



SABORES CDMX con causa

Sabores Con Causa, evento gastronómico a beneficio de niñas y niños con cáncer

- Chefs y restaurantes se suman a la lucha contra el cáncer infantil
- Lalo España y Julio Camejo participan en este evento que Salva Vidas

Ciudad de México, marzo 2024

Aquí Nadie Se Rinde, I.A.P., institución de Asistencia Privada que apoya a **niñas y niños con cáncer**, presenta la **XII Edición de Sabores con Causa**, la experiencia culinaria filantrópica más importante de la capital del país que ha sumado la participación de 20 reconocidos chefs de México.

Los chefs que participan en este delicioso evento ofrecerán su talento y exquisitos platillos: Alberto Flores de Jaleo Bar de Tapas; Alma Rosa Espinosa de D.i.postre, Repostería Artesanal; Arturo Plomares de Quereres Sabor Mexicano; Carlos Blancas de Live Aqua Urban Resort Mexico City; Diego Pérez Turner de Temporal; Chef Federico Rigoletti de Puntarena; Gerardo Alfonso Quezadas de Angelopolitano.

Josefina González y José Luis Escobar de Zeru; Juan Aquino de Xuva ´ Culinaria, en colaboración con Josefina López y Erik Santiago de Pirul; Julián Martínez de Sepia Cucina Italiana; Marcelino Castro de La Cabrera; Mariano Amezcua y Carlos Eduardo Rico de Tierra Cocina Viva; Mario Terrés de Mario Terrés Chocolates; Patricia Oliveira de Progain; Rafael Prado de Barolo; Riaz Ahmad Siddiqui de Restaurante Tandoor; Roberto Tinoco de Testal y Rubén Mora del Colegio de Gastronomía “Haute Cuisine”.

Los asistentes al hotel **Live Aqua Mexico City** disfrutarán de un exquisito programa culinario y artístico a partir de las 14:00 hrs. de este sábado 2 de marzo. Entre los asistentes se encuentran Laura Vidales, fundadora de Aquí Nadie Se Rinde I.A.P, chefs reconocidos a nivel nacional e internacional, Voceros ANSeR e importantes aliados del sector, comprometidos con la causa y la niñez en nuestro país.

Sabores Con Causa reúne a más de 20 restaurantes y chefs, que donan su talento y exquisita sazón para salvar la vida de niñas y niños con cáncer. Sus platillos se maridarán con bebidas de diversas marcas que se han sumado a la causa.

Conoce a los chefs que participan en **Sabores Con Causa 2024** y los platillos con los que deleitarán el paladar de los asistentes.

Angelopolitano

Gerardo Quezadas

“Enmoladas rellenas de queso de cabra, servidas con el mole de la receta de mi bisabuela Cotita de la Vega de 1911”
Cocina Mexicana.
@angelopolitanocdmx

Barolo

Chef Rafael Prado

“Fagottini relleno de cachete de res y alcachofa de Jerusalén”
“Tiramisú”
Cocina Italiana
@barolorest

Colegio de Gastronomía “Haute Cuisine”

Chef Rubén Mora

“Salpicón de pato”
“Trifle de frutos rojos con crema mascarpon”
Cocina Asiática
@hautecuisinecoookingschool

D.i.postre, Repostería Artesanal

Chef Alma Rosa Espinosa

“Taquito con frutos rojos y Ruibarbo”
Cocina Dulce de Autor
@dipostre2022

Jaleo Bar de Tapas

Chef Alberto Flores

“Rabo de toro cocinado a baja temperatura servido con puré de colinabo y chirivía con su padrón”
Cocina Española
@jaleopolanco

La Cabrera

Chef Marcelino Castro

“Empanadas de carne, choripán”
Cocina Argentina
@lacabreramexico

Live Aqua Urban Resort Mexico City

Chef Carlos Blancas

“Tamalito de rib eye con salsa de chiltepin martajada”
Cocina Internacional Contemporánea
@liveaquaciudadmexico

Mario Terrés Chocolates

Mario Terrés

“Piña con miso y chocolate caramelizado”
Chocolatería
@marioterres_chocolates

PROGAIN

Chef Patricia Oliveira y

Chef Alan Escalante

“Convertimos nuestra pasión, en nuestra profesión”
Cocina Fusión
@progainmexico

Quererres Sabor Mexicano

**Chefs Raquel Miyuki Gloria Kawasaki
y Chef Arturo Plomares Tinoco**

“Fresas Quererres”

Cocina Mexicana dulce

@quereressabormexicano

Puntarena

Chef Alfredo Moo

“Tiradito toreado”

Cocina Mexicana del mar

Cocina Española

@puntarena-mx

Restaurante Tandoor

Chef Riaz Ahmad

“Chicken tikka massala”

“Aalu gobi” “Basmati rice”

“Nan”

Cocina Pakistaní

@restaurantetandoor

Sepia Cucina Italiana

Chef Julián Martínez

“Raviolis con pulpa de cangrejo y ricotta, salsa rosada de cítricos”

“Crudo de atún aleta azul con vinagreta de echalot y menta”

Cocina Italiana

@sepiacucinaitaliana

Temporal

Chef Diego Pérez Turner

“Tostadas de ceviche de jurel al pastor con piña fermentada”

Cocina Europea y Mexicana

@temporalrest

Testal

Roberto Tinoco

Flautas ahogadas

Cocina Mexicana de Origen

@restaurante_testal

Tierra Cocina Viva

Chef Mariano Amezcua

y Carlos Eduardo Rico

“Ceviche tropical con piña al mezcal (pepino, manzana, cebolla y cilantro)”

“Bolitas de plátano macho con queso cotija en espejo de mole negro”

“Albóndigas de pavo en mole verde”

Cocina de autor

@tierracocinaviva

Xuva´ Culinaria

Chef Juan Aquino

“Croquetas de jaiba con mayonesa de chichatanas”

Cocina Mexicana de autor

@xuvarestaurante

Pirul

Chef Josefina López y

Chef Erik Santiago

Cocina de Autor

“Tostada de salchicha ejuteca

Cocina Mexicana”

@pirulexperiencias

Zeru San Ángel

Chefs Josefina González y

Chef José Luis Escobar

Fideua de mariscos

Cocina Española

@zerusanangel

“Los recursos obtenidos con **Sabores con Causa 2024** se destinarán a apoyar la lucha contra el cáncer infantil de Aquí Nadie Se Rinde I.A.P., que desde 2005 ayuda a financiar el trasplante de médula ósea y diferentes tratamientos de niñas, niños y adolescentes con cáncer en México. Agradecemos el apoyo de los chefs, restaurantes, marcas e importantes aliados del sector, comprometidos con la causa y la niñez en nuestro país”, reiteró Luis Alberto Alarcón, presidente del Patronato de Aquí Nadie Se Rinde, IAP.

Aquí Nadie Se Rinde es una Institución de Asistencia Privada que nace en 2005 gracias al sueño de Andrés, un niño con cáncer, pero con muchas ganas de ayudar a "quitar el dolor" a otros niños que luchaban contra esta enfermedad. El pequeño Andrés perdió la batalla, pero dejó un enorme legado y una gran misión: **“Hacer la diferencia en la vida de las niñas, niños y adolescentes con cáncer y su familia”**



www.aquinadieserinde.org.mx

Síguenos en nuestras redes **@anseriap**



Sabores con Causa CDMX

Sábado 2 de marzo 2024, 14 h.

Live Aqua Urban Resort México City. Av. Paseo de los Tamarindos No.98 Col, Bosque de las Lomas, Ciudad de México.

Confirmación y contacto con medios

Guadalupe Tovar

Responsable de Comunicación Institucional

5533813617 comunicacion@aquinadieserinde.org.mx