Written by Mario Gómez
Monday, 23 November 2026 15:35 -



El Gobierno de Jalisco, a través de la Secretaría de Turismo, aprovechará la realización de The 50 Best Restaurants Latin America 2026 para posicionar la oferta culinaria de la entidad.

Chefs de América Latina y del mundo participarán en las actividades previas, que abrirán espacios de intercambio y vinculación para el sector Guadalajara, Jalisco, lunes 23 de noviembre de 2026. Con el objetivo de proyectar la gastronomía jalisciense ante profesionales de la industria internacional y promover la diversidad de sus productos y cocinas regionales.

La designación de Guadalajara como sede representa una oportunidad para propiciar el intercambio con referentes de otros mercados y generar nuevas vías de colaboración en beneficio de restaurantes, productores y destinos de Jalisco.Michelle Fridman Hirsch, Secretaria de Turismo de Jalisco, señaló que la identidad gastronómica del estado se construye a partir de sus territorios, ingredientes y de las personas que los transforman en expresiones culinarias.

Destacó que la llegada de The 50 Best Restaurants Latin America permitirá compartir con cocineras, cocineros y profesionales de distintos países los productos, las tradiciones y el talento que distinguen a la gastronomía jalisciense.

Como parte de las actividades oficiales previas a la premiación, cinco restaurantes de Panamá, Colombia, México, Ecuador y Brasil participarán en Meet the Chefs, un encuentro privado para compartir experiencias, ideas, procesos creativos y las historias detrás de sus propuestas culinarias.

Por Panamá participará Umi, de Ciudad de Panamá, con Kamel Abi Hassan, chef y propietario; Abraham Abbo, responsable de sala, y Jennyfer Vernice, especialista en repostería.

Colombia estará representada por Celele, de Cartagena, con su chef Jaime David Rodríguez Camacho, cuya propuesta mantiene un vínculo con los ingredientes y la cultura del Caribe colombiano.



Jalisco tendrá presencia con Alcalde, de Guadalajara, encabezado por Francisco “Paco” Ruano, chef principal y propietario, y Mauricio Ariza, responsable de cocina. Ambos compartirán la propuesta del restaurante tapatío, que incorpora ingredientes y referencias de la cocina mexicana desde una perspectiva contemporánea.

La participación internacional se completará con Nuema, de Quito, Ecuador, cuyos chefs fundadores son Alejandro Chamorro y Pía Salazar, así como Manu, de Curitiba, Brasil, representado por su chef principal, Manu Buffara Ramos, y Juliana Dieterich, gerente de proyectos.

La diversidad de procedencias y especialidades permitirá conocer distintas maneras de interpretar los ingredientes y las tradiciones culinarias de América Latina.

Para los representantes de Jalisco, el encuentro también será una oportunidad para establecer relaciones profesionales y compartir experiencias con proyectos de otros países.La cocina jalisciense tiene como punto de partida una geografía que comprende costa, sierra, valles, Altos y zonas tropicales. Las características de cada región conforman una despensa variada,

en la que conviven productos agrícolas, bebidas tradicionales, ingredientes silvestres y recursos del mar.

En la región de Los Altos, el chile de Yahualica, que cuenta con Denominación de Origen, es uno de los productos emblemáticos. A este se suman el queso Cotija y los maíces criollos, vinculados con la actividad del campo y las prácticas alimentarias de distintas comunidades.

El agave ocupa un lugar central en la cultura productiva del estado y da origen al tequila, una de las bebidas mexicanas con mayor reconocimiento internacional. La raicilla, por su parte, conserva una tradición propia de las comunidades productoras de la costa y la sierra.

En el litoral del Pacífico, pescados y mariscos protagonizan diversas preparaciones locales.

Las regiones tropicales aportan pitayas y otras frutas de temporada; las zonas serranas, hongos y mieles, mientras que el café representa otra expresión de la producción agrícola jalisciense.



Estos ingredientes forman parte tanto de las cocinas tradicionales como de propuestas contemporáneas que recuperan técnicas, recetas y saberes locales para desarrollar nuevas experiencias culinarias.

La actividad gastronómica también representa un componente relevante de la economía turística. Jalisco cuenta con 46 mil establecimientos de alimentos y bebidas, de los cuales 7 mil 45 son restaurantes ubicados en centros turísticos. Su cadena de valor comprende desde la

producción y comercialización de alimentos hasta los servicios de restaurantes y hoteles.

Guadalajara concentra una parte importante de esta industria, mientras que otros destinos del estado complementan la oferta con especialidades, productos y experiencias vinculadas con su entorno. Esta relación entre gastronomía y territorio amplía las alternativas para quienes visitan Jalisco y favorece la incorporación de las comunidades productoras a la actividad turística.The 50 Best Restaurants Latin America 2026 antecede a 2027, declarado Año de la Gastronomía de Jalisco, iniciativa que dará continuidad a la promoción de los ingredientes, las cocinas regionales y las personas que integran este sector.

De esta manera, Guadalajara recibirá a la comunidad gastronómica latinoamericana con una oferta que reúne productos de origen, tradiciones regionales y propuestas contemporáneas, expresiones de una cocina que encuentra en la diversidad de su territorio uno de sus principales distintivos.