


DOCUMENTAL

HISTORIA, COMIDA Y BEBIDA

LOS SABORES

DEL CAMINO REAL

www.lossaboresdelcaminoreal.com

The image features a scenic landscape. In the background, there are blue mountains under a cloudy sky. The middle ground shows a vineyard with rows of grapevines and a small pond. The foreground is filled with lush green trees. A large, light-colored rectangular area is overlaid on the left side of the image, containing text.

Iniciamos un viaje en búsqueda de nuestras raíces con el objetivo de preservar los sabores de nuestra historia.



Sinopsis

Los Sabores del Camino Real

Nos lleva a un viaje culinario e histórico por las regiones de Chihuahua y Ciudad de México. A través de hermosas locaciones en la Sierra Tarahumara, descubrimos la riqueza de los platillos regionales de Chihuahua y su estrecha relación con el antiguo Camino Real.

Conocemos cómo los ingredientes y técnicas culinarias llegaron a esta región gracias a los apaches y otros pueblos originarios, y cómo evolucionaron con el paso del tiempo y la influencia de personajes como Pancho Villa.



Duración: 1h 11m

A lo largo del documental, expertos culinarios y locales comparten sus conocimientos y recetas tradicionales, invitándonos a saborear platillos como el asado de puerco, los chacaes y el chile pasado. A través de estas deliciosas creaciones, descubrimos la historia y la cultura de Chihuahua, así como su importancia en la gastronomía mexicana.

Los viñedos y el sotol son solo una de las muchas joyas culinarias que se pueden encontrar a lo largo del Camino Real de Tierra Adentro.

Desde los viñedos hasta los campos de sotol en el norte de México, cada parada en este camino ofrece una oportunidad para maravillarse con los sabores y aromas que han definido la cocina mexicana a lo largo de los siglos

Los Sabores del Camino Real es un homenaje a la riqueza culinaria y cultural de México, y una invitación a explorar sus sabores únicos y su fascinante historia.

VENTAJAS ÚNICAS

Descubre los sabores únicos y explora su importancia en la gastronomía mexicana a través de recetas tradicionales, conocimientos culinarios locales.

Adéntrate en los sabores únicos y auténticos del México prehispánico y de la región de Chihuahua, descubre la historia y cultura detrás de cada platillo y conoce las tradiciones culinarias de los expertos y locales que hacen de esta región un verdadero tesoro culinario.

01 Una exploración detallada de la gastronomía de la región de Chihuahua, que ha sido poco documentada en comparación con otras regiones de México.

La inclusión de recetas tradicionales y conocimientos culinarios de expertos y locales, lo que permite una inmersión más profunda en la cultura y la historia de la región.

02 La oportunidad de saborear platillos únicos y auténticos, como el asado de puerco, los chacaques y el chile pasado, que son difíciles de encontrar fuera de la región.

La posibilidad de descubrir la historia y la cultura de Chihuahua a través de su gastronomía, lo que ofrece una experiencia más completa y enriquecedora que simplemente leer sobre la región o visitar sus puntos turísticos.

03 La relevancia de la gastronomía de prehispánica en la gastronomía mexicana en general.

Lo que hace que el documental tenga un valor no solo para los interesados en la región en particular, sino también para aquellos que buscan conocer más sobre la riqueza culinaria y cultural de México en su conjunto.



AUDIENCIA OBJETIVO

La audiencia objetivo de este documental son aquellos que tienen un interés en la gastronomía, la cultura y la historia de México, especialmente aquellos que buscan explorar y descubrir nuevos sabores y tradiciones culinarias.

Público

Atractivo tanto para hombres como para mujeres.

Personas interesadas en la gastronomía mexicana y en descubrir nuevas culturas culinarias. La audiencia puede estar interesada en aprender más sobre la región de Chihuahua y los sabores únicos que la caracterizan.

Edad

De 28 años

a 65%+

La audiencia objetivo podría ser amplia, ya que cualquier persona interesada en la gastronomía y la cultura podría disfrutar del documental. Sin embargo, es posible que el documental atraiga más a personas adultas, especialmente a aquellos que disfrutan de cocinar y explorar nuevos sabores.

*La comida es historia
Somos lo que comemos
Somos historia*

TRATAMIENTO

El documental tiene vario tipos de tratamiento desde el modo expositivo al interactivo/participativo. También uno de los objetivos es destacar el modo reflexivo ya que pretende que el espectador reflexione sobre el contenido, sobre todo de la historia y el origen de los platillos regionales.

Ya que es un documental estructurado con mapas, esquemas, dibujos, pequeñas anécdotas y "conducido" por una voz superpuesta descriptiva, por lo cual el modo expositivo junto con el modo Participativo con entrevistas en primeros planos embonan manera fluida en 75 minutos.



ESTRENO Y PROYECCIONES



Ejecución y Calendario

El documental se encuentra en participación en festivales nacionales e internacionales. Sin embargo, se realizan presentaciones privadas las cuales se describen a continuación:

● Primavera

Eventos a realizarse en marzo, abril y mayo.

o 2mar23 Torre Mitikah CDMX

o 30mar23 Delegación en Miguel Hidalgo CDMX

o 26mar23 Tianguis Turístico de la CDMX

o 27abr23 **Presentación Privada Museo Quinta Carolina**

o 11may23 L. A. Documentary Film Festival

● Verano

Eventos a realizarse en junio, julio y agosto.

o 3jun23 Festival de Guadalajara

o 1ago23 Inicio Grabación segunda parte Documental

● Otoño-invierno

Eventos a realizarse en septiembre, octubre y noviembre.

o 22sep22 Festival de San Sebastian España

o 14oct23 Toronto food film festival

o 26oct23 Festival de Morelia

*La asistencia a los festivales depende de la confirmación y aceptación de los organizadores.



CONTACTO

Gerardo Chapa Tel: +52(55)21194994
Email: contacto@lossaboresdelcamino.com