



Sirha
MEXICO

**EXPOSICIÓN INTERNACIONAL PARA
RESTAURANTES, HOTELES Y ALIMENTOS EN MÉXICO**

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

11 - 12 - 13 de ABRIL, 2018.

EVENTOS EXCEPCIONALES



Admisión:

Evento exclusivo para profesionales de los sectores de hotelería y restaurantes, admisión sin costo sólo con pre-registro, invitación VIP y acreditación de prensa.

Recinto: World Trade Center: Filadelfia s/n, Col. Nápoles, Deleg. Benito Juárez, Ciudad de México CP 03810

Días y horarios del evento:

Miércoles 11 de Abril del 2018 de 11:00 a 19:00 Hrs.

Jueves 12 de Abril del 2018 de 11:00 a 19:00 Hrs.

Viernes 13 de Abril del 2018 de 11:00 a 19:00 Hrs.

MIÉRCOLES 11 DE ABRIL











WORLD
OMVIVORE
TOUR



SALONES MAYA 1 Y 2

10:00							
10:30	Ceremonia de inauguración, corte de listón y recorrido oficial			Inicio de la competencia	Inicio de la competencia	Inicio de la competencia	Inicio de la competencia
11:00	Apertura de la exposición para los visitantes						Presentación Copa Syrah, Jurado y concursantes
11:30		Master- Classes		Concursan 7 países: Chile, Colombia, Brasil, México, Argentina, Perú y Ecuador		Concursante 1 a 6 prepararán bebidas de las categorías: espresso, latte (arte latte) y brewing	Concursantes del 1er día y veredicto de jurado
12:00		Eduardo García Máximo Bistro & Lalo!	“ Mezcal con sabor a mujer” por Jorge Calvo de Qualite Gastronomique				
12:30							
13:00		Julio César Zainos Alelí					Cata: Vinos Top el Cielo con el Enólogo Jesús Rivera
13:30							
14:00		Josefina Santacruz Paprika & Sesame	Queso Marinado en cerveza y finas hierbas por Ma. Clara Herrera de Lácteos Artesanales & Gourmet	Presentación y degustación de pastel helado			Cata: Vino Mexicano
14:30		Scarlett & Jake Linderman Café Cicatriz			Salida de jurado al escenario		
15:00		Shigetoshi Narita, Ichiro Kitazawa & Aoki Yoshimasa Rokai, Sushi Kyo & Hiyoko	Envidia de Trufa, tentación de perejil y ajo y tabu de mazapán por Miryam Ocampo, Lilyán de la Vega y Alejandra González de Tornazul	Presentación y degustación postres al plato	Inicio de la degustación para el pan baguette Degustación panes nutritivos y saludables, masa hojaldrada, masa brioche y pan de autoría		Cata: El servicio
15:30					Degustación de montaditos o bocadillos	Concursante 7 al 12 prepararán bebidas de las categorías: espresso, latte (arte latte) y brewing	Cata: Barón Balché
16:00					Presentación mesa de bufete por equipos		
16:30		CONFERENCIAS		Fin de las Pruebas			
17:00		«Maíz Criollo: la reconquista de sabores perdidos» por Rigel Sotelo de Cal y Maíz		Anotaciones y calificaciones de los bufetes por parte del jurado		Fin de competencia 1er día	Cata: La nueva escuela de Sommelier
17:30			Quesos mexicanos premiados: Casa de Piedra, Quesos Chaurand y Rancho San José María	Ceremonia de Premiación			Cata de vino mexicano
18:00		«La Importancia del Cacao en Teotihuacán» por Chocolates Macondo					
18:30			Cata y Maridaje de tequila Sauza con elementos prehispánicos por Chef Jorge Orozco de Grupos Prehispánicos				
19:00	Finaliza Sirha primer día						Cata de vino mexicano

JUEVES 12 DE ABRIL DE 2018

								
9:00	SALONES MAYA 1 Y 2			Inicio del concurso				Inicio de junta
10:00				1er día de concurso donde participan los países de: Ecuador Canadá Colombia Brasil Uruguay Argentina	Inicio de la competencia	Inicio de la competencia	Inicio de la competencia	Junta de Consejo Inicio 9:30 am
10:30								
11:00	Apertura para los visitantes							
11:30		Master- Classes						
12:00		Mao Montiel Dolcenero	“ Mezcal con sabor a mujer” por Germán Morales de Qualite Gastronomique					
12:30								
13:00		Fernando Hernández Moyuelo	Cata de Tequila San Matías por Jorge Piza Embajador de la marca			Plática producción de café de Chiapas por Domingo González	Cata: El Cielo	
13:30								
14:00		Sofía Cortina Hotel Carlota	Queso Marinado en cerveza y finas hierbas por Ma. Clara Herrera de Lácteos Artesanales & Gourmet	Comienzo de la degustación para el tema presentado en bandeja			Taller El Vino y la Salud	Cata con Tequila Cuervo y comida prehispánica
14:30		Oswaldo Oliva Lorea		Comienzo de la degustación para el tema presentado en plato	Salida de jurado al escenario			
15:00		Enrique Olvera Pujol	Lujuria de queso azul y nuez, secreto de albahaca y cardamomo, caricia de miel trufada por Miryam Ocampo, Lilyán de la Vega y Alejandra González de Tornazul		Inicio de la degustación para el pan baguette		Cata: vinos españoles	
15:30					Degustación panes nutritivos y saludables, masa hojaldrada, masa brioche y pan de autoría			CONFERENCIAS
16:00				Cata de Aceite Castillo Canena por María Parias Hanseatik		Degustación de montaditos o bocadillos	Concursante 19 al 26 prepararán bebidas de las categorías: espresso, latte (arte latte) y brewing	Cata de vino mexicano
16:30		CONFERENCIAS		Fin del 1er día de concurso	Presentación mesa de bufete por equipos			
17:00							Cata de vino mexicano	
17:30		Cata de tequila y cocina prehispánica para socias	Quesos mexicanos premiados: Casa de Piedra, Quesos Chaurand y Rancho San José María	Foto oficial concursantes y jurado	Fin de competencia 2do día			Importancia de las certificaciones como herramientas de venta Arq. Mauricio Tommasi
18:00		«Té y Chocolate: culturas ancestrales» por Sophie Vanderbecken de Le Cameleon y Fernando Gaitán de Shaktea					Cata de vino mexicano	
18:30				Cata de Tequila blanco, reposado, añejo y extra añejo por Ernesto Garza de Tequila Hacienda			Toma de foto oficial y nombramiento de los finalistas	
19:00	Finaliza Sirha primer día					Fin de competencia 2do día	Cata: Fleuriel-Shiraz	

VIERNES 13 DE ABRIL DE 2018



WORLD
OMVIVORE
TOUR



SALONES MAYA 1 Y 2

10:00				9:00 AM Inicio del concurso			
10:30					Inicio de la competencia	Inicio de la competencia	Inicio de la competencia
11:00	Apertura de la exposición para los visitantes						Concursantes del 3er día
11:30		Master- Classes		1er día de concurso donde participan los países de:			
12:00		Joaquín Cardoso & Gaetan Rousset Loup Bar	“ Mezcal con sabor a mujer” por Lorena Oropeza de Qualite Gastronomique	Chile			Mesa redonda «la figura femenina coom sommelier» moderada por Pilar Meré, Claudia Ibarra y Rocío Gómez
12:30				Rep. Dominicana		Finalistas 1 a 5: deberán elaborar una bebida de cada categoría de espresso, latte (arte latte) y brewing	
13:00		Oscar Chávez Café Milou	Cata de Tequila San Matías por Jorge Piza Embajador de la marca	E.U.A.			Cata: Grandes Viñedos de Francia
13:30				México			
14:00		Pablo Salas - Amaranta	Queso Marinado en cerveza y finas hierbas por Ma. Clara Herrera de Lácteos Artesanales & Gourmet	Costa Rica			Cata: Vinos españoles
14:30		Mica Rousseau - Fifty Mills		Comienzo de la degustación para el tema presentado en bandeja	Salida de jurado al escenario		
15:00		Juan Cabrera Fonda Fina	Tentación de perejil y ajo, lujuria de queso azul y nuez, perdición de caramelo marino por Miryam Ocampo, Lilyán de la Vega y Alejandra González de Tornazul	Comienzo de la degustación para el tema presentado en plato	Inicio de la degustación para el pan baguette		Cata: Cetto
15:30					Degustación panes nutritivos y saludables, masa hojaldrada, masa brioche y pan de autoría	Plática de producción de café de Oaxaca por Max García	
16:00					Degustación de montaditos o bocadillos		Cata: Vino Mexicano
16:30			Cata de mermeladas Bonne Maman por Thomas Laporte y Alicia Cedillo de Hanseatik		Presentación mesa de bufete por equipos	Ceremonia de Premiación	
17:00				Fin del 2do día de concurso	Foto oficial, concursantes y jurado		Cata: Vino y Chocolate
17:30			Quesos mexicanos premiados: Casa de Piedra, Quesos Chaurand y Rancho San José María	Ceremonia de Premiación	Ceremonia de Premiación		
18:00							Cata: Vino Mexicano
18:30							
19:00	Finaliza Sirha 3er día, ¡Nos vemos en el 2019!						Cata: Vino Mexicano

Sirha
MEXICO

11 -13

ABRIL 2018

WORLD TRADE CENTER

CIUDAD DE MÉXICO

3^A EDICIÓN