

# Chefs internacionales en evento gastronómico de SECTUR

Secretario de Turismo de Sinaloa y el Comité Organizador del evento gastronómico anuncian las actividades en las que participarán 10 chefs internacionales del 27 al 30 de octubre



Dos vacas enteras serán asadas por el chef argentino Dante Ferrero. Foto de cortesía.

Mazatlán, Sinaloa.- Ante medios nacionales y especializados en materia gastronómica y turística, la Secretaría de Turismo de Sinaloa y el comité organizador de Raíces Culinarias anunciaron la segunda edición de este evento gastronómico que se desarrollará en Mazatlán del 27 al 30 de octubre y en el que participarán 10 chefs internacionales.

En conferencia de prensa realizada en las oficinas del Consejo de Promoción Turística de México (CPTM) de la capital del país, el Secretario de Turismo en Sinaloa, Rafael Lizárraga Favela, informó que como novedades en esta segunda edición se presentará el Festival de la Cerveza Artesanal de Mazatlán, una exposición gastronómica de los 18 municipios del estado y la preparación de 2 vacas enteras que serán asadas por el chef argentino Dante Ferrero.

## ÚLTIMAS NOTICIAS DE SINALOA



Checan dispositivos excluidores de tortugas en camaroneros



Sinaloa mantiene crecimiento del 12% en arribo de turistas



Sinaloa mantiene crecimiento con la llegada de turistas



Promotores y voluntarios se unen para limpiar Dimas



Por: El Debate



En esta segunda edición se presentará el Festival de la Cerveza Artesanal de Mazatlán, Foto de cortesía.

Lizárraga Favela destacó la importancia de este evento que conjuga a la agricultura, ganadería, la pesca y el turismo de Sinaloa, ya que el estado provee y produce más del 30% de los alimentos que se consumen en México, lo que implica que el producto que se consume en Mazatlán es fresco, recién llevado del campo, del mar y de las granjas a las mesas de los restaurantes.

El titular de Sectur en Sinaloa mencionó que en este evento, el turista y visitante tendrá la oportunidad de conocer desde la cocina tradicional, la comida rural, la mezcla de mariscos, los ceviches, callos de hacha, el aguachile, los tamales barbones, el chilorio y el pescado zarandeado, hasta llegar a la nueva gastronomía mazatleca, que es una fusión de la cocina tradicional y las nuevas tendencias que el mercado va marcando.



Sinaloa provee y produce más del 30% de los alimentos que se consumen en México. Foto de cortesía.

Destacó también las aportaciones de los chefs que integran el colectivo Cosinar, que han incorporado sus conocimientos para darle a Mazatlán un nuevo toque

en materia gastronómica que ha permitido la apertura de 70 restaurantes en el

José Gámez, Coordinador de Raíces Culinarias, explicó que entre las personalidades gastronómicas que participarán se encuentran los mexicanos Ricardo Muñoz Zurita, Édgar Núñez y Damián Padilla, así como el argentino Dante Ferrero, el italiano Silvano de Paola, el español Xano Saguer y los estadounidenses Karl Greg y Chad White.



Como parte de las ponencias restarán los expertos en gastronomía Alexander Scherer y Javier Guerra. Foto de cortesía.

Como parte del programa, José Gámez detalló que como parte de las ponencias estará la enóloga y experta en la rama vitivinícola Berenice Madrigal, los expertos en gastronomía y Alexander Scherer y Javier Guerra, además del crítico gastronómico Javier Guerra.

En la presentación del programa estuvieron presentes José Luis Rangel, director ejecutivo del Consejo de Promoción Turística de México; y Julio Birrueta, Director de Marketing de la Asociación de Hoteles y Empresas Turísticas de Mazatlán.

**LEE TAMBIÉN**

- Humillan a participante de "Máster chef" por ser sirvienta
- Es mazatleca y triunfa en los escenarios internacionales
- Los guantes rosas de Marissa Esquivel
- Inicia Tercera Semana Nacional de Salud

Deja tu comentario 0