BOLETÍN 4 SEPTIEMBRE 2015

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

EVENTOS



PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO

PAÍS



INCREMENTA EL PRECIO DE AGUACATE Y HUEVO

JURÍDICO



CONTRIBUYENTE QUE HA RECIBIDO UN CORREO APÓCRIFO

CAPACITACIÓN



DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN PARA RESTAURANTES

ENVÍA TUS PROMOCIONES
¡TE INVITAMOS A SUMARTE!

Fiestas PATRIAS

amr.org.mx

GASTRONOMÍA



LA CHINESCA: UN PEDACITO DE CHINA EN MÉXICO

CERVEZA



LA CERVEZA MÁS PATRIA, LA MICHELADA

GASTRONOMÍA



LAS ENCHILADAS SUIZAS, NO TAN SUIZAS

GASTRONOMÍA



DEL MUELLE AL PLATO



ARTE: Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx

Torcuato Tasso 325 Int. 103
Col. Polanco CP. 11570
Tel.: 5250-1146 / 5531-0911

EVENTOS

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



La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) entregó los **Premios al Mérito Empresarial Restaurantero** en 10 categorías distintas.

La premiación se llevó a cabo en una cena de gala el pasado 2 de septiembre, en la Hacienda de los Morales y estuvo presidida por Hugo Vela Reyna, presidente nacional de la Cámara y Francisco Mijares Noriega, presidente Vitalicio del PMER.

Entre los más de 400 invitados estuvieron autoridades del gobierno federal y del Distrito Federal, empresarios restauranteros, líderes sindicales, proveedores y amigos de la industria, quienes degustaron un delicioso menú.

El Premio al Mérito Empresarial Restaurantero es el más alto reconocimiento de calidad que otorga CANIRAC, desde hace 24 años, a miembros integrantes de la actividad económica restaurantera, que han aportado, investigado, innovado y/o promovido el arte culinario, el manejo higiénico en la operación de sus establecimientos, la excelencia en el servicio y la alta calidad de los alimentos que expenden.

En esta edición 2014 los ganadores fueron seleccionados al ubicarse como ejemplos de una cultura empresarial dinámica y moderna con reconocido liderazgo y una gran vocación de servicio. Los restaurantes ganadores son exitosos, con resultados positivos y concretos.

Este reconocimiento se entrega en 10 diferentes categorías y los ganadores son seleccionados por un jurado calificador, integrado por distinguidas personalidades de la industria restaurantera y de la gastronomía nacional, así como proveedores, consultores y autoridades.

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

EVENTOS

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

GANADORES DEL PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO

PREMIO AL EMPRESARIO RESTAURANTERO DEL AÑO

Lic. Ángel Losada Moreno
Presidente - Director General de Grupo Gigante
México D.F.

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "NEMESIO DIEZ RIEGA" AL JOVEN EMPRESARIO RESTAURANTERO

Lic. Ricardo Velarde Cárdenas
Restaurante "El Muchacho Alegre"
Mazatlán, Sinaloa

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "JOSÉ INÉS LOREDO" A LA COCINA MEXICANA

Sr. Jesús Valentín Limón Hernández
"Restaurante & Taller Fussión"
Veracruz, Veracruz

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "CARLOS ANDERSON" A LA INNOVACIÓN RESTAURANTERA

Chef Alonso Cadena Rubio
Restaurante "Hueso"
Guadalajara, Jalisco

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "MARÍA AGUIRRE DE ARROYO" A LOS CONCEPTOS TRADICIONALES MEXICANOS

Dr. Marcos Gabriel Ozuna Tirado
Restaurante "El Mesón de Los Laureanos"
Mazatlán, Sinaloa

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "ANTONIO ARIZA CAÑADILLA" DE COMIDA DE ESPECIALIDADES EXTRANJERAS

Sr. Don. Jesús Andrés Romo de Vivar y Navarro
Restaurante "La Cartuja"
San Miguel de Allende, Guanajuato

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "JOSÉ PEZA FRAGOSO" DE COMIDA REGIONAL

Lic. Vladimir Téllez Montaño
Restaurante Verde y Crema
Tijuana, Baja California

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "GUENTHER MAURACHER REICH" AL DIRECTOR DE CADENAS DEL AÑO

Ricardo Añorve M.
Restaurantes Sonora Grill y Sonora Grill Prime
México D.F.

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO "CÉSAR BALSA" AL RESTAURANTE DE HOTELES

Lic. Braulio Arsuaga Losada
Restaurante Chapulín
Hotel Presidente Intercontinental, México D.F.

PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO A LA COCINA DE AUTOR

Chef Diego Hernández Baquedano
Restaurante Corazón de Tierra
Valle de Guadalupe, Baja California

Unilever Food Solutions

RECONOCIMIENTO A LAS BUENAS PRÁCTICAS SUSTENTABLES (UNILEVER FOOD SOLUTIONS)

Restaurante TOKS
México D.F.

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

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

FUENTE
EL INFORMADOR



INCREMENTA EL PRECIO DE **AGUACATE** Y **HUEVO**

DESCARTAN QUE APRECIACIÓN DE DÓLAR AFECTE A CANASTA BÁSICA

Durante los últimos diez días, el aguacate y el huevo fueron los productos de la canasta básica que registraron las mayores variaciones al alza en su costo en algunos establecimientos comerciales del país.

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) señala que en los centros comerciales de Distrito Federal, el kilo de aguacate Hass se ofertó hasta en 31.59 pesos; la bolsa con dos kilos de azúcar en 30.43; el kilo de limón en 19.41, el de jitomate en 19.01 pesos y la cebolla en 21.19 pesos por kilogramo.

En tanto, en la Central de Abasto de la Ciudad de México, el kilogramo de aguacate se vendió hasta en 25 pesos, la bolsa con dos kilos de azúcar en 24 pesos, el jitomate en 18 pesos; el limón en 15 pesos por kilo y la cebolla en 13 pesos. Asimismo, en mercados populares de Monterrey, Nuevo León, el aguacate y el huevo se vendieron hasta en 30 pesos el kilogramo, cada uno, el de azúcar en 15 pesos, mientras que el jitomate en 14.90 pesos, la cebolla en 9.90 pesos por kilo y el limón en 14.90 pesos. En plazas de Mérida, Yucatán, el jitomate alcanzó un costo máximo de 16 pesos el kilo, la cebolla 14.50 pesos, el azúcar 11 pesos el kilo; el aguacate local se vendió en 15 pesos, y el limón registró un precio máximo de 5.0 pesos a la venta. A su vez, en mercados de Guadalajara, Jalisco, el kilogramo de aguacate se encontró en 40 pesos, el de huevo se comercializó en 22 pesos, el de jitomate en 20 y la cebolla en 14 pesos, mientras que el limón y el azúcar alcanzaron 15 y 12 pesos por kilo, en ese orden. En mercados de Tijuana, Baja California, el kilogramo de huevo alcanzó 50 pesos por kilo, el de aguacate se ofertó en 45 pesos, mientras que el jitomate alcanzó 24 pesos, el limón 23 pesos, el azúcar 16 pesos y la cebolla 12 pesos por kilogramo.

Por su parte, el secretario de Economía Federal, Ildefonso Guajardo Villarreal, descartó que la apreciación del dólar impacte el aumento de productos de la canasta básica en el país y enfatizó que uno de los grandes activos de México es su estabilidad. ***"Bajo ninguna situación se observa, y obviamente estaremos muy pendientes, de que esto no tenga impacto en la canasta básica. Recordemos que buena parte de esos productos son de producción y consumo nacional y hasta ahorita hemos sido beneficiados".***



INICIO

BANORTE IXE · Cerveza Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

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

SAT

RECOMENDACIONES Y ACCIONES SOLICITADAS AL CONTRIBUYENTE QUE HA RECIBIDO UN CORREO APÓCRIFO

El Servicio de Administración Tributaria ha identificado el envío de correos electrónicos que no pertenecen a la entidad y que buscan engañar a los contribuyentes para conseguir sus datos personales. Dichos mensajes pretenden sorprender a los ciudadanos ya que advierten sobre supuestas irregularidades fiscales y solicitan llenar formularios con datos generales, e incluso de alguna tarjeta de crédito, para devolverle un aparente saldo a favor o evitar supuestas acciones legales o actualizar sus datos. En algunos casos se pide seguir un enlace o descargar archivos que contienen algún virus.

Es muy importante: el SAT no distribuye software, no solicita ejecutar o guardar un archivo ni requiere información personal, claves o contraseñas por correo electrónico. Si recibes algún mensaje de este tipo, no descargues ningún programa ni envíes información y, por favor, repórtalo a través de Quejas en los servicios por internet o en el correo **denuncias@sat.gob.mx**, agrega como archivo adjunto a tu queja el correo electrónico apócrifo, el comunicado o la carta recibidos.

Para mayor información o si requiere las Recomendaciones y acciones solicitadas al contribuyente que ha recibido un correo apócrifo, comunicarse a los teléfonos de la AMR.



INICIO

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

CAPACITACIÓN

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

PRÓXIMO CURSO | DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN PARA RESTAURANTES



OBJETIVO	El participante conocerá las principales herramientas para lograr una supervisión efectiva con la finalidad de Incrementar la productividad de su equipo, Asegurar una mayor calidad en el servicio, Optimizar recursos y Desarrollar a su personal.
TEMARIO	- De operativo a supervisor, ¿Qué hacer ante la resistencia inicial del equipo? - ¿Qué se espera del nuevo supervisor? - Habilidades del supervisor efectivo (Liderazgo, El supervisor como ejemplo a seguir, Estilos de liderazgo y productividad, Organización, El uso de indicadores como medio de control y mejora, Relaciones interpersonales, Retroalimentación, Logro de Resultados: ¿Cómo un BUEN supervisor ayuda en la utilidad, Planeación y organización de actividades, Aprovechamiento de recursos, Técnicas de control y seguimiento, Manejo de reportes).
DIRIGIDO A	Gerentes, Capitanes, Supervisores y Líderes de Unidad de Negocio.

FECHA	Miércoles 9 septiembre 2015	HORARIO	9:00 a 13:00 hrs.
LUGAR	Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco	COSTO	**$1,500 + IVA** Socios: $1,200 + IVA
PONENTE	Lic. Antonio Piñón / Consultoría de Go Business, Human Capital Strategies.		
INFORMES	Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911		

CUPO LIMITADO (25 Participantes) | Descuento del 20% en más de 3 participantes.

INICIO

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

TEXTO
MARÍA JURADO J. Y TOMÁS CHIU JAN
Originalmente publicado en
www.claustronomia.mx

LA CHINESCA:
UN PEDACITO DE CHINA *EN MÉXICO*



¿La cocina china como parte de las tradiciones de Baja California? Pues aunque parezca increíble, así es. A finales del siglo XIX, arribó a México una oleada de inmigrantes provenientes del imperio chino, cuyo legado se mezcló con los usos y costumbres de nuestro país.

En el caso particular de Baja California, los chinos se asentaron en la ciudad fronteriza de Mexicali, dando lugar a una zona que es desconocida para muchos mexicanos: la Chinesca.

La llegada de los chinos comenzó en tres puntos importantes de la historia: el primero, a mediados del siglo XIX, con la construcción del ferrocarril en California. Luego, con la empresa "The Colorado River and Company", quien contrato chinos para las obras del manejo de agua del Valle Imperial, en California. Además, la empresa rentó más de 300 hectáreas de cultivo en el valle de Mexicali, para arrendarlas a los inmigrantes asiáticos, quienes a su vez contrataban a jornaleros chinos de menores recursos para que trabajaran en los campos de algodón. Finalmente, **el 14 de diciembre de 1899, como parte de la política de Porfirio Díaz de mejorar los problemas del país a través de la migración, se firmó el *Tratado de Amistad, Comercio y Navegación entre China y México***, en la ciudad de Washington, Estados Unidos. Con ello, se daba plena libertad a los ciudadanos de estas naciones de viajar, residir y hacer negocios en el país del otro.

Cabe destacar que diecisiete años antes se había restringido la entrada de inmigrantes chinos a Estados Unidos. Mucha de esta población se encontraba en San Francisco y tuvo que mudarse a Mexicali para evitar ser enviados a China.

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

GASTRONOMÍA

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

La mano de obra china era una fuente barata y eficiente. Se convirtió en una c**lave para el despunte económico de Mexicali** y poco a poco la población asiática incrementó en en esta región. Tan solo el censo poblacional de 1915 indicaba que el 75% de los habitantes eran originarios de aquella nación asiática.

En el corazón de la ciudad fronteriza se estableció la Chinesca, un lugar que se convirtió en el eje financiero organizada en asociaciones (según el apellido, región de origen, comercio, etc.). Mientras que los alrededores de la Chinesca eran conocidos como "el pueblo".

Los establecimientos administrados por los chinos eran de diversa índole. Habían cafés, restaurantes, cantinas, tiendas de abarrotes, tiendas de ropa, bancos y oficinas administrativas del ayuntamiento de la cuidad. Estos negocios se vieron reforzados con la prohibición de trabajadores y obreros de origen chino a México, emitida por el presidente Álvaro Obregón (1921), así como el reparto agrario durante el gobierno del presidente Lázaro Cárdenas (1934-1940), que obligó al sector demográfico de origen asíatico a dedicarse a actividades comerciales y no a la siembra.



En 1923 la Chinesca se incendió, dejando en evidencia lo que hasta ese entonces se consideraba ficción: una ciudad subterránea. Este espacio estaba formado por un entramado de túneles que los chinos habían construido para guarecerse del clima. Sin embargo, años más tarde comenzó a emplearse para comunicarse de manera ilegal con Calexico, la versión angloparlante norteamericana de Mexicali, y así poder realizar actividades clandestinas; se abrieron prostíbulos, casinos y fumaderos de opio. Además, la ley Volstead o ley seca de Estados Unidos, favoreció el tráfico de alcohol. Macao, Cantón y una facción de la mafia de San Diego, controlaban estos negocios.

Se cuenta que en el incendio, Al Capone, Frank Nitti y Lucky Luciano lanzaban dinero desde las ventanas de los más exclusivos hoteles de Mexicali y posterior al incidente -curiosamente-, los gánsteres tomaron el control del tráfico de opio y morfina de la frontera.

Después de este acontecimiento, las autoridades tomaron medidas para limitar a los chinos y evitar la recuperación de la ciudad subterránea. Restringieron sus prácticas comerciales e impusieron impuestos especiales.

El incendio de 1923 y otro en los años 60, fueron eventos que dieron origen a leyendas sobre una ciudad habitada por dragones, monstruos míticos y malvado orientales. Actualmente estos túneles están inundados o se emplean como sótano de casas, comercios y en casos extremos, las personas sin hogar los usan como refugio.

Hoy en día la Chinesca es un cúmulo de recuerdos, tradiciones, y costumbres que demuestran su pasado y presente, lleno de comercios de ropa, zapatos, restaurantes y cafés de chinos.

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

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



LA GASTRONOMÍA CHINA EN MEXICALI

Los chinos como pioneros de esta ciudad, se dedicaron en un inicio a la agricultura, luego al comercio y por ultimo al ramo restaurantero. La zona centro es la cuna de la gastronomía china en Mexicali, una cocina que se ha posicionado como la comida típica del estado.

El primer restaurante de cocina china abrió en 1927, en la Chinesca. Se llamaba, el "Número 19", debido a local que ocupaba.

La comida china que se puede encontrar en Mexicali es la típica cantonesa, con sabores fuertes y salados. Sus principales ingredientes son la salsa de soya, la salsa de ostión o el frijolito negro, y los platillos estrella incluyen el chop suey, el arroz frito y la sopa wonton.

Hoy en día debido a la fuerte competencia que existe en el ámbito de alimentos y bebidas, algunos restaurantes han tenido que adaptarse al paladar mexicano. Por consecuencia se han fusionado estas dos cocinas, creando platillos como el arroz frito a base de elote, brócoli, cebolla, ajo, zanahoria, cebollín y salsa de soya.

Cabe mencionar que a partir de la clausura de un restaurante de comida china en la ciudad de Tijuana tras descubrirse que em pleaba carne de perro en la elaboración de sus platillos (abril de 2015), algunos establecimientos, como el restaurante Pekín, han optado por una política de puertas abiertas.

Con ello, buscan resarcir la mala imagen que ha impactado en la economía de Mexicali, Tijuana y Playas Rosarito. De acuerdo a la encuestadora Imerk, de diez bajacalifornianos, ocho consumían comida china regularmente. Posterior al hecho, solo tres de cada diez aseguraron que continuarían asistiendo a restaurantes de cocina china.

Más allá de este hecho, la Asociación China en Mexicali recomienda algunos de los restaurantes más antiguos del centro de esta ciudad, que aún preparan y sirve una deliciosa gama de platillos de cocina china.

Victoria
Desde 1952. Dirección: Avenida Juárez 90, Centro. Teléfono: 686 552 2151.

Nueva Asia
Desde 1955. Dirección: Avenida Juárez 110, Centro. Teléfono: 686 552 5367.

Café Azteca
Desde 1962. Dirección: Reforma 497, Centro. Teléfono: 686 552 6793.

INICIO

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

CERVEZA

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

LA CERVEZA MÁS PATRIA, **LA MICHELADA**



Septiembre marca el inicio del mes patrio, y con él la llegada de las famosas noches mexicanas, mariachis, adornos tricolores y el mejor momento para celebrar con una **michelada**, bebida que resalta armoniosamente los sabores de platillos típicos, como los chiles en nogada.

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

CERVEZA

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



La michelada se popularizó en México durante los años 40, cuando la gente comenzó a mezclar la cerveza con salsas picantes. La historia de su origen tiene dos versiones; la primera corresponde a Michel Ésper, quien se dice inventó la bebida en el bar de un club deportivo de San Luis Potosí; con el tiempo, la preparación se conoció como "Michelada" en honor a su creador. Otra versión, la más simple, cuenta que el nombre no es más que la contracción de la frase "Mi cerveza helada".

De sabor intenso, y para algunos, hasta exótico, una verdadera michelada se debe preparar con cerveza, sal, jugo de limón y salsas. Hay quienes "escarchan" el tarro, humedeciendo la orilla del vaso con limón, y espolvorean sal o chile piquín para darle un toque aún más picoso.

La michelada puede variar dependiendo del tipo de cerveza que se elija. Por su gran variedad de estilos y sabores, encontrarás en la michelada al perfecto acompañante de la comida mexicana, la cerveza. Las cervezas claras ayudan a refrescar el paladar y no perder ningún sabor de los alimentos, por lo que puede ir mejor con una cochinita pibil, por ejemplo.

Si eres de los que prefieren cervezas con más cuerpo, las cervezas oscuras con notas achocolatadas y de café, exaltan a la perfección los sabores robustos de platillos con gran personalidad, como el mole.

Como sea, este mes no puedes dejar de disfrutar de una rica michelada, compañera ideal de la vasta cocina mexicana.



INICIO

BANORTE IXE · Cerveza Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

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

LAS **ENCHILADAS SUIZAS,** NO TAN SUIZAS

Alguna vez se han preguntado **¿Por qué suizas?** o **¿De dónde son originarias?** Las enchiladas tienen una historia poco conocida, y todo apunta a que fueron creadas en lo que hoy es Sanborns de los Azulejos.

La historia comienza a mediados del siglo XIX, durante el imperio de **Maximiliano de Habsburgo**. Había un hombre, el mayordomo de Maximiliano, que se encargaba de la alimentación del emperador. Al caer el imperio, este hombre y su familia huyeron a Coahuila, su lugar de origen, y con ellos se llevaron gran cantidad de recetas.

La revolución mexicana fue muy dura en el norte, obligando a la familia del antiguo mayordomo a emigrar a la capital del país. Con la necesidad de ganar dinero y un baúl lleno de las recetas de la familia imperial, la familia del antiguo mayordomo puso un restaurante llamado: "Café Imperial".

Sería en este café donde nacerían las Enchiladas Suizas. Aquí hay dos versiones. En la primera se cuenta que la esposa del mayordomo le ponía nombres a los platillos del café relacionados con la casa de Habsburgo. Así el restaurante tendría platillos como **"Panqué Imperio"** o las famosas **"Enchiladas Suizas"**. Estas últimas pasarían a la historia, y se seguirían preparando en los restaurantes que ocuparon el lugar tras el cierre del "Café Imperial", hasta la llegada de los hermanos Sanborns quienes les darían a las Enchiladas Suizas su gran fama.

La segunda historia que se cuenta es más bien sobre el origen del nombre. Cuando **Walter Sanborn** conoció este platillo preparado con queso gratinado y queso encima, dijo que le recordaba mucho a la nieve que se encontraba sobre los Alpes suizos, y de ahí el nombre.

Ambas historias se relacionan, difiriendo únicamente en el origen del nombre. Lo importante aquí es que gracias a estos hombres, hoy podemos disfrutar en nuestros hogares de uno de los platillos más representativos de nuestro país.



INICIO

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

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

FUENTE
GASTRONOMÍA & CÍA.

DEL MUELLE AL PLATO

DOCK to DISH®
very fresh fish

Del Muelle al Plato *(Dock to Dish)* es una iniciativa interesante que se está poniendo en práctica en Los Ángeles, conecta a los pequeños pescadores locales con los cocineros de los mejores restaurantes, y permite garantizar un suministro de pescado fresco de proximidad a un precio asequible, aunque sin conocer las especies que se reciben en los plazos pactados.

Del Muelle al Plato es un nuevo modelo de negocio que **conecta a los cocineros de los restaurantes con los pescadores locales.** La idea es interesante, ya que se logra trabajar con productos a un nivel local, mejora la sostenibilidad, se reduce el número de intermediarios que intervienen en las transacciones y se apoya a los pescadores de cada Comunidad.

Se podría decir que el modelo de agricultura de proximidad o local se traslada al mar, la pesca para el restaurante es un concepto innovador que beneficia a cocineros, pescadores y consumidores.

Claro, que no se trata de realizar compras esporádicas y que los pescadores dependan de si los cocineros quieren o no materia prima, el modelo se basa en un **sistema de suscripción** en el que se pacta realizar un suministro de pescado y marisco durante una semana, un mes, etc. Michael Cimarusti es el chef del Restaurante Providence de California (Estados Unidos) que actualmente está probando este sistema, acordó la compra de productos marinos para un suministro de cuatro días, pescado y marisco es suministrado por un grupo de 16 pescadores que participan en el programa y que operan desde el Condado de Santa Bárbara.



BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

GASTRONOMÍA

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











Quizá la única pega que se puede mencionar de este programa es que no se puede tener en control sobre lo que se va a recibir, la configuración del menú dependerá de las especies que se suministren al establecimiento. Pero al menos se podrá asegurar que el pescado que se ofrezca, sea la especie que sea, será muy fresco y se habrá capturado por métodos artesanales. El pescado se ofrece a los restaurantes sin que haya pasado por ningún proceso, no se limpia, ni filetea, será el personal de cocina del restaurante el que se encargará de preparar el pescado. A veces se pueden recibir especies altamente comerciales, en otras ocasiones serán especies que los chefs deberán transformar para que resulten atractivas al paladar de los comensales, se puede decir que el sistema además potencia el ingenio y la creatividad de los cocineros.

Michael Cimarusti es un chef amante de los retos, y es todo un reto encontrarse con 35 kilos de pescado fresco en la cocina del restaurante y empezar a trabajar para configurar los menús. La idea de asociar a pescadores y cocineros es interesante, se deja a un lado el pescado industrial y el pescado de piscifactoría para apostar por un sistema totalmente diferente. Es un modo de poder **ayudar a que continúe la pesca artesanal**, sabiendo los pescadores que podrán comercializar las capturas de una forma continua y a un precio más elevado que el que podrían obtener de un mayorista, y por supuesto, los cocineros adquieren pescado y marisco más fresco a un precio más competitivo.

Este programa que se está probando en Los Ángeles es un éxito en Nueva York, hace dos años que funciona 'Del Muelle al Plato' y parece que los cocineros que participan están totalmente satisfechos. A este programa se han unido reputados chefs como Joseph Realmuto o Dan Barber, reconocido chef apasionado por el pescado sostenible, describiéndolo como hermoso, sabroso, con textura. En Nueva York son 15 los cocineros que reciben unos 135 kilos de pescado mensualmente por un importe de unos 2.800 euros, algo más de 20 euros por kilo, hay que tener en cuenta que reciben todo tipo de especies, de alto y bajo valor comercial, por lo que el promedio es bastante aceptable. Es tal el éxito de este sistema que ya hay lista de espera, unos 60 restaurantes quieren formar parte en el programa.

Ahora se espera que el concepto pueda instaurarse en California, primero habrá que constatar que el programa piloto que se está llevando a cabo con el chef Michael Cimarusti se desarrolla correctamente y se resuelven los posibles problemas que puedan surgir.

INICIO

BANORTE IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons

EVENTOS

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



BANORTE IXE
Modelo Especial
Coca-Cola
Unilever Food Solutions
BOUZA do REI ALBARIÑO
Cuna de Tierra
William Grant & Sons

EVENTOS

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

INSCRIBE TU MENÚ

En 2015 es más fácil participar en la Quincena del Comensal ya que todos ofreceremos la misma promoción:

Menú Especial

1. Selecciona el menú especial de por lo menos 3 tiempos.
2. Ponle precio atractivo.
3. Envíalo a la AMR
4. Capacita a tus meseros para que lo promuevan

Una vez armada tu promoción, manda un mail a info@amr.org.mx con la siguiente información:

- Nombre del restaurante.
- Contacto: Dirección, teléfono de cada sucursal, dirección de correo y horario (De cada sucursal si aplica).
- Menú mínimo de 3 tiempos con precio.
- Redes sociales.
- Logotipo.
- Fotografías del restaurante y platillos para promoción en redes sociales.

¡NO TE QUEDES FUERA!

AMR ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1948 · CDMX CIUDAD DE MÉXICO · FONDO MIXTO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL DISTRITO FEDERAL · Coca-Cola · Modelo · BANORTE · IXE · Unilever Food Solutions

INICIO

BANORTE · IXE · Modelo Especial · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · BOUZA do REI ALBARIÑO · Cuna de Tierra · William Grant & Sons