

# PROGRAMA ACADÉMICO

12 Y 13 DE NOVIEMBRE DE 2022

📍 EL MINARET

Paseo de Montejo No.473, entre la 35 y la 37. Col. Centro, Mérida, Yucatán.

## SÁBADO 12 DE NOVIEMBRE

### ACADEMIA

#### 📍 ESCENARIO

"México y Latinoamérica en un plato; las técnicas que nos unen".

Ponentes: Celia Florián, Álvaro Clavijo, Gabriela Ruiz y Rubens Salfer.

Modera: Mariana Castillo.

|| 11:00 Hrs.

"Mérida, nueva capital gastronómica".

Ponentes: Regina Escalante, Alex Méndez y Jeremiah Tower.

Modera: Maycoll Calderón.

|| 12:00 Hrs.

"¿De qué hablamos cuando hablamos de sustentabilidad y trazabilidad?".

Ponentes: André Cruz, Andrea Figueroa, Vidal Elias, Ruffo Ibarra y Jorge Idefonso.

Modera: Alberto Nacif.

|| 13:00 Hrs.

"365 Sabores en Yucatán".

Participan: Benigno Ramírez, Dalia Yam, Wilson Alonzo y José Rodríguez.

Modera: Michelle Fridman

|| 14:00 Hrs.

\*Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

### TALLERES/CATAS/DEGUSTACIONES

#### 📍 TERRAZA

"Encuentro de sabores mayas del oriente y poniente".

Impartida por: Wilson Alonzo de Yaaxché Centro Etnogastronómico y Lucía Cosgaya, cocinera tradicional de Valladolid.

|| 10:00 Hrs.

"Taller Miel Apis"

Impartida por: Benigno Ramírez de Apiturismo Sinanché.

|| 11:00 Hrs.

"Cata de licores yucatecos".

Impartida por: Licor de naranja agria, Chan Antonio.

|| 11:30 Hrs.

"Entomofagia, el arte de comer insectos"

Impartida por: Celia Florián (Oaxaca).

|| 12:00 Hrs.

"Cocina de la Amazonia".

Impartida por: Rubens Salfer.

|| 13:00 Hrs.

"Cata los vinos de Baja California".

Impartida por: La Sommelier Ana Ley (Baja California).

|| 14:00 Hrs.

"Entre frutas, flores y saberes de los montes mayas".

Impartida por: Wilson Alonzo de Yaaxché Centro Etnogastronómico.

|| 15:00 Hrs.

"Cata de vino natural OCTÁGONO".

Impartida por: Marcelo Castro Vera (Fundador y winemaker).

|| 16:00 Hrs.

"Cata de mieles con Queen Bee Honey".

Impartida por: Begoña Quijano.

|| 17:00 Hrs.

"Cata Mémora Vino Fundadores 2019".

Impartida por: Patrick Richaud (Enólogo)

|| 18:00 Hrs.

## DOMINGO 13 DE NOVIEMBRE

### ACADEMIA

#### 📍 ESCENARIO

"De listas, estrellas y guías: el mundo gastronómico de hoy".

Paola Miglio, Marcela Baruch, Rosa Moraes y Lucía Barrios.

Modera: Valentina Ortiz Monasterio.

|| 11:00 Hrs.

"Cocina de migración, latinos en el mundo".

Ponentes: Pedro Evia, Carlos Gaytán, Karime López, Antonio Bachour y Santiago Lastra.

Modera: Liliana López.

|| 12:00 Hrs.

"Mantener vigente la cocina tradicional".

Ponentes: Rosalía Chay Chuc, Elide Castillo, Silvio Campos y Álvaro Traconis.

Modera: Pedro Evia.

|| 13:00 Hrs.

"Litorales mexicanos".

Ponentes: Benito Molina, Solange Muris, Carlos Gaytán y Edgar Núñez.

Modera: Valentina Ortiz Monasterio.

|| 16:00 Hrs.

"Latinoamérica de adentro hacia afuera".

Ponentes: Jorge Vallejo, Virgilio Martínez, Dabiz Muñoz y Jordi Roca.

Modera: Valentina Ortiz Monasterio.

|| 17:00 Hrs.

"Cocinar es un acto de amor".

Impartida por: Lara Gilmore y el equipo del Refettorio de Massimo Bottura.

|| 18:00 Hrs.

### TALLERES/CATAS/DEGUSTACIONES

#### 📍 TERRAZA

"Taller de cacao yucateco".

Impartida por: Dalia Yam de Caricoa.

|| 10:00 Hrs.

"Los auténticos sabores mayas: El pasado que evocamos a diario"

Impartida por: Rosalía Chay Chuc de Yaxunah.

|| 10:30 Hrs.

"Taller de Miel Nativa"

Impartida por: Andrea Figueroa.

|| 11:00 Hrs.

"Cocina yucateca evolutiva"

Impartida por: Mg. Diego Armando Herrera Canché.

|| 11:30 Hrs.

"Desentierre de cochinita"

Impartida por: Pueblo Pibil.

|| 12:00 Hrs.

"Historia y evolución, huevitos motuleños en acción".

Impartida por: Carlos Guillermo Condesa, Presidente de la Asociación Reserva Valladolid.

|| 12:00 Hrs.

"La cocina cotidiana del centro del mundo: Xocén Yucatán"

Impartida por: el Mtro. Noel Magaña Be.

|| 13:00 Hrs.

"Cata comparativa de los valles de Baja California"

Impartida por: Sommelier Ana Ley (Baja California).

|| 14:00 Hrs.

"Plática sobre añejamiento de carnes"

Impartida por: Dante Ferrero.

|| 15:00 Hrs.