



Para su publicación inmediata

2do Anual Valle Wine & Food Festival

Presentando a un Elenco Estrella de Chefs de Baja California y California Junto a 25 de las Vinícolas Más Reconocidas de México.

5-7 de Octubre, 2018

Celebridades culinarias de ambos lados de la frontera México-USA, oferta de los vinos Mexicanos más reconocidos, cervezas artesanales, degustación exclusiva de vinos con los enólogos, música en vivo, mercado de productores artesanales, experiencia VIP, firma de libros, subastas en vivo, actividades para niños y más.

San Diego, CA (Agosto, 2018) — Después de un éxito rotundo en su año inaugural, el festival de [Valle Food & Wine](#) regresa este año con un repertorio impresionante de talento culinario Mexicano, el cual unirá fuerzas con chefs Americanos de alto rango como las estrellas del show “*Chef’s Table*” en Netflix Nancy Silverton y Dominique Crenn y los chefs reconocidos mundialmente Rick Bayless y Drew Deckman. La lista de chefs locales Mexicanos—particularmente con restaurantes en Baja California Norte— incluye a los chefs célebres de la región Javier Plascencia, Benito Molina y su esposa Solange Muris, y a la concursante de *Top Chef México* Adria Montañó, quienes se dedicarán a cocinar al aire libre en la región vinícola Valle de Guadalupe para miles de personas. Junto con los chefs, el evento

contará con más de 25 de los enólogos más talentosos de la región, cerveceros artesanales, músicos, artesanos y artistas locales. El festival principal se llevará a cabo el **Sábado, 6 de Octubre del 2018 a las 4 P.M. en [Finca Altozano](#)**, el asador campestre de Javier Plascencia, y contará con una variedad de [eventos](#) complementarios que abarcarán todo el fin de semana. Los boletos para el festival principal ya están a la venta al costo de \$115 dólares con la opción de la experiencia VIP al costo de \$400 dólares por persona.

La lista completa de eventos y experiencias se pueden encontrar [aquí](#).

Un evento único situado en el corazón del Valle de Guadalupe, la región que *New York Times* llama un “[paraíso vitivinícola](#),” el **Valle Food & Wine Festival** será una experiencia multifacética que ofrecerá **propuestas culinarias de más de 30 chefs célebres, vinos de más de 25 viñedos de Baja, cervezas artesanales locales, música en vivo, firma de libros, degustaciones de vino con los enólogos, mercado artesanal, actividades para niños, lounge VIP**, y mucho más— todo en un ambiente rústico ubicado entre peñascos, viñedos exuberantes y montañas áridas.

“Estamos creando historia con nuestra gastronomía,” menciona el chef célebre Tijuaneño Javier Plascencia, “La Baja no es sólo tacos de pescados y cervezas— tenemos una infinidad de cosas que ofrecer.” Aparte de ser la región vitivinícola más importante de México donde se lleva a cabo el 80 - 95% de la producción del vino Mexicano, el movimiento gastronómico de Baja California y Valle de Guadalupe en específico, ha recibido una reciente fama global, resultado de una nueva valoración por la riqueza de los recursos naturales y el *terroir* Baja Californiano, la biodiversidad y alta calidad de los mariscos y productos locales, y la gran visión innovadora de los chefs que están creando todo una nueva identidad gastronómica regional. Todos estos elementos junto con los paisajes acogedores, los mágicos viñedos, las parrillas de leña y cajas chinas, las cocinas al aire libre y la enología experimental Mexicana, ha ganado el reconocimiento mundial de [Food & Wine](#), [The New York Times](#), [The Los Angeles Times](#),

[Condé Nast Traveler](#), [Vogue](#), [Travel & Leisure](#), [Wine Enthusiast](#), [Wine Spectator](#), y [Sunset Magazine](#) y más de 200 publicaciones más.

El festival actuará como un espacio multiexperiencial en el cual los invitados tendrán la oportunidad de conocer y probar las ofertas culinarias de más de 30 de los chefs más talentosos de la región, degustar más de 25 vinos locales Mexicanos junto a los enólogos mismos, explorar el mercado de artesanos locales, escuchar música en vivo, y mucho más.

La lista completa del talento culinario de ambos lados de la frontera incluye:

Chefs locales de Baja California, México

Javier Plascencia (Finca Altozano, Misión 19), Benito Molina y Solange Muris (Manzanilla), Drew Deckman (Deckman's en el Mogor), Miguel Ángel Guerrero (La Querencia, La Esperanza Baja Med), Adria Montaña (Don Ramen, Georgina), Ruffo Ibarra (Oryx Capital, Pancracia), David Castro Hussong (Fauna), Sheyla Alvarado (TrasLomita), Giannina Gavaldón (Olivia El Asador Del Porvenir), Angelo Dal Bon (Tre Galline), Denise Roa (Rancho La Puerta), Marco Marín (Latitud 32), y Bianca Castro-Cerio (Biscotti's).

Chefs Visitantes de Estados Unidos

Rick Bayless (Frontera Grill, Topolobampo, Leña Brava), Nancy Silverton (Mozza Restaurant Group), Dominique Crenn (Atelier Crenn), Ori Menashe (Bestia, Bavel), Walter Manzke (République, Petty Cash), Nancy Oakes (Boulevard), Chandra Gilbert (Gracias Madre, Cafe Gratitude), Dahlia Narvaez (Mozza Restaurant Group), Ryan DeNicola (Chi Spacca), Brian Malarkey (Herb & Wood), Andrew Spurgin (Bespoke Event Styling), Martin San Román (Dobson's), Trey Foshee (George's California Modern, Galaxy Taco), Jason McLeod (Ironside Fish & Oyster, Born & Raised), Jason Knibb (Nine-Ten Restaurant and Bar), Flor Franco (Franco on Fifth) y Claudia Sandoval (Claudia's Cocina).

Experiencias del Fin de Semana

Cena Exclusiva Con Chef + Recaudación De Fondos | Viernes, 5 de octubre del 2018

Este exclusivo cóctel y cena, preparado por el talentoso chef Javier Plascencia y un equipo élite de chefs locales, es una oportunidad única para pasar una noche rodeada de chefs y viticultores renombrados mundialmente. Junto con la participación de Yolanda Selene Walther-Meade como maestra de ceremonias, la cena se llevará a cabo en hono al chef célebre Rick Bayless, embajador de la gastronomía Mexicana ante el mundo, y durante la cena se anunciará el Premio de “*Lifetime Achievement Award*” a un chef o viticultor local selecto de Baja California. Se llevará a cabo una subasta en vivo presentada por el famoso subastador Billy Harris a beneficio de la Fundación [Corazón de Vida](#), organización que durante 25 años ha brindado apoyo y educación a niños huérfanos y abandonados de Baja California.

Experiencia VIP | Sábado 6 de octubre del 2018

Además del acceso a todas las actividades del festival principal, los invitados de la Experiencia VIP tendrán acceso a un lujoso lounge con sombra desde donde podrá disfrutar de botanas y platillos exclusivamente creados por la estrella de *Chef's Table* [Dominique Crenn](#) y las leyendas culinarias locales [Benito Molina](#) y [Drew Deckman](#). La Experiencia VIP también incluye una barra de mariscos presentado por el máster de entretenimiento de San Diego, [Andrew Spurgin](#), así como bebidas ilimitadas, incluyendo vinos de primera calidad y de reserva de Baja California, un bar con mixólogo privado, al igual que un pase de Estacionamiento Premium. Elige “VIP Experience” al momento de pagar.

De La Calle al Valle | Domingo, 7 de octubre del 2018

Únete a un espectáculo de comida callejera donde los iconos locales de la cocina urbana de Baja traerán sus sabores únicos desde la calle hasta el Valle. Fernando Gaxiola, CEO y fundador de

[Baja Wine + Food](#), curará la selección de comida, el vino, la cerveza y otras bebidas que servirán más de 15 vendedores locales. Esta es una oportunidad única para degustar los platillos de food-trucks de primer nivel, puestitos callejeros y restaurantes casuales de Tijuana, Rosarito, Ensenada y el Valle de Guadalupe— todo en un ambiente relajado y divertido con música en vivo. El costo de la comida y bebida no está incluido.

Transportación y Alojamiento

Planea tu experiencia en el Valle de Guadalupe a través de nuestro socio de eventos [Baja Wine + Food](#), compañía líder en la planificación de viajes a la región. Para reservar tu viaje privado, alojamiento, admisión al festival, visitas exclusivas a vinícolas locales y otras actividades gastronómicas, contacta a concierge@bajawinefood.com. Disfruta del Valle de Guadalupe, en estilo!

Contacto:

Laila Said | laila@baybirdinc.com

Carolina Carreño | carolina@vallefoodandwinefest.com

www.vallefoodandwinefest.com