



Expo Gastronómica

El WTC se convierte una ocasión más, del 10 al 12 de abril, en el centro de encuentro de los profesionales del food service y la hospitalidad. Además, chefs, reposteros, panaderos y baristas, conquistarán alguna de las Copas más importantes del sector.

Tres días dedicados a enaltecer México. Profesionales de la industria del foodservice y la hotelería nacional se darán cita del 10 al 12 de abril, en WTC, Ciudad de México, para compartir las últimas tendencias del mundo de la hospitalidad y la restauración. Más de 12 mil visitantes encontrarán materias primas, tecnología, servicios y equipamientos para sus negocios en alimentos y bebidas.

[\(Encontrarás toda la oferta de Expo Gastronómica en estos videos, adaptados a tus plataformas\)](#)

Además, vivirán la emoción de presenciar las cinco copas para profesionales: las terceras ediciones de la Copa Mexicana de Barismo y de la Copa Foodservice Panadería; así como las creadas en alianza con Vatel Club México, Copa Vatel Profesional Culinaria, Profesional Repostería y Amateur. Esta última -primera ocasión y como novedad- dedicada a las nuevas generaciones de cocineros en el país. Cada una contará con un reconocido panel de jurados que han transformado la escena gastronómica.

#CopaVatel

Una de nuestras copas, en alianza con el prestigioso Vatel Club, será la Copa Vatel Profesional Culinaria, presidida por el Chef Guy Santoro, y en ella 5 equipos finalistas conformados por un presidente, un candidato, un *commis* y un *coach* demostrarán su talento al jurado con una entrada caliente de pescado y un plato fuerte de carne.

Para la Copa Vatel Profesional en Repostería, 5 equipos conformados por un pastelero y un especialista en chocolate presentarán al panel sus creaciones con respecto al tema: Fauna y Flora Mexicana en las categorías de Azúcar y Chocolate.



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde.



FOOD&WINE
EN ESPAÑOL

Esta nueva edición Expo Gastronómica trae una gran novedad: la Copa Vatel Amateur, para jóvenes talentos, en la cual podrán participar egresados hace máximo 2 años, y en la que habrá un equipo ganador quien, por su dedicación, técnica y originalidad, tendrá el honor de ganarse el título de “Jóvenes Pioneros de la Gastronomía”.

3a ediciones de Copas de Panadería y Barismo

En esta ocasión, también tendrán lugar las terceras ediciones de la Copa Food Service de Panadería y la Copa Mexicana de Barismo. En la primera competirán 12 equipos, formados por un panadero y su asistente, para producir varias categorías: pan nutritivo y saludable, baguette, croissant, brioche, pan creativo, sourdough y pieza artística. En la segunda, 30 competidores disputarán el primer lugar al ser juzgados en tres categorías de bebidas: Café Espresso, Arte Latte y Café Brewing Receta Original.

Experiencias Gastronómicas

Como parte de la oferta de este gran evento, talentosos chefs crearán tres experiencias gastronómicas a puerta cerrada, de la mano de La Escena Inminente (LEI), el movimiento gastronómico que une creadores de las escenas culinarias mexicana e internacional. Bajo el concepto de un restaurante efímero: La Mesa por LEI, desarrollarán: Nexo 2.0 con los chefs Diego Niño & César Vázquez; Evoka fuera de los muros por Paco Molina y México goloso por Irak Roaro & Paco Campuzano. Las experiencias tendrán cupo limitado y la venta de boletos estará en línea en la página oficial de Expo Gastronómica.

Cooking Show

Asimismo, el chef Sergio Camacho dirigirá una serie de cooking shows de la mano de los reconocidos chefs: Atzin Santos, Gerardo Vázquez Lugo, Poncho Coronado, Santiago Migoya, Eric González, Diego Niño, Jesús Pedraza, Jorge Hernández Orozco, Mercedes Bernal & Rodney Cusic, Ramón Tovar, Odette Olavarri, Alejandro Ichaustegui, Belén Mora, Pablo Carrera y Roberto Hernández.



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde.



FOOD&WINE
EN ESPAÑOL

Conferencias y catas

En las conferencias se contará con grandes personalidades de la industria, tratando temas de relevancia para el sector:

- 1) Iván Moreno: de Mero Mole, hablará de la creación de una marca de A&B (alimentos y bebidas).
- 2) Gavin Abreu: de FIRA (Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura), platicará sobre los Financiamiento para Restaurantes, Hoteles y proveedores de alimentos.
- 3) Laura Noguera: creadora de Casa Azteca Agavería, versará sobre el futuro de los destilados de agave.
- 4) Israel Lara: Director de Relaciones Públicas de Four Seasons, presentará el tema del lujo y nuevos conceptos en la hotelería, desde la conceptualización de Fifty Mils hasta su consolidación como uno de los 50 mejores bares del mundo.
- 5) Paula García, fundadora de Barra México, abordará un caso de mujeres emprendiendo y su aventura en el desarrollo de Barra México.
- 6) Sonia Ortiz, creadora del canal Cocina al natural, compartirá su caso de éxito.
- 7) Directivos de Nespresso revelarán los secretos del desarrollo e impacto de su marca.
- 8) Directivos de Rappi hablarán de la importancia de implementación de nuevas tecnologías y soluciones efectivas para nuestro mercado.

Para maridar la experiencia estarán presentes las catas de Jorge Hernández con bebidas espirituosas y mexicanas; de Laura Noguera con destilados del agave y ricas combinaciones con chocolate a través del gusto de Sophie Vanderbecken; así como de té impartida por Celia Firth de Royal Gourmet.

El pre-registro estará abierto hasta el 9 de abril en: <http://www.expogastronomica.net/registro/#/inicio>

[\(Encontrarás los videos de pre-registro dirigidos a profesionales y emprendedores aquí\)](#)



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde.



FOOD&WINE
EN ESPAÑOL



¡Súmate a nuestra comunidad y no te pierdas nada de lo que tenemos preparado para ti!. Sigue la conversación en #ExpoGastronómica 2019:

www.expogastronomica.com.mx

FB: @ExpoGastronómicaMX

IG: @expogastronomicamx

TW: @GastronomicaMex

Conoce más:

Expo Gastronómica es un evento anual para el mundo del foodservice y la hospitalidad en México, organizado por Expo Food Service eventos, con más de cinco años de experiencia en el mercado.

Para mayor información:

Concursos, Gaby Carpio: gcarpio@expogastronomica.com.mx

Expo en general, Sandra Flores: sflores@expogastronomica.com.mx

Expositores, Alejandro Xolalpa: axolalpa@expogastronomica.com.mx

Relaciones públicas, Fernanda Balmaceda: fbalmaceda@expogastronomica.com.mx



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde



FOOD & WINE
EN ESPAÑOL