea brasileira

EMMA BONILLA, OAXACA-MEXICO, 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 piropero a los sabores más tradicionales de México. Chile Guajillo, Aguacate y frutas son algunos de sus ingredientes estrella.

TONY MARTINEZ, Puerto Vallarta-MEXICO, 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, BAHIA DE BANDERAS-MEXICO, 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 contaremos con la presencia de:

LUIS FELIPE NUÑO, GUADALAJARA-MEXICO, 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-MEXICO, 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-MEXICO, 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 sumillería tendremos a algunos de los mejores de México y el mundo:

YAMIR PELEGRINO, 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.


FERNANDO RUIZ DE CHAVEZ, MEXICO DF-MEXICO, 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.

FERNANDO AVILA, GUADALAJARA-MEXICO, Gerente de Aseguramiento de Calidad, Gerencia de Investigación y Desarrollo de Tequila Sauza S de RL de CV. Treinta y cinco años de experiencia como profesor e investigador universitario en diferentes universidades.

JUAN CARLOS GARCIA, GUADALAJARA-MEXICO, como parte fundamental del equipo Sauza®, da vida a cócteles que envuelven con armonía los ingredientes de los platillos creados especialmente para destacar la originalidad de los ingredientes mexicanos y del tequila. Este concepto exclusivo de mixología se denomina "Coctelería imaginativa de Autor".

ISRAEL DIAZ, Riviera Nayarit-MEXICO, Gerente General en Eva Mandarina Beach Club y Director de Bartending Services empresa de catering. Ganador de varios concursos de COCTELERIA nacionales e internacionales. Ha participado en programas de Discovery Channel, Revista el Gourmet, E Entertainment televisión.

<p>Hostnews Contenidos - Este contenido puede ser publicado, reproducido, transmitido y distribuido sin previa autorización.</p> <p>Para enviar su gacetilla consulte AQUI</p>	<p>Para comunicarse con la redacción</p> <p> hostnews-redaccion</p> <p>Para recibir diariamente las noticias</p> <p> Suscribir al Newsletter de Hostnews</p>
<p>Para incluir las noticias en su sitio web solicite el código a afiliados@hostgroup.com.ar</p>	



Comment using... ▼

 Facebook social plugin

