Ciudad de México 16 de Mayo de 2013

EL JOVEN COCINERO JAIME FABIÁN GONZÁLEZ FIGUEROA GANA EL II CONCURSO JOVEN PROMESA GASTRONÓMICA MEXICANA RIBERA DEL DUERO

"El joven chef ha recibido este premio por su receta "Tamal 8 Machos".

El chef Jaime Fabián González Figueroa ha resultado ganador del II Concurso Joven Promesa Gastronómica Mexicana Ribera del Duero, convocado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. La entrega del premio ha tenido lugar en el transcurso de una cena celebrada en el hotel W México City frente a más de 100 invitados, representantes de instituciones y personalidades del panorama gastronómico mexicano, chefs, periodistas y críticos culinarios.

Jaime Fabián ha recibido este premio por su receta "Tamal 8 Machos", un platillo que, según las propias palabras de esta joven promesa gastronómica Ribera del Duero "busca rescatar la tradición de la cocina mexicana al mismo tiempo que se adecúa a las nuevas tendencias de la cocina contemporánea. Trata de generar experiencias variando formas, texturas, temperaturas, colores, sabores... No he empleado aditivos químicos, debido a que considero que la cocina mexicana es tradición y es una cocina que requiere el contacto personal y espiritual del cocinero". El joven cocinero confesó estar "extremadamente emocionado, agradecido e ilusionado" por haber sido el ganador del concurso. Originario del Estado de Michoacán, comentó que "desde pequeño he convivido con mujeres Purépechas de mi Estado y he aprendido con ellas lo que hoy sé sobre la cocina mexicana".

ENTREGA DEL PREMIO DEL II CONCURSO JOVEN PROMESA GASTRONÓMICA MEXICANA RIBERA DEL DUERO

La entrega del premio tuvo lugar en el transcurso de una cena de gala que se celebró ayer a partir de las 20:00 horas (2:00 de la madrugada en España), en el hotel W Mexico City, en presencia de más de 100 invitados entre los que se encontraban Laura López Martínez, Directora Adjunta de Opinión Pública de la Presidencia de la República de México; Carlos Morales, Ministro Consejero de la Embajada de España en México; Manuel Calderón; Consejero de Medio Ambiente y Medio Rural y Marítimo de la Embajada de España en México; Rosario Rubio García, Consejera Comercial de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México; María Cortina Icaza, Coordinadora de Fomento a la Lectura y Publicaciones de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la Ciudad de México; Cándida Fernández, Directora de Fomento Cultural de la Fundación Banamex; Luis Ignacio Cárdenas Barona, Presidente Asociación de Sumilleres Mexicanos; la ganadora del III Premio Internacional de Narrativa Breve Ribera del Duero, la escritora mexicana Guadalupe Nettel; y otras personalidades, chefs, empresarios, autoridades y prensa del sector gastronómico mexicano.

Ejerció como anfitrión el Presidente del Consejo Regulador de la Ribera del Duero, José Trillo, quien destacó la importancia del mercado mexicano para los vinos de la Denominación de Origen e invitó a todos los jóvenes cocineros del país a participar en la tercera edición del Concurso. "A México y España nos unen muchas cosas más que el idioma: compartimos una herencia cultural, costumbres y tradiciones que han sobrevivido al paso de los siglos, una forma de entender la vida. Los vinos de la Ribera del Duero son un exponente de la gastronomía española y maridan excepcionalmente con la gastronomía mexicana, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

En Ribera del Duero nos percatamos del enorme potencial que existe en el panorama gastronómico mexicano, del talento que tienen los jóvenes estudiantes de gastronomía, de que es muy posible que entre ellos se encuentre la nueva estrella de referencia internacional. Y quisimos convertirnos en sus mecenas y arroparles precisamente en el momento más difícil para cualquier profesional: en los primeros pasos de su carrera. Fue así como nos decidimos a crear el Concurso Joven Promesa Gastronómica Mexicana Ribera del Duero, un certamen hecho a la medida de los futuros chefs mexicanos"

Por su parte, los integrantes del jurado, que el pasado 14 de mayo se reunieron en la Ciudad de México para determinar quién de los cinco finalistas era merecedor de ganar el premio, coincidieron en la importancia de apoyar a los jóvenes estudiantes de gastronomía realizando concursos como este. A las jóvenes promesas, las de la primera y segunda edición y las que participen en convocatorias futuras del premio, el chef Pablo Peñalosa, del restaurante Morimoto, les recomendó en nombre del comité del jurado "tener respeto por la profesión, por ustedes mismos y por los ingredientes"

LA RECETA GANADORA DEL II CONCURSO JOVEN PROMESA GASTRONÓMICA MEXICANA RIBERA DEL DUERO

Jaime Fabián González Figueroa se ha alzado con el premio del II Concurso Joven Promesa Gastronómica Mexicana Ribera del Duero por su original receta, una creación propia e inédita a la que ha bautizado como "Tamal 8 Machos".

El joven chef reinterpreta la tradición gastronómica de su tierra natal, dando una vuelta de tuerca en el empleo de los ingredientes y en la forma de preparación para crear un plantillo original, sorprendente y de gran calidad. En el siguiente enlace pueden ver la receta ganadora: http://www.youtube.com/watch?v=ezUqNBm20gI

La receta de Jaime Fabián González Figueroa fue escogida como la mejor por prestigiosas e internacionales personalidades del mundo de la gastronomía. Los integrantes del jurado, Sonia Arias, Pablo Peñalosa, Mauricio Navarro, Rudolf Kruesi, Rubén Hernández, José María Alva, Doreen Colondres, Silvia Ayala y José Trillo quienes han confesado haber quedado gratamente impresionados con las propuestas y el talento mostrado por los cinco concursantes finalistas. El ganador recibió un premio de 6000 euros.

El éxito del II Concurso Joven Promesa Gastronómica Mexicana Ribera del Duero, y la buena acogida por parte de los profesionales del sector de la gastronomía de México, aseguran la convocatoria de una tercera edición del premio creado por el Consejo Regulador.

RIBERA DEL DUERO Y LOS JÓVENES ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE GASTRONOMÍA DE MÉXICO

México es uno de los pocos países del mundo donde existen estudios universitarios superiores de gastronomía. Un colectivo, el que integran los jóvenes mexicanos que cursan la carrera de gastronomía o alguno de los postgrados de especialización en la rama y aquellos que son ya poseedores del título que les acredita como cocineros licenciados, que ha recibido con gran entusiasmo el concurso convocado por Ribera del Duero, por brindarles una oportunidad única y accesible para establecer las bases de sus futuras carreras como chefs internacionales.

El Consejo Regulador de Ribera del Duero siempre ha brindado su apoyo a aquellas iniciativas que contribuyen a promocionar la gastronomía de calidad y a quienes trabajan en ese ámbito.

Precisamente con el objetivo de seguir contribuyendo en esta causa, y con la intención también de premiar a las futuras promesas del panorama gastronómico, la Denominación de Origen ha creado este premio dirigido a los jóvenes cocineros y estudiantes de gastronomía de México, para recompensar su esfuerzo y apoyarlos en los inicios de sus carreras profesionales. Un gesto que las prestigiosas personalidades que integran el jurado de esta segunda edición del concurso han valorado muy positivamente, por considerar que es un perfecto trampolín para los nuevos talentos de la cocina mexicana, una gran idea que además une la gastronomía de México, distinguida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco, con los vinos de la Ribera del Duero, cuya calidad es reconocida en todo el mundo. Y se han quedado sorprendidos por la calidad profesional de los finalistas.

RIBERA DEL DUERO Y MÉXICO

México ha sido tradicionalmente uno de los destinos prioritarios de los vinos de la Ribera del Duero. El II Concurso Joven Promesa Gastronómica Mexicana Ribera del Duero ha hecho posible que los nuevos consumidores del país, los de las generaciones más jóvenes (a partir de 20 años), se familiaricen con la Denominación de Origen.

El premio convocado por el Consejo Regulador ha servido además para estrechar aún más los lazos entre México y España. Y más exactamente para fortalecer los vínculos ya existentes entre este país y la Ribera del Duero, cuyo Consejo Regulador rubricó en 2004 un hermanamiento con el Consejo Regulador del Tequila.

Ante cualquier duda o sugerencia para ampliar información, contáctanos en el siguiente correo: comunicacion@placeresmex.com

FOTOGRAFÍAS EN: http://www.flickr.com/photos/riberachefsmex