



FOR IMMEDIATE RELEASE

**OUTSTANDING IN THE FIELD 2022 WINTER TOUR
FEATURES FIVE DESTINATIONS IN MEXICO**

**Regional Flavors of Oaxaca, Mexico City, San Miguel de Allende, Baja and the
Yucatan Shine in Hands of Top Local Chefs**



Mezcal Real Minero, Oaxaca, MX, Photo, Chucho Potts

(Santa Cruz, CA—December 28, 2021) **Jim Devenan's** Outstanding in the Field outdoor communal feasts will be infused with the flavors of Mexico during the Winter tour as farmers and chefs from across the vast country bring regional specialties to the fore in idyllic natural settings.

A radical alternative to conventional dining experiences and farm-to-table focused meals, Outstanding in the Field founder Jim Denevan creates restaurants right at the source of the ingredients, where a single long table is set amidst the day's harvest and farmers sit alongside the guests.

Hundreds of the world's most honored chefs including James Beard Award winners and *Top Chef* champions have performed in Outstanding in the Field's outdoor kitchens,

which have taken place in 16 countries since 1999. The 2022 Winter Tour will feature five locations in Mexico, each carefully considered by Denevan, an established land artist, who is the subject of a recent documentary film, *Man in the Field: The Life and Art of Jim Denevan*, directed by **Patrick Treftz**.

“The tables that we will set during the upcoming Winter dates are fully immersive and offer a sense of escape, whether ensconced in an olive field, on a pier surrounded on all sides by water or amongst the floating gardens of Xochimilco, which date back to the Aztecs,” said Denevan.

The Mexican leg of the tour begins in Oaxaca in the capital of mezcal at one of the only female-owned palenques in the state, Mezcal Real Minero, co-owned by **Graciela Angeles Carreño** and her brother **Edgar Octavio Angeles**. Guests will taste several smoky mezcals and enjoy dinner by guest chef **Rodolfo Castellanos**, the first winner of *Top Chef Mexico*, who honors the native ingredients and traditional cooking techniques of his Oaxacan homeland in his menus.

Dinner at Arca Tierra in the floating gardens of Xochimilco is also back by popular demand. At the table, accessible only by boat ride through Xochimilco’s maze of canals, guests will hear about an ancient farming system from Arca Tierra founder **Lucio Usobiaga**. Dinner will be prepared by superstar chef team **Donnie Masterton** of The Restaurant in San Miguel de Allende, known for inventive global comfort food, and **Eduardo “Lalo” Garcia**, whose Maximo Bistrot is consistently named one of Latin America’s 50 Best Restaurants. Masterton will host a dinner a few nights later at Ranchito El Garbanzo with Ari Vásquez of El Vergel and Hugo Velazquez of The Restaurant.

ARCA’s **Jose Luis Hinostroza**, a masterful open-fire expert known for bold Mexican flavors, has been invited to helm the kitchen at a secret location in Tulum, marking the first time Outstanding in the Field will set the table in this charming coastal village in the Yucatán peninsula.

In Valle de Guadalupe, guest chef **Drew Deckman** will prepare a seasonal dinner using the bounty of organic vegetables grown at Rancho El Mogor and other local products among the vines of this world-renowned family-run winery that produces just 550 cases of wine each year.

Ticket sales are now on sale for Outstanding in the Field’s [2022 Winter Tour](#).

Outstanding in the Field’s primary season runs May through November across North America and around the world. The schedule for OITF’s 2022 Summer/Fall Tour will be announced in February. Ticket sales open March 20th, the first day of Spring, and many events sell out within hours.

PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

**OUTSTANDING IN THE FIELD 2022 TOUR DE INVIERNO
PRESENTA 5 DESTINOS EN MÉXICO**

Sabores Regionales de Oaxaca, Ciudad de México, San Miguel Allende, Baja y Yucatán brillarán en las manos de los Top Chefs Locales

(Santa Cruz, CA—28 de diciembre, 2021) Los festines comunales de Outstanding in the Field se impregnarán con los sabores de México durante la gira de invierno, ya que los agricultores y chefs de todo el vasto país traerán las especialidades regionales a un primer plano en entornos naturales idílicos.

El fundador **Jim Denevan** crea una alternativa radical a las experiencias gastronómicas con la vivencia única de saborear recursos de la granja a la mesa, creando una atmósfera de restaurante , donde se coloca una sola mesa larga en medio de la cosecha del día y los agricultores se sientan junto a los invitados.

Cientos de los chefs más reconocidos del mundo, incluidos los ganadores del premio James Beard y los campeones de *Top Chef*, se han presentado en las cocinas al aire libre de Outstanding in the Field, que se han llevado a cabo en 16 países. La gira Winter Tour 2022 contará con cinco ubicaciones en México, cada una cuidadosamente considerada por Denevan, un artista de la tierra y sus recursos, que este a la misma vez es el tema de un documental reciente, *Man in the Field: The Life and Art of Jim Denevan*, dirigido por **Patrick Treftz**.

“Las mesas que colocaremos durante las próximas fechas de invierno son totalmente inmersivas y ofrecen una sensación de escape, ya sea en un campo de olivos, en un muelle rodeado por agua o entre los jardines flotantes de Xochimilco, que se remontan a tiempos de los Aztecas,” dijo Denevan.

La etapa de esta gira por México comienza en Oaxaca, en la capital del mezcal, en uno de los únicos palenques femeninos del estado, Mezcal Real Minero, Con los co-propietarios **Graciela Ángeles Carreño** y su hermano **Edgar Octavio Angeles**. Los invitados degustarán varios mezcales y disfrutarán de una cena a cargo del chef invitado **Rodolfo Castellanos**, el primer ganador de *Top Chef México*, quien honra en sus menús los ingredientes nativos y las técnicas de cocina tradicionales de su tierra natal oaxaqueña.

La cena en Arca Tierra en los jardines flotantes de Xochimilco regresa por demanda popular. En la mesa, con acceso solamente en bote a través del laberinto de los canales de Xochimilco, los invitados escucharán sobre un antiguo sistema agrícola del fundador de Arca Tierra, **Lucio Usobiaga**. La comida será preparada por el equipo del Chef superestrella **Donnie Masterton** de The Restaurant en San Miguel de Allende y **Eduardo "Lalo" García** de Máximo Bistrot, que continuamente es nombrado uno de los 50 mejores restaurantes de América Latina. Masterton ofrecerá una cena unas noches más tarde en su Ranchito El Garbanzo con **Ari Vázquez** de El Vergel y **Hugo Velázquez** de The Restaurant.

José Luis Hinostraza de ARCA, un magistral experto en fuego abierto conocido por los audaces sabores mexicanos, ha sido invitado a dirigir la cocina en un lugar secreto en Tulum, lo que marca la primera vez que Outstanding in the Field pondrá la mesa en este encantador pueblo costero en la Península de Yucatán.

El chef invitado **Drew Deckman** preparará una cena de temporada utilizando la generosidad de vegetales orgánicos cultivados en Rancho El Mogor en el Valle de Guadalupe y otros productos locales, entre las vides de esta bodega familiar de renombre mundial que produce solo 550 cajas de vino cada año.

La venta de entradas ya está disponible para Outstanding in the Field's [2022 Winter Tour](#).

La temporada principal de Outstanding in the field se extiende de mayo a noviembre en América del Norte y en todo el mundo. El calendario de la gira de verano / otoño de OITF de 2022 se anunciará en febrero. La venta de entradas abre el 20 de marzo, el primer día de la primavera, y muchos eventos se agotan en unas horas.

Follow Outstanding in the Field

Instagram: [@out_inthefield](#) Facebook: [@outstandinginthefield](#)
#outstandinginthefield
outstandinginthefield.com

Follow Jim Denevan

Instagram and Twitter: [@jimdenevan](#)
Facebook: [@jim.denevan.96](#)
#jimdenevan

Communications & Media Relations

Lyn Winter, Inc., press@outstandinginthefield.com

[IMAGES](#)

ENDS