

Llega COME, la gran fiesta gastronómica de Jalisco

07.12.2014



COME, Festival Internacional de Sabores Jalisco se realizará del 12 al 15 de febrero de 2015. **Guadalajara y el municipio de Zapopan** serán sedes de esta espectacular fiesta de la gastronomía y la cultura en general de ese estado mexicano en su diálogo e interacción con las culinarias de otras regiones del país y del mundo.

Edificios emblemáticos de la urbe, plazas públicas, así como los principales corredores gastronómicos de la zona metropolitana serán el escenario de este encuentro que convoca a algunos de los **chefs, sommeliers** e investigadores gastronómicos más reconocidos del país.

Se cuenta además con la presencia de prestigiosas bodegas de las regiones más reconocidas a nivel internacional; así como importantes productores de los distintos segmentos del **panorama alimentario**, incluyendo la amplia gama de destilados que se producen en México a nivel artesanal.

El anuncio oficial de la primera edición de este evento se realizó el pasado 3 de diciembre en el EDIFICIO MIND, contando con la presencia del **Secretario de Turismo de Jalisco el Lic. Jesús Enrique Ramos Flores**.

El funcionario destacó la relevancia de que una entidad con tanta tradición, riqueza gastronómica y una industria restaurantera en pleno auge, cuente con un encuentro de esta magnitud que ratifica la importancia de Jalisco en el panorama turístico a nivel mundial.

En esta primera edición, **Francia** será el país invitado de honor; mientras que **Yucatán**, estado del sureste de México, se distinguirá como entidad nacional invitada.

Se realizarán diversas actividades en torno a ellos, brindando la oportunidad de reflexionar sobre la historia, las tradiciones e influencias que han repercutido a través de los siglos; así como de saborear los productos y platillos características de ambas gastronomías, con la presencia de algunos de los chefs más reconocidos de ambas latitudes.

“Clases demostrativas, conferencias, catas, degustaciones, cenas maridaje, eventos populares, muestras de productores y el reconocimiento a importantes **figuras de la culinaria** local, nacional y del mundo, forman parte de esta propuesta que proyectará la dinámica esencia de los sabores y aromas jaliscienses en expresión actual de tradición y modernidad”, destacó el Lic. Juan José Tamayo Dávalos, presidente del comité organizador de COME 2015.

El Instituto Cultural Cabañas (ICC), edificio representativo del **Centro Histórico de Guadalajara**, será una de las sedes principales del evento, con diversas expresiones gastronómicas, tanto de tradición como de vanguardia.

Este recinto histórico será epicentro del deleite con sus restaurantes conceptuales y las demostraciones culinarias de algunos de los chefs más afamados de Jalisco, México y el mundo; además de los stands y pabellones de algunas de las firmas más exclusivas en el ámbito gastronómico y de estilo de vida.

Por otro lado, algunas de las plazas públicas más representativas de Guadalajara y Zapopan acogerán una gran verbena popular, con el desarrollo de clases demostrativas abiertas a todo el público; así como con diversos conciertos y espectáculos culturales y de entretenimiento.

Paralelamente en estas plazas se realizarán muestras de productores alimentarios de Jalisco y diversos puntos del país; además de que los visitantes podrán disfrutar las delicias de distintos restaurantes y establecimientos de la ciudad, a precios accesibles.

Los escenarios públicos serán asimismo sede de dos importantes certámenes populares: la carrera para **meseros** y el concurso de **recetas tradicionales** dirigido a las **amas de casa**.

Por supuesto la fiesta de COME 2015 estará presente en uno de los puntos más vivos de la gastronomía local: sus **restaurantes**.

Diversos establecimientos ubicados en los distintos corredores gastronómicos de Guadalajara y Zapopan ofrecerán menús especiales con motivo del festival, además de realizar algunas **cenas-maridaje** y eventos especiales con algunos de los chefs invitados.

Tamayo Dávalos resaltó que se hará un reconocimiento especial en el Teatro Degollado de Guadalajara a las chefs Sylvia Kurzcyn, Carmen Ramírez Degollado "Titita", y Patricia Quintana por sus aportaciones y su importante trayectoria en el estudio, la promoción y conservación de los valores de las cocinas tradicionales de México.

COME Festival Internacional de Sabores Jalisco es un foro abierto a las múltiples expresiones y tendencias que hoy en día definen el **mapa gastronómico del mundo**.

Entre los chefs invitados a esta edición están Fernando Martínez Zavala, Marta Zepeda, Eugenio Villafaña, Thierry Blouet, Lula Martín del Campo, Guillermo González Beristáin, David Cetina, Daniel Ovadía, Pablo Salas, Alejandro Ruiz, Iliana de la Vega, Betty Vázquez y Jonatan Gómez-Luna.

También acudirán Mauricio Montiel, Sergio Camacho, Rafael Bautista, Eduardo Plascencia, Joan Bagur y Mari Tere Ramírez Degollado, de Artesanos del Dulce. Además participarán José Manuel Baños, Abdiel Cervantes, Roberto Alcocer, Xano Saguer, Christian Bravo y Beverly Ramos.

Un objetivo esencial de COME 2015 es proyectar ante locales y visitantes nacionales y extranjeros la gran riqueza que posee el estado en materia culinaria, destacando el importante trabajo que realizan los cocineros de distintas generaciones en la preservación y difusión de las tradiciones, pero también en el desarrollo de una vanguardia gastronómica que pone en alto el valor de los ingredientes locales.

Así, cocineros de Jalisco como Poncho Cadena, de Hueso; Francisco Ruano, de Alcalde; Nico Mejía, de Cortez; Darren Walsh, de Lula Bistro; Paul Bentley, de Madero 635; Adolfo Galnares, de Allium; y Olivier Deboise, de Imanta, entre otros, serán protagonistas y anfitriones de COME 2015, Festival Internacional de Sabores.

"Además de los sitios que ya son un referente para disfrutar los platillos clásicos de la cocina jalisciense, existe también una lista importante de restaurantes de innovación que están llamando la atención de la crítica especializada, pero sobre todo de los comensales", precisó Tamayo Dávalos.

"A su cargo está una generación de cocineros que está marcando la pauta en el terreno de las nuevas tendencias y que además está brindando muchos más motivos para que los viajeros volteen a ver ciudades como Guadalajara como puntos relevantes en el activo mapa del turismo gastronómico", añadió.

"Queremos -dijo- que este festival sea también una plataforma para ese grupo de profesionales que hoy son un ejemplo de la cocina contemporánea de Jalisco."

