

10° FESTIVAL DEL CHEF
SONORA
A TRAVÉS
DEL TIEMPO



FESTIVAL DEL CHEF SONORA UNA DÉCADA de Sabores y Comunidad

Este prestigioso evento se ha vuelto un referente del estado en todo México

La cuenta regresiva terminó, los comenzales se presentaron al Grand Agave para vivir la experiencia única que ofrece el Festival del

Chef Sonora, el cual organiza la presidenta ejecutiva de Fundación Ganfer, Luisa Alejandra Gándara Fernández.

La ruta gastronómica que envuelve a los asistentes de diversos estados de la república, ha hecho que este evento se posicione como referente de la gastronomía a nivel nacional.

Gracias a los esfuerzos de la Fundación Ganfer, que cada año realiza este importante evento para impulsar los programas de la fundación con lo que se recaude en festival.

“Estamos muy contentos porque son 10 años que se dicen fácil, pero ha sido muchísimo trabajo”, comentó Gándara Fernández.

El Festival del Chef nació con el objetivo de apoyar a mujeres emprendedoras dentro del programa de inclusión financiera



Un Festival para todos

El año pasado, el evento reunió a 6 mil 500 asistentes, y este año se espera una cifra similar. “Ya no nos caben más personas, estamos ocupando todos los espacios del Grand Agave”, dijo la organizadora, quien recomendó comprar boletos con anticipación, pues el festival ha sido sold out en los últimos tres años.

Espacio para el talento local

El festival no sólo es una vitrina para la gastronomía, sino también para el talento artístico de Sonora. Este año, el escenario urbano contará con la participación de artistas locales seleccionados a través de una convocatoria. “El festival es una plataforma para que puedan presentarse ante un gran público”, mencionó Gándara Fernández.

Un evento con identidad

Las camisetas del festival se han convertido en un símbolo de orgullo. “Veo gente que las usa durante todo el año, lo que nos llena de satisfacción porque refleja un sentido de pertenencia y orgullo por nuestras tradiciones”, compartió la presidenta. Este año, además de camisetas, estuvieron a la venta otros productos como vasos y yetis personalizados.

Reconocimiento Nacional

El Festival del Chef ha trascendido fronteras locales. “Es reconocido en otras partes del país, como Monterrey y la Ciudad de México. Esto nos enorgullece mucho porque es un evento que presume lo mejor de Sonora”, señaló Gándara Fernández.

Compromiso con la sostenibilidad

Un aspecto diferenciador del festival es su compromiso con el medio ambiente. “Es un evento zero waste. Toda la basura se transforma en combustible sólido formulado para cementeras, gracias a una alianza con Gen Industrial”, explicó. Además, el Banco de Alimentos de Hermosillo se encargará de rescatar los alimentos no consumidos para distribuirlos a familias en situación vulnerable.

de Fundación Ganfer. “El primer festival nace porque nosotros tenemos un programa de inclusión financiera a la mujer en la que las capacitamos para que ellas puedan generar un ingreso desde sus casas o poner un negocio, tenemos estos talleres entonces el primer festival nace para poder apoyar a mujeres que hacían comidas desde sus casas que tui-

eran una plataforma donde enseñar lo que ellos hacían y eran sus tarjetas de presentación y bueno fue un super éxito y hemos ido creciendo a lo que es hoy un monstruo de festival un referente gastronómico a nivel nacional e internacional porque lo conocen en Arizona, lo conocen en diferentes partes de la República mexicana entonces realmente muy

orgullosa del trabajo que estamos haciendo”, explicó la presidenta. Lo que comenzó como un pequeño espacio para la gastronomía local se ha convertido en un evento reconocido a nivel nacional e internacional, alcanzando audiencias en Arizona y distintas partes de México. A lo largo de sus diez años, el festival ha crecido y diversificado su

oferta. Este año, una de las novedades es ‘La Cantina’, un espacio que recrea la esencia de las tradicionales cantinas de Hermosillo, como La Barra Hidalgo y El Club Obregón. Además, se mantendrán áreas ya conocidas como Cocineros de Fuego, el Túnel del Vino y la Terraza Gourmet. “Cada año sumamos algo nuevo para que la experiencia sea

siempre distinta”, destacó Gándara Fernández. Este evento ha sabido mantener su esencia, pero también adaptarse y crecer. Con 150 stands, ofreció una amplia gama de opciones gastronómicas, desde comida de carreta y tradicional, hasta platillos gourmet. Además, participarán locatarios del Mercado Municipal, lo que fortalece



Fundación Ganfer, con compromiso social

La misión de Fundación Ganfer es ofrecer servicios de asistencia social y promover el fortalecimiento cultural sin fines de lucro, con el propósito de generar beneficios que contribuyan al desarrollo integral de la comunidad. Esta fundación trabaja de la mano con diversas organiza-

ciones que se dedican a atender necesidades específicas en distintos sectores de la población. Además de brindar apoyo inmediato, estas iniciativas buscan dotar a los beneficiarios de herramientas que les permitan mejorar su calidad de vida a largo plazo. Entre sus programas desta-

cados se encuentra “Un Paso a Tiempo”, enfocado en la prevención de adicciones entre los jóvenes, y “Mejoremos Nuestra Vida”, que busca mejorar el bienestar económico familiar. Para la protección de la niñez en situación vulnerable, Fundación Ganfer coordina “Casa Hogar María Goretti”, mientras

que “Mosaico Étnico Regional” apoya la conservación de la cultura y tradiciones sonorenses. A través de estos proyectos, Fundación Ganfer contribuye a una sociedad más consciente y fortalecida.



FESTIVAL DEL CHEF SONORA**Realizan JORNADAS ACADÉMICAS con universitarios**

Cuatro chefs de renombre internacional se reunieron este miércoles en Hermosillo para compartir experiencias e inspirar a estudiantes de gastronomía de la localidad

ALBERTO DUARTE

Dante Ferrero, Claudia Sandoval, Juantxo Sánchez y Janina Garay, cuatro chefs de renombre internacional se reunieron este miércoles en Hermosillo para compartir experiencias e inspirar a estudiantes de gastronomía de la localidad. Durante 2 horas compartieron desde anécdotas que narran el despertar de la pasión culinaria en cada caso, hasta consejos prácticos para fincar un camino hacia la cocina profesional.

La cita tuvo lugar a las 11 de la mañana en el Museo de Arte de Sonora ante un auditorio lleno de estudiantes y amantes de la cocina que atendieron la convocatoria del 10° Festival del Chef Sonora, cuyo concepto de este año se resume en la frase "a través del tiempo".



fue Dante Ferrero, embajador del festival y especialista en carne, brasas y parrillas. Encabezó una charla que más que abundar en las minuciosidades del arte culinario, puso de relieve el lado humano que lo envuelve: "nunca le cocinaría a mis clientes lo que no le cocinaría a mis hijos", dijo.

Al tratarse de cortes de res, el chef compartió que le "encanta preparar la vaca entera por lo que significa con la gente"; el ritual, dijo, por encima de todo: "la comunidad que se genera alrededor de eso, el despertar de la parte primitiva del ser humano".

El chef expuso, además, su postura sobre el liderazgo al interior de

la cocina: que un líder se hace y no que nace como tal. Se trata de una conclusión, confesó, que surge del aprendizaje de un momento crucial de su formación: durante su infancia le expresó a su padre su intención de abrir un restaurante y, como respuesta, obtuvo la frase, emanada de la preocupación paternal: "ni se te ocurra, Dante, tú no tienes el carácter para tratar con la gente". El tiempo demostraría lo contrario.

La cocina es una expresión de amor

Claudia Sandoval, originaria de San Diego, ganadora de MasterChef y jueza de MasterChef Latino, viajó desde Tijuana y arribó a Hermosillo

para contar cómo la cocina es una expresión de amor, una forma de contar historias y enaltecer, a la vez, la cultura mexicana.

"Yo soy una persona que nació en Estados Unidos, con raíces mexicanas, y creo que es fundamental compartir un poco de eso con las personas que están allá y no tienen el lujo de poder viajar a México, que tal vez no saben que los platillos y las recetas cambian con las diferentes regiones del país", dijo, y compartió que no se formó como chef de manera profesional, sino en el trabajo diario, con sus padres, su abuela y de los viajes.

La riqueza de las "jornadas académicas" del festival, se traducen en la

Claudia Sandoval



Janina Garay



Juantxo Sánchez



Dante Ferrero



de ver el producto final".

"Llegué a ser chef del presidente del gobierno vasco", confesó el artista, "y aguanté tres años porque a mí lo que me llamaba era la adrenalina, el estrés, conocer a mis comensales (y satisfacer su gusto). Mis grandes amigos los he hecho preguntando ¿qué te apetece comer hoy?", dijo.

Camino marcado por cultura del**esfuerzo**

Janina Garay fue la última en tomar la palabra. La oriunda de Tijuana destacó la necesidad de compartir su historia con los estudiantes presentes: "los quiero impulsar con mi historia, porque yo empecé como estudiante y a veces un poquito perdida, creo que mi historia continúa, pero en lo que les pueda inspirar como cocineros mexicanos", dijo.

Uno de los puntos claves de su

romance con la cocina, dijo, es el pan dulce. «Ejercí pura repostería durante 15 años», recordó, en un camino marcado por una cultura del esfuerzo inculcada desde el hogar.

"Tengo la fortuna de tener padres americanos y mexicanos, lo que siempre me dio una oportunidad de ir un poco más allá y nunca detenerme por nada. Aprendí a tocar puertas y a siempre 'champear'".

distancia que existe entre la historia de desarrollo profesional de cada uno de los ponentes: en el caso de Claudia, por ejemplo, destaca que durante su época universitaria se decantó por estudios filosóficos.

El producto final

Juantxo Sánchez, originario de Asturias, coincidió con Claudia en que no inició su trayecto de la mano de estudios gastronómicos: muy por el contrario, inició la vida profesional trabajando en una fábrica como químico en un proceso de control de calidad. Se trata de una experiencia que explica la máxima que honra cada día al interior de la cocina: "Nosotros tenemos la suerte



UNA DEGUSTACIÓN DE OTRO NIVEL

Éxito en el festival GASTRONOMÍA CON CAUSA

ANA MARÍA LÓPEZ

Con música, baile, una demostración de Tae Kwon Do, además de la degustación de comida típica sonorenses, se llevó a cabo el evento Gastronomía con Causa, en el marco del Décimo Festival del Chef Sonora 2024.

En el evento el cual se llevó a cabo en San Pedro el Saucito, estuvo a cargo del personal de la fundación Ganfer, que sin duda como cada año desde 2018, estuvo lleno de mucha diversión para los niños y no tan niños que asistieron.

Para dar inicio, los y las pequeñas de la Ciudad de los Niños cantaron el himno a Santa María Goretti, además de una exposición de pinturas realizadas por ellos mismos, asimismo fotografías de años anteriores.

Luisa Alejandra Gándara

Fernández, presidenta ejecutiva de Fundación Ganfer, agradeció la asistencia de las niñas y niños, destacando que el evento se realizó para ellos.

Gándara Fernández reiteró el compromiso que llevan en el apoyo de este tipo de eventos que, sin duda, con ello dan a conocer el trabajo realizado dentro de las fundaciones con los menores.

“Estamos muy contentos, fundación Ganfer tiene 32 años realizando estos eventos en apoyo a la comunidad, es algo muy bonito el poder apoyar a todos estos niños hermosos que

están aquí hoy”, añadió.

Por su parte, Jorge Pesqueira Leal, fundador de Ciudad de los Niños y Casa Hogar Todos Somos Hermanos, mencionó que es de suma importancia la nivelación académica para los menores que recogen en sus fundaciones.

“El hecho de que ellos cuenten con esa nivelación educativa, es para nosotros algo maravilloso, vale más que el dinero, vale más que cualquier otra cosa, además la salud emocional de ellos es de suma importancia para nosotros, por ello realizamos psicoterapias grupales”, aclaró.

El empresario restaurantero, Allan Rodríguez, originario de Hermosillo Sonora pero que actualmente radica en Boston, Massachusetts, y dueño de dos restaurantes allá, señaló la importancia de acudir a esta actividad que sin duda, dijo, es de suma importancia el poder generar una empatía con los niños.

“Es mi tercer año colaborando en el festival del chef, es muy bonito regresar a mi ciudad pues soy originario de Hermosillo, es increíble el

poder ver qué es lo que ha hecho este evento en tres años que yo he estado notado que cada año es más imponente, más bonito”, agregó.

El empresario restaurantero agregó que lo mejor del Festival del Chef es que se contribuye a una causa, “el tener esa empatía con

los niños, poder ser una parte en la vida de ellos en su trayecto tratar de servir como motivación es lo que me mueve a mí para venir y participar”, puntualizó.

Los asistentes, además de las actividades deportivas que realizaron, pudieron degustar un rico platillo conformado por un tamal de elote, carne con chile y frijoles de fiesta, además de una deliciosa coyota de cajeta con crema de pinole y frutos rojos como postre.

Presentes en el evento, Emmanuel Navarro Muñoz, director de la Fundación Ganfer, Lorenia Cayeros Ceballos, directora de Ciudad de los Niños y María Isabel Aillaud Medina, directora de Casa Hogar Todos Somos Hermanos.



SECRET DINER

Disfrutan de una agradable velada

En lo alto del Cerro de la Campana, con las luces de la ciudad como telón de fondo, la Fundación Ganfer organizó una cena para agradecer a sus colaboradores y aliados. Este exclusivo evento, enmarcado por el décimo Festival del Chef, fue una oportunidad para celebrar los logros alcanzados y fortalecer los

lazos que hacen posible esta gran iniciativa.

Además de degustar la comida, los invitados se deleitaron con la música de Sonora en Ellas.





10° FESTIVAL DEL CHEF SONORA A TRAVÉS DEL TIEMPO

