

PARTICIPANTES

El documental cuenta con los valiosos comentarios de los siguientes Historiadores, Chefs y Demás personalidades:

- 1.- Ing. Jose Luis Curiel Monteagudo
- 2.- Chef Ana Rosa Beltran del Rio
- 3.- Leopoldo Mendivil López
- 4.- Jesus Vargas Valdez
- 5.- Marcela Frías Neve
- 6.- Manuel Alderete
- 7.- Manuel Salcido
- 8.- José Daumas Gil de Partearroyo

Ing. Jose Luis Curiel Monteagudo



Maestro e investigador de la gastronomía mexicana, ha plasmado su arduo trabajo en varios libros de cocina como son:

Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España, La mesa de Hernán Cortés y La Dulcería Mexicana Historia Ciencia y Tecnología.

Fue el primer director del Colegio de Gastronomía de la ciudad de México.

Chef Ana Rosa Beltran del Rio



Es una excelente chef conocida internacionalmente quien ha prestado sus servicios a grandes personalidades, entre ellos al presidente Barack Obama.

Es catedrática universitaria, especialista en la cocina tradicional de las diferentes comunidades de la Sierra Tarahumara. Ha sido beneficiaria del PACMyC, colaboradora del programa Semillatón de la fundación UNAM,

Leopoldo Mendivil Lopez



Autor de los best-sellers Grijalbo Secreto 1910 y Secreto 1929 -sobre la verdadera financiación extranjera de la Revolución Mexicana y sobre la influencia de los Estados Unidos para crear el Partido Revolucionario Institucional.

También escribió los excelentes libros Secreto R, Secreto Maximiliano y mas reciente Secreto Azteca.

Jesús Vargas Valdez



Es un apasionado de todo lo que emprende: la docencia, el deporte, el activismo social y desde hace 30 años, la historiografía.

En 1968 vivió la experiencia que marcó su investigación, su vida y la de México, se integró a la huelga estudiantil del 2 de octubre y obtuvo una visión más profunda de las causas sociales;

La fragua de los tiempos es quizás uno de sus trabajos más conocidos por los capitalinos. La sección publicada desde 1978 hasta 2020

Marcela Frías Neve



Experta de la cocina regional, con su investigación provocó cambiar el mito que Chihuahua no poseía una amplia cocina.

Por lo cual logró enlistar los platillos en su valioso libro *La Cocina regional de Chihuahua*.

Manuel J. Alderete Muñoz



Historiador y empresario, experto en temas de Francisco Villa, coordinador de grupos regionales de historiadores en Chihuahua, Nuevo México y Texas.

Su interés por la industrial del vino en México lo a llevado a ser de los fundadores del Clúster del vino en chihuahua, actualmente vicepresidente del clúster.

Manuel Salcido



Apasionado y Experto en historia apache en México.

Promotor de la Apacheria y etnias del estado y animales en extinción atreves por medio de grupos de historiadores, programas, obras de teatro y publicaciones

Guionista y Director de la obra teatral "La Batalla de Tres Castillos" y "Juh estratega apache.

José Daumas Gil de Partearroyo

José Daumas Gil de Partearroyo es el maestro destilador del Sotol Hacienda de Chihuahua.

Recibió su Maestría en Enología de la École Nationale Supérieure Agronomique en Montpellier, Francia. También ha trabajado con marcas muy respetadas como Cognac Larsen, Moët & Chandon y Casa Martell.

