

## BOLETÍN DE PRENSA

BOLETÍN DE PRENSA: 33  
CONTACTO: ANA LUISA MORÁN FERNÁNDEZ  
E-MAIL: [ana.moran@visitiz.com](mailto:ana.moran@visitiz.com)

### TASTE OF THE NATION EVENTO CULINARIO DE ALTA CALIDAD A BENEFICIO POR PRIMERA VEZ EN MÉXICO

Orgullosamente Ixtapa-Zihuatanejo será el anfitrión por primera vez en Latinoamérica del gran evento culinario a beneficio, **Taste of the Nation** (TOTN). El día viernes 28 de Agosto a partir de las 20:00hrs llega al Restaurante **Zi** de Club Intrawest-Zihuatanejo la primera edición en México de *Share Our Strength*; programa que desde hace 25 años recauda fondos para abatir el hambre y la pobreza. **Taste of the Nation** es el programa premier de este humanitario proyecto que nació gracias al importante activismo de Bill y Debbie Shore en Capitol Hill Washington DC.

**Taste of the Nation** en Ixtapa-Zihuatanejo, se realizará en beneficio a la fundación AMAR AC (Atención Médica y Ayuda Rural AC [www.amar-ac.org](http://www.amar-ac.org)) y será presentado por Edgar Navarro, renombrado Chef Ejecutivo de Club Intrawest Zihuatanejo, propiedad reconocida como una de las más exclusivas de este binomio de playa ubicado en el pacífico mexicano.

El restaurante **Zi** de Club Intrawest Zihuatanejo será el escenario perfecto en el que los amantes de una de las mejores cocinas del mundo podrán disfrutar de un evento a beneficio en un ambiente inigualable enmarcado en la espectacular *Playa La Ropa* de Zihuatanejo.

*"Para todo el comité formado para la realización de este importante evento, ha sido una experiencia única que no cambiaríamos por nada, es un sentimiento muy, muy especial el saber que todo nuestro esfuerzo se verá materializado en una de las causas más nobles de ser humano (llevar alimento a los niños que no lo tienen). Cuando llamamos por primera ocasión a TOTN para pedir todos los requisitos para realizar este evento, imaginábamos que otras ciudades ya lo habían realizado... la sorpresa fue de que Ixtapa-Zihuatanejo sería el primer destino en toda Latinoamérica en llevarlo a cabo"* comentó José Ramón Dozal, Food and Beverage Director de Club Intrawest Zihuatanejo.

La espectacular noche de **Taste of The Nation** desde Ixtapa-Zihuatanejo, comienza con una recepción tentadora al paladar con una degustación de Tequila Partida; una admirable fusión entre los métodos tradicionales de elaboración del tequila y la tecnología más avanzada que imprime a cada sorbo, la esencia pura y natural del agave azul. La gran cena de gala continúa con un majestuoso despliegue de creaciones culinarias de reconocidos chefs como Alejandro Kuri, Patricia Quintana, Federico López, Luz María Bolaños, Pepe Ochoa, Ana Enelda Luthman, Eduardo Marín, Guillermo Gonzalez Beristain, Glenn Monk, Leopoldo Acuña, Stephan Pyles y del Chef anfitrión, Edgar Navarro.

**Taste of the Nation** realizará un tributo a la **Alta Cocina Mexicana** en donde se degustarán exquisitos platillos a base de mariscos, carnes y aves; los invitados también podrán disfrutar de música en vivo con las sublimes interpretaciones en la voz de la franco-canadiense Michelle Lavallee y una subasta a beneficio de **Taste of The Nation** realizada por Mr. Jeff Fenton, quien pondrá a la disposición de los asistentes artículos tales como; botellas de vino de Reserva Especial de Vinoteca, Peña del Bernal y Casa de Piedra, Botellas exclusivas de la marca Tequila Partida, Obras de Arte de Pintores reconocidos entre otros destacables artículos.

Una vez más, la comunidad turística de Ixtapa-Zihuatanejo en colaboración con el H. Ayuntamiento Municipal encabezado por el Ing. Alejandro Bravo Abarca, realizan trabajos en conjunto para hacer realidad un evento de clase mundial en Ixtapa-Zihuatanejo.

La aerolínea Interjet reconocida por su incesante labor a favor de proyectos de promoción turística de este destino de playa, ha otorgado el traslado desde distintos puntos de la República de los chefs hacia Ixtapa-Zihuatanejo. Así mismo, los Hoteles de Ixtapa-Zihuatanejo: Tesoro Ixtapa, Pacífica Resort, Barceló Premium, Presidente Intercontinental, Dorado Pacifico Beach Resort y Villa Mexicana han otorgado las habitaciones para el comité y el equipo culinario de **Taste of the Nation**. Por su parte, la empresa Televisa, Tendencia Gastronómica, Fríos, Serviocean, D'artisan, Café Loma Real, Peña del Bernal, Par de France, Tyson, Grupo Modelo, Birkenstock, Cigo y Saborearte, se unen a la lista de patrocinadores de esta noble causa.

Conscientes de que combinar el turismo y la gastronomía representa un binomio que garantiza la posibilidad de ampliar el valor y la proyección de este destino turístico, La Oficina de Convenciones y Visitantes de Ixtapa-Zihuatanejo se suma de importante manera al difundir **Taste of the Nation** a través de estrategias realizadas por sus tres líneas de acción; Planeación Estratégica, Industria Turística y Relaciones Públicas, coadyuvando así los esfuerzos de promoción y publicidad emprendidos por el Comité organizador de **Taste of the Nation** en Ixtapa-Zihuatanejo.

El aforo de este gran evento será de 80 personas y el precio del donativo-cena es de \$2,800.00 pesos; los boletos están a la venta en el sitio MercadoLibre.com. Para mayores informes, visita [tasteofthenation.org](http://tasteofthenation.org) o al teléfono: 01 800 714 55 35 (Club Intrawest-Zihuatanejo) email [zi\\_hostess@clubintrawest.com](mailto:zi_hostess@clubintrawest.com) o [zconcierge@clubintrawest.com](mailto:zconcierge@clubintrawest.com).

### **Acerca de Amar, A.C. La fundación beneficiada:**

Amar, A.C es una ONG formada por jóvenes preocupados por un desarrollo global, equitativo, sustentable y respetuoso del medio ambiente; que trabajan principalmente en comunidades rurales apartadas y apoyan en situaciones de emergencia, además de colaborar activamente en muchos otros programas de derechos humanos.

Algunos programas que se han desarrollado: Programa "Contra la desnutrición Infantil" que consiste en apoyo permanente a ocho comunidades de México con despensas, paquetes de ayuda y Capacitación para el trabajo productivo desde 1999 a la fecha beneficiando a más de 10, 000 familias en estas zonas marginadas.

Entre los programas que se han logrando con éxito, se encuentran "Despensas para todos" que consiste en la distribución de un donativo proporcionado cada 6 meses por la empresa Del Monte de mas de \$2,500,000 pesos en especie que se canaliza a mas de 70 instituciones de asistencia, beneficiando a la fecha a mas de 500,000 personas.

### **Acerca de los Chefs invitados:**

#### **Chef Patricia Quintana**

Académica, investigadora, maestra y autora de más de 9 libros sobre cocina mexicana y temas gastronómicos, escritora, columnista en periódicos y revistas nacionales e internacionales por su labor promotora de festivales gastronómicos en las principales ciudades de Estados Unidos, Francia, España entre otros países. Como un homenaje al esfuerzo y dedicación de su trabajo, ha sido merecedora del reconocimiento como embajadora culinaria mexicana en el mundo. Publicaciones como **The New York Times**, **Food and Wine**, **Food Arts** o **Bon Appétit** reconocen de manera subrayable su trayectoria. Patricia Quintana es la propietaria en el Distrito Federal del restaurante *Izote*, es una profunda estudiosa de los ingredientes, las técnicas, los sabores y olores de México.

### **Chef Alejandro Kuri:**

Comprometido y reconocido chef mexicano que pone muy en alto a su profesión. Es un chef versátil y experimentado que realizó estudios de cocina y administración en México, Estados Unidos, Francia y Suiza. También fue reconocido como el mejor Juez Catador por el Grupo Enológico Mexicano durante tres años consecutivos habiendo participado en numerosas Catas Enológicas y como Juez en diversos concursos enológicos. Fue Chef asesor de Nestle Food Services por varios años. Fue Director de Alimentos y Bebidas en las prestigias cadenas hoteleras Nikko México y Westin Hotels and Resorts.

Ha participado y realizado festivales gastronómicos en varios países de Latinoamérica, el Caribe y Estados Unidos. Tiene reconocimientos como capacitador certificado, Distintivo H, HACCP. Académico en las Universidades Anáhuac e Intercontinental. Miembro del Consejo Consultivo de la Universidad Anáhuac del Sur y de la Feria Alimentaria. Imparte talleres de maridaje, cocina, seminarios; participa en conferencias y como juez en concursos gastronómicos en México, Centro y Sud América.

### **Guillermo González Beristáin**

Graduado con honores el Culinary Institute of America, en Hyde Park N.Y. Guillermo trabajó durante años en Europa en prestigiosos lugares galardonados con estrellas Michelin. Fue chef en el restaurante Ambrosía, en la Ciudad de México, y posteriormente fue chef corporativo del grupo de banquetes. Apoyado por un grupo de socios inversionistas que forman hoy el grupo Pangea se trasladó a Monterrey, En 1998 nació Pangea, un restaurante que revolucionó la industria restaurantera en Monterrey Dos años después abrió La Catarina, especializado en cocina mexicana elevada y en el 2002 abrió Genoma, lugar retro-moderno con comida fusión. A principios del 2006 se abre Genoma Xpress y La Vía Láctea, helados terminados en una piedra de mármol. A finales del 2006 se abre Bistro Bardot con énfasis en cocina simple francesa y a principios del 2007 empieza el rescate de El Tío, el restaurante de mayor tradición en Monterrey. Pangea ha recibido varios reconocimientos nacionales e internacionales. Guillermo y Grupo Pangea han sido invitados a realizar diferentes cenas y festivales dentro y fuera de México en los que destacan el Food & Wine Festival de Aspen durante 5 años consecutivos, chef invitado al James Beard House en Nueva York, restaurante Tarbell's en Phoenix, cena de gala en el Museo de Arte en San Diego y el Food & Wine Festival de San Antonio en varias ocasiones.

### **Chef Eduardo Marín**

El Chef Eduardo Marín es egresado de la Universidad Anáhuac del Sur y complementó sus estudios en el Culinary Institute of America en Hyde Park New York.

Comenzó su carrera hace 14 años como instructor de Cocina Regional en la Alianza Francesa de la Ciudad de México y en 1999 se integró al Hotel Nikko México como Chef Ejecutivo a cargo de sus ocho cocinas. Formó parte del equipo docente del Instituto de Estudios Superiores de Monterrey impartiendo clases a nivel Licenciatura de Gastronomía y Enología e incursionó el ramo restaurantero en el Legendario "San Angel Inn".

### **Chef Glenn Monk**

Glenn Monk es la fuerza creativa detrás de INNVISION Grupo de Soluciones para la Industria de la Hospitalidad. Su innovación culinaria y su criterio en el diseño de restaurantes es único en la industria, treinta años de experiencia han posicionado a Glenn Monk como chef, maestro y mentor en el ramo de los alimentos y bebidas de experiencia internacional operando proyectos culinarios multimillonarios para las grandes cadenas hoteleras tales como Pan Pacific Hotels & Resorts y Fairmont Hotels & Resorts le han dado una experiencia única en su trabajo. Entre algunos proyectos los más notables son: Club Intrawest Resort Zihuatanejo, México, Poets Cove Resort and Spa, Pender Island, BC, Canada , The Cove Lakeside Resort, Kelowna, BC, Canada Long Beach Lodge Resort, Tofino, BC, Canada , Nita Lake Lodge, Whistler, BC, Canada , Skaha Beach Club, Penticton, BC, Canada , Mundo Imperial Hotel & Expo Center, Acapulco, México.

### **Chef Federico López**

Fue el primer practicante culinario del Hotel Nikko México en 1988, en 1992 se gradúa del Culinary Institute of America en Hyde Park, Nueva York.

Para 1996 el grupo Ambrosia del bosque, empresa líder en eventos y banquetes en nuestro país y Guillermo Ríos, su fundador lo invitan a crear la primera escuela de gastronomía con programas diseñados por chefs (práctico – teóricos) con una base formada en cuatrimestres y alto nivel de prácticas, el Centro Culinario de México.

Como reconocimientos recientes es considerado por grupo Sanborns por tercer año consecutivo como uno de los 12 mejores chefs del país y recientemente ganó el título de IRON CHEF Competition durante el hot & Spicy food festival, celebrado en la ciudad de Toronto, Canadá.

### **Chef Pepe Ochoa**

Tiene en su haber la coordinación del "Nicho de Aromas y Sabores", que es una parte de los proyectos que integran Cumbre Tajín, festival de la identidad. Experto de la cocina veracruzana que se ha encargado de llevarla alrededor del mundo y poner en alto el nombre de Veracruz y de México. La Gastronomía Veracruzana, patrimonio intangible de la identidad cultural nacional.

### **Chef Stephan Pyles**

Ha creado 14 restaurantes en los últimos 22 años como el Routh Street Café, Baby Ruth y Goodfellow. Ha recibido galardones como "Best Chef in America, Southwest. En 1994 abrió "Star Canyon" rápidamente seguido por "Aquaknox" que fue nombrado por la Food and Wine "Mejor Restaurante del Año", también creó "FishBowl" y "Taqueria Cañonita" para el grupo **Carlson Restaurants Worldwide**.

Viajero, consultor, investigador, productor de televisión y escritor de libros como "The New\_Texas Cuisine" , co-autoría del libro "Tamales" , "New Tastes from Texas" y "Southwestern Vegetarian". Sthephan Pyle ha sido ganador de un premio Emmy por su trabajo en televisión especializada. Es parte del consejo fundador de Share Our Strength y miembro de la mesa del Consejo de "The North Texas Food Bank" y de "The National Culinary Advisor's Board". En 1988 llevó a cabo en Dallas Texas el evento **Taste of The Nation** y fue co- fundador del programa "The Hunger Link, Dallas". Su más reciente apertura es su restaurante homónimo "Stephan Pyles" en el que se sirve "Alto Concepto de Cocina del Sureste". Pyles es consultor del Museo de Arte de Dallas y de su connotado restaurante 1717.

### **Chef Edgar Navarro (Anfitrión)**

Tiene estudios Profesionales en la Universidad Anáhuac y en el Instituto Culinario de América, Empezó en la cocina a la edad de 16 años, trabajó en Nueva York en el Restaurant Moma , en el Hotel Plaza de Nueva York, en el Hotel Lombardy en Washintong DC, trabajó con Bernard Le Prince. Ha trabajado en varios puntos geográficos como Nápoles a las órdenes de Donatto Camarano. En México ha trabajado en Puebla, Chihuahua, Saltillo, Monclova, Morelia, Tapachula. Ha sido tercer lugar en el certamen de Black Box. Ha trabajado como director de escuelas de Gastronomía le "Ecole du chef" en la ciudad de Chihuahua. Actualmente es Chef Ejecutivo de Club Intrawest Zihuatanejo.

Ana Luisa Morán Fernández  
Gte. RP OCVIZ

#### Referencias Bibliográficas

<http://www.chefkuri.com/>, Eduardo Marín, en defensa de la Gastronomía mexicana. Boletinturistico.com,  
<http://www.innvision.ca/esp/people/index.php>, [www.concursococinero.com.mx/.../](http://www.concursococinero.com.mx/.../),  
[www.torontohispano.com](http://www.torontohispano.com)  
[www.rtv.org.mx/index.php?pagina=television](http://www.rtv.org.mx/index.php?pagina=television), [www.oem.com.mx/diariodexalapa/](http://www.oem.com.mx/diariodexalapa/),  
[debybeard.com/.../guillermo-gonzalez-beristain-y-grupo](http://debybeard.com/.../guillermo-gonzalez-beristain-y-grupo)  
[pangea/www.concursococinero.com.mx/.../Bio%20Guillermo%20Gonzalez.doc](http://pangea/www.concursococinero.com.mx/.../Bio%20Guillermo%20Gonzalez.doc) [www.catadores.com.mx/modules.php?](http://www.catadores.com.mx/modules.php?)  
[www.stephanpyles.com/team-pyles.asp](http://www.stephanpyles.com/team-pyles.asp)  
[mx.livra.com/item/id/1595512www.eluniversal.com.mx/estilos/31275.html](http://mx.livra.com/item/id/1595512www.eluniversal.com.mx/estilos/31275.html)  
[www.cuc.udg.mx/.../patricia-quintana6.../index.html](http://www.cuc.udg.mx/.../patricia-quintana6.../index.html)