**“OTRO MÉXICO”: EL EXTRAORDINARIO EVENTO QUE REUNIRÁ A LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA EN TRIVVU**

* *“Otro México” es un recorrido culinario y encuentro entre profesionales de la cocina internacional que darán su visión culinaria, a través de conocer el país, sus tradiciones y gastronomía.*
* *Talentosos chefs y especialistas en gastronomía, entre otros invitados internacionales, serán testigos de “Otro México” a partir del 24 de mayo desde* ***TRIVVU****.*

**Ciudad de México, 23 de mayo de 2023. –** **TRIVVU**, la terraza y ‘hot spot’ al interior del lujoso hotel **W MEXICO CITY**, será sede del extraordinario evento que celebra las caras menos conocidas del país y crea conexiones a través de la comida: “Otro México”.

Este proyecto encabezado por el Chef Tomás Bermúdez de [*La Docena*](https://ladocena.com.mx/), reúne a reconocidos chefs de distintos rincones del mundo para explorar y celebrar la diversidad culinaria de México. "Otro México" promete una experiencia única llena de innovación y sabores que fusionados, cuenten historias culturales en cada bocado. Durante esta exclusiva reunión, los asistentes tendrán la oportunidad de deleitarse con los sabores auténticos y creativos de la cocina internacional, con la esencia y tradición mexicana.

Dicha experiencia, contará con la participación de destacados chefs provenientes de Turquía, Japón, Croacia, Panamá, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Brasil y, por supuesto, México. Cada uno de ellos aportará su talento y visión culinaria única para crear una experiencia gastronómica inolvidable.

La segunda edición de “Otro México” iniciará la noche del 24 de mayo al interior de **TRIVVU**, donde habrá cócteles y canapés, a manos del chef Matías Gallegillo, quien dirige el lugar, junto a Alejandra Navarro de *Botánico*, y Emmanuel Prieto y Christianne Domit de *Taverna*.

"Otro México" es una oportunidad única para celebrar la excelencia culinaria y el legado de la cocina mexicana, donde participarán chefs como Maksut Askar, propietario del reconocido restaurante *Neolokal* en Turquía, reconocido por la Guía Verde Michelin, y que se encuentra en la lista de los mejores del mundo, según 50 Best. El chef peruano, Oscar Lorenzzi, propietario del restaurante *Contento* en Nueva York, reconocido con el premio Bib Gourmand. El chef guatemalteco Sergio Díaz, propietario del restaurante *Sublime*, *Café Lum*, y del *Patio San Román*. El chef panameño Fulvio Miranda, dueño de La Cantina del Tigre. El chef colombiano Mane Mendoza, quien dirige el restaurante *Manuel* en Barranquilla y *Cocina 33* en Montería y Medellín. El cocinero y chef fundador de *Casa Porco* Jefferson Rueda, calificado en los 50 Best desde São Paulo. El chef salvadoreño, Alexander Herrera, titular en el restaurante *Xolo*. El chef Pablo Bonilla, que cuenta con más de 10 años dedicado a la cocina tradicional y exploración de técnicas e ingredientes autóctonos con su proyecto Jirondai, además que es el propietario del restaurante *Sikw*, y el chef colombiano Álvaro Clavijo, titular del restaurante *El Chato*.

Los días posteriores, contarán con actividades que llenarán de color y energía a los invitados especiales, como las famosas chinanpas que ofrecen un mágico amanecer en Xochimilco, un vuelo en globo aerostático sobre las impresionantes pirámides de Teotihuacán, una visita a Ensenada para hacer una exploración en los campos de pesca y conocer la oferta vinícola del Valle de Guadalupe, culminando en una serie de exquisitas comidas en los mejores restaurantes de la Ciudad de México, donde los chefs de Panamá, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Brasil y Turquía colaborarán para ofrecer platos especiales que serán servidos para compartir como una gran familia.

**“TRIVVU, en MEXICO CITY** se caracteriza por crear momentos efímeros, eventos irrepetibles que sólo perduran a través de la memoria de nuestros sentidos. Una cena en nuestro restaurante, es garantía de una conexión con tu tribu. Estamos felices de recibir al Chef Tomás Bermudez y al proyecto Otro México, en una velada tan efímera como relevante para la proyección de la escena culinaria del país” - concluye Matías Gallegillo, Chef Ejecutivo.

**###**

**CONTACTOS DE PRENSA:**

**Mariana Espíritu | Sr. Account Executive**

mariana.espiritu@another.co

**Melissa Aladro | PR Manager**

melissa.aladro@another.co