

MILENIO.COM

NEGOCIOS

# Invitada La Laguna al Festival "Raíces Culinarias"

Del 15 al 18 de octubre, el puerto de Mazatlán recibirá a empresarios restauranteros, estudiantes de gastronomía, proveedores y a todos los involucrados en la industria de alimentos.



Festival "Raíces Culinarias". (Facebook)

LUIS CARLOS VALDÉS DE LEÓN  
07/10/2015 10:19 AM

**Torreón, Coahuila** En la creciente cultura gastronómica que se experimenta en La Laguna y en México en general, la especialización es parte obligada para enfrentar la competencia del mercado.

Es por esto que del 15 al 18 de octubre se llevará a cabo en el puerto de Mazatlán el festival gastronómico "Raíces Culinarias", al que se está convocando a empresarios restauranteros, estudiantes de gastronomía, proveedores y todos aquellos involucrados en el sector de los alimentos preparados.

José Gámez, vicepresidente del comité organizador del festival, aseguró que con el evento se pretende vincular a la industria restaurantera de la Comarca Lagunera.

## Invitada La Laguna al Festival "Raíces Culinarias" - Grupo Milenio

"Sabemos del nivel competitivo que tiene el sector en la región de La Laguna, de ahí nuestro interés por el que los interesados puedan participar en este festival gastronómico, que tendrá como sede a la ciudad de Mazatlán y en el que participarán importantes personajes del medio".

Siendo uno de los principales productores de alimentos del país, aseguró que era necesario que Sinaloa contara con un festival de esta naturaleza, que mostrara las costumbres gastronómicas de una zona costera.

Indicó que la intención es regionalizar este evento en el centro norte de Sinaloa, pero la siguiente edición se quiere exportar a otros Estados en donde La Laguna, por su ubicación geográfica, puede ser uno de las zonas elegibles para ser la sede.

"La intención es hermanar a La La Laguna con Mazatlán en términos gastronómicos, de ahí la importancia de los chef participantes".

Entre ellos destacan los españoles Tony Botella, considerado un experto en cocina al vacío y Xano Saguer, uno de los mejores chefs reposteros del mundo.

El estadounidense Chad White, el mexicano Roberto Ruíz que es propietario del restaurante Punto MX, el único restaurante mexicano que cuenta con Estrella Michelin.

El colombiano Diego Panesso que es patrocinado a nivel internacional por Mercedes Benz, entre otros.

En el evento habrá una muestra gastronómica en la Plaza Machado y se impartirán 14 conferencias magistrales, con un costo de mil 200 pesos de inscripción.

Los interesados podrán solicitar mayor información en el portal [www.raicesculinarias.mx](http://www.raicesculinarias.mx) (<http://www.raicesculinarias.mx>) y [raicesculinarias](https://www.facebook.com/raicesmzt?fref=ts) (<https://www.facebook.com/raicesmzt?fref=ts>) en facebook.

"Cualquier persona que le guste la cocina puede participar, queremos potencializar la experiencia de estos chefs, va dirigido a estudiantes de gastronomía, chef o cocineros que quieran aprender y perfeccionar sus técnicas, productores de alimentos y proveedores".

**"Hay un chef de Chula Vista, California, que becará en Estados Unidos a estudiantes y egresados de gastronomía para que entren a la cocina de su restaurante a realizar prácticas durante varios meses".**

**"Habría la posibilidad de que cualquiera de los asistentes pueda realizar meses de prácticas profesionales en el restaurante PuntoMX en España, para que cocineros o estudiantes vayan a perfeccionar su técnica".**