

THE INSIDER



CANADIAN BEEF



VOLÚMEN 22

MÉXICO Y LATINOAMÉRICA

JEUNES CHEFS COMPETITION DE LA CHAÎNE DE RÔTISSEURS.



LET'S SOCIALIZE



Canadian Beef Copyright© All rights reserved. Any unauthorized use is strictly prohibited.



GUERRAS DE COCINA

Este año, Canada Beef fungió como patrocinador oficial de la "Competencia Internacional Jeunes Chefs Rôtisseurs" del 6 al 9 de octubre de 2022, en la Cd. de México.

El Concurso Internacional recibió a 18 chefs de todo el mundo, menores de 27 años, que contendieron durante un día completo en el Instituto Le Cordon Bleu, ubicado en la Universidad Anáhuac.

Los jóvenes aspirantes realizaron un trabajo impecable a la hora de proponer una entrada, un plato principal y un postre. La mañana de la competición descubrieron, en una caja misteriosa, los ingredientes a cocinar, entre los cuales figuraban 2 cortes de carne de res canadiense grado PRIME: Striploin y Short Rib.

Presentación, sabor, equilibrio y gestión del tiempo, fue lo que calificaron los jueces mexicanos Gaby Ruiz Lugo y Pepe Salinas, así como el resto de los jueces internacionales presentes.

La experiencia cerró con una Ceremonia de Premiación, en la que la concursante de Noruega, Tonja Svee, resultó ganadora.

Al término de la premiación, los asistentes disfrutaron de la Cena de Gala ofrecida en el Hotel St Regis en la Ciudad de México.

LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS en el Instituto Cordon Bleu.

Se fundó en Francia en 1248. Es una Asociación Internacional de Gastronomía establecida ahora en más de 80 países, que cuenta con más de 25,000 socios. Está formada por sibaritas que disfrutan de los mismos valores de alta calidad en la gastronomía. Su característica principal es que reúne a aficionados y profesionales de todo el mundo, ya sean hoteleros, restauranteros, chefs, cocineros en desarrollo, o sommeliers que comparten su apreciación de la buena cocina, a través de eventos selectivos a nivel local e internacional.

La Chaîne México está presente desde 1967, y la conforman 300 miembros ubicados a lo largo de todo el país, distribuidos en distintas regiones.

Le Cordon Bleu es la red mundial líder de institutos de gestión hotelera y de artes culinarias. Está lleno de historia con un rico patrimonio que abarca más de 125 años. La escuela mantiene su presencia global con 35 escuelas en más de 20 países, capacitando a más de 20,000 estudiantes en todo el mundo cada año.

1ER LUGAR: TONJA SVEE - NORUEGA
2DO LUGAR: OTTO HIETAMIES - FINLANDIA
3ER LUGAR: JOSHUA ROSS - N. ZELANDA



Bajo el nombre de Blue Smoke Secret Society, un grupo de expertos parrilleros formado por MaryLu Gidi, Marilu Mangino, Angel Déziga, Jorge Barbosa, Víctor Vallejo, Saúl Trujillo, Rodrigo Cano, Antonio Márquez, Bernardo Raigosa y Hugo Herrera, participó en el Mty BBQ Fest el 1ero de Octubre en Live Gardens, Valle Oriente, Garza García, N.L. El equipo preparó 4 piezas de Brisket CAB Canadiense, además de unos espectaculares Short Ribs y Rib-Eyes que los asistentes pudieron disfrutar.



Del 12 al 18 de octubre, se llevó a cabo la 14va edición del Festival Vallarta Nayarit Gastronómica, enfocada en sustentabilidad.

Teniendo como escenarios los lugares más paradisíacos del Pacífico mexicano, Puerto Vallarta y Riviera Nayarit, el festival recibió a los Chefs más relevantes del mundo, Estrellas Michelin, 50 Best, Top Chefs, y personalidades gastronómicas que se dieron cita cocinando en vivo tanto en el escenario principal, como en las glamorosas cenas y exclusivos eventos.



VALLARTA NAYARIT GASTRONÓMICA

Una semana de intensidad máxima en el mundo de la Gastronomía y el turismo. Los SHOWCOOKINGS fueron una de las atracciones principales para poder disfrutar en vivo de las estrellas de la gastronomía mundial, como las chefs DOMINIQUE CRENN, (única mujer con 3 Estrellas Michelin en el Continente Americano y 1 de las 5 mujeres con este galardón en el mundo), y la chef mexicana DANIELA SOTTO-INNES.

Participaron también Chefs Estrella Michelin como DIEGO GALLEGOS, KISCO GARCÍA y CARLOS GAYTÁN, el primer chef mexicano en recibir la Estrella Michelin. Su ponencia representó la quema de la milpa y la preparación de la tierra simulando la niebla de la mañana con un sandwich realizado con un Rib Eye PRIME de Canadian Beef.

Algunos de los eventos de la semana, donde los asistentes pudieron disfrutar los mejores platillos con carne canadiense, fueron la GRAN CENA MARIDAJE DE GALA (Carlos Gaytan, Gerardo Vázquez Lugo, Pablo Salas, Abel Hernández, Gaby Ruíz, Elías Sapién), CENA DE EMBAJADORES (Diego Gallegos, Inés Paéz Nin, Randy Siles), BRUNCH EN JARDÍN NEBULOSA (Kisko García) y la CENA HOMENAJE AL UNIVERSO DEL AGAVE, una noche con una decoración dedicada al agave que despertó la admiración de todos los asistentes.

Para finalizar la semana, se llevó a cabo la CENA MARIDAJE DE CIERRE, con el Chef Jesús Vázquez, Chef Angel Vázquez del Restaurante Intro de Puebla y Chef Israel Aretxiga de Rest. Zeru.



PROGRAMA DE TALLERES

Participaron así mismo CELEBRITY CHEFS como GABY RUÍZ, ABEL HERNÁNDEZ, y desde República Dominicana y Costa Rica, INÉS PAEZ NIN y RANDY SILES, que nos mostraron la cocina del caribe en su máximo esplendor. CHEFS 50 BEST como GERARDO VÁZQUEZ LUGO dieron cátedra en el tema de la pesca responsable. CHEFS EMBAJADORES como DAVID QUEVEDO, quien sorprendió con su tapa ganadora en el mundial de tapas de Valladolid, montada sobre unas catrinas artesanales traídas desde Guanajuato para la ocasión.

El espacio de TALLERES fue un lugar de aprendizaje inmersivo y directo, con propuestas muy relevantes para el porcionado de cortes de res, y que estuvieron durante dos días a cargo del Chef JAIME CAVAZOS y la Embajadora de Canadian Beef, KARLA SENTÍES.

Canada Beef, como patrocinador oficial de Vallarta Nayarit Gastronómica, presentó así mismo a través de sus distribuidores Sigma Foodservice y CAFISON, sus mejores cortes durante todas las comidas y cenas del festival.



TALLER DE
PORCIONADO DE CORTES DE
CARNE DE RES CANADIENSE

📍 SHERATON BUGANVILIAS

VIERNES	OCT 14 1:30-2:15 RIBEYE & CHUCK ROLL
SABADO	OCT 15 11.15-11.45 TOP SIRLOIN & FILETÉ

IMPORTE
CHEF JAIME CAVAZOS



  


@CanadaBeefMex
YouTube
@CanadaBeefLatinoamerica