

Carta a ponentes

Red Fly taberna y Mezcal **La Venencia** le invitan a participar como ponente en el *Encuentro y Saboreada* de **Los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México**.

Los objetivos de este Encuentro son los siguientes: contribuir en la difusión y conocimiento del Mezcal Tradicional y sus parámetros de calidad; promover el consumo serio, responsable e informado de estos Mezcales; ayudar en la construcción de una cultura mezcalera en el México urbano; contribuir en la comercialización y la creación de mercados y circuitos de consumo para el Mezcal Tradicional y propiciar el acercamiento e intercambio respetuoso e igualitario entre los Maestros Mezcalilleros, el medio gastronómico, los medios de comunicación y los consumidores.

Para cumplir con esos objetivos, hemos organizado un Encuentro dividido en dos etapas:

la **primera** estará dirigida a propietarios de restaurantes, de bares, de espacios culturales, gastronómicos y de cantinas; también se invitará a representantes de medios de comunicación, comunicadores, representantes de escuelas de gastronomía, de organizaciones gastronómicas, de instituciones culturales, académicas, científicas y líderes de opinión. Esta etapa se desarrollará los días 15, 16 y 17 de agosto de 11 a 14 horas y consistirá en una serie de pláticas (le anexamos el programa) los días 15 y 16, con pruebas de maguey horneado; el día 17 estará exclusivamente dedicado a la *Saboreada* de los Mezcales Tradicionales asistentes al Encuentro.

La **segunda etapa**, será abierta a todo el público y, básicamente consistirá en *Saboreadas* planificadas en horarios fijos y venta de Mezcales: los días 18, 19 y 20 de agosto de 12 a 19 horas. Cada Maestro Mezcalillero (si no tiene marca) o cada Marca de Mezcal tendrá un pequeño kiosco donde expondrá y venderá sus productos.

Eventualmente, se podría organizar un taller de coctelería con Mezcal donde participarían cantineros y Bar tenders compartiendo su experiencia y recetas.

Nos interesa especialmente que usted y su organización participe como ponente sobre el siguiente tema:

Si nos hace el honor de participar en este Encuentro y Saboreada, le pediríamos nos ayude de la siguiente manera:

1. Enviar su participación por escrito en un máximo de 6 cuartillas (18 minutos para su intervención) en un archivo de Word (de preferencia) o, si así lo desea, de Power Point, ya que grabaremos un Disco Compacto (CD) con el material de todas las ponencias; éste se entregará a los asistentes del Encuentro y a la prensa y servirá como material de divulgación e información sobre **Los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México**. Los archivos puede enviarlos a la señorita Zalorén González al correo info@mezcalestradicionales.com.mx
En caso de contar con videos, les pedimos que nos los envíen en CD o DVD a la siguiente dirección:

Cornelio I. Pérez Ricárdez

Av. De las Torres #45-2

U. Patera Vallejo

México D.F.

C.P. 07710

Dado que este material será para divulgación, les pedimos que nos cedan los derechos de reproducción y copiado para poder distribuirlo sólo cobrando el costo del soporte magnético (CD) y el de su reproducción.

Por motivos de organización del Encuentro, les agradeceríamos nos enviaran su material a más tardar el día 28 de Julio.

Si requieren de equipo para su presentación (proyector, cañón, computadora), les pedimos nos especifique los detalles técnicos que debe de cubrir.

2. Para la degustación, sólo se aceptarán Mezcales blancos sin abocamiento, entendiendo por abocamiento agregar al Mezcal ya destilado gusano, frutas, chiles, hierbas, etc. Además, los mezcales deberán cumplir estrictamente con las siguientes características:
 - a) estar hechos exclusivamente de maguey maduro
 - b) no utilizar ningún producto químico en su elaboración, especialmente en la fermentación
 - c) graduación alcohólica mínima de 45 grados; si es mayor, mejor. Se verificará el grado alcohólico mediante la prueba de perlado y con alcoholímetro.
 - d) tener un sabor y olor a Maguey perfectamente definido
 - d) hacerse estrictamente apegado a la tradición mezcalera de su lugar de origen.
 - e) llenar la ficha de información que se envía con este documento para cada uno de los mezcales que se quiera presentar.

Para las **Saboreadas**, les pedimos que donen 5 litros por cada uno de los mezcales que quieran presentar, ya que se harán **Saboreadas** para Restauranteros, bartenders y público en general. Proponemos que, para recuperar

el valor de esos 5 litros por cada mezcal presentado, ustedes fijen un precio de venta por botella, sobre el que **Red Fly aumentará un 10%** para reembolsarles el costo del mezcal que se reparta en las **Saboreadas**.

Les pediríamos que para cada Mezcal que traigan, se envase en botellas de capacidad no mayor a 1 litro (si no tiene botellas, cerca de la sede del evento podemos conseguir las) y se especifique en cada botella los datos siguientes: nombre del Maestro Mezcalillero; fecha de destilación; magueyes usados; graduación alcohólica; población y Estado donde se elaboró. Esta información ayudará al consumidor a valorar y conocer mejor cada Mezcal.

3. Dentro de la Agenda del Encuentro, proponemos los días lunes 15 y martes 16 prueba de magueyes cocidos. Les pedimos, si es posible, que nos traigan 4 kg de maguey recién horneado del (o los) que utilizan para hacer su mezcal.
4. Necesitamos que nos envíen en media cuartilla la descripción de su organización, restaurante, bar, marca de Mezcal o lugar donde elabora su Mezcal y sus datos generales para poder localizarlo.