**USMEF Y W MEXICO CITY CELEBRAN LA RELEVANCIA DE LA AUTÉNTICA COCINA CHILANGA A TRAVÉS DEL TACO**

* *Del 14 de agosto al 30 de septiembre, seis chefs rinden homenaje al taco chilango, destacando sus sabores y presumiéndolos al mundo*
* *Los chefs que participan son Mariana Guadarrama (Los Panchos), Mane Rivera (Tierra Adentro), Jorge Guerra (Grupo Palmares), Billy Maldonado (Fónico), Isaí Nolasco (Bárbaro Asador) y Matías Gallegillo (Trivvu), chef ejecutivo de W Mexico City.*

Ciudad de México, a 12 de agosto del 2025 – El taco es por definición, y hábito, el platillo nacional de México, con tantas variedades, como territorios en nuestro país. Mientras tanto, la Ciudad de México vive un ímpetu global sin precedentes. W Mexico City y US Meat Export Federation (USMEF) presentan el **Festival del Taco 2025**, una experiencia que busca acercar el **taco chilango** a los visitantes nacionales e internacionales, respetando los sabores reales de nuestra ciudad.

**LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA TURÍSTICA Y CULTURAL**

Hoy, la cocina mexicana es reconocida globalmente como patrimonio intangible de la humanidad y representa uno de los **tres principales motivos por los que las personas viajan en o hacia México\***. El taco es totalmente variado pero absolutamente igualitario, es consumido por todos, desde el puesto callejero, hasta los restaurantes de autor, es pieza fundamental a cualquier hora, existen tacos más apropiados para el desayuno, mientras otros son preferidos para la noche, o la madrugada.

**TÉCNICA, CALLE Y HERENCIA**

El taco, en la capital, es resultado de una historia de migraciones y adaptaciones; como el icónico pastor, de herencia libanesa. Asimismo, es el resultado de la necesidad, de buscar recetas económicas que vuelvan cortes de carne de cocción larga, auténticas delicias. Cortes como el suadero o la pancita —tradicionalmente considerados complejos o poco valorados— cobran nueva vida cuando se trabajan con paciencia, fuego y técnica.

Este festival celebra ese legado del **taco chilango.** W Mexico City apuesta por experiencias gastronómicas auténticas que den a conocer a viajeros exigentes, curiosos y foodies internacionales, las proteínas que hasta ahora no habían sido destacadas, pero que ocupan un lugar arraigado en la culinaria mexicana.

**LOS SEIS TACOS DEL FESTIVAL**

Esta primera edición del Festival del Taco se enfoca en **seis tacos** creados por chefs entusiastas de nuestra comida, y su origen, manteniendo el sabor honesto, la historia de cada ingrediente, y su visión personal, con orgullo chilango:

* **Mane Rivera** (Tierra Adentro) – Taco al pastor de cabeza de lomo
* **Isaí Nolasco** (Bárbaro Asador) – Taco de milanesa de lengua de res
* **Jorge Guerra** (Grupo Palmares) – Taco de suadero de brisket de res
* **Billy Maldonado** (Fónico) – Taco de barbacoa de costilla de pecho de cordero con su consomé
* **Mariana Guadarrama** (Los Panchos) – Taco de chamorro de cerdo y chicharrón
* **Matías Gallegillo** (Chef residente W Mexico City) – Taco de asado de tira con palomitas de molleja

Todos los tacos están preparados con carne Americana, lo que nos asegura la calidad de las preparaciones desde el orígen de la proteína.

**TACOS CON IDENTIDAD PROPIA EN W MEXICO CITY**

El festival estará vivo en el Food Truck afuera del hotel W Mexico City.

*“Queremos que todos nuestros visitantes conozcan el valor de los sabores que construyen la identidad real de esta ciudad. Sabores directos, herederos de siglos de técnica, perfeccionados en cada calle”,* comenta **Carlos Fajer**, Director de Marketing de **W Mexico City**.

*“Para nosotros en* ***USMEF****, el taco es un medio ideal para mostrar la versatilidad y calidad de la carne americana, desde una visión profundamente local”,* agrega **Elena González**, HRI Manager de **USMEF México**.

El Festival del Taco 2025 es una invitación abierta a redescubrir la capital desde su cocina más icónica, invitando incluso a aquellos chilangos que aún no descubren los tacos de su ciudad.

Roger Cuenca | PR Executive Travel & Hospitality
rogelio.cuenca@another.co

***Acerca de U.S. Meat Export Federation***

U.S. Meat Export Federation (USMEF) es una asociación sin fines de lucro que dedica todos sus esfuerzos a crear caminos más fáciles para la comercialización de carne roja americana de alta calidad en diferentes países del mundo. Representa a los productores de ganado, empacadores, procesadores, proveedores, compañías exportadoras, grupos promotores de granos, organizaciones de granjas y empresas de la agroindustria de Estados Unidos.

A más de 30 años de su fundación, USMEF cuenta con oficinas centrales en Denver, Colorado, y con oficinas a lo largo del mundo ubicadas en: Tokio, Seúl, Beijing, Hong Kong, Shanghái, Singapur, Taipei, Moscú, San Petesburgo, Bruselas y México. Además, tiene presencia en Medio Oriente, Europa, Sudamérica y el Caribe.

La oficina regional de México, Centroamérica y República Dominicana trabaja en tres canales del mercado de carnes rojas: Trade, Retail y Foodservice.