

BOLETÍN SEMANAL

NOVIEMBRE 26, 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



JUNTA DE CONSEJO
DIRECTIVO DE LA AMR

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
PERMANECE EN
SEMÁFORO VERDE

ECONOMÍA



PESO MEXICANO CAE A PEOR
NIVEL EN 14 MESES POR
TEMOR A NUEVA VARIANTE
DE COVID

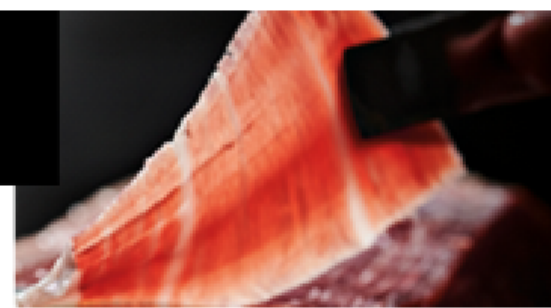
GASTRONOMÍA



DOS RESTAURANTES
DE OAXACA INGRESAN A
LATIN AMERICA'S 50 BEST
RESTAURANT AWARDS 2021



DESPIERTA TU
SENTIDO IBÉRICO
JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO



GASTRONOMÍA



10 PLATILLOS TÍPICOS
DEL MUNDO QUE TODOS
LOS VIAJEROS DEBEN PROBAR

VINO

RIOJA Denominación de Origen Calificada



ACUERDOS EN RIOJA SOBRE
SU POTENCIAL PRODUCTIVO

GASTRONOMÍA

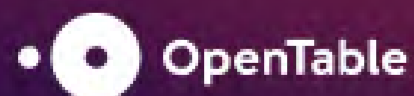


LOS OBSTÁCULOS
DE LAS MUJERES CHEFS
PARA SER RECONOCIDAS

CAPACITACIÓN



TRABAJO EN EQUIPO ACORDE
A LA NUEVA MODALIDAD
DE REAPERTURA EN ÉPOCA
DE PANDEMIA



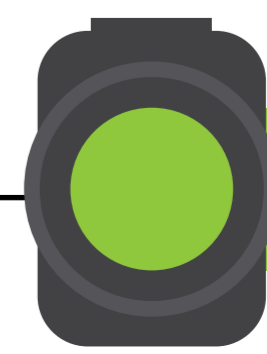
Conecta con tus comensales esta temporada decembrina
Conoce las experiencias que los clientes buscan.

Descarga el estudio

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 VERDE
DEL 29 DE NOVIEMBRE
AL 5 DE DICIEMBRE

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR



El pasado miércoles 24 de noviembre se llevó a cabo la Junta de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) en el restaurante Almara, ubicado en Hamburgo 195 en la colonia Juárez, Ciudad de México.

Como en cada junta se presentaron los Estados Financieros de la AMR por parte del Lic. César Balsa, VP de Finanzas de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo Directivo.

El Lic. Jorge Mijares habló sobre los acuerdos y el día a día del programa "Ciudad al Aire Libre" con el gobierno de la Ciudad de México.

Jacqueline Rosenzweig, Directora General de la AMR, compartió un reporte a los asistentes sobre el curso de Formación de Corte de Jamón Ibérico que se impartió en las nuevas instalaciones de la Asociación dirigido a restauranteros y charcuteros por parte de Jamones Ibéricos de España, Socio Estratégico de la AMR.

Por su parte, el Lic. Francisco Mijares, presidente de la AMR, dio la bienvenida a Banco Multiva y mezcal MareARTE como Socios Estratégicos de la Asociación.

El Sr. Fernando del Moral presentó a los asistentes la propuesta del curso "Cómo atender verificaciones de la autoridad en un restaurante" a efectuarse a principios del próximo año.



En otros temas, Liliana Toledo presentó la empresa De Fruta Madre, chocolate desde el cacao de México para el mundo.

Finalmente, Banco Multiva realizó una presentación sobre el Balance Económico y Financiero frente al 2022 en voz de Arnulfo Rodríguez San Martín, Director de Análisis del Grupo Financiero Multiva.

Al término de la Junta, los asistentes disfrutaron del Menú ofrecido por el chef Guy Santoro del restaurante Almara, que constó de Amuse-Bouche (selección del Chef); Tradicional Sopa de Cebolla gratinada a los seis quesos; Filete de Res con queso Cotija, tuétano, papa dauphine y portobello confitado o Atún Rostizado con amaranto y cuscús tostado con frutos secos; y para cerrar, Domo de Chocolate con sorbete de framboesas, cabe señalar que el postre fue elaborado con chocolate de la empresa De Fruta Madre. Además se degustó el mezcal de MareARTE.





CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO PERMANECE EN SEMÁFORO VERDE



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 26 de noviembre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
DEL 29 DE NOVIEMBRE
AL 5 DE DICIEMBRE



- Que la Ciudad de México las siguientes dos semanas comprendidas del lunes 29 de noviembre al domingo 12 de diciembre de 2021, permanecerá en **SEMÁFORO VERDE**.

- No se realizaron modificaciones ni nuevas autorizaciones en la actividad Restaurantera, por lo que en la semana comprendida del lunes 29 de noviembre al domingo 5 de diciembre de 2021, continúan vigentes las actividades ya autorizadas, como las siguientes:

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 fiestas**, podrán operar hasta la **01:00 horas a.m.** con un aforo máximo del

50%, priorizando el uso de terrazas o espacios al aire libre, manteniéndose la obligación del uso de cubrebocas, escaneo de QR, filtro sanitario y ventilación natural o recirculación de un mínimo del 40% hacia el exterior. Prohibida la recirculación interior.

II. Los establecimientos mercantiles **relacionados con actividades o eventos masivos al aire libre** (como deportivos, culturales, espectáculos, conciertos u homólogos) podrán operar con el aforo autorizado al 100%, 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).

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 seguir cumpliendo 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 ob-

jetos 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.

PESO MEXICANO CAE A PEOR NIVEL

EN 14 MESES POR TEMOR

A NUEVA VARIANTE DE COVID

En operaciones internacionales, retrocedió hasta las 22.1510 unidades, su nivel más débil desde el 30 de septiembre de 2020.

El peso mexicano se depreciaba el viernes por séptima sesión consecutiva arrastrada por una ola de aversión a los activos de riesgo, debido a preocupaciones de que una nueva variante de coronavirus podría frenar la recuperación de la economía global.

La moneda local cotizaba en 21.8230 pesos por dólar, con una pérdida del 1.23% frente a los 21.5575 del precio de referencia de Reuters del jueves. Previamente, en operaciones internacionales, retrocedió hasta las 22.1510 unidades, su nivel más débil desde el 30 de septiembre de 2020.

El peso acumula una pérdida en el año de casi 10% y perfila su peor semana desde la concluida el 25 de septiembre del año pasado.

La nueva variante identificada en Sudáfrica provocó que la Unión Europea, Reino Unido e India anunciaran el endurecimiento de sus controles fronterizos mientras los científicos trataban de determinar si la mutación es resistente a las vacunas actuales.

Los precios del oro suben

De acuerdo con Reuters, las preocupaciones sobre una nueva variante del coronavirus aparecida en Sudáfrica, que podría frenar la recuperación de la economía global, está llevando a los inversores a la seguridad de los lingotes.

El oro al contado saltaba 0,9% a 1,805.26 dólares por onza a las 0951 GMT (3:51 am en el centro de México). Los futuros de oro en Estados Unidos sumaban 1,2% a 1,805.20 dólares la onza.

"Los mercados temen que esta nueva variante pueda pesar más en la economía que la mutación Delta descubierta hace un año y eso ha estimulado una demanda de oro como activo de refugio", dijo Peter Fertig, analista de Quantitative Commodity Research.

Fuente: Expansión

INICIO



DOS RESTAURANTES DE OAXACA

INGRESAN A LATIN AMERICA'S

50 BEST RESTAURANT AWARDS 2021

La edición Pasado y Futuro reconoció a 19 restaurantes mexicanos.

El estado de Oaxaca fue sede de la ceremonia que anunció a los 100 restaurantes que este año conforman la lista de los **Latin America's 50 Best Restaurant Awards 2021: Pasado y Futuro** a la que ingresaron 19 mexicanos, entre ellos Pitona de José Manuel Baños y Casa Oaxaca de Alejandro Ruiz, ambos ubicados en la mágica entidad que destaca por su riqueza cultural y gastronómica.

La edición 2021 reconoció a 100 establecimientos y se identificó en dos temas; Pasado que integra a los restaurantes votados en los últimos ocho años y Futuro, que se refiere a los premios individuales que se otorgaron este año. Los restaurantes y sus chefs destacan por haber contribuido a generar un cambio positivo en la industria gastronómica y de hospitalidad.

José Manuel Baños, chef propietario de Pitona manifestó el orgullo que representa aparecer en esta lista. *"Es un gran orgullo y una gran responsabilidad; Oaxaca se posiciona como el destino gastronómico más reconocido, aquí hay grandes referentes de la cocina, Rodolfo Castellanos, Luis Arellano, Ricardo Arellano, Deyanira Aquino, Olga Cabrera y Thalía Barrios, entre otros destacados cocineros. Seguiremos trabajando para que cuando visiten Oaxaca conozcan lo mejor de su gastronomía y seamos el destino turístico más importante de México".*

Alejandro Ruiz, chef propietario de Casa Oaxaca dedicó este reconocimiento a su familia y colaboradores. *"Es un reconocimiento al trabajo de más de 25 años que se materializa en el esfuerzo de nuestros colaboradores y en la preferencia de los comensales. En la riqueza de los productos y en la relación que establecemos con los productores de Oaxaca, un lugar que se distingue por su belleza y el gran valor de sus ingredientes, platillos y referentes gastronómicos".*

En uno de los premios especiales de la edición estuvo nominado como restaurante emergente, Crudo del chef Ricardo Arellano, espacio que abrió hace nueve meses. *"Haber estado nominado en una categoría de los 50 Best es un orgullo; es muy valioso contribuir con el resto de los restaurantes de Oaxaca para poner el nombre de nuestra tierra en alto y en ese nivel".*



La ceremonia de los Latin America's 50 Best Restaurant Awards 2021 se realizó en siete capitales gastronómicas; en el caso de México se llevó a cabo en el restaurante Criollo de los chefs Luis Arellano y Enrique Olvera, espacio culinario que se encuentra en Oaxaca. Por primera ocasión el galardón fue para los 100 restaurantes más relevantes de Latinoamérica durante la última década.

Previo a la ceremonia se realizaron los **#50BestTalks** en el Hotel Grand Fiesta Americana que dirige Mary Paz Martínez, con los temas "El futuro de los restaurantes y la industria de la hospitalidad" a cargo de los chefs Gerardo Vázquez Lugo del restaurante Nicos y Celia Florián de Las Quince Letras; "La importancia de la cocina ve-

getal con miras hacia el futuro" con Edgar Núñez de Sud 777 y Thalía Barrios de Levadura de Olla y "¿Qué sigue para los destinos turísticos?" con Alfredo Villanueva de Villa Torél y David Castro de Fauna; pláticas moderadas por Pedro Reyes, director creativo de Paladar.

Valentina Ortiz Monasterio, Academy Chair de The World's 50 Best Restaurants para la región de México y Centroamérica, señaló que la ceremonia en Oaxaca recordó la riqueza gastronómica de la región. *"México y Centroamérica triunfaron con un número muy importante de chefs y restaurantes que han trabajado en los últimos 10 años rescatando cocinas locales, innovando y poniendo el nombre de su país en alto"*.

GASTRONOMÍA

Restaurantes mexicanos en la lista Latin America's 50 Best Restaurant Awards 2021

- 5. Pujol de Enrique Olvera en la Ciudad de México.
- 8. Quintonil de Jorge Vallejo en la Ciudad de México.
- 12. Sud 777 de Édgar Núñez en la Ciudad de México.
- 15. Pangea de Guillermo Beristaín y la cocina de Eduardo Morali en Monterrey Nuevo León.
- 27. Rosetta de Elena Reygadas en la Ciudad de México.
- 32. Alcalde de Francisco Ruano en Guadalajara, Jalisco.
- 33. Máximo Bistrot de Eduardo García en la Ciudad de México.
- 35. Nicos de Elena Lugo y Gerardo Vázquez Lugo en la Ciudad de México.

- 38. Le Chique de Jonathan Gómez Luna en Cancún.
- 40. Corazón de Tierra del chef Diego Baquedano en Baja California Norte.
- 44. Amaranta de Pablo Salas en Toluca, Estado de México.
- 57. La Docena de Tomás Bermúdez en Guadalajara, Jalisco.
- 62. Manzanilla de Solange Muris y Benito Molina en Ensenada, Baja California.
- 63. Casa Oaxaca de Alejandro Ruiz en Oaxaca.
- 72. Merotoro de Jair Téllez en la Ciudad de México.
- 79. Laja de Jair Téllez en Ensenada, Baja California.
- 85. Dulce Patria de Martha Ortiz en la Ciudad de México.
- 95. Pitiona de José Manuel Baños en Oaxaca.
- 98. Deckman's en El Mogor de Drew Deckman en Valle de Guadalupe, Baja California.



¡Conoce la lista completa!



LOS 10 MEJORES RESTAURANTES DE LATINOAMÉRICA EN 2021

- 10. Don Julio, en Buenos Aires.
- 9. Tegui, en Buenos Aires.
- 8. Quintonil, en CDMX.
- 7. Mani, en Sao Paulo.
- 6. Boragó, en Santiago de Chile.
- 5. Pujol, en CDMX.
- 4. Astrid y Gastón, en Lima.
- 3. D.O.M., en Sao Paulo.
- 2. Maido, en Lima.
- 1. Central, en Lima.



Alcancía Digital Unidos y Tercos Servimos a México

Únete a la campaña

#ORGULLOSAMENTE TERCOS

En la industria restaurantera somos **#OrgullosamenteTercos** cuando se trata de ayudar y sabemos que nuestros comensales también lo son.

¡Juntos podemos llegar a la meta!
Con el apoyo de tod@s, **no hay imposibles.**



REALIZA TU DONATIVO



INICIO



RIOJA

Denominación de Origen Calificada



OpenTable





10 PLATILLOS TÍPICOS DEL MUNDO

QUE TODOS LOS VIAJEROS DEBEN PROBAR

Una razón más para planear tus próximas vacaciones.

Una de las mejores maneras de conocer un país es a través de la comida típica, es por eso que te presentamos algunos platillos típicos del mundo que todos los viajeros deben tener en su lista y son una razón más para querer recorrer diferentes países.

Cada plato típico tiene su historia, habla de las tradiciones, costumbres y cosmogonía de una cultura. Muchos de estos platillos han pasado de generación en generación y aunque es probable que en tu ciudad encuentres replicas de estos platos en restaurantes especializados, ninguno sabe igual que cuando lo pruebas en su lugar de origen. Así que alista tus maletas y piensa cuál de estos es el que más se te antoja probar.



España: Paella

También conocido como arroz a la paella; es uno de los platillos españoles más conocidos a nivel internacional. De origen valenciano, consiste en un plato hecho a base de arroz, pollo, conejo, ejotes, garrafón, tomate, aceite de oliva, azafrán, sal, ajo y mariscos, aunque la mayoría de los ingredientes dependerá de la región española en la que se encuentre. Sin embargo, la mayoría de los viajeros aseguran que nada supera a la original paella de Valencia.

GASTRONOMÍA



Francia: Ratatouille

Desde el 2010 la comida francesa fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, cada región tiene un plato característico y uno de los más populares que incluso ha aparecido en diferentes películas, es la ratatouille. Un guisado de Niza hecho de diferentes hortalizas típicas del sur de Francia, como tomate, ajo, pimiento morrón, cebolla, calabacín y berenjena.



Australia: Calamares

Un plato que los australianos van a recomendar a todos los viajeros son los calamares fritos cubiertos con una capa delgada de harina, sal y pimienta, acompañados de verduras. Podrás encontrarlos en prácticamente todos los restaurantes, bares y cocinas locales del país.



Colombia: Bandeja Paisa

Este platillo se originó en la región andina, donde es común que entre las personas se llamen paisa (de ahí el nombre). Consiste en arroz blanco, frijoles, chicharrón de cerdo, plátano, huevo, chorizo, carne molida, aguacate y arepas, otro platillo colombiano que todos los viajeros amamos.



México: Tacos

Una de las razones por la que miles de viajeros llegan a México cada año es su deliciosa comida tradicional y no cabe duda de que no hay lugar en el planeta en el que se preparen los tacos como aquí. Los hay de prácticamente todo lo que te puedas imaginar, pero los favoritos son los de pastor, carnitas, barbacoa, suadero, cochinita pibil y guisados.



GASTRONOMÍA

Italia: Pizza Margarita

En todos los países existen versiones y recetas de pizza, pero nada se comparará a la única sensación de estar frente a los grandes monumentos italianos, sentado en una de las calles más históricas comiendo una auténtica pizza. Creada con la intención de sorprender a la reina Margarita de Saboya en su visita a Nápoles en el siglo XIX con una pizza que tuviera los colores de la bandera italiana a cargo del jitomate, queso mozzarella y albahaca.



Tailandia: Pad thai

Hecho de arroz frito con salsa de pescado, salsa de tamarindo, pimienta roja, camarones, pollo y tofu, es un clásico que podrás encontrar tanto en los diferentes restaurantes del país como en los puestos pequeños de los mercados callejeros, pues es un básico del Street food tailandés que puedes acompañar con otros clásicos como el mango sticky rice y curry.

Brasil: Feijoada

Es reconocido como el plato nacional de Brasil, consiste en un guisado de alubias negras o frijoles y verduras, acompañados de un generoso compango de carnes de cerdo y embutidos. Una comida completa que sorprende a todos los viajeros por lo reconfortante que es.





Japón: Ramen

Es un platillo milenario que se ha popularizado en todo el mundo, pero miles de viajeros siguen optando por viajar hasta el país asiático para probar la versión original. Te sorprenderá ver que cada región tiene su propia versión con ingredientes diferentes, pero todos tienen una base de fideos y un caldo que se cocina durante horas. No olvides que en este país es de buena educación sorber la comida, pues indica que te gustó.

Egipto: Falafel

Seguramente ya has probado alguna versión de este plato en tu propio país, pero después de viajar a Egipto y probar los originales nunca vas a querer otros. Está compuesto por pequeñas bolitas de garbanzo fritas y suele acompañarse de humus, pepino y jitomate. Un básico para todos los viajeros que buscan conocer más del Medio Oriente.



Fuente: Food & Wine en Español

INICIO

ACUERDOS EN RIOJA

SOBRE SU POTENCIAL PRODUCTIVO

La Organización Interprofesional del Vino de Rioja y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja han dado luz verde a un nuevo pacto que limita el futuro crecimiento de la masa vegetal de la DO. No habrá reparto en 2022 y se acuerda diseñar un mecanismo, mediante asesoramiento externo, que determine los parámetros, como ratio y rentabilidad, a partir de los cuales se solicitarán nuevos repartos.

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Por ello, se acuerda de nuevo impedir que la masa vegetal pueda incrementarse por vía de replantaciones generadas por arranques efectuados fuera del territorio de la Denominación o por conversión de derechos que también se hayan generado fuera de la misma.

El acuerdo se basa también en una estrategia de contención de rendimientos y un control efectivo de la producción, así como los factores de aptitud vitícola que se buscan en los suelos para nuevas plantaciones para seguir garantizando la continuidad del modelo de desarrollo sostenido.

La Organización Interprofesional del Vino de Rioja y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja han aprobado este 26 de octubre de 2021, con un 95% de los votos emitidos, un nuevo pacto que limita el crecimiento de la masa vegetal y

fija el incremento de su potencial productivo. Dada la compleja situación vivida por las bodegas y los viticultores en los últimos tiempos, el sector acuerda de esta manera que el incremento a futuro de la superficie productiva, que es necesario recordar no entraría en producción hasta al menos 5 años después de la decisión (1 año para el reparto + 1 año al menos para la plantación + 3 años para alcanzar la producción completa), tenga como objetivo evitar un incremento continuado de los rendimientos para el abastecimiento del mercado. Esta situación acabaría repercutiendo de forma negativa a futuro en la calidad de los vinos y supondría una desventaja respecto a los competidores. Con el fin de evitar esta situación y de mejorar la calidad y competitividad de las uvas y vinos, se ha acordado tomar medidas para evitar la existencia de viñedos con producciones por encima del límite marcado en el pliego de condiciones.



De este modo, se pacta nuevamente para 2022 limitar la superficie de nuevas plantaciones e impedir las otras vías de incremento de masa vegetal al restringir las autorizaciones de replantaciones procedentes de viñedos arrancados fuera de la zona de producción de la DOCa Rioja, así como, si todavía existiera la posibilidad de autorizaciones de plantaciones de viñedo por conversión de un derecho de plantación procedente de fuera del ámbito de producción de la Denominación, éstas quedarían reducidas a cero o a la mínima superficie que legalmente fuera posible.

El Pleno también ha acordado determinar durante el primer semestre del año 2022, y en todo caso antes de la decisión del reparto de 2023, el valor de la ratio, así como otros factores de rentabilidad que fijen la distribución de las nuevas plantaciones. Para ello, previa validación de sus previsiones, se tomará como referencia la evolución prevista de la ratio en la nueva hoja de ruta

de la Denominación, el Plan Estratégico elaborado de la mano de la consultora KPMG. Dicho reparto se hará con los criterios y limitaciones acordados para el trienio 2019-2021 y con el fin de garantizar los rendimientos equilibrados y la calidad de las futuras plantaciones, éstas se realizarán aplicando las limitaciones coherentes con los objetivos cualitativos establecidos por la Denominación.

Las nuevas medidas, señala Fernando Ezquerro, presidente de la Denominación de Origen Calificada Rioja *"siguen abogando por la continuidad del modelo de desarrollo sostenido de nuestra región"*. El presidente, al cierre de la sesión, se ha congratulado dando la enhorabuena al sector enfatizando cómo el acuerdo *"es una respuesta basada en el diálogo de todos los agentes involucrados que no hace sino velar por un crecimiento ordenado que contribuye a la calidad y competitividad de nuestra Denominación"*.



LOS OBSTÁCULOS

DE LAS MUJERES CHEFS

PARA SER RECONOCIDAS

Mujeres que cocinan en Latinoamérica abundan. Sin embargo, el oficio vuelto profesión y llevado a las mejores mesas del mundo reduce a la mínima expresión el liderazgo femenino.

De la última lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica aparecen apenas ocho cuyo jefe de cocina sea una mujer. La lista homóloga, pero que rankea a los mejores del mundo, contempla a una. Algo similar sucede con los premios de La Liste 2021, que solo incluye a dos latinas en sus 30 reconocimientos.

Nueve nombres de mexicanas han sonado este año con grandes reconocimientos a nivel mundial, siendo que el 60% de las personas que trabajan en la industria gastronómica, según la Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados, son mujeres. Se calcula que solo del 3 al 5% de ellas ocupan puestos de liderazgo.

¿Cómo es que una industria dominada por mujeres les da pocas posibilidades de liderazgo?

UN OFICIO DE PARADOJAS

A pesar de que la escasez de talento reconocido puede atribuirse a la falta de oportunidades en educación superior, a primera vista el problema no radica ahí: en universidades que ofertan gastronomía como carrera técnica o licenciatura, suele haber una mayoría de mujeres, aproximadamente del 60%, reporta la Secretaría de Turismo Federal.

Sin embargo, cuenta Paulina Portillo, coordinadora académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac, hasta hace relativamente poco, eran contadas las fuentes de empleo que tomaban en serio a graduadas por creer que la vida familiar interrumpiría su desarrollo profesional o eran más débiles, motivo por el cual se desanimaban fácilmente aunque al día de hoy son igual de valoradas que los hombres.



UN OFICIO DE PARADOJAS

A pesar de que la escasez de talento reconocido puede atribuirse a la falta de oportunidades en educación superior, a primera vista el problema no radica ahí: en universidades que ofertan gastronomía como carrera técnica o licenciatura, suele haber una mayoría de mujeres, aproximadamente del 60%, reporta la Secretaría de Turismo Federal.

Sin embargo, cuenta Paulina Portillo, coordinadora académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac, hasta hace relativamente poco, eran contadas las fuentes de empleo que tomaban en serio a graduadas por creer que la vida familiar interrumpiría su desarrollo profesional o eran más débiles, motivo por el cual se desanimaban fácilmente aunque al día de hoy son igual de valoradas que los hombres.

INCURSIÓN A LA VIDA LABORAL

La poca motivación continúa al momento de hacer prácticas profesionales como parte de la formación académica. A pesar de que todos los alumnos, inde-

pendientemente de su género, deben completarlas, la tasa de deserción es mayor en mujeres en este paso. Y entonces, del 60% de profesionales, el número baja a menos de la mitad.

El ambiente laboral en las cocinas es hostil, y mucho más para las mujeres. Cuando empiezas te venden la idea de que no puedes, o que un hombre aguanta más. Así dice Carolina Bazán, a quién Latin America's 50 Best Restaurants premió como mejor mujer chef de su región en 2019.

La realidad es que sí existe un machismo exacerbado en todos los niveles que desanima a las mujeres para ser exitosas en un oficio como el de la gastronomía, donde el esfuerzo físico es mucho por la cantidad de horas trabajadas y también por los ambientes complicados a los que nos enfrentamos.

Nos han hecho pensar que necesitamos de algo o alguien para ser poderosas, y también que nuestra ambición no cuenta. Pero esas son ideas que debemos trascender como mujeres cocineras.

Martha Ortiz Chapa, cuyo restaurante Dulce Patria fue premiado en 2019 por La Liste como Mejor restaurante mexicano.

EL DILEMA DE LAS LISTAS

Tan solo el 16% del total de los restaurantes premiados por alguna lista o galardón están encabezados por una mujer y de los últimos, solamente cuatro son mexicanas: Celia Florián, con el premio "artesanía y autenticidad" por La Liste; Claudia Ruiz Santiz nombrada como nuevo talento por The World's 50 Best Restaurants; Elena Reygadas por su trabajo en Rose-tta, que lo colocó en el número 9 de la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica y Karime López, quien es jefa de cocina de L'Osteria Gucci, con una Estrella Michelin.

Esto haría pensar en que las instituciones son el verdadero problema al no visibilizar los esfuerzos femeninos, pero más bien son el reflejo de la desigualdad que se vive en lo cotidiano del oficio de cocinero.

La Guía Michelin no es una ONG, no hay tratos de favor ni diferencias de género. No puntuamos cocineros ni cocineras, sino al restaurante; expresó el portavoz de Michelin España, Ángel Pardo al periódico El País en 2019.

Por su parte, el consejo de The World's 50 Best Restaurants está formado en un esquema 50-50, en el que se busca que quienes tienen capacidad de premiar y decidir también puedan colaborar a esta sororidad.

Mi trabajo como mujer y lo que esas grandes listas deberían hacer es inspirar: si tú ves una mujer exitosa, reconocerla inspirará a miles más, Martha Ortiz Chapa.

SORORIDAD: QUE LAS MUJERES RECONOZCAN MUJERES

En la labor de quienes han sido premiadas y reconocidas de Latinoamérica hay un punto en común: son ejemplo para sus equipos y la mayoría de ellas trabaja por ser un semillero de nuevos talentos.

En el caso de Celia Florián, su testimonio cuenta una historia de sororidad y apoyo entre mujeres aunque su nicho no es la alta gastronomía. Desde sus inicios, esta cocinera tradicional -hoy premiada mundialmente no solo por su restaurante sino por su labor social- se ha encargado de ser vocera de las cocineras tradicionales de Oaxaca y brindarles la oportunidad de que sus talentos brillen más allá de sus propios fogones.

Algo similar sucede en los equipos de Martha Ortiz, actual chef de Filigrana y mente maestra del premiado restaurante Dulce Patria. La chef, reconocida por La Liste y The World's 50 Best Restaurants, además de participar activamente en el International Women's Forum, solo emplea mujeres y su modelo de negocio está enfocado en formar y desarrollar, de manera personalizada, a cada una de ellas.

En mi labor he procurado inspirar a muchas. También me han castigado porque siempre los disruptores terminan mal, pero ese es un precio que decido pagar.

También pasa con los equipos de Pía León, la peruana reconocida como mejor mujer chef en 2021 por The World's 50 Best Restaurants. Mediante sus proyectos Kjolle y Mil, empodera talento joven femenino mediante programas de formación y profesionalización.

Sacar adelante un restaurante es un trabajo grupal, no individual. Entonces, por ese lado, es una gran satisfacción trabajar con mujeres poderosas, Pía León.

Celia Florián, Karime López, Elena Reygadas, Pía León, Narda Lepas, Leonor Espinosa, Claudia Ruiz, Francesca Ferreyros, Astrid Gutsche, Helena Rizzo, Vanessa González, Malena Martínez, Manoella Buffaray Carolina Bazán son quienes en 2021 han logrado romper el techo de cristal en las cocinas latinoamericanas y obtener reconocimientos a nivel mundial.

Cada una con sus ingredientes y técnicas ancestrales propias, no solo son ejemplo de trabajo duro. También crean comunidad alrededor de sus fogones y prometen un futuro en el que sea difícil contar a aquellas que triunfan en la alta cocina.

CAPACITACIÓN

TRABAJO EN EQUIPO



ACORDE A LA NUEVA NORMALIDAD

DE REAPERTURA EN ÉPOCA DE PANDEMIA

OBJETIVO

El curso está estructurado en concientizar al personal de todas las áreas en retomar una forma de trabajo armónica y en beneficio al centro de trabajo, se maneja de una forma teórica práctico dinámico, teniendo como objetivo incrementar las ventas de una forma saludable.

TEMARIO

- Formación y trabajo en equipo.
- Construyendo equipo dentro del centro de trabajo.
- Manos a la obra.
- Higiene y prevenciones en época de pandemia.
- ¿Qué apporto a mi centro de trabajo?
- Beneficios de conocer y aplicar una nueva modalidad de trabajo en época de pandemia.

DIRIGIDO A

Cocineros, Gerentes,
Capitanes y Meseros

PONENTE

Chef José Luis Copca y
Chef Mariza González

FECHA

Lunes 29 de noviembre

LUGAR

Av. Insurgentes Sur 1079,
Piso 6, Col. Nochebuena,
Alcaldía Benito Juárez, CDMX

HORARIO

10:00 a 15:00 horas

INFORMES

Noemi Alarcón
nalarcon@amr.org.mx
Tel. 555250 1146

COSTO

\$300 más IVA

    @AMRcdmx | www.amr.org.mx

INICIO





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!**

• • •

