vinetur

Festival de Puebla llega a Valle con una cena de autor

Roberto Alcocer y Daniel Romero firman un menú degustación inspirado en la cocina poblana

martes 14 de abril de 2026


MICHELIN
2023

El restaurante Valle acogerá el próximo viernes 17 de abril una cena colaborativa bajo el nombre de Festival de Puebla, una propuesta que reunirá al chef anfitrión, Roberto Alcocer, y al chef invitado Daniel Romero. La cita se plantea como una velada centrada en la cocina poblana, con un menú degustación de varios tiempos pensado para unir tradición e innovación en una misma mesa.

La propuesta nace de la relación profesional y personal entre ambos cocineros. Alcocer recibirá a Romero en Valle para una experiencia que, según explica el propio chef, va más allá de una colaboración puntual. El cocinero subraya que se trata de una celebración de las raíces gastronómicas de México y de la historia culinaria de Puebla, que se presentará desde una mirada contemporánea.

Romero, originario de Puebla y licenciado en Gastronomía, ha desarrollado parte de su formación fuera de México. Su trayectoria incluye estancias en Bélgica y Argentina, además de colaboraciones con chefs como Iwao Komiyama. También ha participado en el festival El saber del sabor, en Oaxaca, y ha impulsado iniciativas como Auténticos Sabores de Puebla.

El menú que presentará estará inspirado en las raíces culinarias del estado de Puebla y buscará reflejar la complejidad, el sabor y la historia de una de las cocinas más reconocidas de México. Cada plato ha sido concebido como una interpretación actual de esa tradición, con una lectura personal del chef invitado y una puesta en escena pensada para el servicio de Valle.

Roberto Alcocer, nacido en la Ciudad de México y criado en Ensenada, Baja California, ha desarrollado una carrera internacional que lo llevó por Francia y España antes de consolidar su proyecto Malva. En 2021 trasladó su propuesta a Estados Unidos con la apertura de Valle, donde trabaja una visión contemporánea de la cocina mexicana.

El restaurante obtuvo en 2023 su primera estrella Michelin, un reconocimiento que convirtió a Alcocer en el primer chef bajacaliforniano en recibirlo. Desde entonces, Valle se ha consolidado como uno de los espacios de referencia para la cocina mexicana en Estados Unidos, con una propuesta que combina técnica, producto y una lectura actual de la tradición.

La cena podrá completarse con un maridaje opcional a cargo de Tequila Reserva de la Familia, seleccionado para acompañar cada uno de los tiempos del menú y reforzar sus matices. La propuesta busca unir dos miradas culinarias que comparten origen, oficio y una relación directa con la identidad gastronómica de México.

La velada en Valle se presenta así como una cita centrada en Puebla, pero también como un encuentro entre trayectorias que han llevado la cocina mexicana a distintos escenarios. En esa mesa coincidirán la experiencia de Alcocer, la formación y el recorrido de Romero y una lectura común de la tradición desde la cocina contemporánea.