

ECONOMÍA



NUEVO GOLPE A LAS
PROPINAS EN LOS RESTAU-
RANTES DE NUEVA YORK

GASTRONOMÍA



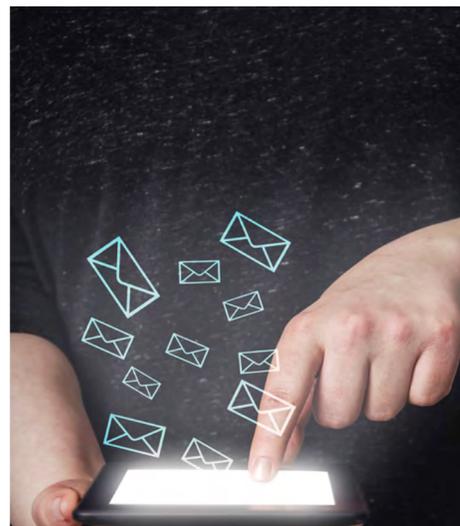
EL CHEF JOSÉ ANDRÉS
ABRIRÁ UN RESTAURANTE
EN LA CIUDAD DE MÉXICO

JURÍDICO



SAT APRIETA LAS TUERCAS
A 8 DE CADA 10
CONTRIBUYENTES

JURÍDICO



CORREOS APÓCRIFOS
¡NO SE DEJE ENGAÑAR!

NO OLVIDES ATRASAR
1 HORA TU RELOJ



25.10.15
HORARIO DE INVIERNO

GASTRONOMÍA



FOOD PORN,
LA PROSTITUCIÓN
DEL ALIMENTO

RESTAURANTES



MEXSI - BOCU

VINO



VINO DE HIELO

RESTAURANTES



LOS PLATILLOS DE
TEMPORADA | RUSTIC
KITCHEN MÉXICO



Anuncia tu **Restaurante**
y crece tu negocio



**mercado
libre**
Clasificados

PUBLÍCALO AQUÍ

 FUENTE
 EL PAÍS

NUEVO GOLPE A LAS PROPINAS EN LOS RESTAURANTES DE NUEVA YORK

La guerra contra las propinas toma cuerpo en la ciudad de Nueva York. Danny Meyer, conocido por ser el creador de la cadena de hamburgueserías Shake Shack, se pone ahora el frente de la contienda al anunciar que elimina esta gratificación extra en los 13 locales que opera su grupo de restauración, como The Modern, Union Square Cafe o Gramercy Tavern. El cliente, en cualquier caso, no lo notará en la cartera porque el precio del menú sube.

El restaurador da continuidad así a una tendencia que comenzó años atrás Thomas Keller, cuando prohibió las propinas en el exclusivo Per Se. Los propietarios creían hasta ahora que eran la mejor manera de primar a los empleados que ofrecen un mejor servicio a los clientes que se sientan en sus mesas. Pero la realidad dista mucho de eso y el 75% de los clientes deja menos de lo indicado.

Lo mínimo es pagar el doble de la tasa que aparece en la factura, es decir, un 16% del total de la comida o la cena. Es la manera más fácil de hacer el cálculo a ojo. Los restaurantes en Nueva York suelen sugerir el 18%

o de hasta el 25% si se quiere ser ya muy generoso. Pero como explica el propio Meyer, al final casi todos los clientes dan lo mismo independientemente del servicio.

Hay otro problema. Las propinas que se dejan en la mesa no se reparten por igual entre todos los miembros del servicio, que incluye al personal en las cocinas. Los empleados que sirven las mesas suelen llevarse una parte más grande de la tajada que los cocineros. Por este motivo, Meyer y otros restauradores son de la opinión que ese extra debe ir incorporado en el precio de cada plato.

Scott Rosenberg, propietario de Sushi Yasuda, es otro de los que no permite propinas en Nueva York. Está convencido de que sus clientes están ya cansados de que al final de cada comida tengan que afrontar el ritual de calcular cuánto tienen que pagar extra por el servicio. Es el propietario, como señala Danny Meyer, el que debe tener la responsabilidad de decidir el sueldo que da al empleado.





DESIGUALDAD

La propina media en un restaurante como los que opera Union Square Hospitality Group suele ser del 21%. En las tres décadas que Danny Meyer lleva dedicado al negocio, vio crecer los ingresos de los camareros en un 200% mientras que los sueldos de los cocineros lo hicieron un 25%. “Incorporando el servicio en el precio de cada plato se acaba con una desigualdad injusta”, argumenta.

La asociación de restauradores de Nueva York espera ahora que otros patrones y empresarios sigan con el ejemplo, y que no se limite solo a los restaurantes más caros. “Meyer está considerado como uno de los líderes en la industria y seguramente habrá muchos prestando atención a sus movimientos”, comenta Melissa Fleischut, su presidenta. Hay otras ciudades en EE UU que van en la misma dirección.

Danny Meyer, uno de los restauradores más famosos del país, empezará a eliminar las propinas en dos semanas en el local que opera en el MoMA. Se lleva tiempo debatiendo en la ciudad de los rascacielos sobre la necesidad de cambiar las reglas para que los empleados del sector de la restauración tengan una paga justa. El incremento del salario mínimo propuesto por el gobernador Andrew Cuomo, de hecho, se ve como el rejón a las propinas.

El cliente, por tanto, no ahorrará con este cambio de política porque el incremento de precios en el menú será similar al de la propina media. Meyer espera que este mejor reparto sirva para atraer personal cualificado hacia la industria. Para las arcas públicas de la ciudad y del Estado de Nueva York supondrá también ingresos adicionales, porque la mayoría de las propinas no se declaran.

FUENTE
QUEREMOSCOMER.COM

EL CHEF JOSÉ ANDRÉS ABRIRÁ UN RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE MÉXICO



..Será su primer restaurante fuera de Estados Unidos.

Nombrado por **Time Magazine** como una de las 100 personas más influyentes y reconocido como **Outstanding Chef** por la **James Beard Foundation**, José Andrés es mundialmente reconocido como un innovador culinario, autor, educador, personalidad de televisión, humanitario y dueño de **ThinkFoodGroup**. Actualmente, Andrés reside en Washington D.C. donde estableció **ThinkFoodGroup**. Este exitoso grupo cuenta con 21 conceptos culinarios en ciudades como Washington D.C., Las Vegas, Los Ángeles, Miami y Puerto Rico.





W Mexico City y **ThinkFoodGroup**, del reconocido chef español José Andrés, anuncian la apertura de **J BY JOSÉ ANDRÉS** este octubre, será el debut internacional del grupo con base en Washington DC.

Este nuevo concepto culinario permitirá que huéspedes y clientes disfruten un acercamiento único a la cocina española, con nuevos y atrevidos platillos que sorprenderán todos los sentidos. Creado por las visionarias mentes de Andrés y su equipo, **J BY JOSÉ ANDRÉS** presentará de una manera distinta los sabores de España, al mismo tiempo que incorpora platillo únicos de esta locación para celebrar la historia y conexiones culturales entre España y México. El nombre lo conecta a su chef y fundador y hace referencia Jaleo, el restaurante insignia de Andrés, que significa diversión y gozo.

Su nuevo restaurante ofrecerá deliciosas especialidades de José Andrés, así como clásicos de la cocina española, elevándolo a algo totalmente único y emocionante, desde Coca Española cubierto con erizo de mar, hasta el legendario Jamón Ibérico, y el clásico huevo frito servido con caviar. Creados especialmente para México, los platillos de *Spain Meets*

Mexico integran ingredientes auténticos e icónicos de ambos países, como la clásica *Torta Mexicana* con pan de Mollete Español y Queso fundido con quesos españoles.

La coctelería tendrá recetas españolas clásicas reinterpretadas con toques mexicanos, siguiendo también la pasión por la coctelería que *W Mexico City* tiene. Su carta de vinos a su vez, contará con una lista extensa, empezando por las clásicas regiones de España, siguiendo con los productores jóvenes emergentes, y complementando a la perfección, con una selección de vinos mexicanos de bodegas ampliamente reconocidas.

“Es un honor para mí asociarme con W Mexico City para abrir mi primer restaurante fuera de Estados Unidos. La Ciudad de México es una de las ciudades más vibrantes en el mundo y tiene una increíble cultura culinaria”, comentó el chef José Andrés. *“Siento que pertenezco más a este país que amo y que me ha dado tanto. No puedo esperar a que la gente en México pruebe la comida de mi natal España y que disfruten los platillos que celebran la impresionante historia y conexiones culturales entre México y España”.*

INICIO



APRIETA LAS TUERCAS A 8 DE CADA 10 CONTRIBUYENTES

Para apuntalar el cobro de impuestos, entre enero y agosto de este año, el Servicio de Administración Tributaria (SAT) giró 44 millones 212 mil 663 requerimientos a otros tantos contribuyentes. Esto es, que al menos ocho de cada 10 contribuyentes activos de un padrón de 50.3 millones en el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) recibieron alguna medida de apremio por parte del organismo fiscal.

Datos oficiales del SAT revelan que en los ocho meses del periodo los contactos con los causantes por medio de cartas, correo electrónico, telemensajes y mensajes SMS, se incrementó en 73 por ciento respecto del mismo periodo del año pasado, cuando únicamente se establecieron 25 millones 543 mil 904 contactos.

En el registro se observa que fue en el mes de mayo pasado cuando se registró el máximo histórico en el "número de actos por medio de contacto", como los denomina el SAT, con un total de 9 millones 328 mil 212 requerimientos.

También se observa que el SAT atribuye el cobro de 14 mil 481.1 millones de pesos derivado de la "recaudación derivada de la vigilancia de obligaciones". Esa cifra, sin embargo, es menor en mil 848.5 millones de pesos respecto de lo recaudado en los mismos ocho meses de 2014, lo que equivale a una caída de 11.3 por ciento. La información revelada por el organismo también da cuenta de que se registró un "recaudación derivada de la co-

branza de adeudos fiscales" que en los ocho meses que abarca la información fue por 19 mil 852.8 millones de pesos.

Como parte de otras de sus atribuciones, en el periodo reportado hizo públicos los nombres y razón social de 93 mil 64 contribuyentes incumplidos, con créditos fiscales o cuyo adeudo fue condonado.

Sin embargo, encuestas realizadas por el propio organismo poco más de seis de cada 10 contribuyentes consultados considera "poco probable" o "nunca" la posibilidad de ser sujeto a una sanción por parte del SAT y sólo 3.5 por ciento consideró "muy probable" o "algo probable" de que se llegue a dar una situación así.

Más aún, con base en otro tipo de encuesta, la de "Imagen de la Institución" arrojó un deterioro en el "indicador general de la percepción de la corrupción", con un indicador de 31.5 puntos, el peor obtenido desde el último trimestre de 2012.

DEVOLUCIONES A CUMPLIDOS

Pero así como el SAT aprieta las tuercas y apremia a los contribuyentes incumplidos y morosos, también premió a quienes entregaron en tiempo y forma su declaración de impuestos con 230 mil 386.9 millones de pesos por concepto de devoluciones de impuestos tales como ISR (28 mil 997.3 millones), IVA (198 mil 500.1 millones); 356.5 millones de ICE, o impuesto a los consumos especiales (tales como cigarros y productos de tabaco, cerveza, bebidas gaseosas, perfumes y aguas de tocador, videojuegos, armas de fuego deportivas y focos incandescentes), así como 2 mil 270.1 millones de pesos más por "otros impuestos".

Para estos casos fueron autorizadas 1 millón 812 mil 366 operaciones para aplicar lo que se llama devoluciones automáticas e involucraron recursos por 13 mil 563.3 millones de pesos.

INICIO

CORREOS APÓCRIFOS ¡NO SE DEJE ENGAÑAR!



Alerta sobre Fraudes Cibernéticos de la CFE.

Continuando con la lista de los fraudes que circulan por Internet, tenemos el correo electrónico que supuestamente envía la CFE donde informan que se puede hacer el **pago del recibo en línea** y con descuentos que van desde el 30% hasta el 50%:

“Paga en línea tu recibo de CFE ahora”

Es muy importancia que las personas conozcan este tipo de fraude y **NO RESPONDAN** a este correo electrónico para evitar ser víctimas de un fraude cibernético. Ya que el fraude se hace a través de paginas web que simulan ser de la Comisión Federal de Electricidad para que el usuario proporcione los datos confidenciales, tanto personales como de sus tarjetas de crédito o débito.

En el correo se invita a la gente, **ofreciendo descuentos “tentadores”** (ese es el gancho), a realizar el pago por el servicio de energía eléctrica a través de distintos portales que simulan ser el sitio oficial. Algunos portales FALSOS son:

www.online.cfe.gob.m www.cfe.com
www.cfe-mexico.us.to www.cfepagoseguro.com

entre otras, porque hay mas; pero en lo que todos los sitios son iguales es que al entrar piden llenar un formulario con datos personales, incluyendo el tipo de tarjeta bancaria con la que se realizará el pago.

NO se dejen engañar por este tipo de mensajes; recuerden que la **CFE** acepta el pago del recibo de energía eléctrica con tarjeta bancaria (débito y crédito) por uno de tres medios.

TEXTO

DAMIÁN CAMPOS FLORES
Publicado originalmente en
WWW.CLAUSTRONOMIA.MX

FOOD PORN

LA PROSTITUCIÓN DEL ALIMENTO



La Real Academia de la Lengua Española define a la pornografía, en su primera acepción, como el “carácter obsceno de obras literarias o artísticas”[1]. Ahora bien, el adjetivo obsceno es usado para describir lo impúdico, lo ofensivo al pudor.

Tomando lo anterior como base se ha ligado casi por completo al sexo o al desnudo, princi-

palmente femenino, con la pornografía, como si no pudiese existir de otro tipo; y es que, aunque resulte un tanto difícil de creer, vivimos en un mundo donde coexiste la pornografía del dinero o de la violencia, por nombrar algunas. Sin embargo, hay una que tiene un especial interés, sobre todo porque lo vemos día a día y parece que a nadie le molesta. Se trata de la pornografía culinaria, llamada **food porn** en Inglés.

1. RAE, Diccionario de la Lengua Española, <<http://lema.rae.es/drae/?val=pornografia>>.





Este tipo de pornografía no cuenta con desnudos que puedan ofender el recato de los más conservadores, pero sin duda puede llegar a herir algunas susceptibilidades cuando las obras se muestran como una seducción al paladar, impidiendo que el espectador pueda apartar su vista de ellas, y llegando incluso a convertir la hora de la comida en una ceremonia pornográfica.

Rosalin Coward, periodista estadounidense a quien se le adjudica la invención del término *food porn*, afirma que estas piezas se encuentran siempre retocadas o transformadas; coincidiendo, otra vez, con la regla general de la pornografía sexual, donde las imágenes y videos son maquillados en un intento desesperado de elevar los estándares de calidad de apareamiento femenino y masculino.

Hubo alguna vez quien me dijo que la pornografía era la causante de sus altas expectativas en la vida, y con justa razón. Lo mismo sucede con el cine, la televisión o con esas publicaciones impresas y digitales donde lo único que hacen es explotar al alimento para convertirlo en un objeto de deseo, cuya única función es la de obedecer a uno de los instintos más primarios del hombre y de la mujer: la admiración.

Se ha hablado sobre la prostitución por el alimento en lugares donde hay hambre y desolación; ahora toca el turno de hablar de la prostitución del alimento, que paradójicamente ocurre donde no hay hambre ni desolación aparente. Esta prostitución, estrechamente ligada a la pornografía

y al estilismo culinario, se da desde los programas de cocina más tradicionales, pasando por los novísimos cursos de cocina contemporánea, y hasta en la edición de los menús fotográficos de franquicias de comida rápida. Por un lado es aplaudido; ¿quién, en su sano juicio, compraría un cuarto de libra con queso, si su foto promocional fuera una directa representación de la realidad? Personalmente creo que nadie, y es aquí donde, por otro lado, el *food porn* atenta directamente contra la vida de ciudadanos honestos y trabajadores, quienes en muchas ocasiones viven para comer y terminan alimentándose de comida chatarra gracias a la mercadotecnia.

Aunado al auge de las redes sociales en todo el mundo, y gracias a páginas web como *foodporn*.daily.com, la pornografía culinaria ahora se encuentra disponible hasta en la sopa, literalmente hablando. Desde muestras obscenas de aguacates partidos por la mitad, donde su verde sabor parece fundirse con las más altas tentaciones carnales del hombre; hasta la rimbombante elaboración de una tostada presentada cual buffet medieval, adornada por las más prestigiosas y "vanguardistas" tendencias culinarias, la prostitución del alimento se vuelve algo casi lúbrico, algo que es capaz de hacer voltear a cualquiera, pero que sólo se queda en eso, en uno de los cinco sentidos. Hay quienes dicen que una imagen o fotografía puede hacer salivar a un individuo al mirarla, y con ello provocar el deseo de consumir el alimento en cuestión, pero la realidad es que por muy apetitosa que resulte ser esa imagen, nunca será lo mismo que tener al alimento frente a frente.

INFORMACIÓN

@MexsiBocu
DURANGO 359, COL. ROMA
T. 3099 4961

MEXSI BOCU

CANTINA  BISTRO

Cuando se habla de fusiones gastronómicas donde culturas, aromas y sabores son conjugados para crear nuevos conceptos se debe mencionar la propuesta de la única cantina bistró de la Roma.



Mexsi - Bocu es como se ha llamado este lugar ubicado en una de las avenidas más importantes que atraviesa esta colonia construida a principios del siglo XX y que reinterpreta platillos representativos de la cocina francesa con ingredientes endémicos de México.

De la mano del chef Alexis Preschez y Valerie Avernin se han encargado de diseñar una carta atractiva al paladar que busca probar opciones que cautiven en cada bocado, como lo hizo esta última para las marcas Bistrot Mosaico y Champs Elysées.





Entre los imperdibles están las Tostadas de Atún a la Marsella que bien funcionarán para abrir el apetito, el toque especial es la combinación del acidito de la carne de este pez con la sal de grano que jugarán en boca de quien lo pruebe.

Los Tacos de PorkBelly con semillas de mostaza al estilo americano del BBQ también serán una buena opción. Entre las porciones ligeras se encuentra la Ensalada Mediterránea con Quinoa y marlín fresco, con un ligero picor del chile manzana.

Para el plato fuerte está el Fusilli de caracoles a la bourguignon donde se sustituye el perejil por el epazote, jitomate deshidratado y queso Cotija con 36 meses de añejamiento espolvoreado ó el Pulpo Achicharronado,

que surgió como un error y se convirtió en el especial de la casa.

La carta de vinos no se queda atrás pudiéndose encontrar entre sus más de 55 etiquetas vinos franceses, mexicanos y españoles, como el Petit Chato resultado de mezclar cariñan, grenache y syrah, de producción propia.

Una vez dentro, ya sea en salón o terraza el ambiente con que está decorado hará vivir una experiencia sin igual, ya que cada detalle ha sido planeado para hacer sentir al comensal como estar en su propio hogar, sin ganas de irse nunca más.

Abierto de Lunes a Domingo a partir de la 1PM solamente se tiene servicio de comidas y cenas.

INICIO

FUENTE
 QUEREMOSCOMER.COM

VINO *de* HIELO

El famoso Ice Wine es algo que debes probar.



Es muy probable que hayas escuchado en varios lados sobre el famoso Ice Wine sin saber bien de qué va o cómo se elabora o cómo se toma. Es un vino que acostumbra a tomarse en lugares con climas particularmente fríos en invierno como Canadá (Ice Wine), Francia (Vin de glace), Alemania & Austria (Eiswein) y España, en cada región reciben un nombre diferente.





Como todos los grandes inventos de la historia, el Ice Wine **fue descubierto por accidente en 1794** cuando el invierno comenzó prematuramente en Alemania congelando los viñedos de uva madura. Como los productores no iban a desechar toda esa producción decidieron vinificar esas uvas para ver qué pasaba y se encontraron con que gracias a eso se producía un vino muy aromático, naturalmente dulce y con una acidez intensa. Un siglo después se había vuelto tan popular que hasta los franceses producían su propia versión y así nació una nueva forma de hacer vino que se consumía en ocasiones especiales.

Hoy en día, los grandes productores de vino de hielo se dividen en Alemania y Canadá. Algunos otros países como Estados Unidos están comenzando también a producirlos siguiendo la condición de **fermentar uvas congeladas naturalmente en la cepa**. Usualmente se utilizan dos tipos de cepas: la **Riesling** y **Gwürtztraminer** - ambas de origen alemán.

Para prepararlo, el vitivinicultor sigue los siguientes pasos:

1. Dejar las cepas en la planta, éstas tienen que ser de excelente calidad para que aguanten bien la temperatura extrema.
2. Esperar que el clima haga su trabajo y congele parcialmente las uvas, este proceso se lo-

gra naturalmente al estar expuestas a temperaturas de -7°C por varios días.

3. Se vendimia en la madrugada para que la uva permanezca congelada.
4. Se prensa mientras sigue congelada, el deshielo hace que sólo una parte del mosto sea aprovechable, por eso los vinos son más caros.
5. Finalmente se fermenta, aunque el proceso tarda más en iniciar debido a la temperatura baja.

Se tiene la idea errada que los vinos de hielo deben beberse congelados -después de todo, su nombre dice hielo, ¿no? - pero la realidad es que **deben beberse entre 10 y 12 °C** para disfrutarse al máximo. Son vinos **particularmente dulces, pero como tienen una acidez alta, ésta los balancea** por lo que no se vuelven empalagosos. Por eso suelen usarse para maridar postres, quesos fuertes, foie gras, o simplemente para acompañar la sobremesa porque es un vino que se bebe con calma.

Como es tan difícil producirlo, siempre ha sido un vino de celebración, ideal para disfrutarse con amigos o en familia, como ha venido haciéndose en Europa desde hace siglos. Atrévete a probarlo, verás que será una agradable sorpresa con sabores inesperados que sólo se logran con paciencia. Es un gran ejemplo de cómo aprovechar a favor oportunidades que podrían parecer catástrofes al principio.

TEXTO
RICARDO QUIROZ

LOS PLATILLOS DE TEMPORADA

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

Octubre llegó y junto con él ingredientes de temporada que se vuelven protagonistas en recetas plasmadas dentro de los especiales del mes en Rustic Kitchen México.

Tomando como inspiración platillos representativos de la cocina mediterránea preparados a base de arroz y pasta, los Chefs Philip Davie e Ian Carlo Barquín tienen para los seguidores del estilo Nuevo Americano opciones que estarán disponibles durante los treinta y un días del décimo mes del año.

Diferentes tipos de hongos y setas son presentadas en versiones cremosas acompañadas con la carne de preferencia, blanca o roja, la cual llevará al perfecto maridaje con algunas de las etiquetas de vinos italianos, españoles o mexicanos.



ESPECIALES DEL MES



Crema de calabaza rostizada, la entrada por excelencia servida al momento y montada sobre canela, perlas de queso de cabra al chile de árbol y cubitos de camote.

Risotto de hongos con callo de hacha, para los fanáticos de los mariscos este plato reúne el sabor del hongo shitake, con setas y champiñones salteados al romero con un baño de vinagreta de poro.

Garganelli Caprese, la pasta originaria de la región de Emilia-Romagna es servida en una suave salsa de queso de cabra con pesto, piñones y tomate cherry con un ligero toque de orégano.

Bourbon Pecan Pie, para muchos el mejor momento de la comida y este crocante postre de nuez con whiskey, ganache y crema montada, será el imperdible.

Para las familias que asisten con sus pequeños se tiene un menú pensado en entretenerlos cocinando su pizza favorita mientras el Chef les dice paso a paso el proceso, sólo es cuestión de solicitarlo al gerente.

Rustic Kitchen México

@RusticKitchenMX

Condesa - Santa Fe - City Shops Valle Dorado

Rustic Kitchen **INICIO**