

**10:00-15:00 hrs CONGRESO GASTRONÓMICO**  
 Demostraciones, conferencias y pláticas de los mejores chefs de México  
 Universidad Anahuac Boulevard Guadalupe Hinojosa de Murat No. 1100  
 Costo: \$1200 pesos por 4 días de congreso,  
 \$ 800 pesos por 2 días de congreso  
 Precio especial para alumnos de la Universidad Anahuac  
 Venta de boletos en la Universidad Anahuac  
 Tel. 951 5016250 ext. 114

**20:30 LA NOCHE DE ORIGEN CENA MARIDAJE**  
 con los chefs Enrique Olvera (Pujol DF) y  
 Patricia Quintana (Izote DF)  
 Cocinera Región Mixteca.  
 Costo: \$ 950 pesos  
 (incluye mezcal aperitivo,  
 3 copas de vino, 1cerveza y servicio)  
 Reservaciones 951-5011764

**22:30 COCTEL EN HONOR**  
 al chef Ricardo Muñoz Zurita  
 Casa Crespo  
 Rigurosa invitacion

**10:00-15:00 hrs CONGRESO GASTRONÓMICO**  
 Demostraciones, conferencias y pláticas con los mejores chefs de México  
 Universidad Anahuac  
 Boulevard Guadalupe Hinojosa de Murat No. 1100  
 Costo: \$1200 pesos por 4 días de congreso, \$ 800 pesos por 2 días de  
 congreso  
 Precio especial para alumnos de la Universidad Anahuac  
 Venta de boletos en la Universidad Anahuac  
 Tel. 951 5016250 ext. 114

**20:30 hrs. LA NOCHE DE PITONA**  
 Cena maridaje con los chefs Daniel Ovadia  
 (Paxia DF) y Mikel Alonso (Biko, DF)  
 Cocinera Región La Costa  
 Costo: \$ 950 pesos  
 (incluye mezcal aperitivo, 3 copas de vino  
 1cerveza y servicio)  
 Reservaciones: 951-5144707

**15:00 hrs**  
**FIESTA EN HONOR**  
**AL CHEF**  
**RICARDO MUÑOZ ZURITA**  
 Exhacienda de Guadalupe,  
 Tlacoachahuaya  
 Chef Monica Patiño y cocineras  
 tradicionales de Santa Cruz Poputla,  
 Teotitlan del Valle, Tlacolula  
 de Matamoros y San Dionisio Ocotepc.  
 Cocteles, mezcal, cerveza, banda y baile.  
 Costo: \$475 pesos  
 Venta de boletos en  
 restaurantes participantes

**20:30 LA NOCHE DEL HOTEL VICTORIA**  
 Cena maridaje con los chefs Aquiles Chávez (Lo,  
 Villahermosa) y Pablo San Román (D.O, DF)  
 Cocinera Región Sierra Sur  
 Costo: \$950 pesos  
 (incluye mezcal aperitivo, 3 copas de vino,  
 1 cerveza y servicio)  
 Reservaciones: 951-5020850

**11:00 hrs. PREMIO EL SABER DEL SABOR**  
**AL TALENTO UNIVERSITARIO,**  
 Comida prehispánica  
 Alumnos universidad IYO

**21:00 hrs LO CENTRAL DE LA BOHEMIA**  
 Terraza del Café Central  
 Maridaje platillos de los chefs y cervezas  
 de cervecería Cuauhtémoc  
 Rigurosa invitacion

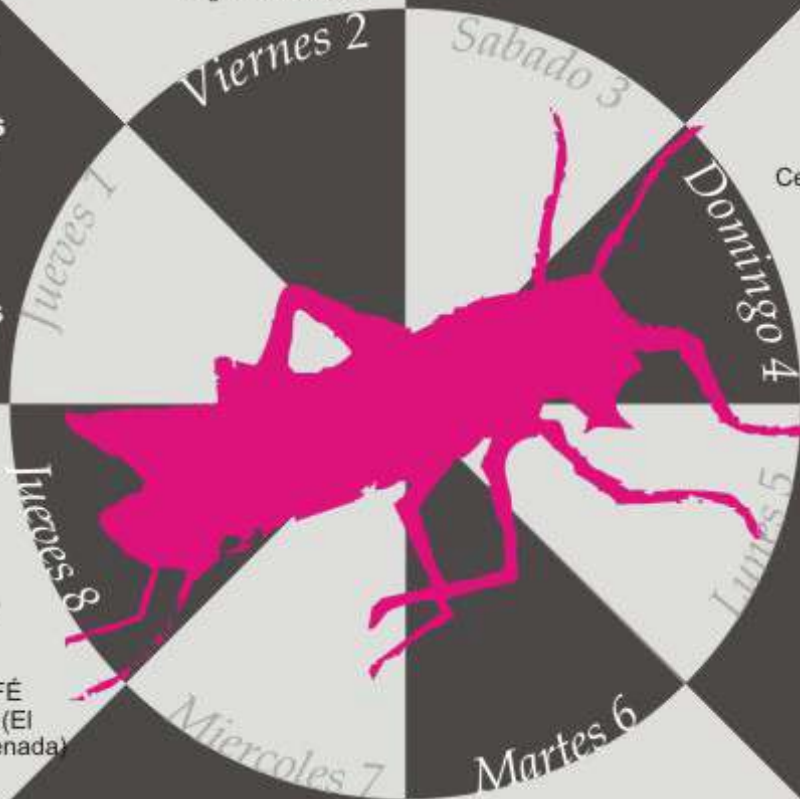
**22:00 hrs LO CENTRAL DE LA BOHEMIA**  
 Café Central  
 Costo: \$100 pesos  
 (incluye 1 cerveza y dos tapas)  
 Venta de boletos  
 en restaurantes participantes  
 y el café central

**11:00 hrs. PREMIO EL SABER DEL SABOR**  
**AL TALENTO UNIVERSITARIO,**  
 Innovación en la Comida Oaxaqueña  
 Alumnos Universidad Anahuac

**20:30 hrs LA NOCHE DE CASA CRESPO**  
 Cena maridaje con los chefs  
 Mónica Solís (bon gourmet, Leon) y Abdiel Cervantes (Monterrey)  
 Cocinera Region Sierra Norte  
 Costo: \$ 950 pesos  
 (incluye mezcal aperitivo, 3 copas de vino, 1cerveza y servicio)  
 Reservaciones: 951-5160918

**11:00 hrs. PREMIO EL SABER DEL SABOR**  
**AL TALENTO UNIVERSITARIO,**  
 Comida Mestiza  
 Alumnos Universidad Mesoamericana

**13:00 hrs EL SABER DEL BEBER**  
 Palenque del mezcal Real Minero, Santa Catarina Minas, Ocotlan  
 Cocinera tradicionales  
 16 mezcales artesanales  
 Costo: \$ 200 pesos  
 Venta de boletos en restaurantes participantes



**20:00 hrs**  
**FIESTA**  
**DE INAUGURACION**

**Cocineras tradicionales de las 8**  
**regiones del estado con sus**  
**principales creaciones culinarias**  
**Vino, cerveza bohemia y mezcal**  
**Música**  
**Jardin etnobotánico**  
**Costo: \$ 200 pesos**  
**Venta de boletos en restaurantes**  
**participantes.**

**19:00 hrs. PRESENTACIÓN DEL LIBRO**  
**DISHDAA'W "la palabra se entreteje en la**  
**comida infinita"**  
 La vida de Abigail Mendoza.  
 Biblioteca Francisco de Burgoa  
 Comentarios a cargo de Alejandro de Ávila,  
 María Isabel Grañén Porrúa, Abigail Mendoza y  
 Concepción Núñez.

**20:30 hrs. LA NOCHE DE CASA OAXACA CAFÉ**  
 Cena maridaje con los chefs Juantxo Sánchez (El  
 Lago, DF) y Benito Molina (La Manzanilla, Ensenada)  
 Cocinera Region Tuxtepec  
 Costo: 950 pesos  
 (incluye mezcal aperitivo, 3 copas de vino,  
 1 cerveza y servicio)  
 Reservaciones: 951-5026017



**10:00-15:00 hrs CONGRESO GASTRONOMICO**  
Demostraciones, conferencias y platicas con los mejores chefs de México  
Universidad Anahuac  
Boulevard Guadalupe Hinojosa de Murat No. 1100  
Costo: \$1200 pesos por 4 días de congreso,  
\$800 pesos por 2 días de congreso  
Precio especial para alumnos de la Universidad Anahuac  
Venta de boletos en la Universidad Anahuac  
Tel. 951 5016250 ext. 114

**20:30 hrs. LA NOCHE DE CASA OAXACA**  
Cena Maridaje con los chefs  
Pedro Martín (Jaleo, DF) y Solange Muris  
(La Manzanilla, Ensenada)  
Cocinera Región Valles  
Costo: \$950 pesos  
(incluye mezcal aperitivo,  
3 copas de vino, 1 cerveza y servicio)  
Reservaciones: 951- 516 85 31

**10:00-15:00 hrs**  
**CONGRESO GASTRONOMICO**  
Demostraciones, conferencias y  
platicas con los mejores chefs de México  
Universidad Anahuac  
Boulevard Guadalupe Hinojosa de  
Murat No. 1100  
Costo: \$1200 pesos por 4 días de congreso,  
\$ 800 pesos por 2 días de congreso  
Precio especial para alumnos de la  
Universidad Anahuac  
Venta de boletos en la Universidad Anahuac  
Tel. 951 5016250 ext. 114

**20:30 hrs. LA NOCHE DE LOS DANZANTES**  
Cena Maridaje con los chefs Antonio de Livier  
(La Frida, Los Cabos) y  
José Ramón Castillo (Qué bo, DF)  
Cocinera Región Sierra Sur  
Costo: \$950 pesos  
(incluye mezcal aperitivo, 3 copas de vino,  
1 cerveza y servicio)

**20:30 hrs.**  
**LA NOCHE DEL HOTEL CASA OAXACA**  
Cena maridaje con los chefs Roberto Solís  
(Néctar, Mérida) y  
Jair Tellez (Merotoro, DF)  
Cocinera Región Valles.  
Costo: \$950 pesos  
(incluye mezcal aperitivo, 3 copas de vino,  
1 cerveza y servicio)  
Reservaciones: 951-5144173



informes: 951-5010835

**Restaurante Los Danzantes**  
Macedonio Alcalá No. 403-3  
Centro Histórico, Oaxaca

**Restaurante Casa Oaxaca**  
Constitución #104  
Centro Histórico, Oaxaca  
Tel. 51 6 88 89 / 51 6 85 31

**Hotel Casa Oaxaca**  
García Vigil 407  
Centro Histórico, Oaxaca

**El Origen**  
Hidalgo 820.  
Centro Histórico, Oaxaca

**Restaurante La Pitona**  
5 De Mayo 311  
Centro Histórico, Oaxaca

**Restaurante Casa Crespo**  
Allende 107  
Centro Histórico, Oaxaca

**Hotel Victoria**  
Carretera Internacional Km 545  
Col. Figueroa Cp. 68070

**Café Casa Oaxaca**  
Jazmines 518  
Colonia Reforma, Oaxaca

# el saber del sabor

festival gastronómico / oaxaca 2011

compromiso social  
de la  
gastronomía

Del 1 al 11 de Septiembre

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

