

CIUDAD



VENTAS POR DÍA DE LAS MADRES GENERARÍAN CASI TRES MIL MDP

CIUDAD



¡FUERA ESTRÉS! 5 OPCIONES PARA RELAJARTE ESTE FIN DE SEMANA EN CDMX

MUNDO



LOS AGRICULTORES Y ESTADOUNIDENSES NO QUIEREN EL ACUERDO TTIP

JURÍDICO



ALCOHOLÍMETRO OBLIGATORIO EN EL ESTADO DE MÉXICO



GASTRONOMÍA



DOMINIQUE CRENN LA MEJOR CHEF FEMENINA DEL MUNDO 2016

EVENTOS



CORONA SE DESFRONTERIZA CON SU NUEVA CAMPAÑA

GASTRONOMÍA



EL MEZCAL NO PROVOCA CRUDA Y ES PERFECTO PARA CONSUMO HUMANO

GASTRONOMÍA



GUÍA Y RECETARIO DEL TAMAL CHIAPANECO



Conoce la técnica de **Envasado y Cocción de alimentos** que está revolucionando el mundo gastronómico con Henkelman y Fusión Chef.



FUENTE
INFORMADOR.MX

VENTAS POR DÍA DE LAS MADRES GENERARÍAN CASI TRES MIL MDP



La Canaco-Servytur estima que la mayoría de los mexicanos gastará entre 900 y mil 600 pesos en regalos y comidas para la mamá.

El **Día de la Madre** podría generar una derrama económica de dos mil 919 millones de pesos este año, un incremento de 6.0 por ciento en comparación con las ventas registradas en el mismo periodo del año anterior, estimó el sector comercio de la Ciudad de México.

En comunicado, la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo (Canaco-Servytur) expuso que de acuerdo con los pronósticos, 60 por ciento de la población, es decir, cerca de cinco millones 300 mil personas, invertirán entre 900 y mil 600 pesos en regalos y comidas para agasajar a la madre.

De esta manera, los comerciantes calcularon que en mayo de este año lograrán captar 61 mil 720 millones de pesos, es decir, 7.5 por ciento más que en el quinto mes de 2015.

A su vez, abundó que el Día de las Madres es una fecha especial para el comercio, en específico para los negocios dedicados a la venta de ropa, calzado, perfumería, dulces, enseres domésticos, línea blanca y electrónica.

Además, aunque en menor medida, se verán beneficiados los establecimientos como florerías, agencias de autos, bares, cines, teatros, así como los de venta

de discos musicales y películas.

De acuerdo con los datos de la Canaco, las empresas dedicadas a brindar servicios de entretenimiento no esperan tener la misma fuerza de ventas que en 2015, cuando el festejo fue en fin de semana, toda vez que este año la celebración será el martes próximo.

Agregó que en mayo de este año los capitalinos celebran el Día del Trabajo (1 de mayo), el de la Santa Cruz, la batalla de Puebla (5 de mayo), así como el Día de las Madres y del Maestro, lo que incide de manera positiva en el sector comercial, turístico y de servicios.

INICIO

FUENTE
MÉXICO DESCONOCIDO

¡FUERA ESTRÉS!

5 OPCIONES

PARA RELAJARTE ESTE FIN DE SEMANA
EN CDMX

¿Quién dice que para relajarse hay que alejarse de la ciudad? La capital mexicana alberga un sinfín de sitios y actividades para calmar el espíritu. *¡Toma nota y visítalos!*

La contaminación, una alimentación poco saludable, la falta de ejercicio... Quienes vivimos en una ciudad caótica solemos acumular estrés, toxinas y otros elementos nada beneficiosos para nuestro cuerpo y mente. Pero hay buenas noticias: la capital mexicana cuenta con un gran número de temazcales ideales para purificarse y recobrar la energía. Estos baños terapéuticos de origen prehispánico se realizan en una cueva hecha de adobe e incorporan hierbas curativas, tés para rehidratarse y rituales.

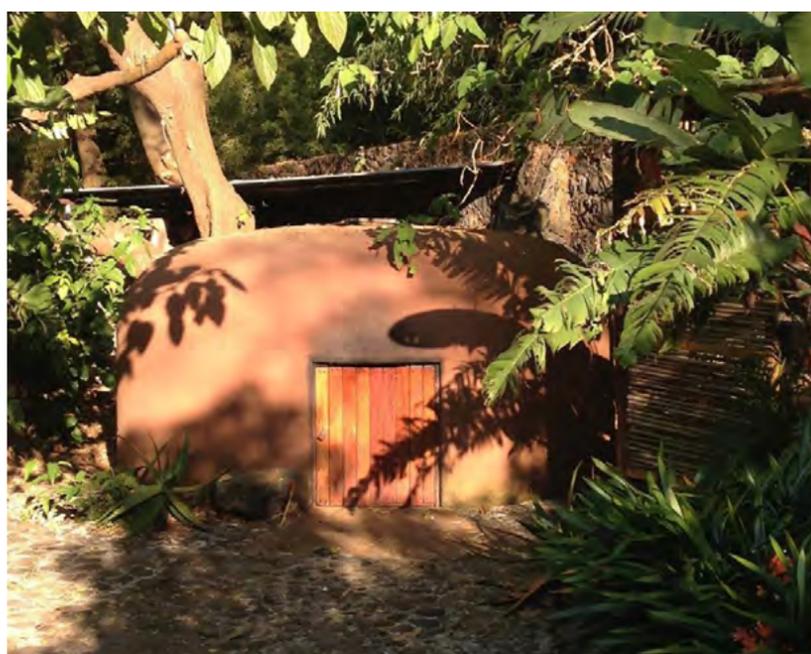
La Planta Médica es un temazcal que se encuentra en San Ángel, en el sur de la CDMX. Antes de asistir debes agendar una cita.

Dónde está

Paseo del Río No. 89-9,
Col. Chimalistac, San Ángel.

www.laplantamedica.org

FB: La Planta Médica



1. TEMAZCAL, UNA EXPERIENCIA CURATIVA Y REVITALIZANTE



¿Te ha pasado que necesitas tiempo para estar a solas? Quizá quieras pensar algunas cosas o simplemente estar en silencio y disfrutar tu propia compañía. Para esos días, este cafecito situado en el centro de Coyoacán es una gran opción. Su terraza y salita interior son ideales para sentarte sin prisa alguna mientras bebes una jarrita de té, te consientes con un rico postre y lees un libro. Checa otras opciones para beber té o café en CDMX.



Dónde está

Aurora No. 1 esquina Pino,
Col. Santa Catarina, Coyoacán.

www.caferutadelaseda.com

FB: Café Ruta de la Seda

2. CAFÉ RUTA DE LA SEDA, PARA ESTAR CON UNO MISMO

Cada cierto tiempo es necesario desconectarnos del entorno para reconectarnos con nosotros mismos. Meditar implica poner la mente en blanco, y éste es, según los budistas, el mejor camino para soltar lo que nos agobia y ver las cosas con claridad. En la ciudad existe un sinnúmero de opciones para realizar meditaciones guiadas. El Centro Budista de la Ciudad de México, con sedes en la Roma y Coyoacán, ofrece talleres de meditación para todos los niveles. Claro que puedes meditar a solas en alguno de estos lugares, pero hacerlo acompañado enriquecerá aún más tu experiencia. Checa los horarios en su sitio web.



Dónde está

Jalapa No. 94, colonia Roma Norte.

www.budismo.org.mx

FB: Centro Budista de la Ciudad de México

3. MEDITAR Y “TRAER LA MENTE A CASA”



No hay mejor terapia antiestrés que dejar atrás los sonidos de los claxons, rodearse de árboles y respirar aire fresco. Basta manejar un par de kilómetros para salir de la bulliciosa urbe e internarse en La Marquesa, un inmenso parque natural famoso por sus actividades al aire libre. Puedes comer en sus puestos (las quesadillas, los tacos de cecina y las truchas no te decepcionarán), pero si quieres vivir una auténtica experiencia de campo, lleva tu propia comida! Te sugerimos dirigirte al Valle del Conejo, un espacio tranquilo y con un ambiente familiar.

Dónde está

Carretera México-Toluca.

Tomar la desviación a Chalma y continuar hasta llegar al Valle del Conejo.



4. UN AUTÉNTICO DÍA DE CAMPO

Aire fresco, tranquilidad, comodidad, espacios verdes... ¿quién diría que esto puede encontrarse en una urbe tan caótica? En el sur de la ciudad, en medio del bosque, se oculta un hotel boutique perfecto para olvidarse del estrés ciudadano (aunque sea sólo por un día). Orgánico Hotel Boutique aloja siete cabañas de lujo con decoración minimalista y equipadas con chimenea. Además, el hotel cuenta con un espacio para hacer fogatas, un spa y un restaurante.

Dónde está

Camino Real 30 de marzo,
San Miguel Ajusco, Tlalpan.

www.organicohotelboutique.com

FB: Orgánico Hotel Boutique



5. ESCAPADA A UNAS CABAÑAS... ¡SIN SALIR DE LA CIUDAD!

FUENTE
 GASTRONOMÍA & CÍA

LOS AGRICULTORES Y GANADEROS ESTADOUNIDENSES NO QUIEREN EL ACUERDO TRANSPACÍFICO

Mientras en Europa se lucha para evitar que se firme el TTIP, los agricultores y ganaderos estadounidenses luchan para evitar que el Congreso de Estados Unidos firme el Acuerdo Transpacífico (TPP), con el argumento de que sólo se beneficiarán las grandes compañías y se verán seriamente perjudicando sus intereses.

Ya conocemos la postura de grupos ecologistas y ambientalistas, organizaciones de consumidores y sindicatos agrícolas, entre otros, sobre el TTIP (**Asociación Transatlántica para el Comercio y la Inversión**). Se advierte que el Tratado de Comercio e Inversiones entre Estados Unidos y la Unión Europea va a resultar bastante desequilibrado, afectando de forma negativa a la Unión Europea, que en teoría se verá obligada a relajar regulaciones amenazando al medio ambiente, a la salud, a los derechos laborales, al bienestar animal, a la seguridad alimentaria y a otras cuestiones.

Recordemos el reciente informe publicado por Amigos de la

Tierra, en él se destacaba que los más beneficiados de este tratado van a ser las corporaciones alimentarias y las granjas industriales de Estados Unidos, los productores europeos van a vivir un desastre que tendrá repercusiones en la industria alimentaria comunitaria. Por otro lado, se considera que se está sacrificando la agricultura europea a cualquier precio en favor del acuerdo del TTIP. Por otro lado, merece la pena recordar la filtración de documentos sobre las negociaciones del tratado, que daba a conocer Greenpeace Holanda. Los textos que en ellos aparecen, muestran que la versión oficial sobre este tratado proporcionada por la UE se aleja bastante de la realidad.

Curiosamente, los **agricultores y ganaderos estadounidenses** también tienen problemas con este tipo de asociaciones y manifiestan que **no quieren el Acuerdo Transpacífico (TPP)**, se trata de otro tratado de libre comercio multilateral que se negoció discretamente hace cinco años, siendo firmado por los Gobiernos de los países negociadores en febrero de 2015. Ahora se espera que los Congresos de cada país aprueben este acuerdo que involucra a Malasia, Brunei, Singapur, Japón, Australia, Nueva Zelanda, Vietnam, Canadá, Perú, Chile y México, hay que decir que otros países de Asia y de América del Sur han expresado su deseo de incorporarse a estas negociaciones.





Se considera que esos grandes beneficios anunciados con el TPP sólo los obtendrán las grandes compañías agrícolas y alimentarias, como por ejemplo como ConAgra, Hormel, Kraft-Heinz, Cargill o Tyson Foods entre otras, de hecho, han sido las que han presionado de forma agresiva para que el acuerdo llegue a buen puerto. Para los agricultores y ganaderos independientes el tratado no hará más que socavar sus intereses, hasta el punto de que se considera que van a ser sacrificados en favor del TPP, se puede decir que es algo similar a lo que se considera en Europa con el TTIP.

La semana pasada se creó una coalición formada por más de 160 organizaciones de agricultores y ganaderos que instaron al Congreso de Estados Unidos

a **rechazar la firma del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica**. Actualmente los beneficios de los cultivos y la ganadería están cayendo y los ingresos se han reducido en un 50% con respecto a años anteriores, para este colectivo, más importaciones no hacen más que empeorar la situación económica que consideran actualmente precaria para muchos agricultores y ganaderos. Se considera que sus beneficios son muy modestos, en cambio, para las grandes compañías representa una buena oportunidad para mejorar los ingresos.

Estados Unidos ha firmado, desde la década de los 90 y hasta nuestros días, **acuerdos de libre comercio** con 20 países y en todos los casos se han prometido beneficios para agri-

cultores y ganaderos gracias a las exportaciones, sin embargo, estos supuestos beneficios no siempre se han materializado para estos sectores. Se cita como ejemplo que se han realizado acuerdos anteriores con China que en principio incrementarían de manera espectacular la exportación de grano y otros productos, pero las exportaciones se han mantenido estables durante los últimos 35 años. ¿Qué seguridad tienen los agricultores y ganaderos estadounidenses de que el TPP les proporcione todo lo que se promete? No vamos a profundizar en los problemas que tienen los pequeños productores estadounidenses con el Acuerdo Transpacífico, pero merece la pena realizar una comparativa con lo que está ocurriendo en Europa.





Los defensores del TPP sólo hablan de aumentar las exportaciones estadounidenses, lo mismo que hace la UE con las exportaciones comunitarias al hablar del TTIP, pero se intenta silenciar en la medida de lo posible el tema de las importaciones que competirán directamente con los productos nacionales que se producen. Como ya hemos comentado, en el caso de los productos cárnicos, el producto importado será más económico que el producido en Europa. El mercado comunitario podría verse inundado de carne estadounidense, los precios más bajos serían, posiblemente, aprovechados por las grandes cadenas de distribución favoreciendo al producto importado por proporcionar más margen de be-

neficios, lo que ahogaría más a los productores comunitarios.

Como ejemplo, se pueden citar los acuerdos comerciales anteriores que trajeron al mercado estadounidense una avalancha de tomates importados de México, ajo de China y cordero de Australia, esto provoca que el producto nacional deba reducir el precio para poder competir, y a quien realmente perjudica es a los productores. En definitiva, los productores estadounidenses no creen en las promesas, la razón es la trayectoria de 25 años de acuerdos con promesas incumplidas y perjuicios al sector agrícola y ganadero, por ello solicitan al Congreso estadounidense que rechace la firma de TPP.

Conociendo la situación estadounidense, merece la pena realizar comparativas con lo que ocurriría en la UE si se alcanza el acuerdo bajo las condiciones mostradas en la filtración de documentos proporcionados por Greenpeace Holanda. **El TTIP (Tratado de Comercio e Inversiones) es un Caballo de Troya**, si el acuerdo se lleva a cabo, pondría en la cuerda floja el precio de los productos producidos en Europa y la actual reglamentación de la UE en materia de seguridad alimentaria y otras cuestiones citadas, a pesar de que la Comisión Europea asegure que no va a cambiar nada y que no se alterará la forma en la que la Unión Europea regula y legisla.

INICIO

ALCOHOLÍMETRO OBLIGATORIO EN EL ESTADO DE MÉXICO

NORTEC-SSA-001 (NORMA TÉCNICA ESTATAL)



El martes 26 de abril del año en curso fue publicado en la Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de México. **LA NORTEC-SSA-01-2015, NORMA TÉCNICA QUE ESTABLECE LAS ESPECIFICACIONES, OPERACIÓN Y VIGILANCIA DE LOS INSTRUMENTOS QUE PERMITEN CUANTIFICAR LA CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL EN LA SANGRE A TRAVÉS DEL AIRE ESPIRADO (ALCOHOLÍMETRO), QUE SE DEBERÁN COLOCAR, DE MANERA OBLIGATORIA, EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES DEL ESTADO DE MÉXICO, QUE EXPENDAN BEBIDAS ALCOHÓLICAS PARA EL CONSUMO INMEDIATO, AL COPEO O EN BOTELLA ABIERTA.**

La **COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE MÉXICO**, verificará que los establecimientos Mercantiles del Estado de México, que expendan bebidas alcohólicas para el consumo inmediato, al copeo o en botella abierta, cuenten con instrumentos que permitan a los clientes que así lo soliciten, cuantificar la concentración de alcohol en la sangre a través del aire espirado, con el

objeto principalmente de contribuir al consumo moderado y la prevención de accidentes y daños a la salud.

Los alcoholímetros que se instalen en los establecimientos deben ser previamente revisados, autorizados y certificados por la Secretaría de Salud del Estado de México, a fin de que cumplan los requerimientos de calidad, autonomía, eficiencia y precisión que se requiere.

Las empresas particulares interesadas en brindar el servicio de renta o venta de los alcoholímetros a los propietarios de los establecimientos, deberán de solicitar la revisión y certificación del equipo, a través de una versión libre, dirigida a la COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL EDO. DE MÉXICO.

Los alcoholímetros, deberán de contar con las características que establezca la presente norma técnica. La Secretaría de Salud del Estado de México, a través de la COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS, hará una revisión

completa de la solicitud de certificación, los documentos y demás anexos necesarios, así como el cumplimiento del equipo con los requisitos técnicos, descritos en la presente norma técnica. **Para este fin, se contemplará un periodo máximo de 30 (treinta) días hábiles contados a partir de la fecha de solicitud, para emitir la respuesta correspondiente.**

SANCIONES

ARTÍCULO 9.- Los Establecimientos Mercantiles que incumplan con la presente norma, con relación al artículo 190 de la Ley de Competitividad y Ordenamiento Comercial del Estado de México, serán sancionados en los siguientes términos: a) Clausura temporal o permanente, por el incumplimiento a las disposiciones señaladas en el artículo 74, cuando el peligro para la salud de las personas se origine por la violación reiterada de los preceptos de la Ley de Competitividad y Ordenamiento Comercial del Estado de México y de las disposiciones que de él emanen, constituyendo rebeldía a cumplir los requerimientos y disposiciones de la autoridad sanitaria.

FUENTE
QUEREMOS COMER

DOMINIQUE CRENN

DESIGNADA LA MEJOR CHEF FEMENINA DEL MUNDO 2016

El Premio celebra el trabajo de una mujer cuya comida impresionó el riguroso paladar de más de 1000 críticos.



La chef francesa Dominique Crenn de Atelier Crenn y Petit Crenn, en San Francisco, quien ha sido designada La Mejor Chef Femenina del Mundo 2016, el 13 de junio en la Ceremonia de Premiación de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo en Cipriani Wall Street, Nueva York.

Su filosofía de «poesía culinaria» imbuida en cada detalle de su restaurante insignia situado en el distrito Cow Hollow le ha merecido el mayor reconocimiento de la crítica desde su apertura en 2011. Como muestra de ello, los menús escritos a manera de poesía revelan el alto nivel artístico que es transferido a la comida y a los versos que mudan según la estación; a su vez, la decoración minimalista incluye selectas piezas de arte pintadas por el padre de la chef. El

año pasado, la chef francesa de 51 años de edad, añadió a su cartera un segundo espacio más informal: Petit Crenn, con un aspecto más rústico en comparación a su primer restaurante ultra-refinado.

William Drew, editor del Grupo de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dijo: *“Estamos orgullosos y emocionados de anunciar que Dominique Crenn es la Mejor Chef Femenina del Mundo de este año y celebrar sus diversos logros. Dominique es una chef muy distinguida e impresionante que ha logrado muchas innovaciones como chef femenina y ha allanado el camino para las futuras generaciones. La pasión de Dominique por los productos locales, la sostenibilidad y su dedicación a la profesión la convierten en la perfecta titular de este premio”.*





Crenn respondió a la noticia del galardón diciendo: “Es un gran honor haber sido elegida Mejor Chef Femenina 2016 por mis colegas y por la gente por la que tengo el placer de cocinar. Muchas de las ganadoras de este premio me han inspirado y por ello es un gran placer unirme a ellas y espero motivar también a otras cocineras de todo el mundo para que trabajen duro, sean creativas y consigan grandes cosas. Estoy orgullosa de compartir este premio con mi familia de chefs, los equipos del Atelier Crenn y

Petit Crenn, sin los cuales este galardón no habría sido posible.”

El programa para La Mejor Chef Femenina del Mundo está diseñado para destacar una familia única de extraordinarias mujeres chefs. El Premio celebra el trabajo de una mujer cuya comida impresiona el riguroso paladar de más de 1000 críticos de todas partes del mundo y muy venerados chefs quienes votaron en esta categoría.

Como acreedora del Premio a la Mejor Chef Femenina del Mundo, Dominique Crenn se une a un grupo de talentosas y excepcionales chefs, como las notables Helena Rizzo del restaurante brasileño Mani, Elena Arzak del restaurante Arzak, en España; Anne-Sophie Pic del restaurante Maison Pic, en Francia; Nadia Santini del restaurante Dal Pescatore, en la campaña italiana y la ganadora del año pasado Hélène Darroze, del restaurante londinense Hélène Darroze at the Connaught y Hélène Darroze en París.





La carrera de Dominique Crenn

El hecho de crecer en el vasto paisaje culinario francés le ha permitido a Dominique Crenn desarrollar un gran interés por la cocina de sus padres. Su madre se lleva el crédito de presentarla a las artes culinarias cuando era muy pequeña, pero su apreciación por la gastronomía le viene de su padre quien era un político y el mejor amigo de éste quien es un crítico gastronómico muy respetado del periódico francés *Le Télégramme*. Dominique aprendió de ellos sobre los matices sutiles y los sabores únicos de la alta cocina durante sus numerosas visitas a algunos

de los mejores restaurantes de Europa.

Crenn también es egresada de la *Cours Charlemagne*, en París, y de la Academia de Comercio Internacional de París con títulos profesionales en Economía y Negocios Internacionales, respectivamente. Dominique ha viajado extensamente por el mundo, degustando ingredientes únicos e interesantes en el camino. Uno de sus viajes la llevó a San Francisco, donde se enamoró de su bahía convirtiéndola de convertir este espacio en su nuevo hogar.

En 1988, Crenn comenzó su impresionante carrera culinaria en el reconocido restaurante Stars, donde pasó dos años bajo la tutela de dos grandes chefs de San Francisco: Jeremiah Tower y Mark Franz. En los años siguientes, Dominique perfeccionó sus habilidades en los principales restaurantes de San Francisco: Campton Place, 2223 Market, Park Hyatt Grill y Yoyo Bistro en el Hotel Miyako, antes de viajar a Indonesia para dirigir la cocina del Hotel Intercontinental en Yakarta, en 1997.

Fue allí, en el Hotel Intercontinental, donde Crenn celebró el primero de los muchos hitos que han marcado la historia culinaria al convertirse en la primera chef ejecutiva en Indonesia. Debido a la crisis política en el sudeste asiático ella regresó a California en 1998, como chef ejecutiva del Manhattan Country Club en Manhattan Beach durante ocho años, después trabajó como chef en la apertura del Abode Restaurant & Lounge, en Santa Mónica. En el 2008, en su retorno a San Francisco,

Crenn dirigió a la cocina del restaurant Luce en el Hotel Intercontinental, donde ella obtuvo su primera estrella Michelin en 2009.

Gracias a su profunda pasión por la gastronomía y el deseo de crear un proyecto muy personal, Crenn se animó a abrir Atelier Crenn en enero de 2011. Menos de un año después de su apertura, el restaurant recibió su primera estrella Michelin, en octubre de 2011. En el 2012, la chef Crenn logró su Segundo hito en la historia culinaria al convertirse en la primera chef femenina en los Estados Unidos en recibir dos estrellas Michelin.

El nombre Atelier Crenn está inspirado en el 'Atelier Papa Crenn', un estudio detrás de su casa familiar en el noroeste de Francia, donde su difunto padre pintó cuadros inspirados en marinas, paisajes naturales y los alimentos cultivados en granjas de la familia. El menú ofrece productos obtenidos de la zona, producidos en el área de la bahía y tratados según las tradiciones culinarias de

todo el mundo, incluyendo el lugar de nacimiento de sus padres: Bretaña, Francia.

Además de ser nombrada La Mejor Chef Femenina del Mundo de 2016, Crenn participa en diversos paneles y comités junto con aclamados activistas que abogan por la alimentación local sostenible a nivel nacional y participa en eventos especiales como 'Outstanding in the Field' (Destacando en el Campo) y Share Our Strength's 'Taste of the Nation' (Comparte Nuestras Fortalezas 'Un sabor de la Nación'). Ella también es la fundadora y promotora de 'Una Fiesta Móvil', una serie de cenas en honor a CUESA (Center for Urban Education about Sustainable Agriculture, o Centro para la Educación Urbana sobre Agricultura Sostenible) que reúne a los prominentes chefs locales con productos de una sola granja. También, Dominique Crenn fue la ganadora de la competencia Iron Chef America del 2012 de la cadena Food Network.

INICIO



SE DESFRONTERIZA CON SU NUEVA CAMPAÑA

Corona, la cerveza mexicana de mayor venta en el mundo y patrocinador de los mejores eventos ha lanzado una nueva campaña en la que **celebra a los mexicanos que han roto fronteras y buscan salir adelante**. Y nadie mejor para hablar de romper fronteras que Corona, una marca que se ha desfronterizado y que nunca se ha quedado en el mismo lugar, al contrario siempre busca ir por más.



"Hoy en día, hay un México con ganas de triunfar y superarse, que está haciendo las cosas bien, que es creativo, que está preparado y para el que las fronteras no existen; y es con esto en mente que lanzamos esta campaña para inspirar a todos los mexicanos a no quedarse parados, a moverse e ir hacia adelante. No se trata de ganar un Oscar o una medalla Olímpica pero cada quien puede hacer algo para salirse de su zona de confort y desarrollar su creatividad y talento para trabajar por lo que quieren", comentó Alejandro Campos, Gerente de Marca de Corona en México.





DESFRONTERÍZATE



Corona se ha convertido en el máximo promotor de talento y música en México, rompiendo fronteras al crear el primer festival de playa de México para el mundo, **Corona Sunsets**, en donde más de 100 mil personas se han conectado con la música y han vivido la máxima expresión del verano. Asimismo, creó la plataforma **Descubre tú Música** para apoyar a las bandas emergentes decididas a salir de su zona de confort, además del reconocido **Corona Capital** que año tras año presenta a talentos de talla internacional.

En su misión de apoyar las grandes pasiones de los mexicanos,

logró convertirse en el aliado más importante del fútbol al ser el **patrocinador de la Selección Mexicana de Fútbol**, de la **nueva Copa Corona MX** y **desfronterizó a Mike Tyson**, haciendo de la gran figura del boxeo, el personaje principal de su campaña de comunicación para fútbol.

Y con esta campaña, Corona nuevamente demuestra ser un desfronterizado al elegir a Carlos López Estrada como el director del anuncio de televisión, quien desde muy joven se fue a Los Ángeles a probar suerte para dedicarse a dirigir videos musicales. Por otra parte Larry

Fong, fue el director de fotografía de la campaña, y se desfronterizó pasando de las grandes de producciones de Hollywood a brindar su talento para el proyecto de Corona Desfronterízate.

Y así como Corona, que es la única marca global auténticamente local; hecha en su país de origen y por manos mexicanas, hay miles de desfronterizados en nuestro país, poniendo el nombre de México muy alto.

¡Sigue el ejemplo de Corona y Desfronterízate!

INICIO

FUENTE
REGENERACIÓN

EL MEZCAL

NO PROVOCA CRUDA
Y ES EL ALCOHOL MÁS PERFECTO
PARA CONSUMO HUMANO



El original mezcal, sólo puede producirse, con denominación de origen, en Guerrero, San Luis Potosí, Durango, Zacatecas, Tamaulipas, Guanajuato y Michoacán.

“De todos los licores y alcoholes que existen en el mundo, la cadena molecular más perfecta para el consumo humano son los mezcales mexicanos. El mezcal se consume mucho más fuera de México que dentro. Esto siendo que es el alcohol

más perfecto que existe en el mundo”, señaló Sergio Inurrigarro, presidente de la asociación Pro cultura de mezcal y embajador del mezcal ante el mundo.





Entrevistado previo a su participación en el foro **“Mezcal, gotas de tradición”**, Inurrigarro indicó que tanto el mezcal como el tequila, estaban considerados como alcoholes corrientes; no obstante, hay un instituto en Chicago, Illinois, en Estados Unidos, que se dedica a realizar estudios científicos y sensoriales organolépticos sobre cervezas, vinos y alcoholes superiores, que llegó a la conclusión que es el más puro en todo el mundo.

Explicó que los alcoholes son monosacáridos que el hígado

tiene que romper, es decir, hacer un proceso para transformarlo y sacarlo; de ahí el efecto conocido como “cruda”.

A diferencia de ellos, el mezcal proviene de polisacáridos que en el momento de tocar la boca empiezan a desdoblarse y la transformación del alcohol en el organismo es más rápido que cualquier otro.

Recordó que los antiguos mexicanos comían agave incluso antes que maíz; no obstante, por mucho tiempo, el mezcal fue mal visto.

“Somos una de las naciones pivotes en el mundo y consideramos a nuestros productos de segunda clase. El principal consumidor de mezcal es Estados Unidos, seguido por Rusia, Chile, Australia y Alemania”.

Finalmente, informó que actualmente la denominación de origen la tienen ocho estados: Oaxaca, con el 75 por ciento de la producción, Guerrero, San Luis Potosí, Durango, Zacatecas, Tamaulipas, Guanajuato y Michoacán.

FUENTE

ORIGINALMENTE PUBLICADO EN
www.clastronomia.mx

RECOMENDACIÓN BIBLIÓFILA: GUÍA Y RECETARIO DEL TAMAL CHIAPANECO



*¿A quién no le gustan los tamales?
Todos hemos escuchado: ¿De qué le
doy, de chile, de mole o de dulce?*

Francisco Mayorga Mayorga, egresado de la Universidad Autónoma de Chiapas, se ha dedicado a la investigación de campo y a difundir la gastronomía de su estado natal: Chiapas, entidad que se caracteriza por resguardar una gran biodiversidad en sus nueve regiones naturales, con una amplia gama de especies faúnicas y vegetales.

La historia de un pueblo sedentario está estrechamente vinculada con el cultivo, como es el maíz, de ahí sus diversos usos y el mestizaje suscitado a raíz de la conquista española. Pero hay que recordar que el maíz no solo se convierte en tortillas sino que se transforma en una muy amplia gama de variantes

regionales, desde los tamales, atoles, pozoles, chilatoles e infinidad de platillos realizados con el maíz como alimento base.

El tamal ocupa un lugar sobresaliente en cualquier parte del territorio mexicano; en este libro, el autor ofrece un panorama para la apreciación de los tamales chiapanecos, en el cual podremos encontrar más de cien diversas recetas, aunque, se sabe que existen más de trecientas cincuenta recetas de tamales chiapanecos.

Así mismo, el autor nos habla sobre el trabajo que las mujeres chiapanecas realizan cada mañana, como el abasto de los múltiples ingredientes que se necesitan para preparar los ta-

males de chipilín, hierba santa, untados, de bola, entre otros, al igual que la producción y venta de los mismos.

Guía y recetario del tamal chiapaneco constata que Chiapas es el estado de la República Mexicana con mayor variedad de tamales, tanto por sus ingredientes como por los tipos de envoltura.

Recuerda que este excelente libro puedes consultarlo en la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez: **Mayorga Mayorga, Francisco, Guía y recetario del tamal chiapaneco, México, UACH, 2014. Clasificación: TX360.M4 M39.**

INICIO