



Comienza Festival por una gastronomía consciente en Guatemala

Posted on Marzo 17, 2025

(Ciudad de Guatemala) El Festival Guate Spirits 2025 comenzará hoy y hasta el 23 del presente mes enfocado en una gastronomía consciente y la sostenibilidad de la industria de bebidas y alimentos en Guatemala.

Durante la presentación del evento, el presidente de la Federación Latinoamericana de Master Chefs, Alex Quintana, consideró clave proteger el patrimonio cultural culinario de este país y conectar lo ancestral con la modernidad sin que pierda su esencia.

Si trabajamos en equipo, desde los cocineros tradicionales de los mercados hasta los gourmets, podemos posicionar a este territorio centroamericano en el mapa gastronómico mundial, añadió.

Actualmente, el 95 por ciento del turismo está ligado a tal rubro, y tenemos el potencial de replicar el éxito de países como México y Perú, afirmó Quintana.

Además, subrayó que el sector de los viajes junto con la gastronomía puede impulsar comunidades, mientras mencionó San Juan del Obispo, a poco de Antigua Guatemala, departamento de Sacatepéquez,

que logró atraer visitantes gracias a su oferta culinaria tradicional.

La vocera de Slow Food Guatemala, Edelweiss Hilderbrand, remarcó el papel de los pequeños agricultores en la gastronomía nacional.

Asimismo, señaló que la cita tiene el propósito de conectar a aquellos regenerativos y ecológicos con la industria hostelera.

Es fundamental crear una red en la que todos contribuyamos a un consumo más consciente, desde el productor en el campo hasta el consumidor final, explicó la portavoz.

Queremos que los campesinos sigan custodiando las semillas y especies nativas para proteger nuestro patrimonio cultural y gastronómico, enfatizó Hilderbrand.

Guate Spirits 2025, según los organizadores, contará con actividades como catas y degustaciones de bebidas artesanales elaboradas con ingredientes locales.

Aparte, conversatorios y talleres con expertos en gastronomía sostenible, demostraciones culinarias de chefs nacionales e internacionales y mercados de productos, en los cuales se podrán adquirir ingredientes endémicos directamente de los agricultores.

El Festival destaca como una iniciativa de Slow Food Guatemala con el respaldo del Instituto rector del Turismo y la Fundación Negroni Week.

Expertos adelantaron que no solo será un espacio para celebrar el sabor y la tradición, sino también un punto de encuentro para redefinir el futuro de la gastronomía chapina.

El Maipo/PL