

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 Memoria 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.