

ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL

Edición
Guillermo Cárdenas
Diseño
Monica Dircio

Vol. 04

LUXEMBURGO

Expogast 2010

Video de Lanzamiento
reality show

LUXEMBURGO

12 noviembre 2010

rueda de prensa

¡Estamos listos! Los medios de comunicación visitaron el ICUM para conocer el nuevo reto: La Copa Mundial de Gastronomía. Fueron sorprendidos al saber somos la única institución de México en participar vamos en busca de la perfección!

12 noviembre 2010

empaquetando ingredientes y otras cositas!

Cómo le hicieron? 32 paquetes! Casi 900 kilos de ingredientes: Nopal, sábila, chocolate, vaina de vainilla, chile guajillo, chipotle, maíz pozole-ro, huitlacoche y amaranto... Lámparas, platos, utensilios de cocina... todo tiene un sistema... chécalo aquí!



13 noviembre 2010

listos pero... y si no pasa la lámpara

El Chef Josué Villalvazo, nos platica sobre su experiencia en la anterior edición de la Copa Mundial de Gastronomía, explica la estrategia de empaque de productos "sospechosos" y nos ofrece una creativa solución por si la lámpara de la mesa de profesionales no llega a Luxemburgo... a todo hay que verle el lado cómico... dale clic aquí!



selección olímpica



Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx

¡haz click aquí para seguir la noticia!



Broadcast Yourself™

*icumgastronomiachef

facebook



ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL

14 noviembre 2010

despedida

El que mucho se despide... pocas ganas tiene de irse... así se despidieron familia y amigos... buenos deseos, lágrimas y emociones a flor de piel...



14 noviembre 2010

en el aeropuerto

32 paquetes empacados, reempacados... El equipo está listo para salir hacia el viejo continente, no te puedes perder la despedida tipo Armagedon... [da clic aquí!](#)

16 noviembre 2010

MUCHA SUERTE

Despedimos a nuestra Selección Olímpica... Buena vibra! Ven-ga México, Orgullo ICUM!!!

18 noviembre 2010

buena vibra desde monterrey

Amigos, alumnos, profesores, colaboradores y directivos del cam-pus Monterrey mandan toda la buena vibra a la Selección ICUM.

18 noviembre 2010

conoce al equipo

Conoce a los 16 integrantes de nuestra Selección Olímpica



selección olímpica



Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx

¡haz click aquí para seguir la noticia!



Broadcast Yourself™

*icumgastronomiachef

facebook



ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL

19 noviembre 2010

gran inauguración

El escenario fue el centro de convenciones ExpoLux ubicado a 5km del Downtown de Luxemburgo. Personalidades del mundo culinario y representantes de mas de 50 nacionalidades se reunieron para dar el banderazo de salida a la competencia. Nosotros con equipo completo!



19 noviembre 2010

emoción a tope para los juniors

Son las 9pm, faltan 8 horas para que los jueves evalúen la categoría Profesional Junior. Las Fernandas, Natalia, Cristy, Carlos, Domingo y César, bajo el mando de su Coach el Chef Patricio y la repostera Chef Luciana, comienzan a sentir la presión...



20 de noviembre de 2010

arranca la copa mundial (previo montaje mesa juniors)

4am. Somos los primeros en llegar! Sin haber dormido en 24 o hasta 48 horas, los integrantes de la Selección Olímpica del ICUM llegan a la Expogast, listos para demostrar lo que tenemos!



¡haz click aqui para seguir la noticia!

Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx



*icumgastronomiachef

facebook



20 de noviembre de 2010

¡BRONCE PARA LOS JUNIORS!

Mexicanos suben al podio de ganadores en la EXPOGAST 2010, obtienen medalla de bronce en Categoría Regional Junior

Alumnos del Instituto Culinario de México se cuelgan la medalla de bronce

SI SE PUDO!

El famoso "Si se pudo" invadió la sala de premiación de la Copa Mundial de Gastronomía este sábado cuando fue anunciado el resultado para la delegación Mexicana. Al escucharse el "BRONZE MEDAL..." se desató una oleada de aplausos y gritos para los jóvenes mexicanos - María Fernanda Villareal Blake, José Domingo Rosas Rueda, César Daniel Aldrete Martínez, Fernanda Margarita Reyes González, Natalia Campos González, Cynthia Cristina Mennah Goveia y Carlos Fernando Ramos Ramírez, capitaneados por el Chef Patricio Calomarde y la Chef Luciana Prioretti de la parte de repostería subieron al podium para recibir la tan esperada medalla.

Giovanna Medina, Rectora y Fundadora del ICUM, se fundió en un gran abrazo con su equipo y resaltó los valores como la "dedicación y trabajo en equipo" como claves para que éste equipo viniera de atrás al contar con tan solo 3 semanas de preparación para ésta justa.

Como MUÉGANOS - Trabajo en Equipo -

Junto con los alumnos, la delegación mexicana está apoyada por el Chef Arael Silva (Delegado) y el Chef Josué Villalvazo (Director General del Campus Monterrey, egresado del ICUM y previamente ganador en la pasada edición del la Copa", inclusive los profesionales aportaron su granito de arena dando consejos y cuidando detalles en la etapa final de

la preparación de los juniors.

Lo mas destacado:

En palabras del juez internacional Ilan Roberg, la mesa o "Show piece" montado por los alumnos del Instituto Culinario de Mexico destacó por las distintas técnicas utilizadas para la preparación de los menús y obviamente los ingredientes utilizados que junto con el colorido y la música lograron un casi perfecto maridaje en la presentación.

Es el turno de los profesionales exalumnos del ICUM

Será este lunes 22 cuando los profesionales presenten su Show piece: "Mexican Flavors Mystic Food", comandados por el Chef Oliver Ramírez Canto, Vicerrector del ICUM son: Luis Arana Tosado, Sergio Eduardo Berriel Osorio y Rodolfo Castellanos.

Más información en:

Este comunicado se encuentra disponible en audio y video en:

<http://icum.edu.mx/noticias-y-eventos/prensa.htm>

Videos: <http://www.youtube.com/user/ICUMGastronomiaChef>



¡haz click aqui para seguir la noticia!



Broadcast Yourself™

*icumgastronomiachef

facebook



selección olímpica



Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx

ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL



20 de noviembre de 2010

festejo por el bronce de los juniors

Alegrías y emociones encontradas al recibir la medalla de bronce

20 de noviembre de 2010

la embajada mexicana con el equipo icum

Sylvia, representante de la Embajada de México en Bélgica-Luxemburgo presente en Expogast, apoyando al equipo ICUM.

20 de noviembre de 2010

todos somos icum, México nos apoya

Emotivos comentarios de Natalia y Josué, el Chef Pepe Gil nos sorprende con su visita a la expogast y mexicanos visitan la mesa del equipo Junior.



20 de noviembre de 2010

convivio con la agregada cultural de la embajada mexicana en luxemburgo

Un cálido mensaje nos envía la agregada cultural de la embajada de México para el Ducado de Luxemburgo. La Sra. Sylvia Reyes convive con la Selección Olímpica y festeja el bronce obtenido por los Juniors.



Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx

¡haz click aquí para seguir la noticia!



*icumgastronomiachef

facebook



ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL

20 noviembre 2010

chefs extranjeros nos retroalimentan la mesa junior

Chefs de Italia, Luxemburgo, Estados Unidos y Singapur nos comentan sobre la mesa de los juniors



21 de noviembre

nuestra ruta: hostel - expogast

Te invitamos a recorrer el trayecto de 18 km que separa la concentración de la Selección Olímpica y la Expogast en Luxemburgo



21 NOV (pendiente)

¡necesitamos chocolate!

El "Show Piece" necesita mas chocolate para ser terminado, acompañanos en la aventura por el Pueblo donde llegamos al Castillo a buscar chocolate con el Chef del Château...



selección olímpica



Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx

¡haz click aqui para seguir la noticia!



Broadcast Yourself™

*icumgastronomiachef

facebook



ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL

21 de noviembre de 2010

nuevamente sin dormir:

Es el turno de los profesionales y todos los estamos apoyando... Divididos en estaciones de trabajo, los reposteros por un lado, cocina caliente (improvisada en el hostal), grenetina, emplatados... hasta los que no sabemos nada nos dedicamos hacer este video... chécalo!



22 de noviembre de 2010

conociendo la expogast

Junto con la Copa Mundial de Gastronomía, Expogast 2010 nos presenta 200 expositores de vinos y alimentos, acompáñanos a degustar vino, foie gras, jamón serrano...

21 de noviembre de 2010

lo logramos! montaje de mesa de profesionales

A pesar del imprevisto con la camioneta que transportaba el Show Piece, el equipo recupera una hora perdida y culmina el montaje. El Sol azteca engalana la mesa, acompañado del "Show Piece" elaborado por los reposteros y los diferentes platillos que se han preparado bajo el tema "Mexican flavors & Mystic food". Buena vibra!!!



¡haz click aqui para seguir la noticia!

Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx



*icumgastronomiachef



ICUM NEWS

EDICIÓN ESPECIAL

21 de noviembre de 2010

premiación de los profesionales

Todos unidos recibimos con gusto el "Diploma de Honor" obtenido por los profesionales



22 de noviembre de 2010

el restaurante de las naciones

Mil comensales pudieron disfrutar de menús de 53 países en un solo lugar, todos compitiendo por la Copa Mundial de Gastronomía.



24 de noviembre de 2010

competencia de clase mundial

Video de fotos de competidores extranjeros



23 de noviembre de 2010

ingredientes exóticos en luxemburgo

Visitamos "La Provenzale", una de las tiendas de ingredientes y artículos de cocina más reconocidas en Luxemburgo. Acompáñanos a conocer ingredientes exóticos!



¡haz click aquí para seguir la noticia!



Pasión por la Excelencia
www.icum.edu.mx



*icumgastronomiachef



ICUM

P R E S E N T E
E N :

MADRID
FUSIÓN
25.26.27
ENERO
2011

The logo for Madrid Fusión, featuring a stylized graphic of a fork and a knife in blue and orange, with the text 'madrid fusión' in red and black below it.

madrid
fusión

La **mejor escuela** de México
presente en el festival gastronómico
mas importante de Europa

PRÓXIMAMENTE

no te lo puedes perder...