

archivo

(desde 1998)
 ir >

noticias

- comunidad
- nacional
- estados
- negocios
- internacional
- deportes
- gente
- cultura
- ciencia
- clima

MURAL impreso
 avisos de ocasión

opinión

- editoriales
- cartones

estilos de vida

- cineguía
- moda
- buena mesa** >
- de viaje
- mujeres
- hogar
- salud
- música

suplementos

- primera fila
- automotriz
- interfase
- magazine
- señor fútbol
- enfoque
- el ángel
- gente chiquita

sociales

- club social
- club joven

servicios en línea

lee mural.com en:
 tu palm
 tu mail

el lector opina

contáctanos
 cartas a mural.com

comercial

avisos de ocasión
 publicidad
 suscripciones

diversión

tiras cómicas
 horóscopos
 papel tapiz

formato impresión envío por e-mail comentarios al editor

Ganan libros de culinaria premio mundial

Este concurso se creó en 1995 para apoyar a las publicaciones especializadas en cocina de todo el globo

Por Sarayd Luna
 Grupo Reforma

■ **Cd de México, México** (9 marzo 2004).- *Antojería Mexicana* de Patricia Quintana, *Cavas de México* de Gabriel Gadsden, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en Educación para la Salud* de Luz Elena Salas Gómez, *Dichas y dichos de la Gastronomía Insólita Mexicana* de Fernando Díez de Urdanivia, *Preparación Higiénica de los Alimentos* de Carlos Ruiz de Lope y Anton, y *Guía Mario Beteta, los Cien Mejores Restaurantes de la Ciudad de México*, están entre los libros más destacados de latinoamérica de acuerdo a los "Gourmand World Cookbook Awards".

Este certamen reconocido internacionalmente, se creó en 1995 por Edouard Cointreau para apoyar a las publicaciones especializadas en cocina de todo el mundo. De los 24 mil libros publicados durante el 2003, tres mil 500 procedentes de 33 países concursaron y 466 resultaron finalistas de las 32 categorías de cocina y 15 de vino.

En cada categoría, los Gourmand, seleccionan un libro por país o región, y luego al mejor del mundo. En este caso, las naciones de América Latina se consideran una sola región.

Ante el antojo

Antojería Mexicana destacó como el Mejor Recetario de latinoamérica, en el cual Patricia Quintana, presenta en 10 capítulos y 244 páginas editadas por Océano, con fotografías de Pablo Esteva y Sebastián Saldívar, la riqueza de la cocina popular mexicana.

"Este libro invita a experimentar en la cocina con antojitos fáciles de preparar e ideales para compartir celebrando la cultura. Un antojo es un gran concepto de la gastronomía mexicana en donde la imaginación nos rebasa en todo el territorio nacional.

"Es un orgullo representar al País y ganar, una verdadera motivación porque hace que el esfuerzo valga la pena", opina la chef del restaurante Izote, autora de otros 11 textos.

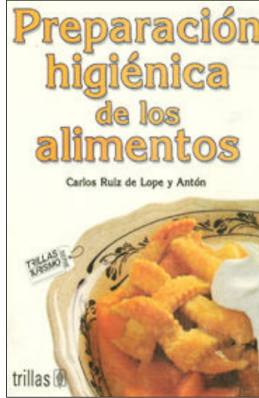
Revelación vinícola

Mención Honorífica como Mejor Libro de Vinos del Nuevo Mundo, recibió *Cavas de México* de Gabriel Gadsden Carrasco, editado por Grupo Escato MVS Editorial.

"Es la sorpresa más grande en cuanto a libros de vino este año", está escrito en el folleto oficial de los ganadores, en donde se asegura que las cavas de México habían sido un secreto bien guardado hasta esta publicación que ayuda a entender el vino nacional en la actualidad.

fotogalería

[Cavas de México](#)



El autor Ruiz de Lope y Anton publicó este libro por la creciente cantidad de enfermedades a través de los alimentos. Foto: Archivo

cronología

- [Muestran las cavas de enófilos](#) (12-12-03)
- [Haz tu propia cava](#) (13-12-03)

vino nacional en la actualidad.

"Me siento muy orgulloso de que un trabajo hecho en México tenga un reconocimiento internacional, habla bien de la calidad que podemos generar", comenta Gadsden.

Concebido para ayudar a construir una cava con soluciones arquitectónicas y variadas atmósferas, tiene textos de Ernesto de la Peña, María Luisa Tavernier, Rafael Fierro Gossman y Pablo Arena Reyes Retana, ilustrados con fotografías de Luis Gordo Hernández.

Alimentación regional

Luz Elena Salas Gómez ganó en Salud y Nutrición con Educación Alimentaria, Manual Indispensable en Educación para la Salud, nacido luego de su labor con equipos docentes y personal del sector salud en comunidades del noreste de Oaxaca desde 1983.

"La intención es reconocer la trascendencia de la alimentación en el crecimiento y desarrollo físico, mental y social, y revalorar las culturas alimentarias regionales como parte sustantiva de la formación humana hacia una mejor calidad de vida", explica.

En este trabajo hay escritos de Joaquín Cravioto, Luis Alberto Vargas, Agustín López-Munguía, y Myriam Sagarrabay.

Con recetas de antaño

En Historia Gastronómica fue Dichas y dichos de la Gastronomía Insólita Mexicana de Fernando Diez de Urdanivia, editado por el Seminario Cultura Mexicana de la UNAM, el que se llevó las palmas.

Cultura Mexicana de la UNAM, el que se llevó las palmas.

"Contiene tanto historia como anécdotas y recetas antiguas desde Bernal Díaz del Castillo hasta nuestros días. Es resultado de muchos años de trabajo y de mi gusto por la gastronomía.

"Ganar el Gourmand es una gran satisfacción porque es un premio internacional y totalmente anónimo. Sólo mandé el libro y listo", dice Diez de Urdanivia.

En sus páginas está la receta del embarrado, una especie de manchamanteles del siglo 18, con la cual el autor ganó en el concurso Fogón Saint Julien, premio que pretende recuperar recetas originales de América o España, presentadas en base a las reglas de un género literario: ensayo, cuento o relato de viajes, organizado por Radio France Internacional y el restaurante Fogón Saint Julien.

Para expertos

De la editorial Trillas, Preparación Higiénica de los Alimentos nació de la preocupación de su autor por mejorar la salud de las personas ya que las enfermedades de transmisión alimentaria como la Creutzfeld Jakob provocada por la Espongiforme bobina o enfermedad de las vacas locas, la hepatitis A y las diversas toxiinfecciones alimentarias, comenta, son un importante problema sanitario y social mundial por el número de afectados, el de muertes que producen y las pérdidas económicas que suponen a los gobiernos.

"Este reconocimiento como el mejor libro Para Profesionales en América Latina, premia mi interés por progresar en cuestiones de higiene alimentaria", dice Ruiz de Lope y Anton quien trabaja en una nueva publicación sobre bioterrorismo.

Con buenos consejos

problema sanitario y social mundial por el número de afectados, el de muertes que producen y las pérdidas económicas que suponen a los gobiernos.

"Este reconocimiento como el mejor libro Para Profesionales en América Latina, premia mi interés por progresar en cuestiones de higiene alimentaria", dice Ruiz de Lope y Anton quien trabaja en una nueva publicación sobre bioterrorismo.

Con buenos consejos

Finalmente, Guía Mario Beteta, los cien mejores restaurantes de la Ciudad de México, se quedó con el honor en la categoría de guías.

Los resultados se anunciaron el 27 de febrero en Barcelona, al margen de "Mediterranean Cookbook Fair", durante una velada saborizada con un menú de El Bulli: crujiente de algas, pipas de calabaza sucré-salé, almejas merengadas, pimienta del piquillo y plátano, papas con huevas de trucha, capuccino de castañas al foie gras y setas, pintada rellena de castañas, piña estofada con miel caramelizada y flan de anís, pâte de fruit de frambuesa y bombolas de café, entre otras preparaciones.

Los premios consisten en un diploma y etiquetas para poder distinguir en los anaqueles, las portadas de los seleccionados.

Envíanos tus comentarios a buenamea@reforma.com

 [inicio](#)

Hora de publicación: 7:31