

10^{mo} Festival Gourmet Internacional y 2^{da} Expo Gourmet en Puerto Vallarta

El Festival Gourmet Internacional ha posicionado a Puerto Vallarta, Jalisco, como un destino gourmet de talla mundial, debido a que concurren chefs de reconocida trayectoria, los cuales –por invitación de los restaurantes de la región– muestran su arte culinario a todos los asistentes. Esta décima edición fue llevada a cabo del 11 al 21 de noviembre del 2004.

Programa de actividades

El 10^{mo} Festival Gourmet Internacional contó con el siguiente programa de actividades:

Coctel de Bienvenida: Amenizado por la Banda de Zacatecas para dar una digna bienvenida a los amantes de la buena cocina.

Gourmet brunch: Se degustaron excelentes platillos y se pudieron admirar creativas esculturas de hielo con la compañía de la música de mariachis

Clases de cocina: Impartidas por el Chef Philippe Moulin de la Academia Le Cordon Blue, seguidas de un interesante programa de conferencias

Concierto y Cena de Gala Festival Gourmet: Evento cumbre con el que se dieron por finalizadas las actividades del Festival, el cuál contó con un menú preparado por cinco prestigiosos chefs.

Expo Gourmet

Otra de las actividades dentro de este 10^{mo} Festival Gourmet Internacional fue la 2^{da} Expo Gourmet, cuya sede fue el Hotel Sheraton Bugambilias en Puerto Vallarta, los días 11, 12 y 13 de noviembre de 2004.

Expo Gourmet establece un canal de comunicación directo entre los proveedores y los chefs, logrando un interesante intercambio de ideas y creando magníficas oportunidades de negocios.

Este contacto directo permite a los proveedores conocer las necesidades de los chefs, así como a estos últimos les permite conocer la amplia oferta de productos y novedades gastronómicas.

Este objetivo fue alcanzado ampliamente por todos los expositores y asistentes a Expo Gourmet en su segunda edición, ya que se contó con una amplia variedad de empresas del ramo de alimentos y bebidas, delicatessen, carnes y aves, lácteos, tequilas, vinos, pescados y mariscos, y por supuesto con la presencia de Seafood Today, revista internacional que está presente en los mejores eventos.

Expo Gourmet establece un canal de comunicación directo entre los proveedores y los chefs, logrando un interesante intercambio de ideas y creando magníficas oportunidades de negocios.



Rafael Langarica e Iván Sepúlveda de La Mar y Peña



Lic. José Antonio Rincón de Ingeniería Alimentaria del Matatipac (extrema derecha).



Guadalupe Ramos, Coordinadora de Crece, Ignacio Díaz, Coordinador de CANIRAC Vallarta, y Ricardo Ortiz, Director General de CANIRAC.



Jesús Peña G. y Patricia Benavides, Coordinadora de Eventos de USA Rice.



Brazilian Farmed Shrimp

NATURALLY GREAT



QUALITY NURTURED BY NATURE.

The tropical climate that prevails in Brazil without major seasonal changes, together with the natural qualities of coastal waters and soils, create the ideal natural conditions for the production of farmed shrimp. With the advantages offered by nature, Brazilian shrimp farms are committed to the preservation of the ecosystems where they are located, in accordance with the sector's Code of Conduct as well as with the rigorous Brazilian Environmental Legislation.

QUALITY FOSTERED BY TECHNOLOGY.

Brazilian hatcheries have completely mastered the most advanced maturation, reproduction, and larvae raising techniques for the *L. vannamei* species. For this reason, they are able to fully meet demand with top quality post-larvae. At the farm level, procedures such as water quality monitoring, pond soil treatment, the use of fixed trays for feeding, the use of mechanical aerators and of appropriate management techniques during the harvesting process contribute towards optimizing the Brazilian productive system, which, in turn, helps to consolidate Brazil's worldwide leadership in productivity.



COME VISIT US AT THE INTERNATIONAL BOSTON SEAFOOD SHOW, BOOTH 1860