



EVENTOS

ARRANCA LA QUINCENA DEL COMENSAL



+ DE 350 RESTAURANTES DISEÑAN MENÚ ESPECIAL 30 SEP AL 15 OCT 2017

quincenadelcomensal.com



LLEGA EL DÍA ESPERADO... YA INICIÓ LA



DEL 30 SEP AL 15 OCT 2017

ECONOMÍA

EL BANCO DE MÉXICO MANTIENE SU TASA DE INTERÉS EN 7%



PAÍS

BRANDING DE ALIMENTOS EN MÉXICO: AYUDA OPORTUNA TRAS EL SISMO



MUNDO

LA FAO SE ALÍA CON UNILEVER PARA REDUCIR LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



EVENTOS

EL MOLCAJETE DE PLATA, QUINTA EDICIÓN

GASTRONOMÍA

BEBIDAS QUE DEBES PROBAR SI VISITAS MÉXICO



GASTRONOMÍA DULCES TÍPICOS, SABOR Y TRADICIÓN



GASTRONOMÍA

PRODUCTOS MEXICANOS, ORGULLO NACIONAL

¡SÉ PARTE DE LA PROMOCIÓN FUENSANTA!

DURANTE LA QUINCENA DEL COMENSAL SI TU CLIENTE CONSUME UNA BOTELLA DE AGUA FUENSANTA, TÚ PODRÁS OBSEQUIARLE OTRA.

FORO MEXICANO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PARA MÁS INFORMACIÓN: mlopez.feromax@gmail.com | shernandez@feromax.com

EVENTOS



ARRANCA LA QUINCENA DEL COMENSAL

Ciudad de México

Este fin de semana comienza la Quincena del Comensal, una iniciativa que busca reactivar la economía de la industria restaurantera de la ciudad.

Esta iniciativa inició hace más de 20 años, cuando la industria restaurantera se vio afectada por una recesión económica y la AMR buscó la unión del gremio para generar una medida que detuviera la decisión de varios propietarios de cerrar indefinidamente sus establecimientos. Desde entonces, la Asociación busca replicar dicha acción durante dos semanas consecutivas, en los meses donde el sector registra sus ventas más bajas: septiembre, octubre y noviembre.

Durante las semanas que se llevará a cabo la Quincena del Comensal, los restaurantes que decidieron sumarse tendrán un menú completo que se presentará a un precio especial, beneficiando al comensal e invitándolo a conocer la rica oferta gastronómica de la ciudad.

Para hacer esta acción rentable, la AMR cuenta con la gestión de apoyo para los establecimientos participantes, por parte de grandes instituciones como: Banorte, CDMX, Coca-Cola, Fondo Mixto de Promoción Turística de la Ciudad de México, Grupo Modelo, OpenTable, SAGARPA, Unilever Food Solutions, entre otros.

Este año, la Quincena del Comensal será diferente debido a los recientes sucesos que azotaron al país. En esta edición, la iniciativa buscará más que nunca, ser un espacio de apoyo para todos los restauranteros que se ven afectados por el temblor del pasado 19 de septiembre. Es momento de ayudar a la industria a mantenerse fuerte y sobrevivir todo el desbalance que ha experimentado en las últimas semanas.

“Con cada platillo que sirvamos durante estos quince días estaremos venerando la memoria de quienes han partido y celebraremos la audacia de los verdaderos héroes de nuestra nación. Hoy nece-

sitamos enfocarnos en crear un momento para dejar que nuestros corazones tomen un descanso”, Francisco Mijares, Presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes.

La QDC 2017 tendrá lugar del 30 de septiembre al 15 de octubre y cuenta con la participación de más de 350 establecimientos reconocidos alrededor de la Ciudad de México. La información oficial de la Quincena del Comensal y el listado completo de restaurantes podrán ser consultados en la página oficial del evento www.quincenadelcomensal.com.

EVENTOS



QUINCENA DEL COMENSAL

Ciudad de México



+ DE **350**
RESTAURANTES
DISEÑAN UN
MENÚ ESPECIAL
30^{SEP} AL 15^{OCT} 2017

PRESENTADO POR



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

www.quincenadelcomensal.com

   @DelComensalMX



INICIO



Fuente: El Economista

EL BANCO DE MÉXICO MANTIENE SU TASA DE INTERÉS EN 7%



El Banco de México decidió mantener en 7% su tasa de interés interbancaria, argumentando que la política monetaria que se han implementado sobre la inflación han tenido un efecto rezagado, pero han comenzado a reflejarse en un incipiente cambio de tendencia.

La Junta de Gobierno del Banco de México (Banxico) decidió por unanimidad mantener sin cambio el objetivo para la Tasa de Interés Interbancaria a un día, en un nivel de 7%, su segunda pausa consecutiva.

En su anuncio de política monetaria, el banco central afirmó que las acciones que ha implementado tienen un efecto rezagado sobre la inflación, pero ya han comenzado a reflejarse en un incipiente cambio de tendencia en la inflación general y subyacente.

Hacia adelante, agregó, seguirá muy de cerca la evolución de todos los determinantes de la inflación y sus expectativas de mediano y largo plazo, en especial del traspaso potencial de las variaciones del tipo de cambio a los precios, así como la evolución de la brecha del producto.

También evaluará la posición monetaria relativa entre México y Estados Unidos, así como el impacto de los sismos sobre los precios, mencionó en instituto central.

“En todo caso, ante los diversos riesgos que siguen presentes, la Junta estará vigilante para asegurar que se mantenga una postura monetaria prudente, de manera que se fortalezca el anclaje de las expectativas de inflación de mediano y largo plazo y se logre la convergencia de esta a su objetivo”, subrayó.

Así, el Banxico decidió mantener en 7% la tasa de refe-

rencia por segunda ocasión consecutiva, tras 10 alzas de diciembre de 2015 a junio de 2017, periodo durante el cual la tasa objetivo aumentó en 400 puntos base, desde un mínimo de 3% que mantuvo por poco más de siete años.

Por otra parte, el Banxico mencionó que en las últimas semanas México sufrió dos terremotos de gran magnitud y varios huracanes, lo cual afectó significativamente a múltiples comunidades y ciudades, con lamentables pérdidas humanas.

Y si bien hasta el momento no se cuenta con suficiente información, se estima que los efectos de estos acontecimientos sobre la actividad económica y la inflación serán temporales y moderados.

“Así, no se espera que las perspectivas de mediano y largo plazo para el crecimiento y la inflación se alteren de manera importante”, consideró.



El banco central resaltó que en la primera quincena de septiembre de este año, la inflación en México mostró una reducción respecto de agosto, al pasar de un nivel de 6.66 por ciento a 6.53 por ciento.

“Las expectativas de inflación mostraron ajustes que siguen siendo congruentes con un incremento temporal en la misma”, acotó.

Mientras que las del cierre del 2017 se elevaron entre julio y agosto, de 6.03 a 6.25%, reflejando el comportamiento de la inflación contemporánea, y aquellas de mediano y largo plazo continuaron en alrededor de 3.5 por ciento.

“Así, la inflación general anual pareciera ya haber alcanzado su techo (abstrayendo el potencial efecto de los sismos, que debería ser de corto plazo y temporal) y se espera que muestre una tendencia a la baja”.

Apuntó que dicha tendencia se estima se acentúe durante el año siguiente, conduciendo a la convergencia al objetivo de 3% hacia finales de 2018, lo cual trae implícita la expectativa de un comportamiento ordenado del tipo de cambio.

Entre los riesgos al alza para esta previsión está el hecho de que derivado de los recientes sismos, podrían también aparecer algunos problemas

de abasto o de incremento de precios en algunos productos, los cuales serían temporales de corto plazo.

Y entre los riesgos a la baja para la inflación, como resultado de los recientes desastres naturales, algunos precios públicos podrían no aumentar como hubiera sucedido en circunstancias normales, e incluso disminuir temporalmente.

“Ante el complejo entorno que la economía mexicana continúa enfrentando, es especialmente relevante que las autoridades perseveren en mantener fuertes los fundamentos macroeconómicos del país”, consideró.



AYUDA OPORTUNA TRAS EL SISMO

BRANDING DE ALIMENTOS EN MÉXICO

Muchas son las marcas que han sido partícipes de la ayuda brindada al país, tras los sismos ocurridos días anteriores y que han dejado consecuencias trágicas para muchos mexicanos.

Respecto al mundo de los alimentos, son diversas las empresas que se han sumado para ayudar, entre ellas:

La cadena de Restaurantes Toks. Ha dado apoyo a los brigadistas, voluntarios y damnificados con alimentos y bebidas durante el jueves 21 y viernes 22 de septiembre, en los horarios de atención de los restaurantes que se encuentran cercanos a los edificios devastados.

Marcas de comida rápida como Domino's Pizza y Burger King han llevado comida a los albergues que lo necesiten y a las zonas afectadas.

Starbucks, Vips y El Portón han dado su ayuda en CDMX, Puebla y Morelos, llevando también comida a las personas necesitadas.

Por su parte, Grupo Lala anunció que hará un donativo de 1 millón de litros de leche para las familias afectadas por el sismo, en diferentes zonas del país.

Hasta ahora, los destinos de la ayuda brindada han sido: Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla y CDMX, y también se continuará con la entrega en Morelos, Tlaxcala, Estado de Mexico, Hidalgo y Guerrero.

La cooperación no solo ha venido del interior de nuestro país. En Estados Unidos, el restaurante Avocadería, ubicado en Brooklyn, Nueva York, que es popular porque todos sus platillos llevan aguacate, anunció también que alrededor del 25% de la recaudación de esta semana la destinarán a los Topos de Tlatelolco.

La empresa Gruma, informó que envió tortillerías móviles para atender los albergues y personas que lo necesiten. Los tortimóviles se encuentran ya en la colonia Narvarte en la CDMX, Jojutla, Morelos y en los Cedis de la ciudad de Puebla, 2 en Atlacomulco y se ubicará uno más en el Estado de México. Los tortimóviles tienen capacidad para elaborar diariamente 36,000 tortillas calientes.



Por otro lado, Grupo Herdez anunció que donará 100 toneladas de productos tales como: atún, mayonesa, pasta, jugos, mermeladas, vegetales enlatados, así como 19,000 litros de agua embotellada de la marca Nutrisa.

También dijo que donará 9 millones de pesos a la Fundación Carlos Slim, que se comprometió a quintuplicar el monto,

para reconstruir espacios de salud y educativos.

La marca de cereales Kellogg's donará un millón de porciones de alimento a través del Banco de Alimentos de México.

Huevo San Juan estará donando cajas de cartón para transportar los artículos en general, donados para ayudar a los damnificados.

Esperemos que toda la ayuda que las marcas anteriores están aportando, llegue correctamente a las personas que más lo necesitan, y que nuestro país poco a poco pueda recuperarse de tan complicada situación, que seguramente dejará secuelas emocionales y materiales por muchos años.

Fuente: Valley Supreme

LA FAO SE ALÍA CON UNILEVER PARA REDUCIR LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Alianza para abordar el cambio climático y desarrollar innovaciones digitales para pequeños agricultores.



La FAO empieza una innovadora alianza estratégica con Unilever destinada a ayudar a los países en sus esfuerzos para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y abordar el cambio climático, en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

El Director General de la FAO, José Graziano da Silva y el Director Ejecutivo de Unilever y promotor de los ODS, Paul Polman, firmaron este martes un acuerdo para asegurar mejor acceso a los alimentos y promover la agricultura sostenible, durante la Asamblea General de Naciones Unidas en Nueva York.

“En FAO estamos encantados de asociarnos con Unilever. Alcanzar la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible requiere compromiso y acción. A través de esta alianza podremos tener un impacto positivo en las vidas de los agricultores familiares y consumidores y avanzar hacia una producción y consumo más sostenibles”, afirmó Graziano da Silva tras el encuentro con Polman en la oficina de la FAO en Nueva York.

El Director General de la FAO también invite al Director Ejecutivo de Unilever a continuar el diálogo con una reunión de seguimiento en Roma.

Cinco objetivos clave

La colaboración entre la FAO y Unilever está orientada a cinco puntos estratégicos de intervención, que incluyen: la innovación digital, el respeto de la tenencia de la tierra y la creación de resiliencia para los pequeños agricultores, así como el cambio climático y la pérdida y el desperdicio de alimentos.

La alianza cubrirá países de todo el mundo, empezando en América Latina, y es parte de la Estrategia de la FAO para las Asociaciones con el Sector Privado para alcanzar Objetivos de Desarrollo Sostenible clave.

La FAO ya se asoció con Unilever en Argentina -donde se estima se pierde más de un kg de alimentos por persona y día- en una iniciativa que servirá de modelo que puede ser replicado a nivel mundial. Unilever, que se ha comprometido a reducir a la mitad los residuos alimentarios en 2025,

ha acordado trabajar con la FAO para lanzar iniciativas conjuntas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, con campañas de sensibilización que involucren a los gobiernos, sociedad civil y sector privado.

Cambio climático y agricultura

Al mismo tiempo, se desarrollarán plataformas conjuntas de promoción en el ámbito del cambio climático, y la FAO apoyará la participación directa de Unilever en foros clave de alto nivel, como la iniciativa del Marco de acción mundial para hacer frente a la escasez de agua.

La estrategia digital de Unilever para la agricultura sostenible, centrada en la prestación de servicios de información, transaccionales y de asesoramiento a través de la tecnología móvil, se ajusta a la visión de la FAO de aumentar los ingresos rurales. También ofrece una oportunidad de explorar conjuntamente cómo desarrollar soluciones digitales innovadoras para llegar a los pequeños campesinos y a los agricultores familiares.

Fuente: FAO

EL MOLCAJETE DE PLATA

QUINTA EDICIÓN



El Molcajete de Plata - Reconocimiento al Mérito Gastronómico se entregó en su Quinta Edición a la notable cocinera michoacana Blanca Estela Vidales de Lemus.

El Club de Industriales fue escenario de una comida especial que se ofreció en homenaje a la también investigadora gastronómica el miércoles 27 de septiembre.

Instituido en el año 2013, **El Molcajete de Plata** fue entregado en su primera edición a la escritora británica Diana S. Kennedy, quien ha dedicado seis décadas de su vida a descubrir, conocer, rescatar y difundir la Auténtica Cocina Mexicana. La Cofradía de Gourmets Zona Rosa, la Academia Mexicana de Gastronomía, la Asociación Mexicana de Restaurantes y el Club de Industriales son los organismos que respaldan este singular Reconocimiento al Mérito Gastronómico.

Blanca Estela Vidales de Lemus, propietaria del restaurante "La Mesa de Blanca" en Ziracuaretiro, Michoacán, sumó su nombre a los cuatro ganadores previos del Reconocimiento: Diana S. Kennedy, Abigail Mendoza Ruiz, Tito Briz Garizurieta y Lucila Molina de Merlos.

Carmen "Titita" Ramírez Degollado, cocinera veracruzana de prestigio internacional y Presidenta del Comité Organizador, y los señores René Martínez y José Mayora, Consejeros Fundadores, son expertos culinarios, escritores, cocinólogos y críticos gastronómicos que han dedicado su talento al estudio, la preparación, el rescate y la difusión de la Auténtica Cocina Mexicana -con sus múltiples ingredientes, recetas originales, técnicas, secretos y elementos distintivos.

Este año el Jurado Calificador de El Molcajete de Plata se inclinó a favor de la cocinera e investigadora Blanca Estela Vidales de Lemus, quien en 37 años de carrera profesional ha

demostrado ser una apasionada investigadora no sólo de la tradición culinaria de Michoacán, su estado natal, sino de la Cocina Tradicional Mexicana en su conjunto, rescatando una amplia variedad de recetas deliciosas que preserva y difunde desde 2001 en su restaurante La Mesa de Blanca -localizado en el municipio de Ziracuaretiro-, donde atiende a comensales de México y el mundo en un ambiente de música y cultura.

En el año 2003 Blanca Estela Vidales de Lemus participó en la conformación del evento Cocineras Tradicionales de Michoacán, en cuyas ediciones ha estado presente de forma ininterrumpida, y su reconocimiento internacional le ha permitido organizar diversas exposiciones de Gastronomía Prehispánica. Es miembro del Seminario de Cultura Mexicana en Uruapan, así como de la Academia Mexicana de Gastronomía, y ha merecido galardones como el Premio José Peza Fragoso, otorgado por la CANIRAC.

EVENTOS



**ORGANISMOS
Y RECONOCIMIENTO**

El Molcajete de Plata - Reconocimiento al Mérito Gastronómico es respaldado por cuatro importantes organismos: la Cofradía de Gourmets Zona Rosa fundada en 1986, la Academia Mexicana de Gastronomía creada en 1999, la Asociación Mexicana de Restaurantes que data de 1948 y el Club de Industriales fundado en 1956 - sede oficial y permanente de un galardón que honra el Arte Culinario de México.

El reconocimiento toma su nombre del mortero de piedra con tres patas que desde hace siglos es indispensable para triturar semillas, chiles y espe-

cias, elaborar salsas y otras combinaciones en la Cocina Tradicional Mexicana. El artístico molcajete es trabajado con el metal precioso que por siglos ha reflejado la maestría de nuestros orfebres.

El Molcajete de Plata - Reconocimiento al Mérito Gastronómico contó en esta ocasión con el apoyo de empresas y firmas que sumaron esfuerzos para lograr el éxito de una celebración que enaltece a la auténtica Cocina Mexicana.

El Menú que rindió homenaje a la Sra. Lemus, estuvo coordinado por Chef Ejecutiva del Club de Industriales, Isabella Dorantes y participaron de la siguiente forma:

Restaurante Casa Merlos

Chefs Lucila y Fabiola en la elaboración de los bocadillos mexicanos.

CESSA Universidad

Alumnos de Gastronomía con su Chilatole Oaxaqueño.

Grupo Brisas

Chef Corporativo Guy Santoro con un Filete de Tilapia en Jitomate.

Blanca Estela Vidales

Con su receta de Chamorro Adobado en Hoja de Vástago.

Hacienda de los Morales

Chef Rodrigo Flores con Buñuelos Rellenos de Guayaba.

Fotografía: Food and Travel

BEBIDAS QUE DEBES PROBAR SI VISITAS MÉXICO

¿En tus planes está visitar México?

Qué bien, entonces aprovecha para degustar algunas de las bebidas más exquisitas que se preparan y de seguro te encantarán.



Si has decidido visitar el norte, recomendamos probar: Bacanora, Sotol; Vinos, tinto, blanco y rosado; Coctel Margarita; Colonche y Crema de coco.

Si prefieres pasear por el Bajío, te recomendamos: Charanda, Cervezas artesanales, Raicilla, Rompope, Cebadina, Mexquite.

En el centro del país encontrarás: Pulque, Tepache, Aguas frescas de cualquier fruta, Sibra y Sangría.

Y si optaste por el bellissimo sureste, no te pierdas de probar: Mezcal, Pox, Xtabentún, Chocolate, Pozol, Tejate, Taxcalate.

En realidad, la lista es muy grande, cada región guarda un tesoro enorme de bebidas, estas son sólo algunas de las más representativas, pero se-

guro es que en tu viaje descubrirás muchas más.

México produce los ingredientes para la elaboración de sus bebidas, por ejemplo, en cerveza tradicional o artesanal se registran más de 978 mil toneladas de cebada, 3 mil toneladas de trigo grano, de acuerdo a datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Los principales estados productores de uva destinada a la producción de vino son: Baja California, Sonora, Zacatecas y Aguascalientes, en conjunto producen 80 mil toneladas.

Para la preparación del chocolate y bebidas a base de cacao, tenemos una produc-

ción nacional de 27 mil toneladas, concentrada su producción en Tabasco, Chiapas y Guerrero.

La miel de abeja ha dado lugar a una bebida originaria de Yucatán que se ha posicionando en el gusto de los mexicanos, el Xtabentún, un licor de origen maya. México cuenta con una producción de 57 mil toneladas de miel al año, indican los datos de Comunicación Social de la SAGARPA.

Las aguas frescas son una bebida emblemática de nuestro país, entre las más tradicionales están la de limón, guayaba, fresa y Jamaica. En producción de limón, México ocupa el segundo lugar en el mundo; tercero para fresa y quinto lugar para guayaba.

Fuente: Comunicación Social SAGARPA



DULCES TÍPICOS

- SABOR Y TRADICIÓN -



Los dulces típicos mexicanos son parte importante de nuestra gastronomía, su aroma, textura y sabor incorporan tradiciones prehispánicas y coloniales.

En la época prehispánica ya existían las alegrías de amaranto y el pinole, pero con el tiempo y la combinación de las costumbres europeas con las indígenas se creó una identidad que se apropió de ingredientes y técnicas, para perfeccionar su preparación y convertirse en las maravillas que ahora saboreamos.

Es así como hoy podemos disfrutar de los merengues, pepitorias, alegrías, palanquetas de cacahuete, ate, cocadas, Glorias, fruta cristalizada, jamoncillo, macarrones, muéganos, tamarindos, borrachitos, algodón, camotes, mazapán, y muchos otros que son además muestra del exquisito arte culinario mexicano.

La magia de los dulces mexicanos la puedes disfrutar gracias los productos que nos ofrece el campo, por ejemplo: la caña de azúcar con sus más de 56 millones de toneladas; cacao con poco más de 26 mil tone-

ladas; nuez con más de 141 mil toneladas y el coco con más de 189 mil toneladas anuales, de acuerdo a datos la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

En el país hay una rica tradición dulcera, así encontramos los típicos camotes poblanos, la cajeta de Guanajuato, los rollos de guayaba de Morelia, de Nuevo León las glorias, y del sur el chocolate oaxaqueño, todo México envuelto en dulces siglos de tradición.

Fuente: Comunicación Social SAGARPA

DULCES TRADICIONALES

LA GASTRONOMÍA MEXICANA ES RECONOCIDA EN TODO EL MUNDO POR SU SABOR Y DENTRO DE ELLA TAMBIÉN SE ENCUENTRAN LOS DULCES TÍPICOS, DELICIOSOS POSTRES QUE NOS ENDULZAN EL PALADAR Y EL CORAZÓN.

AQUÍ TE DEJAMOS ALGUNOS DE LOS MÁS FAMOSOS Y LA PRODUCCIÓN QUE SE GENERA DE SUS PRINCIPALES INGREDIENTES.



COCADA
+189 MIL TONELADAS DE COCO

PALANQUETAS
+95 MIL TONELADAS DE CACAHUATE



ALEGRÍAS
+6 MIL TONELADAS DE AMARANTO

MERENGUES
+2 MILLONES DE TONELADAS DE HUEVO
+5 MILLONES DE TONELADAS DE AZÚCAR



DULCE DE LECHE
+11 MIL MILLONES DE LITROS DE LECHE
+5 MILLONES DE TONELADAS DE AZÚCAR

#MuchoGustoMéxico



SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



INICIO



PRODUCTOS MEXICANOS ORGULLO NACIONAL



Chile verde, jitomate y maíz son protagonistas de diversos platillos, especialmente de los que se disfrutan durante las fiestas patrias, en las que son deleites que no deben faltar si se trata de festejar todo aquello que nos representa como mexicanos.

Fuente: Comunicación Social SAGARPA

Los estados de Chihuahua, Sinaloa y Jalisco se ubican como los principales productores de estos ingredientes clave para la preparación de recetas nacionales como salsas, tacos y chiles en nogada.

El chile poblano es la base de este manjar tricolor y en 2016, México cosechó más 327 mil toneladas, destacando Zacatecas como líder en la materia, indican cifras de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

La chef Lucila Molina de Merlos explica que los chiles en nogada nacen en 1600 en el Convento de las monjas Clarisas; para 1821, las damas de la sociedad de Puebla ofrecen a Agustín de Iturbide una comida en donde se sirve este platillo que hoy es representativo de la gastronomía mexicana.

Preparar chiles en nogada es todo un festival. El recorrido inicia con la selección de ingredientes, la chef Lucila visita el mercado del estado de Puebla en donde elige los

productos locales, “los sabores son diferentes, cada tierra, cada estado tiene su propio sabor”.

Para el relleno, primero se pican los ingredientes; en aceite caliente se sazona cebolla, ajo y jitomate; posteriormente se incorpora carne de cerdo deshebrada, después se agregan manzana panochera, plátano macho, pera, durazno, almendra, pasas, acitrón y clavo y canela molidos; se cocina hasta que los ingredientes estén suaves.

GASTRONOMÍA



El chile poblano se asa, pela y limpia, dentro de él se introduce el relleno. Para el capeado, se batan claras de huevo hasta lograr una consistencia esponjosa, se incorporan las yemas y se bate un poco más. Espolvorear el chile con harina y sumergir en la espuma, freír en aceite caliente y escurrir.

La nogada se elabora con nuez, almendra, queso de cabra y leche, ingredientes que se muelen hasta lograr una textura espesa. Al emplatar, el chile se salsea con la nogada y se decora con granos de granada y hojas de perejil. En la Época Colonial, el chile en nogada era considerado

un platillo de lujo, con los años su tradición se extendió y hoy, se cocina en prácticamente todas las casas, destaca la chef de Casa Merlos quien ha representado a la gastronomía mexicana en países como España, China y Egipto.



En jitomate, México ocupa el décimo lugar de producción con dos millones 550 mil toneladas; y es ingrediente principal de salsas y el tradicional pico de gallo que se prepara además con cebolla, chile verde, cilantro y un toque de

limón, acompañantes idóneos de platillos como el taco.

Al ser la carne de res, cerdo y pollo ingredientes esenciales en la cocina, es importante mencionar que la producción total nacional de la carne de bovi-

no y porcino superan el millón de toneladas cada una, y la de ave los dos millones de toneladas, señalan los datos de Comunicación Social de la SAGARPA.

¿Las decisiones siguen
centralizadas en los líderes
de la organización y se
generan cuellos de botella?
¡Hay una solución!

thrad

