

Chefs invitados



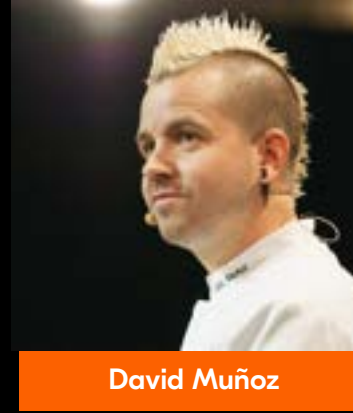
Lara Gilmore



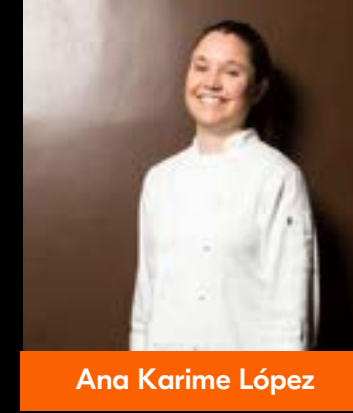
Massimo Bottura



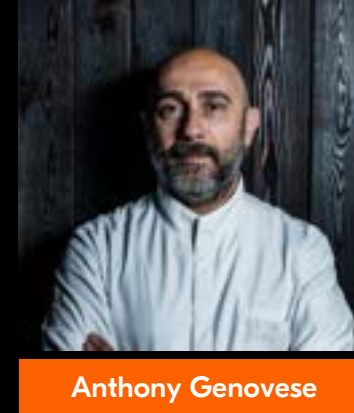
Dominique Crenn



David Muñoz



Ana Karime López



Anthony Genovese



Santiago Lastra



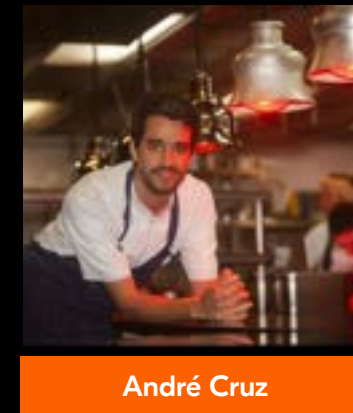
Carlos Gaytán



Jordi Roca



Álvaro Clavijo



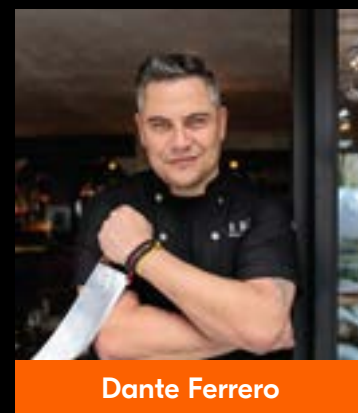
André Cruz



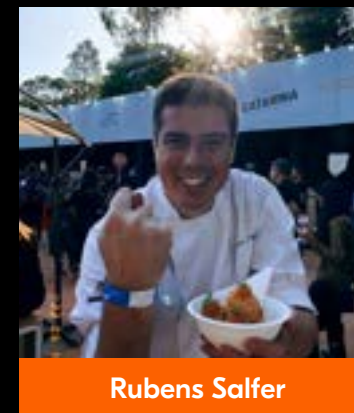
Ciro Scamardella



Antonio Bachour



Dante Ferrero



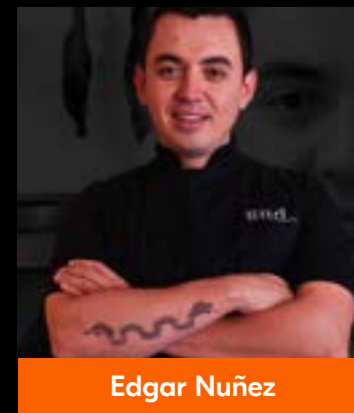
Rubens Salfer



Benito Molina



Gerardo Vázquez Lugo



Edgar Nuñez

Chefs invitados



Celia Florian



Gabriela Ruiz



Juan Villaseñor



Jose Luis Hinostraza



Regina Lopez



Cynthia Xrysw Ruelas



Ruffo Ibarra



Jorge Vallejo



Sergio Barroso



Jorge Idelfonso

Lara Gilmore

Massimo Bottura, considerado como uno de los mejores chefs del mundo, y su esposa Lara Gilmore, son la poderosa pareja gastronómica que trabaja en iniciativas alimentarias saludables y equitativas mediante la organización Food and Soul. Osteria Francescana, en Modena, Italia, con 27 años de apertura, tiene tres estrellas Michelin y desde hace más de una década figura entre los cinco primeros lugares del World's 50 Best Restaurants Awards. Bottura ha estado entre las 100 personas más influyentes del mundo de la revista Time, cuenta con cinco libros publicados y ha sido embajador de diversos proyectos gastronómicos.



Lara Gilmore

Massimo Bottura

Massimo Bottura, considerado como uno de los mejores chefs del mundo, y su esposa Lara Gilmore, son la poderosa pareja gastronómica que trabaja en iniciativas alimentarias saludables y equitativas mediante la organización Food and Soul. Osteria Francescana, en Modena, Italia, con 27 años de apertura, tiene tres estrellas Michelin y desde hace más de una década figura entre los cinco primeros lugares del World's 50 Best Restaurants Awards. Bottura ha estado entre las 100 personas más influyentes del mundo de la revista Time, cuenta con cinco libros publicados y ha sido embajador de diversos proyectos gastronómicos.



Dominique Crenn

Dominique Crenn, chef francesa establecida en San Francisco, en Estados Unidos de América, la primera mujer en ese país en tener tres estrellas Michelin. En 2016 recibió el distintivo de la mejor chef femenina del mundo por parte del World's 50 Best restaurant y fue parte de la serie televisiva de Netflix, Chef's Table. En su establecimiento Bar Crenn no solo ofrece vinos franceses, sino que asegura que cuenten con principios de responsabilidad ambiental.



David Muñoz

David Muñoz Rosillo, también conocido como Dabiz Muñoz, español y reconocido por segunda vez consecutiva como el mejor chef del mundo por parte de Best Chefs Awards 2022, su restaurante DiverXO, con 15 años de apertura, tiene tres estrellas Michelin y fue el primero en España en conseguir dichos distintivos.



Ana Karime López

Karime López, la primera mujer chef mexicana en recibir una estrella Michelin, esto por poner en alto el nombre de México en el restaurante Gucci Osteria da Massimo Bottura, en Florencia, Italia, López, nacida en Ciudad de México, ha trabajado en restaurantes como Pujol, en esa misma ciudad; Noma, en Dinamarca; Ryugin, en Japón; Mugaritz, en España y Central de Lima, en Perú.



Anthony Genovese

Chef francés que trabajó en cocinas de Japón, Tailandia e Italia, donde dejó su corazón para encargarse de las cocinas de Rossellinis del Hotel Palazzo Sasso en Ravello, donde obtuvo su primera estrella Michelin. Il Pagliaccio, su restaurante que casi suma 20 años de operación, cuenta con otras dos estrellas Michelin.



Santiago Lastra

Santiago Lastra, chef mexicano con poco más de 30 años, de las jóvenes promesas de la cocina mexicana tanto nacional como internacional, ha recogido experiencias gastronómicas en más de 27 países hasta abrir las puertas de su restaurante Kol, en Londres, que además de llevar los sabores mexicanos del mezcal, chocolate y chile, cuenta ya con una estrella Michelin. Santiago es parte del listado 50 Next Class of 2022, que enlista las jóvenes promesas gastronómicas propuestos por la Universidad de Ciencias Gastronómica española Basque Culinary Center para The World's 50 Best Restaurants.



Carlos Gaytán

Carlos Gaytán, chef mexicano nacido en Guerrero que ha traspasado fronteras. En 2012, su ahora extinto restaurante Mexique, en Chicago, en Estados Unidos de América, obtuvo una estrella Michelin, con lo que fue el primer mexicano en obtener este distintivo. Gaytán fue reconocido como embajador de la cocina mexicana en el mundo en el programa televisivo Top Chef y también recibió el premio Chef del Año, por parte de la American Culinary Federation. En la actualidad, Gaytán domina las cocinas del restaurante Ha´, en el Hotel Xcaret, en Cancún.



Jordi Roca

Jordi Roca Fontané, cocinero y pastelero español del restaurante El Celler de Can Roca, en Girona España. En 2014 recibió el distintivo como el “Mejor chef de pastelería del mundo” de la revista británica Restaurant, mientras que en abril de 2018 estrenó Repostería con Jordi, un episodio del programa televisivo Chef's Table en Netflix. El Celler de Can Roca ya cuenta con tres estrellas Michelin y ha sido nombrado como el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015 por The World's 50 Best Restaurants.



Álvaro Clavijo

Álvaro Clavijo, chef colombiano que está entre los 100 mejores del mundo según el ranking The Best Chef Awards 2022, con experiencias culinarias adquiridas en cocinas de España, Francia y Estados Unidos de América. En 2017 Clavijo abrió su restaurante El Chato, en Bogotá, que en 2018 se ubicó en el conteo del “Latin America’s 50 Best Restaurants”, aunado a que en 2019 y 2020 estuvo entre los mejores restaurantes de Latinoamérica en The World's 50 Best Restaurants.



André Cruz

Ándré Cruz, chef portuguêês responsable de los sabores que nacen de las cocinas de Fitoria, en Portugal, que cuenta con una estrella Michelin. Cruz adquirió experiencia en el restaurante Vírgula del chef Bertílio Gomes y luego de recorrer Sudamérica y trabajar con la chef Kamilla Seidler, en el restaurante Gustu, en Bolivia y en Boragó, en Chile, los mejores restaurantes según The World's 50 Mejores Restaurantes



Ciro Scamardella

Ciro Scamardella, chef italiano responsable desde 2018 de los sabores del restaurante Piperó Roma, que cuenta con una estrella Michelin. Antes de tomar las cocinas de dicho restaurante Scamardella trabajó con reconocidos chefs internacionales como Anthony Genovese en Il Pagliaccio y Roy Caceres, en Metamorphosis, en Roma. En 2016 se posicionó en el conteo de Best Emerging Chef 2016.



Antonio Bachour

Antonio Bachour, pastelero nacido en Puerto Rico reconocido en dos ocasiones como el mejor del mundo por The Best Chef Awards, cuenta con tres diferentes proyectos gastronómicos en México y una segunda edición de su libro Bachour Gastro. Actualmente cuenta con dos restaurantes en Mérida, Yucatán.



Dante Ferrero

Dante Ferrero nació en Argentina y ha pasado más de 20 años en México. La carne es su pasión y es una verdadera autoridad en la industria, ha colaborado con el chef Enrique Olvera en Pujol, con Massimo Bottura en Osteria Francescana y con Juan Mari Arzak en Arzak. También lo conocen como el Chef de la Vaca, debido a que es capaz de asar reses enteras durante 24 horas.



Rubens Salfer

Rubens Salfer, chef brasileño inmerso en el mundo de las estrellas Michelin, con trayectoria que va de la mano del chef tres estrellas Michelin Michel Guérard en Francia y en el restaurante español Azrak, también ganador de tres estrellas Michelin, con especializaciones en el Basque Culinary Center, en San Sebastián, también en España, Salfer vuelve a tierras brasileñas para formar parte de las cocinas del restaurante D.O.M, que cuenta con dos estrellas Michelin.



Benito Molina

Benito Molina, chef mexicano responsable de los sabores de los restaurantes *Silvestre*, *Muelle* y *Manzanilla*, en Ensenada, Baja California, este último estuvo entre los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica en 2014. Con diversos distintivos que reconocen su calidad gastronómica y su preocupación por el desarrollo sustentable, Molina además ha participado en programas televisivos como *Master Chef México*, donde fue jurado durante siete temporadas.



Gerardo Vázquez Lugo

Gerardo Vázquez, chef mexicano que contribuyó como sous chef en la cena en el hotel Le Bristol para apoyar la candidatura de la Cocina Tradicional Mexicana en París para ser integrada en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. Vázquez ha sido parte importante en la formación de chefs mexicanos como académico en la universidad del Claustro de Sor Juana, el Centro Culinario Ambrosía y la Universidad Nacional Autónoma de México. En 2015 y 2016 su restaurante Nico en la Ciudad de México, formó parte de la lista The Latin America's 50 Best Restaurants



Edgar Nuñez

Edgar Nuñez, chef nacido en la Ciudad de México, copropietario de Comedor Jacinta y Sud777, que en 2018 y en 2019 figuró entre los 100 mejores restaurantes del mundo por parte de S. Pellegrino, en 2018 también fue parte de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica. Reconocido como uno de los 10 mejores chefs de México se acuerdo con Forbes.



Celia Florian

Celia Florián, chef mexicana reconocida como “Chef del año” por la Guía México Gastronómico 2022. Fundadora del restaurante Las Quince Letras, en Oaxaca, Florián recibió el reconocimiento a la Cocina Auténtica y Artesanal por parte del listado virtual La Liste 2021. El año pasado recibió el reconocimiento a la Cocina Auténtica y Artesanal, otorgado por La Liste. Florian ha consolidado el Encuentro de Cocineras Tradicionales y fue la embajadora en el primer Congreso Internacional de Gastronomía, Mujeres y Medio Rural.



Gabriela Ruiz

Gabriela Ruiz, chef mexicana que nació en Comalcalco, Tabasco, la cuna del cacao en México, con trabajos en restaurantes como Pujol, del chef Enrique Olvera, es propietaria del restaurante Gourmet MX, que ha estado entre los 120 mejores restaurantes de México según la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana. Con participaciones en festivales de cocina mexicana en Alemania e India, también ha sido invitada por las universidades de Stanford y Berkeley, en Estados Unidos, al Food Innovation & Design Symposium para hablar de cacao, aunque también ha sido ponente en el Culinary Institute of America (CIA), en California.



Juan Villaseñor

Juan Emilio Villaseñor, chef mexicano nacido en León, Guanajuato. Su proyecto gastronómico La Cocinoteca, que vio la luz en 2010, es un referente gastronómico de la entidad. En 2014 fue nombrado cocinero embajador de la cocina de Guanajuato, lo que lo ha llevado a cocinar en Asia, Europa, América del Norte y Sur. El también investigador gastronómico es Maestro de Fuego de la Mexican Grill Society al compartir técnicas de cocina con carbón y humo. Villaseñor fue galardonado como chef del año en la guía gastronómica de México 2020.



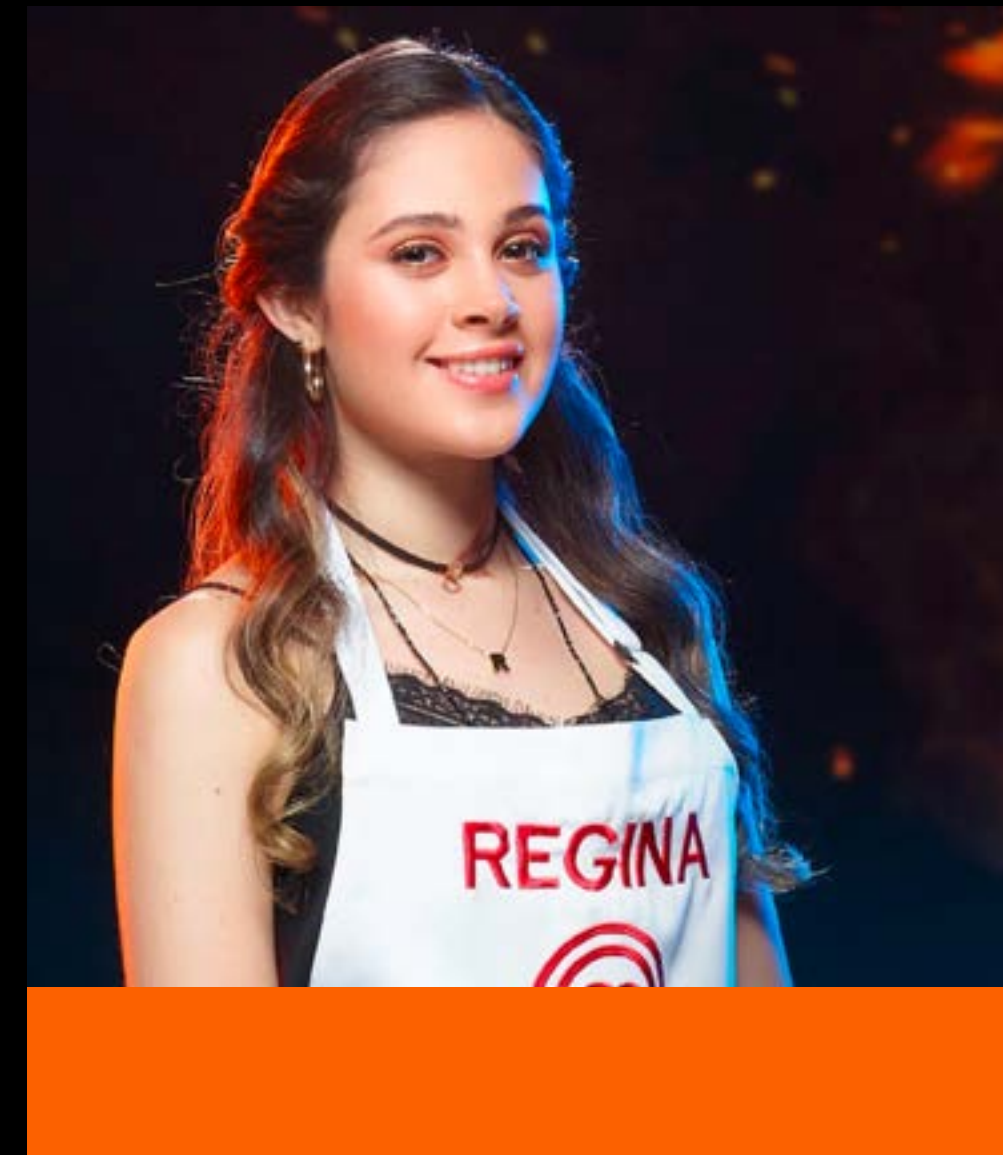
Jose Luis Hinostroza

José Luis Hinostroza, chef mexicano que ha trabajado en restaurantes ganadores de estrellas Michelin como el Alinea en Chicago, en Estados Unidos de América, y en El Celler de Can Roca, con Jordi Roca, en España. Hinostroza también fue nombrado chef de Cuisine en De Kromme Watergang en Holanda, con dos estrellas Michelin y trabajó con Rene Redzepi, en el Noma, en Copenhague. En la actualidad es responsable de los sabores que emanan de las cocinas de Arca Tulum.



Regina Lopez

Regina López, mexicana concursante del programa televisivo Masterchef México, en redes sociales cuenta con más de 150 mil seguidores, propietaria del restaurante La Cevichería, con dos sucursales en la Ciudad de México y en donde además ofrece una línea de repostería, la también influencer ha adquirido experiencias en Le Chique, de Jonatan Gómez, en Cancún, y en el Sud777, en donde se especializó en chocolatería.



Cynthia Xrysw Ruelas

Cynthia Xrysw Ruelas, chef mexicana considerada como la mejor chef joven de América Latina, propietaria de Xokol, en Jalisco. Ruelas fue reconocida en 2019 entre las jóvenes promesas de Latinoamérica por parte S.Pellegrino Young Chef y en 2021 los reflectores internacionales se posicionaron sobre ella a recibir el mismo distintivo, pero a nivel global. Este año recibió el nombramiento de chef revelación del Grupo editorial Culinaria Mexicana y de chef promesa en la plataforma MexBest.



Ruffo Ibarra

Ruffo Ibarra, con más de 20 años en el interior de las cocinas del norte de México, el propietario del restaurante Oryx, en Tijuana, Baja California, se ha nutrido de la experiencia gastronómica de chefs de la talla de Javier Plascencia y Massimo Bottura, también ha colaborado en el Cenador de Amos, en España, que cuenta con con tres estrellas Michelin. Colabora en organizaciones de ayuda humanitaria como World Central Kitchen y This Is About Humanity.



Jorge Vallejo

Juan Emilio Villaseñor, chef mexicano nacido en León, Guanajuato. Su proyecto gastronómico La Cocinoteca, que vio la luz en 2010, es un referente gastronómico de la entidad. En 2014 fue nombrado cocinero embajador de la cocina de Guanajuato, lo que lo ha llevado a cocinar en Asia, Europa, América del Norte y Sur. El también investigador gastronómico es Maestro de Fuego de la Mexican Grill Society al compartir técnicas de cocina con carbón y humo. Villaseñor fue galardonado como chef del año en la guía gastronómica de México 2020.



Sergio Barroso

Santiago Lastra, chef mexicano con poco más de 30 años, de las jóvenes promesas de la cocina mexicana tanto nacional como internacional, ha recogido experiencias gastronómicas en más de 27 países hasta abrir las puertas de su restaurante Kol, en Londres, que además de llevar los sabores mexicanos del mezcal, chocolate y chile, cuenta ya con



Jorge Idelfonso

Jorge Idelfonso, mexicano con estudios en la Universidad Interamericana de Puerto Rico, formó parte de las cocinas de del hotel Azulik en Tulum, Quintana Roo, y ahora es copropietario y lidera las cocinas de Casona de los Cedros, en Espita Yucatán. Idelfonso es embajador gastronómico del Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (Comepesca) que promueve procesos sustentables con el ambiente.

