

## EVENTOS



LA OSTERIA FRANCESCA-  
NA, MEJOR RESTAURANTE  
DEL MUNDO SERRANO

## EVENTOS



EL MEXICANO DANIEL  
NATES EN S.PELLEGRINO  
YOUNG CHEF 2016

## PAÍS

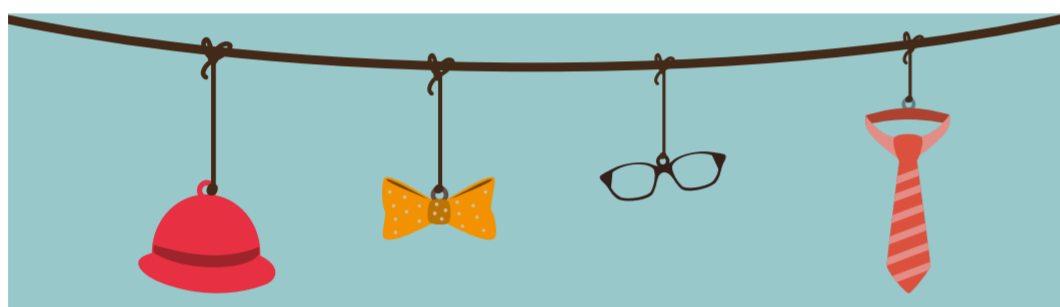


LOS MEXICANOS BEBIMOS  
MÁS ALCOHOL EN 2015

## JURÍDICO



SAT APLAÑA  
AUDITORIAS  
ELECTRÓNICAS



## DÍA DEL PADRE

CONSULTA LAS  
PROMOCIONES  
¡LA AMR CELEBRA A PAPÁ!

## RESTAURANTES



RUSTIC KITCHEN  
PRESENTA SUS NOCHES  
"WINE EXPERIENCE"

## RESTAURANTES



TERCER  
ANIVERSARIO  
ZAPOTE

## CAFÉ



MÉXICO PODRÁ RECU-  
PERAR LIDERAZGO COMO  
PRODUCTOR DE CAFÉ

## CERVEZA



¿CÓMO SE HACE  
UNA CORONA?



### 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.com.mx

INFORMACIÓN  
[theworlds50best.com](http://theworlds50best.com)

## LA OSTERIA FRANDESCANA MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO

THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS™  
2016



La noche del pasado 13 de junio, el restaurant italiano Osteria Francescana ha sido elegido el Mejor Restaurante del Mundo 2016. El restaurante mundialmente reconocido de Massimo Bottura ha estado esperando estos laureles después de ocupar el tercer puesto en 2013 y 2014, y subir al segundo lugar en la clasificación del año pasado. La lista de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo y los premios especiales fueron anunciados en Cipriani Wall Street durante la celebración anual de la gastronomía mundial.





Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo reúne una comunidad única, plena de extraordinario talento culinario para celebrar la gastronomía. Este año la lista nos ofrece un panorama donde restaurantes de 23 países, en seis continentes, han sido destacados por ofrecer las mejores experiencias gastronómicas del planeta, formando así el panorama culinario anual. Este año, para iniciar la gira mundial de destinos gastronómicos de Los 50 Mejores, los premios fueron entregados por primera vez en la ciudad de Nueva York.

El chef propietario de la Osteria Franciscana, Massimo Bottura, es reconocido por su forma peculiar de trabajar los ingredientes tradicionales de la culinaria italiana, como su Cinco Etapas del Parmigiano Reggiano donde presenta el famoso queso de la región servido en diferentes formas y texturas inéditas nunca antes experimentadas por mayoría de los comensales. Su menú también incluye los clásicos

ejecutados deliciosamente como los tallarines con ragú picado a mano y el risotto cocido con jugo de ternera. Las ambiciosas creaciones del chef mantienen un equilibrio perfecto que honra su herencia mientras se adapta la modernidad.

Este año ha sido excelente para la gastronomía italiana porque tiene cuatro restaurantes en los primeros 50 restaurantes del 2016: Le Calandre en Rubano en la posición No.39, Piazza Duomo en Alba salta 10 posiciones hasta el No.17 y Combal Zero en Rivoli también regresa a la lista en la posición No.46.

Por su lado, América del Sur se enorgullece por los cinco restaurantes de esta región del continente que participan en la lista. La nueva entrada del 2015, Maido, de Perú, se lleva el Premio al Mayor Ascenso, patrocinado por Lavazza, después de ascender 31 lugares para posicionarse en el No. 13. Su coterráneo, Central, se man-

tiene en el No. 4 mientras que Astrid y Gastón ahora ocupan el No. 30. D.O.M de Alex Atala en Brasil sigue entre los primeros de la lista en el No.11 y Boragó de Santiago de Chile, sube seis posiciones hasta el No.36.

**Más al norte, en la Ciudad de México, tres restaurantes también se mantuvieron incólumes en la lista, entre ellos Quintonil que escaló 23 posiciones hasta el No.12, Pujol ocupa la posición No.25 y Biko la No.43.**

España también tiene muchas razones para celebrar con tres restaurantes en los 10 mejores, incluyendo el primer lugar del año pasado, El Celler de Can Roca, que ahora ocupa el puesto No.2, Asador Etxebarri, en la posición No.10; y Mugaritz en el No.7. A su vez, Tickets de Albert Adrià, en Barcelona, ganador del Premio al Mejor Chef de Repostería del Mundo 2015 subió 13 puestos hasta el No.29.



Los EUA alardean los seis restaurantes que tienen en la lista incluyendo el anterior ganador del Premio al Restaurante con más Potencial, Saison (No.27) en San Francisco, que es una de las cuatro nuevas entradas a la lista (junto con cuatro reingresos). Estela, en Nueva York, en la posición No.44 es también uno de los nuevos integrantes; mientras que, Alinea, en Chicago, escala once lugares para ocupar la posición No. 15. El año 2016 llega con un nuevo complemento a la cartera de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, el Premio Ferrari Trento al Arte de la Hospitalidad, que en su año inaugural ha sido entregado al

Eleven Madison Park, en Nueva York, en reconocimiento a la excelente labor de su equipo de atención al cliente reconocido mundialmente.

Francia se regocija porque tres de sus chefs se llevan a casa premios individuales. El destacado maestro repostero Pierre Hermé recibió el Premio al Mejor Chef de Repostería 2016, patrocinado por Cacao Barry. Alain Passard, quien celebra los 30 años de la inauguración de su mundialmente aclamado restaurante parisino, Arpège (No.19), ha ganado el Premio Diners Club® por el Conjunto de su Obra de 2016. La chef de

origen francés Dominique Crenn, quien reside en San Francisco, ha sido reconocida con el Premio a la Mejor Chef Femenina del Mundo 2016, mientras que Mirazur, en Menton, ascendió a los diez primeros en el No.6.

En la lista de este año figuran seis restaurantes de Asia. Entre ellos se destaca Narisawa, en Tokio, que permanece en la posición No.8; mientras que Restaurant André, en Singapur (No.32), y Amber en Hong Kong (No.20) ambos hicieron un notorio ascenso de 14 y 18 posiciones, respectivamente.



Escandinavia también tiene mucho que celebrar con cinco restaurantes en la lista. El anterior ocupante de la primera posición, Noma, ahora está en la posición No.5; mientras que Geranium, el restaurante danés, hace un retorno fantástico a la lista entrando en la posición No.28. Otro retorno impresionante a la lista en la posición No. 38 es De Librije, en los Países Bajos.

Por otro lado, el ganador del Premio al Restaurant Sostenible del año pasado, Relae, ubicado en Copenhague vuelve a recibir dicho título en 2016, y sube cinco peldaños hasta la

posición a No.40, junto al restaurante sueco F viken que ocupa la posición No.41.

The Clove Club en el Reino Unido ganó el Premio a la Mejor Nueva Entrada en la Lista, patrocinado por John Paul, luego de ingresar en la lista en la posición No.26. A su vez, The Ledbury de Brett Graham, en Londres, también escaló seis posiciones hasta llegar al No.14.

William Drew, el editor del Grupo de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dijo: "Ha sido un año muy emocionante con el lanzamiento de la gira mundial y la celebración de nuestra primera

*premiación en Nueva York. Es fantástico tener la oportunidad de homenajear una variedad de talento culinario aquí esta noche. A medida que el apetito por alcanzar nuevas alturas gastronómicas sigue creciendo, nos sentimos privilegiados de jugar un papel en este viaje de descubrimiento, así como orgullosos de reunir a esta comunidad sin par de extraordinarios visionarios dentro del sector".*

**Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo continuarán su gira mundial en 2017, nos llevará a Melbourne, Australia, para presentar la próxima edición de la lista y los premios.**



THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS™  
2016

## THE LIST 50 - 1

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 50 | Septime, Paris, France <b>RE-ENTRY</b>                | 25 | Pujol, Mexico City, Mexico                |
| 49 | Quique Dacosta, Dénia, Spain                          | 24 | Le Bernardin, New York, USA               |
| 48 | Blue Hill at Stone Barns, New York, USA               | 23 | Gaggan, Bangkok, Thailand                 |
| 47 | Schloss Schauenstein, Fürstenu, Switzerland           | 22 | The Test Kitchen, Cape Town, South Africa |
| 46 | Combal Zero, Rivoli, Italy <b>RE-ENTRY</b>            | 21 | Arzak, San Sebastian, Spain               |
| 45 | Dinner by Heston Blumenthal, London, UK               | 20 | Amber, Hong Kong, China                   |
| 44 | Estela, New York, USA <b>NEW ENTRY</b>                | 19 | Arpège, Paris, France                     |
| 43 | Biko, Mexico City, Mexico                             | 18 | White Rabbit, Moscow, Russia              |
| 42 | Ultraviolet by Paul Pairet, Shanghai, China           | 17 | Piazza Duomo, Alba, Italy                 |
| 41 | Fäviken, Järpen, Sweden                               | 16 | Azurmendi, Larrabetzu, Spain              |
| 40 | Relae, Copenhagen, Denmark                            | 15 | Alinea, Chicago, USA                      |
| 39 | Le Calandre, Rubano, Italy                            | 14 | The Ledbury, London, UK                   |
| 38 | De Librije, Zwolle, Netherlands <b>RE-ENTRY</b>       | 13 | Maido, Lima, Peru                         |
| 37 | Nahm, Bangkok, Thailand                               | 12 | Quintonil, Mexico City, Mexico            |
| 36 | Boragó, Santiago, Chile                               | 11 | D.O.M., São Paulo, Brazil                 |
| 35 | Vendôme, Bergisch Gladbach, Germany                   | 10 | Asador Etxebarri, Axpe, Spain             |
| 34 | Restaurant Tim Raue, Berlin, Germany <b>NEW ENTRY</b> | 9  | Steirereck, Vienna, Austria               |
| 33 | Attica, Melbourne, Australia                          | 8  | Narisawa, Tokyo, Japan                    |
| 32 | Restaurant André, Singapore                           | 7  | Mugaritz, San Sebastian, Spain            |
| 31 | Nihonryori RyuGin, Tokyo, Japan                       | 6  | Mirazur, Menton, France                   |
| 30 | Astrid y Gastón, Lima, Peru                           | 5  | Noma, Copenhagen, Denmark                 |
| 29 | Tickets, Barcelona, Spain                             | 4  | Central, Lima, Peru                       |
| 28 | Geranium, Copenhagen, Denmark <b>RE-ENTRY</b>         | 3  | Eleven Madison Park, New York, USA        |
| 27 | Saison, San Francisco, USA <b>NEW ENTRY</b>           | 2  | El Celler de Can Roca, Girona, Spain      |
| 26 | The Clove Club, London, UK <b>NEW ENTRY</b>           | 1  | Osteria Francescana, Modena, Italy        |

---

FUENTE  
QUEREMOS COMER

---

## EL MEXICANO DANIEL NATES

REPRESENTARÁ A LATINOAMÉRICA EN



**S. PELLEGRINO**  
YOUNG CHEF 2016



El chef Daniel Nates del restaurante Maizal de Puebla contendrá por el título de S. Pellegrino Young Chef en Milán el próximo mes de octubre.

---

Fue un gran reto decidir a un solo ganador, pero finalmente el chef Daniel Nates fue elegido para representar a Latinoamérica en la segunda exitosa edición de S. Pellegrino Young Chef 2016, el próximo mes de octubre en Milán, Italia. Nates y su platillo Quiltamal fueron seleccionados de entre 10 semifinalistas latinoamericanos, los cuales fueron clasificados por ALMA, el centro educativo y de entrenamiento líder a nivel internacional de la comida italiana ([www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)).

---



## Los representantes de México en la contienda celebrada en Chile, fueron:

- **Daniel Nates**, chef del Maizal de Puebla, México con su platillo Quiltamal.
- **Fernando Hernández Ruiz**, chef de Moyuelo en el estado de Puebla, con su platillo: Camarón Confitado en Chalupa de Maíz Azul.
- **Hugo Mora Alcaraz**, sous chef de Hotel Villa Montaña en Morelia, Michoacán en México con su platillo: Trucha Arcoiris de Zitácuaro.
- **Luis Alfonso Chiu Kwok**, chef de Asian Bay de la Ciudad de México, con su plato: Pato Laqueado con salsa Morry, Nueces y Dumpling de Dátiles.
- **Santiago Muñoz Moctezuma**, sous chef de Fonda Mayora de la Ciudad de México, con su receta: Esquites con Molleja.



Sin duda se trata de un gran logro para este joven chef quien apenas tiene seis meses de abierto con su restaurante en Puebla. De padres biólogos, Nates siempre ha sido un apasionado de las plantas y la mejor forma de demostrarlo fue a través de su plato donde expuso la milpa en todo su esplendor. Esperamos grandes cosas de este joven que a su corta edad ha demostrado que tiene un brillante futuro por delante.

INICIO

---

 FUENTE  
 QUEREMOS COMER
 

---

# LOS MEXICANOS BEBIMOS MÁS ALCOHOL EN 2015



*Las bebidas más populares son la cerveza, el mezcal y el tequila.*

De acuerdo a la información publicada por Euromonitor International —retomada por El Economista—, los mexicanos bebimos más alcohol el año pasado, creciendo casi 4.8% que en 2014. Esto quiere decir que entre todos nos bebimos 7,143 millones de litros en 2015, lo que equivale a **4.8 litros per capita**.

Esto contrasta con las cifras mundiales, donde al contrario que México, la mayoría de los

países tuvieron un retroceso para registrar cifras negativas de consumo. En Europa Occidental, Australia y Nueva Zelanda los números se mantuvieron igual a años pasados pero en Brasil y China se registraron caídas hasta del 4.9%.

Datos importantes del estudio que vale la pena anotar:

- En México, la cerveza es **la bebida alcohólica más consumida** (92.6% del total) y que

además tuvo un crecimiento en el consumo en contra del 2014.

- El tequila y el mezcal tuvieron un crecimiento del 3.1%

- El ron y el vodka son las bebidas que peores resultados han tenido.

- La ginebra, el whisky y la cerveza, son las bebidas de mayor crecimiento, debido a su preferencia entre la generación millennial.

**INICIO**





## APLASA AUDITORÍAS ELECTRÓNICAS

El SAT pospuso dos meses el inicio de las auditorías electrónicas debido a que no cuenta con la información necesaria para comenzar la revisión que va marcar un presente en América Latina, dijo el Instituto Mexicano de Contadores Públicos (IMCP).



Se tenía previsto que las auditorías iniciarán en junio y van hacer hasta agosto. Sin embargo, ello no descarta que haya amparos contra esta nueva forma de revisión. Debido a que pueden surgir adicionales a los que se interpusieron cuando entró en vigor la reforma hacendaria.

*“Una auditoría puede detonarse cuando la autoridad fiscal nota alguna irregularidad luego de que revisó la contabilidad y los comprobantes fiscales digitales por Internet, y determina que existen ciertas omisiones de impuestos, en tal caso procederá a notificar a través del buzón tributario”.*

Tras la notificación de que será sujeta de una revisión electrónica y el monto que se considere por la omisión, el SAT manda un mensaje por el buzón y el contribuyente ve en línea la resolución. Entonces tiene como alternativas aceptar y pagar en línea o aclarar la situación y presentar las pruebas que, si no son aceptadas, la defensa es el amparo.

INICIO

---

TEXTO  
RICARDO QUIROZ  
@Sapo1

---

## Rustic Kitchen BISTRO & BAR

### PRESENTA SUS NOCHES “Wine Experience”



---

Hablar de Rustic Kitchen es crear una relación sensorial entre las notas de un vino joven o de gran reserva y las especialidades Neo-Americanas de la casa, como las pizzas, las pastas hechas diario en casa, carnes y pescados al estilo de la rústica cocina italiana.

---





Pensando en sus clientes habituales y en cómo hacerlos sentir especiales nacen las noches Wine Experience, con el fin de resaltar las bondades de exclusivos caldos que integran su cava, acompañados con los platillos estrella del lugar.

Cenas Maridaje serán guiadas por el chef Philip Davie (Rustic Kitchen) en la parte de cocina y Ricardo Espindola (Director Fundador de la Escuela Mexicana de Sommeliers en México) como sommelier y catador.

La noche de los últimos miércoles de cada mes en la sucursal de Santa Fe es cuando se darán cita a expertos y amateurs en el mundo enológico que busquen vivir experiencias placenteras al paladar, logrando que los sentidos exploten y el momento se convierta en un culto al buen comer.

Importante mencionar los Jueves de Jazz donde la luz baja a tenue y los sonidos del blues impregnan hasta el último rincón, logrando un ambiente romántico si se va en pareja; cálidos si es con amigos o simplemente pasar una rica velada.

Para estar al tanto de los siguientes Wine Experiences y su costo se recomienda seguir las redes sociales del restaurante (@RusticKitchenMX) o bien llamar directo al lugar, se contará con precio especial quien reserve con anticipación.

**Chef Philip Davie**, nació en Nueva Orleans y su formación transcurrió entre Louisiana y San Francisco, CA. Llegó a México hace 10 años sin saber que este sería el destino donde formaría una familia y un reconocimiento por sus habilidades culinarias. Dirigió el San Ángel Inn y ahora se encarga del concepto de

cocina Neo-Americana Rustic Kitchen, además de Kaye y el foodtruck The Lunch Box, especializado en cocina cajún.

**Ricardo Espindola Ruiz** es sommelier y gastrónomo con 15 años de trayectoria dedicados al mundo de las cepas y corchos. Inició su carrera en la Escuela Superior de Turismo. Inicia su carrera como sommelier en Cavas Freixenet México, donde trabajó por 14 años como representante de esta vinícola queretana. En 2011, funda la **Escuela Mexicana de Sommeliers**, para dignificar, profesionalizar y educar en el ámbito de la sumillería en México. Con el fin de reconocer y apoyar la profesión del sommelier, Ricardo crea el concurso del Joven Sommelier: un espacio para los jóvenes apasionados del vino que buscan iniciarse y desarrollarse como sommeliers.

# ZAPOTE

Mesón Mediterráneo

Estimados amigos y clientes de Zapote

Este mes de junio Zapote cumple 3 años y queremos festejarlo con ustedes, en esta ocasión queremos hacer un evento conjuntamente con Chefs mujeres, que admiro y que han sido un ejemplo y una inspiración para mí.

Las chefs fueron invitadas a tomar posesión de nuestra cocina y que a través de su experiencia y visión reinterpreten nuestra comida. Mi objetivo es simplemente compartir la pasión y amor que tenemos por nuestra profesión pero sobretodo por la comida.

No hay nada más inspirador y emocionante para mí, que compartir con nuestras invitadas de honor y con ustedes.

## Nuestras invitadas son:

**Elena Reygadas** (Restaurante Rosetta) **jueves 23 de junio**

**Silvia Bernardini** (Restaurante L'Invito) **sábado 9 de Julio**

**Yerika Muñoz** (Restaurante Astrid y Gastón) **jueves 21 de julio**

**Lula Martin del Campo** (Restaurante Rocca y HSBC) **jueves 28 de julio**

**Martha Ortiz Chapa** (Restaurante Dulce Patria) **fecha por confirmar**

Cada chef cocinará una cena maridaje de cuatro tiempos, con vinos de diferentes casas vitivinícolas. Los vinos para cada cena, han sido seleccionados en base a la preferencia de cada una de nuestras invitadas.

En nuestro tercer aniversario, nuestro propósito es que ustedes disfruten al máximo, porque ustedes forman parte de Zapote y son fundamentales para nosotros y para el continuo crecimiento de nuestra marca, así que nos gustaría contar con su presencia y que nos ayuden a hacer de estas cenas momentos memorables. Durante la cenas disfrutaremos de Jazz en vivo.

En estas fechas nuestro servicio al público general termina a las 17:00 hrs y por la noche a partir de las 20:00 hrs sólo recibiremos a las personas con reserva confirmada.

Para más información sobre el costo de las cenas y reservaciones, favor de comunicarse conmigo vía mail [karina@zapote138.com](mailto:karina@zapote138.com), o vía telefónica al **63916089** o al **52642084**.

Un caluroso y afectuoso abrazo  
Atentamente

**Karina Morales**



   Zapote 138

INICIO

---

FUENTE  
2000AGRO

---

# MÉXICO PODRÁ RECUPERAR LIDERAZGO COMO PRODUCTOR DE CAFÉ



---

Con el esfuerzo de autoridades e integrantes de la cadena productiva, México podrá recuperar el liderazgo internacional como productor de café, afirmó el titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), José Calzada Rovirosa.

---





Durante una reunión con organizaciones y productores de café, de varios estados del país, Calzada Rovirosa estimó que la producción del aromático podría llegar a 4.5 millones y 10 millones de sacos en tres y siete años, respectivamente.

Informó que este año, el sector cuenta con un presupuesto de mil 200 millones de pesos, recursos que ya comenzaron a ser entregados en Nayarit y Veracruz y que —garantizó— serán dispersados en su totalidad en un plazo de dos semanas.

Asimismo, aseguró que se revisará, junto con las organizaciones, el padrón de productores de café, *“porque hay algunos que dicen que son productores y no lo son; y otros que sí son productores que no los tenemos en el programa, las dos cuestiones son injustas”*. En este sentido, destacó el impacto social de la

producción de café al repercutir en el ingreso de miles de familias mexicanas, particularmente en estados como Chiapas, Oaxaca, Guerrero y Puebla.

Por su parte, el subsecretario de Agricultura, Jorge Armando Narváez Narváez, subrayó que las organizaciones se comprometieron a ser visores en la expedición de recursos y de los componentes que tiene la Sagarpa.

De acuerdo con cifras oficiales, la producción de café en México genera más de tres millones de empleos, directos e indirectos, de los cuales el 70 por ciento lo realizan productores integrantes de comunidades cafetaleras indígenas. Chiapas, Veracruz, Puebla y Oaxaca son los principales productores y aportan más del 88 por ciento de la producción nacional.

Asimismo, la superficie total de producción es de 697 mil 366 hectáreas, pertenecientes a alrededor de 511 mil 669 productores y del total de la superficie de café, el 97 por ciento corresponde a las variedades arábicas y 3 por ciento a las robustas, estas últimas ocupadas para la industria de los solubles.

En café orgánico, México ocupa el segundo lugar y los principales estados productores son Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla, con un volumen de 350 mil sacos de 60 kilos de café verde. El valor de las exportaciones es alrededor de 400 millones de dólares, con un volumen de 98 mil 979 toneladas de café verde.



## ¿CÓMO SE HACE UNA CORONA?

# DESFRONTERIZATE



## ¿CÓMO SE HACE UNA CORONA?

#DESFRONTERIZATE



° Se seleccionan **granos de cebada** germinados, se pueden agregar otros tipos de granos (avena, centeno, trigo, etc.).

° El proceso, conocido como **germinación** dura una semana, obteniéndose la llamada malta verde.

° El proceso de **secado y tostado** de la malta consiste en:

- El grado de **tostado** determina el color de la cerveza y el tostado es mínimo.

° El **secado** es la acción de ablandar aumentando el porcentaje de humedad.

° El **lúpulo** es el ingrediente que le da el amargor a la cerveza.

° El **filtrado** es necesario para aclarar el mosto por completo, eliminando los restos de lúpulo y las partes espesas que se han formado en la cocción. El **reposo**, al acabarse la fermentación la cerveza se lleva a los tanques, donde madura a una temperatura que ronda los 0° C.

- Cuando se hace en una sola etapa se deja reposar de 2 a 3 semanas.

- Cuando es en dos etapas el tiempo de la primera dura 2 semanas y la segunda una semana aproximadamente.

° El mosto se **fermenta** para obtener el alcohol (OH) y el CO<sub>2</sub>.

° El diseño de las botellas permite que el dióxido de carbono procedente de la fermentación y la carbonatación quede retenido.

INICIO