

SABORES CDMX con causa

Aquí Nadie Se Rinde I.A.P. realiza la XI edición de Sabores con Causa CDMX

- Aquí Nadie Se Rinde I.A.P., celebra la XI Edición de Sabores con Causa CDMX a beneficio de niñas y niños con cáncer.
- Los mejores chefs de CDMX unen su talento para Salvar Vidas
- Ana Claudia Talancón se suma a la lucha contra el cáncer infantil

Ciudad de México, septiembre 2023

El **cáncer infantil** es un padecimiento que no se puede prevenir, pero es curable si se detecta y atiende a tiempo. En **Aquí Nadie Se Rinde, I.A.P. celebramos la XI edición de “Sabores Con Causa CDMX”**, el evento gastronómico filantrópico que cambia la vida de las niñas, niños y adolescentes con cáncer.

Celebramos nuestro evento gastronómico este **sábado 9 de septiembre 2023, en el hotel Live Aqua Urban Resort México City**. Unimos la pasión y voluntad de **22 grandes chefs y restaurantes de la capital del país**. Ellos a través de sus exquisitos platillos y #ActitudNoMeRindo se suman a este movimiento de esperanza, deleitando con sus creaciones a los 1500 asistentes.

En esta décima edición contaremos con la presencia de la fundadora de Aquí Nadie Se Rinde, I.A.P., Laura Vidales, el presidente de nuestro patronato, Luis Alarcón y la directora general de la institución, Rosalba Urquiza. Además de nuestros Voceros ANSeR, entre los que se encuentra Ana Claudia Talancón, Tabatá Jalil, María Alejandra Molina, Liliana Amorós y Germán de la Rosa. Con su presencia, carisma y Actitud No Me Rindo, apoyan y dan esperanza a las niñas, niños y adolescentes con cáncer y su familia.

Conoce a las y los chefs que donan su talento en esta XI edición de Sabores Con Causa CDMX:

Chef Carlos Blancas

Live Aqua Urban Resort Mexico City
“Slider de carne Wagyu con mermelada de
cebolla Golden y tocino Applewood”

Chef Riaz Ahmad Siddiqui

Restaurante Tandoor
“Badami Chicken Curry”
“Palak Paneer”

Chef Julián Martínez

Sepia Cucina Italiana
“Tortellini ripieni di ricotta e melanzane”
(Raviolis de ricotta, berenjena, salsa de jitomate
cherry con camarón y alcachofa)

Chef Juan Aquino

Xuva´ Culinaria
“Tamales de chile ajo de puerco”
“Amarillo de pollo”

Chef Carlos Galán

Guzina Oaxaca
“Ceviche de pescado con xoconostle y salsa de
cacahuete con chile morita”
“Tostada de estofado de res con mole negro”

Chef Yogui y Chef Andreas Strayer

“Gastronomía Ecosistémica”
Anguila glaseada al sake y ajo negro sobre berenjenas en
escabeche de eneldo y mezcla de 7 algas, con tintes de cenizas
de habanero y reducción de flores de Jamaica en vino tinto.
(Representando el ecosistema de la Tortuga Casquito).

Chef Alberto Flores Ordañez

Jaleo Bar de Tapas
“Ensaladilla rusa”
“Bocado de piquillo”

Chef Abraham Magdaleno

China Girl
“Arroz frito con pollo”
“Res y pollo agridulce”

Chef Rafael Prado

Barolo
“Cappelletti de lengua,
demiglace, pasta de trufa”

Chef Gerardo Alfonso Quezadas

Angelopolitano
Chiles en nogada:
“Relleno de pato con nogada de nueces mixtas”
“Cordero con nogada de nueces mixtas”
“NORITAS, undécima creación”: relleno de ternera y lechón
con aceitunas, alcaparras, almendras y Nueces con nogada
salada de pistache. Adornado con perejil y chiles piquines
ahumados en leña.

Chef Marcelino Castro

La Cabrera
“Empanadas de Carne y de Lengua”
“Choripan”

Roberto Tinoco y Chef Aholy González

Testal
“Corundas (típico tamal michoacano)”
“Carne apache (tártara de res estilo
Santa Clara del Cobre, Michoacán)”
“Mousse de mazapán”

Chef Mario Espinosa y Chef Jorge León

Madereros
“Croqueta de papa, chorizo oaxaqueño, rellenos de
quesillo, sobre alioli y mix de quelites”
“Pan de tomate de sierra curada, alioli,
encurtidos y frescos de temporada”

Carlos Eduardo Rico

Cocina Viva
“Albóndiga de pavo en mole verde, rellena de
huauzontle y requesón”
“Arroz caldoso de mariscos”
“Empanadas de plátano macho, Cotija y mole negro”

Alma Rosa Espinosa

D.i.postre, Repostería Artesanal
“Sorpresa crujiente”

Mario Terrés

Mario Terrés Chocolates
“Mousse de chocolate con frambuesa
y hoja santa. Helado de tuna”

Daniela Carpinteiro

Quereres Sabor Mexicano
¡Déjate Querer!

El cáncer es un padecimiento que no se puede prevenir, pero es curable si se detecta a tiempo. De acuerdo con especialistas del sector salud, diariamente 19 familias reciben la noticia de que su hijo o hija tiene cáncer. Mientras que, para otras 6 familias, hoy será el último día que abrazarán a su pequeña o pequeño con cáncer.

La esperanza de vida aumenta si se detecta de forma oportuna y se sigue el tratamiento adecuado. En el 10 por ciento de los pacientes, el trasplante de médula ósea es la última esperanza de vida. Sin embargo, es un tratamiento muy caro, al que no muchas familias pueden acceder. En Aquí Nadie Se Rinde I.A.P., todos los días trabajamos para apoyarlos y aumentar la probabilidad de sobrevivida.

Como resultado de la labor que realizamos, durante 2022 rompimos récord en apoyo a trasplante de médula ósea, al financiar el tratamiento de 57 niñas y niños con cáncer que requerían este procedimiento. Cabe señalar que el trasplante puede llegar a costar hasta 1 millón y medio de pesos, cifra que puede duplicarse si el paciente requiere medicamentos o atención pre o postrasplante.

Todo esto es posible gracias a los resultados que surgen de la labor que colaboradores, voluntarios, empresas, patrocinadores y fundaciones que se unen a nuestra causa con gran responsabilidad y dedicación.

"Porque el cáncer es muy persistente... ¡Nosotros también!"

#ActitudNoMeRindo #SaboresConCausa



Sabores con Causa CDMX

Sábado 9 de septiembre 2023, 14 h.

Live Aqua Urban Resort, México City. Av. Paseo de los Tamarindos N° 98,
Colonia Bosques de las Lomas, CDMX.

Contacto con medios

Guadalupe Tovar

Responsable de comunicación institucional

55 3381 3617 / comunicacion@aquinadieserinde.org.mx