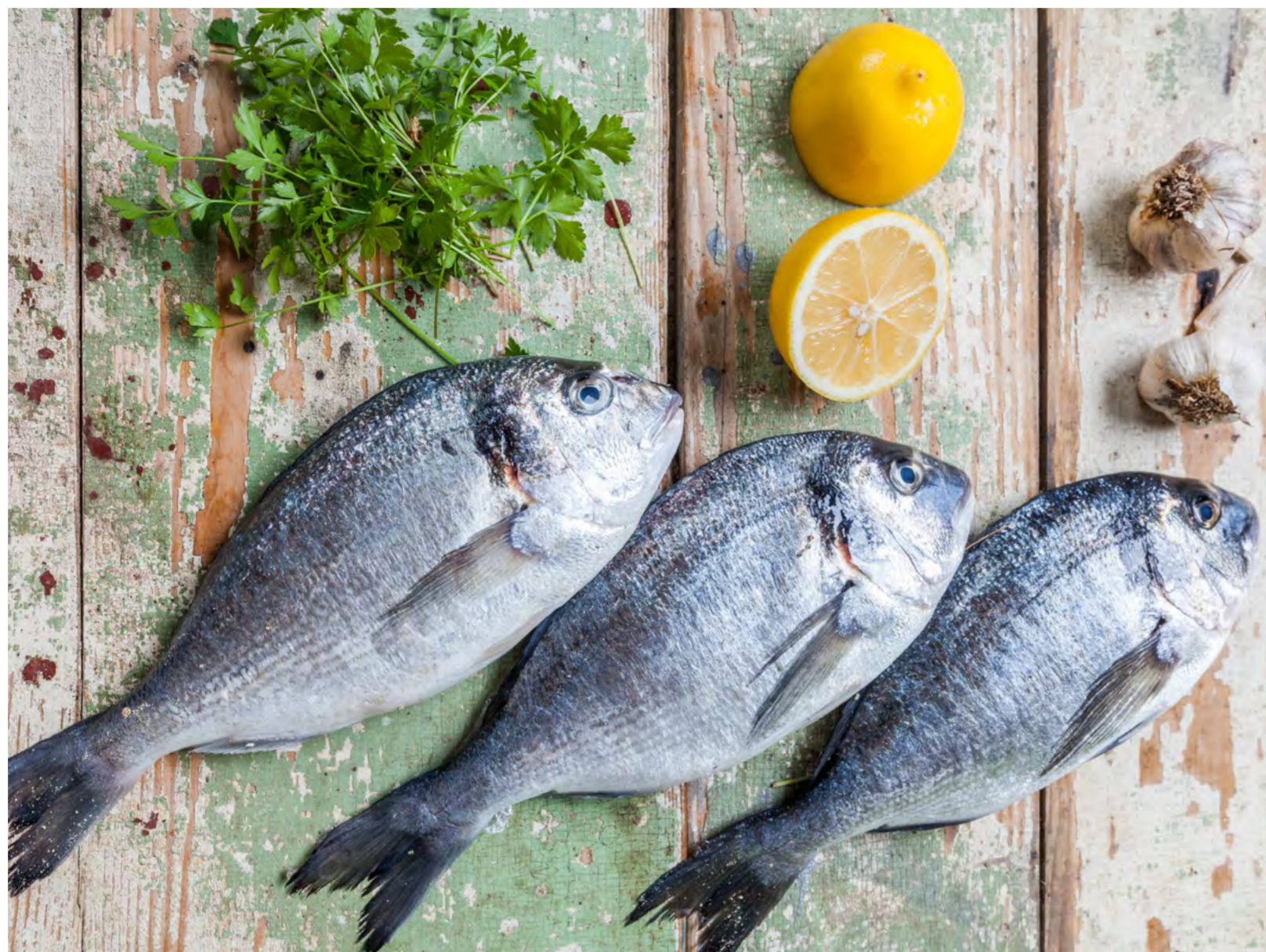




GASTRONOMÍA

PESCADOS MEXICANOS, DIVERSIDAD Y RIQUEZA GASTRONÓMICA



GASTRONOMÍA

LA GASTRONOMÍA EN TEMPORADA DE CUARESMA



JURÍDICO

NUEVA NORMA AMBIENTAL NADF-024



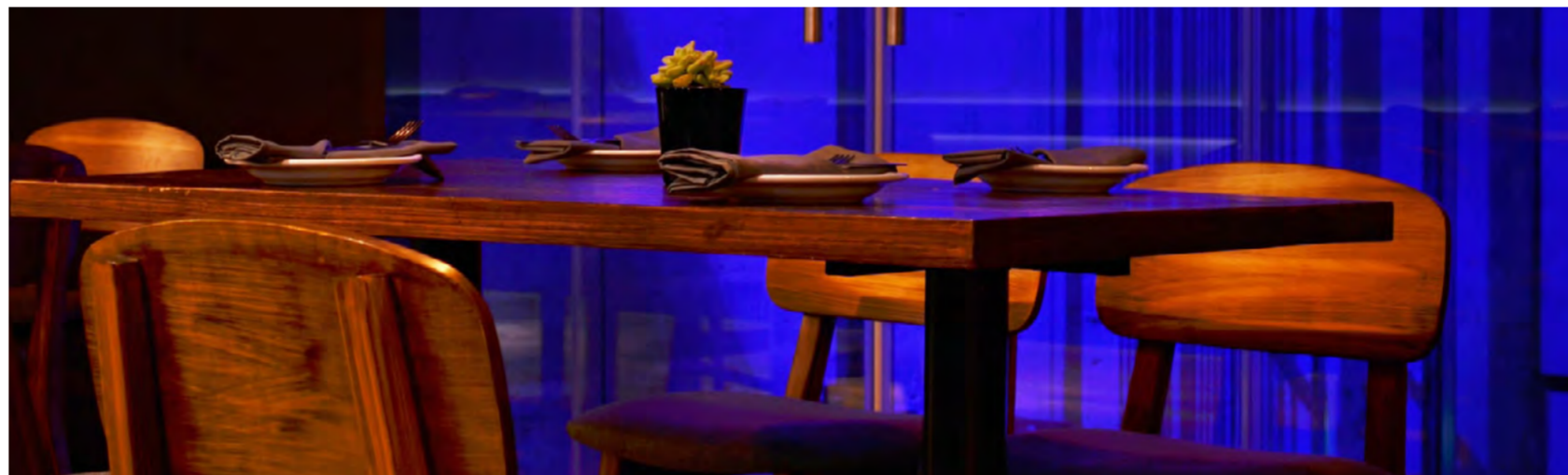
EVENTOS

EL MEJOR SABOR LLEGA EN BICICLI



GASTRONOMÍA

FOOD TRADE CENTER



EVENTOS

INICIA LA GIRA DEL HOTEL DE LEYENDAS VICTORIA



GASTRONOMÍA

ROMERITOS, ELEMENTO FUNDAMENTAL DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA



SALUD Y TÚ, ¿YA CONOCES LOS ALIMENTOS SUSTENTABLES?

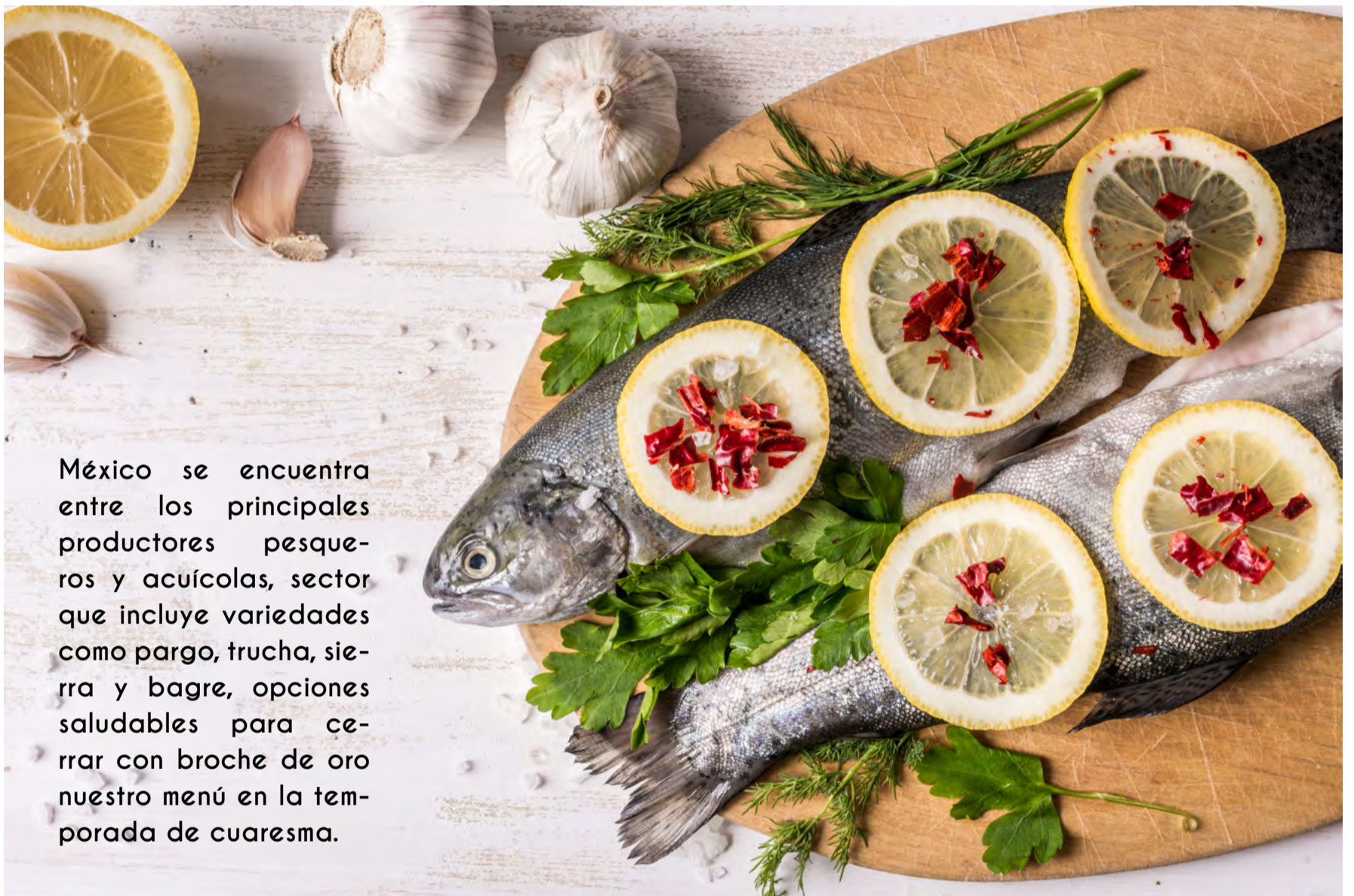


El uso culinario del aceite de oliva a lo largo de la historia, ha marcado un estilo de cocina propio denominado "Mediterráneo" que engloba un conjunto de estilos gastronómicos de los países de Europa meridional.

f OLIVODELCIELO | OLIVOMX

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

PESCADOS MEXICANOS,



México se encuentra entre los principales productores pesqueros y acuícolas, sector que incluye variedades como pargo, trucha, sierra y bagre, opciones saludables para cerrar con broche de oro nuestro menú en la temporada de cuaresma.

DIVERSIDAD Y RIQUEZA GASTRONÓMICA

El pescado está considerado como uno de los alimentos más saludables que existen gracias a sus propiedades nutricionales, además de destacar por su sabor y diversidad gastronómica. Este producto posee proteínas, vitaminas y minerales, importantes para proteger el corazón y prevenir enfermedades como diabetes y cáncer, por lo que su consumo habitual es altamente recomendable.

México se encuentra entre los principales productores de

atún, mojarra y sardina pero también es reconocido por su producción de pargo, trucha, sierra, bagre, barrilete, carpa y lisa, especies poco conocidas pero que cuentan con un sabor exquisito y una gran variedad para cocinarlas.

Nuestro país cuenta con 11,592 kilómetros de litorales para la actividad pesquera con una producción de más de 1 millón 704 toneladas de peces, provenientes principalmente de Sinaloa, Jalisco, Sonora y Tamaulipas, informó la

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Los platillos a base de pescado forman parte de nuestra cultura gastronómica y combinan perfectamente con ensaladas verdes, o cocinados en salsa de jitomate y sazonados con perejil o cilantro, hierbas que añaden un sabor especial y diferente, explicó Graciela Montaña, cocinera mexicana en Aura.

GASTRONOMÍA



Estos alimentos del mar mexicano deleitan nuestra mesa, principalmente durante la temporada de cuaresma, agregó.

Una receta tradicional para preparar pescados como el pargo, alimento económico y de sabor fuerte, es en albóndigas. Los ingredientes para cuatro personas son 500 gr. de pulpa de pescado, 2 cucharadas de arroz crudo y 4 cucharadas de pan molido, mezclar con 1 huevo, sal y pimienta al gusto. Formar las albóndigas y rellenarlas con zanahorias en cubos.

Para la salsa, moler 4 jitomates cocidos y pelados, 1/3 de cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 rama de apio picada,

2 chipotles adobados, 1 1/2 taza de caldo de pescado, sal y pimienta al gusto. En una cacerola calentar una cucharada de aceite de oliva, agregar la salsa y sazonar por 20 minutos; incorporar las albóndigas y 1 rama de perejil, hervir 20 minutos más.

Graciela Montaña, quien también conduce el programa Tu Cocina que transmite canal Once, recomendó que al emplatar, el guisado se sirve caliente y se decora con hojas de perejil. Detalló que el ambiente es importante, por lo que en temporadas como la cuaresma, los colores que destacan en las mesas son morado, blanco y verde.

Otras especies de peces que también son producidas y capturadas en el país son guachinango, bagre, barrilete, carpa, lisa, robalo, sierra y trucha, entre otros. México se encuentra entre los principales 10 productores mundiales en productos pesqueros y acuícolas de alto valor como el atún, mojarra, pulpo y sardina.

En atún, se ubica en sexto lugar internacional de producción; sardina en séptimo y noveno en mojarra, de acuerdo a las cifras de Comunicación Social de la SAGARPA.



INICIO

Fuente: Unilever Food
Solutions

LA GASTRONOMÍA EN TEMPORADA DE *Cuaresma*



Por 40 días, desde el Miércoles de Ceniza y hasta el Domingo de Resurrección, la cocina en Latinoamérica (región en la que las tradiciones católicas están muy arraigadas) logra explotar en la sencillez de los ingredientes la creación de sabores que hoy forman parte de la tradición gastronómica cuaresmal.

Como es bien sabido, la gastronomía es un reflejo de ritos, creencias y costumbres de los pueblos a través del tiempo. En el norte de Latinoamérica se pueden registrar calendarios culinarios dependiendo de las festividades (generalmente religiosas), de ahí que la cuaresma resulta un momento muy especial para crear platillos que hoy consideramos típicos.

En cada región podemos encontrar comida característica de esta época del año, toda con un denominador común: ingredientes sencillos, libres de carne roja y con mezcla de vegetales, semillas, tubérculos, flores, legumbres, hortalizas e insectos. Los pescados y mariscos más demandados en esta época son: mojarra, sierra, corvina, lisa, tilapia, bagre jurel, róbalo, huachinango y salmón. Mucha de la cocina cuaresmal data de la época prehispánica y que con el mestizaje fue enriquecida como: romeritos, tamales (charal, nopal o frijol), tacos de frijol con atún, sardinas, corundas, por mencionar algunos.

Entre los platillos típicos de cada región podemos encontrar los **"romeritos"** en México, estas plantas comestibles de la región que se cocinan con mole y se sirve con tortas hechas de papá y/o camarón seco; la denominada **"fanescaca"** en Ecuador, sopa típica con base de leche y bacalao, compuesta de ingredientes como como choclo, verduras y granos acompañada de puré de papá (o patata como se conoce allá), el **"rondón"** en Costa Rica, sopa de pescados o mariscos, aderezada con plátano verde, leche de coco y yuca o los tamales mudos sin relleno o rellenos de frijol, entre otros.

INICIO



NUEVA NORMA AMBIENTAL NADF-024

A partir del 8 de julio del 2017, entra en vigor la NUEVA NORMA AMBIENTAL NADF-024, la cual tiene como objeto implementar una nueva mecánica de separación de los Residuos Sólidos Generados en la CDMX, como parte de la nueva política ambiental implementada por el Gobierno de la Ciudad.

RESIDUOS ORGÁNICOS:

- Restos de verduras, hortalizas y frutas.
- Cascarán de huevo.
- Restos de café y té (incluidos filtros de papel)
- Residuos de jardinería: hojarasca y ramas.

RESIDUOS INORGÁNICOS RECICLABLES:

- Papel y cartón.
- Plásticos.
- Vidrio.
- Metales.
- Ropa y textiles.
- Envases multicapa (tetrapack).

RESIDUOS INORGÁNICOS NO RECICLABLES:

- Toallas sanitarias.
- Curitas.
- Poliestireno expandido (unicel).
- Bolsas de frituras.
- Calzado.
- Colillas de cigarro.

MANEJO ESPECIAL Y VOLUMINOSOS:

- Televisores.
- Computadoras.
- Celulares.
- Colchones.
- Muebles rotos.
- Refrigeradores
- Lavadoras.

LA SEPARACIÓN ES RESPONSABILIDAD DE TODAS Y TODOS.

Para mayor información en:
sedema.cdmx.gob.mx

EVENTOS



¡EL MEJOR SABOR LLEGA EN BICI!

Cuando pides comida y ésta llega en bici, además de recibir lo más delicioso, contribuyes a la sustentabilidad de la ciudad y el medio ambiente.

Tener antojos y poder disfrutar de tu comida favorita en la comodidad de tu casa, es uno de los placeres más deliciosos. Muchas formas se han utilizado para acercar los alimentos a los consumidores, pero ninguno como el uso de la bicicleta. Para conmemorar el Día Mundial de la Bicicleta (19 de abril), Panda Express comparte contigo algunos puntos por los que este medio de transporte se ha convertido en la mejor opción de movilidad para acceder a tus platillos favoritos.

“En Panda Express, queremos que todos los amantes de la comida china americana, disfruten de sus especialidades favoritas sin la necesidad de salir de casa, por ello, implementamos nuestro servicio a domicilio a través de bicicletas, la manera más eficiente de

tener lo mejor de Panda sin salir de casa y siendo sustentables con la ciudad y el medio ambiente”, señaló Juan Carlos Pérez Director de Operaciones de Panda Express México.

El boom por ofrecer comida a domicilio empezó en la década de los 80's, cuando muchos restaurantes se dieron cuenta de la importancia de acercar a sus consumidores lo mejor de sus menús sin la necesidad de tener una gran afluencia de personas en los restaurantes para obtenerla y llegar a más personas de manera fácil y rápida. Fue entonces que la entrega a domicilio se empezó a popularizar, siendo hoy, una de las opciones más buscadas por los consumidores.

A lo largo del tiempo se han implementado muchos sistemas de entrega a domicilio, pero ninguno como el uso de la bicicleta. “Rodar” por la ciudad crea un lazo especial con el entorno, ya que se puede disfrutar de los sonidos y las calles de una manera diferente.

El uso de la bici para las entregas a domicilio ha resultado una de las mejores opciones ya que:

- **Es una opción sustentable:** No emite contaminantes que afectan el medio ambiente.
- **Ayuda a mejorar la movilidad en la ciudad:** El uso de las bicicletas contribuye a disminuir el tráfico y realizar traslados en menos tiempo (comparado con los autos).
- **Mejora la calidad de vida de quien la utiliza:** Permite a los usuarios de las bicicletas realizar ejercicio mientras se desplazan.

Cuando tienes antojo de comer algo rico para disfrutar en la comodidad de tu hogar y te inclinas por opciones como Panda Express, que apuestan por el uso de la bicicleta, además de recibir las especialidades más ricas de la comida china americana, puedes estar seguro de que contribuyes a disminuir el tráfico y la contaminación de la ciudad.

Texto: Gisela Gudiño



FOOD TRADE CENTER



Ubicado en el corazón de la colonia Nápoles, llega **Food Trade Center** con un concepto de mercado gastronómico pero con un servicio de restaurant. Ofrecen 6 tipos de cocinas, con el concepto de "gastronomía abierta" se puede interactuar con el comensal mientras cocinan tu platillo.

Recrean platillos clásicos con vanguardia que terminan siendo un platillo mejorado.

El chef Jorge Ferro está a cargo de todas las cocinas que tiene Food Trade Center, logrando que todos los platillos

lleguen al mismo tiempo, para así poder vivir al máximo tu experiencia gastronómica.

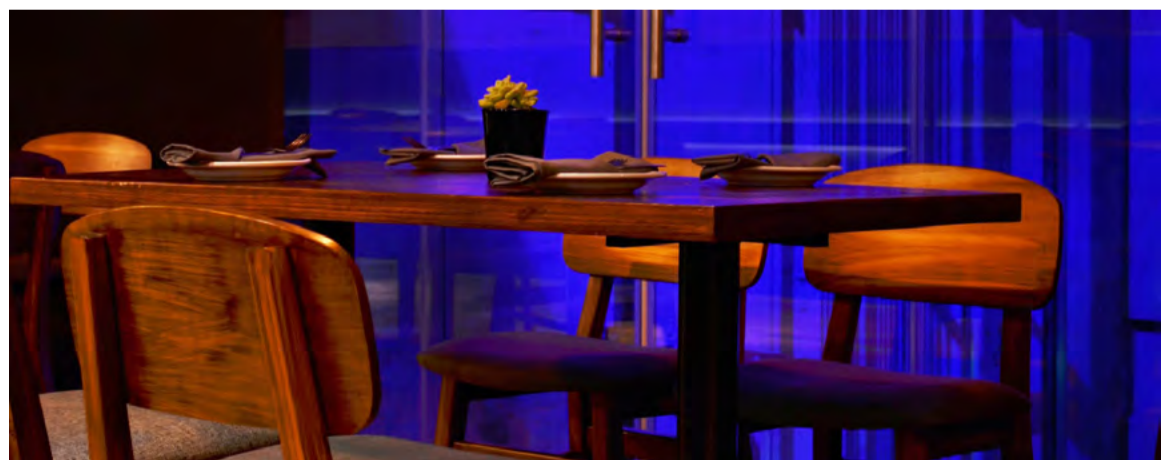
Ofrecen cocina mexicana tradicional, american cool food, antojos ibéricos, mariscos, cocina brasileña e italiana. Para beber ofrecen una cafetería y un bar con coctelería mexicana.

Recomendamos los tacos a la talla, es una orden de 3 tacos en tortilla de maíz o harina que contiene filete de huachinango, marinado en una preparación costeña conocido como "a la talla" en adobo de chile

guajillo, hiervas y especias. Se sirven con una base de arroz a la mostaza, frijoles al epazote y crema.

Uno de nuestros favoritos es el cebiche de cecina de Yecapixtla rasurada con carne magra, pepino, cilantro y aceite de oliva. Un platillo fresco y delicioso.

Y para beber sugerimos la mezcalina creada por el mixólogo Miguel Gómez preparada con mezcal, pepino, cilantro y un toque de jugo de limón.



@foodtcmx | Dakota, esquina Maricopa 1er. Piso, Col. Nápoles | Lunes a Sábado 1:00pm-11:00pm

INICIO

EVENTOS



La ruta del Hotel de Leyendas Victoria visitará las Ferias de Aguascalientes, Zacatecas y Guadalajara, finalizando en Puebla y Ciudad de México.

Victoria, la primera cerveza de México y enfocada en promover y exaltar las tradiciones mexicanas de una forma única, moderna e innovadora, inicia la gira del sorprendente, enigmático y misterioso Hotel de Leyendas Victoria, en donde diversas ciudades serán testigos de la experiencia inmersiva en la que el miedo y el suspenso son los principales protagonistas.

Gracias al éxito obtenido durante el 2016, en el que más de 7 mil personas fueron participantes, ahora, el Hotel de Leyendas Victoria llega al interior de la república mexicana, en el marco de las ferias regionales patrocinadas por Victoria.

La primera ciudad que vivirá el majestuoso Hotel de Leyendas Victoria es Aguascalientes en la Feria Nacional de San Marcos, del 15 de abril al 7 de mayo de 2017, en las instalaciones del recinto ferial ubicado en Avenida Adolfo López Mateos P Las Flores 20070, por lo que los más de 8 millones de visitantes a una de las festividades más importantes de Latinoamérica podrán vivir el miedo en carne propia, con dicha experiencia inmersiva y multi-sensorial.

El Hotel de Leyendas Victoria de Aguascalientes, cuenta con diferentes opciones de horarios que van de las 16:00 a 22:17 horas, con precio único de \$460.00 y los boletos se podrán adquirir en las taquillas dentro de la Feria Nacional de San Marcos y en el sistema eTicket.

“Nos sentimos muy contentos por la maravillosa respuesta y aceptación de los seguidores

de la marca y público en general que apostaron por una idea original e innovadora, lo que nos motivó a llevar esta experiencia a cuatro ciudades diferentes, lo que nos permite continuar exaltando nuestras costumbres y tradiciones mexicanas”, comentó Jazmín Rodríguez, Gerente de Marca Victoria de Grupo Modelo.

Posteriormente, la ruta del Hotel de Leyendas Victoria visitará tanto la Feria de Zacatecas (septiembre) como la de Guadalajara (octubre). Además se presentará en Puebla (septiembre-octubre), finalizando en la Ciudad de México (octubre-noviembre).

El objetivo de estas giras es lograr que todos los consumidores y seguidores de la marca Victoria puedan vivir una experiencia única, a través de un proyecto que, sin dudas, ha marcado un paradigma en la forma de conectar con la gente.

INICIO

Fuente: Valley Supreme

Y TÚ, ¿YA CONOCES LOS ALIMENTOS SUSTENTABLES?

La Sustentabilidad en alimentos
¿Una Moda o una Necesidad?



Actualmente es más frecuente escuchar el término Sustentable, Sostenible o bien, Sustentabilidad. Pero cuando lo escuchamos, ¿sabemos exactamente a qué se refiere?

Un proceso sustentable o sostenible es aquél que es capaz de mantenerse por sí mismo a través del tiempo, sin necesitar ayuda adicional y, sobre todo, sin perjudicar o exterminar los recursos existentes, guardando un equilibrio natural.

Así pues, la sustentabilidad es una palabra ligada totalmente a la acción del hombre en relación a su entorno, donde éste tiene la capacidad de satisfacer sus necesidades sin que esto anule los recursos del medio ambiente.

De esta manera encontramos hoy en día, la sustentabilidad en alimentos, surgiendo cada vez más empresas y marcas interesadas y preocupadas en crear sistemas de producción eficientes, que protejan los re-

ursos naturales y que impulsen la creación de procesos que resguarden la naturaleza y generen un equilibrio entre el hombre y su medio ambiente, mejorando la vida social, económica, y ecológica del planeta.

Un alimento sustentable lo entendemos como aquél cuyo modo de producción y consumo no perjudican al medio ambiente.



SALUD

Una Alimentación Sustentable es aquella que tiene estas tres características:

Respeto el medio ambiente:

Alimentos que son producidos y consumidos sin afectar el medio ambiente. Aquellos de estación o producidos cerca del lugar de compra, con envases reciclables.

Ética:

Existe un comercio justo. Los productores deben recibir una recompensa digna por el alimento que están produciendo en equilibrio con la naturaleza.

Saludable:

Alimentos con muy buena calidad, con un etiquetado adecuado y regulado, y lo menos procesados posibles, garantizando así su calidad para la salud del cuerpo humano.



Actualmente ha tomado mucha fuerza la tendencia de consumir alimentos sustentables sobre todo por su contribución con la protección del medio ambiente y que ayudan a conservar un entorno cada vez más saludable y en equilibrio.

Comencemos hoy más que nunca a comprometernos a conocer y consumir productos sustentables para que nuestras futuras generaciones puedan contar y gozar de los mismos recursos con los que contamos nosotros.

Entra a www.valleysupreme.com y comienza ya a disfrutar alimentos sustentables!

Valley SUPREME
Sustainable food

INICIO

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

Romeritos

ELEMENTO FUNDAMENTAL DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA



La Ciudad de México produce alrededor de cuatro mil 162 toneladas.

El romerito es un elemento fundamental de la cocina tradicional mexicana, cuya historia se remonta a la época prehispánica, actualmente se cultiva en el norte y centro de México; es un alimento de amplia demanda durante el año. Se prepara con mole, papa, nopal y camarón.

Las cifras de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimenta-

ción (SAGARPA) indican que la producción de este vegetal en la Ciudad de México alcanza las cuatro mil 162 toneladas. Los romeritos son cultivados en una superficie de 565 hectáreas, pertenecientes en su mayoría a las delegaciones Tláhuac y Xochimilco y, el valor de esta producción es de alrededor de 20 millones de pesos.

De fácil preparación y sabor exquisito, son muy nutritivos ya que aportan vitamina A, C, B2 y minerales como calcio, potasio y hierro; son muy parecidos a la planta aromática llamada romero, pero éstos son más

tiernos y carecen de olor. Se pueden comprar en los mercados populares por kilo o en manojos y para cocinarlos es necesario hervirlos previamente.

Los romeritos se encuentran entre los múltiples cultivos de la milpa y se dan principalmente en la temporada de lluvias ya que el agua facilita su crecimiento. Combinan con mole, nopales, papas y tortas de camarón; este platillo también es conocido como revoltillo -llamado así por la mezcla de ingredientes-.





Otro producto de esta receta es la papa, tubérculo que tiene su origen en Perú; en nuestro país se siembra principalmente en Sonora, Sinaloa y Estado de México con una producción anual de un millón 629 mil toneladas. Anualmente se registra un consumo per cápita de 15.3 kilogramos.

Mientras que el nopal, alimento que ayuda a equilibrar el sistema digestivo y a mejorar el metabolismo; se produce en estados como Morelos, Ciudad de México y Puebla. Nuestro país registra un consumo per cápita de 6.4 kilogramos al año.

El camarón, que se ubica en el noveno lugar de producción mundial, complementa este delicioso platillo; la producción promedio obtenida durante los últimos cuatro años es de 176 mil 638 toneladas y destacan Sinaloa, Sonora, Nayarit, Tamaulipas y Baja California como principales productores, indican las cifras de Comunicación Social de la SAGARPA.

Para preparar este guiso, hervir por separado los romeritos, las papas y los nopales; disolver el mole en caldo de pollo y sazonar; remojar los camarones secos, escurrirlos e incorporarlos, dejar hervir. Posterior-

mente agregar los romeritos, los nopales y las papas, estos últimos picados en cubos. Servir calientes y acompañar con tortitas de camarón seco.

Entre otros alimentos de alta producción y demanda en la Ciudad de México están la acelga, apio, betabel, brócoli, calabacita, chilacayote, chile verde, cilantro, col, coliflor, espinaca, haba verde, lechuga, rábano, tomate verde y rojo, verdolaga, chícharo, elote y zanahoria.