

EVENTOS



A DÍAS DE TERMINAR
LA QUINCENA
DEL COMENSAL

AGRICULTURA



EL DÍA MUNDIAL
DE LA ALIMENTACIÓN
2016

JURÍDICO



PIDE SAT COLABORACIÓN
DE MARCAS EN COMBATE
A LA PIRATERÍA

CAPACITACIÓN



ESTRATEGIAS
DE SERVICIO
PARA RESTAURANTES

1-16
OCTUBRE



**QUINCENA
DEL COMENSAL**
Ciudad de México



CONSULTA LOS RESTAURANTES
WWW.QUINCENADELCOMENSAL.COM



GASTRONOMÍA



EL HUITLACOCHÉ

AGRICULTURA



GRANJA
SOLAR
FLOTANTE

VINO



LA REVOLUCIÓN DEL
VINO MEXICANO

MEDIO AMBIENTE



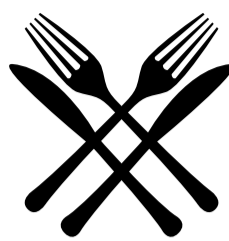
HERBICIDAS
CASEROS

Exp 
ANTAD & Alimentaria
MÉXICO 2017

El mejor Foro de Negocios

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES
7 al 9 de marzo
10:00 a 19:00 hrs.
• Expo Guadalajara •

expoantad.net



A DÍAS DE TERMINAR QUINCENA DEL COMENSAL

Ciudad de México

Domingo 16 de Octubre es la fecha en que se da por terminada esta edición de la **Quincena del Comensal** y aún quedan restaurantes por visitar, si alguno faltó enlistamos los que forman parte de los más de 400 lugares participantes.

Con toques Mediterráneos

Usar aceite de oliva dentro de la cocina fue una de las bondades mediterráneas aportadas a la gastronomía del mundo y en la Quincena del Comensal se tiene **Alfredo di Roma** (Campos Elíseos 218, Polanco) con el auténtico Maes-

tosissime Fettuccinie Al "Fredo" y **Muelle 51** (Culiacán 51, Condesa) agrega solamente aceite de ajo y vegetales a su versión. Un gulash húngaro con la ensalada de la casa son las opciones en **Bread & Co** (Cuauhtémoc - Palmas) y será un pecado

perderse el pan recién hecho, la distinción del lugar. Usando producto fresco y preparado al gusto del comensal **Campotero** (Anatole France 70, Polanco) tiene Croquetas de Jamón Serrano y Solomillo al carbón, de postre un Laminado de Mango.



Al Sur de la CDMX

Esta parte de la ciudad aguarda rincones interesantes, algunos ya conocidos y otros poco a poco se han convertido en los favoritos de muchos. Los antojos vascos se desquitan en **Tezka Pedregal** (Periférico Sur 4363, Hotel Royal Pedregal) con un menú degustación inician-

do con una Cuchara del chef, Carbón de txangurro, Tártara de calamar y frutas, Sopa de jitomate tatemado con tricolor de mar, Merluzas entre conchas, Codorniz rellena de Quínoa, sólo por mencionar algunos. La Friday's Bacon Cheeseburger de **TGI Friday's** (9 Sucursales).

Arrachera asada lentamente con carbón a la parrilla es lo que ofrece **La Mansión** (Av. San Jerónimo 801, San Jerónimo) y Pechuga de pollo marinada en orégano o salsa de chiles es el platillo de **Beer Factory** (Plaza Cuicuilco - Pedregal).



Entre Copas

Una comida sin vino es como una plática sin sentido, es así como definen los *wine lovers* el momento del maridaje. **Divino Tinto** (Lucerna 29, Juárez) esta tienda - restaurante - bar

ofrece Atún Teriyaki con costra de chapulines y el Helado de Vainilla con salsa de Frutos Rojos, ambos se acompañan de la copa de la casa. Platos sin pretensión y recetas reconfortantes

es lo que resalta de **Comedor Milán** (Milán 36, Juárez) como entrada un Cous Cous con vegetales y quenelle de jocoque que resaltarán los sabores con vino rosado.



De Mar y Tierra

Los indecisos que se debaten entre pedir su plato fuerte con proteína blanca o roja podrán cumplir sus antojos en **Ponte Almeja** (Boulevares - Forum Buenavista - Galerías Atizapán)

con una media orden de Paella. **Los Girasoles** (Tacuba 7, Plaza Tolsá) tienen una botana mexicana para disfrutar mientras se observan los históricos edificios del Centro Histórico

de la Ciudad de México. Entre el Estofado Mistral o el Robalo con Escamas de Papa en salsa Romesco se debaten en **Syrah** (Dentro de CC Antara).



Para Crudear

Siempre hay quien dice "No lo vuelvo a hacer" y para sobrevivir esos días de resaca están los Tacos carnitas de la **Barbacoa de Santiago** (Av. San Antonio

57, Nápoles) y de Chamorro de **El Tinacal** (CC Perinorte). **La Soldadera** (Av. De la República 157, Tabacalera) más que curarla ayudará a conectarla y

para bajarla está la Sopa de Quintoniles, los paladares más refinados se irán por el Chile en Nogada (Sí, aún lo tienen).

De Cadena

Las grandes cadenas de restaurantes son parte esencial en cada Quincena del Comensal y este año siguen sumándose **Toks, Sanborns, Sanborns**

Café, Papa Bill's y Restaurantes California con un menú para consentirte.



Como en Casa

El sazón de mamá es de los que siempre se recuerdan y cuando se encuentra un lugar donde comerlo no se suelta tan fácil, así pasa en **Contigo** (Río Nilo 75, Cuauhtémoc) Caldito y Escalopas de Pollo con un Caldo Tlalpeño y Medallones de res forman parte del menú. No por el nombre hay que dejarse

llevar pero **Castillos de España** (Av. Ejército Nacional 613, Granada) tiene unas Enchiladas de Mole que para nada parecerán ibéricas. Los sabores internacionales también forman parte de esta diversidad culinaria: Arepas, Pabellón Criollo o el Asado Negro del venezolano **Ina's Antojitos** (San Luis Potosí

181, Roma Norte). Los rumbos de Cuajimalpa tienen a **La Cocina de El Tras** (Carretera México - Toluca 2685, Cuajimalpa) este salón familiar presume de sus Huesitos BBQ y **La Miscelánea** (Av. De las Palmas 555, Lomas de Chapultepec) va a lo sencillo promocionando los Hot Dogs con la receta especial de casa.



Al Grill

Dominar la parrilla es todo un arte, calcular los tiempos exactos no cualquiera. **TK Terraza Grill** (Tecamachalco) se suma con el Filete al Mezcal y una Capirotada artesanal. Un recorrido desde el Pacífico Sur

hasta la Ciudad de México es **Cabo Grill** (Guillermo González Camarena 1205, Santa Fe) matará el hambre con la Clam Chowder y las Flautas Enseñada. **Carlitos Grill** (Cuernavaca, Morelos) es la típica casa Mo-

reliense convertida en un salón, terraza y área para niños, su cocina internacional presumen la Ensalada de Verano y Crepas de Cajeta.

¿Una tacita de café?

En los momentos donde no se requiere una grande comilona pero sí llenar el último huequito en el estómago, están los pequeños locales donde el protagonista es la bebida milenaria llamada café. **Estoril**

(Palmas 555, Lomas de Chapultepec) ofrece sabores clásicos como los dulces de las Peras al Oporto. **Café de La Ermita** (Jaime Balmes 11, Torre B Polanco) tiene para elegir Crepas con Cajeta o Helado en Barqui-

llo. El ambiente moderno lo tiene **Café Urbano** (Campos Eliseos 218, Hotel Presidente Intercontinental Polanco) y deleitará con un Creme Brulée de Mamey con teja de Amaranto.

#CDMX #QuincenaDelComensal #CapitalGastronómica
@DelComensalMx www.quincenadelcomensal.com

INICIO

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN 2016



Los efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria son el objeto de la campaña 2016 para el Día Mundial de la Alimentación. Este fenómeno se ha convertido en un reto más de los muchos que afectan a la alimentación en el mundo y supone una barrera, en muchos casos imprevisible, para garantizar el abastecimiento de comida en distintas regiones del planeta.

“El Día Mundial de la Alimentación es una oportunidad ideal para mandar un mensaje positivo al público: es posible acabar con el hambre en este ciclo de vida y convertirnos así en la Generación de Hambre Cero”, asiente Clára Vélez, coordinadora de Divulgación y Promoción de la Unidad de Comunicaciones Corporativas de FAO. “Si realmente queremos lograr este objetivo, todos debemos involucrarnos”.





Es también un momento para hablar de compromisos, especialmente después de la Cumbre de Desarrollo Sostenible o el Acuerdo de París sobre el Cambio Climático, en la que muchos ejecutivos calendarizaban sus esfuerzos para reducir el hambre en los países. *“El día Mundial de la Alimentación es el momento perfecto para llamar a la acción a la gente, especialmente este año – 12 después de que los países se comprometiesen a terminar con el hambre en 2030,”* insiste Vélez. *“Todos tienen un papel en la concienciación de los retos fundamentales a los que el mundo hace frente hoy: combatir los efectos*

del cambio climático, aumentar la producción de alimentos de manera sostenible, e invertir en pequeños productores, quienes configuran la mayoría de los pobres y hambrientos del mundo”.

2016, un año para actuar

En la Cumbre de Desarrollo Sostenible de la ONU en septiembre de 2015, 193 países se comprometieron a acabar con el hambre en los próximos 15 años. Con una celeridad sin precedentes, el histórico Acuerdo de París sobre el Cambio Climático está listo para entrar

en vigor, justo a tiempo para la próxima conferencia sobre el cambio climático, COP22, que tendrá lugar del 7 al 18 de noviembre de 2016 en Marrakech, Marruecos. El objetivo mundial de lograr el Hambre Cero se ha fijado para 2030: un objetivo ambicioso y que no puede alcanzarse sin hacer frente al cambio climático. Nuestra tarea colectiva es ahora convertir los compromisos en acciones sobre el terreno.

El día Mundial de la Alimentación se celebra el próximo 16 de Octubre en todo el mundo. Para mayor información www.fao.org



Comunicado de prensa 093/2016

Ciudad de México, 11 de octubre de 2016.

Pide SAT mayor colaboración de marcas en combate al contrabando y piratería

- *En 2016, el SAT ha reportado 15,643 casos de presunta piratería y sólo ha recibido respuesta de las marcas en 1,357 de dichos casos.*
- *Se ha detectado que gran parte de los casos vienen del comercio electrónico y empresas de paquetería.*

Ricardo Treviño Chapa, Administrador General de Aduanas, advirtió que es necesaria la colaboración de las marcas con las denuncias correspondientes cuando el fisco asegura mercancía presumiblemente apócrifa, lo anterior, al participar en el panel del Primer Diálogo para el Combate de Contrabando y Piratería, organizado por la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA).

Treviño Chapa destacó que es necesario una participación más integral, pues “no sólo se trata de comunicar los resultados de la Mesa de Combate a la Ilegalidad por parte de las autoridades, sino de dar un seguimiento crítico por parte de las marcas y cámaras representantes del sector privado a fin de lograr un combate directo a la piratería, contrabando y subvaluación”, señaló.

En lo que va de este año, se han reportado 15,643 casos a través de la base marcaria a las distintas marcas de posible piratería y sólo





se ha recibido respuesta positiva en 1,357 casos, en muchas ocasiones porque las marcas prefieren no hacer todo el trámite, lo que hace que la mercancía tenga que ser liberada, impidiendo el avance en contra de estos delitos, señaló el Administrador General de Aduanas.

Además, dejó en claro que con la indiferencia de las marcas será difícil avanzar. No obstante, compartió que se han realizado más de 300 reuniones con 76 sectores, donde cada mes se les actualizan las cifras de importaciones, a través de estadísticas.

Finalmente, adelantó que el SAT está trabajando en una regla de comercio exterior para regular el esquema de facilidades para empresas de comercio electrónico y paquetería, ya en los últimos años se ha detectado que “gran parte de las incidencias vienen del e-commerce, lo que representa hoy día cerca de 300 millones de dólares en valor de mercancías, con un crecimiento de 2 dígitos cada año”.

En el panel participaron representantes de la Procuraduría General de la República, de la Comisión Federal del Consumidor y del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, quienes coincidieron en que el sector privado requiere de mayor acercamiento y coordinación con las diversas autoridades que participan en el combate a las conductas y actos relacionados al comercio ilícito.

--0--

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

INICIO



PRÓXIMO CURSO | ESTRATEGIAS DE SERVICIO PARA RESTAURANTES



OBJETIVO

Facilitar el uso de herramientas útiles para el desempeño en el Servicio de Comedores a través de una planeación previa, para alcanzar un servicio de calidad.

TEMARIO

- Organización del área de comedor
- El menú y los estilos de servicio
- Equipo de servicio
- Montaje de mesas
- Procedimientos de servicio a comensales
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- El vino y su servicio

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Capitanes, Meseros, Servicio.

FECHA

Martes 25 de Octubre

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

\$1,200 + IVA
Socios: \$800 + IVA

PONENTE

Chef Guillermo Álvarez Estrada / Superior de Gastronomía.

INFORMES

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

INICIO

FUENTE
2000AGRO

EL HUITLACOCHÉ

Este parásito del maíz es considerado un manjar mexicano.

El huitlacoche, también llamado dios negro de la cocina mexicana, o trufa mexicana, se ha convertido en un sofisticado ingrediente reconocido por chefs como producto gourmet.

El huitlacoche es un hongo comestible, parásito del maíz, y a diferencia de lo que se ha creído, en la época prehispánica era considerado como algo indeseable, porque significaba la pérdida de la mazorca.

En la época de la colonia y hasta el siglo XIX, el huitlacoche fue alimento de subsistencia para los indígenas y campesinos, y no fue sino hasta el si-

glo XX que comienza a adquirir autonomía cultural, pero no por ello deja de ser considerado un manjar.

El huitlacoche, además de un exquisito sabor, contiene ácidos grasos esenciales, omega 3 y omega 6, es rico en aminoácidos, aporta fibra y es bajo en grasas, contiene fósforo, vitamina C, varios minerales y sustancias con propiedades antitumorales.

No solo es un excelente alimento, sino que también es fuente de importantes ingresos económicos para los productores que lo comercializan, pues gracias a la fama que ha adquirido, un kilo de huitlacoche cuesta lo mismo que 12 kilos de maíz.

Por lo regular este hongo crece en épocas de lluvia, temporada en la que fácilmente se encuentra en tianguis y mercados locales y la mejor manera de degustarlo es en quesadillas, sopas, relleno para tamal, salsas, cremas y guisado con cebolla.

Cabe señalar que la mayoría del huitlacoche que se comercializa procede del Valle de Serdán, en el estado de Puebla, y únicamente se puede encontrar en el mercado durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre.

El huitlacoche se da en todos los cultivos de maíz del mundo, pero solo en México se come.

INICIO

FUENTE
2000AGRO

GRANJA SOLAR FLOTANTE



Es capaz de producir 20 toneladas de verduras al día.

Este diseño es un enfoque innovador y nuevo respecto a la agricultura tradicional. Es una isla flotante solar con varias granjas creada por Forward Thinking Architecture.

Estas islas flotantes de cultivo cosechan la luz solar y el agua de lluvia, creando un medio ambiente sostenible. Estas granjas flotantes pueden producir hasta 20 toneladas de verduras diariamente.

La gran ventaja de este diseño es que pueden construirse en cualquier parte del mundo, incluso en lugares difícilmente accesibles o no aptos para la agricultura. Esto animará a los lugareños a cultivar sus propios alimentos y reducir la cantidad de bienes importados, ahorrar dinero y generar nuevos puestos de trabajo.

Cada módulo mide 200 por 350 metros y se puede conectar con otros módulos a través de pasarelas. Se estima que cada uno de estos módulos puede producir ocho mil 152 toneladas de

hortalizas y mil 703 toneladas de pescado al año.

Basado en una estrategia de múltiples capas flotantes, que combina la acuicultura, hidroponía y fotovoltaica, este proyecto busca instalar granjas cerca de zonas donde es más necesario y convertirse en clústeres de granjas automatizados por el uso del software adecuado.

INICIO

FUENTE

AURA TOLEDO

Publicado originalmente en
www.claustronomia.mx

LA REVOLUCIÓN DEL VINO MEXICANO

“El vino estimula el apetito y realza la comida, promueve la conversación y la alegría, y puede transformar una simple cena en una ocasión memorable”

Derek Cooper



Hacer referencia al origen del vino, es remontarnos a un pasado que nos envuelve en una serie de historias y mitos los cuales relacionan la cotidianidad, las pasiones, las emociones y el placer con el ser humano convirtiendo al vino en un objeto cargado de simbolismos culturales.

Para Francia, la historia del vino recorrerá un camino de prosperidad gracias al antecedente histórico de los romanos, al significado cultural que le dieron y al microclima, es decir las condiciones naturales casi únicas en las cuales crece la vid y

con las cuales cada región fue agraciada.

Las primeras regiones serán Borgoña y Burdeos, cuya fama en vinos hará que se establezcan parámetros de calidad a partir de sus vinos para el resto del mundo:

Desde finales del siglo XVIII, los tintos de Burdeos se encontraban entre los más apreciados del mundo; las bodegas de la región contaban con medios muy avanzados de producción... Durante la Exposición Internacional de 1855, la región del Médoc obtuvo un importan-

te triunfo con la clasificación de los crus [1]. Había empezado la época de oro de la vitivinicultura [2].

Una aportación francesa a la historia del vino en el siglo XIX fue la clasificación de los vinos de Burdeos de acuerdo a sus rendimientos, mejor dicho, de las regiones del Médoc y Sauternes; lo cual le otorgó a Francia el estandarte de mejor región productora de vino y además el poder de sugerir, criticar y desdeñar el vino del resto de las regiones productoras.



EL CONCEPTO DE TERROIR

Los viticultores franceses se apropiaron del vino, de su historia, de su elaboración y determinaron estándares de calidad a partir de lo que denominaron el terroir. Hacer referencia a éste concepto es comprender el por qué para los franceses el vino no sólo es una bebida que acompaña a los alimentos sino que se convierte en un reflejo de cada momento de la vid en el viñedo.

El terroir está relacionado con el tipo de suelo en la cual se cultiva la vid, sin embargo, al convertirse en vino, el terroir se traduce en la identidad del vino:

El terroir del vino es la suma de todas sus partes, su geología, su clima, su topología, su capacidad de retención del agua y la cantidad de sol que recibe. Desde el punto de vista francés, el terroir es lo que hace diferente a cada viñedo [3].

Es decir, dentro de la cultura vitivinícola tradicional, el vino se va a distinguir por el tipo de uva de la cual provenga pero además por la región específica de

la cual provenga, remarcando la diferencia de estilos y aumentando el carácter único del vino.

Es así como Francia crea en 1935 el Instituto Nacional de Apelaciones de Origen (INAO) en donde se establece un sistema de denominaciones de origen con el fin de controlar y determinar las condiciones de producción de los vinos franceses [4].

EL VINO DEL NUEVO MUNDO

La vid conoce el suelo americano gracias a la llegada de los españoles en 1492 y será Hernán Cortés quien a partir de 1521, se encargue de difundir el cultivo de la vid a lo largo de la colonia española: empezará por el sur del continente y poco a poco su cultivo se expandirá hacia el norte de América.

Los primeros cultivos de vid en el norte de América, no resultaron exitosos, ya que las vides europeas eran propensas al ataque de parásitos y enfermedades que impedían el crecimiento de la vid y por lo tanto de la producción de vino.

Casualmente, se descubrieron los injertos entre variedades europeas y americanas dando como resultado cepages con mayor resistencia a las enfermedades y de esta manera el cultivo de la vid se expandió en América, propiamente en las regiones que comprenden California Alta, Baja y Sur, Parras Coahuila, Chile, Argentina y Uruguay.

EL VINO EN MÉXICO

En México, los europeos fueron los que se dedicaron al cultivo y producción de vino, siendo la región de California una de las favoritas para la producción de vino. Un dato curioso es que los inmigrantes rusos empeñaron sus esfuerzos para la producción, elaboración y perfeccionamiento del vino mexicano.

Una de las bodegas que comenzó con el cultivo de la vid en grandes extensiones de tierra fue la bodega Santo Tomás, quien prometía no solo una producción abundante de vino sino que marcaba el antecedente para una serie de cambios y estilos de beber vino.

1. Cru se refiere a la ubicación específica de la sección del terroir (terruño).
2. Dominé, André, El vino, Köneman, España, 2005, p. 25.
3. Clarke, Oz, Margaret Rand, Uvas y vinos, Blume, Singapur, 2003, p. 14.
4. Larousse de los vinos, Larousse, España, 2003, p. 531.

INICIO

FUENTE
2000AGRO



HERBICIDAS CASEROS



Estos métodos naturales te ayudarán a combatir mala hierba en tu jardín.

Mantener bien cuidado un huerto o un jardín implica eliminar las malas hierbas, cuando escuchamos la palabra herbicida lo primero que imaginamos son sustancias químicas.

Sin embargo existen alternativas caseras a los herbicidas

comerciales las cuales no son tóxicas para el medio ambiente, ni para mascotas. Del mismo modo, tampoco nos tendremos que preocupar por los cultivos del huerto.

El agua hirviendo es un potente herbicida. Coloca una olla con agua del grifo y caliéntala hasta el punto de ebullición, luego deberás verterla con extremo cuidado sobre las ma-

las hierbas que deseas eliminar. Esta es una forma muy eficaz de eliminar las plantas indeseadas que aparecen en los patios, las calzadas y las aceras. Se tiene que tener mucho cuidado porque el agua hirviendo no selecciona, si la colocas en sitios donde haya otras plantas, matará al instante todo lo que alcance y esto incluye las raíces subterráneas de los vegetales cercanos.



SAL

La sal es el herbicida total. Si queremos que en una zona no vuelva a crecer ningún tipo de planta, solo tenemos que echar sal. Esta solución es adecuada si tenemos un caminito de baldosas y no queremos que las hierbas crezcan en las uniones entre cada una. Es la forma más fácil de asegurarse de que allí no crezca nada. Tendremos que ir renovando cada cierto tiempo pero de esta forma tendremos la seguridad de que allí no volverá a crecer nada.

VINAGRE

Cualquiera de sus variedades: de manzana, de vino o de sidra funciona como herbicida. El ácido acético del vinagre matará las hojas de la planta, pero no la raíz y funciona mejor en las plantas jóvenes, ya que estas no tienen suficiente energía almacenada en las raíces para volver a hacer crecer sus hojas. Será un herbicida más potente si mezclamos un litro y medio de vinagre, el zumo de un limón, una cucharada de jabón para lavar platos y rociamos las malas hierbas con un pulverizador. La clave del éxito está en el sol ya que si es un día soleado será bastante más efectivo.

HARINA DE MAÍZ

Este es el mejor herbicida para un huerto. Si esparces harina de maíz sobre la tierra, nada crecerá bajo ella, ya que actúa como una especie de control de la natalidad con las semillas. Lo mejor es esperar que germinen tus semillas para asegurarte que la harina de maíz no perjudique tu plantación. Arrancas las malas hierbas y esparces la harina, de esta forma te aseguras que no tendrás que quitar más hierbajo ya que sus semillas no brotarán.

PAPEL PERIÓDICO

Las malas hierbas se pueden sofocar con varias hojas de papel periódico colocadas sobre las zonas de donde las queremos eliminar. Encima puedes poner algo más de tierra para que no se vea el papel, pero lo cierto es que donde lo pongas, nada más crecerá ya que la ausencia de sol les impedirá germinar.

MEZCLAS LETALES

Si las malas hierbas del huerto o el jardín son especialmente fuertes y no mueren con la aplicación de uno de estos remedios naturales se pueden mezclar entre ellos para hacer un herbicida más potente.

Por ejemplo se puede mezclar sal y vinagre, con esta mezcla garantizaremos unos resultados muy rápidos pero a la vez durante un determinado lapso de tiempo no podremos plantar nada en el sitio donde lo utilizemos.

También se puede mezclar el agua hirviendo con la sal o el vinagre (o ambos) y obtendrás un depredador de malezas que dejará limpio tu jardín de malas hierbas.



INICIO