

HORA	DÍA	ACTIVIDAD	
	<b>24 de Feb.</b>		
8:00 - 10:30 Hrs.	Domingo	Desayuno Regional. Plazuela 27 de Septiembre.	<b>\$100.00</b>
11:00 -13:00 Hrs.	Domingo	Concurso de platillo regional, Plazuela 27 de Septiembre.	
Todo el día	Domingo	Exposición artísticas Mayo-Yoreme a cargo de UAIS. Venta de hortalizas de huertos comunitarios. Exposiciones y degustaciones de patrocinadores.	
14:00 Hrs.	Domingo	Concurso de Paellas en Country Club, organizado por Club Rotario Los Mochis Zuaque.	

<b>9:00 A.M.</b>	<b>25 de Feb.</b> Lunes	<b>Alejandro Gutiérrez</b> "ORGANOLEPSIA: EL OLOR Y SABOR DE LO TRADICIONAL DE MI TIERRA"
<b>9:50 A.M.</b>	Lunes	<b>Miguel Taniyama</b> "CEVICHEs TRADICIONALES Y SUS TRANSFORMACIONES"
<b>10:40 A.M.</b>	Lunes	<b>Raúl Soto</b> "COCINA MOLECULAR: LAS MOLÉCULAS DE LOS ALIMENTOS NOS LLEVAN A UN SABOR INESPERADO"
<b>11:30 A.M.</b>	Lunes	<b>Uzziel Bojórquez</b> "COMIDA SALUDABLE"
<b>12:20 P.M.</b>	Lunes	<b>Natalia de la Rosa</b> "PERIODISMO GASTRONÓMICO"
<b>1:10 P.M.</b>	Lunes	<b>Alejandro Félix</b> "EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO"

## TALLERES LUNES 25 DE FEBRERO

**Nixtamalizado y tostado tradicional de café Mayo Yoreme.**  
**Cocina prehispánica.**  
**Cata de mezcal.**  
**Gastrofísica: Hackear la comida.**  
**Cerveza artesanal.**

### TODA LA INFORMACIÓN

 Raíces Gastronómicas del Norte

 raices.gdn@hotmail.com

 668-818 26 29

## CONFERENCISTAS



### **Alex Gutiérrez**

*Chef de Belisario Restaurant. Chef propietario de Maxico Restaurante regional.*

Ganador de primer lugar de “El reto Gaspasa: Super chef edición 2017”.

Investigador en el tema Organolepsia y alimentos transgénicos.



### **Uzziel Bojórquez**

Aprovechando la naturaleza que lo rodea y gran variedad de alimentos que produce Sinaloa fue como nace el amor por la cocina regional de su estado, inspirado por la mejor chef que ha conocido que es su madre.

- Coordinador de casting de Master Chef México.
- Instructor de comida internacional en Instituto mexicano de gastronomía zona pacífico.
- Coordinador regional de Instituto mexicano de gastronomía.



### **Raul Soto**


Originario del antiguo estado de occidente, nacido entre los rios zuaque y ocoroni en la actual ciudad de los mochos. Orgulloso de sus raíces y promotor de la gastronomía Mexicana. Con 14 años atizando en las cocinas profesionales; actualmente como:

- CHEF PATRON DEL HOTEL VILLA DEL ARCO LOS CABOS
- Cocinero del año 2015 en la region noroeste de México
- Primer lugar nacional en el concurso PINCHOS Y TAPAS Guanajuato 2017
- Segundo lugar nacional concurso escultura culinaria y buffet ABASTUR México 2016

El chef que cocina para alimentar al flaco y para embellecer al gordo.

## TODA LA INFORMACIÓN

 Raíces Gastronómicas del Norte

 raices.gdn@hotmail.com

 668-818 26 29

## CONFERENCISTAS



### **Miguel Taniyama**

Director general de *Restaurante TOMO*, un negocio que inicio junto con su padre hace 25 años. De origen japonés ha explorado sabores y texturas hasta llegar a la conclusión de que la cocina mas simple y sabrosa a la vez, es la que perdurará en la memoria de los comensales.

- Director general de *Clan Taniyama*.
- Récord Guinness: *El aguachile mas grande del mundo*.
- Maestro fundador de *Escuela de gastronomía y nutrición UAS*.




### **Natalia de la Rosa**

Periodista de gastronomía y viajes con más de 10 años de experiencia profesional en medios de comunicación. -tanto impresos como web- Relaciones públicas y redes sociales.

Tres años como editora en jefe del suplemento semanal Menú del periódico El Universal. Actualmente escribe y edita contenido gourmet en Grupo Expansión. Ha colaborado para medios como Confabulario, El Gourmet, TimeOut México, Catadores, Larousse y es corresponsal en México del sitio estadounidense Eater.com.

## TODA LA INFORMACIÓN

 Raíces Gastronómicas del Norte

 raices.gdn@hotmail.com

 668-818 26 29

---

### **BASES CONCURSO DE PAELLA:**

- Sabor.
- Color.
- Textura.
- Paella para 40 personas.
- Equipo mínimo de 2, máximo 5 integrantes

### **CONTACTO PARA INSCRIPCIÓN:**

**MIGUEL RUIZ**  
**miguelefrain@gmail.com**  
**6688 822118**

---

### **BASES CONCURSO DE PLATILLO TRADICIONAL, RECETA ORIGINAL A BASE DE HUEVO:**

- Exposición: Origen y transformación.
- Sabor.
- Presentación: Creatividad y originalidad.
- Uso de ingredientes regionales.
- Receta original.
- Equipo mínimo de 2, máximo 3 integrantes.

### **CONTACTO PARA INSCRIPCIÓN:**

**DAVID FERNÁNDEZ**  
**raices.gdn@hotmail.com**  
**6682 198918**  
**Instituto ICNOR: Blvd. Rosendo G. Castro #680 Pte.**

---

## **TODA LA INFORMACIÓN**

 Raíces Gastronómicas del Norte

 raices.gdn@hotmail.com

 668-818 26 29



**PLAZUELA 27 DE SEPTIEMBRE DOMINGO 24:  
Desayuno en beneficio de las siguientes A.C.**

Una Ayuda, Una Sonrisa

Grupo Reto

Mujeres Apoyándote

Asociacionismo Matachines AC

**Participacion de municipios con muestras gastronómicas representativas:**

El Fuerte

Choix

Ahome

Sinaloa Municipio

Guasave

**Participación de patrocinadores con stand:**


Hotel El Dorado

Casserole

Cocoroco

Coca Cola

**TODA LA INFORMACIÓN**

 Raíces Gastronómicas del Norte

 raices.gdn@hotmail.com

 668-818 26 29