

Armando Saldanha: Un Chef Mexicano en la Cima de Dubái

En el mundo de la gastronomía, donde la innovación y la tradición se entrelazan en un baile de sabores y aromas, el chef Armando Saldanha ha emergido como un maestro de ceremonias.

Recientemente galardonado con el prestigioso Taco de Oro Dubai 2024, Saldanha ha demostrado que la cocina mexicana tiene un lugar destacado en la mesa global.

La organización **Cocineros MX por el Mundo** se ha establecido como una voz líder en la difusión de la gastronomía mexicana a nivel internacional. Con una presencia en más de 120 países, esta plataforma celebra y promueve la riqueza culinaria de [México](#) a través de una variedad de medios, incluyendo una revista bimestral, un podcast, una escuela de gastronomía, y una serie de premios, entre los que destaca el **Taco de Oro Dubái**.

Cocineros MX por el Mundo

Fundada por **Soledad Ornelas**, una migrante mexicana, la organización se ha convertido en un punto de encuentro para chefs mexicanos en el extranjero, ofreciendo no solo recetas adaptadas para preparar en cualquier parte del mundo, sino también historias inspiradoras y un apoyo incondicional a la comunidad mexicana global.

Estos premios no solo reconocen la excelencia y la creatividad, sino que también sirven como una inspiración para chefs y entusiastas de la comida en todo el mundo. Uno de estos galardones, el **Taco de Oro Dubái 2024**, otorgado por la organización **Cocineros MX por el Mundo**, destaca por su significado especial en la promoción de la cocina mexicana a nivel global.



Entregado en una ceremonia en el **hotel Hyatt Regency de Dubái**, no es solo un reconocimiento al talento individual de chefs como **Armando Saldanha**, sino también un símbolo del impacto que la [gastronomía mexicana](#) ha tenido en la escena internacional.

Al honrar a chefs que fusionan tradición e innovación, el **Taco de Oro Dubái 2024** subraya la importancia de la diversidad cultural y la riqueza de sabores que la cocina mexicana aporta al mosaico culinario mundial.

La trayectoria de Saldanha es tan rica y variada como los platos que crea.

Desde su llegada a **Tenerife** en 1997, ha sido un pionero en la introducción de sabores mexicanos en el archipiélago canario. Con una serie de restaurantes exitosos bajo su cinturón, incluyendo **Amorcito Corazón**, **El Gato Negro** y **La Sirena**, **Saldanha** ha dejado una marca indeleble en el paladar de los comensales.

Pero es en su restaurante **Amaranto** donde su visión alcanza nuevas alturas. Aquí, **Saldanha** teje una tapestría de sabores que abarca desde la brandada con mojo de cilantro hasta la carrillera ibérica con manchamanteles, mostrando una fusión perfecta entre las técnicas francesas, cocina mexicana y los ingredientes locales.

Su cocina es un testimonio incansable de dedicación y su pasión por compartir la cultura mexicana a través de su gastronomía. Este reconocimiento no solo honra a **Saldanha** como chef, sino también como embajador de la gastronomía mexicana, llevando su arte a nuevos horizontes y demostrando que la cocina es un lenguaje universal que une a las personas, sin importar sus orígenes, razas, color ni creencias.



Chef Armando Saldanha

Con este nuevo galardón, **Armando Saldanha** no solo se ha consolidado como un nombre prominente en la escena gastronómica internacional, sino que también ha inspirado a una nueva generación de chefs que buscan explorar y celebrar la riqueza de la cocina mexicana.