

EVENTOS

ENCUENTRO
CON LOS ARTESANOS HERMÉS



**HERMÉS
A PUERTAS
ABIERTAS**

HERMÉS
A PUERTAS
ABIERTAS

EVENTOS

LA MAYOR
VARIEDAD DE PRODUCTOS
Y SERVICIOS
PARA LA INDUSTRIA
GASTRONÓMICA



16ª edición

16º EXPORESTAURANTES,
ENCUENTRO DE LA INDUS-
TRIA GASTRONÓMICA

EVENTOS



NOCHE DE CELEBRACIÓN:
10 EDICIONES DE LA
PASARELA GASTRONÓMICA

JURÍDICO



CONDUSEF EMITE RECO-
MENDACIONES, INCREMEN-
TO DE ROBO DE IDENTIDAD



CERO DESPERDICIOS

JORNADAS SUSTENTABLES

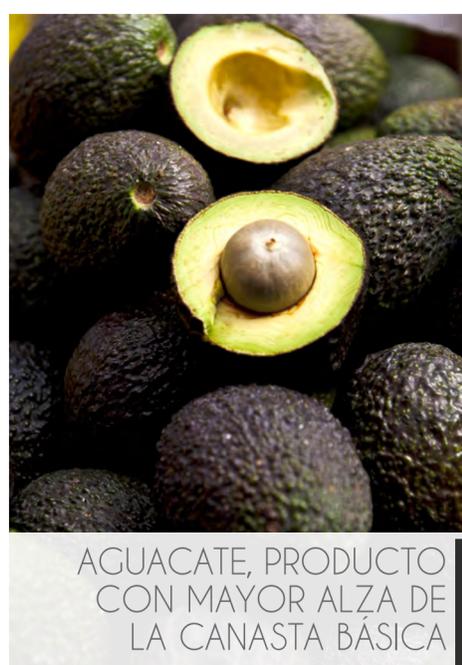
ufs.com | Unilever Food Solutions

ECONOMÍA



MÉXICO PRESENTA
BALANZA COMERCIAL
SUPERAVITARIA

ECONOMÍA



AGUACATE, PRODUCTO
CON MAYOR ALZA DE
LA CANASTA BÁSICA

GASTRONOMÍA



CAMERÚN:
UNA JOYA AFRICANA

CERVEZA



MARIDAJES PARA
CADA SITUACIÓN



Buen provecho con Aeromar y la Asociación Mexicana de Restaurantes

Ahora Aeromar y la AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes A.C.) le ofrecen 10% de descuento en el pago de su cuenta en los mejores restaurantes de la Ciudad de México.

AEROMAR
La Línea aérea ejecutiva de México

aeromar.com.mx



HERMÈS

PARIS

A PUERTAS ABIERTAS

ENCUENTRO CON LOS ARTESANOS DE HERMÈS

Parque Lincoln - Ciudad de México

Del 3 - 12 junio 2016

Es un honor para **HERMÈS** anunciar la llegada de la exhibición **Hermès a Puertas Abiertas** a la Ciudad de México. En este evento itinerante, los artesanos de Hermès emergen de la intimidad de sus talleres para demostrar su talento y encontrarse con el público. El evento tendrá como sede el animado y céntrico Parque Lincoln, en la colonia Polanco de la Ciudad de México, del 3 al 12 de junio de 2016.

Elaborar un objeto de Hermès involucra tiempo, herramientas, talento, emoción, materiales, mentes inteligentes y manos diestras. En Hermès a Puertas Abiertas, los

artesanos comparten sus experimentos, transmiten sus pasiones a los visitantes y contestan sus preguntas a través de un diálogo directo con el público. Los visitantes podrán ver ante sus ojos cómo se imprime la famosa mascada de seda de Hermès y cómo emergen a la vida las bolsas, las sillas de montar y otros objetos icónicos de la Casa. El objetivo de esta exhibición es dejar en la mente de sus visitantes un sentido reconsiderado de todo lo que hay detrás del término "artesanía" y probablemente también el deseo de querer regresar y conocer más.

Con motivo del evento Hermès a Puertas Abiertas en México, la boutique Hermès ubicada en El Palacio de Hierro Polanco presentará escaparates especiales creados por la artista belga Isabelle de Borchgrave. Con efectos trompe l'oeil y el uso de colores y papel, material que más aprecia, la artista representa escenas diarias de los talleres de talabartería, marroquinería y seda de Hermès, los cuales visitó recientemente en Francia.

La entrada de Hermès a Puertas Abiertas es gratuita y será abierta al público.

HORARIOS

Del 3 - 12 de junio

De 11.00 a 18.00 hrs

Cerrado el lunes, 6 de junio de 2016

DIRECCIÓN

Espejo de agua, Parque Lincoln, Polanco.

ENCUENTRO
CON LOS ARTESANOS HERMÈS

HERMÈS - A PUERTAS ABIERTAS



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

MIGUEL
HIDALGO 

3-12 JUNIO
PARQUE
LINCOLN
espejo de agua
POLANCO

entrada libre

INICIO

INFORMACIÓN

www.exporestaurantes.com.mx



Por décimo sexto año consecutivo, la única exposición 100% dirigida a la industria gastronómica de México, EXPORESTAURANTES, albergará a 450 expositores únicos en su tipo y que en conjunto suman más de 5,000 productos y servicios especializados presentes del 22 al 24 de junio en el WTC, Ciudad de México.

**LA MAYOR
VARIEDAD DE PRODUCTOS
PARA LA INDUSTRIA
GASTRONOMICA**



Y
obten tu acceso
gratuito los tres días
del evento

Pre-regístrate ¡YA!

22-23-24 JUNIO-2016



Durante tres días, 17,000 visitantes especializados provenientes de todo el país y el extranjero podrán establecer intercambios comerciales con productores de alimentos y condimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, maquinaria y equipo, productos sin gluten, accesorios y utensilios de cocina, mobiliario, ambientación, insumos de limpieza y sanidad, uniformes, food service y tecnología e innovación.

Comprometidos con seguir siendo el mejor ingrediente para tu negocio!, la 16ª edición de **EXPORESTAURANTES** se ha preocupado por incluir filosofías de trabajo comprometidas con la salud, el campo y la utilización respetuosa de los recursos disponibles, incidiendo positivamente en nuestra cultura culinaria.

En este espacio de 9,000 m² -ideal para establecer alianzas y vínculos entre productores y consumidores- también se llevarán a cabo una serie de actividades orientadas a compartir experiencias y casos de éxito que impulsen a emprendedores mexicanos a desarrollar y consolidar negocios de alto valor agregado.

Conocerán además el rostro de responsabilidad social de **EXPORESTAURANTES**, a través de proyectos que ha apoyado decididamente como el Semillatón, encaminado a salvaguardar las diferentes razas de maíces nativos de la Sierra Tarahumara; apoyo a productos provenientes de áreas naturales protegidas, fomento del consumo local y el comercio justo, aportaciones a fundaciones, entre otros.

El Foro Gastronómico Mexicano contará con un nutrido programa de conferencias, talleres, clases demostrativas impartidas por las más reconocidas personalidades de la gastronomía del país.

No podía faltar la pescadería ideal, el pabellón gourmet, las áreas de cata de café y vino; así como la 3ª edición del concurso culinario "Del anzuelo al plato".

Todo esto y más en la **16ª EXPORESTAURANTES**, que se realizará en conjunto con la 10ª edición de PESCAMAR, la exposición de pescados y mariscos más importante de México, y el Pabellón de Productos Orgánicos, la única exposición de productos orgánicos certificados mexicanos.

INICIO

TEXTO
ADRIÁN URBANO



NOCHE DE CELEBRACIÓN: 10 EDICIONES DE LA **PASARELA** GASTRONÓMICA

El pasado viernes 20 de mayo de 2016 a las 18:30 hrs. se llevó a cabo la décima edición de la Pasarela Gastronómica de la Universidad del Claustro de Sor Juana, el evento festejó 10 ediciones exitosas del certamen más creativo y delicioso del sector gastronómico en México.

La pasarela del claustro se caracteriza por ser un evento organizado por los alumnos del Colegio de Gastronomía de esta Casa de Estudios, por lo que es una actividad hecha **por los alumnos para los alumnos**, empezó en 2005 como una exposición estática muy sencilla en el marco del concurso

interno gastronómico "La Sazón del Claustro", en 2007, el evento se desprendió de la sazón y adquirió personalidad propia, en 2009 rompió precedentes y fue la primera edición en contar con 1,500 espectadores, en 2011 los espectaculares diseños impactaron a todo el país a través de los medios y fue la

primera edición en realizar una encuesta de opinión entre la comunidad estudiantil para definir el tema que habría de tener el concurso de diseños. Desde 2015, la pasarela hace gala de entregar a su público mejores producciones y tecnologías en su organización.





Hoy por hoy, la pasarela ha adquirido una nueva perspectiva que en mi opinión es la mejor manera de honrar sus diez ediciones exitosas... ha vuelto a su origen, siendo un evento que tan sólo se creó para la integración comunitaria, el ejercicio de la creatividad y la interdisciplina del gastrónomo, hoy vuelve a re-inventarse y por primera vez en su historia abre su estructura orgánica para permitir a estudiantes de **otros programas educativos** de la Universidad del Claustro de Sor Juana participar activamente en la planeación, organización, ejecución y supervisión de este maravilloso evento. Qué mejor forma de celebrar que volviendo a la vida los ideales que la vieron nacer: **unión, fraternidad y cooperación**.

Este año el tema elegido por la comunidad estudiantil cayó como anillo al dedo a nuestra celebración: **"Sabores y fiestas del mundo"**.

La categoría general, que siempre implica adecuar el tema de manera internacional, hizo gala

de bocetos inspirados en fiestas como el Carnaval de Venecia, la Tomatina de España y el Año Nuevo chino, entre otros, y la categoría especial que siempre dedicamos amorosamente a nuestra patria, desfiló con ingeniosos vestidos inspirados en celebraciones mexicanas como el Día de Muertos y la Guelaguetza. Fueron 28 diseños los que caminaron frente al honorable jurado de esta edición conformado por el diseñador **Macario Jiménez**, el crítico de moda **Manuel Vera** y por las chefs **Lula Martín del Campo**, **Isabella Dorantes**, **Adriana (Cavita)** y **Yerika Muñoz**.

Los diseños fueron evaluados en varias dimensiones, además de su vistosidad, se calificó a los equipos diseñadores en su justificación escrita, redacción, ortografía, terminado de prendas, limpieza en el área de trabajo, puntualidad, etc. Los ganadores pudieron llevarse canastas de premios donados por nuestros amables patrocinadores, la canasta del primer lugar de la categoría general estuvo valuada en cerca de

\$35,000.00 pesos y de la categoría especial en \$45,000.00 pesos.

En el evento, como cada año, la zona de venta de comida fue congruente con el tema y se habilitó todo un **pabellón "Internacional"** para satisfacer a los 1,500 espectadores, agasajaron su paladar con especialidades de distintas partes del mundo: India, Francia, Italia, Corea, Japón, etc.

Por ello y muchas cosas más, hoy podemos celebrar las diez ediciones de la Pasarela Gastronómica orgullosos de ofrecer un evento entrañable que favorece la integración de equipos interdisciplinarios que conviven y aportan su talento para un objetivo en común. Este año el Colegio de Gastronomía se mostró como un verdadero anfitrión de esta fiesta y el resultado fue inmejorable. El evento nos habló muy claramente del potencial de los futuros egresados de esta Casa de Estudios y de lo que "están hechos", enhorabuena Pasarela Gastronómica.

CONDUSEF

EMITE RECOMENDACIONES A LA ABM ANTE INCREMENTO DE ROBO DE IDENTIDAD

Necesario reforzar las medidas de seguridad que permitan identificar plenamente a los usuarios.

La Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), emitió una recomendación general a la Asociación Mexicana de Bancos de México (ABM) referente al Robo de Identidad, con la finalidad de tomar las medidas necesarias para proteger los intereses de los usuarios en la contratación y uso de productos o servicios financieros.

Lo anterior derivado del incremento de las reclamaciones asociadas con un posible Robo de Identidad, ya que, durante el primer semestre de 2015, se han incrementado en un 40% con respecto al mismo periodo del año anterior, al pasar de 20 mil 168 a 28 mil 258.

El Robo de Identidad constituye una situación desgastante para las víctimas, al intentar probar hechos o acciones que no cometió como son no haber solicitado un producto o servicio financiero, o no haber ad-

quirido deudas por las cuales se les realiza un cobro indebido.

Asimismo, es importante resaltar la complejidad y dificultad que implica acreditar que personas distintas adquirieron productos y servicios financieros a nombre de una persona, viendo afectados su patrimonio e historial crediticio.

Por ello, para CONDUSEF resulta necesario reforzar las medidas de seguridad que permitan identificar plenamente a los usuarios que soliciten la contratación de productos o servicios financieros, a fin de inhibir el Robo de Identidad dentro del sistema financiero mexicano.

Las recomendaciones son las siguientes:

- **PRIMERA.** Tomar las medidas necesarias para verificar la autenticidad y legalidad de las identificaciones que los clientes presenten para la contratación y uso de un producto o servicio financiero, considerando aquellos documentos de identificación previstos en las Disposiciones de carácter general a que se refiere el artículo 115 de la

Ley de Instituciones de Crédito.

- **SEGUNDA.** Implementar como acción conjunta con los establecimientos afiliados y comisionistas de dichas instituciones, requerir a los clientes una identificación al momento de realizar la operación solicitada.

- **TERCERA.** Revisar permanentemente las medidas de seguridad en sus sistemas y procesos de manejo de información, a fin de asegurar la inviolabilidad de los datos personales de los usuarios.

- **CUARTA.** Verificar que los terceros con los que compartan sus bases de datos se hagan responsables del correcto uso y salvaguarda de la información.

- **QUINTA.** Ampliar la difusión por parte de las Instituciones Financieras, de los elementos básicos para prevenir e inhibir el Robo de Identidad.

Para cualquier duda o consulta adicional, favor de comunicarse a CONDUSEF al teléfono 01 800 999 80 80 o bien, visita nuestra página de Internet www.condusef.gob.mx; también nos pueden seguir en Twitter: @CondusefMX y Facebook: CondusefOficial.

FUENTE
2000AGRO

MÉXICO PRESENTA BALANZA COMERCIAL SUPERAVITARIA



Durante el primer trimestre de 2016, México registró una balanza comercial superavitaria por mil 595 millones de dólares, la más alta en 24 años para un periodo similar, al registrar un incremento en las exportaciones del 6.6 por ciento con respecto al mismo periodo de 2015, informó la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

De acuerdo con cifras del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), de enero a marzo de 2016, el valor de las exportaciones agroalimentarias de México fue de siete mil 557 millones de dólares.

Las ventas internacionales de productos agropecuarios alcanzaron los cuatro mil 185 millones de dólares, lo cual representa un incremento de 12.1 por ciento, mientras que las exportaciones agroindustriales totalizaron

tres mil 372 millones de dólares, cifra similar a la obtenida en el periodo homólogo anterior.

En el ámbito agropecuario y pesquero, el superávit fue de mil 445 millones de dólares y en el sector agroindustrial se presentó una balanza favorable por 150 millones de dólares, como resultado —destacó la Sagarpa— de una apertura cada vez mayor de mercados internacionales, así como a mayor productividad.

Asimismo, destacó que las exportaciones agroalimentarias durante el primer trimestre de este año superan a las obtenidas por petróleo y remesas, por tres mil 346 millones de dólares y seis mil 216 millones de dólares, respectivamente.

La dependencia estimó que luego de la visita comercial del titular de la Sagarpa, José Calzada Rovirosa, a la península arábiga, las exportaciones agroalimentarias continuarán con su tendencia al alza.

INICIO

FUENTE

MUNDO EJECUTIVO EXPRESS

AGUACATE, PRODUCTO CON MAYOR ALZA DE LA CANASTA BÁSICA



En la semana comprendida entre el 16 y el 20 de mayo el aguacate fue el producto de la canasta básica con mayor variación en su precio, al incrementar 12 pesos por kilo, de acuerdo con la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco).

De acuerdo con la institución, en tiendas de autoservicio de la Ciudad de México el aguacate alcanzó un precio de 39.26 pesos, es decir 12 pesos más respecto a la semana previa, cuando se vendió en 27.26 pesos; en tanto, la bolsa con dos kilogramos de azúcar se ofertó en 36.43; el kilogramo de limón en 29.06 pesos, el de cebolla y de jitomate se ofreció en 14.31 y 13.61 pesos respectivamente.

En la Central de Abasto de la capital mexicana el kilogramo de aguacate se vendió en 38 pesos, la bolsa con dos kilos de azúcar en 25 pesos, el kilogramo de limón se ubicó en 20 pesos a la venta, el de cebolla se ofreció en 12 y el jitomate se ofertó en 11 pesos.

En tanto, el kilo de aguacate se vendió hasta en 30 pesos en mercados de Mérida, Yucatán, el de huevo en 28 pesos, el de limón en 22 pesos; mientras que el kilogramo de cebolla y de azúcar se ofreció en 14 y 12 pesos respectivamente, y el de jitomate en 7.90 pesos por kilogramo.

En mercados de Monterrey, Nuevo León, el kilogramo de aguacate y de huevo se ofreció en 40 y 22 pesos, en ese orden; en tanto el de limón se encontró en 20 pesos, el de azúcar en 15 pesos, el de cebolla en 12 pesos y el de jitomate en 9.0 pesos cada kilo.

A su vez, en plazas de Puebla, el aguacate alcanzó un precio de 28 pesos por kilo, el de huevo se comercializó en 24 pesos,

el de azúcar en 13 pesos, el de cebolla en 10 pesos, igual que el kilo de limón; mientras que el de jitomate se comercializó en 6.0 pesos.

En mercados de Jalisco, el kilo de aguacate llegó a 35 pesos a la venta, el de huevo a 23 pesos, el de limón en 17 pesos, el de azúcar en 14 y el de cebolla y de jitomate en 10 pesos cada kilogramo.

En plazas de Tijuana, la rejilla con 32 piezas de huevo se ofertó en 60 pesos, el kilo de limón se ubicó en 42 pesos, la bolsa con dos kilos de azúcar se ofreció en 38 pesos, el kilo de aguacate alcanzó 35 pesos, el jitomate 20 pesos y el de cebolla se ofertó en 20 pesos.

INICIO

TEXTO

FERNANDO BALLESTEROS
Publicado originalmente en
www.clastronomia.mx

CAMERÚN: UNA JOYA AFRICANA

Un hombre no es el mismo, no se repite, no es constante. Cambia, se mueve y se desenvuelve de manera distinta.

En lo alto de las montañas o a las orillas del mar, el hombre encuentra hogar en distintos límites terrenales. Vemos hombres con piel negra, piel blanca; hombres gigantes, hombres enanos, ojos saltones y ojos rasgados. La humanidad se convierte, se transforma, se acerca y se aleja.

Existen rasgos que proporcionan identidad y de alguna manera un tanto extraña, existen rasgos que nos unen. Comer maíz, trigo o arroz, salsa verde o salsa de soya. Las comunidades se convierten en pueblos, los pueblos en sociedades. Imperios, reinos y repúblicas emergen, se desarrollan, respiran. ¿Y cuál es el legado que dejan? Cultura.

La cultura es algo así como un baúl de recuerdos. En ella viven las memorias de aquellos que

aún no han sido olvidados y en donde renacen los recuerdos. Podemos sentir, añorando promesas, olores, sabores, colores, sonidos y texturas. Como un rayo de energía, la historia de nuestros antepasados penetra nuestro cuerpo y nos proyecta hacia el futuro. Nos mantiene en sintonía con nuestra realidad. Cada lugar, cada país, cada pueblo conserva su propia identidad. Cada quien resguarda sus propios tesoros, la creación de una identidad comunal. Las masas se distinguen unas de otras, se manifiestan de manera única. Orgullosos de nuestras vidas, ponemos en alto el nombre de nuestra nación. Son fiestas, son costumbres y son tradiciones; pero también es el arte, es la unión.

La Feria de las Culturas Amigas es un evento cultural que inició en 2009 en el Distrito Federal como un proyecto de colaboración de la Coordinación General de Asuntos Internacionales del Gobierno de la Ciudad

de México. Debido al éxito de la primera edición, esto se ha convertido en una tradición capitalina que se celebra año con año.

Cuando asistí a La Feria de las Culturas Amigas quedé conmovido por ser espectador de tal diversidad. Delicadas cervezas artesanales provenientes de Europa del este; espléndidas esculturas de Buda Gautama labradas en madera en diversos stands de países del sureste asiático; tamales, empanadas, choripanes, salchichas y brochetas de distintas partes de América; los sabores de medio oriente en kebab tras kebab o en las hojas de parra rellenas... una buena parte del mundo aglomerada en un punto de la ciudad. Me costó trabajo elegir un país, a fin de cuentas era como escoger una carta del mazo del mago en su truco de magia, la que fuera sería tan excitante como la otra.





Un hombre no es el mismo, no se repite, no es constante. Cambia, se mueve y se desenvuelve de manera distinta.

En lo alto de las montañas o a las orillas del mar, el hombre encuentra hogar en distintos límites terrenales. Vemos hombres con piel negra, piel blanca; hombres gigantes, hombres enanos, ojos saltones y ojos rasgados. La humanidad se convierte, se transforma, se acerca y se aleja.

Existen rasgos que proporcionan identidad y de alguna manera un tanto extraña, existen rasgos que nos unen. Comer maíz, trigo o arroz, salsa verde o salsa de soya. Las comunidades se convierten en pueblos, los pueblos en sociedades. Imperios, reinos y repúblicas emergen, se desarrollan, respiran. ¿Y cuál es el legado que dejan? Cultura.

La cultura es algo así como un baúl de recuerdos. En ella viven las memorias de aquellos que

aún no han sido olvidados y en donde renacen los recuerdos. Podemos sentir, añorando promesas, olores, sabores, colores, sonidos y texturas. Como un rayo de energía, la historia de nuestros antepasados penetra nuestro cuerpo y nos proyecta hacia el futuro. Nos mantiene en sintonía con nuestra realidad. Cada lugar, cada país, cada pueblo conserva su propia identidad. Cada quien resguarda sus propios tesoros, la creación de una identidad comunal. Las masas se distinguen unas de otras, se manifiestan de manera única. Orgullosos de nuestras vidas, ponemos en alto el nombre de nuestra nación. Son fiestas, son costumbres y son tradiciones; pero también es el arte, es la unión.

La Feria de las Culturas Amigas es un evento cultural que inició en 2009 en el Distrito Federal como un proyecto de colaboración de la Coordinación General de Asuntos Internacionales del Gobierno de la Ciudad

de México. Debido al éxito de la primera edición, esto se ha convertido en una tradición capitalina que se celebra año con año.

Cuando asistí a La Feria de las Culturas Amigas quedé conmovido por ser espectador de tal diversidad. Delicadas cervezas artesanales provenientes de Europa del este; espléndidas esculturas de Buda Gautama labradas en madera en diversos stands de países del sureste asiático; tamales, empanadas, choripanes, salchichas y brochetas de distintas partes de América; los sabores de medio oriente en kebab tras kebab o en las hojas de parra rellenas... una buena parte del mundo aglomerada en un punto de la ciudad. Me costó trabajo elegir un país, a fin de cuentas era como escoger una carta del mazo del mago en su truco de magia, la que fuera sería tan excitante como la otra.





Yo me pregunto, ¿cuántos de ustedes frecuentan establecimientos de comida de alguna de las 54 naciones pertenecientes al continente africano? Solemos ir por sushi o comida italiana, pero nunca por comida etíope o senegalesa. De hecho, no conozco siquiera un restaurante que ofrezca comida de este tipo en la zona metropolitana. Más de 20 millones de personas en la Ciudad de México, a alguna se le habrá de antojar por lo menos una vez en su vida probar algo de este tipo sin tener que cruzar el Atlántico.

Para los mexicanos la comida en África es un enigma. ¿Comen cebras acaso? Esta ignorancia respecto a culinarias distintas a la china, japonesa, italiana, española o francesa me llevó a aventurarme por una opción distinta. Camerún sonaba como una elección.

Este país de África es una puerta que nos acerca al continente y nos da una pincelada de

lo que existe en él. Desde selvas tropicales hasta áridas sabanas, Camerún es una foto panorámica. Patrimonio natural, que alberga cientos de especies de flora y fauna, muchas de ellas en peligro de extinción.

Su gastronomía es sincretismo entre el oprimido y el opresor, el negro y el blanco. También es una de las más variadas de África debido a la ubicación geográfica del país que hace que cuente con distintos climas. Asimismo se encuentra fuertemente influenciada por la cocina francesa de la época colonial.

Los ingredientes principales de la dieta en Camerún son la yuca, el ñame (otro tipo de tubérculo que crece en climas tropicales), la papa, el maíz, los frijoles y el mijo (un cereal alto en proteínas).

Colonizadores franceses introdujeron el pan, mientras que colonizadores italianos, la pas-

ta, sin embargo el uso de estos productos es limitado puesto que son productos costosos.

Numerosas verduras y frutas crecen con facilidad gracias a la fertilidad de los suelos dedicados a la agricultura. Destacan los jitomates, las berenjenas, la veronja y las okras (frutos nativos de las zonas tropicales de África).

La principal fuente de proteínas son los pescados, las aves de corral suelen ser costosas y se reservan para ocasiones especiales. La caza menor es frecuente y va desde ratas gigantes hasta puercoespines y pangolines. Lamentablemente existe un fuerte mercado en donde se trafican especies en peligro de extinción como el chimpancé y el gorila.

El platillo nacional es el ndolé, un estofado que consiste en hojas amargas, nueces, pescado o carne de cabra.





En Camerún es común consumir brochetas que suelen ser de pollo, cordero, cabra, sn-gah (mezcla de maíz y hojas de cassava) y otro tipo de ndolé (estafado especiado de verduras, mariscos, carne de cerdo y pasta de cacahuete).

Pero a diferencia de otros países del continente americano o europeo, África continúa siendo un misterio. Hogar de distintas razas que han sido sometidas por varios años a lo largo de la historia.

Fue hasta hace apenas unas pocas décadas cuando gran

parte de las colonias africanas fueron capaces de librarse de la opresión europea y así crear diversas naciones que hoy constituyen al continente. Diversas guerras civiles, dictaduras militares, olas de crimen y genocidios entre las diferentes étnicas nos pintan de negro a esta brutal masa de tierra.

Olvidada para algunos, para muchos otros cuestión de juego o de burla. Sin embargo África es un continente que ha sabido combatir, las guerras, la hambruna y las enfermedades. El calor, la humedad y las sequías

no juegan buenos papeles a la hora de ayudar, pero el continente se mantiene. ¿Y de qué forma? Mantiene tradiciones, costumbres, ritos, religión, lenguaje y cultura.

La culinaria camerunés es una comida de muchos colores, muchos aromas, mucha textura y mucho sabor. Con ingredientes autóctonos la gastronomía de Camerún es una posibilidad de abrirnos nuevos horizontes a ser aventureros y probar nuevas cosas, sentir diferente, explorar y explotar al máximo los misterios que este corazón negro tiene que ofrecer.

MARIDAJES

PARA CADA SITUACIÓN

La comida con cerveza siempre sabe mejor. No nos referimos a las palomitas o los pretzels con los que acostumbramos acompañarla, sino a maridajes pensados para realzar los sabores tanto de los alimentos como de la cerveza.



No existe una fórmula mágica, simplemente se trata de experimentar con distintas mezclas de sabores. Por fortuna, hoy existen tantos estilos de cerveza que se puede encontrar más de una combinación ideal para cualquier platillo.

CUANDO ESTUDIAS...

Las deliciosas pizzas y hamburguesas que comemos con frecuencia mientras estudiamos en la universidad, se llevan bien con las cervezas **La-**

gers ligeras a las que estamos acostumbrados. Existen estilos como las **Red Ales** en los cuales el marcado sabor dulce de los cereales se empaata muy bien con la grasa del queso, carne y embutidos, por lo que se resalta la frutalidad y el sabor de las proteínas. Si prefieres acentuar el sabor de los asados y las notas ahumadas que a veces se encuentran, mejor busca una **Brown Ale**, donde los sabores tostados cumplirán el cometido sin opacar al resto del conjunto.





CUANDO TRABAJAS...

Si ya dejaste atrás la época de pizzas y hamburguesas, seguramente no te habrás olvidado de los tacos. También existen cervezas perfectas para ese momento. No debes dejar de probar unos tacos al pastor con todo y cebolla, cilantro y piña con una **American Pale Ale**. Este estilo se caracteriza por los intensos aromas y sabores frutales que suele aportar el lúpulo □ el ingrediente que aporta amargor y aromas a la cerveza □, por lo que resalta la frescura del cilantro y la piña al mismo tiempo que intensifica el sabor de las especias de la carne. Si prefieres los tacos de suadero o de costilla, dale una oportunidad a una **Porter**. Es de cuerpo más intenso, pero

es ligeramente dulce y muy tostada, lo que combinará a la perfección con estas carnes en aquellos días de trabajo intenso y en los que quieres darte un lujo para terminar el día

CUANDO DESCANSAS...

Para quienes prefieren comida más ligera como una ensalada o un ceviche de pescado, probablemente en una situación de vacación o descanso, lo mejor es inclinarse por una **Pilsner** o una **Saison**; dos estilos de cuerpo muy ligero, secas y de sabores tenues y elegantes que empatan muy bien con pescados, mariscos, carnes blancas y ensaladas frescas. Nada mejor que un maridaje de mariscos con una cerveza bien fría.

Y aunque parezca un poco extraño, también existen maridajes para los postres y que se han vuelto una tendencia en la gastronomía. Prueba un pastel de chocolate con una **Stout** o con una **Belgian Blonde**. La primera tiene aromas y sabores muy similares al chocolate o al café, así que están hechas tal para cual. La segunda se caracteriza por sus aromas a plátano y especias como la pimienta y el clavo, los cuales se verán resaltados al combinarla con el chocolate.

Estos ejemplos concretos nos demuestran que en cada momento hay una cerveza especial que puede convertir tu comida en una experiencia única, siempre llevando un consumo responsable.

INICIO