

BOLETÍN SEMANAL

OCTUBRE 1º, 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



INDUSTRIA



CELEBRA LA CANIRAC
30 AÑOS DEL PREMIO
AL MÉRITO EMPRESARIAL
RESTAURANTERO

EVENTOS



CEREMONIA INAUGURAL
ABASTUR 2021

CDMX

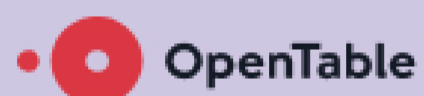


LA CIUDAD DE MÉXICO
PERMANECE EN SEMÁFORO
AMARILLO

TENDENCIAS FINANCIERAS



PÉRDIDA DE IMPULSO
ECONÓMICO Y MAYOR
INFLACIÓN, SALDO DEL 3T21

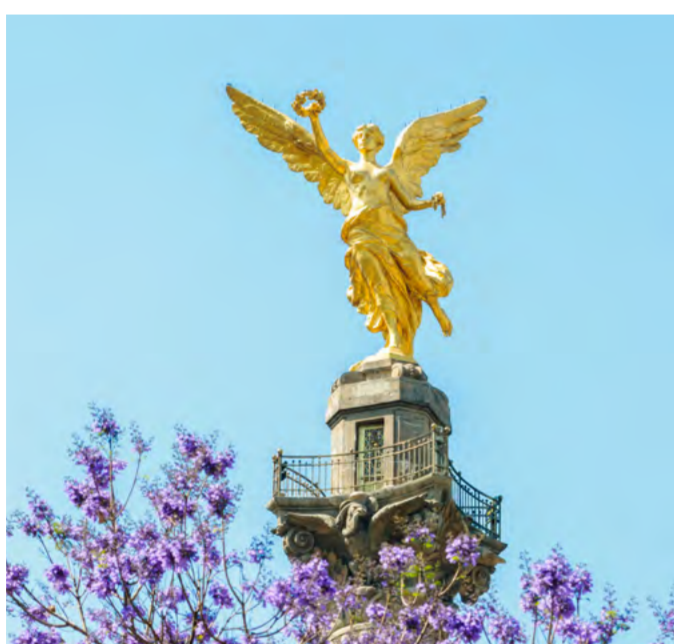


¡Ya disponible,
Experiencias en OpenTable!

Conoce más



TURISMO



CIUDAD DE MÉXICO
SERÁ SEDE DEL TIANGUIS
TURÍSTICO EN 2023

GASTRONOMÍA



DÍA INTERNACIONAL
DEL CAFÉ: 10 DATOS
PARA CONOCER EL GRANO
MEXICANO

GASTRONOMÍA



LA CHEF JOSEFINA
SANTACRUZ OBTIENE
RECONOCIMIENTO POR
SU TRAYECTORIA

GASTRONOMÍA



MEXICANO LLEVARÁ
UNA RECETA DE PAPA
A LA SIGUIENTE MISIÓN
EN MARTE

La opción de **financiamiento más flexible para tu restaurante**, vas pagando conforme vas vendiendo



Resolvemos en **5 días** y no solicitamos ninguna garantía
Costo único, desde un principio, sabes lo que tienes que pagar, sin letras "chiquitas"

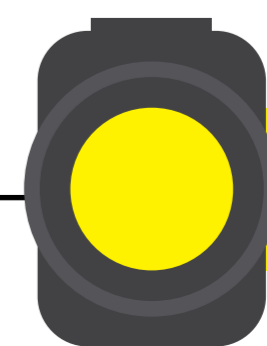
Obtén una cotización en 24 horas

Contacto:
+52 1 55 8402 1198
ismael@haycash.com.mx

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

Av. Insurgentes Sur 1079, Piso 6, Col. Nochebuena, Alcaldía Benito Juárez, CDMX | Tel. 5250-1146

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



SEMÁFORO AMARILLO
DEL 4 AL 10 DE OCTUBRE



CELEBRA LA CANIRAC 30 AÑOS

DEL PREMIO AL MÉRITO

EMPRESARIAL RESTAURANTERO

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) celebró la entrega del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero (PMER) que reconoce a destacados miembros del sector que, por medio de la innovación, la creatividad, el talento, la calidad y la excelencia en el servicio, enaltecen la riqueza culinaria de México y el mundo.



La trigésima entrega de este reconocimiento, celebrada en el Museo Interactivo de Economía MIDE, llega en un momento clave para la industria que en el último año enfrentó grandes desafíos derivados de la pandemia, pues la crisis provocó el cierre de más de 120 mil restaurantes en todo el país y la pérdida de más de 400 mil empleos.





Sin embargo, el sector ha demostrado entereza para detener la pérdida de más empleos, logrando que el sector restaurantero se renueve, impulsando la reactivación económica del país de manera segura, equilibrando economía y salud.

“Este día es de celebración, de júbilo, porque la industria restaurantero se mantiene de pie, debido a la unidad que mostramos durante estos tiempos adversos, emprendiendo acciones encaminadas en la reactivación de nuestro sector”, señaló Germán González, Presidente Nacional de la CANIRAC.

Este año, el PMER amplió de nueve a 11 sus categorías y se incluyeron tres grandes reconocimientos. Un total de 26 personas y organizaciones fueron reconocidas por su apoyo a la industria restaurantero en los últimos 18 meses.

Los ganadores de cada categoría recibieron una escultura de diseño único, creada por el artista mexicano Miguel Michel, la cual representa la unidad que conforma a la industria restaurantero en la que convergen empresarios, colaboradores, chefs, proveedores y clientes. *“Luego de esa unidad y compromiso por rescatar a nuestro sector, es que con orgullo puedo decir que restaurante se escribe con R de resiliencia, reactivación y renovación. Además, también se escribe con R de Reconocimiento”,* señaló González Bernal.

“Durante estos 30 años, el PMER ha reconocido las aportaciones, investigaciones e innovaciones de más de 230 restaurantes, chefs y empresarios restauranteros, que, sin duda, son ejemplo para las nuevas generaciones que buscan seguir sus pasos, en beneficio de este sector”, comentó Francisco Mijares, Presidente del PMER.

INDUSTRIA



Categorías y ganadores PMER:

1. Empresario Restaurantero del Año (Jorge Atala Guzmán, Director General, Sushi Roll, Ciudad de México).
2. A la Chef o al Chef del Año (Chef Alejandro Ruiz, Casa Oaxaca, Oaxaca de Juárez, Oax.).
3. "Nemesio Díez Riega" a la Persona Joven Emprendedora del Año (Mariana Valencia González (35 años), Cocina M, Uruapan, Mich.).
4. A la Chef o el Chef Joven del Año (Chef Manuel Cavazos (37 años), Akichi Cocina Asiática, Ciudad Victoria, Tam.).
5. Al Chef Mexicano Destacado en el Extranjero (Chef Roberto Ruiz, Punto MX y Barracuda MX, Madrid, Esp.).
6. "Guenther Mauracher Reich" a la Directora o el Director de Cadenas del Año (Charles Hamparzumian Hatzacorsian, Director General, Grupo Fisher's).
7. "César Balsa" al Restaurante de Hoteles (Árbol, Las Ventanas al Paraíso Rosewood Resort, San José del Cabo, B.C.S.).
8. "Antonio Ariza Cañadilla" a la Comida de Especialidades Extranjeras (Sato, León, Gto.).
9. "José Inés Loredo" a la Cocina Mexicana (La Casa de la Langosta, Rosarito, B.C.).
10. "Chucho Arroyo", a la Preservación, Rescate y Promoción de la Gastronomía Mexicana (Las Quince Letras, Oaxaca, Oax.).
11. "Carlos Anderson" a la Innovación Restaurantera (Flora Farms, Los Cabos, B.C.S.).

Reconocimientos Especiales:

1. Por Un México Sin Residuos, Coca Cola México (Chef Ma. Elena Lugo Zermeño, Fundadora del Restaurante Nicos, Azcapotzalco, Ciudad de México).
2. Al Impulso de la Difusión de la Gastronomía (Chef Marcy Bezaleel Pacheco, Restaurante Nader 88; Chef Ricardo Muñoz Zurita, Azul Histórico; Chef Mariana Valencia González, Cocina M; Luis Javier Cué de la Fuente, Mural de los Poblanos; Celia Marín Florián, Restaurante Quince Letras y Juan Ramón Cárdenas Cantú).
3. Al Compromiso con la Industria Restaurantera (Ricardo Añorve Martínez, Sonora Grill Group; Jorge Atala Guzmán, Sushi Roll; El Fresno; Grupo Herdez; Jack Sourasky Olmos, Tori Tori; Juan Carlos Alverde, Fundación Gigante y Grupo Restaurantero Gigante; Grupo Modelo; Grupo Chapoy; Nestlé; Casa Cuervo, Manolo Ablanado; José Merino, Agencia Digital de Innovación Pública; Ruth Zachs Babani, Grupo SAN-SON; Sergio Sarmiento; Hugo Vela; Simón Bross; Raúl Cardós; Andrea Pereyra y Cuerpo Médico de México y el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán).

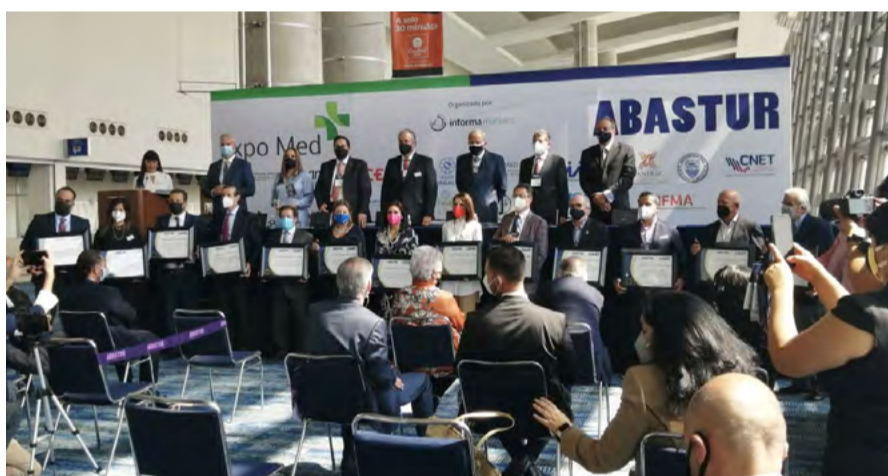
Fuente: CANIRAC

INICIO



CEREMONIA INAUGURAL

ABASTUR 2021



El pasado miércoles 29 de septiembre durante la inauguración de la ABASTUR 2021, los líderes de las 19 Cámaras y Asociaciones que integran al CNET recibieron un reconocimiento por parte de ABASTUR por su aportación a la reactivación del sector turístico y por su importancia para nuestro país como una industria generadora de ingresos, empleos y bienestar, y por la gran capacidad de adaptabilidad y resiliencia mostrada por los empresarios del sector.

Se llevó a cabo la ceremonia inaugural del congreso y exposición de hospitalidad más importante en México, ABASTUR, a celebrarse del 29 de septiembre al 1 de octubre de 2021, en el Centro Citibanamex, Ciudad de México.

ABASTUR en su trigésima sexta edición reúne a los principales líderes e innovadores de todo el sector de la hospitalidad, turismo, restaurantes, hoteles, catering y el mundo empresarial. Este evento es una reunión multidisciplinaria que combina el conocimiento y donde los asistentes intercambian ideas y experiencias.

www.abastur.com

INICIO

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO PERMANECE EN SEMÁFORO AMARILLO



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 1 de octubre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO AMARILLO DEL 4 AL 10 DE OCTUBRE



- Que la Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 4 al domingo 10 de octubre de 2021, permanece en **SEMÁFORO AMARILLO**.

- Continúan vigentes por la semana comprendida del lunes 4 al domingo 10 de octubre de 2021, todas las actividades autorizadas en la Gaceta Oficial del Gobierno de la Ciudad de México, publicada el viernes 10 de septiembre de 2021, conforme a lo siguiente:

I. Los establecimientos mercantiles de impacto zonal, cuyo giro principal **sea la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al copeo** (bares, cantinas, antros, discotecas u homólogos), así como **salones de fiesta**, podrán operar hasta las **12:00 a.m. con un aforo máximo del 50%, priorizando el uso de terrazas o espacios al aire libre;**

II. Los establecimientos mercantiles **relacionados** con actividades **o eventos masivos** (como deportivos, culturales, espectáculos, conciertos u homólogos) podrán operar con un **aforo máximo del 75%** conforme al horario permitido en su aviso o permiso de funcionamiento; y

III. Los establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante **sea la venta de alimentos preparados** continuarán con las reglas previstas en el Programa de Colocación de Enseres e Instalaciones en vía Pública para Establecimientos Mercantiles cuyo giro preponderante sea la venta de alimentos preparados, publicado el 30 de abril de 2021 en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México no. 586 Bis.

El resto de sectores y establecimientos, podrán operar con el aforo, horario y disposiciones aplicables a su aviso o permiso de funcionamiento (Restaurantes con Venta de Vinos y Licores con los Alimentos).

CDMX



Los corporativos y oficinas del sector privado podrán operar **con un aforo máximo del 80% de su plantilla laboral**, debiendo observar lo establecido en los Lineamientos de Protección a la Salud que deberá cumplir el sector de oficinas corporativas para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la Nueva Normalidad en la Ciudad de México, disponibles para su consulta en el siguiente enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx>

Se deberá cumplir con las siguientes medidas generales de protección a la salud:

- I. Colocación de filtros sanitarios para la detección de síntomas y toma de temperatura al ingreso del personal, proveedores y clientes. No se permitirá la entrada a quienes presenten temperatura mayor a 37.5 °C;
- II. Uso obligatorio de cubrebocas en todo momento;
- III. En su caso, uso de ventilación natural. De no ser posible, el sistema de ventilación sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 40 % hacia el exterior. La recirculación del aire al interior está prohibida. El sistema y los filtros deberán desinfectarse y limpiarse constantemente;
- IV. Colocación de dispensadores de gel antibacterial con 70 % del alcohol en la entrada y en espacios de uso común;
- V. Habilitación de sentidos de circulación para la entrada y salida;
- VI. El personal deberá hacer uso de equipo de protección personal (al menos cubrebocas y careta);
- VII. Desinfectar constantemente las superficies y objetos con las que las personas tengan contacto, así como las demás áreas de uso común; y
- VIII. Uso obligatorio del "Sistema para identificación de contagios en espacios cerrados QR".
 - Continúa vigente el Programa "**CIUDAD AL AIRE LIBRE**" en los mismos términos en que está Autorizado, conforme a los Lineamientos dictados que ya son de su conocimiento. Verificar el Link siapem.cdmx.gob.mx, y consulta de lineamientos técnicos en medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx
 - Continúa la prohibición de 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.
 - Se recomienda el distanciamiento entre mesas y el resto de las medidas sanitarias actuales.
 - Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior de los Giros Mercantiles, con aplicación de las Medidas Sanitarias establecidas.
 - 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.

El Instituto de Verificación Administrativa, en coordinación con las demás autoridades competentes de la Ciudad de México, realizarán las actividades de **supervisión y vigilancia**, a efecto de comprobar el cumplimiento de las acciones específicas de protección a la salud establecidas.

En caso de que en las visitas de supervisión y vigilancia se constate algún incumplimiento, la autoridad verificadora ordenará la **suspensión temporal total o parcial** de la actividad hasta por 15 días naturales, sin perjuicio de cualquier otra sanción que corresponda.

Fuente: Jurídico AMR

INICIO



Tendencias Financieras

Pérdida de impulso económico y mayor inflación, saldo del 3T21

Por: Arnulfo Rodríguez | Director de Análisis de Banco Multiva

Pérdida de impulso económico.

Después de que el Producto Interno Bruto (PIB) tuvo un importante repunte anual de 19.5% en el segundo trimestre el año (2T21); durante el trimestre julio-septiembre los indicadores económicos del sector real presentaron una clara desaceleración:

1. El Indicador Global de la Actividad Económica (IGAE) que publica el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) como estimador oportuno del PIB; registró en junio un aumento anual de 7.7% que se compara desfavorablemente con los crecimientos de doble dígito observados en abril (21.5%), mayo (25.1%) y junio (13.3%). Para agosto el indicador oportuno de actividad económica anticipa un crecimiento aún menor de 6.8%.
2. El Índice del Volumen de la Producción Industrial —que también publica el INEGI—, comprende las industrias: manufacturera, de la construcción, minería y los servicios básicos de electricidad, agua y alcantarillado. En conjunto, estas industrias tienen un peso aproximado de 30% en el PIB. En julio, la actividad industrial tuvo un crecimiento anual de 8.0%; sin embargo, para los próximos meses y hasta del fin del año se anticipa una desaceleración. Importantes cuellos de botella en las cadenas de suministro a nivel internacional han provocado el desabasto de materias primas e insumos, tales como los semiconductores, con grave afectación de la industria manufacturera mundial. En México destaca la industria automotriz que tuvo que realizar paros técnicos, algunos de los cuales se extenderán hasta los primeros días de octubre.
3. En el sector servicios —que pesa alrededor de 60% en el PIB— el comercio al menudeo también da muestras de fuerte desaceleración. El indicador de Ventas Mismas Tiendas (VMT) de la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) registró en agosto un crecimiento anual de 4.5%, la menor tasa de crecimiento en 6 meses. La trayectoria de desaceleración es notable si se consideran los crecimientos anuales de abril (47%), mayo (33.9%) junio (21.1%) y julio (15.3%). Al cierre del tercer trimestre la tercera ola de la pandemia de Covid-19 ha empezado a ceder y esto podría favorecer el avance del comercio y otros servicios en el 4T21; no obstante, un entorno de mayor incertidumbre financiera y mayores tasas de interés juegan en contra.

multiva.com.mx Banco Multiva





Tendencias Financieras

4. El Índice de Inversión Fija Bruta (IFB) que reportó importantes rebotes estadísticos que se reflejaron en crecimientos anuales a doble dígito entre abril y junio del presente año, muestra un estancamiento desde marzo de este año. A partir de ese mes, el índice que mide la inversión en la economía inició una tendencia a la baja. De este modo la inversión se encuentra 22% por debajo de su máximo nivel alcanzando en julio de 2018 (112.2 puntos) y muy lejos del patrón deseado de recuperación en forma de "V". Este hecho muestra la falta de condiciones y acciones para incentivar la inversión en el país, en especial la inversión privada que representa el 86.5% del total de la inversión y 15.4% del PIB.

Aceleración de la Inflación.

A mediados de septiembre la inflación anual al consumidor se ubicó en 5.87% y desde abril se ha mantenido ligeramente por debajo de 6% cuando el límite de inflación tolerable para el Banco de México (Banxico) es de 4.0%. La inflación subyacente, que excluye los precios de la energía —administrados por el gobierno— y de productos agropecuarios —más volátiles— y, por tanto, relevante para las decisiones de política monetaria, se ubica en 4.92% tras nueve meses de incremento continuo.

La aceleración de la inflación a lo largo de varios meses —y que podría prolongarse lo que resta del año— tiene su origen en choques de oferta que han provocado un importante incremento en los precios de las materias primas y de los costos de transporte y distribución de mercancías, en estos choques destacan:

1. El alza continua en los precios del petróleo, que la última semana de septiembre alcanzaron un máximo de 3 años, cercano a los 80 dólares por barril.
2. Muy fuertes incrementos, del orden de 400%, en los costos del transporte marítimo que representan entre el 15% y 20% del valor comercio internacional.

multiva.com.mx Banco Multiva



La Industria Restaurantera NO BAJA LA GUARDIA

“Nuestro compromiso es con tu seguridad y tu tranquilidad”



BIENVENIDA/O



Aún enfrentamos grandes desafíos por la pandemia y el sector restaurantera mantiene y refuerza el protocolo Mesa Segura, que implementa las medidas de higiene de las autoridades mexicanas y de la Organización Mundial de la Salud.

APLICAMOS



Filtro sanitario



Gel desinfectante



Uso de cubrebocas obligatorio



Aforo permitido por las autoridades



Menú en pizarrón o QR

ADEMÁS



Capacitación permanente a empleados



Entrega de equipo a personal



Sanitización y limpieza continua

Si al visitar un restaurante detectas que no se aplican las medidas descritas, por favor envíanos tus comentarios a:

>> mesasegura@canirac.org.mx <<



Para mantener una reactivación socioeconómica segura, el compromiso es de todas y todos. Te invitamos a seguir las siguientes recomendaciones:



Mantén la sana distancia



Continúa utilizando el cubrebocas



Lávate las manos frecuentemente



Vacúnate contra COVID-19



No bajemos la guardia
y juntos contribuyamos a controlar esta pandemia



INICIO



CIUDAD DE MÉXICO SERÁ SEDE

DEL TIANGUIS TURÍSTICO

EN 2023

2023 será el año en que hoteleros, empresarios y medios especializados de la industria del turismo se reunirán en Ciudad de México, para celebrar la 47 edición del Tianguis Turístico.

CDMX CON LAS PUERTAS ABIERTAS

Aunque la convocatoria para postularse como sede del Tianguis Turístico se emitió el 31 de agosto pasado, el jurado del Comité de Selección encargado de analizar y evaluar las propuestas presentadas por las entidades federativas interesadas en ser la sede de este evento en 2023, eligió de manera unánime a la capital del país como sede de este evento.

El titular de la Secretaría de Turismo de México (Sectur), Miguel Torruco, informó que **Ciudad de México había sido elegida para recibir en 2023 al Tianguis Turístico** debido a que la ciudad cumple con todos los requerimientos para celebrar este evento.

¿QUÉ ES EL TIANGUIS TURÍSTICO?

El objetivo de esta celebración es impulsar la comercialización de los productos, servicios y destinos turísticos en México, por lo que durante el evento **diversos compradores nacionales y extranjeros** se encontrarán con prestadores de servicios turísticos mexicanos. Por lo que se espera que la edición del año 2023, esté enfocada en recuperar cifras en el sector turístico que se vieron afectadas por la pandemia.

Asimismo, el secretario Torruco Marqués adelantó que la próxima semana ofrecerá más detalles sobre la celebración 47 del Tianguis Turístico en una conferencia conjunta con la jefa de gobierno de Ciudad de México, Claudia Sheinbaum, y diversos representantes del sector turístico.

TURISMO



LA EDICIÓN DE ESTE AÑO

La edición 2021 se llevará a cabo del 16 al 19 de noviembre, en el Centro de Convenciones siglo XXI de Yucatán, donde de manera presencial participarán los 32 estados de la República Mexicana y se espera asistan compradores y medios de diversos países.

Además, Torruco informó que para el año 2022 el Tianguis Turístico regresará de manera presencial al Puerto de Acapulco y contará con la participación de expositores y compradores nacionales, así como del extranjero.



Fuente: Food and Travel México

INICIO



DÍA INTERNACIONAL DEL CAFÉ:

10 DATOS PARA CONOCER EL GRANO MEXICANO



El 1º de octubre es el Día Internacional del Café y queremos conmemorar a este buen amigo, sin el que muchos de nosotros no podríamos funcionar, con datos interesantes de la industria cafetalera de nuestro país.

PRINCIPALES PRODUCTORES

Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla y Guerrero, en ese orden. Los tres primeros tienen denominación de origen y Puebla la está buscando.

Sin embargo, son 14 los estados donde hay cafetos. Aunque no lo creas, puedes encontrar tazas oriundas de Michoacán, Nayarit, Colima y San Luis Potosí todas con perfiles y notas características.

DE MÉXICO PARA EL MUNDO

Según la **Asociación Mexicana de la Cadena del Café**, el 82% del café mexicano se exporta a más de 52 países alrededor del mundo, principalmente a Estados Unidos, Bélgica y Alemania.

EL PRINCIPAL PRODUCTOR DE CAFÉ ORGÁNICO DEL MUNDO

México celebra este Día Internacional del Café con el sexto lugar mundial de producción y el primero de café orgánico del mundo, asegura el **Centro de Estu-**

dios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA).

CAFÉ PA' AVENTAR PA' ARRIBA

De acuerdo a la **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural**, los cafetales en México ocupan una superficie aproximada de 760.4 hectáreas, ¡el equivalente a llenar el Estadio Azteca más de 490 veces!

DOS TIPOS DE TOSTADO E INFINITAS COMBINACIONES

Existen dos tipos de tueste: natural, en la que el café se somete a una corriente de aire caliente, y torrefacto, donde se introduce en una tostadora hasta con un 15% de azúcar que carameliza y envuelve al grano.

GASTRONOMÍA



UNA INDUSTRIA QUE NECESITA APOYO

A pesar de que la segunda mitad del siglo XX fue prodigiosa para la industria cafetalera, en los años 90 se abandonó el campo y surgieron muchos problemas alrededor de nuestro grano favorito.

Hoy la solución está en buscar pequeños productores, pagarles de forma justa y conocer los perfiles de sabor de cada lugar.

TURISMO CAFETALERO

En Chiapas y Veracruz encontrarás grandes fincas donde se cultiva café con actividades interactivas en las que podrás sumergirte en el ciclo de vida del café, desde su siembra, cuidado, recolección, proceso y degustación.

En el Sasonusco, Chiapas, encontrarás 13 productos turísticos relacionados con el café y en Veracruz, las opciones son Orizaba, Córdoba o Coatepec.

Si quieres hacer alguna de estas rutas y presenciar la cosecha, tienes que ir en marzo o septiembre.

AMAMOS TODO CAFÉ PERO LLEVAMOS EN EL ALMA EL DE OLLA

Según la tradición, en tiempos de la Revolución Mexicana las Adelitas preparaban cada noche café en ollas

de barro a las que agregaban piloncillo y canela para mantener en guardia a todos los revolucionarios.

También de esa época surge la tradición de ofrecerlo en tazas o jarros de barro. Celebra el Día Internacional del Café aprendiendo a preparar uno buenísimo, y conoce otra teoría sobre su origen.

EL CAFÉ SE CULTIVA EN MÉXICO

Es de género Coffea y especies Arábica y Canephora o Robusta. El grano verde Arábico es más aplanado y alargado, de color verde intenso y el Robusta, es más convexo y de color verde pálido.

El Coffea Arábica tiene 120 variedades, es autopollinizable, lo que hace que el cafeto sea poco adaptable a los cambios de su entorno, mientras que el Coffea Robusta es más resistente.

EL CAFÉ CHIAPANECO ESTÁ A PUNTO DE TOCAR A TU PUERTA

My Coffee Box es una iniciativa que lleva café de pequeños productores de Chiapas a todas partes del mundo, a través de una plataforma tecnológica y suscripciones online, ¿qué esperas para suscribirte?

Como puedes ver, en México celebramos el Día Internacional de Café por todo lo alto, sin embargo, no nos podemos ir sin dejarte pensando en **el elitismo cafetero en México**.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO

LA CHEF JOSEFINA SANTACRUZ

OBTIENE RECONOCIMIENTO

POR SU TRAYECTORIA



El pasado 29 de septiembre, la Academia Mexicana de Gastronomía otorgó un reconocimiento a la chef Josefina Santacruz por su trayectoria y carrera profesional.

Treinta años de carrera respaldan a esta mujer mexicana que, en palabras de **Ricardo Muñoz Zurita**, es la única que tiene formación profesional tanto en cocina dulce como en salada; además, ha enriquecido su conocimiento con sabores de otros lugares, volviéndose experta en cocina asiática y medio oriental.

¿QUIÉN ES JOSEFINA SANTACRUZ?

Cabeza y fundadora del restaurante Sesame, en la colonia Roma (el cual tiene uno de los mejores baos de la ciudad) y también creadora del menú de la terraza Supra, también en la Roma.

En sus platos se nota que el camino ha sido largo pero bien aprovechado: viajó por Londres, Nepal, Zanzíbar, Mali, Burkina Faso, Vietnam y gran parte de Europa buscando los sabores más especiales y las técnicas endémicas de cada sitio. Santacruz es, sin duda, una enamorada del mestizaje gastronómico.

Los cocineros siempre estamos viendo hacia el futuro: que si el evento debe salir, que cómo planear el menú, que cuántos ingredientes comprar. Recibir este premio es hacer un alto y voltear atrás; con mucha emoción veo que todo ha valido la pena.

A lo largo de su carrera, también ha escrito libros y sido coautora de diversos recetarios como Las mejores recetas de los Top Chefs de México y el Larousse del Tequila.

GASTRONOMÍA



UN PREMIO A LA TRAYECTORIA

Tres premios ha otorgado la Academia Mexicana de Gastronomía a chefs cuya carrera profesional ha dejado un impacto en la forma en la que percibimos la cocina de nuestro país. Así lo aclara Alejandro Rodríguez, Director de Relaciones Públicas de dicho organismo.

El primer reconocido fue el chef Ricardo Muñoz Zurita, investigador y cocinero incansable que ha recorrido todos los rincones del país y documentado las tradiciones y técnicas de cada uno de ellos. En 2019, el premio fue para Guillermo González Beristain, parateguas y referencia en la cocina del noreste.

Por más de 20 años, la Academia Mexicana de Gastronomía ha fomentado la difusión y promoción de la cocina nacional mediante libros, conferencias y diversas actividades en el marco del Club de Industriales y la Academia Internacional de Gastronomía.

Este 2021 el premio no solo fue a una Josefina Santacruz lista para lo que sigue, sino que también fue una ceremonia de agradecimiento por parte de la mesa directiva de la Academia para todos sus socios, también lista para recibir los nuevos tiempos y difundir la gastronomía en nuestro país.



El menú de la ceremonia lo diseñó la condecorada y, más allá de ser algo como lo que acostumbra, decidió hacer un homenaje a México.

Se sirvió un tamal de huitlacoche y requesón con salsa de chile guajillo; filete de res en salsa de chile ancho con puré de plátano y una panna cotta de aguacate con cardamomo.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO

MEXICANO LLEVARÁ UNA RECETA DE PAPA A LA SIGUIENTE MISIÓN EN MARTE



La creación está inspirada en dos platillos típicos de México.

El mexicano **Brayan Arturo Pérez Morales**, alumno de la **Universidad del Claustro de Sor Juana**, se convirtió en el ganador del concurso de exploración espacial y gastronomía **"La patata marciana"**, que se llevó a cabo en Alcalá de Henares, España el 23 de septiembre.

"La patata marciana" es un concurso convocado por el Centro de Astrobiología (CAB) y la Fundación Albireo Cultura Científica, en colaboración con el Centro Internacional de la Papa y la Universidad de Ingeniería y Tecnología de Perú, con el objetivo de recopilar una serie de recetas en las que el ingrediente estelar sea la papa para conformar una base alimentaria apta para los tripulantes de las futuras misiones a Marte.



GASTRONOMÍA

Para esta segunda edición del concurso se les pidió a los participantes enviar una receta: nutritiva, sabrosa, original e innovadora que ayude a que los astronautas la pasen bien en el planeta rojo. Dentro de los requisitos científico-técnicos, se les pidió que los métodos culinarios de sus recetas fueran lo más prácticos posibles, ya que no se tiene contemplado contar con mucho instrumental en la base marciana; además, la preparación debía hacer un uso eficiente de energía y generar un mínimo de residuos. Tras una selección, los finalistas se reunieron en Alcalá de Henares, España, donde cocinaron sus recetas frente a un tribunal especializado.

Cabe señalar que dentro de los finalistas del concurso también se encontraba la mexicana Carla Schettino con su postre PortaBRÜ-D. Sin embargo, fue Arturo Pérez Morales quien se convirtió en el ganador oficial de "La patata marciana" con su receta titulada "La papa que quiso ser albóndiga". De acuerdo con su creador, la receta está inspirada en dos platillos mexicanos típicos: las albóndigas en caldillo de jitomate y la machaca con huevo.

Básicamente consiste en albóndigas de papa y machaca de res, bañadas con una salsa de jitomate y polvo de chiles guajillo, ancho y cascabel. Su consumo proporciona un aporte calórico de 200 kcal por porción (tres albóndigas) y su presentación tiene las características de unas albóndigas mexicanas tradicionales.

La receta ganadora de la segunda edición del concurso "La patata marciana" formará parte de la gastronomía a disfrutar en una base permanente en Marte y ya representa un orgullo para la ciencia y gastronomía mexicana. ¡Felicidades a este cocinero mexicano que ha logrado llevar sus recetas fuera de este planeta!

Si quieres conocer más sobre el concurso "La patata marciana" visita www.patatamarciana.com





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.