

SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOCIALES-SOC

Queso, Pan, Vino... Y Tequila Porfidio



LOS CHEFS participantes en el IV Festival Gastronómico, durante el coctel de bienvenida en la Destilería Porfidio.

- Coctel de Bienvenida para los chefs participantes en el IV Festival Gastronómico
- Gran ambiente muy mexicano en la Destilería "Ponciano Porfidio"

Por Norma A. Hernández
Fotos Guillermo Rodríguez

Queso, pan y Tequila Porfidio, "arriba" en el mundo gastronómico de la Destilería Porfidio. Fue una noche muy mexicana en el lugar idóneo, para mostrar a los visitantes (algunos procedentes de otros países) la esencia de nuestras raíces, así como el proceso de fabricación de la bebida de México: el Tequila.

Al llegar a la planta, los visitantes eran conducidos por amables guías, quienes explicaban, paso a paso, el seguimiento para la fabricación de este producto. Al final del recorrido, los invitados se acomodaban en los típicos equipales de caero para disfrutar de un delicioso "caballito" de Tequila Porfidio, el cual contiene una bajísima concentración —según explicación de Martín Grassl, propietario de la planta— de alcohol superiores y metanol.

La mayoría de los chefs participantes en el Festival Gastronómico se encontraban ahí y fueron los reyes de la noche.

Entre ellos Juan Luc Ortiz, de Francia y Bruno Joly, de Guadalajara, invitados por el Café de los Artistas; Manuel Ortiz, chef invitado de La Palapa; George Orsi, de Chicago, invitado por el restaurant Chef Roger; José Raúl Ortiz, del restaurant Abadía Basco; Alberto Machado, del restaurant Garibaldi, con el chef invitado Berni Lieberposell, del restaurant Saint Francis.

Entre los que se encontraban por ahí también se encontraba Pierre Degliani, de La Haya, y el chef invitado Arcadio Rodríguez; Guadalupe Núñez, del hotel Krystal Vallarta; Vicente Grande, chef invitado del restaurant Andrea del hotel Velas y el chef local Hipólito García Arfchiga; Eusebio Buena Ramos, del restaurant Avanzado y Lucien Vendome, chef invitado de Francia; Borhan Gibi, del restaurant Trío y el chef invitado Emmanuel Guillot, de Francia; Daniel Yobo, de Suiza, invitado por el restaurant Coco Tropical; Herbert König, de Austria, invitado del restaurant Maximiliano; Saúl Aguirre Rodríguez y Víctor Vivas, del restaurant Porto Bello y muchos más.

Una enorme barra de quesos y pan fue puesta a disposición de los invitados, quienes saborearon exquisitas rebasadas de Brío, Roquefort, chihuahua, cheddar, emmental, holandés, manchego y goada, muy bien acompañada por pan de centeno y (por supuesto) cocteles preparados con Tequila Porfidio.

Asimismo, esa noche el restaurant Porto Bello presentó una gran variedad de pastelería fina, de la empresa Ambrona.

La fiesta prosiguió con música de mariachi, detalle que aprovechó la cantante Palmira para exhibir un "palmasazo", contribuyendo a mantener el buen ambiente que prevaleció durante toda la noche.

Excelente la atención de Martín Grassl, del gerente de Ventas, Gemma Barra y los químicos César Enrique Pérez Fernández y Sandra Pérez, así como de todo el personal de la destilería.

Entre los asistentes anotamos al conocido empresario Antonio Kattan; Ignacio Cadena, muy bien acompañado de Mónica Díaz; Luis Reyes Iruambila, director de Vallarta Opina; Roberto Lavalle Calvejas y José Raúl Ortiz, recién llegados de Chile; Gabino Suárez y su esposa, Irma de Suárez; Maricarmen Montemayor; Karen Caswood y su nuevo galán, Adelf, el destacado empresario Dino Romanucci y su esposa Arma, acompañados por Augusto y Nivea Mancinelli; Marta Herrera y Peter Olson; Andreas Rapppeichler y su distinguida esposa, Cecilia, y muchos más.



EL CONOCIDO empresario Ignacio Cadena, Mónica Díaz y Palmira Sorfati.



MARTA Herrera y Peter Olson, disfrutando de la hospitalidad de Destilería Ponciano Porfidio.



GILBERTO Fernández y Germán Barra, gerente de Ventas de Porfidio.



GABINO Suárez y su guapa esposa, Irma Levin de Suárez.



BRINDIANDO con Porfidio víamos a Ronda Dawn y Molly Burns.

**Por Norma A. Hernández
Fotos Guillermo Rodríguez**

Queso, pan y vino...y Tequila Porfidio para "aventar pa' arriba" en el coctel de bienvenida ofrecido a los chefs participantes en el IV Festival Gastronómico de Puerto Vallarta realizado el pasado jueves en la planta de la Destilería Ponciano Porfidio.

Fue una fiesta muy mexicana, en el lugar idóneo, para mostrar a los visitantes (algunos procedentes de otros países) la esencia de nuestras raíces, así como el proceso de fabricación de la bebida de México: el Tequila.

Al llegar a la planta, los visitantes eran conducidos por amables guías, quienes explicaban, paso a paso, el seguimiento para la fabricación de este producto. Al final del recorrido, los invitados se acomodaban en los típicos equipales de cuero para disfrutar de un delicioso "caballito" de Tequila Porfidio, el cual contiene una bajísima concentración -según explicación de Martin Grassl, propietario de la planta- de alcoholes superiores y metanol.

La mayoría de los chefs participantes en el Festival Gastronómico se encontraban ahí y fueron los reyes de la noche,

entre ellos Jean Luc Ortu, de Francia y Bruno Joly, de Guadalajara, invitados por el Café de los Artistas. Manuel Ortíz, chef invitado de La Palapa; George Orsi, de Chicago, invitado por el restaurant Chef Roger; José Rufz Ortíz, del restaurant Abadía Bassó; Alberto Machaín, del restaurant Garibaldi, con el chef invitado Berns Liebergesell, del Westin Saint Francis.

También se encontraban por ahí los chefs Jean Pierre Degliam, de La Hacienda y el chef invitado Arcadio Rodríguez; Guadalupe Núñez, del hotel Krystal Vallarta; Vicente Grande, chef invitado del restaurant Andrea del hotel Velas y el chef local Hipólito García Aréchiga; Eliseo Ibarra Ramos, del restaurant Avanzaré y Lucien Vendome, chef invitado de Francia; Berhan Güth, del restaurant Trío y el chef invitado Emmanuel Guillet, de Francia; Daniel Yobo, de Suiza, invitado por el restaurant Coco Tropical; Herbert König, de Austria, invitado del restaurant Maximilian; Saúl Aguirre Rodríguez y Victorio Venuti, del restaurant Porto Bello y muchos más.

Una enorme barra de quesos y pan fue puesta a disposición de los invitados, quienes saborearon exquisitas rebanadas de Bric, Roquefort, chihuahua, cheddar,

emmental, holandés, manchego y gouda, muy bien acompañado por pan de centeno y ¡por supuesto! cocteles preparados con Tequila Porfidio.

Asimismo, esa noche el restaurant Porto Bello presentó una gran variedad de pastelería fina, de la empresa Ambrosía.

La fiesta prosiguió con música de mariachi, detalle que aprovechó la cantante Palmira para echarse un "palomazo", contribuyendo a mantener el buen ambiente que privó durante toda la noche.

Excelente la atención de Martin Grassl, del gerente de Ventas, Germán Ibarra y los químicos César Enrique Pérez Fernández y Sandra Pérez, así como de todo el personal de la destilería.

Entre los asistentes anotamos al conocido empresario Antonio Kattan; Ignacio Cadena, muy bien acompañado de Mónica Díaz; Luis Reyes Brambila, director de Vallarta Opina; Roberto Lavallo Callejas y José Rufz Ortíz, recién llegados de Chile; Gabino Suárez y su guapa esposa, Irma de Suárez; Maricarmen Montemayor; Karen Cawood y su nuevo galán, Adel; el destacado empresario Dino Romanucci y su esposa Anna, acompañados por Augusto y Nina Mancinelli; Marta Herrera y Peter Olsen; Andfeas Rupppechster y su distinguida esposa, Cecilia, y muchos más.