

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

EVENTOS



SLOW FOOD
REUNIRÁ PRODUCTORES
DE 160 PAÍSES

JURÍDICO



PROGRAMA DE CRÉDITOS
PARA TU NEGOCIO
DE LA CDMX

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

COSTOS Y RENDIMIENTO
EN ESTABLECIMIENTOS
DE A & B

¿YA SELECCIONASTE TU **MENÚ ESPECIAL**  YA ESTAMOS LISTOS PARA LA **QUINCENA DEL COMENSAL 2016**  **ENVÍANOS TU MENÚ Y HAGAMOS POSIBLE ESTA INICIATIVA** 

CDMX    

MUNDO



UNA EMPRESA ISRAELÍ
PLANEA 'CULTIVAR'
CARNE ARTIFICIAL

GASTRONOMÍA



TRAVESÍAS
CULINARIAS

AGRICULTURA



¿QUÉ ES EL CODEX
ALIMENTARIUS?

TURISMO



COCINA JOVEN
EN BOGOTÁ

RESTAURANTE
Don Paolo



Hanwha
Techwin

INCRAM MICRO  **ROWAN** TECHNOLOGIES

Con los nuevos Kits IP de Samsung Wisenet
tu negocio está siempre contigo

SAMSUNG
WISENET

¡Adquiérelos ya!

pcastillejos@hanwha-wisenet.com

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO

El pasado martes 20 de septiembre se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes. Para esta junta los miembros del Consejo y diversos invitados restauranteros fueron recibidos y agasajados por directivos de Banorte en el Corporativo de este mismo banco.



En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

En el auditorio, donde se llevó a cabo esa Junta, el Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, agradeció a Banorte por sus atenciones para llevar a cabo la Junta en sus instalaciones y al Doctor Javier Salas Martín del Campo, por su Conferencia Magistral sobre la solidez del panorama económico con el

relevo en la Secretaría de Hacienda. Esta conferencia dirigida específicamente al Gremio Restaurantero. En este marco, el Presidente informó a los miembros del Consejo los avances de la Quincena del Comensal en donde dio a conocer cifras superiores al 2015 y 2014.





Por su parte, los anfitriones de Banorte presentaron dos novedosos productos, una terminal punto de venta para celulares y Global Banorte, una aplicación para poder homologar el tipo de cambio en cualquier parte del mundo.

Al final de la presentación se dio una degustación del Mezcal Las Garrafas, en donde los asistentes pudieron probar 4 ti-

pos de mezcales. El menú estuvo a cargo del Chef del comedor del corporativo Banorte, que constó de banda de nueces higo y queso mascarpone, ensalada de camarón con mango, New York rosemarino con papas trufadas y para cerrar con broche de oro, esponja de cacahuete con sopa de vainilla y mazapán acompañado de diversos tipos de cafés.

La comida estuvo maridada por los vinos a cargo de Vernazza, para los dos primeros tiempos sirvieron Leyendas de Familia D.O. Valle de Maule de Chile de uva Chardonnay, para el plato fuerte se sirvió el vino J2:10, vino californiano a base de Cabernet, Sauvignon y Nebbiolo.



INICIO

FUENTE
SLOW FOOD MÉXICO



Slow Food®

REUNIRÁ PRODUCTORES DE 160 PAÍSES

Del 22 al 26 de septiembre, se celebrará el Terra Madre-Salone del Gusto 2016 en las calles de la ciudad de Turín. La delegación mexicana contará con 70 participantes. Alimentos buenos, limpios y justos representarán a México en Italia.

Terra Madre-Salone del Gusto es un evento creado por el movimiento internacional Slow Food, que promueve la producción de alimentos respetando el medio ambiente, la biodiversidad, la herencia gastronómica y la economía justa para quienes los producen.

Este año es la edición 11 del Terra Madre-Salone del Gusto y se celebrará por primera vez en su historia en calles, plazas, parques y edificios históricos de la ciudad de Turín. Asistirán

aproximadamente 5,000 personas delegadas provenientes de 160 países, más de 800 expositores, 500 grupos de comunidades de alimento (personas unidas por la producción de un alimento en particular y estrechamente vinculadas a una área geográfica) y 300 Baluartes, proyectos de Slow Food que apoyan producciones de alimentos de calidad en peligro de extinción, que protegen regiones y ecosistemas únicos, recuperan métodos de elaboración tradicionales y salva-

guardan razas animales autóctonas y variedades vegetales locales.

Entre estos 300 Baluartes, asistirá un digno representante de México, el Baluarte 500: Chile Serrano de Tlaola, formado por mujeres indígenas de la Sierra Norte de Puebla, proyecto totalmente femenino, que da ejemplo del compromiso entre mujeres, de emancipación social y económica, vinculada al redescubrimiento y mejora de la biodiversidad.





También asistirán representantes de nuevos Baluartes mexicanos: los Frijoles Nativos de Tepetlixpa, siete variedades con excelentes valores nutricionales cultivadas en combinación con cereales, verduras y hierbas silvestres; el Agave del Altiplano Mexicano, valorado por sus múltiples usos gastronómicos; el Cerdo Pelón Mexicano, raza adaptada a la península de Yucatán muy valorada en la cocina local por su carne con poca grasa y sabor intenso; la Calabaza de la Península de Yucatán, cuyas semillas tostadas y molidas, se utilizan para preparar platillos tradicionales como el sikil pak; la Abeja Xunan Kab de la península de Yucatán, una de las 16 especies sin aguijón que viven en esa zona y que son cruciales para la cultura maya y la supervivencia del bosque. Los Baluartes del Cacao de la Chontalpa, de la Vainilla de la Chinantla y de la Abeja Pisilnekmej de la Sierra Norte de Puebla también acompañarán a la delegación.

Por primera vez asistirá el equipo operativo de Slow Food en México radicado en la ciudad de Puebla, integrado en la Asociación Civil creada en agosto de 2014 con el nombre de Comida Lenta AC; con Alfonso Rocha Robles, Consejero Internacional de Slow Food México y Centroamérica; Horacio Torres De Ita, coordinador del área de

proyectos y Natalia Luna, coordinadora de medios digitales.

“Es un gran avance para Slow Food en México estar presente como oficina por primera vez en esta edición, ya que estarán presentes delegados y productores que forman parte de diversos proyectos que se desarrollan en territorio mexicano

con apoyo de Fundación Ford y Fundación W.K. Kellogg.”, comentó el coordinador Alfonso Rocha. Como invitado especial de la delegación mexicana, asistirá Gustavo Pérez Berlanga, director de Responsabilidad Social de Restaurantes Toks, interesados en colaborar con Slow Food, integrando a sus menús alimentos que promueve la red.



INICIO

PROGRAMA DE CRÉDITOS PARA TU NEGOCIO DE LA CDMX



SE PÚBLICO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO DEL 20 DE SEPTIEMBRE DEL 2016, AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL PROGRAMA DE FINANCIAMIENTO DENOMINADO "CRÉDITOS PARA TU NEGOCIO" QUE OTORGA EL FONDO PARA EL DESARROLLO SOCIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, QUE HA OBTENIDO LA CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ELECTRÓNICO DE TRÁMITES Y SERVICIOS DEL MANUAL DE TRÁMITES Y SERVICIOS AL PÚBLICO DEL DISTRITO FEDERAL.

PRIMERO.- Se da a conocer el Programa de Financiamiento denominado "Créditos para tu negocio" que otorga el Fondo para el Desarrollo Social de la Ciudad de México, que ha obtenido la constancia de inscripción en el Registro Electrónico de Trámites y Servicios del Manual de Trámites y Servicios al Público del Distrito Federal.

SEGUNDO.- El Fondo para el Desarrollo Social de la Ciudad de México deberá conocer, substanciar, resolver u otorgar el Programa de Financiamiento a que se refiere el presente Aviso en los términos de sus Reglas de Operación y bajo las

condiciones en las que se difunde y fue inscrito en el Registro Electrónico de Trámites y Servicios y como se divulgan en el Portal Web Oficial de Trámites y Servicios del Distrito Federal (Trámites CDMX).

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO.- El presente Aviso, entrará en vigor el día de su publicación en la Gaceta Oficial del Ciudad de México.

Dado en la Ciudad de México, a los doce días del mes de septiembre de dos mil dieciséis.

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

(Firma)

OLIVER CASTAÑEDA CORREA

INICIO

PRÓXIMO CURSO | COSTOS Y RENDIMIENTO EN ESTABLECIMIENTOS DE A & B



OBJETIVO

Desarrollar un sistema de costeo y rendimiento de productos que facilite la planeación de compras, el control de almacén y aprovechamiento de la materia prima.

TEMARIO

- Conceptos Generales
- Especificación de productos
- Pruebas de Rendimientos en frutas y verduras
- Pruebas de rendimiento en productos empaquetados
- Prueba de rendimiento en cárnicos
- Costeo de Receta
- Costeo de bebidas por botella / por copeo / Costeo de cocteles

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Administración, Chefs, Servicio, Propietarios.

FECHA

Miércoles 5 de octubre /
Miércoles 12 de octubre

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,000 + IVA

PONENTE

Lic. Alfredo Santoyo / Superior de Gastronomía.

INFORMES

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

INICIO

 FUENTE
 MUY INTERESANTE

UNA EMPRESA ISRAELÍ PLANEA 'CULTIVAR' CARNE ARTIFICIAL



Concretamente, carne de pollo, que poseerá una textura y un sabor muy similares a la original. Hay quien desde hace años pone **en duda la sostenibilidad del consumo de carne** en un mundo cada vez más superpoblado, y no solo por el daño que se inflige a los animales al utilizarlos como alimento, sino también por una cuestión medioambiental, ya que la ganadería contamina el aire -de acuerdo con un informe de la Organización de las Naciones

Unidas para la Alimentación (FAO), genera más del 14% de las emisiones de efecto invernadero-.

Por ello no es de extrañar que se empiece a hablar de que en el futuro comeremos insectos -son una gran fuente de proteína- o de alternativas como la denominada **carne artificial -también llamada de laboratorio o cultivada-**, que es aquella que no proviene directamente del cuerpo de los animales, sino

del cultivo de células extraídas de estos. Algunos apuntan a esta propuesta como el prelude de la revolución alimentaria que viene.

En este sentido, la *startup* israelí SuperMeat asegura estar desarrollando **una biotecnología que será capaz de producir carne de pollo cultivada a partir de células animales**; el resultado, según explican, poseerá una textura y un sabor muy similares a la carne natural.





Se pretende que el precio pueda ser incluso más barato que el que hoy encontramos en las carnicerías de nuestros barrios y que el producto, según sugieren, sea más sano: sin modificaciones genéticas ni antibióticos. En el proyecto está implicado el profesor Yaakov Nahmias, ingeniero biomédico de la Universidad Hebrea de Jerusalén.

En la página web de esta empresa israelí explican que de su proyecto saldrá **muy beneficiado el medio ambiente** porque esta tecnología “requiere un 99% menos de tierras” de las que ahora exige la ganadería, “un 90% menos de agua” y “emite un 90% menos de gases de efecto invernadero”.

El proceso

La producción de esta carne cultivada se iniciará mediante la **incubación de las células madre de animales** -extraídas previamente sin hacerles ningún daño, con una biopsia-. Se cultivarán en un medio rico en nutrientes indispensables y en el que las células proliferarán.

Después, con la ayuda de una tecnología especial, habrá que crear pequeños tejidos a partir de las células y hacerlos crecer para obtener como resultado la carne que a todos nos resulta tan conocida. *“Biológicamente será lo mismo que la carne que proviene de los animales”*, explican desde SuperMeat. Suena a película de ciencia ficción, ¿verdad?

Hay otras investigaciones diferentes dirigidas al desarrollo de este tipo de carne cultivada, pero a día de hoy la producción resulta muy cara. El gran reto, por tanto, es **desarrollar un medio de producción barato** que haga accesible para todos ese tipo de carne. Y eso es lo que intenta hacer SuperMeat, con un método que, aseguran, es “completamente diferente del que usan otras carnes cultivadas”.

*“Fundamos SuperMeat para revolucionar la industria de la alimentación y **promover una solución, libre de productos animales, al hambre en el mundo y a la degradación medioambiental, lo que asegu-***

rará un futuro mejor para nuestros hijos”, explica el cofundador de SuperMeat Koby Barak. *“Nuestro equipo está compuesto por un grupo muy diverso de abogados, científicos, profesionales de la salud y ecologistas que se han unido para crear un dispositivo increíble y realmente innovador que hará crecer carne real, sabrosa, con cero sufrimiento animal y que llegará al mercado dentro de cinco años”*, vaticina Barak.

La compañía acaba de concluir una campaña de financiación en la plataforma de *crowdfunding* Indiegogo y ha conseguido doblar su meta inicial de reunir 100.000 dólares (unos 89.000 euros). El siguiente paso será recaudar medio millón de dólares (unos 444.000 euros) para **desarrollar un prototipo de su máquina de fabricación de carne**. Aún necesitarán más fondos para hacer de este proyecto una realidad, y si lo logran, el primer prototipo de la máquina podría llegar en 2018 y se empezaría a comercializar en 2021.

FUENTE
REVISTA HOJA SANTA

TRAVESÍAS CULINARIAS



Al comienzo de *Las comidas profundas* Antonio José Ponte imagina un episodio histórico de singularidad gastronómica. Imagina la espera del emperador Carlos V en el Alcázar de Sevilla. El emperador, cuyo imperio abarca medio mundo, espera al monarca de uno de los recién adquiridos territorios de ultramar. La escena se sitúa próxima al descubrimiento de América. El emperador que propone la prosa de Ponte se encuentra ansioso: se sabe atrapado dentro de la paradoja de regir ante un reino sobre el cual jamás se pone el sol y de no poder, por su propia posición, conocer personalmente la vastedad de su territorio. Carlos V está obligado a depender de otros para el conocimiento de su imperio; depende de la percepción, de los sentidos de miles de súbditos que componen el aparato burocrático imperial que le reporta. Sin embargo ese día, el que imagina Ponte, el emperador no leerá un manifiesto

ni una crónica y tampoco verá una rendición artística, sino que conocerá personalmente a este rey americano, su nuevo vasallo. Por fin la procesión anuncia la llegada del esperado y recién subyugado rey: guacamayas; colores; oro; súbditos del recién adquirido territorio; tesoros variados y, al centro de la procesión, el monarca rodeado en un velo de misterio tan grande como la distancia que ha recorrido a lo largo de su travesía atlántica.

Hasta este momento la narración del autor no propone extrañeza alguna en su entramado. Sin embargo, la temática que ocupa a Ponte es —como el título anuncia— la comida, y ahí radica su punto de inflexión, el lugar donde se desdobra el sentido oculto del cuento de Ponte. El rey que arriba para presentarse ante la corte en Sevilla no es una persona, sino naturalmente comida; es una fruta: una piña. El emperador, al tanto desde

siempre de la naturaleza de su huésped, la toma por fin en sus manos, la observa y la huele, la toca, se muestra absorto bajo el hechizo olfativo que la fruta conjura sobre él. La fruta en ese momento representa para Carlos V, por lo que es y por su procedencia, la totalidad inaccesible de su imperio. Tras este primer momento que parece ser el preludio de un beso, de una ingesta que detiene el tiempo en la corte, Carlos V opta al fin por no probar la piña. El emperador comprende los dos estados de singular soledad que están en juego: uno, en el que se encuentra la piña, única fruta de su tipo en el continente europeo, y otro, en el que caería él de probar su delicioso sabor. Si la probase podría enamorarse, quedaría encantado por el sabor de la fruta americana y quedaría también separado de su amada por la vastedad del Océano Atlántico, sometido a un estado de permanente melancolía.





Así, el destino de la Reina Piña es ser devorada por los miembros de la corte mientras Carlos V se retira de la escena. La narración de Ponte continúa y se sostiene singular y entretenida, de una alta composición literaria. Las comidas profundas es uno de los libros más notables de la literatura cubana del siglo pasado, su crítica al Estado cubano del Periodo Especial destaca por su agudeza y precisión. Es sin embargo en este primer momento del libro, en los pasajes que el autor dedica a Carlos V, en donde encuentro un par de posibles consideraciones sobre la comida que quisiera compartir.

Por un lado la sinécdoque, el tropo literario mediante el cual una parte representa el todo, mediante el cual la piña es la vastedad del imperio. Por otro, lo que el recurso literario captura: la idea, literal, de que un elemento culinario puede representar diferentes formas de totalidad: un país; una región; un continente. A su vez, en lo anterior, la implícita capacidad de la comida de ser espacio fi-

sico, una denominación de origen, y por ello ser un elemento de cohesión, de comunidad y de identidad. Somos lo que comemos en el sentido estricto y biológico de la nutrición. Somos también culturalmente aquello que comemos; somos nuestros sabores, nos manifestamos a través de ellos de la misma manera que nuestros sabores nos predeterminan. Al negarse el emperador del texto de Ponte a probar la fruta, se niega a sí mismo la posibilidad de aprehender a sus nuevos súbditos, de trasladarse a través de ese objeto a las tierras que de otra forma no puede visitar. Si la fruta viaja de ida a Europa encumbrada como monarca es porque contiene en sí misma la esencia, el ethos, del Nuevo Mundo. En el encuentro entre estos dos mundos, en el viaje de la piña del cuento de Ponte, se funda también la posibilidad de pensar en lo global como una de las pre-contingencias del eventual devenir local en la gastronomía. La Reina Piña que viaja hacia el Alcázar de Sevilla es el modelo de la literatura de Ponte, sin embargo el modelo literario hace

eco de otros viajes culinarios: el jitomate emprendió su propia travesía atlántica y tras su llegada a Europa, a Italia por ejemplo, terminó por convertirse en uno de los ingredientes fundamentales de lo que hoy es la gastronomía italiana.

De esa manera la comida y particularmente la cocina son formas tanto de conocer al otro como de iluminar espacios oscuros en el mapa. Decir que viajar y comer son dos actividades inalienablemente asociadas es recurrir a una obviedad, una obviedad sin embargo útil. En ese sentido vale la pena considerar una de las posibilidades a las que puede guiñar el texto de Ponte, y ésta es que la comida es uno de los conductos mediante los cuales nos reconocemos mundiales. Si se come se viaja, sí, pero al comer también se encuentran similitudes, se develan afinidades, se recortan distancias que nos separan del otro y en ese acto se origina un sentimiento. Comer es, y el Carlos V de Ponte lo supo ver, una labor de entrega al momento; comer es una labor de afecto.

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

¿QUÉ ES EL **CODEX ALIMENTARIUS?**



La finalidad del **C O D E X A L I M E N T A R I U S** es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El comercio internacional de alimentos existe desde hace miles de años pero, hasta no hace mucho, los alimentos se producían, vendían y consumían en el ámbito local. Durante el último siglo, la cantidad de alimentos comercializados a nivel internacional ha crecido exponencialmente y, hoy en día, una cantidad y variedad de alimentos antes nunca imaginada circula por todo el planeta.

El **C O D E X A L I M E N T A R I U S** contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias inter-

nacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimentarios que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones.

Con frecuencia, las preocupaciones públicas relativas a las cuestiones de inocuidad de los alimentos sitúan al Codex en el centro de los debates mundiales. Entre los temas tratados en las reuniones del Codex se cuentan la biotecnología, los plaguicidas, los aditivos alimentarios y los contaminantes. Las normas del Codex se basan en la mejor información científica disponible, respaldada por

órganos internacionales independientes de evaluación de riesgos o consultas especiales organizadas por la FAO y la OMS.

Aunque se trata de recomendaciones cuya aplicación por los miembros es facultativa, las normas del Codex sirven en muchas ocasiones de base para la legislación nacional.

El hecho de que existan referencias a las normas sobre inocuidad alimentaria del Codex en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias significa que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales.





Se puede exigir a los miembros de la Organización Mundial del Comercio que justifiquen científicamente su intención de aplicar medidas más estrictas que las establecidas por el Codex en lo relativo a la inocuidad de los alimentos.

Los miembros del Codex abarcan el 99 % de la población mundial. Cada vez más países en desarrollo forman parte activa en el proceso del Codex, en muchos casos con el apoyo del Fondo fiduciario del Codex, que se esfuerza por proporcionar financiación y capacitación a los participantes de dichos países a fin de hacer posible una colaboración eficaz. El he-

cho de ser miembro activo del Codex ayuda a los países a competir en los complejos mercados mundiales y a mejorar la inocuidad alimentaria para su propia población. Paralelamente, los exportadores saben lo que demandan los importadores, los cuales, a su vez, están protegidos frente a las remesas que no cumplan las normas.

Las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales internacionales pueden adquirir la condición de observadoras acreditadas del Codex para proporcionar información, asesoramiento y asistencia especializados a la Comisión.

Desde sus inicios en 1963, el sistema del Codex ha desarrollado una metodología abierta, transparente e inclusiva para hacer frente a los nuevos desafíos. El comercio internacional de alimentos es una industria que genera 200 000 millones de dólares al año y en la que se producen, comercializan y transportan miles de millones de toneladas de alimentos.

Es mucho lo que se ha puesto en juego para proteger la salud de los consumidores y asegurar la adopción de prácticas leales en el comercio alimentario.

FUENTE
EL PAÍS

COCINA JOVEN EN BOGOTÁ



Julián Hoyos es un buen cocinero. Conoce el oficio y tiene la cabeza llena de ideas que intenta trasladar al plato. Algunas se desparraman sobre el cliente en el trayecto que las lleva a la mesa de la mano del propio cocinero, mostrando un discurso siempre peculiar, a menudo chocante y en ocasiones también confuso que conlleva el peligro de situarse por encima de la propia cocina. Sería una pena, porque la propuesta de Tres bastardos —Calle 71 #10-81; un minúsculo local de la Zona G en el que apenas hay espacio para una mesa con 14 asientos, una pequeña cocina y una barra aún más

chica— es de las que merece la visita cuando te acercas a Bogotá. Me pareció la cocina con más ideas, mayor dominio técnico y que asume más riesgos de todas las que he conocido en la capital colombiana. También es la más actual. Todavía tiene deudas —la frialdad del espacio se traslada más a menudo de lo debido a las temperaturas del contenido del plato—, pero muestra un camino que merece la pena seguir transitando.

El restaurante nació empujado por el argentino Nicolás López, siguiendo una idea que ya había concretado antes en el 99 de Santiago de Chile —cocina

actual sobre un menú fijo que cambia con frecuencia, en un ambiente confortable e informal—, proyecto que abandonó para trasladarse a Bogotá. Lo mismo sucedió con su propuesta colombiana y acaba de abrir el tercero —ojalá encuentre la paz y este sea el definitivo— con un nombre realmente bizarro —Villanos en bermudas; Calle 56 #5-21— y en compañía del mexicano Sergio Meza, durante unos años estrecho colaborador del chileno Rodolfo Guzmán en Boragó, también en Santiago. Marché de Bogotá antes de verlo abierto, pero los antecedentes de ambos obligan a estar atentos.





Tres bastardos y Misia (Avenida carrera 7 #67-39), convertido por Leo Espinosa en un vibrante y atractivo escaparate para las cocinas colombianas de siempre, son las únicas excepciones culinarias que he podido encontrar entre el mayoritario vacío, las dudas técnicas y el tedio culinario que manejan los ritmos de la Zona G. La otra cocina, la que cuenta y se afana por ponerse a la altura del tiempo que le toca vivir, está lejos de allí y para buscarla hay que empezar retrocediendo por la Avenida Carrera 7 hacia otras zonas de la ciudad, como Santa Fe, donde además de Villanos en bermudas están Salvo patria y Minimal.

La primera parada debería ser Salvo patria (Calle 54 #4-13), el restaurante que Alejandro Gutiérrez ha convertido en la propuesta más consolidada y llamativa entre las cocinas jó-

venes de Bogotá. Un local informal y actual —no le vendría mal un poco más de luz para poder ver bien la comida— con una cocina de nuestro tiempo en busca de la sorpresa a través del encuentro con los productos que definen la despensa colombiana. Su oferta culinaria demuestra un notable dominio del oficio y resulta cercana. Te deja con ganas de más. Me gustaría verle salir de su zona de confort, atreviéndose a dar un paso adelante y asumir unos cuantos compromisos añadidos.

No muy lejos está Minimal (Travesía 4 Bis #57-52), cuya cocina convierte a Eduardo Martínez en el profesional más implicado, junto a Leonor Espinosa, en la recuperación y puesta en valor de la despensa colombiana. Su carta propone un recorrido por todos los puntos cardinales de la despensa local, abundando en la sorpresa a través del

descubrimiento, pero necesita aportar claridad a sus platos y profundizar en el dominio de las técnicas culinarias.

La técnica es, en cambio, el valor más sólido en la cocina de El Chato (Diagonal 68 #11a-29), un restaurante joven, fresco y del momento que se maneja al ritmo que marca Álvaro Clavijo, un profesional vuelto a Colombia después de un periplo europeo que incluyó las cocinas de Noma, a las órdenes de René Redzepi. Es un activo que debería verse más reflejado en el comedor, reduciendo el formato de los platos para ganar limpieza y claridad —por el momento, platos combinados en los que conviven hasta tres propuestas diferentes— y atreviéndose a ir un poco más lejos. El cliente lo agradecerá; seguro.