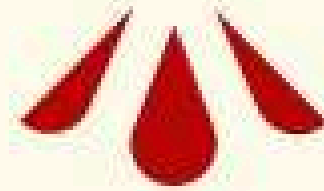
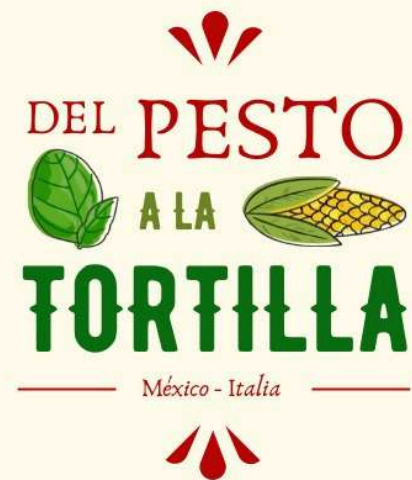




Veracruz



Veracruz



# Primer Evento

## DEL PESTO A LA TORTILLA MÉXICO-ITALIA 2024

Veracruz

### TOUR

- Tour De La Nacional Italiana Chefs
- Martes 15 octubre al sábado 19 de octubre 2024



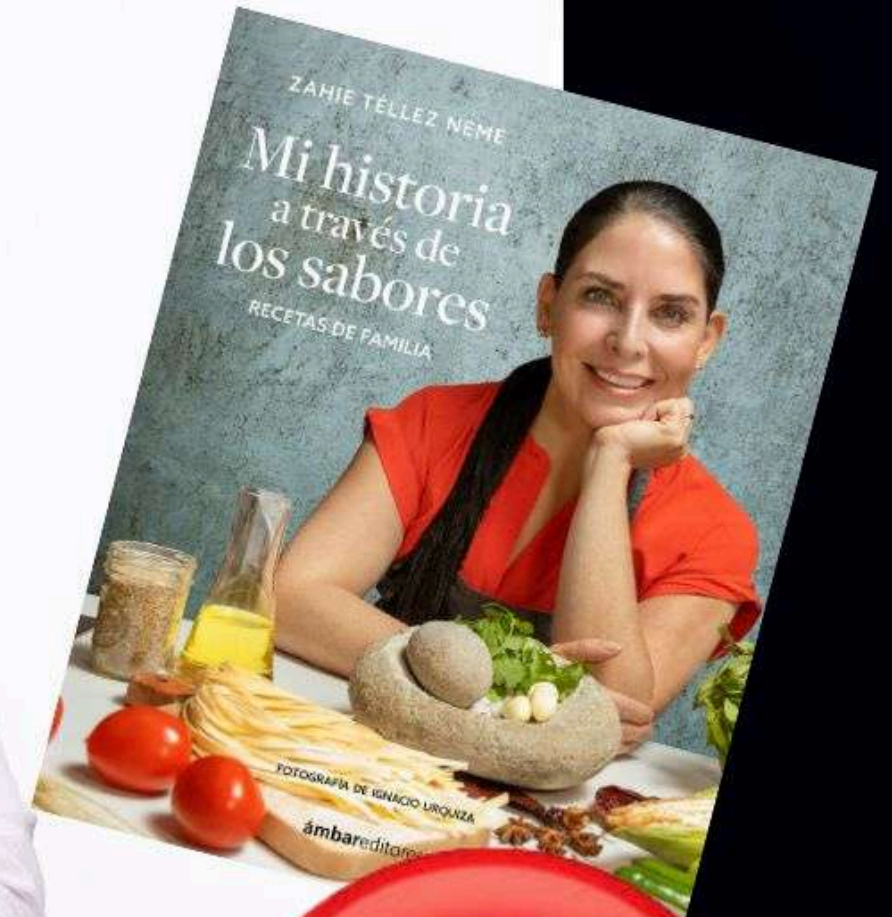
# Nuestra MADRINA del evento “Del Pesto a la Tortilla” México-Italia



MÉXICO



**Chef**  
**Zahie Téllez**



Presenta su libro en  
**Casa Bonilla Coatepec-Xalapa**  
**Gran Hotel Xalapa - Xalapa**



Se filmará un documental del evento por Julius Plus TV

CHEF  
*del Cinema*



[www.juliusplus.com](http://www.juliusplus.com)



**Julius Plus  
TV Italia**



# 5 Gold Stars of the Cuisine



———— ★ ★ ★ ★ ★ ————  
**Istituto Italiano della  
Cucina e Pasticceria**

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE



SQUADRA  
NAZIONALE  
CUOCHI

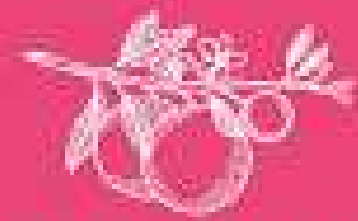
Instituto de  
**Alta Repostería**  
de Xalapa



**La BerTula**  
Cervecería artesanal



**Chef**  
**Alejandra Ramírez**



**DULCE NARANJA DULCE**  
POSTRERÍA Y CAFÉ

**Coatepec**

**UN Café PARA TUS Muertos**  
POR ALEJANDRA RAMÍREZ  
NATZUL





*Casa Bonillo*   
La esquina más famosa de Coatepec

1939 → Cocina con historia ← 2024







FINCA  
FÁTIMA®



Campiña  
Food Service

firenze

T R A T T O R I A



# Xalapa

*La capital de las virtudes*



# J

TEATRO  
J.J. HERRERA

# MMX

MUSEO DE ANTROPOLOGÍA DE XALAPA



**COATEPEC**  
GOBIERNO MUNICIPAL  
2022-2025



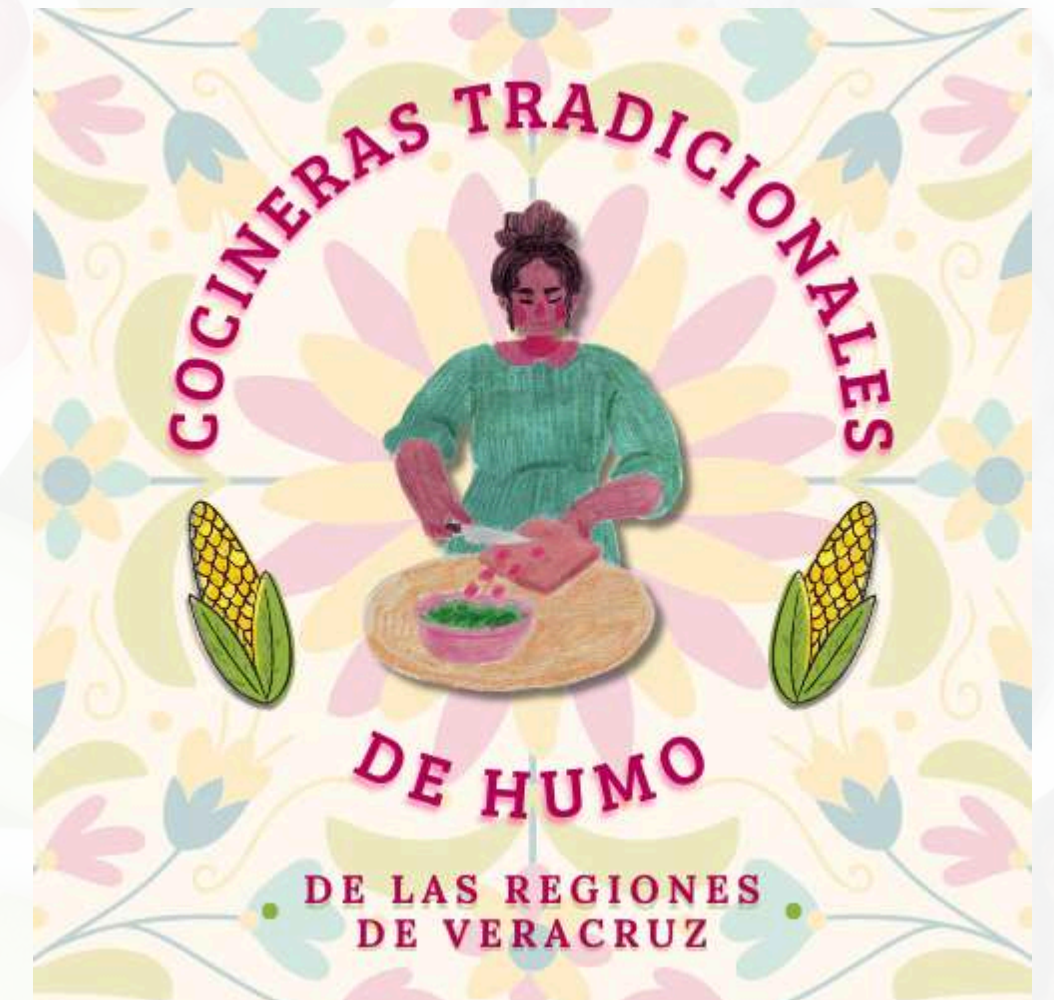
*Pastelería Fina* ®



# Invitados Especiales

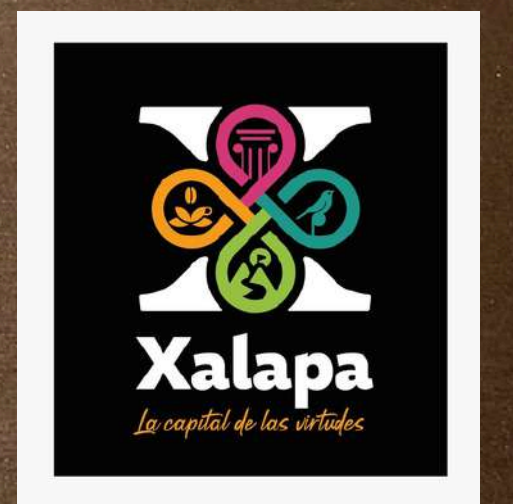


CÁMARA DE COMERCIO  
ITALIANA EN MÉXICO



# Tour

La Nacional Italiana de Chefs visita el hermoso estado de Veracruz con sus bellas playas, su rica cultura prehispánica, que al día de hoy nos deleita con paisajes impresionantes, historia y platillos deliciosos. Les damos la bienvenida a los chefs con la hospitalidad que caracteriza a los veracruzanos.



# Martes 15

- Legada aeropuerto México.
- Traslado Ciudad de Xalapa Capital.
- Check In Gran Hotel Xalapa



# Miércoles 16

- Una clase del típico pan dulce veracruzano (La Concha), en el Instituto de Alta Repostería con el Chef Edgar García Rico.

Instituto de  
**Alta Repostería**  
de Xalapa



**Chef Repostero**  
**Edgar García Rico**



# Jueves 17

- Conversatorio - charla en el Teatro JJ Herrera.
- Visita al Museo de Antropología de Xalapa
- Chef Zahie Téllez presenta su libro "Gran H X.
- Convivio en el Gran Hotel Xalapa con comida tradicional Restaurante Mocafetos.

**MAX**  
MUSEO DE ANTROPOLOGÍA DE XALAPA

  
**Mocafetos**  
restaurante

**JJ** | TEATRO  
JJ. HERRERA





# Viernes 18

- Tour del café Finca Fátima, desayuno y cata de café.
- Tour Granja Don Nelo “Experiencia gustativa quesos y cerveza artesanal”.





# Sábado 19



## Coatepec día de la cena

- Preparación cena 8 tiempos con los chefs italianos y las cocineras de humo cocina tradicional.
- “Restaurante Casa Bonilla”. Servicio 19:30.
- Presentación libro de la Chef Zahie Téllez.
- Entrega de premios.



**Casa Bonilla**   
La esquina más famosa de Coatepec

1939 -> Cocina con historia <- 2024



# Nuestras cocineras veracruzanas



Miriam Pérez



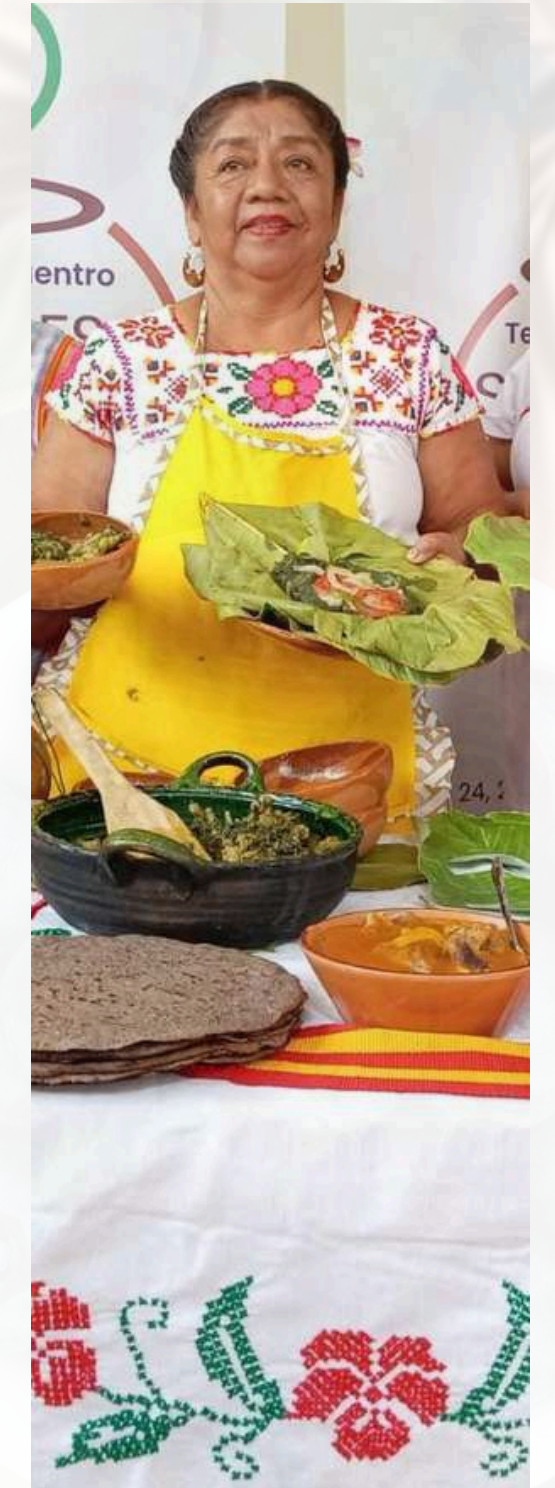
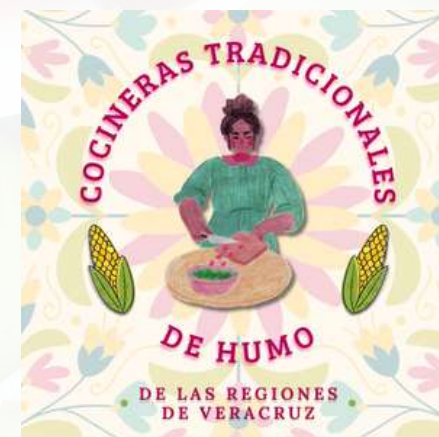
Martha Gómez



Charito Ferreira



Nidia Hernández



Catalina Martínez

# Nacional Italiana Chefs



**Coach  
Nicola Vizzari**



**Francesco Costanzo**



**Riccardo Ceccarelli**



SQUADRA  
NAZIONALE  
CUOCHI



**Elena Schinaia**



SQUADRA  
NAZIONALE  
CUOCHI



**Fabrizio Amadei**



**Luna Tramentozzi**



SQUADRA  
NAZIONALE  
CUOCHI



**Marcello Montera**



**Simone Ceccherini**

# Patrocinios Cena Casa Bonilla



# Entregas de Premios al Arte Gastronómica

- Reconocimientos a los nuevos socios de la ACI México
- Reconocimientos a las Cocineras Tradicionales de Humo
- Reconocimientos a los Chefs por su amor a la cocina
- Reconocimientos a los Chefs Italianos
- Reconocimientos por la ACI México a Vincente Bonilla
- Entrega del Distintivo H



México



# Domingo 20

- Traslado aeropuerto



**GRACIAS  
MÉXICO**



**2025  
NOS VEMOS EN ITALIA  
Toscana**