

Festival del Aguacate

Muestra y degustación

En el Festival del Aguacate de la Casa Popenoe invitaremos a los mejores chefs de Guatemala para que elaboren sus recetas más exquisitas con el mejor aguacate del mundo, el de Antigua Guatemala.

Cada participante presentará un platillo, escogiendo él mismo la categoría de dulce o salado, a base de aguacate como ingrediente principal. Cada uno de ellos recibirá también un certificado de participación.

Habrán 3 categorías:

- **Profesional dulce**
- **Profesional salado**
- **Estudiante dulce o salado**

El jurado calificador se compondrá de cuatro expertos gurmés, que otorgarán los tres primeros lugares:

- Un primero, segundo y tercer lugar sobre **categoría dulce**.
- Un primero, segundo y tercer lugar sobre **categoría salado**.
- Un primero, segundo y tercer lugar sobre **categoría estudiante**.

Como otras veces, el público participante premiará su receta favorita:

- Un primero, segundo y tercer lugar sobre **categoría público en general**, que incluirá a los chefs y estudiantes en categoría dulce y salado.

Bases para los participantes

Ingredientes

- Todos los ingredientes que se empleen deberán ser de primera calidad.
- Solo se permite utilizar aguacate guatemalteco.
- El porcentaje de aguacate que se incluirá en cada platillo será, como mínimo, de un 40%.
- Con el aguacate pueden combinarse vegetales, frutas, proteínas de origen animal, productos del mar, etc.
- El sabor de los demás productos que se combinen con el aguacate deberá ser fácilmente detectable.

Presentación

- La receta debe ser original y novedosa.
- Cada participante deberá proporcionar los ingredientes para **150 porciones**, en tamaño degustación.
- La presentación deberá combinar adecuadamente los sabores de la receta con los colores, texturas o aromas de todos los productos que la integren.
- Los platillos han de presentarse a la temperatura adecuada para ser degustados.

Área de trabajo

Cada participante dispondrá de una mesa de 1.8 x 0.6 m, un mantel azul y servilletas de papel, todo aportado por la Casa Popenoe.

Los participantes deberán traer lo necesario para exponer sus platillos y para que las personas los puedan consumir.

Casa Popenoe también ofrecerá café, té, agua y pan, para que los visitantes puedan seguir degustando las diferentes recetas.

Puntuación

La puntuación máxima que podrá obtenerse es de 100 puntos. Para ganarlos, se valorará la presentación e innovación de la receta (hasta 25 puntos), la preparación correcta y profesional (hasta 25 puntos), y el sabor, textura y aroma (hasta 50 puntos).

Programación

El día **9 de marzo** nuestros expositores pueden instalarse en la Casa Popenoe, a partir de las 9:00 a. m.

A las 10:30 a. m. los platillos deberán estar listos, para empezar a ser degustados por el jurado calificador.

A las 10:45 a. m. se abrirán las puertas de la Casa Popenoe, para que a las 11:00 a. m. en punto se inicie la degustación por los asistentes.

Al terminar la degustación, se calificará, y a las 12:30 p. m. se cerrarán las votaciones. El jurado deliberará si hay empate, y entre las 12:45 p. m. y la 1:00 p. m. será la premiación.

El jurado calificador estará integrado por Luis Figueroa, comunicador de la UFM; Ana Carlos, de El Sabor de mi Tierra; Aldo Grazioso, de la Academia Cuccina Italiana; y Ricardo Scholser, de Idea Verde.

Festival del Aguacate

REGIONES

Las principales clases de aguacate de Guatemala están bastante dispersas en las tierras altas de la república y su calidad depende en parte de los diferentes climas y tipos de suelo. En este sentido, Antigua, escoltada por sus volcanes, resalta no solo como la región más importante del país, sino como una de las más importantes del mundo.

Wilson Popenoe

"Exploring Guatemala for Desirable New Avocados"
California Avocado Association 1917 Annual Report 3: 104-138



Mayapán

De piel gruesa y de color marrón oscuro por fuera. Suave y de color amarillo por dentro. De sabor muy agradable. Alrededor de una libra de peso.



Cantel

Redondo, con semilla muy pequeña. Verde y áspero. Alrededor de una libra de peso. Maduración a media temporada.