

1er. Festival de arte culinario (FAC 2010)
29 de marzo al 4 de abril del 2010
Paseo de la Reforma Ciudad de México

Antecedentes

Grupo Editorial Águeda México ha sido desde hace tiempo es fuerte elemento en lo que se refiere al fomento y promoción de diversas manifestaciones turísticas, gastronómicas y culturales. Esta casa editorial sabe de la importancia que tiene el arte de la cocina en México, es por ello que se dio a la tarea de institucionalizar el día del Chef y Sommelier, el cual quedó enmarcado el 28 de marzo desde el pasado 2008, al realizar la fotografía Guinness, reuniendo a la mayor cantidad de personas dedicadas a la cocina en un mismo lugar.

Pero la historia se escribe desde antes, ya que es en el 2007 cuando Víctor Hugo Rodríguez Alfonso Valdez y Virro Borja presidente, vicepresidente y fotógrafo respectivamente de Grupo Editorial Águeda convocan a realizar esta fotografía la cual abre un espacio para un justo reconocimiento a las personas que están detrás de cada alimento consumido en restaurantes, bares y demás lugares de alimentos.

Es debido a lo anterior que en conjunto con la Secretaría de Turismo del Distrito Federal y múltiples restaurantes capitalinos, Grupo Editorial Águeda se da a la tarea de realizar el primer Festival de Arte culinario 2010. Dicho festival busca dar un justo lugar a todas las personas dedicadas a la cocina, dando una clara explicación del porque México es considerado por mucho el cuarto destino gastronómico a nivel mundial.

El Festival de Arte culinario estará compuesto por múltiples eventos desarrollados a lo largo de la semana que comprende el día 29 de marzo al 4 de abril del 2010.

Lunes 29 de Marzo

HOMENAJE A LA COCINA FRANCESA

El primer evento a llevarse a cabo es un HOMENAJE A LA COCINA FRANCESA, la cual, es bien sabido tiene una amplia tradición en nuestro país, además de ser el parteaguas en lo que al arte y práctica de la cocina se refiere en México. Es mediante a una conferencia, muestras y exposiciones que se rendirá este tributo en Casa Francia, en donde participaran restaurantes de reconocimiento como Brasserie LIPP, Les Moustaches, Le Bouchon entre otros.

Martes 30 de Marzo

HOMENAJE A LA COCINA ITALIANA

La COCINA ITALIANA como gran exponente de la sofisticación culinaria en el mundo también debía ser homenajeada, es por ello que en conjunto con la embajada italiana se desarrollo un evento que además de dar testimonio histórico y cultural de esta cocina.

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA "LA LENTE GASTRONÓMICA 2010"

Pero como se sabe toda manifestación cultural, en su mayoría, es representada por imágenes que dan fiel testimonio de todo lo que implica una idea, una tradición, una creación. Es por ello que el Concurso organizado por el joven y renombrado fotógrafo Virro Borja llamado: "LENTE GASTRONÓMICA 2010" busca que las personas dedicadas a la fotografía para enmarquen el corazón del quehacer culinario en México.

Miércoles 31 de Marzo

CONCURSO MASTER CHEF DE COCINA CONVENTUAL

Con el creciente encanto de la gastronomía en diversos niveles de la sociedad es importante conformar personas dedicadas e imaginativas al arte culinario, para ello es que por primera vez en México se llevara a cabo el concurso, MASTER CHEF DE

COCINA CONVENTUAL, cuya sede será el Instituto Coronado, importante escuela de gastronomía en la actualidad y la cual sienta las bases de participación las cuales consisten en la creación de un menú para Cena de Gala compuesto de entrada, plato fuerte y postre desarrollando recetas de cocina mexicana de la época conventual cuyo aliciente es el próximo Bicentenario de la Independencia. Una característica interesante es que todos los menús participantes deberán incluir un cóctel de acompañamiento el cual tendrá como base el tequila.

Este concurso contará con personajes de la talla de Lucila Merlos quien es chef y propietaria del reconocido restaurante Casa Merlos; Francisco Hajnal Tequilier reconocido mundialmente; Pedro Poncelis, sommelier del famoso hotel Presidente Intercontinental, entre otros.

Jueves 1 de Abril

CONCURSO FASHION GOURMET

Pero no hay que olvidar que la cocina como todo arte y profesión es interdisciplinaria. Es a raíz de esto que se debe tener en consideración a todos aquellos que brindan los elementos necesarios para que se lleve a cabo una labor tan ardua como la de cocinar y servir, es por ello que se realiza el primer concurso en este tipo, nos referimos al FASHION GOURMET, cuyo propósito es impulsar la creatividad de diseñadores textiles para la creación de vestuarios para chefs, sommeliers, meseros y bar tenders, ya que sabemos que además de ser ropa de trabajo, es un elemento de distinción y elegancia, estilos únicos.

Un acierto que se tiene en este concurso es la presentación de los modelos ganadores dentro de la pasarela, pero de igual forma, todos los modelos participantes se exhibirán sobre paseo de la reforma en una gran muestra incluida dentro de este festival.

Viernes 2 de Abril

CONCURSO TEQUILA COCKTAIL

El restaurante Tapas Bar de Masaryk, será el lugar donde se den cita los mayores exponentes de la coctelería en México, esto dentro del concurso TEQUILA COCKTAIL, dentro del cual el ingenio y la creatividad de los participantes se pondrá a prueba al tener como misión el crear una bebida con base en tequila que además pueda servir de acompañamiento para diversos platillos tanto mexicanos como internacionales.

Sábado 3 y Domingo 4 de abril

MUESTRA GASTRONÓMICA EN PASEO DE LA REFORMA

Cata Magna de vino mexicano por Pilar Meré

Cata de tequila Magna por Francisco Hajnal

Récord Guinness : Fotografía de chefs y sommeliers

Récord Guinness: Cartas Menús

Clausura: Premiación Lo mejor de la Gastronomía

Se da comienzo a la gran muestra gastronómica, la cual tendrá como sede el paseo de la reforma, mas específicamente, de la Diana Cazadora al Ángel de la Independencia. Esta muestra será conformada por escuelas, restaurantes y demás personas involucradas en la labor gastronómica, cuyo objetivo es adentrar a la gente en el vasto mundo que representa la cocina tanto nacional como internacional.

Dentro de los eventos a realizarse en esta muestra gastronomica se incluye la ya famosa Foto Guinness de Chefs y Sommeliers tomada por la lente de Virro Borja, la cual en el 2008 reunió a 189 sommeliers y 378 chefs. Pero Grupo Editorial Agueda busca exaltar la variedad de ofertas culinarias que coexisten en el país al buscar otro record Guinness, esta vez, al reunir la mayor cantidad de cartas y menús provenientes de restaurantes, fondas, cafeterías y demás establecimientos dedicados a la comida.

Pero eso no es todo ya que para las personas interesadas en el arte vitivinícola y tequilero se contará con 2 catas.

La primera será la cata Magistral impartida por la reconocida sommelier Pilar Meré, quien brindara los elementos para poder degustar un vino, reconocerlo, en su forma, olor y sabor haciendo de esta una experiencia única.

La segunda cata se realizara de la mano de Francisco Hagnal, maestro tequilier quien se ha dedicado al estudio de esta bebida la cual es un elemento representativo de México en el mundo.

Y como todo gran festival su clausura es un acontecimiento, el domingo 4 de abril se realizara por primera vez la premiación de las personas que de acuerdo al libro "Los Mejores Restaurantes de México 2009" dedican su vida al noble arte de la cocina y el servicio.

Se debe tener en cuenta que el objetivo de este festival es el de promover las diversas manifestaciones gastronómicas que coexisten en un país tan vasto en tradiciones e historia como lo es México. Así que este es un motivo para sentirse orgulloso al dar como regalo al mundo un arte noble, esplendido e imaginativo como lo es el de cocinar.

Fuente: Editorial Agueda
Ciudad de México.