



Vecindad Lejanía será la insignia del VIII Salón Internacional de Gastronomía, a realizarse del 5 al 8 de noviembre en la zona rental (CIEC) de la Universidad Metropolitana. El encuentro más esperado por los gourmets, bodegas y fogones tendrá como insignia asuntos propios y locales que entrarán en diálogo con temas de fuera. La mesa está servida.

México a la vanguardia

Picante como él solo, **Enrique Olvera** pondrá a la cocina mexicana en sintonía con la vanguardia. Por primera vez el país azteca se incorpora al menú del SIG, con uno de sus actores más modernos y de mayor vuelo, *chef* del restaurante **Pujol**, empeñado en abordar con herramientas contemporáneas y saberes de punta la herencia culinaria de su tierra, sus ingredientes, sabores y procedimientos. Formado en el Culinary Institute of America de New York, en donde se graduó con honores, su primer trabajo profesional fue en el restaurante Everest de Chicago. En 2004 fue distinguido como Chef del Año por la revista *Catadores*. Asimismo, *Food & Wine* lo eligió como uno de los diez *chefs* más promisorios para la gastronomía mundial. Luego de su estelar participación en Madrid Fusión 2009, dejará a la audiencia caraqueña boquiabierta.



Y olé



Elías Murciano está de vuelta a la patria, la suya, la venezolana, a la que llega empapado con el saber y el hacer español. *Chef* actual del reputado restaurante **Le Gourmet Tamanaco**, aprovechará el SIG para dar a probar parte de lo que fue su aprendizaje en la península Ibérica, en una ponencia en la que subrayará la notable influencia que ha ejercido lo español sobre la cocina venezolana. Formado en el Culinary Institute of America

(CIA) de Miami, se fue a Europa a hacerse un nombre. Allá aprendió en los fogones de Alain Ducasse, Heinz Winkler, Dani García y José Carlos García. Su gran maestro: Martín Berasategui. Comandó con buena estrella el restaurante Citra en Madrid, considerado por *The New York Times*, en 2005, el favorito del año. De regreso a Venezuela, los hambrientos no quedan sino satisfechos.

Auténtica



La afamada enóloga **María Isabel Mijares** es plato ya habitual y predilecto del evento. Directora de la *Guía Campsa de vinos*, especie de madrina del SIG, robará suspiros en catas notables como la de Joyas de Jerez, en la que se descorcharán primicias aportadas directamente por el Consejo Regulador de la entrañable denominación de origen española: finos, manzanillas, amontillados, olorosos, *cream* y *pedro ximénez*, además de vinos con vejez calificada. En cata aparte, hará un alto en la copa para subrayar la importancia de valores como personalidad, autenticidad y carácter en el vino, en una cata dedicada a vidueños autóctonos españoles: *monastrel*, *mencia*, *xarel.lo* y *albariño* serán alguna de las uvas protagonistas. En tándem con **Mario Geisse**, el enólogo de la chilena Casa Silva, también se le verá debatiendo sobre asuntos de tipicidad, proponiendo como norte, uno y siempre el mismo: el terruño.

Entre copa y copa



En Argentina hay doñitas que se las traen. Es el caso de **Doña Paula**, una bodega instalada en Luján de Cuyo, tierra del *malbec*, por la que viene el entusiasta enólogo **David Bonomi**, traído por Casa Oliveira.

Sebastián Nazábal destapará ejemplares del trabajo que desempeña como enólogo de la bodega argentina **Etchart**, traído por Pernod Ricard, importadora con la que también vendrá la enóloga **Natalia Pobrete**, de la bodega chilena **Terra Andina**, a descorchar botellas de las tres líneas de la casa Joven, Reserva y Altos.

Por **Di-Masi** estará **Hugo Casanova**, quien se encargará de sumarle adeptos a los vinos provenientes del valle del Maule, con muestras chilenas de primera, elaboradas por la bodega que lleva su nombre: Hugo Casanova.

Viña Tabalí se incorpora a la fiesta con Tamayo. **Felipe Müffler**, enólogo de la bodega, hablará sobre el valle de Limarí, de donde sus vinos obtienen estructura, frescura y mineralidad.

“Ron de Venezuela” es una de las denominaciones de origen del país. El maestro ronero **Tito Cordero** se ocupará de enamorar con los atributos del preciado ron **Diplomático**.

Qué hay de nuevo



De Italia llegará el *chef* **Davide d'Arcamo**. El reputado cocinero compartirá con la audiencia las claves con las que asume y sacude el fogón, en el restaurante Pegaso, en Palermo. Con la maleta —y boca— llena de buenos oficios arribará para exhibir su refinada cocina, exponente además de los beneficios de la dieta mediterránea. *Sfogliatelle* de queso con vegetales, *timballo* de arroz al azafrán con espárragos y almendras y *mousse* de chocolate con pistachos, serán algunos de los platos que hará.

Helena Ibarra, en la conferencia “Ecuaciones infinitas”, hablará sobre transculturación. Para ella, no puede hablarse actualmente de cocinas exclusivas de ningún país; cada cultura se alimenta de matices extranjeros. La fusión es continua y sabrosa.

Nelson Méndez, del **Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica (CVCG)**, convertirá, como siempre, al Amazonas en plato principal. Mitologías propias de la comida tribal piaroa y yanomami pondrán en armonía lo mítico y lo moderno, lo primitivo y lo vanguardista.

Entre las maravillas del menú español, está el codiciado jamón de bellota. El *stand* de **Importadores Internacionales MR** será lugar para apreciar sus bondades, además de otros productos ibéricos.

Los adictos al chocolate podrán alimentar sus bajas pasiones en en el SIG, entre tantas posibilidades, se suma una bombonería: **Picacho**, elaborados en Galipán bajo cuidados artesanales.

Como novedad, se trasladará al SIG una muestra del **mercado peruano**, en la que los visitantes podrán comprar ingredientes típicos que calmarán el apetito.