



EL GANZO CELEBRA EL 15 DE SEPTIEMBRE DE LA MANO DE LOS MAESTROS DE LA COCINA OAXAQUEÑA CELIA FLORIAN Y ALAM MÉNDEZ

Los Cabos, a 27 de septiembre del 2017. El Ganzo dio la bienvenida al dúo de madre e hijo, Celia Florián y Alam Méndez, maestros de la cocina Oaxaqueña y fundadores de Las Quince Letras y Pasillo de Humo respectivamente.

Uno se encuentra ubicado en la Ciudad de México, en el barrio de la Condesa (Pasillo de Humo), a cargo de Alam Méndez; y el otro se encuentra en Oaxaca (Las Quince Letras), dirigido por Celia Florián. En ambos lugares uno puede dar un paseo por la cocina autóctona del estado, deleitándose con tlayudas, quesadillas, moles y demás.

Del 14 al 17 de septiembre del 2017 se llevó a cabo el segundo programa de residencias gastronómicas en El Ganzo que ofreció una combinación de talento culinario generacional. Con una fusión de lo tradicional y lo contemporáneo, Celia Florián, maestra de la cocina Oaxaqueña, comprometida a la sazón casera tradicional y Alam Méndez el heredero de la cocina Oaxaqueña, dejaron su huella en esta cocina tan popular y respetada; tomando el mando de la cocina de El Ganzo durante su residencia. El dúo creó un menú especial para la cena del sábado 16 de septiembre con el objetivo de las celebraciones patrias y la recaudación de fondos para la reconstrucción del centro comunitario, deleitando a los huéspedes y residentes del Hotel con los sabores de Oaxaca e innovando en lo tradicional y lo contemporáneo. Cada uno de sus siete platillos expresó la conjugación de una cocina tradicional y una que sin perder sus raíces, acierta una visión vanguardista. Entre los platillos que los invitados pudieron degustar estuvieron: una tostada de almeja reina de Alam, para seguir con las Garnachas Istmeñas de Celia y su Sopa de la Milpa, seguido de la Lisa Ahumada con cegueza de negra de Alam, para continuar con un exquisito Pulpo a la parrilla de Celia. Limpiando el paladar con una Granita de poleo y mezcal de Celia y finalizando con un postre inolvidable, Xoconostle calcificado de Alam, un bizcocho de chocolate oaxaqueño con queso ahumado y helado de piloncillo.

El concepto de la cocina de ambos está muy centrado en la calidad y el origen de sus ingredientes, utilizando productos de Oaxaca como la hierba de conejo, chile pasilla, hoja de aguacate, los cuales combinaban con el producto local.

Todo lo recaudado durante esta experiencia Oaxaqueña fue dirigido hacia la reconstrucción de El Ganzo Centro Comunitario, un lugar donde el arte y la sustentabilidad se fusionan para crear un refugio para aprendizaje de las artes, la música y la cultura. Este espacio es un Centro de Arte y Jardín de Permacultura donde la comunidad local puede unirse para explorar diferentes oportunidades creativas y así manifestar la mente y el alma; un puente entre los niños, los visitantes y artistas locales a través de un proceso interactivo de ideas creativas.

“Hotel El Ganzo es un lugar lleno de paz, un lugar en el que donde sea que camines encuentras arte, el cual te va llenando de magia e inspiración”. Comentó Celia Florián.

El Ganzo, que se encuentra frente a la marina de Puerto Los Cabos, es un oasis para los huéspedes de espíritu creativo. El complejo tiene un ambiente que no se encuentra en ninguna otra parte de Baja California, con murales de algunos de los mejores artistas contemporáneos y de la calle del mundo, un estudio de grabación subterráneo que ha recibido a grandes artistas como Natalia Lafourcade, Brett Dennen, Allen Stone y Magic Giant, una piscina en la azotea con vistas al Mar de Cortés y una de las pocas playas donde se puede nadar en los Cabos.

Sobre Hotel El Ganzo

Situado a unos 20 minutos del Aeropuerto Internacional de San José. Hotel El Ganzo emana una fresca y pura elegancia desde la punta de la barra de sushi ubicada en la azotea, a la orilla de la piscina espectacular con vistas a la Marina Puerto Los Cabos hasta el estudio de grabación underground ubicado en el lobby del hotel, donde los artistas residentes y artistas que visitan hacen su magia.

Para contactar con Hotel El Ganzo

  #HOTEL EL GANZO

 @HOTEL EL GANZO

Para obtener más información sobre el Hotel El Ganzo:

 WWW.ELGANZO.COM

 (877) 731-2647.

ELGANZO.COM
  HOTEL EL GANZO
HOTEL GANZO
EVENTS@ELGANZO.COM
RESERVATIONS (624) 104 9000

HOTEL
EL GANZO