Baja California Sur, Los Cabos 14 de marzo de 2023

Culinary Awards 4ª edición 2023

Comunicado de Prensa

* **El período de registro para los restaurantes está abierto** a partir del 14 de marzo hasta el 15 de abril.
* Los restaurantes se pueden registrar directo en el sitio web, elegir en qué categorías participar y contar con un usuario y contraseña que les permitirá modificar su información y responder comentarios que los usuarios realicen en la App en cualquier momento, generando, así la primera versión de la Guía Culinaria interactiva.
* Culinary Awards Los Cabos se profesionaliza con las herramientas necesarias para obtener un mayor nivel de eficiencia en los procesos claves del evento.
* Por primer año, se implementa un Consejo Consultivo, quienes revisaron las boletas de evaluación, así como los lineamientos de las categorías.

Los Cabos, Baja California Sur–. En su cuarta edición, **Culinary Awards** tiene como objetivo reconocer a los mejores restaurantes en Los Cabos, Todos Santos y Pescadero mediante evaluaciones de jurado y votaciones en línea.

Representantes del gobierno estatal y municipal, organismos asociados al turismo y la industria de alimentos y bebidas, patrocinadores, invitados especiales, miembros del **Comité Organizador** y el **Consejo Consultivo** se dieron cita en el restaurante NAO, restaurante galardonado como mejor **Experiencia Culinaria: Corredor Turístico en Ciudad en el año 2022**, para conocer detalles.

**Integrantes del Presídium.**

1. Lic. Fernando Ojeda Aguilar, subsecretario de Turismo, en representación de la C. Lic. Rosa Maribel Collins Sánchez secretaria de Turismo y Economía.
2. Rodrigo Esponda, director del Fideicomiso de Turismo de Los Cabos.
3. Mauricio Salicrup, presidente de la Asociación de Hoteles de Los Cabos.
4. Jassiel Omar Ceseña Carrillo, Dirección General de Fomento Económico y Turismo, en representación del profesor Oscar Leggs Castro, presidente Municipal del Honorable XIV Ayuntamiento de los Cabos.
5. Jorge Aníbal Amador Castro, en representación de Donna Jeffries, directora de Turismo Municipal del XIV Ayuntamiento de los Cabos.
6. Jesús Corral, presidente del Jurado.
7. Renato Mendonca, presidente del Comité de Jurados.
8. Sergio Iván Bautista, Crowe Auditoría.
9. Linda McHatton, CEO, PR Solutions como anfitriona.
10. Claudia del Pino, CEO, Tendencia como anfitriona.

En la primera etapa de profesionalización de Culinary Awards, se implementó un Consejo Consultivo, el cual previo al lanzamiento de la 4ta edición, con su trayectoria y experiencia, analizó los procesos de inscripción, evaluación y categorías en conjunto con el Comité Organizador. El Consejo está conformado por 5 personalidades de la industria gastronómica:

* Giammarco Vela – Grupo Monalisa
* Diego Lagarde - Wachinango's - Squid Roe
* Edgar Roman – presidente Club Vatel
* César Pita – Lumbre - Yoko
* David Camhi – La Lupita

Entre las innovaciones, cada restaurante podrá determinar en qué categorías participar tanto para ser evaluados por el jurado, como por el voto público. Los restaurantes **podrán registrarse de manera gratuita, desde el 15 de marzo del presente hasta el 15 de abril**, mediante el formulario de registro que está disponible en el sitio web de [culinary-awards.com](https://culinary-awards.com/)

Este año se realizó una actualización en las boletas para el jurado, así como revisión de criterios en ciertas categorías para alinear mejor la entrega de los premios, entre ellas: “Chef del año”, “Chef Consolidado”, “Restaurante Consolidado”, “Restaurante Nuevo”, “Chef a Cargo de Restaurante Nuevo”, “*Wine Experience*”, “Diseño, Ambientación y Atmósfera” y “Restaurante mencionado por Jurado”.

La evaluación para determinar a los nominados en cada categoría se hará en el período del **01 de mayo al 31 de agosto** donde el jurado visitará los restaurantes preseleccionados y emitirá su evaluación a través de una boleta. Todo el proceso de evaluación será verificado nuevamente por la empresa de consultoría [**Crowe**](https://www.crowe.com/)

*Es un honor participar nuevamente en todos los procesos de auditoría y validación, para mantener la secrecía de todos los resultados.* (Sergio Iván Bautista, director general Crowe México).

Asimismo, la comunidad en general podrá apoyar a sus restaurantes favoritos a través de una **votación en línea por medio del Culinary Awards App**. En esta ocasión se agrega la sección interactiva, para escribir reseñas hacia los restaurantes visitados, y llevar un récord de los favoritos, generando, así la primera versión de la Guía Culinaria interactiva.

Posterior a la premiación se publicará una **Guía de Restaurantes**. Siendo una importante herramienta de consulta para turistas y residentes tanto en la versión impresa como digital.

*Las tendencias en gastronomía van buscando opciones más específicas, productos locales, orgánicos, opciones sustentables y los Chefs han sabido entender eso para ofrecer opciones de vanguardia. La gastronomía juega un rol muy importante al momento de elegir Los Cabos como destino de viaje.* (Rodrigo Esponda, director del Fideicomiso de Turismo del Estado).

Se invita nuevamente a los restaurantes a conservar la gastronomía regional, **agregando una receta con productos locales inspirada en la comida regional** nombrándola como **“receta sudcaliforniana”** para incorporarla en su menú y así los comensales conozcan más sobre nuestra región y su gastronomía.

*Nos sumamos a los esfuerzos del sector empresarial y la asociación civil organizada. Es muy importante para nuestro presidente profesor Oscar Leggs Castro el impulso de los eventos que fomentan la economía circular del municipio y expresó sumar el apoyo del H. Ayuntamiento.* (Jassiel Omar Ceseña Carrillo, en representación del profesor Oscar Leggs Castro, presidente Municipal del Honorable XIV Ayuntamiento de los Cabos).

*No cabe duda que el 2023 trae grandes sorpresas para todos. La administración de Turismo se suma a trabajar con la visión de comunidad que tiene Culinary Awards, a través del sector turístico y eso nos fortalece a todos.* (Jorge Aníbal Amador Castro, en representación de Donna Jeffries, directora de Turismo Municipal del XIV Ayuntamiento de los Cabos).

**Es muy grato confirmar la sede del evento de premiación en el mes de octubre del presente en hotel Nobu Los Cabos**, uno de los nuevos patrocinadores en sumarse este año 2023, aunado a Nao Cabo, Monte Xanic, Play Mixes, VIP México, AVANTEC, Del Cabo Events, Fideicomiso de Turismo de los Cabos, US Foods de México, Taller de los Ballesteros, Consultoría CROWE de México, Yandi Monardo, Baja Wines, Honorable XIV Ayuntamiento de Los Cabos, Mercedes Benz, Reserva de la Familia José Cuervo, Ultrajewels, ProEpta, FINCAMEX Tu Hogar en Cabos, Gramusik, Del Mar a Hatfield Company, Cabo Mercante, Cora Los Cabos.

**CATEGORÍAS 2023**

**Premios del Jurado**

1. Restaurante del año, en hotel.
2. Restaurante del año, en ciudad.
3. Restaurante del año, en Todos Santos – Pescadero.
4. Restaurante Nuevo\*
5. Restaurante Consolidado\*
6. *Wine Experience.*
7. Excelencia en el Servicio.
8. Concepto Culinario.
9. Chef del año.
10. Chef Consolidado\*
11. Chef a Cargo de Restaurante Nuevo\*
12. Chef Pastry del Año en hotel.
13. Chef Pastry del Año en ciudad.
14. Diseño, Ambientación y Atmósfera\*
15. Restaurante nominado por Jurado.

**Premios del Público (Voto en línea)**

1. Culinary Awards Cabo San Lucas, en Hotel.
2. Culinary Awards Cabo San Lucas, en Ciudad.
3. Culinary Awards un Bar en Cabo San Lucas.
4. Culinary Awards Comida / Lunch en Cabo San Lucas.
5. Culinary Awards Desayuno y/o Cafetería en Cabo San Lucas.
6. Culinary Awards Laid Back Casual Los Cabos.
7. Culinary Awards San José del Cabo, en Hotel.
8. Culinary Awards San José del Cabo, en Ciudad.
9. Culinary Awards Bar en San José del Cabo.
10. Culinary Awards Comida / Lunch en San José del Cabo.
11. Culinary Awards Desayuno y/o Cafetería en San José del Cabo.

**TODOS SANTOS – PESCADERO**

1. Culinary Awards Todos Santos – Pescadero.
2. Culinary Awards Bar en Todos Santos – Pescadero.
3. Culinary Awards Comida / Lunch en Todos Santos – Pescadero.
4. Culinary Awards Desayuno y/o Cafetería en Todos Santos – Pescadero.

**PREMIO ESPECIAL “TRAYECTORIA CULINARIA”**

Será entregado por el Comité Organizador de Culinary Awards.

\*Categorías en asterisco, quedan fuera de competencia para ganadores por un año consecutivo.

Consultar criterios de participación y evaluación en el sitio web culinary-awards.com

Para más información y seguimiento del evento los invitamos a seguir nuestras redes sociales:

Culinary Awards

<https://www.facebook.com/CulinaryAwards>

<https://twitter.com/culinaryawards>

<https://instagram.com/culinary_awards/>

<https://www.youtube.com/channel/UConY_LWAwSKx8jq8g6pWxMg>

Tendencia Travel

<https://www.facebook.com/TendenciaTravel>

<https://www.instagram.com/tendenciatravel/>

PR Solutions

<https://www.facebook.com/PRSolutionsCabo>

<https://www.instagram.com/prsolutionscabo/>

<https://twitter.com/PRSOLUTIONSCABO>

**Alejandra Paredes**

Project Manager

Culinary Awards

[alejandra.paredes@culinary-awards.com](mailto:alejandra.paredes@culinary-awards.com)

**Argel M Ruiz**

Director de Marketing

PR Solutions

[argel.maldonado@prsolutionscabo.com](mailto:argel.maldonado@prsolutionscabo.com)