

## EVENTOS



LA ESENCIA DE  
NUEVA ZELANDIA  
EN UN HELADO

## RESTAURANTES



LUGARES PARA CELEBRAR  
EL DÍA DE GRACIAS EN DF

## JURÍDICO



SOLICITUD DE  
VERIFICACIÓN  
ADMINISTRATIVA

## CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

TALLER DE MÉTODOS  
ARTESANALES DE  
EXTRACCIÓN DE CAFÉ

## GASTRONOMÍA



10 ALIMENTOS MEXICANOS  
QUE TIENEN NOMBRE  
DE OTRO PAÍS

## GASTRONOMÍA



LA COCINA MEXICANA  
EN LOS MERCADOS  
LOCALES

## CERVEZA



CERVEZA Y COCINA,  
UN NUEVO BINOMIO

## MUNDO



EU APRUEBA  
CONSUMO DE SALMÓN  
TRANSGÉNICO

# LA ESENCIA DE NUEVA ZELANDIA EN UN HELADO



Nueva Zelanda lanza en México su nueva gama de productos de **Emerlad Foods**, helados Premium, saludables, con un impactante sabor que enamorarán el paladar.

**EMERALD  
FOODS**



Rebecca Margetts quien tiene el cargo de Directora de Desarrollo de Negocios Internacionales de *Emerlad Foods* visitó nuestro país para presentar los nuevos helados Premium de Emerlad Foods: **New Zeland Natural, Lite Licks** y **Zilch**, los cuales en un principio se venderán en grupo *WalMart* concretamente en las tiendas *Superama*, pero que pronto incrementarán su expansión a otros puntos de venta.

La Embajadora de Nueva Zelanda en México, Clare Kelly, ha sido un gran apoyo en este esfuerzo por traer los helados a México, comentó Rebecca Margetts, quien estará en México varios días haciendo la promoción de estos maravillosos y sanos productos por sus características.

*“Todos los helados son elaborados con mucho cuidado, la calidad alimenticia es prioridad para nuestra empresa; nuestros helados son reconocidos mundialmente”.*

*“Uno de los puntos que nos diferencian de otros helados, es que nuestros productos están elaborados con leche y crema fresca de la más alta calidad de Nueva Zelanda”.*





**New Zealand Natural**  
a pure taste adventure

**New Zealand Natural**, con dos diferentes sabores: White chocolate & raspberry y Macadamia Supreme. Helados con calidad Premium de Nueva Zelanda. Cremoso, sin colorantes ni sabores artificiales.



**Zilch!**  
NO ADDED SUGAR  
REDUCED FAT<sup>†</sup> ICE CREAM



**Zilch**, "para clientes que se preocupan en su ingesta de azúcar". Elaborados sin azúcar añadida, libres de gluten y trigo, como reducidos en grasa. En dos sabores: Vanilla Bean Ice Cream y Passionfruit & Mango Frozen Yoghurt.



**LITE LICKS<sup>®</sup>**

**Lite Licks**, "producto libre de lactosa". Enriquecido en calcio, libre de gluten y trigo, 97% reducido en grasa, sin ingredientes transgénicos. Sabor: Hockey Pokey, sabor ícono de Nueva Zelanda, dulce y cremoso con láminas de miel y caramelo.



INICIO

---

TEXTO  
RICARDO QUIROZ

---

## LUGARES PARA CELEBRAR EL DÍA DE GRACIAS *EN DF* *#ThanksGivingDay*



---

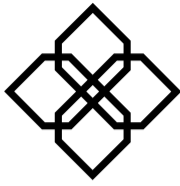
La ciudad de México se ha convertido en el refugio gastronómico por excelencia, gracias a su versatilidad de ingredientes y facilidad de obtener a cantidades considerables diferentes tipos de especias, picantes, la carne que se antoje o que la religión permita.

---

Su naturaleza cosmopolita la ha llevado a adaptar e interpretar cualquier tradición celebrada y presentarla a la mesa con el resto del paladar mexicano y ávidos de conocer los cultos culinarios que representan cada parte del mundo.

Es por eso que algunos restaurantes se han dedicado a presentar para este noviembre sus especiales del #ThanksGivingDay, algunos ofreciendo el tradicional y otros personalizándolo con su sello característico.





**XANAT**

• BISTRO & TERRACE •

JW Marriot Polanco

**Paquetes, bajo previa reservación**

\$480 pesos p/p

Incluye solamente bufete,  
bebidas aparte.

\$690 pesos p/p

Incluye 2 cervezas por persona  
o copa de vino.

\$890 pesos p/p

All Inclusive



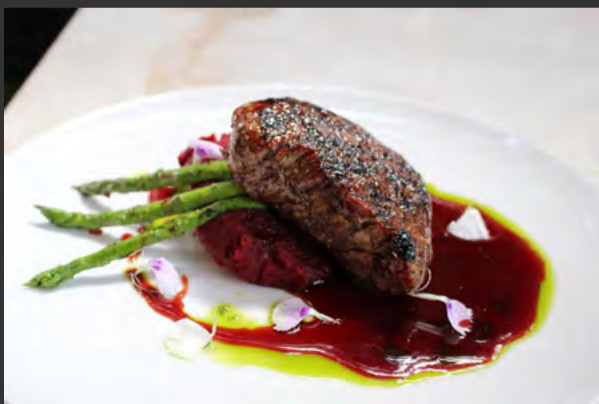
El restaurante de negocios de Polanco ha dedicado este día un menú bufete que incluye el jugoso pavo americano horneado, acompañado con las guarniciones típicas como el camote con miel gratinado con malvavisco, la salsa de arándanos y el clásico gravy, que es el extracto de su misma cocción. Solamente disponible el jueves 26 de noviembre a partir de las 13hrs.

**Rustic Kitchen**  
BISTRO & BAR

Santa Fe - Condesa - City Shops Valle Dorado

Representando a la tendencia de la cocina Neoamericana, este lugar ofrece una variedad de recetas inspiradas en los frutos y vegetales de temporada que acompañan el platillo principal.

**Especiales disponibles durante todo el mes de noviembre.**



**Carpaccio de betabel.** Láminas de betabel amarillo y morado, bañados en vinagreta de mostaza-miel con queso de cabra y nuez caramelizada.

**Penne Bella Rosa.** Servido con cremosa salsa de jitomate y vodka. Salmón, crema fresca, eneldo y bolitas de caviar.

**Filete de Mignon en salsa de higo al habanero.** Acompañado de espárragos a la parrilla, puré de papa al betabel y aceite de cebollín.

**Mousse de mango.** Cremoso de mousse de mango con queso de cabra, cubierto de crocante chocolate blanco.

**INICIO**

# SOLICITUD DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL LISTADO, ASÍ COMO EL FORMATO DE SOLICITUD DEL SERVICIO DENOMINADO "SOLICITUD DE VISITA DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA", QUE PRESTA EL INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DEL DISTRITO FEDERAL, QUE HA OBTENIDO LA CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ELECTRÓNICO DE LOS TRÁMITES Y SERVICIOS DEL MANUAL DE TRÁMITES Y SERVICIOS AL PÚBLICO DEL DISTRITO FEDERAL.

Se publicó en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal del día veinte de noviembre del dos mil quince EL LISTADO, ASÍ COMO EL FORMATO DE SOLICITUD DEL SERVICIO DENOMINADO "SOLICITUD DE VISITA DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA", el presente formato será utilizado para Quejas y Demandas Ciudadanas.

**PRIMERO.** -Se da a conocer el listado, así como el formato de solicitud del servicio denominado "Solicitud de Visita de Verificación Administrativa" que presta el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, que ha obtenido la Constancia de Inscripción en el Registro Electrónico de los Trámites y Servicios del Manual de Trámites y Servicios al Público del Distrito Federal.

**SEGUNDO.**- El Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, deberá conocer, substanciar, resolver u otorgar el servicio a que se refiere el presente Aviso, en los términos y condiciones en los que fue inscrito en el Registro Electrónico de Trámites y Servicios del Manual de Trámites y Servicios al Público del Distrito Federal y como se difunde

en el Portal Web Oficial de Trámites y Servicios del Distrito Federal (Trámites CDMX), por lo que no podrá modificarse o alterarse en forma alguna, sin cumplir previamente el procedimiento de actualización, modificación o baja a que se refiere el Manual de Trámites y Servicios multicitado, ni solicitar requisitos adicionales, so pena de incurrir en alguna responsabilidad de carácter administrativa.

## TRANSITORIOS

**PRIMERO.** - Publíquese en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

**SEGUNDO.** - El Presente aviso, entrará en vigor el día de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal. Dado en la Ciudad de México, a los doce días del mes de noviembre de dos mil quince.

EL COORDINADOR GENERAL DE MODERNIZACIÓN ADMINISTRATIVA Y TITULAR DE LA UNIDAD DE MEJORA REGULATORIA DEL DISTRITO FEDERAL.

(Firma)  
OLIVER CASTAÑEDA CORREA

INICIO

## PRÓXIMO TALLER | MÉTODOS ARTESANALES DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ



### OBJETIVO

Que el sector restaurantero adquiera los conocimientos básicos respecto al café, sus tipos, importancia del tueste y molido, características que debe tener un café para ser considerado de calidad, procesos artesanales de elaboración de café y características del mercado consumidor actual del café así como tendencias y sofisticación en el gusto de los comensales.

### TEMARIO

- Breve historia del café.
- Breve introducción a la botánica e industria del café.
- Consumo del café en México, históricas y al día de hoy.
- Tipos de café (por industria y consumo final)
- Características químicas, físicas y organolépticas del café como bebida final.
- Degustación de Métodos Brew.

### DIRIGIDO A

Gerentes, Capitanes y Baristas.

### FECHA

Martes 1º diciembre 2015

### HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

### LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso  
325 Int. 103, Col. Polanco

### COSTO

**\$1,500 + IVA**  
Socios: \$1,200 + IVA

### PONENTE

Tec. LQ Miguel Alejandro Estrada Pérez / Barista SCAE - Academia de Artes y Ciencias del Café.

### INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

**INICIO**

FUENTE  
MEXICONTEO

# 10 ALIMENTOS MEXICANOS

*QUE TIENEN NOMBRE DE OTRO PAÍS*

En México solemos llamar a algunos alimentos con un nombre de origen que se aleja totalmente de la realidad del país que creemos que vienen. Así, se han hecho famosos platillos que son mexicanísimos pero llevan otro nombre de otra nación.

## 1. Torta Cubana

Cuenta la leyenda que en el centro de la ciudad de México, por allá de los años cincuenta, existió una fonda ubicada en la calle de República de Cuba que ganó una buena fama por hacer tortas de “todo”. La gente al enviar por ellas o referirse al lugar le comenzaron a decir “vamos a las tortas cubanas” por referencia a la calle donde estaban. Tanta fue su gloria que en alguna ocasión invitaron a Fidel Castro a conocerlas.

## 2. Chile Habanero

Según se asegura, al parecer el chile habanero pudo haber sido llevado a Yucatán por los españoles. Sin embargo, tal teoría es inverosímil ya que ellos no lo consumían. Recientemente se propuso que también pudo haberse dado un intercambio vía marítima en el periodo precolumbino, ya que hay evidencia de que sí hubo contacto entre los tainos (aborígenes de Puerto Rico) y los mayas del periodo clásico.

## 3. Tacos Árabes

Los tacos árabes forman parte de los platillos típicos de Puebla que engalanan la oferta gastronómica de este estado. Hay una versión que indica que la receta es de las familias Tabe Mena y los Galiana, quienes decidieron emigrar a Puebla desde Irak. Otra refiere que el invento fue hecho por una familia de inmigrantes libaneses. Lo cierto es que ni en Irak ni el Líbano existen los tacos árabes.

## 4. Las Gringas

“El Fogoncito” de la colonia Anzures en el DF se ufana de haber inventado las gringas en la década de los setenta. A su decir, aquella era una zona de estudiantes y había unas clientes, Sharon Smith y Jennifer Anderson, a las que les gustaba mucho los tacos al pastor, pero no con tortilla de maíz sino de harina. Al tiempo se popularizaron y quedaron en el menú permanente de la taquería.







## 5. Enchiladas suizas

La primera versión de tal platillo data del siglo XIX con la llegada de Maximiliano de Habsburgo, quien habría encargado a su chef preparar un plato híbrido entre ambas culturas. Otra versión refiere que cuando Walter Sanborn llegó a México y vio este platillo preparado con queso gratinado y crema encima, dijo que le recordaba a la nieve que se encuentra sobre los Alpes Suizos.

## 6. Pizza Hawaiana

La pizza hawaiana no es de origen hawaiano, tal y como menciona su nombre. En Italia, tal invención se considera de la gastronomía alemana como variante de la tosta hawái (o tostada hawaiana). Dicha tostada se elabora con piña como ingrediente principal. Ese platillo fue popularizado por el cocinero televisivo alemán Clemens Wilmenrod y fue retomado por todas las pizzerías a escala mundial.

## 7. Milanesa a la napolitana

La milanesa (carne empanizada) sí proviene de Italia y es conocida como cotoletta. No obstante, su versión a la napolitana es un invento argentino. Desde fines de siglo XIX — luego de la gran inmigración italiana que llegó a la Cuenca del Plata— se convirtió en una comida típica de la cocina rioplatense y regiones aledañas.

## 8. Papas a la francesa

Los Belgas sugieren que ellos fueron los creadores de las papas a la francesa en el siglo XV. El nombre que se les da a las papas a la francesa fue porque están “hechas a la forma francesa”, o sea fritas. Thomas Jefferson, famoso por servir platillos franceses, se refirió a las papas fritas de esta forma. También se les conoce popularmente como papas cortadas a la Juliana (en tiras).

## 9. Cacahuates japoneses

El cacahuete japonés es mexicano. En 1945, Yoshigei Nakatani lo creó en un taller del mercado de La Merced en la ciudad de México. Entre 1950 y 1975 los clientes del nipón fueron mayoristas de La Merced y la Central de Abastos, lo que permitió que el negocio pasara de ser un taller a una empresa registrada en 1975 y una marca para el cacahuete en 1977, pero el producto y el proceso para elaborarlo nunca se patentaron.

## 10. Flan napolitano

Se remonta a la época del Imperio romano, donde era llamado tyropatina. Se volvió muy popular durante la Edad Media, ya que era degustado en época de Cuaresma. Fue alrededor del siglo VII que se popularizó el término flan para nombrar a este platillo, proveniente de la palabra francesa flan derivada a su vez de la altoalemana flado, que significaba torta u objeto plano. A pesar de tener un origen romano en Nápoles ni lo conocen.

## TEXTO

PATRICIA LÓPEZ GUTIÉRREZ

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

# LA COCINA MEXICANA EN LOS MERCADOS LOCALES

***En nuestro país ir al mercado es tarea cotidiana desde el vientre materno.***

Desde muy pequeños, nuestra madre o abuela nos llevaba al mercado o “a la plaza” -como antiguamente se decía- con la dulce promesa de comprarnos una rebanada de piña, sandía o de alguna fruta de la estación que el marchante envolvía en papel encerado y aderezaba con un poquito de chile “del que no pica”.

Después, seguramente, nosotros mismos nos apuntamos para hacer compañía pues nos emocionaba que nos invitara un aromático y refrescante tepache, una gelatina o un taquito placero. Luego, con parte de nuestro “domingo”, quizá compraríamos una historieta que el señor del puesto de periódicos entraba a vender anunciando a pulmón abierto.

Mucho tiempo después, nosotros ya como proveedores de nuestras familias llevaríamos a nuestros hijos o sobrinos a quienes agradeceríamos la compañía de la misma manera que lo habían hecho con nosotros.

El mercado, el comercio entre cuatro paredes, tiene un fascinante ambiente que cambia según la temporada; es sencillo describir el arcoíris de papel china que abraza jugosas y aromáticas frutas y verduras. Resulta imposible no hablar de

los colores brillantes de las piñatas que colgadas esperan pacientes un cumpleaños o la Navidad.

¿Recuerdan la impresión (que casi raya en trauma) que de pequeños nos dejó la cabeza de un cerdo colgada en la tocinería? O de los pollos y gallinas muertos colgados de las patas, cuya imagen nos recuerda algunas de hilarantes ilustraciones de *La Familia Burrón*. Qué maravilla nos causaban los puestos que ofertaban utensilios de peltre, aluminio y barro, allí varias niñas compramos los trastecitos con los que habríamos de ambientar nuestros juegos.

¿Y qué decir de los puestos de comida preparada? Cazuelas de cerdo en salsa verde con verdolagas, tamales asados de acociles o charales, mole de olla, chiles poblanos o cuaresmeños colocados en un platón de tal manera que el marchante pudiera identificar su delicioso relleno: picadillo o queso fresco o frijoles chinos, enchiladas verdes y de mole, tacos y flautas dorados, taquitos de tripa, platos con tortitas de papa religiosamente acompañadas de lechuga y rebanadas de jitomate, nopales y habas encurtidas, caldo de camarón, mojarras fritas al mojo de ajo, pescaditos rebozados, milanesas (las famosas orejas de elefante) servidas con papas fritas, tacos de guisados, quesadillas, huaraches, tostadas, sopes... en fin, ¡qué delicia!





La oferta culinaria se enriquece aún más gracias a los marchantes que vienen tanto de las zonas rurales que aún quedan en el Distrito Federal como en distintos puntos de la república mexicana, y cuya mercancía muchas veces nos recuerda que los ciudadanos, por el ajetreo propio de nuestro hábitat, hemos dejado de preparar y comer varios platillos: chochoyotes para acompañar una sopa espesita de frijol, tlayudas, peñeques rellenos, lengua de res encurtida, *atápakuas* con chayotes, ejotes en chilate, tamales de pescado o de pato, mollejas en salsa, cabuches rellenos y otras preparaciones con quelites que están a punto de desaparecer como el *tamaqualizquilitl*, cuyo consumo es casi ritual.

Y no hemos hablado de los dulces: frutas, legumbres y cactáceas cristalizadas, obleas, pepitorias, plátanos borrachos, acicalados, muéganos de palomitas o de trigo, ates con o sin queso, natillas, polvorones de anís o naranja, panqué de nata, flan de horno, de maíz o napolitano, arroz con leche, gelatinas multicolores que engalanan vitrinas portátiles, la añorada capirota, además de los refrescantes raspados con frutas y sodas de vainilla.

El recorrido en el mercado siempre está amenizado por el pregón de los marchantes, ofertas ingeniosas para las demandas que buscan ahorro y calidad: ¡Pásele, güerita, aquí puro bueno!, ¡A pesote el chile y el cilantro!, ¡Acá marchanta, nada chino, puro mexicano!

No podemos omitir hablar sobre el pasado histórico de los mercados: el *tianquiztli* de México-Tenochtitlan y el de Tlatelolco con hasta 60000 visitantes y notable sistema cambiario: cacao, mantas de algodón, sal.

En el virreinato los mercados del Parián y del Volador estratégicamente divididos en cajones que ofertaban novedosos productos traídos de allende del mar; el importantísimo comercio que se desarrolló a lo largo de los famosos canales de la Viga y Santa Anita que además se convertía en espacio de convivencia festiva.

En cuanto a los contemporáneos tenemos a los mercados de la Merced y Jamaica, sin olvidar el “Abelardo L. Rodríguez” cuyos muros presumen el arte plástico de varios de los alumnos de Diego Rivera: Antonio Pujol, Ángel Bracho, Pedro Rendón, Ramón Alva, entre otros.



El mercado de artesanías “la Ciudadela”, centro de vital importancia para la promoción y distribución de la producción artesanal de varios estados de nuestro país, conocido y reconocido a nivel mundial, es otra de las joyas mexicanas.

Si bien su especialidad no es la venta de comida, al menos cuatro generaciones de locatarios han ofertado al turismo nacional y extranjero bellísimos utensilios que habrán de facilitar las faenas de cocina y engalanar los comedores: vasijas, vajillas de talavera, cerámica y plata, utensilios de barro, madera, metal, fibras naturales y vidrio soplado, además de manteles y manteletas primorosamente bordados, entre muchos otros artículos que ayudan en el cotidiano e indispensable acto de comer.

“En 1965 [artesanos indígenas de diversas puntos de la república mexicana] llegaron a [este] terreno el cual se encontraba baldío.”[1]. Un año después, poco a poco y de diversos materiales se fueron construyendo los más de doscientos locales que hasta hoy conforman este espacio que también se conoce como el “palacio” de las artesanías mexicanas.

Como buen mercado, la solidaridad se hace patente a través de la organización de los propios locatarios y algunos comerciantes externos para elaborar y vender entre sus compañeros comida casera y antojitos mexicanos.

No podemos dejar de mencionar en estas líneas a la tradicional fonda “Carmelita” que también tiene varias décadas apagando el hambre de los visitantes de este importante espacio.

El mercado de la Ciudadela como los mercados en general, son tan cotidianos, tan nuestros, tan vividos, son espacios donde no sólo se compra y se vende, sino que también son escenarios de sentimientos, necesidades y solidaridad. Todavía más: son sitios donde se ejerce lo más difícil de ser humano, la comunicación y la convivencia.

***Este texto se presentó en el 50 aniversario del mercado de artesanías “La Ciudadela”. Agradezco a la señora Silvia Cristina Gómez Vargas, locataria del mercado de la Ciudadela por la información que me proporcionó para este escrito.***



1. Granados Mejía, Daniela, ‘Mercado de Artesanías “La Ciudadela. Balderas, col. Centro, del Cuauhtémoc, Distrito Federal, México”, [Tesis de Licenciatura en Arquitectura], México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Arquitectura, 2011.

# CERVEZA Y COCINA, UN NUEVO BINOMIO



**Aquí hay un secreto:** Todo aquello que estamos acostumbrados a preparar o acompañar con vino en la cocina, puede hacerse con cerveza.

Algunos de los mejores restaurantes del mundo lo saben y en los últimos años han buscado a las mejores cervecerías para que les elaboren su propia cerveza. Así ha sido con Noma, El Celler de Can Roca o Eleven Madison Park, por mencionar sólo los más famosos.

El objetivo es tener cervezas diseñadas especialmente para armonizar con el estilo de cada restaurante; aunque no es necesario estar en las mejores cocinas del mundo para acompañar la comida con cerveza.

Gracias a los distintos niveles de tostados de la mezcla de cereales, a la variedad e intensidad de sus lúpulos y las distintas cepas de levadura usadas, cada estilo de cerveza tendrá aromas y sabores únicos para maridar un platillo. Desde un aguachile, un mole o hasta un postre, es posible hallar una cerveza que resalte sus sabores.





**Para tener idea de cómo elegir los mejores maridajes con cerveza aquí te decimos algunos consejos:**

Entre nuestros maridajes favoritos se encuentran el de cerveza **Pilsner** con mariscos. Este tipo de cerveza respeta el sutil sabor del mar y aumenta su frescura. También es altamente recomendable probar una **American Pale Ale** con tacos al pastor, pues la cerveza hará más intenso el sabor especiado de la carne mientras realza la piña y la salsa. Para una cerveza estilo **Stout** nada mejor que un brownie de chocolate, un maridaje que sorprende a muchos y enamora a todos.

Recuerda que encontrar un maridaje perfecto es muchas veces un ejercicio de prueba y error, así que no dejes de intentarlo con diferentes estilos y platillos.

## Y QUÉ TAL COCINAR CON CERVEZA...

Del otro lado de la moneda está el cocinar con cerveza. ¡Y claro que se puede! Imagina

por ejemplo un estofado de res con cerveza. El calor irá desprendiendo el alcohol y parte del agua hasta crear una reducción de cerveza que armonizará con los jugos de la carne. La variación de sabor dependerá del estilo de cerveza, por ello, puedes intentarlo con una Lager ligera para obtener un suave sabor de cereales o una **Brown Ale, Black Lager, Porter o Stout** para algo mucho más tostado e intenso.

Si decides cocinar con cerveza debes saber esto: al cocinar con cervezas con mucho lúpulo, como las **American Pale Ale** o **India Pale Ale** es posible que se concentre el sabor amargo de esa flor y quizás no tengas el resultado esperado. La solución, en caso de que quieras intentarlo con esos estilos, es agregar un poco de azúcar a la mezcla de cerveza con la que cocinarás. Esto permitirá crear una especie de jarabe o caramelo.

Como ves, en la cocina la cerveza es una gran compañera. Ha llegado el momento de que te animes a maridar las cenas más importantes y prepares algunos buenos platillos.

---

FUENTE  
EL INFORMADOR

---

# EU APRUEBA CONSUMO DE SALMÓN TRANSGÉNICO



---

El nuevo salmón ha sido modificado genéticamente para crecer el doble de rápido que el pescado convencional.

---





El salmón de la empresa estadounidense AquaBounty se convirtió hoy en el primer animal transgénico que Estados Unidos legalizó para el consumo humano, aunque está por ver cuándo este pescado, envuelto en la polémica, llegará a los supermercados y platos de los estadounidenses.

El pescado, apodado por sus detractores como "Frankenfish" por el monstruo Frankenstein y "fish" (pez, en inglés), recibió hoy la luz verde de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EU (FDA) que, en un comunicado, consideró ese salmón "nutritivo" y "seguro para el consumo humano".

El nuevo salmón, llamado "AquAdvantage Salmon" por la empresa AquaBounty Technologies, ha sido modificado

genéticamente para crecer el doble de rápido que el pescado convencional "silvestre" y alcanzar, con menores gastos, el tamaño mínimo requerido para ser vendido en el mercado.

En concreto, el salmón genéticamente modificado logra el tamaño adulto en unos 16 o 18 meses, frente a los 30 meses de los salmones que se crían de forma natural, gracias a una hormona de crecimiento importada de una especie de salmón del Pacífico llamado "chinook" y el gen de un pez anguila.

Para aprobar el consumo del producto, la FDA, responsable de la regulación de alimentos, requiere a AquaBounty, que tiene sede en Massachusetts, que el pescado crezca en dos instalaciones terrestres, ubicadas en Panamá y Canadá, en

vez de en jaulas oceánicas, para evitar que escape en la naturaleza.

"La FDA consideró la solicitud de aprobación en diferentes fases de revisión (...). AquaBounty Technologies mantuvo sus primeras conversaciones con la FDA a mediados de la década de los 90", explicó a Efe un portavoz de la agencia, que destacó el "minucioso" proceso que se ha seguido para autorizar ese producto.

En su documento para autorizar el consumo de este animal, la FDA asegura que no existen diferencias biológicas relevantes entre el salmón de AquaBounty y sus compañeros y, por ello, el producto no debe de llevar el etiquetado especial de "genéticamente modificado", como reclamaban sus detractores.







En el centro de la polémica sobre este animal se sitúa la industria pesquera de Alaska, así como grupos de consumidores y defensores del medio ambiente, que consideran que la decisión de la FDA abrirá la puerta a la venta de más animales modificados genéticamente, como cerdos, vacas o pollos.

“No hay lugar en nuestros platos para el pescado modificado genéticamente”, advirtió Pete Knutson, propietario de la empresa Loki Fish Company, que considera que la venta del pescado transgénico pondrá en peligro a los pescadores de Alaska y la región de Puget Sound (estado de Washington), también dedicada al salmón.

“Vamos a continuar trabajando para asegurarnos de que todo el mercado, desde las tiendas de comestibles hasta los restaurantes, continúan escuchando a la mayoría de los consumidores que no quieren comer este pescado modificado genéticamente y sin etiquetar”, avisó Knutson en una nota de prensa.

Organizaciones críticas con el proceso, como la medioambiental Friends of Earth, aseguran haber ganado en los últimos años el compromiso para no vender el nuevo salmón de 60 cadenas de supermercados con nueve mil tiendas en todo EU, entre las que destacan los populares supermercados de Whole Foods, Trader Joe’s y Target.

La fecha en la que el salmón de la empresa Aquabounty podrá pasar del agua al plato está rodeada de incertidumbre por la oposición de los supermercados, aunque en 2010 la compañía dijo que, si el producto era aprobado, podría estar a la venta en dos años.

“El salmón de AquAdvantage representa un punto de inflexión porque traerá alimentos sanos y nutritivos a los consumidores de una manera responsable con el medio ambiente, sin dañar el océano y a otros hábitats marinos”, afirmó por su parte el presidente y director ejecutivo de Aquabounty, Ronald L. Stotish.

Frente a las críticas, la compañía defiende que el salmón modificado genéticamente reduce los costes de producción e impactos ambientales asociados a la cría de este popular pescado y, además, tiene el mismo sabor, color, textura y olor que los ejemplares criados de forma tradicional.

La legalización del salmón transgénico supone un precedente para otros gobiernos que podrían imitar la decisión de EU, donde un 37% de los adultos considera que los alimentos modificados genéticamente son seguros, frente a una mayoría del 57% que los desaprueba, según una encuesta de enero de 2015 del centro Pew Research.