



BAJA CULINARY FEST 2016

Fecha: **27-30 Octubre**

Sede: Centro Cultural Tijuana CECUT

6ta. Edición

60 expositores expo culinaria

40 chefs invitados de Mexico, Argentina, Estados Unidos y Baja California

30 conferencias y demo talleres de cocina

8 cocineras tradicionales invitadas, Sonora, Michoacan, Baja California, Sinaloa y Oaxaca.

Nuestra sexta edición tenemos el objetivo es un homenaje a La Cocina Urbana queremos reivindicarla, revalorarla y darle el lugar que se merece.

Todo el auge de nuestra gastronomía viene de los sabores de la calle.

Los Tacos están de moda, se sirven en diferentes restaurants y menús del mundo.

Queremos mostrar como las nuevas generaciones de cocineros la reinventan, la llevan a otras dimensiones o establecimientos: food trucks, pop up, restaurants itinerantes.

La mejor forma de conocer una Ciudad es a través de su comida, los aromas y sabores que inundan las calles.

Baja California tiene platillos que han sabido consolidarse dentro del paladar de los comensales, dándoles una personalidad única. Los tacos de asada, de pescado y camarón, inimaginable de tripa con pulpo, de carne asada, las quesadillas, las flautas, tortas de pulpo o pato, tostadas de mariscos, los ceviches ; diferentes platillos que le imprimen un sabor único de nuestro Estado

Eventos:

- Concurso de Cocina – Nuestro Campo - Culinary Art School
- ENOCOPA - Cata Vinos - CECUT

- **Noche de Mil sabores – Día de Muertos**
El festival inaugurará con Cena de Noche de Mil Sabores en el CECUT, bajo concepto “Día de Muertos” NOCHE DE MIL SABORES. Una gran variedad de propuestas gastronómicas. Se maridará esta cena con cerveza, tequila, mezcal y vino.

8 Cenas Maridaje

Cada uno de estos restaurants será el anfitrión de los Chef invitados que vienen de diferentes Ciudades de Mexico, Estados Unidos y Argentina.

- Misión 19
- IPAA
- Casa Plasencia
- Rancho La Puerta – La Cocina que Canta
- Cheripan
- ORIX Capital
- Verde y Crema
- Bracero



- **BRACERO - 26 October**

Chef Javier Plascencia – Owner

Chef Iker Castillo – Meraki – Tijuana

Chef Xavier Perez Stone – Axiote – Playa del Carmen, QR

Cocinera Tradicional – Juana Bravo – Michoacan

- **Misión 19 - 29 October**

Chef Javier Plascencia - owner

Chef Eduardo Garcia – Maximo Bistro

Chef Lety Otamendi - Pastry Chef

Chef Fernando Riverola – El Baqueano – Buenos Aires, Ar – No. 13 of 50 Best of Latinoamerica

- **IPAA - 28 October**

Chef Manuel Rubio – owner

Chef Jonatan Gomez Luna – Le Chique – Riviera Maya, QR

Chef Drew Deckman- Deckaman s – Valle de Guadalupe

Chef Rodrigo Castilla – Las Pizarras, Buenos Aires, Ar

- **Casa Plascencia - 27 October**

Chef Javier Plascencia

Chef Margu Plascencia – Pastry Chef – L Artisan

Chef Xavier Perez Stone – Axiote, Playa del Carmen, QR

Chef Esteban LLuis – Corazon de Tierra



- **Rancho La Puerta – La Cocina que Canta – - 29 October**
Sabor de las Mujeres de Baja

We will have 15 Baja Women Chefs preparing the diner with all local ingredients, 1 sommelier and 4 wineries.

Bianca Castro

Christine Rivera

Flor Franco

Denise Roa

Dennise Zamudio

Ismene Venegas

Maribel Villarreal

Mariela Manzano

Marisol Otaola

Maylin Chavez

Nancy Leon

Ofelia Nunez

Reyna Venegas

Adria Montano

Biscottis

Galaxy Taco

Indulge

cocina que canta

La Patisserie

El Pinar 3 mujeres

L'Abriocot

Lugar d Nos

Culinary Art School

Olympia Oyster Bar

Chan's Bistro

Culinary Art School

La Cocina que Canta – Sous Chef

Don Ramen

Mexciali

San Diego

San Diego

Tijuana

Valle Guadalupe,
Ensenada

Tijuana

TECATE

TIJUANA

Portland, OR

Tijuana

TIJUANA

TECATE

Tijuana

Ana Laura Martinez

sommelier



- **Cheripan - 28 October**

Chef Hernan Griccini

Live Aqua

Buenos Aires, Ar

Chef Giannina Gavaldon

Olivia Asador

Valle de Guadalupe

Chef Nadya Fernandez - Caesar s Restaurant, Tijuana, BC.

Chef Mario Peralta Fuego Valle Guadalupe

Pastry Chef Karina Godinez – Tom Ham s Lighthouse – San Diego, Ca

- **ORIX Capital - 27 October**

Chef Ruffo Ibarra - Owner

Chef Giovanni Brassea – Humo

Chef Carlos Salgado – TacoMaria – Los Angeles, Ca.

Chef Matthew Beaudin – Monterey Bay, Ca.

Chef Hermila Corbala – Mily Sweet – Pastry Chef

- **Verde y Crema - 27 October**

Chef Jair Tellez - Laja, Meroto , Verde y Crema – Owner

Chef Ryan Steyn – Clavo – Valle de Guadalupe

Chef Juan Pablo Loza – Rosewood Mayacoba – Riviera Maya, QR

Chef Adria Montano – Don Ramen – Asarosa – Tijuana, B.C

Cocinera Tradicional – Juana Bravo - Michoacan

Nuestra sexta edición tenemos el objetivo es un homenaje a La Cocina Urbana queremos reivindicarla, revalorarla y darle el lugar que se merece.

Todo el auge de nuestra gastronomía viene de los sabores de la calle.

Los Tacos están de moda, se sirven en diferentes restaurants y menús del mundo.

Queremos mostrar como las nuevas generaciones de cocineros la reinventan, la llevan a otras dimensiones o establecimientos: food trucks, pop up, restaurants itinerantes. La mejor forma de conocer una Ciudad es a través de su comida, los **aromas y sabores** que **inundan las calles**.

Baja California tiene platillos que han sabido consolidarse dentro del paladar de los comensales, dándoles una **personalidad única**. Los **tacos de asada**, de pescado y camarón, inimaginable de tripa con pulpo, de carne asada, las **quesadillas**, las **flautas**, tortas de pulpo o pato, **tostadas de mariscos**, los **ceviches**; diferentes **platillos** que le imprimen un sabor único de nuestro Estado

El programa lo conforman Conferencias y demo talleres de excelentes chefs confirmados a la fecha como:

- Chef Xavier Perez Stone – AXIOTE – Riviera Maya
- Chef Jonatan Gomez Luna – LE CHIQUE – Riviera Maya
- Chef Juan Pablo Loza – Rosewood Mayacoba – Riviera Maya
- Chef Eduardo Garcia – MAXIMO – CDMX
- Chef Carlos Salgado – Taco Maria – Los Angeles, Ca.
- Chef Matthew Beaudin - Monterey, Ca.
- Cocinera Tradicional – Juana Bravo - Michoacan

BUENOS AIRES, ARGENTINA - Brings 3 Top Chefs

- Chef Fernando Riverola – El Baqueano – No. 13 50 BEST de LATINOAMERICA
- Chef Hernan Griccini – LAS PIZARRAS
- Chef Rodrigo Castilla –AQUA LIVE



TENDREMOS Talleres y Grandes O

- Cerveza Artesanal
- Vinos
- Cocina Tradicional
- Cocina de Innovacion
- Cocina Urbana