

EXPERIENCIA
CINE + GASTRONOMIA



HISTORIA, COMIDA Y BEBIDA

LOS SABORES

DEL CAMINO REAL

redlatitud 

www.lossaboresdelcaminoreal.com

¿De qué trata la experiencia?



Somos lo que comemos, somos historia.

Es un viaje multisensorial que estimulará tus cinco sentidos, llevándote a conocer sabores, olores, texturas, sonidos y colores que te transportarán a diferentes épocas y regiones de México tomando como guía **"El Camino real de Terra adentro"**.

Esta experiencia única te permitirá adquirir conocimientos y apreciar los matices que hacen de cada cultura regional una joya culinaria. **Es un evento diseñado para 25 a 200 asistentes**, donde la proyección está acompañada del director del documental, un historiador, un chef y un sommelier que guían la degustación de bebidas y platillos regionales los cuales aparecen en escenas del documental.

Excelente para restaurantes, eventos privados, eventos empresariales y demás ocasiones donde se busque una experiencia histórica gastronómica.



¿De qué trata el documental?

Historia comida y bebida: Los Sabores del Camino Real. Capítulo 1

En 73 minutos el documental explora **la historia desconocida de México** a través la evolución de su comida empezando en el siglo XV y terminando en el siglo XX. Tendrán como guía: "El Camino Real de Tierra Adentro". El viaje comenzara en la Ciudad de México, Centrándose en el estado de chihuahua.

Te contaremos cómo los ingredientes y técnicas culinarias llegaron a estas regiones gracias a los pueblos originarios, y cómo evolucionaron con el paso del tiempo y la influencia de personajes como las monjas, expedicionarios o hasta Pancho Villa.

El documental se encuentra en gira de festivales este 2025 y para finales de año estará en varias de las cadenas de Streaming.

El Camino Real de Tierra Adentro



El recorrido de los ingredientes que formaron nuestra cocina.

Desde Medios del siglo XVI hasta el siglo XIX existía una ruta comercial de 2560 Kilómetros, la cual iba desde la ciudad de México hasta la ciudad de Santa Fe, hoy Nuevo México Estados Unidos.

Esta ruta virreinal se le conoce como "El camino real de tierra adentro", lugar del recorrido de los ingredientes, que por siglos fueron formando nuestra cocina y nuestra historia.

El documental y la experiencia.



Ver tráiler [Clic en Imagen](#)

Desde Londres hasta Moscú han disfrutado de los sabores de la historia.

Son más de 10 ocasiones donde la experiencia Cine + Gastronomía ha sido disfrutada tanto en festivales de cine, restaurantes, clubes empresariales, escuelas y eventos privados.

El documental hasta el momento ha sido **selección oficial en 2 festivales** el primero en un festival de cine gastronómico en Moscú Rusia y el segundo en Tepotzotlán festival de cine histórico en México.



La estructura de la experiencia



En 3 y media horas el diseño del evento se enfoca en crear una experiencia histórica gastronómica.

19:00 hrs.	INICIO
20:00 hrs.	Intervención director e historiador
20:15 hrs.	Inicio de proyección documental
21:30hrs.	Intervención chef y/o Sommelier
22:00 hrs.	Cata y degustación
22:30 hrs.	FIN

El menú es diseñado por un chef y se centra en la comida regional chihuahuense la cual ha sido poco explorada.

- Coctel de bienvenida
- Entradas
- Plato fuerte
- Postre
- Cata/degustación de vino



La experiencia y el negocio.

Las experiencias se ajustan al público objetivo, se mencionan algunos ejemplos del precio del boleto

- \$20 USD Festival de Cine Tepozotlán México
- \$45 USD Club Openminder Cd. México
- \$100 USD Restaurante CAVITA Londres Inglaterra

Son los precios varían según el menú, logística y demás variables que se definan con el cliente.

El menú se centra en la comida regional chihuahuense y prehispánica del centro de México, cual puede ser ajustado.

- Burritos
- Guisos Regionales
- Vino tinto regional o Sotol
- Postres regionales

Los patillos y bebidas son definidos según el precio del boleto.



Los Platos y las bebidas regionales

A continuación, se describen **las opciones de menú** las cuales dependen de la disponibilidad de ingredientes, presupuesto y cocina del lugar a realizar la experiencia

- **Coctel**

- 1.-Sotol (caballito)
- 2.-Sotol bebida preparada



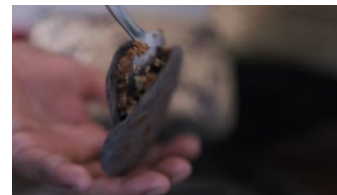
- **Entradas**

- 1.-Carne seca (limón y salsa como botana)
- 2.-Chacales con Queso menonita
- 3.-Banquete country (Salchicha menonita con galleta salada y queso Menonita)
- 4.-Tabla de Quesos Menonita



- **Plato Fuerte**

- 1.-Guiso de Abigeo
- 2.-Carne asada con verduras Asadas
- 3.-Gorditas (De Carne de deshebrada y/o Chile con rajas)
- 4.-Burritos tortilla de Harina (de Chile pasado, Asado de puerco y Rajas con Queso)



▪ **Postre**

- Ate de membrillo con queso y nuez
- Galletas de Pinole



▪ **Cata y/o degustación de vino**

- Vino tinto de Chihuahua



¿Dónde se realizado la experiencia?

A continuación, se mencionan algunas de las experiencias Cine + Gastronomía. Desde restaurantes en la guía Michelin en Londres hasta festivales de Cine histórico.



Ubicación: Restaurante Cavita, Londres Inglaterra.

Cliente: Restaurante Michelin 2024.

Asistentes: 50

Video clic en imagen



Ubicación: Festival de Cine Historio, Tepoztlán

Cliente: Restaurante El Quintal Edo. Mex.

Asistentes: 50

Video clic en imagen

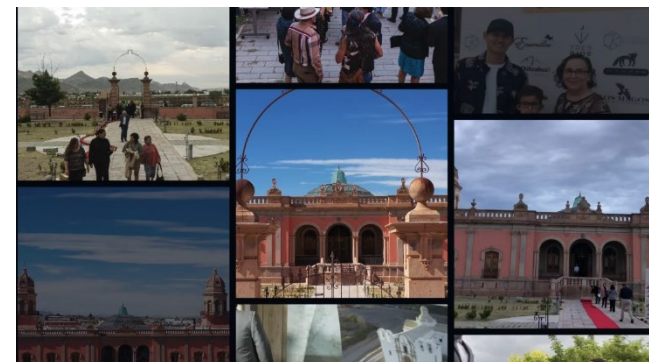


Ubicación: Torre Mitikah, CDMX

Cliente: Despacho de abogados.

Asistentes: 50

Video clic en imagen

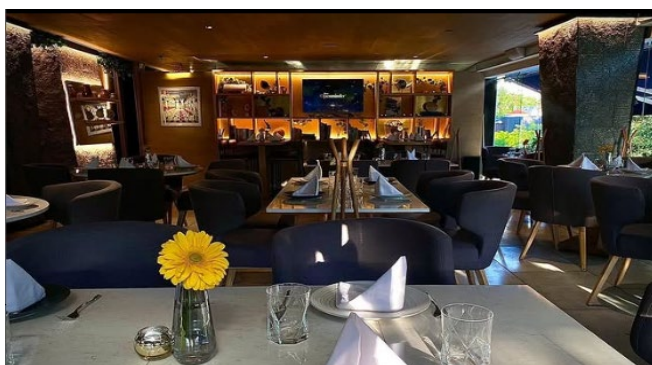


Ubicación: Museo quinta carolina, Chihuahua

Cliente: secretaria de turismo.

Asistentes: 300

Video clic en imagen



Ubicación: Casa OpenMinder, CDMX

Cliente: Grupo Empresarial.

Asistentes: 50

Video clic en imagen



Ubicación: Domicilio Privada, CDMX

Cliente: Empresario.

Asistentes: 25

Video clic en imagen

¿Dónde ver el documental?



Contacto Experiencias Cine + Gastronomía.

El documental se encuentra disponible en **TCL Channel**. Por confirmar a partir de marzo del 2025 en las siguientes plataformas: Tubi, Pluto Tv, Vix, Canela Tv, Prime video.

Contacto:

gerardo.chapa@redlatitud.com

52 (55) 211 94 994

www.lossaboresdelcamino.com