



Margarita Carrillo Arronte



Chef

Por: Isis Nochebuena Martínez

Margarita Carrillo Arronte, es una reconocida Chef, originaria de Chihuahua, México. Promotora de la cocina mexicana, es pedagoga por la UNAM, y tercera generación de tradición culinaria familiar. Estudió en el Culinary Institute of América, Cordon Bleu con los Chefs más destacados de México y el extranjero; es reconocida internacionalmente en varios países de Europa, Asia, Oriente Medio, África, Estados Unidos, Canadá y Sudamérica.





Formación



Formación Académica

Nacida y criada en México, la Chef Margarita Carrillo, se ha dedicado a investigar, estudiar, enseñar y cocinar la comida tradicional mexicana. Se formó en el Culinary Institute of America, Cuclu Cultura Culinaria UNAM y es la antigua propietaria de Don Emiliano en Baja, el Restaurante Turtux, en Ciudad de México y La Colina en Tokio, Japón.

Es conocida como una de las chefs más respetadas de México. Es miembro de Slow Food International desde 1996 y ha participado 4 veces en el Salone del Gusto en Turín, Italia.

En 2010, formó parte de un pequeño grupo de profesionales que hizo campaña para que la cocina mexicana fuera reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Trayectoria Curricular



Trayectoria curricular.

La Chef mexicana se ha distinguido como instructora certificada, académica, conferencista, y Chef Ejecutiva del Gobierno Mexicano en eventos como:

1. COP 16 Cancún, México **2010**
2. 42ª Reunión del World Economic Forum, Davos, Suiza. Enero **2012**
3. Reunión de Gobernadores de Bancos Centrales del G20 en el FMI, Washington. Abril **2012**
4. Cumbre del G20 en San José del Cabo, Junio **2012**



El Conservatorio de la Cultura Gastronómica mexicana la designó como Vicepresidenta de Proyectos Gastronómicos, donde ha realizado estudios de Investigación de Cocina Tradicional mexicana.



Es miembro de **Slow Food International** desde 1996 y ha participado 4 veces en el Salone del Gusto de Turín, Italia.

En 2010, formó parte de un pequeño grupo de profesionales que hizo campaña para que la cocina mexicana fuera reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO y lo consiguió.

Fue nombrada Chef de la Secretaría de Agricultura de México y organizó festivales de comida mexicana y varias cenas de gala en todo el mundo y en América del Norte, como la **Cumbre del G-20** en 2012. fue líder cultural en el Foro Económico Mundial en Davos y Chef Ejecutiva de la **Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático** en Cancún 2010.

Ha sido galardonada con el Lifetime Achievement Award de la American Society of Hospitality Sciences "San Pascual Bailon" (2013). Y es miembro de la Academie Culinaire de France y Ha aparecido en varios medios de comunicación como "The Splendid Table" de NPR y "México One Plate at a Time" de Rick Bayless.

La Chef Margarita Carrillo desempeñó los siguientes puestos:

1. **Chef-socia** Restaurante "Turtux" San Ángel, CDMX
2. **Chef-socia** Restaurante "Don Emiliano", San José del Cabo, Baja California Sur.
3. **Chef y consultora** Restaurante "La Colina" Tokio, Japón.
4. **Chef Ejecutiva y Consultora** del Restaurante "Cachito" dentro del Hotel Reef 38, Playa del Carmen, Quintana Roo.

Actualmente trabaja en

"El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana" (CCGM).

Esta organización tiene como objetivo la salvaguardia de las raíces, identidad y continuidad de la gastronomía de México y además actúa como un agente coadyuvante en la preservación del patrimonio gastronómico, así como a la protección de la soberanía alimentaria de México.

Todos estos, principios afines a la lucha y carrera gastronómica de la Chef para enaltecer, preservar y promover la comida mexicana.





Extracto de la Revista "Radar", donde hablan del regreso de Margarita Carrillo a la CDMX.

Programas de TV



Imagen del Programa "Puebla de los Ángeles, con Margarita Carrillo"

Programas de T.V.

Es conductora titular en el canal *"ElGourmet"* en diversas series para promover la cocina y las tradiciones mexicanas:

1. ***"La historia se sienta a la mesa"***
2. ***"Puebla de los Ángeles, Margarita Carrillo"***
3. ***"Un paseo por Oaxaca"***
4. ***"La cocina de piedra metates y molcajetes"***.

Está preparando la tercera temporada de su serie de televisión de 13 episodios para *ElGourmet* en América Latina, que ha presentado las tradiciones y cocinas de Oaxaca, Puebla y, más recientemente, "La cocina de la piedra": Metates y Molcajetes, Cocina tradicional Mexicana".

Publicaciones



Portada del libro: "Tamales y Atoles Mexicanos" de la Editorial Larousse
Sección "Street Food and Snaks" del libro "The Cookbook" de la Editorial Phaidon Press

Obra escrita

Margarita Carrillo, también destaca por la publicación de libros sobre cocina mexicana, como los que se enumeran a continuación:

1. Publicación del libro **"Tamales y Atoles Mexicanos"**. Ediciones Larousse S.A de C.V.
2. Publicación del libro *México*, **"The Cookbook"**, Editorial Phaidon Press, publicado en inglés y traducido al alemán, francés y español en 2015.
3. Publicación del libro **"For the love of food"** Editorial IACP.
4. Actualmente escribiendo: **"En plancha: The Mexican Vegetarian"** Editorial Phaidon Press



UNAM
Patrimonio
MEC-EDUPAZ