

## EVENTOS



LOS 50 MEJORES  
RESTAURANTES  
DEL MUNDO

## JURÍDICO



SE EXCEPTÚA LEY SECA  
A RESTAURANTES EN EL  
DISTRITO FEDERAL

## ECONOMÍA



EXPORTACIONES  
AGROPECUARIAS  
CRECEN 7.6%

## JURÍDICO



CONSEJOS PARA  
PREVENIR EL ROBO  
DE IDENTIDAD



**ENVÍATUS  
PROMOCIONES**  
¡LA AMR CELEBRA A PAPÁ!

**DÍA del padre**

**JUNIO 21**

## EVENTOS



STELLA ARTOIS® DRAFT:  
LA FORMA MÁS ELEGANTE  
DE TOMAR CERVEZA

## EVENTOS



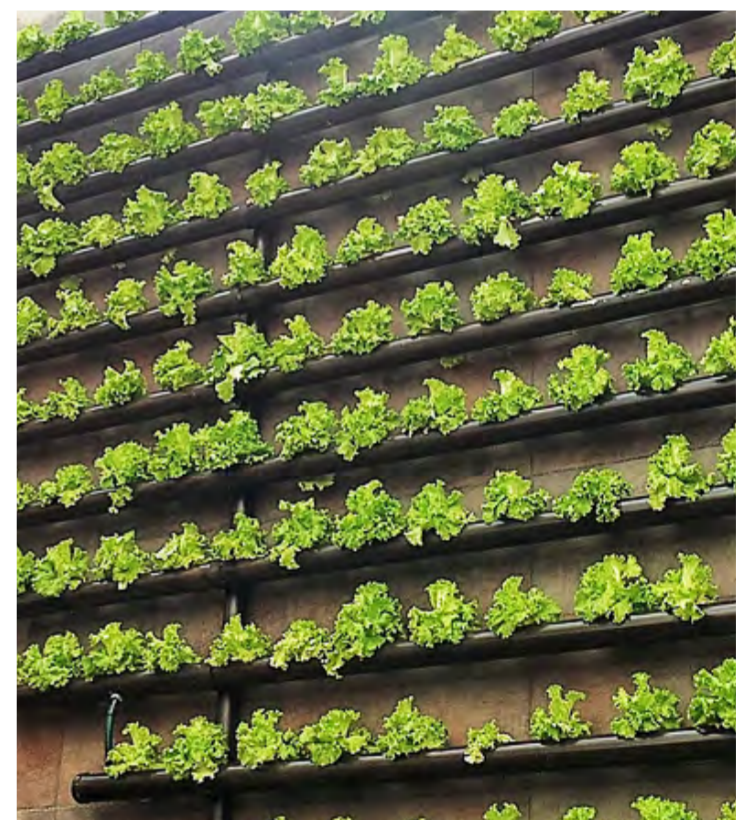
APRENDER A MANTENER  
UN RESTAURANTE Y NO  
MORIR EN EL INTENTO

## GASTRONOMÍA



THE LUNCH BOX:  
COCINA CRIOLLA  
SOBRE RUEDAS

## TECNOLOGÍA

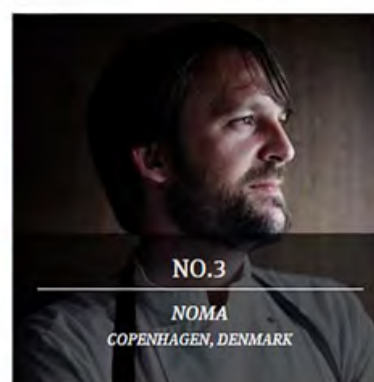


FINCAS VERTICALES,  
SOLUCIÓN PARA  
PROBLEMAS AGRÍCOLAS



**Premio al Mérito  
Empresarial Restaurantero**

24 AÑOS RECONOCIENDO  
A LOS MEJORES DE MÉXICO



Son siete en total los españoles en la clasificación. Tres peruanos, tres mexicanos, dos brasileños y un chileno, entre los locales de más prestigio.



El **Celler de Can Roca** vuelve a ser el restaurante número uno del mundo, según la revista especializada *Restaurant* y recupera la posición que ocupó hace dos años, en 2013. La Osteria Francescana de Modena desplaza al que fue el primero en 2014, el danés Noma de René Redzepi, a la tercera posición. De entre los españoles, hay siete entre los 50 elegidos. Andoni Luis Aduriz con su restaurante Mugaritz, está en el número 6; Arzak ha bajado al puesto 17; el asador Etxebarri de Bitor Arguinizoniz pasa desde la plaza 34 a la 13; el local vizcaíno Azurmendi se sitúa en el lugar 19, con Eneko Atxa al frente; el número 39 corresponde al establecimiento de

Quique Dacosta en Dénia, y la clasificación 42 es para el Tickets de Albert Adrià, que entra en la lista de los 50 mejores de *Restaurant* por vez primera.

Los restaurantes latinoamericanos se colocan con fuerza en la clasificación. Entre todos ellos, sobresale el limeño Central con el chef Virgilio Martínez Véliz a la cabeza. Otros dos peruanos, Astrid y Gastón y Maido ocupan los puestos 14 y 44 respectivamente. **Pujol**, de Ciudad de México, ocupa la posición 16, **Quintonil** en el número 35 y **Biko**, en el 37. El local chileno Boragó, en Santiago, ha sido clasificado en el puesto 43.



THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS  
**2015**  
sponsored by  
**S.Pellegrino & Acqua Panna**

## THE LIST 50-1

**50 The French Laundry** Yountville, USA  
+1 707 944 2380 FRENCHLAUNDRY.COM

**49 Blue Hill at Stone Barns** Pocantico Hills, USA **NEW ENTRY**  
+1 914 366 9600 BLUEHILLFARM.COM

**48 Schloss Schauenstein** Fürstenu, Switzerland  
+41 81 632 10 80 SCHAUENSTEIN.CH

**47 Alain Ducasse au Plaza Athénée** Paris, France **RE-ENTRY**  
+33 1 53 67 65 00 PLAZA-ATHENEE-PARIS.COM

**46 Restaurant André** Singapore  
+65 6534 8880 RESTAURANTANDRE.COM

**45 Relae** Copenhagen, Denmark **NEW ENTRY**  
+45 3696 6609 RESTAURANT-RELAE.DK

**44 Maido** Lima, Peru **NEW ENTRY**  
+51 1 446 2568 MAIDO.PE

**42= Boragó** Santiago, Chile **NEW ENTRY**  
+56 2 953 8893 BORAGO.CL

**42= Tickets** Barcelona, Spain **NEW ENTRY**  
+34 606 225 545 TICKETSBARES

**41 Maní** São Paulo, Brazil  
+55 11 3085 4148 MANIMANIOCA.COM.BR

**40 Per Se** New York, USA  
+1 212 823 9335 THOMASKELLER.COM/PER-SE

**39 Quique Dacosta** Denia, Spain  
+34 965 784 179 QUIQUEDACOSTA.ES

**38 Amber** Hong Kong, China  
+852 2132 0066 AMBERHONGKONG.COM

**37 Biko** Mexico City, Mexico **RE-ENTRY**  
+52 55 5282 2064 BIKO.COM.MX

**36 L'Astrance** Paris, France  
+33 1 40 50 84 40 ASTRANCERESTAURANT.COM

**35 Quintonil** Mexico City, Mexico **NEW ENTRY**  
+52 55 5280 2680 QUINTONIL.COM

**34 Le Calandre** Rubano, Italy  
+39 049 630303 CALANDRE.COM

**33 Aqua** Wolfsburg, Germany  
+49 5361 60 6056 RESTAURANT-AQUA.COM

**32 Attica** Melbourne, Australia  
+61 3 9530 0111 ATTICA.COM.AU

**31 Restaurant Frantzén** Stockholm, Sweden  
+46 8 20 85 80 RESTAURANTFRANTZEN.COM

**30 Vendôme** Bergisch Gladbach, Germany  
+49 2204 42 1941 SCHLOSSBENSBERG.COM/EN/RESTAURANT-VENDOME

**29 Nihonryori RyuGin** Tokyo, Japan  
+81 3 3423 8006 NIHONRYORI-RYUGIN.COM

**28 The Test Kitchen** Cape Town, South Africa  
+27 21 447 2337 THETESTKITCHEN.CO.ZA

**27 Piazza Duomo** Alba, Italy  
+39 0173 366167 PIAZZADUOMOALBA.IT

**26 Alinea** Chicago, USA  
+1 312 867 0110 ALINEARESTAURANT.COM

**25 Fäviken** Järpen, Sweden  
+46 647 400 37 FAVIKENMAGASINET.SE

**24 Ultraviolet by Paul Pairet** Shanghai, China **NEW ENTRY**  
+86 021 6323 9898 UVBYPPCC

**23 White Rabbit** Moscow, Russia **NEW ENTRY**  
+7 495 782 62 62 WHITERABBITMOSCOW.COM

**22 Nahm** Bangkok, Thailand  
+66 2 625 3333 COMOHOTELS.COM/METROPOLITANBANGKOK

**21 Le Chateaubriand** Paris, France  
+33 1 43 57 45 95 LECHATEAUBRIAND.NET

**20 The Ledbury** London, UK  
+44 20 7792 9090 THELEDBURY.COM

**19 Azurmendi** Larrabetzu, Spain  
+34 944 558 866 AZURMENDI.BIZ

**18 Le Bernardin** New York, USA  
+1 212 554 1515 LE-BERNARDIN.COM

**17 Arzak** San Sebastián, Spain  
+34 943 278 465 ARZAKES

**16 Pujol** Mexico City, Mexico  
+52 55 5545 3507 PUJOL.COM.MX

**15 Steirereck** Vienna, Austria  
+43 713 31 68 STEIRERECK.AT/RESTAURANT

**14 Astrid y Gastón** Lima, Peru  
+51 1 442 2775 ASTRIDYGASTON.COM

**13 Asador Etxebarri** Atxondo, Spain  
+34 946 58 30 42 ASADORETXEBARRI.COM

**12 L'Arpège** Paris, France  
+33 1 47 05 09 06 ALAIN-PASSARD.COM

**11 Mirazur** Menton, France  
+33 4 92 41 86 86 MIRAZUR.FR

**10 Gaggan** Bangkok, Thailand  
+66 2 652 1700 EATATGAGGAN.COM

**09 D.O.M.** São Paulo, Brazil  
+55 11 3088 0761 DOMRESTAURANTE.COM.BR

**08 Narisawa** Tokyo, Japan  
+81 3 5785 0799 NARISAWA-YOSHIHIRO.COM

**07 Dinner by Heston Blumenthal** London, UK  
+44 20 7201 3833 DINNERBYHESTON.COM

**06 Mugaritz** San Sebastián, Spain  
+34 943 522 455 MUGARITZ.COM

**05 Eleven Madison Park** New York, USA  
+1 212 889 0905 ELEVENMADISONPARK.COM

**04 Central** Lima, Peru  
+51 1 242 8515 CENTRALRESTAURANTE.COM.PE

**03 Noma** Copenhagen, Denmark  
+45 3296 3297 NOMA.DK

**02 Osteria Francescana** Modena, Italy  
+39 059 223912 OSTERIAFRANCESCANA.IT

**01 El Celler de Can Roca** Girona, Spain  
+34 972 222 157 CELLERCANROCA.COM

# SE EXCEPTÚA LEY SECA A RESTAURANTES EN EL DISTRITO FEDERAL

SE PUBLICÓ EN LA GACETA OFICIAL DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL DEL DÍA DE HOY 05 DE JUNIO DEL 2015, ACUERDO POR EL QUE SE PRECISA EL ALCANCE DEL DIVERSO QUE ORDENA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA VENDER BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES, EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES UBICADOS EN TODO EL TERRITORIO QUE COMPRENDE EL DISTRITO FEDERAL, DURANTE LOS DÍAS INDICADOS, PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL DÍA CUATRO DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL QUINCE.

**ARTÍCULO ÚNICO.-** Se establecen las siguientes precisiones al tercer párrafo del Considerando y se **adiciona un segundo párrafo al Artículo Primero del ACUERDO QUE ORDENA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA VENDER BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES, EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES UBICADOS EN TODO EL TERRITORIO QUE COMPRENDE EL DISTRITO FEDERAL, DURANTE LOS DÍAS INDICADOS,** publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el día cuatro de junio del año dos mil quince, para quedar como sigue:

## CONSIDERANDO

Que la Secretaría de Gobierno y el Instituto Electoral del Distrito Federal celebraron el Convenio de Apoyo y Colaboración el cual establece en su Cláusula Segunda los compromisos de las partes, quienes convienen en realizar, de manera enunciativa más no limitativa, en sus respectivos ámbitos de competencia, las actividades que se enlistan en la citada cláusula; en esa tesitura el Instituto Nacional Electoral en el citado oficio, solicita se establezcan las medidas conducentes para limitar el horario de servicio de los establecimientos en los que se sirvan bebidas embriagantes el día de los comicios, así como el precedente, por lo que con fundamento en el artículo 300, párrafo 2 de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales y de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal; ésta Secretaría, tiene la facultad para ordenar mediante Acuerdo General la suspensión de actividades en los establecimientos mercantiles que operen algunos giros

que requieran aviso y/o permiso de funcionamiento o declaración de apertura, en fechas u horas determinadas, con el objeto de que no se altere el orden y la seguridad pública. **Se exceptúa de la suspensión de actividades para vender bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, única y exclusivamente el consumo con alimentos en copeo al interior de los establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal previstos en el artículo 19, fracciones I, II y III, de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, siendo salones de fiesta, restaurantes y establecimientos de hospedaje.**

Con esta medida se podrán vender bebidas alcohólicas en sus diferentes graduaciones en: **salones de fiesta, restaurantes y establecimientos de hospedaje únicamente al copeo acompañado de alimentos, en las elecciones que se llevarán a cabo este fin de semana en el Distrito Federal.**

INICIO

FUENTE  
EL FINANCIERO

# EXPORTACIONES AGROPECUARIAS CRECEN 7.6% EN PRIMER CUATRIMESTRE DE 2015

Las ventas internacionales de bienes agropecuarios (agricultura y ganadería, principalmente) alcanzaron los cuatro mil 997 millones de dólares de enero a abril de este año.

Las exportaciones agropecuarias de México aumentaron 7.6 por ciento, en términos anuales, durante el primer cuatrimestre (enero-abril) de 2015, informó el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

En el periodo de referencia las ventas internacionales de bienes agropecuarios (agricultura y ganadería, principalmente) alcanzaron los cuatro mil 997 millones de dólares, de acuerdo con estadísticas proporcionadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

La Sagarpa detalló en un comunicado que en abril las exportaciones se ubicaron en mil 263 millones de dólares, cifra similar a lo obtenido en marzo.

Los crecimientos anuales más importantes reportados en el mes de referencia fueron: ganado vacuno, 42.5%; mangos, 39.3%; frutas y frutos comestibles, 23.1%, y aguacate, 15.4%.

En el primer trimestre del año (enero-marzo), las ventas internacionales de productos agroalimentarios (compuesto por el sector agropecuario y agroindustrial)

alcanzaron siete mil 158 millones de dólares, un aumento de 10.16% en relación con igual periodo del año anterior.

Durante este el lapso, la balanza comercial agroalimentaria registró un saldo a favor de 789 millones de dólares, el más alto en los últimos 18 años.

La Sagarpa destacó que en lo que corresponde al Producto Interno Bruto (PIB) del sector primario para el primer trimestre de 2015, el indicador aumentó 6.8%, en términos anuales; cifra superior a otros ámbitos productivos.



INICIO



INFORMACIÓN  
VALORES Y DATOS PERSONALES  
[www.vydp.org](http://www.vydp.org)

# CONSEJOS PARA PREVENIR EL ROBO DE IDENTIDAD



El robo de identidad en México va en aumento, esto a consecuencia de diversos factores pero el primordial es por el avance tecnológico que se está sufriendo actualmente, que aunque son herramientas muy útiles y que nos ayudan en diversas situaciones, también pueden causarnos problemas si no sabemos manejarlas.

Hoy en día las compras por Internet, usar la banca en línea, las redes sociales, son factores vulnerables para poder ser víctimas de una estafa, un robo de identidad, un daño a nuestra familia, etc.

La protección de datos personales tiene que ir en aumento ya que las tecnologías es lo que nos están exigiendo, debemos actuar con absoluta responsabilidad y conciencia.



## ¿Qué se desea proteger?

Las personas deben de identificar qué tipo de información es la que pone en riesgo ya sea su identidad o su privacidad.

La protección debe ser tanto en nuestros datos personales identificables y sensibles estos últimos siendo los que engloban nuestra esfera más íntima. Para poder entender un poco más los términos dejamos las definiciones básicas:

**Dato Personal:** es la información que identifica a un individuo (nombre, dirección, grado de estudio, edad, datos laborales, etc).

**Dato Personal Sensible:** son los que pueden representar un riesgo para el propietario o como ya mencionamos su entorno más íntimo (origen racial, tipo de sangre, religión, creencias morales, opiniones políticas, etc).

**Datos financieros:** es la información que permite conocer la composición o variación del patrimonio económico de un usuario en un momento o periodo determinado (estados de cuenta, transacciones y transferencias, saldos, número de cuenta, usuario y contraseña para el acceso en línea, etc.)

## ¿De qué se desea proteger?

De todos los riesgos que como personas podemos correr al no mantener un control debido de la información que proporcionamos ya sea por internet o físicamente.

Algunos de los riesgos a los cuales nos exponemos pueden ser:

- Divulgación no autorizada
- Alteración de los datos
- Robo de identidad
- Reputación
- Alteración de la realidad
- Robo financiero
- O hasta nuestra propia vida

## ¿Cómo protegerlo?

Se debe ser sumamente cauteloso tanto cuando dejamos datos por internet como cuando los proporcionamos físicamente.

No olvidemos que siempre debemos verificar que la página web o negocio cuente con su aviso de privacidad donde debe venir especificado el uso que se le dará a nuestros datos.

Al igual que estar conscientes que en cualquier momento se puede hacer valer nuestros derechos ARCO: Acceso, Rectificación, Cancelación y Oposición.

Se debe de tener medidas para la protección de nuestros datos personales y así poder actuar de forma proactiva.



## MEDIDAS PARA LA PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y FINANCIEROS

---

1. Asegúrate que las páginas donde ingreses tus datos cuenten con certificados de seguridad que avalen la autenticidad de la misma. Nunca ingreses tus datos de usuario y contraseña en sitios web desconocidos o que te sean enviados por correo electrónico.
  2. Verifica que cuando proporciones tus datos personales a cualquier particular, éste te muestre un aviso de privacidad en el cual tú autorices la recolección y el tratamiento que le darán a tu información.
  3. Frente el extravío de documentos de identificación, levanta una denuncia ante las autoridades que correspondan, de esta forma quedará un antecedente para tu protección ante cualquier mal uso que se le de al documento extraviado.
  4. En las encuestas telefónicas nunca proporciones información comercial, financiera o personal.
  5. Evita realizar compras o transferencias electrónicas en lugares públicos, por ejemplo cafés Internet o lugares que no estén debidamente establecidos o sean de dudosa reputación.
  6. Es recomendable tener cuidado en el manejo de documentos con información personal o financiera, en especial aquellos que tengan tu firma personal o huella digital. Evita dejarlos al alcance de cualquier persona o en cualquier lugar.
  7. Nunca compartas tu información financiera, ésta debe ser confidencial y manejada con reserva.
  8. Tómame tiempo para revisar tus estados de cuenta, verifica las transacciones que has realizado, en caso de presentarse alguna irregularidad comunícalo de inmediato a tu banco.
  9. Mantén actualizado el antivirus de tu equipo de cómputo, cambia y revisa con frecuencia la complejidad de tus contraseñas.
  10. Revisa la información que publicas en Internet, especialmente en redes sociales, modifica las configuraciones de privacidad, con el objetivo de permitir solo a personas conocidas ver tus perfiles.
  11. Cuida la información que publicas en Internet, recuerda que actualmente la reputación en línea es considerada al momento de la contratación de personal en las organizaciones.
  12. Es indispensable para cualquier aclaración, conservar los comprobantes digitales de todas las transacciones que sean realizadas en línea.
-





# STELLA ARTOIS® DRAFT

## LA FORMA MÁS ELEGANTE DE TOMAR CERVEZA

La reconocida actriz Aislinn Derbez presentó en México, Stella Artois® Draft, el sistema de servido que revoluciona el mercado ofreciendo una tecnología que permite mantener la cerveza fría y fresca durante más tiempo. Cada recipiente de Stella Artois® Draft equivale a más de 36 botellas de cristal reduciendo así la huella de carbono.



**Stella Artois®**, fiel a la tradición belga que data de 1366, presentó hace unos días en compañía de la famosa actriz Aislinn Derbez, **Stella Artois® Draft**, una innovadora máquina para disfrutar la cerveza con el estilo elegante que caracteriza a la marca.

El sistema que ofrece Stella Artois® al consumidor mexicano ha sido especialmente desarrollado por un equipo de expertos cerve-

ceros con el objetivo de ofrecer a los bares y restaurantes del país un excelente servido.

A su vez, los consumidores disfrutarán de una experiencia única, gracias a que el sistema de servido mantiene la cerveza fría por más tiempo y en óptimas condiciones, lo que se acentúa al ser servida en su correspondiente *chalice*.





Durante la presentación ante medios de comunicación e invitados especiales, Aislinn Derbez afirmó: *“Estoy muy contenta de ser parte de esta develación de un producto tan innovador y único para servir Stella Artois®. Siempre me ha gustado esta marca y para mí es un verdadero placer que me hayan invitado a ser parte de este lanzamiento”.*

Para la marca, el compromiso con el medio ambiente no sólo está enfocado en un eficiente desempeño ambiental en los procesos productivos, si no que busca estar involucrado en medidas de protección del mismo. Por eso, a través de este nuevo sistema de servido, Stella Artois® busca minimizar la huella de carbono con la reducción en producción de botellas de vidrio dado que cada carga equivale a 36 botellas de cristal.

No satisfechos con esto, los recipientes que contienen la cerveza en el Stella Artois® Draft son 100% reciclables y poseen un tamaño compacto que permite una recarga rápida y sencilla para los bartenders, además de una ocupación menor de espacio en las barras de los restaurantes y bares más exclusivos del país.

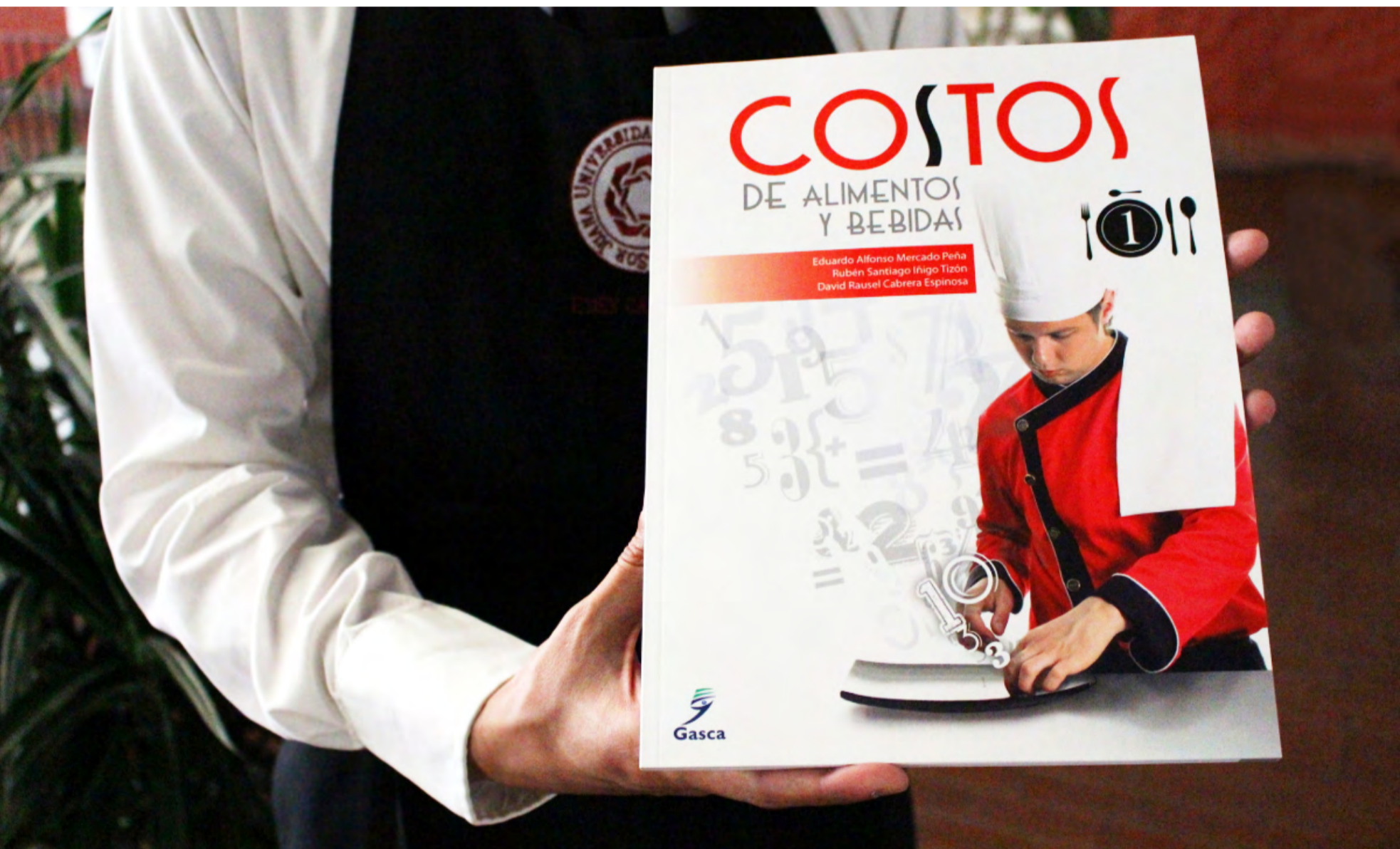
*“Durante cientos de años Stella Artois® ha ofrecido a sus consumidores los más altos estándares en la producción de cerveza. En todo este tiempo, la marca ha construido una cultura alrededor de la identidad de la misma, reflejando cualidades como la belleza eterna, la innovación, el arte, la artesanía y el compromiso con la calidad,”* dijo **Alejandro Campos, Director de Marcas Premium de Grupo Modelo.** *“Stella Artois® Draft es simple, elegante, fácil de usar y enamora al observarlo. Estamos orgullosos de liderar el camino para llevar esta experiencia a la vida de los mexicanos,”* finalizó Campos.

Stella Artois® ha defendido durante mucho tiempo el perfecto servido. Cada año, por ejemplo, la marca organiza la competición World Draught Masters donde se elige al mayor experto en el servido de Stella Artois® a través del ritual de los 9 pasos. En cada paso la marca se encarga de asegurar que los consumidores disfruten de una Stella Artois® de la mejor forma, a través de una práctica que refleja la herencia de 600 años de la que es acreedora.

INICIO

Publicado originalmente en  
[www.claustronomia.mx](http://www.claustronomia.mx)

## APRENDER A MANTENER UN RESTAURANTE Y NO MORIR EN EL INTENTO



El 2 de junio se presentó en el Aula Magna de la Universidad del Claustro de Sor Juana, el segundo libro editado por el Colegio de Gastronomía: Costos de alimentos y bebidas I. Al evento se dieron cita la doctora Sandra Lorenzano, Vicerrectora de Investigación y Proyectos Creativos, la licenciada Guillermina Torres, Directora General del Colegio de Gastronomía, el doctor Ricardo Varela, miembro del Sistema de Investigadores del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, (Conacyt), la licenciada Marcela Gasca, Directora del grupo editorial Gasca, así como los autores de la obra, los maestros Eduardo Mercado, Rubén Iñigo y David Cabrera.





Con emotivas palabras, la doctora Lorenzano reconoció la labor de los académicos al realizar esta obra, enfatizando su vocación para enseñar más allá de las aulas del Claustro. Por su parte, la licenciada Guillermina Torres puntualizó la importancia de este material educativo como herramienta trabajo para estudiantes y profesionales del sector de alimentos y bebidas en nuestro país:

*“Anteriormente teníamos que trabajar con libros en inglés porque no había en español. Eran escasos los que tocaban el tema gastronómico. Este texto, no sólo es interesante y tiene un precio accesible, también es mexicano”.*

La gastronomía es un importante detonador económico. No obstante la facilidad de apertura de un restaurante, mantenerlo es todo un reto. Muchos establecimientos fracasan por el mal manejo de su administración y contabilidad, señaló Eduardo Cabrera.

**Saber comprar y tomar decisiones acertadas es fundamental para el éxito de un negocio.** Bajo esta premisa y ante la falta de textos que apoyaran en dicha tarea, Mercado, Iñigo y Cabrera, con apoyo de la editorial Gasca, se encaminaron a producir este volumen.

A través de cinco capítulos, los autores presentan conceptos, metodologías e instrumentos básicos que tanto gastrónomos como dueños de establecimientos de alimentos y bebidas, deben dominar: costo y gasto, gastos indirectos, gastos de almacenamiento, receta estándar, receta complementaria, receta de producción, sistema PEPS, máx-min, método del abc, *just on time*, entre otros. Cada apartado está enriquecido con sugerencias que los profesionales han aprendido a lo largo de su trayectoria laboral; por ejemplo, cómo mantener una relación cercana con los proveedores sin que afecte al negocio.

Para enfatizar el carácter teórico-práctico de *Costos de alimentos y bebidas I*, los maestros incluyeron entre sus páginas cuatro recetas de tortas, que a más de ser meros procedimientos culinarios, permiten evaluar y comprender en un contexto cercano a nuestra cultura, el nivel de autoaprendizaje que ha tenido lector.

Quienes deseen adquirir la obra, pueden hacerlo en la editorial. Ofrecen tanto versión impresa como electrónica y en el caso de la primera, hacen envíos a cualquier estado del país.

## THE LUNCH BOX: COCINA CRIOLLA SOBRE RUEDAS



**The Lunch Box** es la reciente propuesta que el **Chef Philip Davie** ofrece a los seguidores de la nueva cocina itinerante y donde la estrella son los sabores criollos de la Gran Nueva Orleans.

Tomando otro camino en su carrera, el chef ejecutivo de la cadena **Rustic Kitchen en México**, apuesta por este concepto que bus-

ca llevar la comida a cualquier punto de la ciudad.

La gastronomía cajún es lo que hace resalte ya que reúne ingredientes franceses, españoles, caribeños, africanos y americanos, como los tacos de camarón, el tradicional Jambalaya o los Po'boys que son las baguettes de Luisiana.

### MENÚ

- Tacos de camarón cajún, en tortilla de harina con ensalada de col morada y mayonesa tipo chipotle.
- Po'boys de camarón, brisket y pulled pork; acompañados con papas.
- Jambalaya, receta tradicional de New Orleans, cocinado a fuego lento por 5 horas.
- Gumbo, la popular sopa de mariscos y arroz, salchichón y cerdo.
- Beignets, son los buñuelos criollos, bañados en azúcar glass.

El recorrido de **The Lunch Box** ha comenzado y se podrá encontrar por las calles de la Condesa, así como en eventos privados.

**T** @LunchBoxMX **FB** The-LunchBox

#### PRÓXIMO EVENTO:

##### **Born to be Wine**

Wine, Food & Music Festival  
Sábado 6 de Junio, Cuna de Tierra  
San Miguel de Allende, Gto.  
[www.borntobewine.mx](http://www.borntobewine.mx)

INICIO

FUENTE  
EL FINANCIERO

## FINCAS VERTICALES, SOLUCIÓN PARA PROBLEMAS AGRÍCOLAS



Plantar cien semillas y producir el mismo número de plantas, sin que ninguna muera o se enferme, es casi imposible para un agricultor común, quien debe enfrentar las inclemencias del clima. Países como Panamá han dado un paso importante para asegurar la producción agrícola, a través de tecnología.

*“La finca vertical consiste en construir un ambiente herméticamente cerrado, a través de computadoras y tecnologías con las que tú puedes controlar todo el ambiente, la temperatura, el CO<sub>2</sub>, humedad, la nutrición, la luz para hacer fotosíntesis. En fin, todo lo que se necesita para que la planta crezca”,* señaló David Proenza, CEO de Urban Farms, firma que aplica la tecnología en Panamá.

En el caso de México, Caleb Harper, creador de las MIT City Farms, consideró que para el Distrito Federal, que enfrenta problemas de contaminación y espacio, la adopción de fincas verticales podría ser una solución para la producción de alimentos de forma local.

### TODO CONTROLADO

*“La Ciudad de México, por ejemplo, enfrenta problemas de contaminación y las fincas de ambiente controlado podrían producir comida saludable y segura”,* señaló Harper. El sistema permite a los productores, mediante software y equipo de cómputo, controlar los elementos que se requieren para que una planta crezca en un ambiente cerrado, logrando que la producción sea más rentable y que el producto final contenga los mismos nutrientes, sin intervención de sustancias o pesticidas. *“El software controla cuándo se tiene que prender, cuándo la planta necesita nutrición, todo aspecto que en lo tradicional uno debe hacer manualmente”,* agregó Proenza. Ricardo Hernández, doctor del Centro de Agricultura Protegida de la Universidad de Arizona, resaltó el potencial de la tecnología, pero dijo sólo permite cultivar cierto tipo de plantas que no requieran gran espacio.

INICIO