

## Ya viene el XXII Festival de las Conchas y el Vino Nuevo



Un homenaje al ingrediente local, una celebración del producto de origen de Ensenada desde un enfoque sustentable con vinos de nuevo lanzamiento y conchas de las costas en perfecta sintonía. Organizado por Comité Provino Baja California en conjunto con vitivinicultores de la región, productores de conchas, chefs reconocidos, la Secretaría de Pesca y Acuicultura de Baja California, el Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA) y el Consejo Nacional Ostrícola.

El festival en su vigésima segunda edición invoca una vez más la idea que dio origen a su existencia: hacer comunidad celebrando el producto de origen de Ensenada, dando voz a las manos responsables de lo que hoy en día ha terminado por darle notoriedad a nuestra ciudad a nivel nacional e internacional.

Geografía y climatología únicas en comunión con la pasión de la gente por su oficio. La actualidad nos obliga a mirar atrás, una invitación a asumir lo que somos, hasta donde hemos llegado y plantear nuevos paradigmas dentro de marcos sustentables.

Actividades:

? TALLERES ACUÍCOLAS:

Jueves 28 y viernes 29 de abril, 2022.

Hora: 8:00 AM a 3:00 PM

Modalidad híbrida

? MESAS MARINAS:

Sábado 30 de abril, 2022.

Hora: 1:00 PM a 7:00 PM

Lugar: Andador Cultural UABC, Unidad Sauzal

Costo: \$2,900 MN / Cupo limitado

? FESTIVAL:

Domingo 1 de mayo, 2022.

Hora: 12:00 PM a 7:00 PM

Lugar: Terraza del Mar, Hotel Coral & Marina

Costo: \$1,200 MN

Mesas Marinas 2022

Celebraremos por segunda ocasión este evento exclusivo frente al mar, donde los asistentes podrán disfrutar de vinos de reciente lanzamiento en el mercado y platillos a base de conchas. 15 mesas de 20 comensales, cada una atendida de manera exclusiva por un

vinicultor, un productor de conchas y un chef anfitrión en mancuerna con un chef invitado, quienes explicarán a detalle la experiencia enogastronómica a disfrutar mediante una degustación en maridaje de 4 tiempos.

Vinicultores anfitriones: Christoph Gaertner (Vinisterra), Cristina Pino (Bodegas de Santo Tomás), Fernando Pérez Castro (Lomita / Finca La Carrodilla), Francisco Rubio (Bodegas F. Rubio), Jorge Maciel (Cava Maciel), José Pedroza (Vinícola Infinito), Kristin Shute (Lechuza Vineyard), Mauricio Soler (Bodega Symmetria), Paolo Paoloni (Villa Montefiori), Patricia Velasco (La Trinidad), Santiago López (Solar Fortún), Sergio Heras (Enólogo), Thomas Egli (Paralelo), Víctor Segura (Las Nubes / Madera 5), Wenceslao Martínez (Relieve Vinícola).

Chefs anfitriones: Alex Torres (Envero en el Valle), Alfredo Villanueva (Villa Torel), Anthony Petracca (Datoni), Benito Molina (Manzanilla), Diego Hernández (La Bête Noire), Drew Deckman (Deckman's en El Mogor), Giannina Gavaldón (Olivia, Asador del Porvenir), Maribel Aldaco (Fauna), Miguel Bahena (Madre), Roberto Alcocer (Malva / Valle Oceanside), Sheyla Alvarado (Lunario), Solange Muris (Manzanilla), Tania Livier (Tanto Santo Pizzería), Toño De Livier, Vicko Morales (Artio).

Productores de conchas anfitriones: Acuícola Guerrero Negro, Alto Golfo, Baja Shellfish Farms, Buzos y Pescadores Ribereños Nativos de B.C., JIMNAR, Max Mar, Mission Oysters, Ostricultores de Baja California, Pescadores Nacionales de Abulón, Sea Urchin Pacific, Seascape San Felipe.

Chefs invitados: Alex Méndez (Astro, Mérida), Andrés Trujillo y Vanessa Franco (Toba, Encuentro Guadalupe), Armando Acosta (Cerrajería, CDMX), Brian Redzikowski (Camino Riviera / SDCM), Esteban Lluís (Damiana, VDG), Fabián Delgado (Pal Real, Guadalajara), Juan Cabrera (Casa Tijuana / Fonda Fina CDMX), Luis Ronzón (Chablé, Mérida), Marcelo Kenji Hisaki (Amores, Tecate), René Andrés Calderón Vera (Calma), Thalia Barrios (Levadura de Olla, Oaxaca).

Cada anfitrión enológico presentará 4 etiquetas de vino, de diferentes vinícolas de la región, de tal manera que cada platillo sea acompañado con vino de reciente lanzamiento en el mercado. Las Mesas Marinas tendrán lugar el sábado 30 de abril en el Andador Cultural UABC, Unidad Sauzal. Las puertas abren a la 1:00 PM con un cóctel de bienvenida donde los asistentes tendrán la oportunidad de degustar en una antesala, conchas frescas, vinos blancos y espumosos, como parte de su experiencia al aire libre frente al mar. El servicio en comedor inicia a las 3:00 PM para todas las mesas por lo que se les recomienda puntualidad.

Costo: \$2,900 MN / Cupo limitado

Reserva tu lugar: <https://bit.ly/MesasMarinas>

#### Festival

Magno evento que reúne a 80 vinícolas de los valles de Baja California con degustación de +150 etiquetas de vinos de reciente lanzamiento en el mercado (blancos, rosados y tintos jóvenes). La participación de +20 productores de conchas con productos frescos y +50 restaurantes de la región con muestras gastronómicas a base de ostión, mejillón y almejas.

Fecha: Domingo 1ro. de mayo, 2022

Lugar: Terraza del Mar, Hotel Coral & Marina

Hora: 12:00 PM a 7:00 PM

Costo: \$1,200 MN

Reserva tu lugar: <https://bit.ly/FestivalConchas>

