

Promueven riqueza gastronómica con Tinto Fest 2016

Escrito por Comunicado

Jueves 04 de Febrero de 2016 22:34



Hermosillo, Sonora, 4 de Febrero 2016.- Para dar a conocer la riqueza gastronómica sonorenses a nivel turístico la Comisión de Fomento al Turismo (Cofetur) en coordinación con el Instituto Municipal de Cultura y Arte (IMCA) desarrollarán el Tinto Fest 2016 del 22 al 27 de febrero.

El Director de Promoción y Eventos de la Cofetur, José Jesús Espinoza Mendivil, señaló buscan elevar la calidad del servicio que se presta en los restaurantes de la ciudad y realzar la gastronomía sonorenses.

“Es muy importante para la Comisión de Fomento al Turismo apoyar este tipo de eventos que ayudan a que el estado y la ciudad se vean mejor y que los visitantes que vienen buscando una alternativa en Hermosillo la encuentren”, dijo.

Margarita Torres Ibarra, Directora General de IMCA resaltó que además de dar a conocer a los visitantes la riqueza gastronómica del estado se ofrece a los hermosillenses la oportunidad de desarrollarse en el ámbito vinícola.

“Es muy interesante la propuesta del Sonora Tinto Fest ya que en este evento podemos no sólo degustar sino además conocer vinos que en otras circunstancias no llegarían a nuestro municipio; eventos como este buscan crear nuevos espacios para que el público en general tenga una nueva opción y crear una nueva tradición para que se viva nuestra riqueza

Promueven riqueza gastronómica con Tinto Fest 2016

Escrito por Comunicado

Jueves 04 de Febrero de 2016 22:34

gastronómica y la industria vinícola para todos nuestros visitantes”, expresó.

Durante el Tinto Fest 2016 habrá catas, conferencias, talleres, degustaciones, música, artes plásticas y se ofrecerá el mini diplomado “Calidad en el Servicio” que impartirá el cheff Mauricio Ávila Serratos, dirigido principalmente a restauranteros, meseros y todo el personal involucrado en la atención.

Norman Cruz Valenzuela, organizador del Tinto Fest 2016 indicó que dentro del programa del mismo se encuentra el concurso de maridaje “Sabores de Sonora” que se realizará el 27 de febrero con la participación de 20 empresas especializadas en vino que competirán por presentar un alimento preparado con un vino en específico.

Añadió que otro de los eventos programados es la subasta “Vino el Arte” donde artistas locales ofrecerán distintas obras de arte a los asistentes y los fondos recaudados serán destinados a beneficio de DIF Sonora.

Programa del Tinto Fest 2016 del 22 al 27 de febrero

Habrà: Catas, conferencias, talleres, degustaciones, música y artes plásticas.

22 de febrero a las 18:00 horas: Inauguración del festival

19:00 horas: Conferencia Magistral “Vino Sonorense una realidad” presentada por el Ingeniero Carlos Moreno Falcón, director Ejecutivo de la Fundación Sonora.

23 de febrero a las 15:00 horas: Taller de vinos “Iniciando en el mundo del vino” impartido por el Sommler Óscar de Jesús López Olvera.

Promueven riqueza gastronómica con Tinto Fest 2016

Escrito por Comunicado

Jueves 04 de Febrero de 2016 22:34

Miércoles 24 de Febrero a las 20:00 horas: Subasta de arte “Vino el Arte”

Sábado 27 de febrero a las 18:00 horas: Concurso de maridaje “Sabores de Sonora”

Cursos de Calidad: Dichos conocimientos son para que las empresas mejoren la calidad del servicio que prestan, será impartida por el Chef Mauricio Ávila Serratos. Dicha actividad se realizará varios días.

Chefs que participarán:

Susana Palazuelos:

Reconocida a nivel nacional e internacional y quien ha cocinado para el Rey de Malasia y la Reyna Isabel II.

Manolo Nájera:

Director académico de la escuela CocinArte en Chiapas y embajador de la gastronomía chiapaneca desde el 2007