

**Fundación Casa de México en España y ámbar editores presentan en Madrid el libro *Bienvenidos a mi mesa* de María Elena Torruco.**

- La presentación se celebrará el 22 de enero a las 12:30h.
- Ganador del Premio *Excelencias Gourmet 2025*, en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, España.
- El libro celebra la mesa como un espacio donde se crean vínculos y se construyen memorias.

Madrid, 21 de enero de 2026

Fundación Casa de México en España en el marco de FITUR 2026 con México como país invitado en colaboración con ámbar editores presenta ***Bienvenidos a mi mesa*** de **María Elena Torruco**.

El libro rinde **homenaje a la hospitalidad**, como una expresión de encuentro; la mesa como un espacio donde se crean vínculos y se construyen memorias. La gastronomía se presenta aquí no solo desde el platillo, sino desde todo lo que la rodea: el servicio, la generosidad, el cuidado del otro y la manera única en la que México recibe y celebra.

El equipo creativo detrás de este proyecto incluye a **Ignacio Urquiza**, fotógrafo, **Adriana Sánchez Mejorada**, editora (ámbareditores), **Mónica Moreno**, productora, **Laura Cordera**, estilista de alimentos y revisión de recetas, **Gloria Garza de Torruco**, curadora de armonía creativa con prólogo de la reconocida escritora mexicana Laura Esquivel, autora de títulos *Como agua para chocolate*.

La gastronomía y hospitalidad mexicana están estrechamente relacionada con la española. Los siglos de intercambio, las raíces compartidas y el continuo diálogo entre los países han sido pilar importante en las tradiciones mexicanas. La lengua, las celebraciones, los textiles, los ingredientes y las técnicas culinarias son sólo algunos ejemplos de la herencia cultural de España, gracias a la cual en nuestro país se ha creado un Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Desde esa mirada, la hospitalidad mexicana es una práctica cultural transmitida por generaciones: una forma de recibir y compartir que distingue a México en el mundo

y que se expresa en gestos cotidianos de atención y cuidado, donde la elegancia deja de ser un acto distante para revelarse en la belleza de lo cotidiano y dar la más cálida de las bienvenidas. Cada escena, desde las posadas hasta el Día de Muertos, invita redescubrir la capacidad de México para transformar cualquier ocasión en un acto de unión y memoria compartida.

***Bienvenidos a mi Mesa*** no es únicamente un recetario, ni solo un manual de etiqueta, ni un libro de historia. Es una fusión de todos estos lenguajes, presentada con una mirada contemporánea, cálida y profundamente mexicana.

Con este libro, invitamos a reflexionar sobre cómo el simple acto de preparar y servir un platillo puede transformarse en el profundo arte de nutrir el alma. Creamos escenarios en donde los platillos dialogan con la estética de la mesa, el protocolo se humaniza y se abren las puertas más a sentir y compartir que a seguir reglas.

## RECONOCIMIENTOS

### **Gourmand World Cookbook Awards 2025**

*Bienvenidos a mi Mesa* obtuvo en Riyadh, Arabia Saudita dos primeros lugares en los Gourmand World Cookbook Awards 2025:

- ◆ **Primer Lugar – Categoría “Acknowledgments”**
- ◆ **“Best Fund Raising Cookbook of the World”**

Estos reconocimientos se entregan en el marco del **Saudi Feast Food Festival**, el festival gastronómico más grande del Medio Oriente, que celebra y difunde la cocina saudí a través de sus platillos regionales, chefs locales e internacionales, actividades culturales y un ambiente invernal lleno de tradición.

**Los Gourmand World Cookbook Awards**, fundados en 1995 por Edouard Cointreau, reúnen a más de 200 países y son el principal certamen internacional dedicado a la cultura gastronómica y editorial.

**Ganador del Premio “Excelencias Gourmet 2025”**, en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, España.

### María Elena Torruco Garza

Ciudad de México, 1982. Cursó la Licenciatura en Gastronomía en la Escuela Panamericana de Hotelería -Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas, graduándose con mención honorífica con la tesis *Etiqueta, protocolo y diseño de menús en relación con las ambientaciones*.

Se especializó en L'École Ritz Escoffier del Hotel Ritz de Paris, con diversos cursos en cocina mediterránea, repostería francesa, chocolatería, panadería, y arreglos florales, consolidando una preparación integral en el arte culinario y de hospitalidad.

Posteriormente ejerció como directora de gastronomía y proyectos especiales en la misma universidad, donde impartió diversos cursos de repostería y la materia de ingeniería de menús a estudiantes de la licenciatura. Además, se encargó de actualizar planes y programas de estudio, desarrollar diplomados y crear cursos de capacitación para el medio restaurantero, así como para apasionados de la hospitalidad, gastronomía y enología. Posteriormente, fundó una empresa consultora para el sector gastronómico y turístico.

En 2024 inició el desarrollo de su proyecto editorial: *Bienvenidos a mi Mesa*. Esta obra fusiona historia, etiqueta, protocolo, gastronomía y cultura, transmitiendo un pensamiento central:

La mesa no es solo un lugar para compartir alimentos, sino un espacio para construir recuerdos a través del afecto, donde lo cotidiano se transforma en experiencias memorables.

### SOBRE FUNDACIÓN CASA DE MÉXICO EN ESPAÑA

Fundación Casa de México en España (FCME) es una institución sin fines de lucro, con una visión contemporánea del país; deseosa de construir y abrir nuevas oportunidades a través de la cultura, los negocios y el desarrollo social entre México y España. Dicha institución es financiada por Don Valentín Diez Morodo, presidente del Patronato.

Para conocer más sobre el calendario de actividades y los servicios que ofrece FCME puede consultar la página: <http://www.casademexico.es> y las redes sociales: Instagram: @casademexicoenespana Facebook: @casademexicoenespana Twitter: @casademexicoesp LinkedIn: Fundación Casa de México en España YouTube: @CasadeMexicoenEspana Tik Tok: @casademexicoenespana