

GUATEMALA
F   **D**
FESTIVAL

T H E B O O K





Este es un proyecto realizado para
Guatemala Food Festival por:

7zero

Director
Daniel Panedas

Gerente General
Carol Márquez

Productores
Sofía Castillo
Alba Hernández

Comunicación
Emily Mancio

Digital
Nicol Lemus

Arte y Diseño
Pedro Domínguez

Fotografía
Andrés Amaya y banco de fotos de los chefs

Impresión
Corporación Litográfica

Guatemala, 2022

Ninguna parte de esta publicación, textos, fotografías o logotipos, pueden ser reproducidos o transmitidos por ningún medio electrónico, digital o mecánico, sin antes obtener permiso por escrito.

Las compañías o personas individuales incluidas en esta publicación han dado su consentimiento para utilizar sus logotipos y fotografías. Cualquier información relativa a una marca o persona individual específica deberá ser solicitada directamente a la empresa o persona individual.

ÍNDICE

Presentación	5
Paola Bartolomé	8
Titi Bruderer	12
Mario Campollo	18
Roberto y Olivia de la Fuente	24
Pablo Díaz	30
Sergio Díaz	34
Débora Fadul	38
Mario Godínez	42
Eduardo González	48
Diego Jarquín	52
Rodrigo Lacayo	56
Mirciny Moliviatís	60
Pablo Novales	66
Fabiola Pereira	70
Alex Quintana	74
Diego Telles	78
Chefs invitados	82
Cocinas de diseño, funcionales y de alta tecnología	88
Marcas que han apoyado	92





Herencia cultural, ingredientes nativos frescos y únicos y una tradición gastronómica producto de la influencia de la colonización que fusionó sabores, técnicas e ingredientes autóctonos con los traídos de fuera, hacen de la culinaria guatemalteca algo excepcional, pero hay un actor tan valioso como los antes mencionados: los cocineros y chefs que han tomado todo este legado y lo han llevado a otro nivel, al que hoy disfrutamos. Desde el lanzamiento de **Guatemala Food Festival**, hace cinco años, hemos buscado y provocado la celebración de nuestra cultura culinaria y la unión de este gremio, con el objetivo de difundir y provocar una ola de reconocimiento, tanto nacional como en el extranjero, del trabajo que este grupo de profesionales ha venido provocando en pro de que la gastronomía guatemalteca evolucione y llegue a alcanzar el lugar que merece.

Guatemala Food Festival The Book es un reconocimiento a quienes, incansablemente, buscan con su talento, creatividad y profesionalismo poner la gastronomía guatemalteca con toda su riqueza y potencial en la cima del mundo culinario.

GUATEMALA
FOOD
FESTIVAL

LOS CHEFS





La cocina es un lenguaje
mediante el cual se puede
expresar armonía, felicidad,
belleza, poesía, complejidad,
magia, humor, provocación,
cultura.



Ferran Adrià





paobg

PAOLA BARTOLOMÉ

Chef ejecutiva de Sweet Brooklyn Bakery

Estudié repostería y panadería en Nueva York, Estados Unidos, donde también tuve la oportunidad de trabajar en A White Cake Bakery y en A Simple Cake, creando pasteles para bodas. Luego de regresar a Guatemala, fundé hace ocho años, la pastelería Sweet Brooklyn Bakery, con un concepto de repostería hecha con amor y buenos ingredientes.

En Sweet Brooklyn Bakery siempre estamos innovando y creando productos. Me encanta comer y cocinar pero, sobre todo, compartir con

la gente que disfruta de ella. Soy catedrática y, a través de las clases de repostería que imparto, disfruto de poder compartir la enseñanza a futuros profesionales de la cocina guatemalteca. Como chef, también estoy agradecida de poder ser parte de la historia de la gastronomía del país, siempre apreciando los ingredientes y frutos que nos regalan sus tierras.

Llevo once años dedicándome a lo que más me apasiona en la vida: crear momentos para disfrutar de la manera más dulce posible con las personas.

Sweet Brooklyn

Instagram @sweetbrooklyn1

Facebook @sweetbrooklynbakerygt





BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA Y NARANJA

INGREDIENTES

- 2 huevos grandes
- 1 taza de harina suave para pastel
- 1/2 taza de harina de almendra
- 1/2 + 1/4 de cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/4 de cucharadita de sal fina
- 1 cucharadita de cardamomo en polvo
- 3/4 de taza de azúcar refinada blanca
- 1/4 de cucharadita de extracto de almendra
- 1/4 de cucharadita de extracto de vainilla
- 1/3 de taza de un buen aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1/2 taza de jugo de naranja

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 350 °F. Untar con mantequilla el molde que usará.

Cremar los huevos y el azúcar batiendo en un tazón grande hasta que tomen un color claro.

Agregar el aceite de oliva, el jugo de naranja, la ralladura, la vainilla y el extracto de almendras. Mezclar.

Combinar los ingredientes secos en un recipiente aparte. Agregar a los ingredientes húmedos revolviendo para mezclar. No sobremezclar.

Colocar en el molde y hornear ente 40 a 45 minutos.

Dejar enfriar antes de retirarlo del molde. Servir con crema montada y frutos rojos o fruta fresca al gusto.



Paola Bartolomé González
Ciudad de Guatemala, Guatemala





TITI BRUDERER

Mi motor: mantener vivos los platillos guatemaltecos

La cocina viene de inspiración de mi mamá y abuelita, son los sabores de la memoria, ya que al sentir ciertos aromas, vuelven los recuerdos de aquella época de infancia cuando las veía preparar los alimentos.

Mantener vivo los platillos guatemaltecos y compartir el legado familiar, así como el rescate de las tradiciones, han sido parte del motor de estos 25 años que llevo en la profesión, por ello, he sido promotora del congreso gastronómico «Conservando las raíces, semillas ancestrales» y el Festival de las Atoleas en Antigua Guatemala.

Durante mi carrera he tenido la oportunidad de preparar cenas para personalidades de la farándula y la monarquía, como la ofrecida en la inauguración del proyecto El Mirador, donde participaron el actor de fama internacional Mel Gibson, el príncipe Alberto de Mónaco, inversionistas y el arqueólogo Richard Hansen. Adicional, he

tenido la oportunidad de preparar cocina de vanguardia en las cenas ofrecidas en la Cooperación Española denominadas Los Sabores de Mesoamérica.

Estar al frente de algunos restaurantes me ha traído muchas satisfacciones, como el reconocimiento dado por la revista *Condé Nast* al incluir al restaurante Tamarindos como uno de los cien mejores restaurantes del mundo en 2001. Algunos otros reconocimientos y premios recibidos son: Ordre Du Mérite Agricole Chevalier, entregado tanto en Guatemala por el embajador francés como en Francia por el presidente Emmanuel Macron; primer lugar en el Trophée Passion; primer lugar Cremai en Casablanca, Marruecos; tercer lugar en Balkan Culinary Cup, Belgrado; primer lugar en Grano de Oro, Anacafé, Guatemala; cuarto lugar en las Olimpiadas de Cocina con vasija de chocolate con glifos mayas, en Erfurt, Alemania; condecorada como

mejor pabellón de embajadas en Youth Aid en su cena de gala, Washington, DC, Estados Unidos; récord Guinness por el Buffet más Grande del Mundo en 2009.

La situación alimentaria del país me ha impulsado a involucrarme con las comunidades en situación de pobreza ya por veinte años, recorriendo los veintidós departamentos de Guatemala con el objetivo de empoderar a las mujeres proveyéndolas de herramientas que les permitan romper el círculo de la pobreza, además de apoyar en situaciones de urgencia, como la tragedia sucedida en Alotenango debido a la erupción del volcán de Fuego.



PULPO AL GRILL, EN SALSA CHEREBAN, HONGOS DE TEMPORADA, POLENTA Y TORTILLAS CON CHANGOL

PREPARACIONES PREVIAS

Pulpo

Ingredientes

- 6 onzas de pulpo cocinado según instrucciones
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 clavos
- 3 pimientas gordas
- 2 hojas de laurel
- 1 rama de tomillo

Preparación

Limpiar el pulpo: quitar el punto negro y los ojos. Lavar hasta que ya no tenga espuma.

Hervir agua y pochar el pulpo tres veces. Cocinar por cuarenta minutos junto con una cebolla claveteada, el laurel, el tomillo, el ajo y las pimientas gordas.

Enfriar, porcionar y congelar.

Descongelar un día antes de usar.

Cocinar en la parrilla para emplatar.

Salsa chereban

Ingredientes

- 1 cucharada de achiote
- 3 tomates de cocina
- 4 miltomates
- 1 cucharada de chile cobanero
- 1/2 cebolla blanca
- 1 chile guaque
- 1 chile pasa
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta

Preparación

Asar los ingredientes, menos el achiote y el chile cobanero. Licuar todos los ingredientes.

Freír con 30 gramos de manteca de cerdo.

Hongos de temporada

Ingredientes

- 3 hongos grandes
- 15 gramos de cebolla
- 15 gramos de azúcar moreno
- 5 gramos de salsa de pescado
- 8 gramos de ajo
- 5 gramos de jengibre fresco
- 2 gramos de cardamomo
- 1 café expreso
- 1 cucharada de ron Zacapa

Preparación

Sofreír la cebolla, el ajo, el jengibre y el cardamomo.

Agregar los hongos, el azúcar y la salsa de pescado.

Agregar el ron y el expreso

Sazonar

Polenta

Ingredientes

- 15 gramos de cebolla
- 2 gramos de ajo
- 45 gramos de polenta
- *Fumet* de pescado, cantidad necesaria
- 1 onza de crema pura
- 1 onza de leche
- 1 onza de vino blanco
- 15 gramos de queso seco de Zacapa
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Preparación

Sofreír la cebolla y el ajo en aceite de oliva.

Agregar la polenta hasta que tueste ligeramente.

Agregar el *fumet* y el vino blanco.

Agregar la leche, el queso y la crema.

Sazonar.

Si se desea tipo puré, no dejar reducir por mucho tiempo; si se desea tipo pastel, colocar en *pírex* y luego cortar cuadros.

Mayonesa de chipotle

Ingredientes

- 1 huevo
- 4 gramos de sal
- 10 gramos de jugo de limón
- 200 mililitros de aceite de oliva
- 5 gramos de chile cobanero
- 5 gramos de achiote

Preparación

Emulsionar el huevo con aceite de oliva. Sazonar.

Agregar el jugo de limón, el chile cobanero y el achiote.

Mayonesa de aguacate

Ingredientes

- 1 huevo
- 4 gramos de sal
- 10 gramos de jugo de limón
- 200 mililitros de aceite de oliva
- 1/2 aguacate

Preparación

Emulsionar el huevo con aceite de oliva. Sazonar.

Agregar el jugo de limón y el aguacate.

Tortilla

Ingredientes

- 1 tortilla de maíz amarillo en cuadros
- 30 gramos de queso chancol en cuadros
- Cebolla
- Ajo
- Paprika
- Vino blanco
- Manteca de cacao

Preparación

Sofreír la cebolla, el ajo, la paprika y el vino blanco en manteca de cacao. Agregar los cuadros de queso.

Cortar la tortilla en cuadros y freírlos en manteca de cacao

Colocar cuadros de queso y sofrito.

MONTAJE

Ingredientes

- Pulpo
- Salsa chereban
- Hongos
- Polenta
- Mayonesa de chipotle
- Mayonesa de aguacate
- Tortilla
- Brotes y flores comestibles

PREPARACIÓN

Armado el plato de forma armónica a partir de una base o cama hecha con la polenta. Terminar con los brotes y flores comestibles.



Titi Bruderer



MARIO CAMPOLLO

Chef ejecutivo de Casa Santo Domingo

Antes de dedicarme a la cocina, fui ciclista. En la década de los ochenta, mi pasión fue el deporte del pedal, en el que obtuve varios reconocimientos. Sin embargo, la cocina, mi otra pasión, siempre rondaba en mi mente y anhelaba convertirme algún día en chef.

Así, en 1987 decidí dejar mi carrera en administración de empresas y el deporte para viajar a Italia, donde había conseguido media beca en la escuela hotelera Spoleto. Finalmente, sería chef. Para 1990, ya graduado, inicié mi experiencia en Jolly Hotel Milano, en Milán, Italia y, tras mi regreso a Guatemala, en 1991, comenzó una relación que ha durado ya varias décadas con Hotel Casa Santo Domingo, en Antigua Guatemala, donde encontré la oportunidad de realizar mis sueños.

A lo largo de los años, esta relación ha tenido sus ausencias, en función de incrementar mi experiencia y formación a nivel internacional, como cuando, en 1993, asistí al Cordon Bleu de Nueva York, Estados Unidos. A partir de allí, las

oportunidades se fueron abriendo con pasantillas en restaurantes en Nueva York, como Aureole, The Mercer Kitchen y Jean Georges; Gary Danko, en San Francisco; Nitchel, en Barcelona; Charlie Trotters y L20, en Chicago; y Eloise, Ciudad de México.

He tenido la oportunidad de cocinar para renombradas personalidades internacionales del mundo del espectáculo, de la política y familias reales, como Harrison Ford, Mel Gibson, Morgan Freeman, Chayanne, Ricardo Arjona, Julio Iglesias, Alejandro Fernández, Paris Hilton; los Reyes de España, el Emperador de Japón y el Príncipe de Mónaco, entre otros.

El compartir con otros chefs de renombre internacional siempre es muy enriquecedor, así, he sido anfitrión de chefs con estrella Michelin y he cocinado con profesionales de Japón, Francia, Alemania, Italia y Noruega.

Elevar y llevar a todos la cocina de Guatemala es una tarea incansable a la que he dedicado tiempo y esfuerzo: en 2011 publiqué el libro «Aprendiendo a cocinar con Mario Campollo», y también he colaborado

en otros tres libros en conjunto con otros chefs guatemaltecos.

En 2005, obtuve el reconocimiento como «Mejor plato de carne» clasificatorio para el concurso Bocuse D'Or, el más importante en el mundo a nivel culinario. Esto inició una carrera por participar en este prestigioso evento, hasta lograr la participación en cuatro oportunidades en la clasificación de México: 2012, 2013, 2015 y 2017, en los cuales clasificó el equipo de Guatemala Casa Santo Domingo, consiguiendo ganar dos veces el primer lugar para asistir a la gran final en Francia, y un segundo y un tercer puesto. Presidí el equipo en las cuatro ocasiones.

Después de casi treinta años de liderar las cocinas de Casa Santo Domingo, de obtener una medalla de oro de la Academia Culinaria de Francia y varios reconocimientos a nivel nacional, he dedicado tiempo a formar cocineros, impartir clases y crear platos nuevos. Mi equipo de cocina es una pieza clave en mi carrera, son los «guerreros escondidos atrás de los fogones», nunca se ven, pero tienen una importancia invaluable.

Mario Campolli

@enriquecampollo



TARTAR DE SALMÓN MARINADO EN CHILES,

PALMITO ASADO Y HUMMUS DE COLIFLOR

PREPARACIONES PREVIAS

Humus de coliflor

Ingredientes

- 3 libras de coliflor
- 3 dientes de ajo
- 1 1/2 onzas de tahíni
- 2 onzas de mantequilla en bloque
- Sal
- litro de fondo de vegetales o de pollo

Rinde 1 1/2 libras.

Preparación

Cocinar la coliflor en agua hirviendo con sal. Retirar.

Licuar la coliflor con tahíni, el caldo de pollo o vegetales, ajo y sal.

Agregar la mantequilla en cubos hasta formar un compuesto. Rectificar sazón.

Antes de servir, agregar un poco de jugo de limón.

Gel de limón

Ingredientes

- 1 taza de azúcar blanca
- 1 taza de agua
- Gel
- 1 taza de jugo de limón
- 6 gramos de agar-agar (o gelosa)

Rinde 10 onzas.

Preparación

Colocar todos los ingredientes en una cacerola, calentar a fuego medio. Antes del primer hervor, retirar.

Colar este compuesto en una bandeja pequeña que tenga borde de dos centímetros aproximadamente y dejar enfriar. Se formará una gelatina.

Cuando esté formada, meter a la licuadora o pasar por un túrmix y formar el gel de limón.

Reservar en una pachita plástica.

Marinada de chiles

Ingredientes

- 20 unidades de chile guaque sin semillas
- 6 onzas de cebolla blanca
- 6 dientes de ajo
- 1/2 taza de aceite de canola
- 1 taza de vinagre blanco
- 1/2 taza de salsa soya
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 10 hojas de laurel
- 5 ramitos de tomillo
- 5 onzas de azúcar blanca
- 4 onzas de sal

Rinde 24 onzas.

Preparación

En una cacerola u olla, sofreír en el aceite de canola la cebolla y el ajo.

Agregar los chiles, laurel y tomillo. Mover bien.

Agregar los demás ingredientes y llevar a hervor, retirar, licuar, enfriar. Reservar para su uso.

Chicharrón de arroz

Ingredientes

- 1 taza de arroz para *sushi*
- 3 tazas de agua
- 2 sobres de tinta de calamar
- 1 litro de aceite de canola

Preparación

Colocar agua en una cacerola, añadir el arroz para *sushi* y tinta de calamar. Poner a fuego medio bajo y tapar.

Cocinar el arroz hasta que esté pegajoso. A este punto, colocar sobre un *silpat* y hornear por hora y media a 100 °C hasta que se deshidrate. Se formará una teja.

Calentar aceite a 125 °C y freír. Graduar la temperatura para que salga de un color parejo.

Colocar en papel absorbente y dejar secar.

Si se desea hacer chicharrón blanco, no agregar tinta de calamar y hacer el mismo procedimiento.



Mouse de aguacate

Ingredientes

- 1 aguacate grande maduro
- 1 cucharadita de mostaza Dijon lisa
- Sal al gusto
- Agua suficiente
- Jugo de medio limón persa

Preparación

- Licuar la carnaza del aguacate con poca agua.
- Agregar la mostaza, jugo de limón y sazonar.
- Reservar en una pachita.

MONTAJE

Ingredientes

- 12 onzas de salmón fresco
- 2 onzas de cebolla morada picada muy fina
- 4 onzas de marinada de chiles
- 2 onzas de *hummus* de coliflor
- 4 onzas de *mouse* de aguacate
- 2 onzas de palmito asado
- 2 onzas de chicharrón de arroz
- 1 limón persa
- 1 onza de gel de limón
- Aceite de oliva
- Microcilantro para decorar

PREPARACIÓN

Cortar en cubos pequeños el salmón y sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva.

Poner el salmón en un *bowl* y agregar la cebolla.

Sazonar con sal, aceite de oliva, marinada de chiles y jugo de limón.

Colocar el humus de coliflor como base del plato.

Añadir el salmón marinado en chiles.

Colocar el palmito y el chicharrón de arroz negro y blanco

Poner puntos de *mouse* de aguacate y finalizar con brotes de cilantro y aceite de hierbas.



Mario Enrique Campollo Sarti

Ciudad de Guatemala, Guatemala

 Chef Mario Campollo Sarti





ROBERTO Y OLIVIA DE LA FUENTE

Una misma pasión; mil historias, mil sabores

Hace catorce años, unimos fuerza, tanto como hermanos como chefs, para hacer realidad nuestro más grande sueño: darle vida a Clio's, un restaurante de alta cocina que fusiona técnicas francesas con ingredientes locales. La filosofía que nos motiva es que cada persona viva una experiencia culinaria única a través de los ingredientes de cada platillo.

Pero nuestra historia con la cocina comienza desde pequeños. Siempre tuvimos la oportunidad de estar cerca de la naturaleza, la cual nos ha inspirado a descubrir nuevos sabores, texturas y aromas, todos elementos esenciales para los cocineros que buscan expresarse, crear nuevos platillos y conceptos.

Ambos nos formamos académicamente en Boston, Massachusetts, Estados Unidos. Sin embargo, al volver a Guatemala, Olivia comenzó un servicio de *catering* y clases de cocina, que mantuvo durante seis años. Mientras que Roberto, luego de estudiar

Negocios Internacionales y Finanzas, decidió seguir su pasión por la gastronomía y estudiar Administración en Hoteles y Restaurantes.

Nuestros caminos se vuelven a juntar en 2008, cuando decidimos fundar Clio's, creando un estilo propio de cocina que siempre va a la vanguardia de la alta gastronomía, promoviendo el cambio constante en búsqueda de la excelencia e innovación. La pasión y exigencia de los clientes nos ha llevado a crear la experiencia Clio's Catering, un servicio personalizado de banquetes.

Pero el viaje de Clio's no termina allí. Tiempo después nace La Tienda de Clio's, proyecto pionero en la elaboración de productos artesanales para llevar a casa, enfocado en el segmento del buen comer. Y, hace ocho años, creamos un concepto único de quesos artesanales ciento por ciento de vacas Jersey y oveja. La Quesería del Rebaño se convierte en pionera en la importación de ovejas lecheras en la región.

En 2018 surge la oportunidad de trasladar nuestra pasión por la gastronomía a México, con Clio's Huatulco, con esto unimos culturas y tradiciones a través de ingredientes mesoamericanos. Y, buscando retornos y presentar mil historias, mil sabores que han hecho de Clio's lo que es hoy, en 2022 inauguramos Clio's Antigua, restaurante y *luxury boutique* villa.

Una de las filosofías más importantes de Clio's es el consumo consciente y la sostenibilidad, esta visión se tradujo en un huerto hidropónico, el cual ayuda a disminuir la huella de carbono y permite tener control sobre la calidad de los productos y platillos. Tanto Clio's como La Tienda de Clio's utilizan ingredientes ciento por ciento naturales, orgánicos y locales, lo cual influye de forma positiva a nuestro planeta y trae consigo grandes beneficios de salud y bienestar. ¿Para qué innovar si no es para transformar el mundo en el que vivimos?

CLIO'S

📷 @cliosrestaurante

📘 @cliosrestaurante

CLIO'S

huatulco

📷 @clioshuatulco

📘 @clioshuatulco

LA TIENDA

de CLIO'S

📷 @latiendadeclios

📘 @latiendadeclios



Juliana

Michelle Peres



OSOBUCO

INGREDIENTES

- 6 libras de pierna con hueso osobuco
- 1 libra de cebollas blancas en cuadritos
- 1 libra de zanahorias cortadas en cuadritos
- 12 onzas de apio cortadas en cuadritos
- 1.28 onzas de cabeza de ajo cortada de forma horizontal
- 2 litros de vino tinto
- 1 buqué garni
- Sal y pimienta
- 3/4 de taza de aceite de oliva
- 6 cucharadas de pasta de tomate
- 9 cucharadas de harina
- 9 tazas de fondo de res
- 2 manojos de cebollín
- 1 libra de tocino ahumado
- 1 libra de champiñones



Olivia y Roberto de la Fuente

Ciudad de Guatemala, Guatemala

PREPARACIÓN

Combinar el osobuco, la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo, el vino y el buqué garni en un recipiente cubierto con plástico, refrigerar por 24 a 36 horas.

Colar el vino y reservarlo.

Separar el osobuco de los vegetales. Ya separado, sazonarlo con sal y pimienta.

En una cacerola, dorar el osobuco por ambos lados con el aceite de oliva.

Cuando ya esté dorado, agregar los vegetales a la cacerola. Dejar que empiecen a dorar y agregar la pasta de tomate. Cocinar por dos minutos y agregar la harina. Cocinar por 2 minutos y agregar el vino reservado. Deglazar la cacerola con el vino y dejar reducir el líquido a la mitad.

A fuego lento, agregar el fondo y dejar que se cocine por una hora. Mientras poner a blanquear los cebollines y dejar aparte.

Cocinar el tocino hasta que se dore. Sacarlo y agregar los hongos en la sartén. Cocinarlos en la grasa hasta que estén dorados y retirarlos de la sartén. Agregar los cebollines y cocinarlos hasta que estén dorados.

Sacar el osobuco de la cacerola y colar el líquido. Tirar los vegetales y regresar a hervir el líquido quitándole las impurezas. Dejarlo hervir hasta que se reduzca a la mitad.

Poner el osobuco en una bolsa sellada y cocinar *sous-vide* (cocinar al vacío) por 18 horas a 70 grados.

A la hora de servir, agregar la salsa, hongos y tocino.

Restaurantes y empresas:

Clio's Guatemala, Clio's Huatulco, Clio's Antigua, La Tienda de Clio's.

Web: www.grupoclios.com



www.bi.com.gt

¡Yo no
compré
esto!



Bi

BANCO INDUSTRIAL

**Si no lo compraste,
no lo tienes que pagar.**

Ahora todas tus Tarjetas Bi tienen

Cero Riesgo Gratis,
que te protege en caso de robo
o clonación.



*Hasta Q20,000 de cobertura. Aplican restricciones.



PABLO DÍAZ

C h e f e j e c u t i v o M e r c a d o 2 4

Comencé como aprendiz de cocinero allá por 2004, cuando decidí tomar el curso de cocinero profesional en el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap), pero no fue sino en mis primeras prácticas en el hotel InterContinental cuando realmente me enamoré de la cocina. Al iniciar mi camino por este universo llegué en 2005 al restaurante Q'iu, del chef Eduardo González, donde se hacía cocina guatemalteca de autor. Esto fue muy importante para mi carrera futura y, en ese presente, me motivó mucho.

Tiempo después recibí una beca de estudios en la Escuela Culinaria del Sureste, en Mérida, Yucatán, México, desde donde fui testigo de primera mano cómo puede un país desarrollarse para llegar a ser una potencia en el tema gastronómico. Desde allí, se empezaba a gestar en mí la idea del desarrollo de una sociedad alrededor de la cocina. Al salir de la escuela decidí quedarme por ofertas de trabajo en México, una de estas fue como jefe de cocina de uno de los restaurantes más importantes a nivel Latinoamérica, por la propuesta que tiene desde el terruño y el ingrediente. Viéndolo en perspectiva, fue una gran escuela.

Decidí emprender aventura por Europa, donde mi mayor objetivo era buscar trabajo en lugares donde se hiciera cocina tradicional. Así mis pasos me llevaron a Trattoria La Campagnola en Saló, Lago di Garda, al norte de Italia, donde la cocina era dirigida por la *nonna* de la familia y la pasta la hacíamos con huevos de los animales de corral de la familia; parte de mi trabajo como cocinero era alimentar a las gallinas. Después de algunos meses, San Sebastián, País Vasco, España, fue mi destino. Allí ayudé a un muy buen amigo a abrir su café. Sin más, mi fin durante esa época era comer bien y vivir la vida.

Después de mi aventura europea, decido regresar a Guatemala donde, poco tiempo luego, abro Mercado 24, la ventana desde donde muestro a través del ingrediente guatemalteco todos estos valores que cultivé en las experiencias fuera. Mercado 24 trata de ser ese espacio que muestre que en esta tierra es posible hacer cosas

de alto nivel y que con esfuerzo podemos llegar a donde queremos.

En años recientes, ya como chef, he cocinado en países como, Inglaterra, Estados Unidos, México, Colombia y todo Centroamérica, llevando como bandera la cocina guatemalteca, a los guatemaltecos y nuestra cultura, raíces e historia. Al mismo tiempo, soy chef y propietario de Dora La Tostadora; La Nat, en Antigua Guatemala; y Sushi Kär. Con estos proyectos hemos tenido publicaciones en varios medios escritos y digitales alrededor del mundo, como *New York Times*; *The Guardian*, en Londres; y *Food & Wine*, en México, entre otros. En 2017 nos entregaron el reconocimiento El Tenedor de Oro como Mejor Restaurante del Año.

MERCADO 24



Instagram icon @mercado24gt

Facebook icon @mercado24.restaurante

DORA
"Lo Tostadora"

Instagram icon @doralatostadora

Facebook icon @doralatostadora





TIRADITO DE PESCADO

INGREDIENTES

- 140 gramos de pescado fresco
- 30 gramos de pepinillo fresco
- 25 gramos de cebolla morada
- 5 gramos de cilantro
- 15 mililitros de vinagre de caña preparado
- 25 mililitros de aceite cortado
- Sal, cantidad suficiente
- 1/2 unidad de limón
- 3 unidades de tostadas

PREPARACIÓN

Cortar el pescado en lascas delgadas y ponerlo sobre un plato de forma ordena y linda.

Sobre el pescado, poner el aceite cortado y vinagre de una forma uniforme.

Colocar el pepino cortado en medias lunas delgadas así como la cebolla en juliana.

Terminar con el cilantro y sazonar con sal.

Acompañar con las tostadas.



Pablo Díaz

SERGIO DÍAZ

chef ejecutivo de Grupo Sublime

Nací en el departamento de Quetzaltenango el 28 de febrero de 1985. Mi vida culinaria inició desde muy pequeño, en casa y en el restaurante de mi familia. Aprendí de mi madre, quien es una excelente cocinera, la importancia de utilizar productos frescos y de calidad.

La pasión hacia la cocina fue impulsada por observar desde pequeño el trabajo y esfuerzo que implica estar en el restaurante desde que se abre hasta el momento en el que se retira el último comensal.

Con el apoyo de mi familia, me incliné hacia la cocina sabiendo que ser chef no es una tarea fácil, es una vida muy sacrificada y son muchas horas de trabajo al día. Hay jornadas buenas y malas, pero el amor a la cocina es el mayor incentivo para estar de pie cada día en el pase.

Viajé a Chile con una meta, la de estudiar cocina de forma profesional. Estudié en la escuela de gastronomía Culinary, mientras, al mismo tiempo, trabajaba

en Puerto Fuy (el mejor restaurante de aquel país). Allí conocí a grandes chefs, como mi mentor Giancarlo Mazzarelli. Me enseñó a ser dedicado, a saber canalizar correctamente las energías y sacrificarse por lo que se desea. No fue tarea fácil, ya que comenzaba a estudiar a las ocho de la mañana y terminaba a las cuatro y media de la tarde, para luego empezar mi jornada laboral a las cinco hasta que el restaurante cerraba. Esta etapa fue la más importante en mi formación, ya que mi mentor me enseñó las bases sobre las cuales baso mi vida profesional: la responsabilidad y la disciplina. Uno de mis primeros logros fue ganar el primer lugar del Concurso Nacional Intersedes realizado en 2007 en Viña del Mar, Chile. Me gradué de Culinary en 2008 con el reconocimiento más alto que otorga la escuela: Tres Olivas, que se traduce en el mejor desempeño en cocina y la mayor nota de todos los estudiantes de la promoción.

Luego de graduarme, decidí especializarme en cocina creativa con el objetivo de romper los esquemas de la cocina tradicional.

Viajé primero a Barcelona, España, ciudad reconocida por este tipo de cocina; luego me trasladé a Chicago, Estados Unidos, en donde ingresé a Alinea, uno de los mejores restaurantes de ese país en aquel momento.

Mi filosofía es: «utiliza siempre toda tu creatividad y esfuerzo para que el plato sea perfecto». La creatividad en la gastronomía es la forma de expresión del chef, la cocina es pasión y retos, por lo que hay que vivirla día a día y tratar de expresarla de la mejor manera. Mi mayor reto es conquistar el paladar del guatemalteco al crear nuevas texturas que conserven el inigualable sabor de nuestras raíces.

Algunas de las cocinas en las que he trabajado: Puerto Fuy Restaurante, OX Restaurante, Restaurante WD de Chile; El Cingle Gastronómico, España; y el Restaurante Alinea, Estados Unidos.

Hoy soy chef ejecutivo de Grupo Sublime, Guatemala.

GRUPO
SUBLIME


SUBLIME


SAN ROMÁN

•COCKTAIL•
LOBBY

CALLE
STREET FOOD

 @sublimerestaurantegt

 @sublimerestaurantegt

GUATEMALA
FOOD
FESTIVAL





S

CUENCA DEL MIRADOR



PREPARACIONES PREVIAS

Consomé de maíz

Ingredientes

- 175 gramos de tusa de elote blanco fresco
- 260 gramos de elote de elote blanco fresco
- 182,5 gramos de granos de elote blanco fresco
- 1500 gramos de agua
- Limón y sal al gusto

Preparación

Colocar los ingredientes en una olla y cubrir con papel mantequilla con agujeros.

Calentar a fuego medio alto hasta que hierva, bajar el fuego al mínimo y cocinar por una hora a fuego suave. Colar.

Sazonar con sal y limón al gusto.

Puré de ayote mantequilla

Ingredientes

- 500 gramos de ayote mantequilla picado
 - 250 gramos de mantequilla
- Sal al gusto

Preparación

Colocar el ayote y un poco de sal en una olla y calentar a fuego bajo. El ayote suelta su agua.

Dejar cocinar 45 minutos - una hora, hasta que se pueda deshacer con una paleta y se vea como un puré espeso.

Agregar la mantequilla y licuar hasta que tenga una consistencia sedosa.

Agregar sal al gusto.



Puré de frijol y hongos

Ingredientes

- 125 gramos de frijoles cocidos
- 10 gramos de cebolla
- 15 gramos de mantequilla
- 225 gramos de champiñones

Preparación

En una sartén, a fuego medio, dorar la cebolla con la mantequilla.

Añadir los champiñones picados y añadir sal.

Cocinar hasta que los champiñones suelten su agua y esta se evapore. Esto toma aproximadamente 15 minutos.

Licuar los hongos con el frijol.

Agregar sal al gusto.

MONTAJE

Ingredientes

- 320 gramos de consomé de maíz
- 160 gramos de ayote mantequilla
- 80 gramos de puré de frijol y hongos
- 40 gramos de aceite de achiote y cobanero
- 40 gramos de ayote mantequilla crudo en cubos
- 4 unidades de brote de maíz

PREPARACIÓN

Colocar el puré de frijol en una pacha y calentar a 60 °C.

Calentar el puré de ayote mantequilla en una sartén y mantener caliente.

En un plato hondo pequeño, colocar el puré de ayote mantequilla con forma de *quenelle* (forma ovalada).

Colocar dos puntos medianos de puré de frijol y hongos alrededor del puré.

Colocar los cubos de ayote sobre el puré de ayote.

Rodear el puré con aceite de achiote y cobanero.

Colocar un brote de maíz.

Calentar el consomé hasta que hierva suavemente y apagar el fuego.

Servir el caldo inmediatamente.

Sergio Iván Díaz Pérez

Quetzaltenango, Guatemala

DÉBORA FADUL

Chef ejecutiva de DIACÁ Restaurante

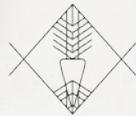
Mi preparación culinaria estuvo a cargo de Camille Escuela de Alta Cocina, en 2008, y en Cocina de mi Abuela. Actualmente soy chef y dueña de Diacá, El Estudio Diacá, En Restaurante, Crece en Guate y Capirucha. En Diacá, la naturaleza, los agricultores, los sabores, las emociones, el proceso, los sentimientos, los recuerdos, la historia, el aprecio y el respeto se unen, así conectamos para que todos puedan ser parte de un algo colectivo, todo a través de deliciosas experiencias gastronómicas. Se crea el menú basándose en las temporadas de Guatemala y lo que sus ingredientes tienen para decir y expresar en cada temporada en particular.

En, por su parte, es un restaurante de temporada y nómada. Cada vez que abre lo hace en un espacio nuevo. La experiencia incluye la creación de un plato principal diferente y único para cada persona que visita, que se complementa con el resto del menú.

Pero mi interés no va solo por la preparación de los ingredientes, inicia antes. Estudio Diacá es un laboratorio sensorial y un tanque de pensamiento colectivo donde se exploran ingredientes, se mapea el «Ecosistema Sensorial» y se rastrean todas las características que pueden ser útiles en muchos escenarios y aplicaciones de cocina, y que se fusionan con los deseos del consumidor que pueden ser satisfechos con productos terminados creados según las necesidades de los agricultores y el «Ecosistema Sensorial». Por su parte, Crece en Guate explora las necesidades, inspiraciones y pasiones detrás de los productores: qué están haciendo, qué les preocupa y, sobre todo, qué tienen que llevar al mercado, todo con la intención

de darles impulso para que puedan seguir explorando y soñando.

A lo largo de mi carrera he explorado varios caminos, entre ellos crear Mon Coeur Catering, que estuvo vigente entre 2008 y 2018, y he recibido algunos reconocimientos, entre ellos, formé parte de Chefs Against Hunger Quinoa Book en 2013, estuve en la lista 50 Best Restaurants Latin America en el Ranking The Spirit of Latin America 2020 y, en 2022, en Rising Star Female Chef, nombrado por la misma institución. Siempre en 2022, fui nominada al Top 100 World en la categoría The Best Chef Awards y entre los 50 Next Class of 2022 del *ranking* The World's 50 Best Restaurants. Adicional, alcancé el puesto número 98 de The Best Chef, Madrid 2022 Top 100. La revista especializada *Condé Nast*, en 2021, nos mencionó entre los cuatro mejores destinos gastronómicos de Guatemala y, el periódico *El País*, entre los cinco chefs latinoamericanos en cocina sostenible.



DIACÁ
COCINA DE ALTA CUCINA

Instagram @diacagt Facebook Diacá | Instagram @elestudiodiaca | Instagram @guatecapirucha

Instagram @enrestaurante.gt Facebook En Restaurante | Instagram @crece.enguat Facebook Crece en Guate



@deborafadul

Deborafadul

38 - 39

BI BANCO INDUSTRIAL



CEVICHE DE PICOP

PROCEDIMIENTOS PREVIOS

Tomate

- 6 tomates manzanos
- 6 dientes de ajo
- 4 limones (ralladura)
- 2 onzas de aceite de oliva
- 2 onzas de aceite rojo
- Sal y pimienta

Preparación

Rallar los tomates con piel, el ajo y los limones. Mezclar. Agregar el resto de ingredientes.

Pescado

- 16 onzas de *sashimi* de pesca del día
- 3 onzas de aceite de ajo

Preparación

Hacer corte *sashimi* y agregar aceite de ajo.

MONTAJE

- Materia grasa de pescado
- 10 limones
- Sal gruesa
- Mayonesa de ajo dulce
- Mayonesa de cúrcuma
- Cebollín picado
- Cilantro
- Tortillas

PREPARACIÓN

Exprimir los limones sobre el pescado. Comprimir el pescado y dejar reposar 20 minutos. Agregar luego sal por arriba sin mover por 10 minutos. Después de los 10 minutos mover y dejar reposar.

Para montar, colocar el preparado de tomate en un *bowl* y poner arriba el pescado, por encima limón, las mayonesas y los verdes (el cebollín y el cilantro). Disfrutar con tortilla.



Débora Fadul

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Restaurantes y empresas:

Chef / Propietaria de DIACÁ Restaurante, EN Restaurante, CAPIRUCHA Restaurante, El Estudio de Diacá & Crece en Guate





A white, stylized handwritten signature or logo located in the bottom right corner of the image.



MARIO GODÍNEZ

Chef ejecutivo de Barriga Llena

El gusto por la cocina viene de familia, muchos sabores, olores, colores y sonidos que provenían de la estufa de la casa y la importancia de compartir y comer día a día.

Egresado de la escuela de cocina de Intecap, hago prácticas en Hotel Casa Santo Domingo, para luego iniciar labores en el restaurante Bistrot Cinq. Así me llegó la oportunidad de trabajar y aprender en Estados Unidos, Venezuela, Dinamarca, y colaborar con cocineros nacionales e internacionales.

Hoy, soy dueño y cocinero del restaurante Barriga Llena, un lugar donde cocinamos recuerdos, experiencias, viajes y no solo míos, sino hacemos que nuestros comensales sean parte de nuestro menú. La dinámica de Barriga Llena es que no pensamos en los platillos del día que serviremos hasta que estamos en el mercado, o bien, hasta que recibimos ingredientes de productores locales. A partir de eso cocinamos diferentes recetas a lo largo de la semana, eso nos mantiene en constante creatividad, trabajo y, lo más importante, es que somos felices haciendo lo que hacemos.



@tenemoslabarrigallena

BRUSELAS ROSTIZADAS & AJO NEGRO

PREPARACIONES PREVIAS

Mayonesa de ajo negro

Ingredientes

- 1 yema de huevo
- 1 huevo entero
- 1 diente ajo fresco
- Aceite vegetal suficiente
- Sal
- 2 limones
- 2 cabezas de ajo negro

Preparación

Colocar en una licuadora a velocidad baja los dientes de ajo negro, el ajo fresco, la yema de huevo y el huevo entero.

Licuar hasta tener una mezcla homogénea. Tener en cuenta que va a doblar su volumen.

Agregar el jugo de ambos limones y sal al gusto.

Licuar de nuevo a velocidad baja y empezar a emulsionar la mezcla con el aceite en hilo hasta obtener la textura de mayonesa. Considerar que debe quedar firme, pero en caso sea demasiado firme, agregar un toque de agua y mezclar hasta obtener la textura deseada.



Mario René Godínez Castillo

Antigua Guatemala, Sacatepéquez, Guatemala

MONTAJE

- 1 libra de coles de Bruselas blanqueadas y cortadas a la mitad
- 4 onzas de tocino en lardones
- 1/2 cebolla morada partida en cuatro
- 2 dientes de ajo
- 1 limón
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Calentar una sartén, de preferencia que sea de 12 pulgadas.

Colocar las coles de Bruselas boca abajo y tocino alrededor, la grasa se irá fundiendo para aprovechar esos sabores.

Después que hayan tomado color dorado, voltear las coles y agregar la cebolla y ajo.

Empezar a saltear luego que los ingredientes se hayan dorado. Sazonar con sal y jugo de limón al gusto.

Colocarlos en un plato amplio, mayonesa a lado y un gajo de limón.

**EL AJO
OSCURO**

Proyecto personal:

📷 @elajooscuro

Restaurantes y empresas:

Barriga Llena



NEOLITH

BY

GALERÍA *Viterra*

RECUBRIMIENTOS



NEOLITH | BY GALERÍA *Viterra*
RECUBRIMIENTOS



Neolith Abu Dhabi White.



Edmundo José Jajalón

EDUARDO GONZÁLEZ

Chef ejecutivo del restaurante Ki'

Muchos me conocen como el «chef Guayo» y comencé mi camino por la gastronomía en 1996, aunque mi pasión por la cocina empieza desde temprana edad. Siendo niño y viviendo en el campo, pasaba horas jugando en la cocina de la casa, sin imaginar que algún día sería mi lugar de trabajo. Desde pequeño tuve una conexión con el campo, que hoy mantengo gracias a la cocina.

Mi preparación culinaria inicia en el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap), esto me permitió hacer prácticas en el entonces hotel Princess Reforma, donde luego me contrataron como cocinero. Con la experiencia adquirida consigo un cupo en el prestigioso Ambrosía Centro Culinario de México. Ingresar y prepararme allí abrió mis ojos a una forma diferente de gastronomía.

Mi estadía en el Ambrosía me abrió las puertas para realizar prácticas en el hotel Camino Real de Cancún y en el restaurante de dos estrellas Michelin La Broche, ubicado en Madrid, España, del afamado chef Sergi Arola.

Al volver a México me ofrecen formar parte de Ambrosía como instructor, labor que desempeño durante un tiempo. Sin

embargo, mi amor por Guatemala me hace regresar y tomar un puesto en el hotel Casa Santo Domingo, en Antigua Guatemala. Para 2005, abro Q'iu, mi primer restaurante, bajo la filosofía de cocina guatemalteca de autor, experiencia que combino con impartir clases en la Universidad Rafael Landívar.

Tiempo después se abre la oportunidad de participar en un proyecto televisivo que hizo historia: *El Sabor de mi Tierra*, que me llevó a recorrer el país para mostrar su gastronomía. Mi pasión e inquietud por la cocina me lleva de vuelta a México, primero a Yucatán y luego a Acapulco, como chef ejecutivo de Baikal. Pero la tierra siempre llama, así que al volver a Guatemala abro La Taberna Culinaria, a la vez que comienzo a dar asesorías y vuelvo al área académica impartiendo clases en ACAM Escuela Culinaria.

Nuevamente, la pequeña pantalla se abre para mí a través del programa *Menú para Todos*, en Guatevisión, con el que ya cumplimos ocho años de transmisión, y desde donde ofrecemos recetas muy completas preparadas de manera simple y con ingredientes que se encuentran en cualquier hogar guatemalteco.

Grupo Alta, y sus marcas Casa Palopó,

La Esquina y Adela, fueron mis siguientes destinos como chef corporativo, así como restaurantes Fridas. Actualmente, soy chef ejecutivo del restaurante Ki', ubicado en la sede de la Asociación Guatemalteca de Exportadores (Agexport), y desde donde se promueve el producto guatemalteco de exportación.

Hoy, sigo disfrutando como el primer día picar cebolla, tomate y hierbas; me llena ver los ojos de los cocineros noveles cuando les enseño alguna técnica que desconocían y disfruto mucho leer los mensajes de los televidentes o toparme con ellos y que me digan que cocinaron algún plato que vieron en el programa. Existen mil formas para ser feliz, para mí, la clave está en las pequeñas cosas que no vemos. Esta carrera me ha dejado muchas anécdotas, muchas cicatrices, amigos que se vuelven familia y alumnos que ahora son colegas que admiro. Mientras esas pequeñas cosas sigan dándome energía para seguir, seguiré cocinando.

TOSTADAS DE TRUCHA ASALMONADA



INGREDIENTES

- 4 onzas de trucha asalmonada curada y en lascas
- 2 onzas de queso crema
- 1 cucharadita de chile de Cobán
- 1 onza de yogurt natural
- 1 rodaja de limón
- 16 piezas de pimienta rosada
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 3 rodajas de pan sándwich
- 1/4 de manzana verde
- 1/4 de chile pimiento rojo
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN

Con un rodillo de pastelería, aplanar las rodajas de pan sándwich. Una vez aplanados cortar en forma de triángulo y tostar en el horno hasta que estén crujientes.

Mezclar el chile de Cobán con el queso crema. Reservar.

Mezclar el yogurt con la cúrcuma, la pimienta rosada, el perejil, el jugo de limón, sal, pimienta negra y aceite de oliva. Reservar.

Cortar lascas finas de manzana (colocarles algunas gotas de jugo de limón para evitar oxidación) y de chile pimiento.

Untar el queso crema sobre las tostadas procurando cubrir toda la superficie.

Sobre el queso crema, colocar las rodajas de trucha, sobre estas, dos lascas de manzana verde, una lasca de pimiento rojo y, por último, el aderezo de yogurt y cúrcuma.



Eduardo González



DIEGO JARQUÍN

Chef ejecutivo de K'abel

Mi interés culinario empezó desde muy pequeño. A los cuatro años ya me aventuraba en la cocina preparando cosas muy básicas y así, poco a poco, me fui enamorando de la gastronomía. Al terminar el colegio, ya sabía qué quería ser: cocinero.

Para lograrlo tenía una ruta marcada. Me embarqué rumbo a Perú para iniciar mi preparación profesional en la prestigiosa academia de cocina francesa Le Cordon Bleu. ¿Por qué el país sudamericano? Porque tiene características muy parecidas a Guatemala, pero, además, me ofrecía otra perspectiva del mundo gastronómico. Lima ya se perfilaba como una de las capitales culinarias más pujantes en ese momento, con una cocina rica en historia y variedad, influenciada por una civilización precolombina -los incas-, la conquista española y la migración de personas de varios países buscando una oportunidad

en el Nuevo Mundo, características muy similares a las nuestras.

Estudí y trabajé en Lima por tres años, restaurantes como Amor A Mar, CALA y Astrid y Gastón, del conocido chef peruano Gastón Acurio fueron la cuna de mis primeras experiencias a nivel profesional.

Mi amor por la cocina, sin embargo, no opacó otra de mis pasiones: el vino. Esto llevó mis pasos hasta la ciudad de Mendoza, en Argentina, donde adquirí conocimientos básicos de Enología y Cata Profesional en un curso intensivo que imparte el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Con todo el bagaje de información volví a Guatemala; mi objetivo final siempre fue regresar. Hoy, dirijo varios proyectos en torno al mundo de la comida y la bebida. Soy chef ejecutivo en el Restaurante y Centro de Convenciones K'abel; estoy a cargo de La Cofradía de los Vinos, una

importadora de vinos y licores con enfoque en productos sudamericanos, donde se representa a prestigiosas bodegas como Luigi Bosca de Argentina, Cousiño Macul de Chile, el pisco 4 Gallos de Perú y la ginebra La República de Bolivia.

En los últimos años he desarrollado, como una empresa familiar, el proyecto de Productos Valparaíso, orientada a productos pecuarios y agrícolas varios de la más alta calidad y ciento por ciento guatemaltecos. La filosofía es llevar al mercado local productos honestos desde su origen, encabezados por productos lácteos a base de leche de vaca y cabra; carnes de tierra fría como el cordero, el cabrito y vacas de razas como Angus, Hereford y Wagyu. Adicional, se produce café, miel y aguacate.

La cocina de K'abel utiliza vegetales, lácteos y productos cárnicos provenientes de Productos Valparaíso.



@lacofradiadelosvinos

@LaCofradiadelosVinos



@kabelgt

@kabelrestauranteycentrodeconvenciones



@productosvalparaiso

@ProductosValparaiso

CRUDO DE PESCADO, MARAGUYÁ Y CHILTEPE



INGREDIENTES

- 4 onzas de pescado blanco (cualquier pescado fresco)
- 2 onzas de jugo de limón
- 2 onzas de esencia de maracuyá
- 4 chiltepes frescos
- aguacate
- Cebolla morada
- Cilantro fresco
- Aceite de chiles secos
- Polvo de Elotitos o producto similar. (Granos de elote fritos y sazonados)
- Sal y pimienta

Aceite de Chiles

Tostar chile guaque, chile pasa y chile cobanero en una sartén, comal o parrilla.

Retirar las semillas de los chiles.

Calentar a 60 grados una taza de aceite y colocarla en la licuadora junto con los chiles tostados y sin semillas. Sazonar con una cucharadita de sal.

Licuar bien y colar el aceite con un colador fino y un trozo de gaza.



Diego Fernando Jarquín Morales

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Se conoce también como:

#GASTROBULLYING

Restaurantes y empresas:

K'abel Restaurante / La Cofradía de los Vinos / Productos Valparaíso



Polvo de elotitos

Triturar rústicamente un poco de Elotitos o producto similar.

PREPARACIÓN

Cortar el pescado y el aguacate en lascas delgadas.

Colocarlas de forma intercalada en un plato y sazonar con sal y pimienta.

En un mortero colocar los chiltepes, el jugo de limón y de maracuyá y moler bien los chiltepes para que se integren. Sazonar con sal y pimienta. (Se puede hacer en licuadora pero con más cantidad).

Bañar las lascas de pescado y aguacate con la leche de tigre de maracuyá y chiltepe.

Terminar el plato con hojas de cilantro fresco, cebolla morada en juliana fina, unas gotas de aceite de chiles y el polvo de Elotitos o algún producto similar.



Willy Willy



RODRIGO LACAYO

C E O d e C a s c a d i a C o c i n a C r e a t i v a

Mi familia en México atendía cocinas en el Hipódromo de Las Américas; desde entonces, tengo recuerdos de mercados y cocinas. A los cinco años nos fuimos a vivir a Houston, Texas, Estados Unidos, en donde mi mamá y abuelita se dedicaban a vender tamales a diferentes establecimientos y me tocaba ayudar en la cocina.

Siempre fuimos de buen diente y frecuentábamos restaurantes de tenedor. Cuando llegué a vivir a Guatemala a los 18 años, vi que había muy pocos restaurantes en aquel tiempo y me propuse que algún día pondría el mío. Sin embargo, la vida me

llevó por otro ramo profesional. Como ejecutivo en el sector financiero se me dio la oportunidad de viajar y conocer la alta cocina en toda Latinoamérica.

Hasta que en el año 2004 realicé mi sueño: abrí en sociedad el restaurante Cascadia, donde presentaba el menú «Prix fixe», el cual cambiaba cada semana. El menú, conformado por tres platos de entrada, tres platos fuertes y postre, consistía de creaciones propias y platos de la cocina clásica tradicional. En el año 2009 cerramos la sociedad, no obstante, mi camino ya estaba hecho, y decidí dedicarme a atender clientes de forma personal, preparando catering.

Mi educación en la cocina es autodidacta, cosa que me ha sido favorable y, al mismo tiempo, difícil. Mi lema en práctica es: «Ama lo que haces, haz lo que amas».



MEDALLÓN DE LOMITO

PREPARACIONES PREVIAS

Salsa de tamarindo

Ingredientes

- 1 taza de pulpa de tamarindo
- 1/2 taza de agua
- 1/4 de taza de salsa de ostras
- 1/4 de taza de azúcar moreno
- 1/2 taza de jugo de naranja recién exprimido
- 1/4 de taza de hojas de cilantro picado
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharadita de hojuelas de chile
- Sal y pimienta

Preparación

Hidratar la pulpa de tamarindo en el agua.

En una olla, poner el azúcar moreno y la salsa de ostra a fuego bajo.

Agregar el tamarindo hidratado, el jugo de naranja, las hojuelas de chile, el jengibre y un toque de sal y pimienta. Remover.

A fuego bajo, dejar que hierva suave para reducir a una consistencia que cubra la parte trasera de una cuchara.

Con una batidora de inmersión, licuar hasta triturar las hojas de cilantro y jengibre. Rectificar sal y pimienta.

Papas al romero y ajo asado

Ingredientes

- 1/2 libra de papas *baby* (lavadas)
- 2 ramitas de romero (solo las hojas)
- 1 cabeza de ajo
- Paprika
- Estragón seco
- Sal y pimienta

Preparación

Precalentar el horno a 325 °F.

En una bandeja de hornear pequeña, engrasar con oliva extra virgen, colocar las papitas y sazonar con los ingredientes y oliva extra virgen.

Partir el ajo y rociar con oliva extra virgen.

Hornear por treinta minutos moviendo la bandeja cada diez minutos.

MONTAJE

Ingredientes

- 3 medallones de lomito de 9 onzas cada uno
- Sal y pimienta
- Oliva extra virgen
- Espárragos

PREPARACIÓN

En una sartén de hierro forjado, poner a calentar por unos diez minutos a fuego medio. Después, subir a fuego alto.

Salpimentar el lado del lomito que se va a colocar en la superficie caliente de la sartén.

Poner en la sartén el lado salpimentado. No mover por unos tres minutos y salpimentar la parte de arriba. Asegurarse que la sartén esté caliente y prepararse para el humo.

Dar vuelta y poner el otro lado del lomito en la superficie limpia de la sartén. Cocinar unos tres minutos.

Remover y tapar con aluminio para dejar descansar.

En la misma sartén, saltar los espárragos.

Colocar las papas y espárragos en un plato con un medallón de lomito y rociar con la salsa de tamarindo.



Rodrigo Lacayo





MIRCINY MOLIVIATIS

CEO de Mirciny Moliviatis
Catering

Soy chef, escritora, empresaria, conductora de televisión en programas gastronómicos a nivel nacional e internacional, productora, catedrática universitaria, expositora nacional e internacional en foros gastronómicos de renombre y embajadora de la cultura gastronómica de Guatemala.

Tuve como mentores a destacados chefs a nivel internacional, como Karlos Arguiñano, Eva Arguiñano, Juan Mari Arzak, Jordi Butrón y Ferran Adrià. Adicional, poseo un Máster en Gastronomía Europea, otorgado por el Centro de Formación del chef Karlos Arguiñano en Zaraus, España, además de las certificaciones internacionales del Foro Panamericano de Asociaciones Profesionales Culinarias.

A nivel nacional, he dedicado tiempo para la investigación gastronómica de los pueblos indígenas de Mesoamérica. Especialmente de la cultura maya y su vinculación con el mestizaje de la colonia, por lo que como

catedrática de la Maestría de Hotelería de la Universidad Rafael Landívar, dirigí el curso de Licenciatura en Gastronomía. Por mi experiencia y conocimientos he sido invitada a foros de alto nivel para disertar sobre el tema. Como escritora gastronómica viví un momento inolvidable al obtener el segundo lugar a nivel mundial con el libro «Viviendo la Receta», en Yantai, China.

Como empresaria he incursionado como gerente de marca y socia del grupo empresarial El Griego, S. A., así como propietaria de la empresa de eventos Mirciny Moliviatis Catering. Desde esta función, he tenido el honor de ser galardonada como Gerente del Año otorgado por la Cámara de Industria de Guatemala en la categoría Creatividad e Innovación, así como con el Tenedor de Oro, concedido por la misma organización. Otro reconocimiento recibido es el de Embajadora de la Gastronomía Guatemalteca, por el Ministerio de Cultura y Deportes y el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala.

A nivel internacional se me ha concedido la Medalla de Oro a la Mejor Demostración Gastronómica en el Festival Gastronómico de Santa Cruz Bolivia y Medalla de Plata en el Festival Excelencia Culinaria, he sido Mariscal

del Desfile de la Hispanidad, designada por la Casa de la Cultura Hispana en Nueva York, Estados Unidos, y Team Manager del equipo Culinario de Guatemala en el evento mundial Bocuse D'Or en Chile.

Como conductora de televisión recorrí por cuatro años todos los rincones de Guatemala con el programa *El Sabor de mi Tierra*. Con la experiencia adquirida, lancé el programa *Desafío Culinario*, una producción que lleva cinco temporadas y donde cocineros *amateur*, tanto adultos como niños, compiten por ganar el concurso. A nivel internacional fui invitada a participar como conductora internacional del programa *Puro Chef*, de la cadena internacional *Fox Life* por seis temporadas.



mirciny
moliviatis

Instagram @mishamoliviatis

Facebook @MircinyMoliviatis



MIRCINY MOLUATO

Miriany Moluato



CROQUETAS DE QUESO CHANGOL

INGREDIENTES

- 1 barra de mantequilla
- 1/2 taza de harina
- 1/2 cucharada de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 1/4 taza de leche

Relleno: Queso chancol

Para empanizar

- 1 huevo
- 1 taza de harina
- 1 taza de *panko*

PROCEDIMIENTO

Llevar al fuego una olla y poner la barra de mantequilla, cuando ya esté derretida, dejar caer de un solo la harina y mezclar bien a fuego bajo. Dejar cocinar unos minutos la harina.

Agregar poco a poco leche, hasta lograr una consistencia homogénea.

Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada y retirarlo del fuego.

Colocar en una bandeja y esparcirla. Dejar enfriar.

Hacer las croquetas y rellenar con queso chancol.

Rebosar las croquetas con harina, huevo y *panko*.

Precalentar una sartén con abundante aceite.

Cuando ya esté lista la sartén, freír las croquetas. Asegurarse de dorar todos los lados.

Tener listo un recipiente con mayordomo y colocar las croquetas para eliminar exceso de grasa.

Servir acompañado de chimichurri.



Mirciny Moliviatis

*La mejor ventaja
en tu cocina*

Horno, Tostador y Airfryer 7 en 1 TOA60



SÍGUENOS       @CuisinartLATAM

THE
Cuisinart[®]
ADVANTAGE



Batidora de pedestal Precision Master[®] SM50R

PABLO NOVALES

Chef ejecutivo de Gracia Cocina de Autor

Mi pasión por la gastronomía nació durante la adolescencia, cuando decidí estudiar cocina y cursé varios años de estudios en Guatemala, enamorándome de la riqueza culinaria de la región y sus productos, esto me llevó a estudiar un máster en gastronomía en España, en San Sebastián.

Años más tarde, inicié mi travesía trabajando en las grandes cocinas de Barcelona, en España; Francia, Suiza y Londres, en Inglaterra. Todo este recorrido me llevó a crear un estilo propio inspirado en la fusión de la cocina europea con ingredientes provenientes de la región de Latinoamérica.

Al regresar a Guatemala decidí emprender en la escena culinaria centroamericana al crear Gracia Cocina de Autor, un concepto único debido a su gran diversidad en ingredientes, sabores y colores, que caracterizo con originalidad en cada uno de mis platillos.

Con la amplia experiencia adquirida, años después decidí crear mi propia planta de producción de alimentos llamada Somos Sabor del Bueno, que ofrece menús por temporada, así como la empresa Caterin, dirigida para atender todo tipo de eventos. Al tiempo, diseño y asesoro en la creación del concepto de los restaurantes Domenica, ubicada en zona 14, y Helena, situado en el centro comercial Spazio, zona 15, con nuevos platillos y sabores únicos, así como participo en el diseño y preparación de la carta del restaurante Mediterráneo, ubicado en el área de Roof Top de Oakland Mall.





Chef Cecilio

CROQUETAS DE JAMÓN



INGREDIENTES

- 12 onzas de jamón serrano
- 12 onzas de mantequilla
- 2 litros de leche
- 3 tazas de harina
- 3 onzas de cebolla
- 1 cucharadita de ajo
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Picar el jamón y cebolla finamente. Pesar según cantidad deseada.

Pesar la harina, mantequilla y la leche según cantidad deseada.

En una sartén o cazuela poco profunda derretir la mantequilla y poner a dorar levemente la cebolla y el jamón.

Agregar la harina y con un fuede remover la mezcla hasta formar una masa ligera. Cocinar unos 2 a 3 minutos (cuidar que no se pegue o queme).

Agregar a la preparación la leche en 3 tantos para disolver los grumos con el fuede hasta obtener una mezcla lisa y homogénea. Mover hasta que empiece a espesar.

Agregar sazón al gusto con sal, pimienta y Saborín.

Remover sin dejar que se pegue o se queme el fondo hasta que vaya tomando un tono amarillento y se empiecen a despegar los bordes.

En este punto, retirar del fuego y estirar en una bandeja o fuente lisa. Dejar enfriar.

Formar las croquetas de una onza cada una. Tapar con plástico de cocina y congelar por dos horas aproximadamente.

Por último, sacar del congelador y rebozar en harina, huevo y miga de pan. Freír en aceite a 350 °F hasta que estén bien doradas. Pasar por papel absorbente y servir.

Rinde para 80 unidades.



Pablo Novales

FABIOLA PEREIRA

C h e f e j e c u t i v a d e L e P e t i t P a r i s

Soy experta en repostería y alta cocina, inicié mi carrera como chef en 2001, y mi formación fue en la prestigiosa escuela francesa Le Notre, donde me certifiqué en la Asociación Mundial de Chefs. Desde entonces, he liderado cocinas de hoteles y restaurantes, entre ellos los del hotel InterContinental en Nicaragua y Guatemala.

A través del esfuerzo y la pasión que me mueven, comencé un servicio de postres, pasteles y *catering* en 2007, junto con mi esposo y socio en esta aventura, así nace la Patisserie Francaise. En 2011, lanzamos el genuino *coffee shop y boutique* parisina Le Petit Paris, que ofrece deleites de origen francés y recetas únicas con sabores que han atraído a los amantes de pastelillos y dulces.

Mis postres han sido degustados por importantes personalidades como George Bush, Vladimir Putin y el príncipe de Mónaco.

En 2014 lideré la selección guatemalteca de repostería, la cual clasificó en las eliminatorias latinoamericanas que llevó al país a participar, por primera vez, en la Copa Mundial de Repostería en Lyon, Francia. En ese orden, en 2017 participé en el Global Cake Challenge representando a Guatemala y, en 2018, recibí el galardón Tenedor de Oro como Chef del Año, otorgado por la Gremial de Restaurantes de Guatemala.

Mi tiempo se divide, en la actualidad, en ser chef ejecutiva de mi empresa de repostería, restaurante y *catering*, en donde atiendo desde pequeños eventos *boutique* hasta eventos corporativos y sociales, así como en impartir clases de cocina y dirigir el programa Educación al Gusto y el Sabor, que se centra en la educación nutricional infantil.

Le Petit
PARIS
PATISSERIE • TRAITEUR

Instagram: @lepetit.parisgt Facebook: @lepetitparisgt



LR

MONT BLANC CON CAMOTE

PREPARACIONES PREVIAS

Espumillas

Ingredientes

- 7 claras de huevos
- 5 onzas de azúcar refinada
- 50 gramos de azúcar glas

Preparación

Calentar las claras con el azúcar refinada a baño maría hasta alcanzar los 120 °C.

Colocar en una batidora y batir con el globo o fuede hasta que la mezcla esté blanca y espumosa. Luego, agregar en forma de lluvia el resto del azúcar glas y batir un poco más.

Con esta mezcla, hacer besitos de dos a tres centímetros de diámetro con la ayuda de una manga pastelera lisa.

Hornear a 200 °F por tres horas o hasta que estén secos.

Puré de camote

Ingredientes

- 7 onzas de camote confitado (camote en dulce)
- 20 gramos de mantequilla
- 15 mililitros de ron añejo fino (de preferencia)

Preparación

Mezclar en el procesador todos los ingredientes hasta formar un puré fino y uniforme.

Crema chantillí

Ingredientes

- 250 mililitros de crema para batir
- 3 onzas de azúcar granulada
- 1 vaina de vainilla

Preparación

Colocar la crema en un recipiente para batidora previamente enfriado y agregar el azúcar.

Batir hasta obtener un punto semisólido que, al sacar la paleta de la batidora, quede la mezcla pegada formando picos.

Cortar la vaina de vainilla por la mitad y rasparle el interior a manera de sacar las pequeñas semillas y agregarlas a la crema.

MONTAJE

Llenar un molde con forma de paleta de helado con la crema chantillí y congelar. Sacar del molde y decorar.

Colocar el puré de camote en una manga pastelera lisa pequeña y hacer un *spaghetti* que cubra de un lado al otro del postre.

Decorar con una espumilla y colocar todo sobre una galleta de pasta sablé.



Fabiola Pereira

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Restaurantes y empresas:

Le Petit Paris





Paul Quintana

ALEX QUINTANA Y MORENO

Chef ejecutivo de Quintana Bistrot

Me ha gustado cocinar desde los siete años y he llevado a Guatemala en lo más profundo de mis venas. Busco transmitir mi esencia en cada platillo por medio de técnicas ancestrales y de vanguardia. Mi formación me ha llevado por México, Barcelona e Israel, sin embargo, el corazón de mi cocina está en mi bisabuela.

La pasión por la cocina me ha hecho involucrarme en diferentes proyectos. En 2017 lancé el movimiento The Mayan Cuisine, en Manhattan, Nueva York, Estados Unidos, con el objetivo de crear un legado y manifiesto culinario que ponga a Guatemala en el mapa como capital centroamericana del Fine Dining y entre la lista de capitales gastronómicas. En este mismo sentido, formé parte de la fundación del capítulo Slow Food Guatemala

y de la Federación Latinoamericana de Master Chefs para difundir el patrimonio gastronómico cultural del país.

Otro proyecto es el desarrollo del concepto Cocina Bioneural, que busca evocar algún recuerdo memorable por medio de un aroma y que, a su vez, promueve el acercamiento de los ingredientes con vivencias personales. Adicional, desde hace más de 12 años he colaborado con la Municipalidad de Guatemala apoyando diversidad de programas, como el de cercanía con los mercados, que busca invitar al público a consumir productos frescos de temporada, y en festivales gastronómicos.

En el campo del combate a la desnutrición, he participado en la iniciativa Ruta Alimentaria, que surge para estrechar alianzas con diversos

sectores para mejorar la conectividad de pequeños agricultores con el mercado y promover la mejora en la gestión de desperdicio de alimentos, todo con miras de alcanzar el #HambreCero en Guatemala. He tenido el honor de ser nombrado Celebrity Partner por el Programa Mundial de Alimentos desde 2016, por generar conciencia y alianzas para poder erradicar la desnutrición crónica infantil.

Quintana Bistrot, restaurante que dirijo, ha recibido numerosos reconocimientos en festivales gastronómicos nacionales e internacionales y ha atendido a personajes mediáticos como el *influencer* mexicano Luisito Comunica, quien cuenta con una gran audiencia a nivel global. Quintana Bistrot es un Atelier Culinario desde donde busco crear tendencias disruptivas.



Instagram @quintanabistrot

Facebook Quintanabistrot



REY QUETZAL

PROCEDIMIENTOS PREVIOS

Ingredientes

- 4 aguacates Hass
- 450 gramos de chocolate blanco de cobertura
- 125 mililitros de crema para montar
- 15 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharada de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de cardamomo

Preparación

Colocar el chocolate en trozos en baño de María hasta que se funda.

Añadir los aguacates hechos puré y dejar en baño de María durante 10 minutos más. Reservar.

Calentar la crema en una olla y llevar a ebullición.

Mezclar con el resto de ingredientes hasta homogeneizar.

Con ayuda de unos guantes de látex, hacer bolitas de 8 gramos cada una y refrigerar por 4 horas.

Gelatto

Ingredientes

- 6 aguacates
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 1 lata de leche condensada
- 90 gramos de azúcar glas
- 1 pizca de sal
- 3 cucharaditas de extracto de vainilla
- 250 mililitros de crema para montar

Preparación

Verter la leche condensada en un recipiente y añadir las 3 cucharadas de esencia de vainilla y el puré de los aguacates.

Mezclar hasta que todo quede bien integrado. Reservar.

Montar la crema y añadir cremor tártaro, azúcar glas e incorporar en forma envolvente el resto de ingredientes.

Llevar al congelador por 24 horas.



Alex Quintana y Moreno

MONTAJE

Ingredientes

- Mandarina en gajos
- Pétalos de rosa
- Azúcar verde de cardamomo

PREPARACIÓN

Colocar sobre una base rectangular oscura cuatro cucharas para postre.

Colocar sobre cada cuchara una trufa previamente perlada con azúcar de cardamomo, una bolita de *gelatto*, un pétalo de rosa y un gajo de mandarina.

De manera opcional, añadir unas gotas de Zacapa Centenario en el fondo de cada cuchara para abrir las papilas gustativas.





DIEGO TELLES

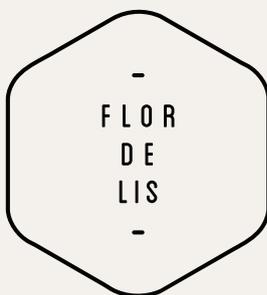
Chef ejecutivo de Flor de Lis

Mi formación profesional la realicé en Guatemala, pero mis deseos por aprender me han llevado a otras partes del mundo, países y restaurantes donde he ampliado mis conocimientos y me han abierto la mente a otras formas de hacer gastronomía. Algunos de estos sitios donde tuve la suerte de colaborar son: restaurante Mugaritz, cuarto mejor del mundo entre 2009-2010, dirigido por el chef Andoni Luis Aduriz; y el afamado restaurante danés Noma, elegido mejor restaurante del mundo en 2010, 2012, 2013 y 2015, dirigido por el chef René Redzepi. Adicional, he tenido la oportunidad de estar a cargo de cocinas de restaurantes y hoteles prestigiosos como La Reunión.

Todo este bagaje de conocimiento y experiencia me llevó a abrir mi propio restaurante: Flor de Lis, bajo la filosofía de

cocina guatemalteca de autor, la cual busca revalorizar productos de origen humilde y elevarlos a la categoría de gastronómicos. A este esfuerzo se une el bar de cócteles de autor Guatemala Tasting Room. Estos esfuerzos en conjunto llevaron a que fuera reconocido como Chef del Año en 2016.

Flor de Lis se ha convertido en referencia gastronómica guatemalteca en el mundo, al ser el restaurante nacional más publicado en medios dentro y fuera de Guatemala, algunas de estas menciones son: *Elle Magazine* Estados Unidos y Japón, *Paste Magazine* Estados Unidos, *Tapas Magazine*, revista de gastronomía y estilo de vida distribuida en Europa y Estados Unidos; *Forbes* México y Centroamérica, *Fine Dining Lovers*, blog gastronómico muy importante en el mundo; *New Worlder*, blog gastronómico muy importante en Latinoamérica; y *Condé Nast Traveler*.



COCINA GUATEMALTECA DE AUTOR

 @flordelisrestaurante

Signature

@diegotellezdf12

78 - 79

Bi BANCO INDUSTRIAL

PERULERO QUEMADO

PROCEDIMIENTOS PREVIOS

Ajos fermentados

- 100 gramos de dientes de ajo
- 2 gramos de sal

Preparación

Colocar ambos ingredientes en una bolsa cerrada de forma hermética y dejar a temperatura ambiente por diez días.

Revisar de forma constante que el ajo no forme moho o tenga un olor desagradable, solo debe oler a fermentado.

Con el tiempo, cambiará el color blanco del ajo a uno verdoso o azulado, que en el proceso es normal.

Mayonesa de ajos fermentados

- 1 huevo
- 7 dientes de ajo fermentado
- Aceite, lo necesario

Preparación

Colocar en una licuadora el huevo, los ajos fermentados y una pizca de sal.

Iniciar el licuado e ir agregando el aceite en hilo hasta formar la mayonesa.

MONTAJE

- 1 perulero

PREPARACIÓN

Pelar y partir el perulero por la mitad.

Con un *torch* (soplete de cocina) quemarlo por completo hasta que esté negro.

En una sartén, colocar las mitades de perulero, agregar agua hasta cubrirlos a la mitad y agregar una cucharada generosa de mantequilla. Cocinarlos.

Servirlos con una cucharada de mayonesa de ajo fermentado y sazonar con sal negra de Sacapulas.



Diego Telles

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Restaurantes y empresas:

Flor de Lis



CHEFS INVITADOS

En los cinco años de Guatemala Food Festival se ha provocado la colaboración entre chefs guatemaltecos con profesionales de otros países. Estos son algunos de quienes han compartido cocina con chefs nacionales a lo largo de estos años.

ALEJANDRO GUELLAR (†)

País: Colombia

Chefs con quienes compartió:

Débora Fadul, Roberto y Olivia de la Fuente
y Mario Godínez

Año: 2018



AQUILES CHÁVEZ

País: México

Chefs con quienes compartió:

Rodrigo Lacayo, Jorge Jorge Lamport y
Andrea Vásquez

Año: 2018



ANDRÉS MORATAYA

País: Guatemala

Chefs con quienes compartió:

Jorge Jorge Lamport, Eduardo González y
Mirciny Moliviatis

Año: 2018



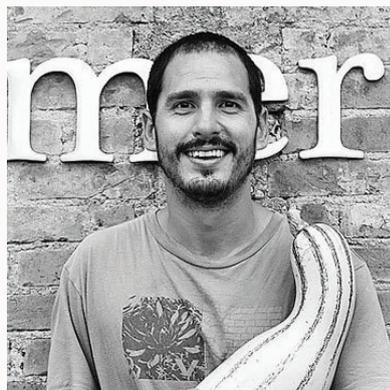
JOSÉ PABLO GONZÁLEZ

País: Costa Rica

Chefs con quienes compartió:

Sergio Díaz y Diego Jarquín

Año: 2018



FERNANDO RIVAROLA

País: Argentina

Chef con quien compartió:

Diego Telles

Año: 2019



HARRY SASSON

País: Colombia

Chefs con quienes compartió:

Mirciny Moliviatis, Pablo Novales y
Roberto de la Fuente

Año: 2019



NARDA LEPES

País: Argentina

Chefs con quienes compartió:

Jorge Jorge Lamport y Pablo Díaz

Año: 2019



MATTIA BELLUCCI

País: Italia

Chefs con quienes compartió:

Pablo Novales y Paola Bartolomé

Año: 2019



MARIO CASTRELLÓN

País: Panamá

Chef con quien compartió:

Sergio Díaz

Año: 2019



ALEX HERRERA Y GRACIA NAVARRO

País: El Salvador

Chef con quien compartieron:

Sergio Díaz

Año: 2019





MARSIA TAHA

País: Bolivia

Chefs con quienes compartió:

Rodrigo Aguilar y Eduardo González

Año: 2019



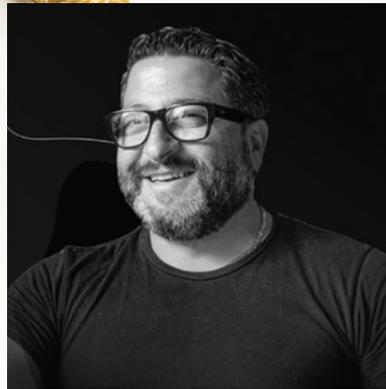
FRANCESCO MARCHESE

País: Italia

Chefs con quienes compartió:

Roberto y Olivia de la Fuente

Año: 2020



PABLO BONILLA

País: Costa Rica

Chefs con quienes compartió:

Débora Fadul y Mario Godínez

Año: 2021



PABLO SCARFIELLO

País: Argentina

Chefs con quienes compartió:

Michelle Siman y Fabiola Pereira

Año: 2021



JORGE MUÑOZ

País: Perú

Chefs con quienes compartió:

Mirciny Moliviatis y Jorge Jorge Lamport

Año: 2021



FRANCESCA FERREYROS

País: Perú

Chefs con quienes compartió:

Mirciny Moliviatis, Jorge Jorge Lamport

Año: 2021



SANTIAGO FERNÁNDEZ

País: Costa Rica

Chef con quien compartió:

Diego Telles

Año: 2022



RODOLFO ANGENSCHIEDT

País: Paraguay

Chefs con quienes compartió:

Diego Jarquín y Kai Sapper

Año: 2022



LUGHO MARTÍNEZ

País: México

Chefs con quienes compartió:

Pablo Díaz y Juan Luis Vásquez

Año: 2022





Mariage: Pastel de chocolate + Porter

17 MEDALLAS EN 4 AÑOS HABLAN DE NUESTRA CALIDAD



PÍDELAS A DOMICILIO:
 🛒 GIFT SHOP +(502) 5286-8853

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO CAUSA SERIOS DAÑOS A LA SALUD PB-2270-2022



PB-2192-2022

**EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO
CAUSA SERIOS DAÑOS A LA SALUD**





**COCINAS DE
DISEÑO,
FUNCIONALES Y DE
ALTA
TECNOLOGÍA**



Neolith Calacatta Silk

Las cocinas son el corazón del hogar, son el espacio donde se reúnen las familias y los amigos, donde se comparte y se crean momentos y recuerdos memorables.

Adicional, cocinar se ha convertido en un pasatiempo que no solo nos proporciona momentos de relajación y reflexión, sino la satisfacción de ser creativos, de convertirnos en los chefs del hogar. Es innegable que el valor de una casa comienza por cómo está diseñada y qué tan funcional es esta área. La preferencia por espacios abiertos, donde las divisiones ya no tienen cabida, es la tendencia en el mercado, por ello, la cocina debe ser multifuncional, eficiente, pero también un espacio de diseño integrado con el resto de salones con los que conecta, ya sea el recibidor o la sala. La importancia de la estética, de los materiales, de las texturas y las tecnologías tiene mucho peso al momento de diseñar

las cocinas, y el mercado ha respondido a estas exigencias.

Al crear, imaginar y diseñar una cocina, debemos ir más allá de los tops y los electrodomésticos, se dice que los pisos cerámicos son el mejor aliado de una cocina funcional y también estéticamente integrada. Poseen una variedad de diseños diferentes, dan un toque estético al espacio, son de alta durabilidad y fácil mantenimiento. Si hablamos de preferencias, hay dos estilos que nunca faltan y difícilmente pasarán de moda, solo cambiarán en cuanto a preferencias de tono: los cerámicos imitación madera e imitación mármol. Los imitación madera tienden a dar un ambiente más cálido, natural y exclusivo al ambiente. Son un producto muy versátil,

ya que poseen diferentes texturas, tonos, colores y formas de instalación. Los tonos claros están en tendencia actualmente. Los imitación mármol, por su parte, le da un toque de elegancia y sobriedad a los espacios; los colores más utilizados son el blanco con ligeras vetas grises, el crema, el negro con vetas blancas y el gris con vetas blancas. En cuanto al brillo de los pisos, hay para todos los gustos, los mates, muy en tendencia, los semibrillantes y los totalmente brillantes, apreciados por su acabado y porque dan la sensación de estar siempre limpios.

Los tamaños y texturas son dos aspectos que también hay que considerar. Las texturas suaves son muy manejables para la limpieza y aportan diseño y, en cuanto a

los tamaños, hay desde formatos pequeños hasta 62X93.

Aunque cada vez están más ausentes las paredes en las cocinas, hay espacios como las salpicaderas que pueden tomar mucha relevancia en el diseño. Se pueden conseguir volúmenes que logren un punto de interés con colores, formatos y texturas. Los cerámicos tipo *subway* y las formas geométricas, como los hexágonos, son productos que dan un realce visual a las salpicaderas.

La limpieza ha sido siempre un tema de importancia en el caso de los tops de cocina, por ello, la tecnología se ha volcado para ofrecer productos más fáciles de higienizar, antibacteriales y de alta durabilidad. Las piedras sinterizadas y los porcelanatos de gran formato son la respuesta. La tecnología utilizada en la fabricación de las piedras sinterizadas, producidas partiendo de materiales naturales, las hace resistentes a las rayas, las manchas y a las bajas y altas temperaturas, incluso se puede flamear

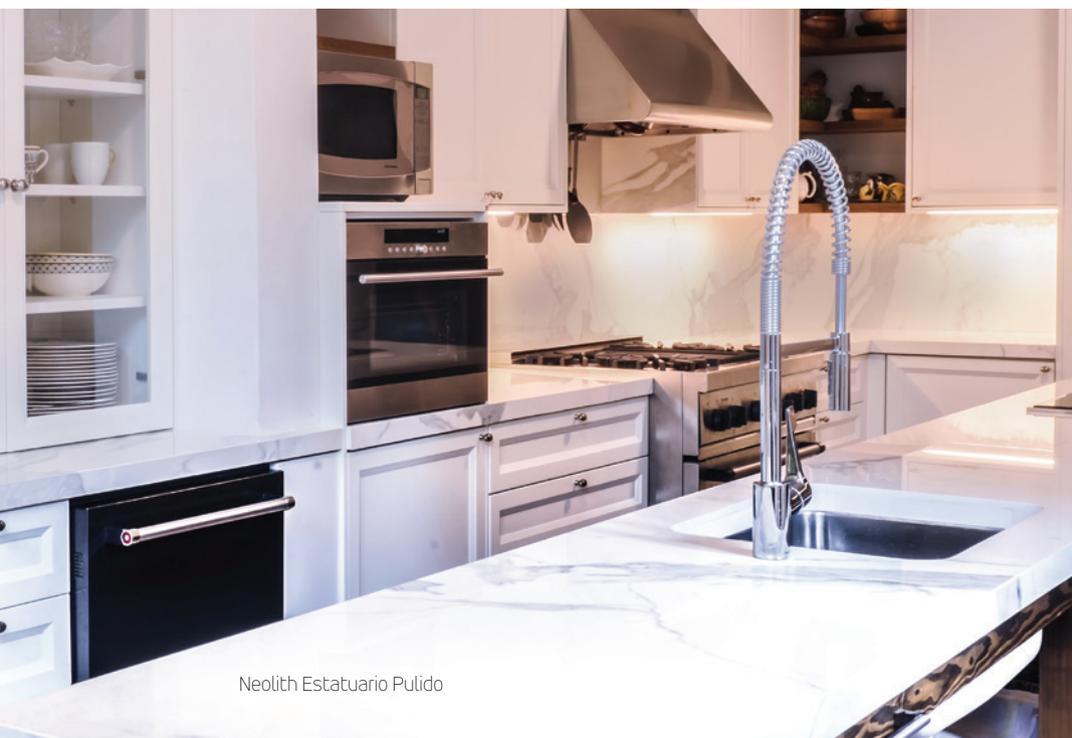


encima de ellas. Adicional, ofrecen un sinnúmero de diseños y colores en tendencia, como las imitaciones mármol, óxidos, maderas, cementicios y piedras tipo pizarra.

Grifería

Esta se ha vuelto también un elemento de diseño lleno de elegancia y personalidad. Hoy podemos hablar de dos vertientes: los modelos clásicos, con sus líneas curvas, y una más moderna, de líneas rectas. Los acabados cromo brillantes no pasan de moda, aunque los más audaces incursionan en colores como el negro mate, bronce y oro. La grifería tipo industrial doméstica también es tendencia, por su practicidad al utilizar. Pero la tecnología también ha aportado características de funcionalidad que hoy exige el mercado, como la ergonomía y los sistemas de control del agua, como los sistemas monomando o *touch*, que permiten encender y apagar el grifo con un toque que, además de la comodidad, están pensados para cuidar el vital recurso. Algunas de las marcas más revolucionarias son: Aqualia Concept® y Roca, con el sistema Cold Start®.

Para conocer las opciones y marcas más innovadoras del mercado en pisos, tops, salpicaderas y grifería, solo acérquese a Galería Vitrera, expertos profesionales lo orientarán.



MARCAS QUE HAN APOYADO



APOTHIC



MORANDÉ



XIBAL
GIN