



SEGUNDO FESTIVAL DE PAELLAS

En el Segundo Festival de Paellas del Puntal del Norte, 2024, tendremos presentando a 14 paelleros sus creaciones. 14 versiones de arroz que el público podrá probar, además de los jueces, 7 profesionales del mundo de la restauración que darán su veredicto sobre la mejor paella el próximo miércoles 25 de septiembre de 2024.

el PUNTAL
del Norte

Evento certificado por:



PAELLEROS

E N C O N C U R S O



Juan Arteaga

Experto en cocinar con leña, paellero apasionado.



**Diego Tejedo
(GORDILICIOUS)**

1er Lugar del concurso de Paellas del Lomas Sporting Club 2023.



ALFONSO OVALLE / ROGELIO CASTAÑÓN.

Chefs de Crocus Servicios Gastronómicos, amantes de la cocina, apasionados por los arroces y 1er lugar del Concurso Internacional de paella de Valenciana de Sueca.



MARIO MEADE ROJAS.

Semifinalista en el concurso de cocineros del año Mexico por tres ocasiones.



Juan Carlos Hernandez L.

Chef ejecutivo Restaurante Lar Gallego. 2do lugar en la Feria de paellas de Tlacotalpan, Veracruz.



FERNADO AJA / FERNANDO AJA F. (FEY AJA)

Ganadores del Campeonato Nacional de paellas de Val´Quirico, Puebla en 2018. Finalistas en 3 ocasiones en el World Paella Day de Valencia, España.



CARLOS MANGINO APARICIO.

Paellero apasionado,
Miembro de la Peña del
Real Madrid.



CECILIA ORTIZ

Paellera creadora de
Cecilia Food Experience.



OCTAVIO LECHUGA

Creador de Letucce
catering. Miembro de la
cofradía nacional del arroz
capítulo Queretano.



FLAVIO RAMIREZ / FLAVIO CHEF

Propietario de Paellas la
Moraleja, 1er lugar Paella
Fest 2019.

Finalista World Paella Day
y finalista concurso
internacional de paella
sueca 2021.



NATALIA RIVERA MORLET GARCIA

Chef Ejecutiva de Vinícola del Bosque. Colaboradora en eventos como Millesime y del restaurante Cuina.



Jose Curiel (Pepe paellas)

Participante representando a México en el World Paella Day Cup en Valencia, España, año 2022.



Jules Raison

Chef paellero, especializado en cocina a la leña. Atizando así el amor por los arroces.

Dueño de RV Catering y Mayitas Pibil & Habanero.



Aaron Campos

Chef ejecutivo y dueño del Restaurante Alikante, Pachuca. Ganador Concurso de paellas Freixenet en 2019. Finalista en el mundial de paellas Sueca en Valencia, España.

JUECES

CALIFICADORES



Alan Gonzalez E.

Maestro Paellero, Secretario de la Cofradia Nacional del Arroz. Chef Ejecutivo Grupo Restaurante Casa Moras.



Sergio Salmon Franz

Propietario de Grupo Caserio, Juez del concurso de paellas en Freixenet desde 2001 a la fecha. Miembro de la Cofradia Nacional del arroz capitulo Queretaro. Presidente de la Canirac Queretaro 2014-2018. Caballero de la real Academia Culinaria Francesa (VATEL)



Pedro Eguía

Chef propietario de Tegua tu catering, Dueño del Restaurante Doña Julita.



Jon Arrospide

Chef Ejecutivo Restaurante
El Puntal del Norte.



Iñigo Aramburu.

Chef ejecutivo en el
Restaurante Puerto
Guetaria. Profesor de
cocina Vasca y Española en
la Universidad
Iberoamericana, Claustro
de Sor Juana y Ambrosia.



Moises Garcia

Socio director operativo del
Restaurante ALAIA, Socio
de la Banquetera Ituarte
Eventos”, Sommelier
certificado por la ASM
2011.



Alberto J. Diez de Urdanivia y R. T.

Maestro Paellero y Parrillero.
Vicepresidente de la Cofradia
Nacional del Arroz. Autor del
Recetario Best seller Los
Antojos del Gordo. Premio
Nacional de Franquicias en el
sector de Alimentos y Bebidas.



SEGUNDO FESTIVAL
DE PAELLAS

Para todos los amigos y familia del Puntal, que quiera probar las paellas tendremos casa abierta el miércoles 25 de septiembre a partir de las 2:00 pm. Por \$1,200 pesos p/p pueden probar todas las paellas. Además incluye pintxos, postre, vino y cerveza por parte de nuestros patrocinadores.

Reserva por teléfono en el: (55) 9224-5812

el PUNTAL
del Norte