

Gerardo Vázquez Lugo

ESPECIALISTA

Representado por Jerry ML · ventas@jerryml.com



LOGROS PROFESIONALES

Chef en la Tux-Mex Table en el Hotel La Mansión del Río en San Antonio, Texas, durante el New World Wine and Food Festival

Ha servido en festivales gastronómicos representando a la cocina tradicional mexicana en 4 continentes: Asia, África, América y Europa

Festivales de Comida Tradicional Mexicana en el Restaurante Oba de São Paulo, Brasil

Tres temporadas del programa televisivo gastronómico Tu Cocina por Canal 11

Mentor de Young Chef S.Pellegrino en México

Juez en la primera edición de Iron Chef México para Netflix

BIOGRAFÍA

Nacido en Ciudad de México, creció en un ambiente que propició su interés por la gastronomía mexicana.

Se formó en el Instituto de Cultura Culinaria bajo la tutela de la chef Alicia Gironella y el doctor Giorgio D'Angeli. Se integró de lleno a Nicos en 1996, donde impulsó la innovación, promoción y protección de los valores tradicionales de la cocina nacional.

En más de 25 años de trayectoria, se ha distinguido por el apoyo a los productores locales y el uso de ingredientes frescos de temporada para tener platos más limpios y socialmente responsables, siempre bajo la utilización de técnicas y utensilios tradicionales.

En la actualidad, es Chef Ejecutivo de Nicos, que se ha convertido en uno de los más prestigiosos restaurantes en la capital. De hecho, recibieron en 2018 el premio Diners Club Lifetime Achievement Award que otorga la lista Latin Americas 50 Best Restaurants de S.Pellegrino, el ránking de los mejores restaurantes de América Latina en el que Nicos ha sido incluido desde 2015, y que en 2022 se colocó en el lugar 58.

Logros profesionales

Sous chef para la Cena de Gala en el Hotel Le Bristol de París, para apoyar la candidatura de la Cocina Tradicional Mexicana para su integración en la lista del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO.