

## Con voz propia

Algunas de las nuevas figuras mexicanas presentes en la cumbre.



Bricio Domínguez

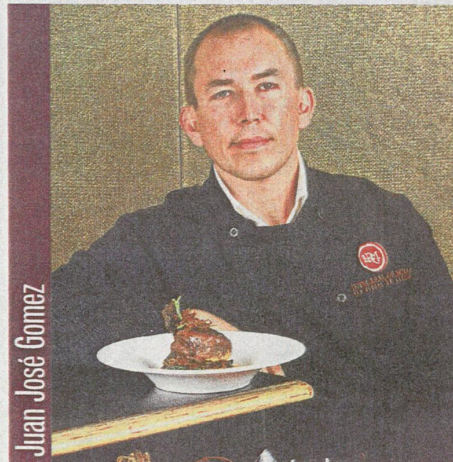
**Restaurante:** El Jardín de los Milagros

**Ubicación:** Guanajuato

**Presentación:** "Haré lomos de mahi mahi y de venado con xoconostle, tuna roja, nopal y jicama, y en cada

uno habrá 'tropheizos' de vanguardia en tendencias moleculares.

"La jicama viene de Romita, un municipio cerca de Silao que tiene tierras privilegiadas, y no se sabe mucho que aquí se da este producto".



Juan José Gómez

**Establecimientos:** Hotel Real de Minas y Vinícola Barón Balch'è

**Ubicación:** San Miguel de Allende y Ensenada

**Presentación:** "Voy a estar en una ponencia sobre vinos junto con el enó-

logo Camillo Magoni (L.A. Cetto) y apoyaré a los chefs para hacer maridajes con vinos nacionales y locales. "Tengo además una propuesta de presentación como chef aunque es secreto. Será algo sobre los braseados".

## Guanajuato aloja el encuentro

# ARRIBA MADRID FUSIÓN

> Por el Bicentenario, la cumbre gastronómica reúne figuras culinarias ibéricas y mexicanas

Ángel Rivas y Érika Dávila

Las ponencias, demostraciones de nuevas tendencias y mesas redondas que caracterizan a la cumbre gastronómica Madrid Fusión ahora tendrán lugar en Guanajuato los días 30 y 31 de agosto.

Cocineros españoles de renombre, como Quique Dacosta, Joan Roca, Nacho Manzano o Sergi Arola compartirán los podios y cocinas con promesas mexicanas. "Lo que se decidió por el lado mexicano es darle la oportunidad a nuevos talentos, porque algo que les gustó a los organizadores ibéricos fue esa recuperación en varias regiones de México, como Guanajuato, de productos autóctonos", señala Blanca Villarejo, del comité organizador.

El Centro de Convenciones de Guanajuato será la sede y el

evento será oficialmente inaugurado el 29 de agosto con una cena VIP elaborada por invitados ibéricos como el repostero Paco Torreblanca y cocineros locales, como la pastelera Mónica Solís.

Dentro de las actividades más destacadas habrá un panel dedicado al vino, otro titulado Grandes Damas de la Cocina Mexicana, con Alicia Gironella, Syl-

via Kurczyn, Carmen Ramírez "Titita" y Gloria López Morales; y uno sobre los cuatro puntos cardinales de la cocina mexicana.

ne un costo de mil 750 pesos por persona, y los boletos se pueden conseguir a través de la página madridfusionmex.com.

**NOTAS**  
Conoce más de las trayectorias de los chefs participantes en la cumbre.

REFORMA.CO

## Protagonistas culinarios

Más cocineros presentes en el encuentro.

### DE MÉXICO:

- > Felipe Ramírez Gorisca, del Hotel Casa de Sierra Nevada, en San Miguel de Allende
- > Martha Ortiz, de Dulce Patria
- > Mónica Solís, de MSV Gastronomía, en León
- > Junior Merino, mixólogo mexicano de la empresa The Liquid Chef, Nueva York
- > Alicia Gironella, de El Tajín
- > Carmen Ramírez "Titita", de El Bajío

### DE ESPAÑA:

- > Joan Roca, de El Celler de Can Roca, en Girona, cuarto lugar del mundo

- en la lista de los 100 Mejores de la revista británica Restaurant
- > Marcos Morán, de Casa Gerardo, en Asturias
- > Nacho Manzano, de Casa Marcial, en Asturias
- > Paco Roncero, de La Terraza del Casino, en Madrid
- > Paco Torreblanca, de la pastelería Totet, en Alicante
- > Quique Dacosta, de El Poblet, en Denia, y socio de Sula, en Madrid
- > Ramón Freixa, de Ramón Freixa, en Madrid
- > Sergi Arola, de Sergi Arola Gastro, en Madrid



Mauricio Navarro

**Restaurante:** Hotel Villa María Cristina

**Ubicación:** Guanajuato

**Presentación:** "Mi tema será los sabores innovadores de los moles contemporáneos. Elaboraré un mole

almendrado de guayaba, una espuma de chocolate artesanal, y una ensalada de berros y flor de bugambilia.

"Tome productos de aquí como la flor de bugambilia y la guayaba que se utiliza poco y en pocas preparaciones".



Dina Butterfield

**Restaurante:** Hotel Dos Casas

**Ubicación:** San Miguel de Allende

**Presentación:** "Hicimos un poquito de cambios porque iba a presentar productos orgánicos y ecológicos de

la región, aunque es posible que esté apoyando a los demás chefs.

"Mi tipo de cocina es tradicional y se basa en el uso de estos ingredientes, además de guardar el sabor original de cada uno de ellos".