

# MÉXICO



## NOMBRE: **Chef Ricardo Muñoz Zurita**

Chef de cocina, maestro, conferenciante, investigador, hoy considerado la máxima autoridad en la cocina mexicana tradicional por la crítica especializada, y el más prolífico e importante escritor gastronómico de la actualidad. Tiene más de 10 títulos publicados, entre otros el “Diccionario enciclopédico de la cocina mexicana” e innumerables reportajes en periódicos, revistas y medios electrónicos nacionales e internacionales.

Ricardo fue el chef más activo en la designación de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Tiene una larguísima lista de premios nacionales e internacionales, entre otros el Premio de la Academia Mexicana de Gastronomía 2018 por su invaluable aporte y acervo gastronómico por más de 20 años.

Sus 3 restaurantes: Azul y oro, Azul Condesa y Azul Histórico, han sido multi-galardonados en las categorías de comida tradicional o análogas.

El chef Ricardo Muñoz, ha rescatado y reconstruido el mapa gastronómico del país. Por todas sus aportaciones se dice que él ha reclasificado y ordenado la cocina mexicana tradicional. Además es un gran mecenas para los jóvenes talentos de su país.



CONGRESO INTERNACIONAL DE  
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

**SORIA**   
**G@STRONÓMIC@**  
online