



Con la ausencia de la **Secretaría de Turismo**, esta mañana fue presentado el **Tercer Congreso Internacional de Gastronomía y Turismo Oaxaca 2011** que realizará del **27 al 30 de abril** el Instituto Universitario de **Oaxaca** (UIO).

En conferencia de prensa, el director general del IUO, Jesús Pérez Altamirano detalló la amplia programación de eventos culturales y culinarios, así como la entrega del premio “Espiga dorada”.

No sólo personalidades del mundo de la gastronomía acudirán a este congreso, sino también escuelas del ramo de Michoacán, Campeche, Chiapas y Distrito Federal, pero también de Argentina, Perú, Colombia, Costa Rica, España y Paraguay, que este año será el invitado especial.

De igual forma destacó la presencia de reconocidos chefs entre ellos, Paulina Abascal, Myrna Beltrán, Teresita Venegas, Milton González, y de Paraguay, Ojara, entre otros.

Además de la realización del concurso de pasarela gastronómica cuya convocatoria se encuentra disponible en [www.iuo.edu.mx](http://www.iuo.edu.mx) ; se otorgará el premio “Espiga dorada” a personalidades que han destacado en el desarrollo del estado.

En este marco brindará al cantautor oaxaqueño Gil Rivera, un concierto el 28 de abril en el jardín “El pañuelito” a las 19:00 horas y con acceso gratuito.

Dio a conocer que iniciará la tarde del 27 de abril con una calenda por las calles de esta ciudad

y la realización de conferencias magistrales con los chefs invitados.

Por su parte, Denisse Carolina Dávila, subdirectora de este instituto, detalló la realización de 12 talleres el día 29, donde además de la cocina oaxaqueña se conocerá de la gastronomía de otros estados.

Ahí, la representante de la Secretaría de las Culturas y las Artes (Seculta), Dora Luz Martínez Vasconcelos, resaltó la importancia de esta iniciativa emprendida por ese colegio gastronómico que además de difundir las cocina local, atrae turismo y divisas al estado.

Comentó el director de esa institución que el evento se promueve por la red y aunque se invitó a la Secretaría de Turismo, ésta aún no se incorpora.

Asimismo, dio a conocer que en dos meses se publicará con la Seculta, un libro sobre la cocina del Istmo y se integran investigaciones sobre plantas comestibles del estado y de platillos de la región de la Costa.

Una de estos trabajos de investigación a cargo del chef Diego Pérez Méndez, se refiere al estudio de los platillos en los Valles Centrales, como otra acerca del Pan en esta región.

Invitan al público en general para que conozca de la riqueza culinaria nacional y de los países invitados, así como a los diversos eventos que se han programado y el concurso de pasarela gastronómica, para mayores informes llamar al 1320240 con Victoriano González.

(Fuente: ciudadania-express.com)