

BOLETÍN SEMANAL

JULIO 16, 2021



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



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

f t i @AMRcdmx | www.amr.org.mx

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
CONTINÚA EN SEMÁFORO
AMARILLO

CDMX



ABREN VACUNACIÓN
A TODOS LOS MAYORES
DE 30 AÑOS EN
CUALQUIER SEDE

PAÍS

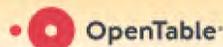


GOBIERNO VA POR
UN AUMENTO DE 18% MÁS
EN EL SALARIO MÍNIMO,
A \$167.56 DIARIOS

CAPITAL HUMANO



OUTSOURCING: STPS NO
DARÁ PRÓRROGA PARA QUE
EMPRESAS CUMPLAN CON
SUSTITUCIÓN PATRONAL



Salir a comer está de regreso

Todo lo que necesitas para recuperarte y conectar con tus comensales



Conoce más

GASTRONOMÍA



¿CUÁNDO EMPIEZA
LA TEMPORADA DE CHILES
EN NOGADA?

GASTRONOMÍA



LA CHEF DOMINICANA MARÍA
MARTE ES RECONOCIDA
COMO EMBAJADORA
IBEROAMERICANA DE
LA CULTURA

EVENTOS



SELTZERLAND, EL FESTIVAL DE
HARD SELTZER, SIGUE SU TOUR
A PESAR DE LOS RETRASOS
POR PANDEMIA

TECNOLOGÍA



CULTIVAN HORTALIZAS CON
ROBOTS EN LAS CHINAMPAS
DE XOCHIMILCO

Son una
gran pieza



las empresas porque
generan empleos.

infórmate
Haz click

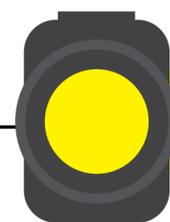
Voz de las Empresas
Consejo de la Comunicación

EL BIENESTAR DE TODOS
ES NUESTRA EMPRESA

Consulta nuestro Aviso de Privacidad en www.amr.org.mx

General Gómez Pedraza 51 Int. 1, Col. San Miguel Chapultepec, CDMX | Tel.: 5250-1146 / 5531-0911

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



SEMÁFORO AMARILLO
DEL 19 AL 25 DE JULIO

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO AMARILLO



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 16 de julio de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO AMARILLO DEL 19 AL 25 DE JULIO



- Que la Ciudad de México continúa en **SEMÁFORO AMARILLO** para la próxima semana del lunes 19 al domingo 25 de julio de 2021, bajo el Programa "REACTIVAR SIN ARRIESGAR".

- De nueva cuenta, la Autoridad no determinó cambios ni restricciones para la próxima semana a ninguna actividad económica pese a que existe un incremento en enfermos por COVID-19 y de hospitalizaciones, por tanto:

Las medidas dictadas para la Actividad Restaurantera continúan vigentes en los mismos términos que la semana anterior, siendo estas las siguientes:

- Los establecimientos mercantiles que tienen como giro principal la venta de alimentos preparados, po-

drán brindar servicio al público conforme al horario permitido en su aviso o permiso de funcionamiento. Asimismo, podrán operar con un aforo máximo del 60% al interior de su local, con máximo 6 comensales por mesa; y al aire libre con un máximo 8 comensales por mesa.

Las actividades deberán cumplir las medidas específicas de protección a la salud para cada sector, disponibles para su consulta en el enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx> así como las siguientes:

- El Programa "CIUDAD AL AIRE LIBRE" para la colocación de Enseres Fijos. Verificar el Link siapem.cdmx.gob.mx, y consulta de lineamientos técnicos en medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx

- Las mesas al aire libre no podrá ser mayor al 75% de las mesas disponibles al interior del Establecimiento Mercantil.

- Se prohíbe fumar en espacios cerrados. En zonas de enseres al aire libre podrá destinarse una zona exclusiva para fumadores, siempre que se garantice que las personas no fumadoras en espacios abiertos estén 100% libres de humo de tabaco.

- Las mesas deberán colocarse con una distancia de 1.5 metros entre cada una y tener un diseño y tratamiento cromático unitario, con colores adecuados a la fachada del Establecimiento Mercantil y a la imagen urbana de la Colonia, Pueblo o Barrio dónde se instalen.

- **LAS MESAS EN ÁREAS EXTERIORES SERÁN HASTA 8 COMENSALES.**

- **LAS MESAS EN ÁREAS INTERIORES SERÁN HASTA 6 COMENSALES.**

- Se mantiene el distanciamiento entre mesas y el resto de las medidas sanitarias actuales y vigentes.

- El uso de QR es obligatorio para los Restaurantes.

- Filtro sanitario y uso de cubrebocas al ingresar.

- Continúa vigente el Programa **"REABRE"** para los Giros de Bares, Cantinas y Antros, exclusivamente para operar como **RESTAURANTES hasta las 24:00 horas**, conforme a los lineamientos dictados con anterioridad contenidos en el enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx> (No abren como Bares, Antros o Cantinas).

En la Gaceta del 12 de marzo de 2021 se autorizó la reactivación del Programa "REABRE" pero únicamente en áreas exteriores al aire libre, encontrándose la Ciudad de México en semáforo naranja. Con el cambio de semáforo a color verde a partir del 7 de junio de 2021 bajo el Programa "REACTIVAR SIN ARRIESGAR", no se hizo ningún cambio al Programa "REABRE" en cuanto a que los Giros de Bares, Antros y Cantinas pudieran trabajar también en espacios cerrados, ni existe a la fecha disposición alguna en ese sentido. Por tanto, considero que EL PROGRAMA "REABRE" es aplicable en Áreas Exteriores.

- Continúan vigentes todas las medidas sanitarias dictadas tales como: Tapetes sanitizantes, toma de temperatura, registro de comensales, uso de cubrebocas, gel antibacterial al 70% de alcohol, lavado constante de manos, sana distancia de 1.5 metros

entre personas, colocación de mesas de 1.5 metros de separación entre mesas, registro y uso del código QR para el ingreso al Establecimiento por parte de los clientes, medidas de protección para los trabajadores, cubrebocas, careta que deben portar durante su jornada de trabajo.

- Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior (aplica para Restaurantes y Salones de Fiestas) conforme a lo siguiente: Uso de cubrebocas permanente. Registrar a los invitados antes o el día del evento. Realización de Pruebas de Antígeno a los invitados para descartar posibles contagios en el evento. No alcohol. No baile. Máximo un aforo de 50 personas garantizándole un mínimo de 9 metros por persona. Las fiestas tendrán una duración hasta las 22:00 horas.

- Los Establecimientos Mercantiles que tienen como Giro principal la Venta de Alimentos Preparados podrán tener música viva, grabada o videograbada, con un límite máximo de volumen de 62 decibeles.

- Oficinas podrán trabajar con un aforo del 30%.

- Ventilación natural o en su caso recirculación de un mínimo del 40% hacia el exterior en las áreas de los comensales. Prohibida la recirculación al interior.

- La utilización de las áreas de juegos infantiles en los Establecimientos Mercantiles, con uso riguroso de cubrebocas, gel y limpieza constante.

- Interiores de Salones con Actividades Permitidas. (Se deberán cumplir las medidas sanitarias).

- Se permiten realizar en Salones cerrados lo permitido para las demás actividades económicas, observando las siguientes medidas sanitarias: Uso permanente de cubrebocas. Escaneo de QR al ingresar al Evento. Medidas de ventilación natural en espacios cerrados (CAMBIAR 40%).

- Continúan sin abrir Antros, Bares y Cantinas.

- Eventos Sociales sin restricciones de horario y aforo. (Considero que deberá ajustarse al horario y aforo permitido en su Licencia de Funcionamiento o Permiso de Impacto Vecinal).

- Gimnasios podrán funcionar con un aforo del 60%, y las restricciones dictadas en lineamientos anteriores.

CDMX

ABREN VACUNACIÓN A TODOS LOS MAYORES DE 30 AÑOS EN CUALQUIER SEDE; APLICARÁN SPUTNIK V

La próxima semana tocará en la CDMX la vacunación de personas de 30 a 39 años de las 9 alcaldías faltantes para ese grupo de edad.

A partir del próximo martes 20 de julio, cualquier persona mayor de 30 años podrá acudir a la vacunación contra Covid-19 en cualquier sede abierta en la Ciudad de México (CDMX), sin importar su domicilio.

En todos los puntos de aplicación de la vacuna se aplicará la rusa Sputnik V.

En cuanto a la organización por grupos de edad, la siguiente semana tocará la primera dosis de la vacuna a las personas de 30 a 39 años de todas las alcaldías faltantes en la CDMX: Tláhuac, Miguel Hidalgo, Azcapotzalco, Benito Juárez, Coyoacán, Gustavo A. Madero, Venustiano Carranza, Álvaro Obregón y Tlalpan.

Asimismo, se aplicarán segundas dosis para las personas de 50 a 59 años de Álvaro Obregón e Iztacalco, anunció Eduardo Clark, director de Gobierno Digital de la Agencia Digital de Innovación Pública de la CDMX, en conferencia de prensa.

Mañana sábado, el gobierno capitalino dará a conocer el calendario de vacunación según la primera letra del apellido para esos grupos de edad.

No obstante, la jefa de Gobierno, Claudia Sheinbaum, destacó que cualquier persona mayor de 30

años que aún no ha sido vacunada puede acudir a recibir la inmunización, en referencia a personas rezagadas de etapas de vacunación anteriores.

Suben contagios, sigue semáforo amarillo en CDMX

Pese a que han continuado al alza los contagios de Covid-19 y las hospitalizaciones, la CDMX seguirá la próxima semana en semáforo epidemiológico amarillo.

Eduardo Clark informó que las hospitalizaciones han aumentado más en el grupo poblacional de 50 a 59 años, en personas que no se han vacunado, aunque los contagios se están dando más en las personas de 18 a 39 años.

Este viernes hay 650 hospitalizados más que hace una semana en la CDMX y 911 más en el Valle de México, detalló.

No obstante, el funcionario destacó que las defunciones siguen en "niveles bajos", con entre 25 a 30 diarias, lo que significa que no han tenido un repunte importante.

Fuente: Forbes México

INICIO

GOBIERNO VA POR UN AUMENTO DE 18% MÁS EN EL SALARIO MÍNIMO, A \$167.56 DIARIOS



La Conasami impulsa un salario mínimo por encima de la línea de pobreza como meta sexenal; presentará además la "Canasta Digna", un parámetro para calcular el monto que necesita una familia para gozar de los derechos sociales básicos.

La meta del gobierno federal para el **salario mínimo general** es que llegue al menos a **167.56 pesos diarios** al final de la presente administración, es decir, un poco más de 5,100 pesos mensuales y lo que implica un aumento gradual de 18% sobre su nivel actual, de acuerdo con el Programa Institucional 2021-2024 de la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos (Conasami).

Ese monto es casi 90% mayor al que se tenía al comienzo del sexenio, cuando se ubicaba en 88.36 pesos, o, sea casi 2,700 pesos mensuales. El salario mínimo de este año es de 141.70 pesos, poco más de 4,300 al mes.

El compromiso presidencial, se especifica en el documento, establece que el incremento de cada año debe estar al menos **2 puntos por encima** de la tasa de inflación. En marzo de este 2021 el Congreso aprobó una reforma a la Ley Federal del Trabajo con la cual, a partir de 2022, el aumento al salario mínimo no podrá ser menor a la variación anual de los precios al consumidor.

La reforma, propuesta por el senador Martí Batres (Morena), puso un candado para evitar que ocurra lo que sucedió por cuatro décadas en México: que los precios subían, pero las remuneraciones no. Hasta 2018, la Conasami incrementó los salarios mínimos apenas 0.6% cada año en promedio.

"El fortalecimiento del mercado interno requiere de una **política de recuperación salarial** y una estrategia de creación de empleos productivos, permanentes y bien remunerados, a las cuales la fijación de los salarios mínimos puede contribuir al impulsar los salarios promedio", sostiene el organismo.

Pero, si bien el monto de 167.56 pesos es casi el doble de lo que se tenía hasta la administración pasada, éste queda por debajo de la meta planteada en el Programa Sectorial de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS), publicado en junio de 2020, donde la proyección es de **171.07 pesos** diarios a nivel general.

Canasta digna, nuevo parámetro

En el Programa Institucional de la Conasami para la segunda mitad del sexenio, el organismo informa que trabaja en la elaboración de la "**Canasta Digna**", figura con la cual buscará determinar, o al menos aproximar, el monto que se necesita para que una familia acceda a sus principales derechos sociales como la alimentación, educación, salud, vivienda digna y decorosa, cultura y esparcimiento.

“Esta canasta servirá como un ideal y guía para impulsar los salarios promedio en México. Después de que el salario mínimo ha superado la línea de pobreza, la Canasta Digna será un referente para fijaciones salariales acorde con lo mandado constitucionalmente”.

El numeral VI del **artículo 123 constitucional** indica que *“los salarios mínimos generales deberán ser suficientes para satisfacer las necesidades normales de un jefe de familia, en el orden material, social y cultural, y para proveer a la educación obligatoria de los hijos”.*

Entre 2018 y 2019 el incremento del salario fue de 16%, pero con la inflación, el aumento real fue de 11.2 por ciento. De 2019 a 2020 creció 20% y para este año el ajuste fue de 15%, al pasar de 123.22 a 141.70 pesos por día.

La política que ha ejercido el actual gobierno de subir el salario mínimo de casi 2,700 pesos mensuales a poco más de 4,300 pesos *“ha demostrado que los dogmas que se tenían sobre los **efectos negativos en la pérdida del empleo** o el alza de precios no se han materializado”*, afirma la dependencia encabezada por Luis Felipe Munguía.

El Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) ha señalado que este incremento *“benefició principalmente a aquellas familias con menores ingresos, por lo que la pobreza laboral ha disminuido a causa de estos incrementos”*, subraya.

La caída de los salarios

Fue 1976 cuando el salario mínimo alcanzó su mayor nivel, el equivalente a **326.80 pesos diarios** a precios de julio de 2018, se indica en el Programa Institucional. A partir de entonces y hasta 2018, perdió el 70% de su poder adquisitivo *“en un entorno de severas crisis económicas y de recurrentes procesos inflacionarios”.*

En 1988, con la *“profundización de las políticas neoliberales como receta para sortear la crisis, se emprendió la contención del salario mínimo para frenar el incremento de los precios y volver atractivo al país para la inversión extranjera”*, destaca el organismo. El

punto más bajo se tocó en 1999, cuando su valor era el equivalente 75.18 pesos.

Como consecuencia, sostiene la Conasami, *“se incrementaron las personas trabajadoras que enfrentaron una **situación laboral precaria** caracterizada por bajas remuneraciones y falta de prestaciones”.*

En mayo de este año, más de **13.7 millones de personas** en México ganaba hasta un salario mínimo. Es decir, una cuarta parte de la población que tiene un empleo o realiza una actividad por la cual recibe un ingreso no gana más de 141.70 pesos al día, según la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE). La mayoría es mujer.

Desde 1996, el valor de una **canasta alimentaria y no alimentaria**, calculada por el Coneval, era 10% mayor al salario mínimo.

Salarios mínimos profesionales

El documento también señala los *“incumplimientos del pasado”*. Por ejemplo, por cerca de 50 años la Conasami eludió fijar el salario mínimo para **trabajadoras del hogar y personas jornaleras**.

En diciembre de 2020 definió que el monto mínimo para las trabajadoras del hogar será de 154.03 pesos diarios, a pesar de que en un estudio realizado en 2019 había concluido que el 90% de quienes contratan los servicios de limpieza o de cuidados puede pagar más de 250 pesos por día.

El salario mínimo profesional para las personas que laboran como jornaleras quedó en 160.19 pesos diarios. Aunque desde hace varios años han exigido un mínimo de 300 pesos diarios.

En general, el **Sistema de Salarios Mínimos Profesionales** estaba desactualizado, reconoce la Conasami. A lo largo de su existencia, la comisión incluyó 95 profesiones, oficios o trabajos especiales diferentes. *“De éstas, 32 se han eliminado, cuatro han cambiado de nombre y dos se han fusionado, con lo que en 2020”* quedaron 59. La última vez que se eliminaron categorías fue en 2014 y la última incorporación, antes de incluir a las trabajadoras del hogar y los jornaleros agrícolas para este año, se realizó en 2008.

OUTSOURCING: STPS NO DARÁ PRÓRROGA PARA QUE EMPRESAS CUMPLAN CON SUSTITUCIÓN PATRONAL



El 24 de julio vence el plazo para que las empresas que se benefician de un modelo de subcontratación laboral transfieran a sus trabajadores a sus nóminas centrales a través de la sustitución patronal.

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) hizo un llamado a las empresas para transferir a sus nóminas centrales a los trabajadores que se encuentran en un esquema de **outsourcing** o **insourcing** a través de la sustitución patronal. El plazo para realizar este procedimiento vence el 24 de julio.

La reforma en materia de **subcontratación** prohibió expresamente el **outsourcing** basado en suministro de personal; de esta manera se establecieron plazos para que las empresas que se benefician de un esquema de tercerización laboral cumplan con las nuevas reglas.

Durante su participación en el **"Avances en la implementación de la Reforma en materia de Subcontratación"** de la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo de la Ciudad de México (STyFE), Alejandro Salafranca Vázquez, titular de la Unidad de Trabajo Digno de la STPS, subrayó que las empresas no re-

quieran inscribirse al Registro de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) para realizar el proceso de sustitución patronal.

La reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de abril de este año otorgó un plazo de 90 días naturales para que las empresas beneficiarias de subcontratación laboral lleven a cabo el proceso de **sustitución patronal**, sin la condición de transferir los bienes objeto de la compañía contratista, pero respetando la antigüedad de los trabajadores que pasarán a un **esquema de contratación directa**.

"Los trabajadores no se mueven, siguen trabajando donde siempre, pero su patrón no va a ser un tercero, una empresa de recursos humanos, sino la empresa productiva real para la que han trabajado siempre", explicó Salafranca Vázquez sobre la sustitución patronal.



Outsourcing en México: 3 datos sobre la subcontratación laboral

4.6

millones de trabajadores se calcula que se encuentran relacionados con alguna figura de subcontratación laboral.

200,000

empleos son los que se añaden cada año al conteo de registros de trabajadores bajo alguna figura de subcontratación.



20,000

millones de pesos es lo que el gobierno federal calcula como la cifra de evasión en impuestos por malas prácticas de subcontratación laboral.

FUENTE: STPS

GRÁFICO: EL ECONOMISTA

De acuerdo con la STPS, hasta el momento un millón de trabajadores han sido reconocidos por sus patrones reales; es decir, "cortaron el cordón umbilical" con las empresas de outsourcing o insourcing en las que se encontraban y pasaron a las que verdaderamente pertenecen.

El funcionario afirmó que actualmente la legislación otorga facilidades para realizar la sustitución patronal y el procedimiento que se lleva a cabo ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y las Juntas de Conciliación y Arbitraje.

Por último, Alejandro Salafranca recordó que las empresas no hagan la sustitución patronal y continúen beneficiándose de un esquema de **subcontratación laboral** incurrirán en una ilegalidad.

La modificación a siete ordenamientos legales que contempló la reforma de subcontratación fijó una multa de hasta 4 millones 481,000 pesos para las empresas que se beneficien de la subcontratación laboral y del mismo modo, para los negocios que contraten o presente servicios especializados sin contar con el registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Esta multa es la más costosa que se ha contemplado en la **Ley Federal del Trabajo**.

Por otra parte, la figura de subcontratación laboral fue elevada a delito de defraudación fiscal, el cual se castiga hasta con tres años de prisión.



USA correctamente el
CUBREBOCAS



No saludes de beso, ni de mano y
GUARDA TU DISTANCIA



LÁVATE LAS MANOS
frecuentemente



NO SALGAS
con síntomas o enfermo



VACÚNATE
contra **COVID-19**

• • •

**¡Sé responsable
y cuídate!**

• • •



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



CANIRAC
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



DICARES
Distribución de Alimentos y Bebidas, S.C.

¿CUÁNDO EMPIEZA LA TEMPORADA DE CHILES EN NOGADA?



Quizás ya los viste por ahí y pensaste... ¿no empieza en agosto la temporada de chiles en nogada? En realidad, esta maravillosa época en la que las mesas del centro de México se visten de verde, blanco y rojo la determina el campo más allá del antojo y los deseos de los cocineros.

Este es un platillo tradicional de Puebla y la mayoría de sus ingredientes se obtienen del mismo estado, específicamente del municipio de **Calpan**. Ahí se cosechan los chiles poblanos más majestuosos, las manzanas panocheras más dulces, los duraznos criollos más jugosos y por supuesto, las nogaleras que dan nueces de castilla para la nogada. Generalmente **están listos a mediados de julio**.

La siembra en este lugar sucede por temporal, lo que quiere decir que **depende completamente de las lluvias**. Si hay una primavera seca no se puede comenzar el ciclo; si, al contrario, el arranque del año comienza húmedo, la cosa se adelanta y solo cuando están listos para cosecharse es cuando empieza la temporada de chiles en nogada.

Otra cosa importante: todo debe estar listo al mismo tiempo así que el agricultor tiene un papel clave al calcular tiempos y trabajos en el campo para lograr este difícil proyecto. No solo es cosa de él, el clima también juega en este asunto.

Y ENTONCES ¿CÓMO SABER CUÁNDO EMPIEZA LA TEMPORADA DE CHILES EN NOGADA?

Por ser un símbolo muy importante de la cultura gastronómica poblana, diferentes entidades del gobierno del estado tienen los ojos puestos en Calpan un par de meses antes del verano.

Los agricultores comunican el avance del campo y generalmente la primera cosecha de frutos y entonces, es la Secretaría de Turismo la encargada de dar el banderazo oficial. **En 2021, esto sucedió el 6 de julio**.

Generalmente se organiza un evento para iniciar formalmente la temporada y probar las distintas opciones que ofrecen los restaurantes tradicionales. Abren los más recurridos: Casa Reyna, El Mural de los Poblanos, Moyuelo, Augurio, La Casa de las Muñecas y más.



LA PRIMERA COSECHA

Según el chef Gerardo Quezadas, del restaurante Angelopolitano en la CDMX, son tres los momentos principales de la temporada de chiles en nogada: la primera cosecha, la gran cosecha y la cosecha tardía. Cada una tiene sus peculiaridades pero él prefiere el arranque.

Los primeros chiles son los más grandes, las manzanas, peras y duraznos también están en el punto perfecto.

Un problema en 2021 es que son pocas las nueces que están listas pero los demás ingredientes ya están perfectos para el corte, así que el precio por kilo de fruto seco es más alto que otros años.

La gran cosecha sucede de mediados de agosto a mediados de septiembre y es el momento donde tienen más demanda aunque los frutos ya son un poco más pequeños. Para la cosecha tardía se recolectan aquellos que tardaron en madurar pero no por eso son menos valiosos: son un rayito de esperanza para quienes no alcanzaron a probar.

200 AÑOS DE TRADICIÓN

La historia de Agustín de Iturbide podrá ser verdad o no (el chisme se pone muy bueno porque la mayoría de los historiadores e investigadores gastronómicos aseguran que no existe ninguna prueba de que haya sido el plato del día de San Agustín ni que tenga que ver con la bandera del Ejército Trigarante) pero es una realidad que el plato nos hace pensar, aunque sea por equivocación, en el año en que México se volvió una nación independiente.

Y 200 años de independencia no son cualquier cosa, así que hay que celebrarlo mucho: sobrevivimos invasiones, revoluciones, guerras mundiales y hasta pandemias... merecemos algo de comida de confort.

Además, para culminar el festejo se publicará un libro en el que colaboran las figuras actuales más representativas en la producción de chiles en nogada: artesanos y agricultores de Calpan, cocineros poblanos, investigadores y chefs cuyo manejo de la gastronomía tras el fogón haya hecho una diferencia a la hora de ponerlo al plato.

Entre los colaboradores están Gerardo Vázquez Lugo de Nicos; Gerardo Quezadas de Angelopolitano, el restaurante El Mural de los Poblanos, Ricardo Muñoz Zurita, Ana María Arroyo del Tajín y muchos más.



LA CHEF DOMINICANA MARÍA MARTE

ES RECONOCIDA COMO EMBAJADORA
IBEROAMERICANA DE LA CULTURA

Ahora se encuentra al lado de Jorge Drexler y Carlinhos Brown en su labor como embajadora.

La chef dominicana María Marte fue nombrada el pasado viernes 9 de julio embajadora iberoamericana de la Cultura **por su trayectoria profesional desarrollada tanto en su país de origen como en España**, así como por su apoyo a proyectos sociales.

María Marte es la tercera embajadora iberoamericana de la Cultura, hoy se suma al cantautor uruguayo Jorge Drexler, reconocido en 2016, y al cantante, percusionista y productor musical brasileño Carlinhos Brown, nombrado en 2018.

¿Quién es María Marte?

Esta chef dominicana nació en Jarabacoa, en 1978. Comenzó a trabajar en 2003 en el restaurante El Club Allard, de Madrid, en el que ascendió hasta situarse como cocinera jefe, manteniendo siempre un nivel de excelencia y las dos estrellas Michelin que ha ganado el establecimiento.

En 2014, la chef **obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina**, otorgado por la Real Academia de Gastronomía de España y la Cofradía de la Buena Mesa.

En 2017, **recibió el prestigioso Premio Internacional Eckart Witzigmann en la categoría de Innovación**, siendo chef ejecutiva de El Club Allard. Un año más tarde, la cocinera regresó a República Dominicana para emprender **un proyecto de integración social en su ciudad natal, con el que forma a jóvenes de bajos recursos en áreas como gastronomía y hostelería**.

Asimismo, la chef **lleva a cabo un programa para salvar de la extinción plantas comestibles autóctonas**, en especial algunas que eran consumidas por los indios taínos y que han dejado huella en la gastronomía dominicana.

Una premiación oportuna

La Secretaría General Iberoamericana reconoce la trayectoria de destacadas personalidades del ámbito de la cultura, la educación, la ciencia y la cooperación que representan los valores y la diversidad de Iberoamérica. Con esta distinción, República Dominicana será sede de la próxima Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno en 2022, cuyo lema será *"Juntos por una Iberoamérica justa y sostenible"*.

¡Muchas felicidades!

EVENTOS

SELTZERLAND, EL FESTIVAL DE HARD SELTZER, SIGUE SU TOUR A PESAR DE LOS RETRASOS POR PANDEMIA



"Seltzerland" tiene pop-ups en Estados Unidos este verano, incluyendo su muy esperada primera parada en Nueva York.

La pandemia de Covid-19 nos obligó a cancelar toda clase de eventos: vacaciones, bodas, graduaciones y, por supuesto, varias paradas del tour *"del primer festival de hard seltzer nacional de Estados Unidos"*, **Seltzerland**. Entonces, todavía no puedes viajar a tu destino vacacional preferido, los lugares para bodas se reservan para años en el futuro, y la graduación fue un evento único en la vida que nunca recuperarás. Pero, al menos ¡Seltzerland por fin se reprogramó!

La última vez que cubrimos Seltzerland –en febrero de 2020– el evento anunció sus cuatro primeras se-

des, todo en lugares cerrados en Minneapolis, Chicago, Nueva York y Seattle. No hace falta decir que, esos planes fueron interrumpidos, forzando a Seltzerland a "re-imaginar" el evento, posponiendo las fechas y optando por escenarios y módulos al aire libre en campos de golf. En total, **15 de las 19 ediciones de Seltzerland se celebraron el año pasado**, lo que no está nada mal, considerando todo.

Pero ahora, una vez más Seltzerland está revisando sus aspiraciones en lugares cerrados al regresar a una de las ciudades que perdió. **El Brooklyn Expo Center de Nueva York** será la sede del evento que originalmente se prometió hace más de un año, **finalmente el evento será el domingo 7 de agosto del 2021**. No solo será la primera vez que Seltzerland visite la ciudad de Nueva York, también será el primer evento del festival en un lugar cerrado.

EVENTOS



En cuanto a lo que los asistentes encontrarán, **Producciones Cannonball** –quienes organizan el festival– dicen que puedes esperar “las mejores marcas de hard seltzer, desde icónicas marcas nacionales hasta queridas empresas locales, incluyendo White Claw, Mike’s Hard Lemonade Seltzer, Vizzy, Playamar (Jose Cuervo Seltzer), Basic y Coors Seltzer”. Adicionalmente, la compañía explicó que “*Horner Black Label Bacon* estará dando bocadillos de brunch. Los asistentes también disfrutarán deliciosos bocadillos y toneladas de Seltzer mientras se toman fotos instagrameables épicas”.

“Creamos Seltzerland para darle a los fans del hard seltzer la oportunidad de probar nuevos sabores en la forma más divertida posible. Con activaciones únicas, estilo infinito y nuevas variedades de seltzer, Seltzerland es una experiencia imperdible. Después de 15

eventos en hermosos campos de golf alrededor del país, estamos emocionados de crear un oasis urbano en la ciudad para compartir esta experiencia con Nueva York”, Kate Levenstien, CEO y Fundador de Producciones Cannonball.

Los boletos para el evento de Brooklyn ya están a la venta, el precio comienza con \$42 dólares por una sesión de 2 horas y media o \$62 dólares por una sesión VIP de tres horas que incluye más cosas. Los boletos pueden comprarse en www.seltzerland.com

Mientras tanto, **otras ciudades continúan recibiendo la versión de Seltzerland en campos de golf** (no suena como una mala alternativa) incluyendo Washington D.C., el 17 de julio, Boston el 24 de julio, Columbus el 14 de agosto y Denver el 11 de septiembre.

Fuente: Food & Wine en Español

INICIO

CULTIVAN HORTALIZAS CON ROBOTS EN LAS CHINAMPAS DE XOCHIMILCO



El cultivo de hortalizas en las milenarias chinampas de Xochimilco no es una cosa nueva pero en los últimos años la cosa ha cambiado mucho: algunos proyectos han emprendido con cultivos orgánicos e incluso robots para ofrecer mejores posibilidades de alimentación.

En 2019 arrancó Robotánica como una idea multidisciplinaria: ser un lugar donde se cosecharan ingredientes libres de químicos y a la vez servir como campo de prueba para software y máquinas robotizadas que ayuden al sector agrario en sus labores.

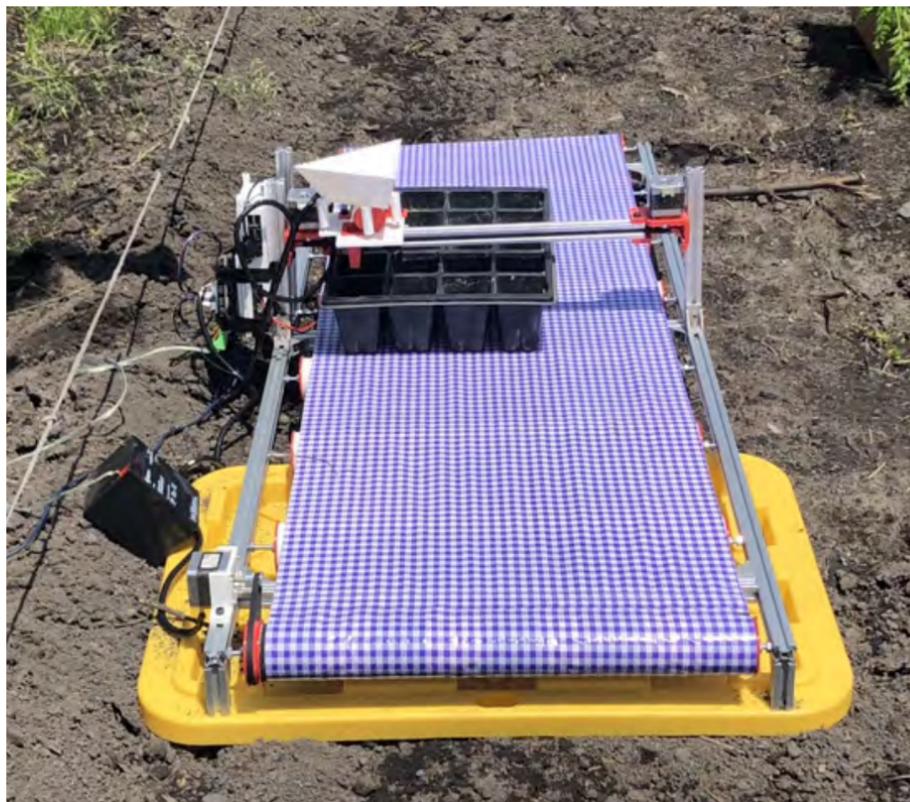
HUERTOS INTELIGENTES CON ROBOTS EN LAS CHINAMPAS

Es prácticamente imposible trabajar la tierra de Xochimilco con maquinaria grande y este es un motivo por el que Robotánica emprendió aquí. Hay un punto que probar en la mente de sus ingenieros: los tractores gigantes de los monocultivos pueden ser sustituidos por robots de bajo costo hechos con impresoras 3D.

Así, desarrollaron un robot que hace las labores de siembra recorriendo cada una de las camas de la chinampa, que se distinguen por tener hortalizas distintas: una con zanahorias, otra más con kale, betabelles, hierbas aromáticas, espinacas, coles y cualquier producto que se adapte al clima y a las temporadas del lago de Xochimilco.

La tierra es fértil y sana: los fertilizantes son naturales igual que los herbicidas: no se utilizan químicos y se plantea este modelo como una alternativa sostenible a largo plazo.

Otros de los proyectos en el tintero de Robotánica es desarrollar líneas de producción y cosechas automatizadas, así como un control de plagas, con la intención de que cada espacio sea autónomo y no tenga los problemas de la agricultura industrial que fomenta la pobreza, el hambre y los monocultivos.



UN PLAN DIFERENTE

Además de ser un espacio donde se trabaja en pro de la sustentabilidad en el campo, visitarla es un gran plan para los fines de semana.

El paseo comienza en el embarcadero de Cuemanco y de ahí una trajinera emprende el camino por los canales del lago de Xochimilco. Entre los lirios y con una panorámica que vale la pena disfrutar, la llegada a la chinampa no solo promete robots, también un paseo para cosechar hortalizas y aprender del campo.

Después de reconocer las mejores zanahorias y dar un paseo que exalta los sentidos por la cama de las hierbas aromáticas, la comida está servida en la trajinera y es nada más y nada menos que lo que viene del huerto, así que es amigable con vegetarianos.

Un poquito de arroz -que es lo único que se obtiene de fuera-, tortillas, quelites guisados, ensalada y aguas frescas amenizan después de un día de cosecha.

El paseo cuesta 400 pesos por persona y dura aproximadamente tres horas.

ROBOTÁNICA

Instagram: @robotani.ca

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22-26
OCTOBER
2021
fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

#BetterTogether

TUTTOFOOD + host Milano
MILANO

host.fieramilano.it



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

INICIO