

EL EVENTO INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD Y EL FOOD SERVICE

Sirha
MEXICO

11 - 13 ABRIL WORLDTRADE CENTER CIUDAD DE MÉXICO

- La Asociación de Hoteles y Moteles de la Ciudad de México avala esta magna exposición
- 2 grandes concursos continentales de gastronomía se debatirán en este magno evento

Ciudad de México a 15 de noviembre, 2017.-

Sirha México, la exhibición que nació hace más de 30 años en Lyon, Francia, anunció su tercera edición en la **Ciudad de México** del próximo **11 al 13 de abril**, en el **World Trade Center** de la capital mexicana. El importante evento especializado en el sector de hoteles y restaurantes, espera contar con más 150 expositores y 12,000 visitantes.

Para esta edición, **Sirha México** continúa a la vanguardia con propuestas únicas del interés de los profesionales de la industria, dentro de su formato se llevarán a cabo las eliminatorias Continentales para el **Bocuse d'Or América**, considerada la mejor competencia gastronómica a nivel mundial y donde participarán 12 países del continente americano como son: México como anfitrión, Guatemala, Perú, Costa Rica, Chile, Uruguay, Argentina, Ecuador, República Dominicana, Colombia, Canadá y el campeón mundial 2017, Estados Unidos.



Se realizará los días 11 y 12 de abril. Cada día competirán 6 equipos que contarán con un tiempo de 5 horas con 35 minutos para elaborar 2 recetas: una a base de pescado y otra de carne. La creatividad en la creación de recetas, la interacción con los chefs, coaches y jurado, serán los factores decisivos que lleven al equipo ganador a la final mundial que se llevará a cabo en Lyon Francia, en 2019.



Es otro importante evento que se realizará en el marco de la edición 2018 de **Sirha México**, la eliminatoria continental para la **Coupe du Monde de la Pâtisserie: Copa Maya**, cuyo objetivo es seleccionar a los mejores chefs reposteros de 8 diferentes países.

Paralelo a las eliminatorias continentales del **Bocuse d'Or América** y de la **Coupe du Monde de la Patisserie: Copa Maya**, se llevarán a cabo competencias a nivel nacional como lo son:



2ª Competencia de la Copa Syrah Concurso que desarrolla un exigente ejercicio de armonización mediante la conexión directa entre la cocina y las propuestas vinícolas. Un esfuerzo dirigido a impulsar una mayor profesionalización en el ámbito restaurantero.



2ª Copa Mexicana de Barismo

En 2018, regresa en su segunda edición, donde los mejores baristas presentarán bebidas en las categorías de espresso, arte latte y brewing.



Copa Food Service de Panadería

Concurso enfocado a panaderos profesionales donde el Comité Administrativo de Uvas Pasa de California se suma al proyecto para resaltar las bondades las uvas pasa en la panadería saludable. Incentivando al desarrollo de nuevos productos clásicos y de tendencia para impulsar la venta de los mismos.

Destacan, además de las competencias continentales y nacionales, importantes actividades que buscan crear una exclusiva red de contactos derivados de la interacción entre importantes chefs, coaches, jurados, y la visita de diferentes decisores de compra del sector.



World Omnivore Tour

El festival de cocina joven regresa por segunda vez a México con nuevas masterclasses comandadas por reconocidos chefs mexicanos que compartirán sus técnicas en la cocina.



La Ruta del Queso y Vino

Es un área destinada para la degustación y demostraciones de empresas productoras, comercializadoras y distribuidoras de quesos, vinos, charcutería y pan.



Territorio Cerveceros ACERMEX

Es una nueva área dedicada al sector de la cerveza artesanal, donde, en conjunto con la Asociación Cervecera de la República Mexicana, se busca promover el concepto artesanal en el food service.



Para garantizar una mejor oferta de servicios de proveeduría a la industria hotelera y gastronómica del país, Sirha México ha decidido buscar importantes apoyos y alianzas como la generada con la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles así como diferentes cámaras, instituciones, asociaciones y medios de comunicación del sector gastronómico, de turismo y de negocios.



Para la organización de los eventos gastronómicos, ya sean concursos y cenas, esta edición de Sirha México promete experiencias únicas e irrepetibles gracias al apoyo del Club Vatel, un grupo de profesionales de la industria gastronómica que cuenta con más de 200 miembros dedicados a la formación, intercambio y desarrollo de la gastronomía en todos sus ámbitos.



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.
La gastronomie française présente à travers le monde

FACT SHEET

Sirha México

Sirha, el salón mundial por excelencia para el sector de la hospitalidad y food service, confirma ser el evento de mayor referencia para todos los profesionales en la industria con más de 30 años de existencia en Lyon, Francia. Este salón bianual hospeda los 2 concursos más reconocidos a nivel mundial de la gastronomía: Coupe du Monde de la Pâtisserie y Bocuse d'Or, este último celebrando en 2017 su 30 aniversario.

Es gracias a este gran éxito, que Sirha se ha desarrollado en cinco ciudades más: Budapest, Ciudad de México, Estambul, Ginebra y Sao Paulo.

Sirha Lyon 2017

- 207,930 visitantes profesionales del sector (10% más que en 2015)
- 25,469 chefs
- 29,778 visitantes internacionales
- 2,984 expositores y marcas; 750 nuevos productos y servicios
- 132,000 m2 de piso de exhibición
- 21 concursos



www.sirha-mexico.com



facebook.com/@SirhaMéxico



twitter.com/@sirhamexico



instagram.com/@sirha_mx



youtube.com/Sirha México

Para mayor información:

LUIS PACO ARELLANO

Love Media RP

luispacoarellano@gmail.com

Móvil: 55.65.76.91.84

FEDRA VILLAGRÁN

Love Media RP

fedravi@hotmail.com

Móvil: 55.37.52.46.01