

## EVENTOS



FORO: LA INFORMACIÓN EN EL COMBATE A LA CORRUPCIÓN

## EVENTOS



MÁS DE 50 RESTAURANTES DE PRIMER NIVEL PARTICIPAN EN SABOR ES POLANCO

## RESTAURANTES



RESTAURANTE CORREDOR CULTURAL ROMA CONDESA 2016

## JURÍDICO



SAT Y COFEPRIS ASEGURAN UN MILLÓN DE LITROS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



Busca nuestra App en:  
Download on the App Store | Get it on Google Play

**aware** Prevenir es vivir...  
Prevenir está en ti.  
PAD PARA LA AUTO-EXPLORACIÓN DE SENOS

## TURISMO



THE NEW YORK TIMES CREA UN RECORRIDO DE 36 HORAS POR CDMX

## CIUDAD



CINCO BARES QUE TE SORPRENDERÁN CON SU AMBIENTE Y SUS CERVEZAS

## MUNDO



PLAGAS Y ENFERMEDADES PROVOCAN PÉRDIDAS DEL 40% EN COSECHAS

## GASTRONOMÍA



EL VERDADERO GOURMET



**BOLSA IMPRESA**  
**BOLSA SIN IMPRESIÓN**  
con etiqueta desde 100 piezas

**Lamitec**  
Empaque su calidad.  
Pack your quality.



INFORMACIÓN  
[www.inai.org.mx](http://www.inai.org.mx)

## LA INFORMACIÓN EN EL COMBATE A LA CORRUPCIÓN ¿CÓMO NOS ARREGLAMOS?

En el panel “Negocios en la opacidad ¿La mordida en el business plan?” El presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes manifestó que el exceso de trámites y normatividad genera condiciones para la corrupción en la apertura de negocios.





En el Foro **La Información en el combate a la corrupción ¿Cómo nos arreglamos?**, organizado por el INAI el pasado martes 12 de abril. El Lic. Francisco Mijares Noriega, presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes participó en el panel **Negocios en la opacidad ¿La mordida en el business plan?**, en donde expresó que para la apertura de un negocio de comida se requieren entre 220 y 300 trámites y que a mayor regulación es más la corrupción. Comentó también que debido a las sanciones desproporcionadas e impuestas a criterio y discrecionalidad de los el 95 por ciento de los restaurantes no se libran de la corrupción y que mientras no existan leyes y reglamentos claros y una verdadera simplificación e todos los trámites, *“seguramente seguiremos viviendo en la corrupción”*, agregó.

Por su parte, el comisionado del INAI, Monterrey Chepov, dijo que para el combate a la corrupción se necesita más allá de las leyes de transparencia y acceso a la información, y para ello se pensó en un sistema propuesto ahora en la Constitución, que es el Sistema Nacional Anti-corrupción. *“Por primera vez en México tenemos una reforma trascendental de combate a la corrupción que pretende hacerle frente de modo integral a través de un sistema nacional que conjunte esfuerzos institucionales, que convergen en una política de Estado de combate a la corrupción y dejar fuera las fórmulas aisladas que, como hemos visto, no han dado resultado”*, subrayó. Aseguró que la transparencia es una gran herramienta para el combate a la corrupción, pero no es una panacea. *“Quienes han pensado idealmente en que la llegada de las leyes de transparencia son el antídoto o la vacuna contra la corrupción en forma absoluta, están totalmente equivocados”*, añadió.





En el mismo panel, que moderó el periodista Javier Solórzano, el administrador general de Servicios al Contribuyente del Servicio de Administración Tributaria, Guillermo Valls Esponda, refirió que según cifras del Instituto Mexicano para la Competitividad, la corrupción cuesta al país 178 mil millones de pesos al año. Reconoció que la corrupción está alentada por normas excesivas, opacas e ineficientes, que el ciudadano tiene pocas posibilidades de conocer, y que están asociadas a trámites como licitaciones públicas, licencias de funcionamiento y uso de suelo y apertura de negocios. El secretario de Desarrollo Económico de la Ciudad de México, Salomón Chertorivsky, reconoció que es difícil iniciar un negocio y lo que se requiere es tener una regulación sencilla, homogénea y transparente que elimine barreras y la posibilidad de corrupción. *“Entre más información pública verificable y consultable exista, menores opciones*

*hay para prácticas indebidas. La tecnología, más transparencia y máxima publicidad, puede ayudar a evitar espacios que generen opacidad y prácticas indebidas”,* añadió.

Por su parte, el Ing. Juan Paratore García, encargado del despacho de la Cámara Mexicana de la Industria de la Construcción, afirmó que en el país la obra pública es sinónimo de corrupción, y señaló que la regulación excesiva impide que las obras salgan en tiempo, en costo y con la calidad prevista. *“En la obra pública nos falta mucho por avanzar, pero nos falta mucho por transparentar”,* manifestó. En su participación, Alberto Saracho, director de la Fundación IDEA, dijo que en una encuesta realizada por ellos se reveló que el 35 por ciento de las empresas del país en algún momento han incurrido en sobornos y corrupción para acelerar trámites o recibir un permiso. Afirmó que la transparencia es importante, por

ejemplo para la comunicación de los trámites, ya que la disparidad, poca calidad y el exceso de éstos *“son una oportunidad para la corrupción y son quizá gasolina para la misma”.*

Por último, el comisionado del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI), Rosendoevgueni Monterrey Chepov, propuso dejar a un lado formulas aisladas de combate a la corrupción que no han dado resultado, para hacerle frente con una política de Estado de manera integral, en donde la clave sea mayor transparencia y rendición de cuentas. *“Sumar el esfuerzo de la transparencia, por supuesto como herramienta fundamental, al combate a la corrupción para pasar de la etapa de la simple rendición de cuentas a la exigencia de responsabilidades”,* concluyó.



# SABOR

## POLANCO

*Festival Gourmet*

**MÁS DE 50 RESTAURANTES  
DE PRIMER NIVEL PARTICIPAN**



---

**SABOR ES POLANCO** es mucho más que un festival gastronómico, es un recorrido culinario por los mejores lugares de esta zona de la Ciudad de México, en donde el paladar más exigente puede disfrutar de una oferta de 50 restaurantes, con más de 150 diferentes platillos diferentes, además de casas y bodegas de vinos, cervezas artesanales, mezcales, cafés, tés, aguas, embutidos, postres, panaderías y pastelerías.

---





En tan sólo dos años, **SABOR ES POLANCO** se ha posicionado como la experiencia gourmet con el concepto todo incluido, más exitosa en la Ciudad de México, gracias a que hemos contado con el apoyo de los más prestigiados restaurantes de Polanco como Estoril, China Grill, Guzina Oaxaca, Yoshimi, Lipp La Brasserie, Beef Bar, Gloutonnerie, Les Moustaches, Cambalache, etc.; además del resto de los participantes que conforman este evento y que son parte importante de él.

Este año la tercera edición de **SABOR ES POLANCO** se realizará el próximo sábado 23 y

domingo 24 de Abril, teniendo como sede nuevamente las instalaciones del Campo Marte. Y nuevamente estamos superando el número de participantes con respecto a nuestro evento anterior; además de que contamos con nuevos e importantes restaurantes asistentes lo que vendrá a reafirmar que **SABOR ES POLANCO** es el festival con la mejor oferta gastronómica de la Ciudad de México.

En **SABOR ES POLANCO 2016** contaremos con la participación por primera vez de Quintonil, Astrid y Gastón, El Chapulín, J by José Andrés, Raíz, Fonda Fina, Cantina La Piedra, Amalia

Gusto & Grill, María Bonita, El Puntal del Norte, Gogo y Lola, Fogo de Chao y el Living Room Bar del Hotel W México City, restaurantes que realzan nuestro evento pero sobretodo, incrementan las opciones que podrá degustar toda la gente que nos acompañe.

Estamos seguros que, como en los años anteriores, rebasaremos la asistencia del público con respecto a la pasada edición; pues en esta monumental y deliciosa fiesta gastronómica al aire libre, comensales y participantes están de acuerdo en algo: ***"Nos vemos el próximo año en SABOR ES POLANCO"***.

INICIO

FUENTE  
EDITORIAL QUEREMOSCOMER

# RESTAURANTE CORREDOR CULTURAL ROMA CONDESA 2016

Del 16 al 17 de abril descubre tu ciudad y disfruta la primavera.

Todos los chilangos sabemos que no hay mejor época para disfrutar la ciudad que el mes de abril, es nuestra versión de verano. Se esconden las botas y los abrigos y salen a pasear las chanclas, los shorts y los vestidos. Todo mundo parece estar de mejor humor y no hay mejor idea que comerse un mango con chile, tomar miles de fotos a las jacarandas en flor y salir a disfrutar de los días repletos de sol.

Por eso no hay mejor plan que dedicarle un fin de semana a recorrer dos colonias que reúnen algunas de las propuestas gastronómicas más interesantes de la ciudad. Es por ello que te recomendamos estos eventos para que pruebes nuevas cosas y aproveches la oportunidad de conocer sitios distintos. Anota en tu agenda y agarra unos buenos tenis y el bloqueador que abril se trata de caminar la ciudad y perderse en sus rincones.



CCROMACONDESA.MX



Para el Corredor, el chef **Diego Pérez Turner** preparará **sándwiches para ser maridados con cervezas artesanales** en un menú disponible tanto para la comida como para la cena. ¡Algo ligero y perfecto para la primavera! No pierdas la oportunidad de disfrutar sus deliciosos desayunos en su terraza.

Temporal

## Barracuda Diner

Se realiza el primer Beats, Beer and Burgers de Barracuda y Cerveza Goose Island Malteada y hamburguesa edición especial para el Corredor exclusivamente. Cerveza Goose Island 3x2.



## Brunch con Mariscos La Guerreroense en CondesaDF

Sabina Bandera, mejor conocida como "La Guerreroense" ha logrado conquistar muchos paladares nacionales e internacionales con la sonrisa que la caracteriza. Fue en Ensenada donde sus suegros le enseñaron a trabajar los productos del mar. Poco a poco Sabina fue innovando, creando más de trece salsas producto de su ingenio, totalmente orgánicas y sin conservadores en su reconocida carreta con más de 50 años de tradición.

Su sazón ha sido elogiado por los chefs **Aquiles Chávez, Benito Molina, Rick Bayless y Anthony Bourdain**. A la par se ha contado su historia y elogiado su cocina en publicaciones como **NatGeo, Travel+Leisure, Los Ángeles Times, The New York Times**, entre muchos otros. De acuerdo a la revista Newsweek, es **1 de los 101 mejores lugares para comer en el mundo**. El festival "LA Street Food Fest" la ha galardonado en dos ocasiones con los premios The Showmanship y Best in the Show por su tostada de erizo con almeja y su tostada de caracol.



CCROMACONDESA.MX



## Colegio Superior de Gastronomía

El chef Vicente Torres, originario de Ibiza, España, galardonado con una estrella Michelin es el líder culinario del Restaurante Escuela Monte Cervino, que es operado por futuros profesionales de la gastronomía. Durante los dos días del Corredor se ofrecen catas magistrales y clases culinarias.



## Bacoa Pistos y Ahumados



Durante el Corredor se darán pláticas sobre las bondades culinarias del cerdo. Entre las delicias del menú están las manitas y los cueritos en escabeche, las croquetas de chilorio, los tacos de castacán, los tacos de la barba de la cola, los tacos de chistorra y la tabla cochiloca con mojito ahumado.

## Maison de Famille

Se realizará una cena en apoyo a la Fundación México Azul y parte de las ventas generadas por el menú maridaje apoyarán un proyecto de investigación del tiburón martillo así como el consumo responsable de especies del mar. Habrá también una exposición de fotografía artística marina del fotógrafo Guillermo Mendoza.



CCROMACONDESA.MX

INICIO



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



**Cofepris**  
Comisión Federal para la Protección  
contra Riesgos Sanitarios



**SAT**

Servicio de Administración Tributaria

Comunicado de prensa 042/2016

Ciudad de México, 8 de abril del 2016

## **SAT y COFEPRIS aseguran más de un millón de litros de bebidas alcohólicas irregulares**

En el marco de la campaña “Juntos contra la ilegalidad”, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), en coordinación con el Servicio de Administración Tributaria (SAT) de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), lograron el aseguramiento de un millón 70 mil litros de bebidas alcohólicas irregulares, por violaciones a la normatividad sanitaria y con el propósito de prevenir riesgos a la salud de la población.

Se trata del segundo decomiso de bebidas alcohólicas irregulares más grande realizado en la presente administración federal, considerando el realizado por las mismas autoridades el 5 de octubre de 2015, en el que se aseguraron un millón 15 mil litros.

El operativo se realizó en la empresa Tequila Embajador S.A. de C.V., en Atotonilco el Alto, Jalisco, con giro o actividades de elaboración de tequila, en la que la autoridad sanitaria suspendió de manera inmediata los trabajos y servicios de la compañía por deficientes condiciones sanitarias en procesos de producción, falta de trazabilidad de insumos y carencia de documentación legal.

Las medidas de seguridad aplicadas, incluyeron el aseguramiento de: 980 mil 399 litros de producto a granel en tanques y en botellas sin etiqueta, 34 mil 676.7 litros de producto terminado en cajas y etiquetado principalmente de las marcas El Embajador y El General, así como 55 mil litros estimados de producto en proceso, troceado, molienda, fermentación y destilación.

Durante la inspección realizada en sus instalaciones se detectaron, entre otras, las siguientes irregularidades: en cuanto a condiciones sanitarias, se observó una plataforma sobre las tinajas de recepción de jugo y uno de los tanques de fermentación, las cuales no tienen protección; además, se encontraron canaletas sin protección y con acumulación de suciedad, evidencia de consumo de alimentos en las áreas de proceso y falta de limpieza en el área de fermentación, con presencia de materiales en desuso, incluyendo una motocicleta.



De igual forma, se detectó la presencia de una bolsa abierta con detergente y un envase conteniendo un líquido con olor a desinfectante sobre las barricas, falta de mantenimiento en paredes y presencia de claros, ventanas sin protección en diferentes áreas; de igual forma, no se contaba con una separación física entre las áreas de fermentación y destilación del resto de los espacios de la empresa, ni se contaba con identificación y delimitación de áreas, de tal forma que el material de empaque, productos químicos y envases se encontraban en un mismo sitio.

Además, se detectó la presencia de moscos en zonas de fermentación y destilado, debido al deficiente control de plagas, evidente falta de orden y limpieza en las instalaciones y no se contaba con bitácoras de limpieza actualizadas ni registro de mantenimiento de equipos.

Con el decomiso realizado por las autoridades sanitarias y fiscales, se llega a un total de cuatro millones 858 mil litros en la presente administración. Las autoridades sanitarias y fiscales del Gobierno de la República reiteran que continúen en el ejercicio de acciones de vigilancia y fiscalización para combatir el mercado ilegal de bebidas alcohólicas.

## **Juntos contra la ilegalidad**

--0--

---

Administración Central de Comunicación Institucional | Av. Hidalgo núm. 77, módulo 1, planta baja,  
Col. Guerrero, C.P. 06300, Del. Cuauhtémoc, Ciudad de México | MarcaSAT: 627 22 728 desde la Ciudad de  
México, o 01 55 627 22 728 del resto del país. | [sat.gob.mx](http://sat.gob.mx) |  
[youtube.com/satmx](https://youtube.com/satmx) | [twitter.com/satmx](https://twitter.com/satmx) | [facebook.com/satmexico](https://facebook.com/satmexico)

INICIO

FUENTE  
MX CITY

## The New York Times

CREA UN ESPECTACULAR RECORRIDO  
DE 36 HORAS POR CDMX

El reconocido diario neoyorquino te dice cómo pasar tres exquisitos y variados días conociendo nuestra capital.



Desde hace relativamente poco, la **Ciudad de México** ha comenzado a figurar repetidamente en listas y recomendaciones para viajeros de muchos países; su gastronomía, su vida cultural, su vida nocturna y los movimientos artísticos que la habitan se han convertido foco de atención y curiosidad para gente de todo el mundo. Esto es evidente cuando transitamos por las calles de la urbe: cada vez más llena de extranjeros queriendo descubrir los secretos de nuestro singular espacio urbano.

Siendo una megalópolis llena de lugares espectaculares, una vibrante vida cultural y, valga decirlo, una personalidad única, esto no es raro. En esta ocasión, fue el afamado diario *The New York Times* que publicó un sencillo pero interesante tour de tres días por los lugares que ellos consideran más atractivos y representativos de la vida en la Ciudad de México.





A pesar de la violencia y desigualdad que aquejan a nuestro país, en su artículo, Victoria Burnett describe a la Ciudad de México como **una megalópolis que ahora es más cosmopolita que nunca** y que ofrece lugares (desde museos de clase mundial, hasta coloridos mercados) que ningún viajero puede perderse, divididos en barrios y zonas, para poder recorrerlos en un lapso de tres días.

En el ámbito de la moda este artículo recomienda lugares que ofrecen **prendas hechas con telas y materiales típicos mexicanos**, como las boutiques de Carla Fernández y Carmen Rión, o la tienda Fábrica Social que se especializa en textiles mexicanos bordados a mano; también se menciona la pequeña boutique de vintage clásico de la colonia Roma, Goodbye Folk.

El artículo recomienda varios museos, entre los que se encuentra **el icónico Museo Franz Meyer, el Museo Casa del Risco en la Plaza de San Jacinto y el Museo del Carmen**, un ex monasterio Carmelita que tiene, entre otras muchas cosas de interés, una colección de momias.

No podían faltar las **recomendaciones gastronómicas**, una de las más grandes atracciones de nuestra capital. Destacan la muy nueva pero totalmente recomendable **Fonda Mayora**, un restaurante sencillo y sofisticado de comida mexicana; el elegante **Quintonil**; el famoso y relajado restaurante de tostadas de mariscos **La Docena**; y el delirante **Lardo**, el nuevo espacio de una de las más famosas chefs de México, Elena Reygadas.

El artículo también menciona la importancia de **Zona Maco**, la feria que en pocos años se ha convertido en un referente dentro del mundo del arte contemporáneo, además de uno de los clásicos de la vida nocturna intelectual de la Ciudad de México, el **Salón Covadonga**. También se hace mención a distintos mercados de la ciudad, y se recomiendan algunos hoteles como el **Downtown Hotel del Grupo Habita** y el **Red Tree House** en la colonia Condesa.

Es gracias a artículos como éste, que son capaces de divulgar los rincones y delicias de nuestra capital, que personas de otros países se han interesado y redescubierto los rincones más llamativos y ricos de nuestra multifacética Ciudad de México.

# 5 BARES

QUE TE SORPRENDERÁN  
**CON SU AMBIENTE**  
*Y SUS CERVEZAS*

Una tarde después del trabajo, o el fin de semana, déjate consentir, disfruta de buena plática, buen comer y buen beber. Te damos cinco opciones para que deleites al paladar con un buen vaso de cerveza, de esas que con saborearlas, olvidas todas las preocupaciones.

## 1. Romita

Está sobre Álvaro Obregón, esa avenida de tanta tradición que cruza de Insurgentes a Cuauhtémoc. Este bar es ideal para ir a echar la chela después de una buena comida con la familia, o cuando estás en camino a la fiesta. El precopeo, que le dicen. Su barra es gruesa, hecha con una madera que parece cortada desde el mismo árbol que cimenta al lugar, lo que le da un tono más rústico a la velada. Su carta de cervezas es amplia, pues los dueños le apuestan a la exquisita selección que sus comensales agradecerán porque no son las que encuentran en otros sitios. Eso sí: cuida el consumo porque al salir debes recorrer, lo mismo que al llegar, unas escaleras de caracol que te pondrán a prueba con más rigor que el clásico “cuatro”.

Álvaro Obregón 49, entre Mérida y Frontera  
Roma Norte  
Teléfono: 5525-8975  
[www.romitacomedor.com](http://www.romitacomedor.com)



## 2. La Celestina

Ubicada en Coyoacán, también, es una de las opciones para ir a probar cervezas y platillos que tienen encanto entre chavos de menos de 30 años. Las reseñas de los clientes son mezcladas, pero coinciden en que tienen variedad de vinos, licores y cervezas que agradan a los más exigentes paladares. Entre los especiales están las chelas claras con énfasis en las importadas, y si se la pides al gerente, seguro te recomendará una belga. El ambiente suele ponerlo un DJ que seguro será famoso más adelante, o una selección musical ecléctica, muy de millennials.

**Caballocalco 14-C, detrás de la Iglesia del centro Coyoacán**  
Teléfono: 5554-8920

## 3. King Cole Bar

Imagina que estás en el Nueva York de los años 50, que la decoración decó te rodea y que hay un mural que te acompaña mientras bebes un trago. Así es este bar, ubicado en el hotel St. Regis sobre Paseo de la Reforma, que además ofrece una vista maravillosa de la Diana Cazadora. La carta de vinos y tragos es amplia, así como su selección de cervezas, sobre todo europeas. Una de las ventajas de este sitio es que puedes interactuar con los huéspedes del hotel, que van desde ejecutivos hasta estrellas de Hollywood... ¡De verdad! La ventaja es que está abierto al público y el mural original de Pablo Weisz Carrington, pintor surrealista e hijo de Leonora Carrington, te hará pasar una velada inolvidable.

**Paseo de la Reforma esquina Río Misisipi, Cuauhtémoc**  
Teléfono: 5228-1888



## 4. Bebian Beer Lodge

¿Recorriste el Centro y estás listo para irte a casa? No lo hagas, porque esta especie de cantina-depósito cervecero es de las pocas opciones que tienes para disfrutar de una buena cerveza. Aquí encontrarás cerveza de prácticamente todo el mundo, pero con un tono de catador, pues los encargados te irán guiando en los procesos de fermentación de cada opción. Además, puedes llevar tus propias cervezas, solo pagar el descorché y disfrutarlas con las opciones que te ahí te ofrecerán. El local está en un primer piso de esos edificios de Avenida Juárez, a unos pasos del Museo Memoria y Tolerancia, y tiene una terraza interior que te hará sentir en un local europeo de la posguerra.

**Avenida Juárez 32, 1er. piso Centro**  
[www.facebook.com/elbebian](http://www.facebook.com/elbebian)

## 5. Bar La Ópera

Seguro has escuchado sobre la cantina donde Pancho Villa disparó su pistola al techo para hacer sentir su poder. Si no, una visita a este bar te servirá para conocer la historia del Centro Histórico, donde se ubica esta cantina que es una de las paradas obligadas para cualquier sibarita. Su selección culinaria es amplia: caracoles, lengua y pulpo preparados de formas exóticas pero clásicas para el paladar educado. Asimismo, su carta de vinos y cervezas cuenta con opciones que se alejan de las comunes que se encuentran en casi todos lados. Además, visitarás un sitio al que han acudido personajes de la talla de Porfirio Díaz y Miguel Alemán, y por supuesto, no sientas pudor al buscar el hoyo que dejó la bala que Villa disparó después de que entró a la ciudad durante la Revolución Mexicana.

**5 de Mayo 10, esquina Filomeno Mata, Centro Histórico**  
Teléfono: 5512-8959  
[www.barlaopera.com](http://www.barlaopera.com)

---

 FUENTE  
 NOTIMEX
 

---

# PLAGAS Y ENFERMEDADES PROVOCAN PÉRDIDAS DEL 40% EN COSECHAS




---

Muchas de las enfermedades de las plantas se propagan gracias a la globalización y el cambio climático, advirtió la FAO.

---

Entre el 20 y el 40 por ciento del rendimiento de las cosechas mundiales se reduce cada año por los daños causados por las plagas y enfermedades de las plantas, muchas de las cuales se propagan gracias a la globalización y el cambio climático, advirtió la FAO.

Dijo que las hormigas invasoras que devoran los cultivos, o el pernicioso "síndrome de decaimiento rápido del olivo", que seca las hojas y marchita las ramas de este árbol, son solo algunas de muchas amenazas para la sanidad vegetal que se están propagando con mayor

facilidad en un mundo cada día más globalizado.

El organismo de la ONU señaló lo anterior al iniciar en Roma una reunión de expertos internacionales centrada en las formas más efectivas para evitar que insectos, bacterias, virus y las malas hierbas infesten frutas, hortalizas y otros tipos de plantas y alimentos que se comercializan cada día en el mundo.

La reunión anual de la Comisión de Medidas Fitosanitarias (CMF), el órgano de gobierno de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

(CIPF), reúne a especialistas de alto nivel de sanidad vegetal de los 182 países firmantes, así como de diversas organizaciones internacionales y el sector privado.

El tema elegido este año, "Sanidad vegetal para la seguridad alimentaria", subraya el vínculo entre el compromiso de la comunidad internacional de erradicar el hambre en 2030 y el papel fundamental desempeñado por las plantas en la alimentación humana, dijo la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).







*“Hemos observado recientemente una mayor atención a las enfermedades y plagas de las plantas, pero hay que hacer más para aumentar la concienciación y para mantener o mejorar la sanidad vegetal”,* aseguró el director general adjunto de la FAO para Operaciones, Daniel Gustafson, en su discurso en la inauguración del encuentro.

Gustafson subrayó cómo el trabajo de la CIPF —que tiene como objetivo salvaguardar la sanidad vegetal, preservar la biodiversidad y facilitar el comercio—, está en línea con muchos de los objetivos de desarrollo sostenible aprobados por la comunidad internacional el año pasado.

Resaltó que cada año se comercializan a escala internacional productos agrícolas por valor de 1.1 billones de dólares, de los que más del 80 por ciento del total son alimentos.

La tarea de la CMF consiste en examinar y establecer normas internacionales sobre medidas fitosanitarias que establecen cómo deben manejarse las plantas y productos vegetales durante el desplazamiento y transporte.

También aprueban las formas de apoyar a los países en desarrollo a mejorar la eficacia de sus organizaciones nacionales de protección fitosanitaria. El objetivo de las normas es redu-

cir al mínimo los riesgos de plagas de plantas que circulan a través de fronteras y regiones en el contexto cada vez más amplio del comercio mundial.

Entre los ejemplos figuran las moscas de la fruta, que depositan huevos en la piel de las naranjas destinadas a la exportación, escarabajos que anidan en palet de madera para el transporte o la bacteria *Xylella fastidiosa*, que provoca el “síndrome de decaimiento rápido del olivo”, y se cree que ha llegado a la región del Mediterráneo con la importación de plantas ornamentales.

TEXTO  
LUIS MIGUEL AUZA

## EL VERDADERO GOURMET

*“¿Pecado la gula, que no quebranta honras ajenas, que es lazo de amigos, vínculo de familias, comunión entre desconocidos?”*

José Fuentes Mares (Nueva Guía de Descarriados)

Existen historias de verdad que parecen no serlo. Alexandre Balthazar Grimod hizo con su vida lo que quiso. Evocarlo es una obligación entre los amantes de la buena mesa. Antes de Grimod la gente comía para satisfacer una necesidad impostergable, la de alimentar el cuerpo para sobrevivir. Su legado estriba en el descubrimiento de un ser humano despojado, a partir de ese momento, de sus instintos básicos de supervivencia dando un paso definitivo hacia la civilización. Con él y sus ideas nace el concepto del *gourmet*. Es la ciudad de París la que ve nacer, a mediados del siglo XVIII, a este hombre poco más que singular. Gastrónomo apasionado y dueño de una imaginación ajena al común de los mortales. Como muchos

de su estirpe su residencia en la Tierra no es nada fácil. Nace con una malformación genética llamada *sindactilia*, es decir, los dedos de ambas manos unidos entre sí, como una manopla de beisbol. Solía decir que un cerdo había tratado de comerlas mientras dormía. Negro sentido del humor. Abogado, periodista y escritor, se dice que muere sofocado por un *foie-gras* que devoraba con especial glotonería, muerte digna de un glotón. Durante su vida tuvo que lidiar con el status quo de la Francia napoleónica. Fue arrestado y desterrado de París por criticar con férrea vehemencia el sistema judicial de su época, lo que nos hace suponer un cierto carácter anarquista en su peculiar personalidad. Durante su exilio en Domèvre, en Lorena,

descubre la cocina conventual y empieza a escribir sus obras “Almanaque de los Gourmands” y el “Manual de Anfitriones y Colosos”. El término francés *gourmandise* acuñado por Brillat-Savarin, contemporáneo de Grimod, se refiere a un amante de la buena cocina, enemigo de los excesos de la gula. Por otra parte, la palabra *gourmet*, que cobra fama con los escritos de Grimod, aduce a la etimología del término inglés *groomer*, persona encargada de catar y servir los vinos en la mesa, algo así como el *sommelier* actual, tal y como lo explica el investigador Pepe Iglesias. Volviendo al almanaque, este se considera la primera guía de restaurantes del mundo, publicada ininterrumpidamente entre los años de 1803 y 1812.





En el mundo del buen comer y el buen beber hay un antes y un después de Grimod y de su contemporáneo Jean Anthelm Brillat-Savarin. Son ellos, si se me permite la comparación, el Aristóteles y el Platón de la gastronomía moderna. Ni el tenedor, ni la cuchara, ni siquiera el cuchillo, habían recibido un trato digno antes de la iluminada aparición de estos dos enormes sibaritas. Grimod recomendó en sus escritos cómo y por qué debe partirse el pan con la mano, la forma correcta de sostener los cubiertos sobre una impecable mesa y nos explicó la importancia de mantener siempre las manos a la vista de los otros comensales. Antes de él, la gente comía solo para

satisfacer el hambre. A partir de él, la cocina se convirtió en el arte efímero por excelencia, la forma más exquisita de satisfacer nuestros sentidos. Una de las consignas más populares de su manual afirma que “un anfitrión que no sabe repartir o servir, es como el dueño de una librería que no sabe leer”. Por su lado, Brillat-Savarin nos dejó frases inolvidables para siempre en su obra “Fisiología del Gusto” en la que considera los placeres de la mesa como una ciencia. De ella rescatamos verdaderas joyas para quienes tienen en la más alta de las consideraciones la comida y el buen vino: “Un postre sin queso es como una mujer hermosa a la que por desgracia le falta un ojo”,

o aquella que se refiere a “Un hombre que había bebido durante una cena y al final le ofrecieron uvas a manera de postre. Haciendo a un lado el plato exclamó: agradezco su gentileza pero no estoy acostumbrado a tomar mi vino en píldoras” y la que alude a la regla de oro del buen anfitrión: “Recibir invitados quiere decir hacernos cargo de su felicidad durante el tiempo que permanezcan en nuestra casa”. Siendo honestos, ignorar estas sencillas y a la vez profundas enseñanzas es como seguir el ejemplo de la cándida avestruz ante el inminente riesgo de la verdadera superación personal.