

BOLETÍN SEMANAL

DICIEMBRE 10, 2021



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



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

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

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
CONTINÚA EN
SEMÁFORO VERDE

ECONOMÍA



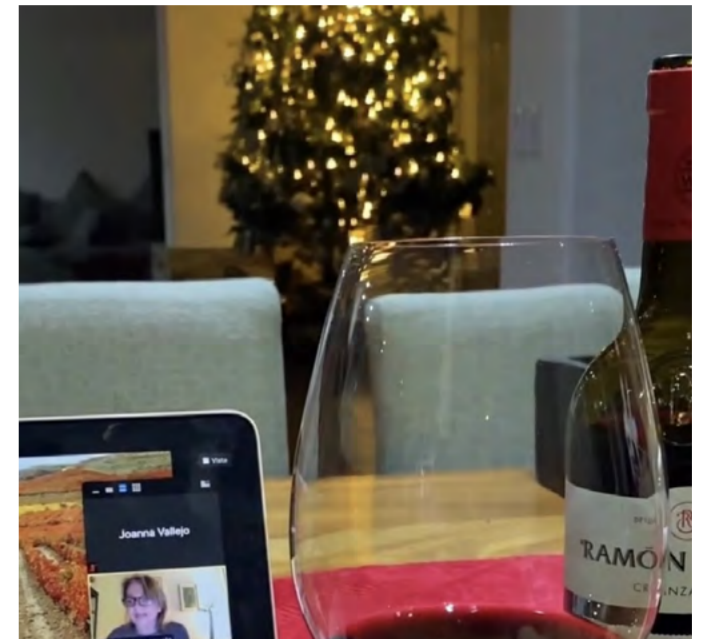
INFLACIÓN, ARRIBA DE
4% EN EL 2022

PAÍS



AMLO ASEGURA QUE
LA VACUNA DE REFUERZO
CONTRA COVID-19 SERÁ
UNIVERSAL EN MÉXICO

EVENTOS



MASTER CLASS DE LA
DOCa RIOJA EN LA AMR

Socio AMR ¡Envía tus promociones de Navidad y Año Nuevo!

TRADICIONES



¿CUÁNDO EMPIEZAN
LAS POSADAS, QUÉ SON Y
POR QUÉ SE CELEBRAN?

GASTRONOMÍA



ESTOS SON LOS MEJORES
BARES MEXICANOS SEGÚN
THE WORLD'S 50 BEST BARS

GASTRONOMÍA

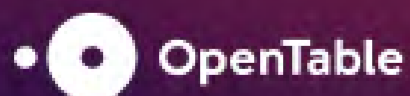


PONCHE NAVIDEÑO Y
JARRITOS DE BARRO:
UN JUEGO DE SABORES
Y AROMAS

TENDENCIAS



EL 'SOCIAL COMMERCE'
LUCHA POR CONQUISTAR
MÉXICO



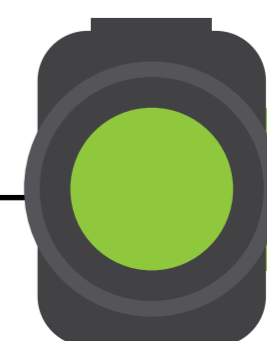
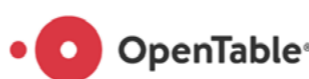
Conecta con tus comensales esta temporada decembrina
Conoce las experiencias que los clientes buscan.

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 13 AL 19 DE DICIEMBRE

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO VERDE



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 10 de diciembre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
DEL 13 AL 19 DE DICIEMBRE



- Que la Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 13 al domingo 19 de diciembre de 2021, continúa en **SEMÁFORO VERDE**.

- No se realizaron modificaciones ni nuevas autorizaciones en la actividad Restaurantera, por lo que en la semana comprendida del lunes 13 al domingo 19 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 cubre-

bocas, 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. Deberá respetarse tanto el Aforo como la superficie autorizada para este programa.



EL ACUERDO DEL PROGRAMA DE COLOCACIÓN DE ENSERES E INSTALACIÓN EN VÍA PÚBLICA PARA ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CUYO GIRO PREPONDERANTE SEA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MEXICO EL 30 DE ABRIL DE 2021, EN SU APARTADO SEGUNDO, ESTABLECE:

LA VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA SERÁ DE UN AÑO CONTADO A PARTIR DE SU ENTRADA EN VIGOR.

LO ANTERIOR QUIERE DECIR, QUE EL PROGRAMA DE REFERENCIA, INICIÓ SU VIGENCIA EL 1 DE MAYO DE 2021 Y VENCE HASTA EL 30 DE ABRIL DEL AÑO 2022.

Se hace ésta observación, porque ha habido casos que Verificadores del INVEA han apercibido a Restaurantes para que retiren las instalaciones en vía pública, porque según señalan el programa ya venció.

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 ex-

terior. 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.

INFLACIÓN, ARRIBA DE 4%

EN EL 2022

Una tercera parte de los estrategas consultados la ven en niveles de 4.1%; la expectativa más baja es de 3.4%.

El consenso del mercado anticipa una inflación de 4.1% para el año entrante, una previsión que incorpora un tercer ajuste mensual al alza desde 3.9% estimado en octubre, según información levantada por la consultoría internacional FocusEconomics.

Este pronóstico subraya que el mercado no espera que la inflación regresará el año entrante al objetivo puntual de 3% ni al intervalo permisible entre 2 y 4 por ciento.

En el detalle de la información recabada entre 49 grupos de análisis y corredurías se puede ver que hay heterogeneidad entre las previsiones de los analistas consultados, donde el extremo lo llevan Torino Capital, que proyecta una variación anual de 6.8% en el Índice Nacional de Precios al Consumidor del 2022, una tercera parte de los estrategas consultados la ven arriba de 4.1 por ciento.

En tanto, 18 de los pronósticos están en una inflación dentro del rango objetivo, y van desde 3.4% que es-

tima Credit Agricole y Scotiabank hasta 4% que anticipan Credit Suisse, Fitch Solutions, IMEF, Invex, y JP Morgan.

Como sucede cada año, la FocusEconomics dejó de presentar expectativas para indicadores del año corriente desde octubre. De manera que los datos de ese mes, son los últimos correspondientes al 2021.

Así, el consenso del mercado en octubre, se quedó según la firma con una variación de la inflación anual en 6% (que quedó rebasado con el dato de noviembre) que incorpora nueve revisiones consecutivas mensuales al alza, sobre una expectativa inicial que tenían en 3.6% en enero.

Basándose en los diagnósticos de los 49 estrategias entrevistados por FocusEconomics, la consultoría explica que *“se espera que la inflación se mantendrá notablemente encima de la meta hasta fin del año (...) y seguirá así en la medida que la política monetaria se endurezca”*.



Recortan pronóstico del PIB 2022

Acercas del Producto Interno Bruto (PIB) de México para el 2022, las expectativas recabadas están en 2.9%; una tasa que refleja el primer recorte tras cinco meses de mantenerse en 3 por ciento.

Esta expectativa promedio se encuentra debajo de la previsión ajustada por el Fondo Monetario Internacional, que está en 4%, y también está debajo de 4.1% proyectado por el gobierno federal en sus Criterios Generales de Política Económica.

Los panelistas que tienen las previsiones más altas de crecimiento para México para el próximo año son los de Vector Casa de Bolsa, que anticipa un incremento de 4% en el PIB.

Cerca de ellos, Barclays proyecta que se puede alcanzar un avance de 3.6 por ciento.

En el extremo de las expectativas recabadas, está la más baja del PIB para el 2022 que tiene American Chamber México, al estimar que conseguirá un avance de 1.8 por ciento.



Fuente: El Economista

INICIO

AMLO ASEGURA QUE LA VACUNA

DE REFUERZO CONTRA COVID-19

SERÁ UNIVERSAL EN MÉXICO



El presidente Andrés Manuel López Obrador informó la mañana de este viernes que la vacunación de refuerzo en el país será universal, y aseguró que habrá vacunación de refuerzo contra la Covid-19 en todos los casos.

El presidente Andrés Manuel López Obrador informó la mañana de este viernes que la **vacunación de refuerzo** en el país será universal, y aseguró que habrá vacunas de refuerzo contra la Covid-19 en todos los casos.

El primer mandatario adelantó en su conferencia matutina que se aplicará a los maestros después de los adultos mayores.

“Ya lo estamos haciendo, empezamos con adultos mayores de 60 años en adelante y va a ser universal, luego vamos con maestros, va a haber vacuna de refuerzo en todos los casos y tenemos vacunas suficientes”, dijo AMLO desde Chihuahua.

Precisó que se han destinado alrededor de 40,000 millones de pesos para la compra de vacunas.

Aseguró que México ocupa el séptimo lugar en el mundo en disponibilidad de vacunas y recordó que está demostrado que lo que protege a las personas contra el Covid-19 son las vacunas.

En México inició el pasado martes la aplicación de las dosis de refuerzo de la **vacuna contra Covid-19** para personas mayores de 60 años. La vacunación con el biológico de AstraZeneca arrancó en seis entidades del país: Chiapas, Ciudad de México, Jalisco, Oaxaca, Sinaloa y Yucatán.

Fuente: El Economista

INICIO





MASTER CLASS

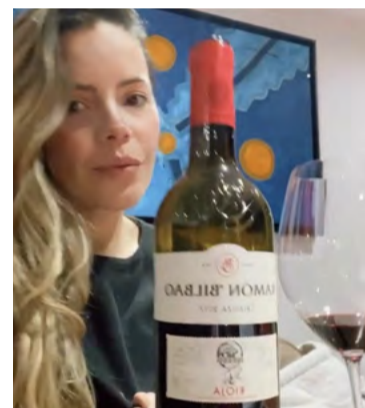
DE LA DOCa RIOJA

EN LA AMR

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

El pasado 8 de diciembre la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) convocó con gran éxito a la Master Class de la DOCa Rioja a cargo del Sommelier Marcos Flores, formador certificado por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja.



Entre restauranteros, sommeliers y miembros del Consejo Directivo de la AMR, la clase dio inició con un viaje por la DOCa Rioja, abarcando sus áreas, variedades tintas y blancas, suelos, elaboración, así como clasificación, etiquetado y legislación. En esta ocasión la Master Class tuvo un objetivo primordial, el descubrir cómo elegir el vino para celebrar las fiestas decembrinas. Finalmente, se dio paso a la cata con vinos de las categorías Cosecha, Crianza y Reserva.



EVENTOS



Denominación
de Origen Calificada

The WINE
by Somar Mare



LEGISLACIÓN DE RIOJA

CRIANZA

- Viños que estan en su 3er año, que han permanecido un 1 año como mínimo en barrica de roble.
- Para los blancos y rosados 6 meses en barrica y 6 meses en botella.



Vino de Zona



ASÍ ES RIOJA

La Denominación de Origen líder de España: 567 bodegas, 14,800 viticultores y el mayor parque de barricas del mundo. Los Vinos de Rioja están presentes en más de 120 países con una presencia extraordinaria en México.

Rioja fue la primera Denominación de Origen de España y, además, la primera en obtener la categoría de Calificada.

A finales del siglo XIX, con el nacimiento del Rioja moderno, se dota de identidad propia al vino riojano, vinculando su nombre a su origen. Entonces surge la preocupación de los viticultores y elaboradores riojanos por proteger esa identidad de los "usurpadores y falsificadores". Esta inquietud culmina con el reconocimiento oficial el 6 de junio de 1925 de la Denominación de Origen Rioja.

En 1991 se convierte en Denominación de Origen Calificada. Fue la primera en conseguirlo. Actualmente, de entre las 70 DO's españolas, solo Rioja y Priorato tienen esta calificación superior.

Su Pliego de Condiciones establece la demarcación de la zona de producción, las variedades de uva que pueden ser cultivadas, los rendimientos máximos permitidos, las técnicas de elaboración y crianza, etc. El Consejo Regulador es la entidad de carácter público encargada de fomentar y controlar la calidad de los vinos amparados, promocionar su imagen y defender los intereses del sector, cuyos representantes integran el órgano de Gestión del Consejo.

Hoy Rioja es una de las Denominaciones de Origen del mundo que mayores garantías ofrece respecto a la calidad y autenticidad de sus vinos, y una de las pocas que exige el embotellado en origen para toda su producción. Sin duda, la eficaz aplicación por parte del Consejo Regulador de una normativa de autocontrol mucho más rigurosa que la de otras zonas vitivinícolas ha sido capaz de transmitir seguridad y confianza a los consumidores y ha resultado determinante para alcanzar la posición de liderazgo que los vinos de Rioja ocupan en el mercado.

www.riojawine.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!**

• • •



¿CUÁNDO EMPIEZAN LAS POSADAS, QUÉ SON Y POR QUÉ SE CELEBRAN?



Ya están cada vez más cerca las posadas, y aquí te contamos lo que hay que saber de esta tradición. ¿Sabes lo que representan y cuándo empiezan este 2021?

Muchos mexicanos esperamos con ansias esta época del año por algunas cosas en particular que solo podemos disfrutar en la temporada navideña como el ponche, los tamales, las piñatas y los aguinaldos...

La buena noticia para todos nosotros es que ya vienen las posadas y estas fiestas tradicionales son una oportunidad para degustar y disfrutar de todo ello, pero, ¿sabes lo que representan y cuándo empiezan este 2021?

¿Qué son las posadas y cómo surgieron?

La historia nos cuenta que las posadas llegaron con la conquista española, cambiando así la tradición de los aztecas, quienes celebraban durante el mes del Panquetzaliztli (diciembre) la llegada de su Dios Huitzilopochtli.

Esta celebración comenzaba el 6 de diciembre con una duración de 20 días y consistía en colocar banderas en los árboles frutales y estandartes en el templo principal.

Pero **con la llegada de los españoles es que se establecen los festejos llamados "misas de aguinaldo"**, llevados a cabo del 16 al 24 de diciembre. Dichas misas eran realizadas al aire libre, en donde se leían pasajes y se realizaban representaciones alusivas a la Navidad, lo que hoy conocemos como Pastorelas. Además, se daban pequeños regalos a los asistentes conocidos como "aguinaldos".

Después de la independencia de México, esa costumbre de acudir a las celebraciones de las "misas de aguinaldo" desapareció casi en su totalidad. Fueron los fieles seguidores quienes la rescataron y la llevaron a cabo en sus propias casas, naciendo así la tradición de las "Posadas".

La forma de celebrar las posadas ha ido cambiando con el tiempo y se le han agregado elementos propios de cada región. Pero siempre han sido caracterizadas por el color, los cantos y la comida tradicional. Los niños, jóvenes y adultos se unen para "pedir posada" y festejar que alguien les abrió las puertas y les brindó alojamiento.

TRADICIONES



¿Qué día empiezan las posadas navideñas?

Empiezan el 16 y el gran cierre es el 24 de diciembre. Dado que se celebran durante los nueve días previos a la Navidad, las posadas son entendidas como un novenario y se dice que representan el viaje que realizó la Sagrada Familia (Jesús, María y José) de Galilea a Belén para participar, en un inicio, en un censo y que terminó con la huida de María y José cuando se enteraron de las oscuras intenciones de Herodes; asimismo estos nueve días de posadas representan los nueve meses de embarazo de María.

¿Qué debe haber en una posada?

La forma de celebrar las posadas ha ido cambiando con el tiempo y se le han agregado elementos propios de cada región. Pero siempre han sido caracterizadas por el color, los cantos y la comida tradicional. Los niños, jóvenes y adultos se unen para "pedir posada" y festejar que alguien les abrió las puertas y les brindó alojamiento.

Antojitos, buñuelos, ponche, velas, aguinaldos (dulces o frutas) y romper las piñatas son algunos de los elementos más representativos de las posadas. Pero lo más importante es celebrar la unión de las familias y amigos.

¿Cuál es el significado de las piñatas en las posadas?

Uno de los elementos más típicos de las celebraciones en México son las piñatas, símbolo reconocido internacionalmente de la cultura mexicana. Sería difícil imaginar las posadas sin estas coloridas decoraciones originalmente hechas de barro, rellenas de frutas de temporada como tejocote, jícama, lima, caña de azúcar, mandarina, naranja así como cacahuates y diversas variedades de dulces.

Esta tradición llegó a México en el año 1586 (siglo XVI), cuando los frailes agustinos de Acolman de Nezahualcóyotl, en el estado actual de México, cerca de la zona arqueológica de Teotihuacán, recibieron la autorización del Papa Sixto V para celebrar las "misas de aguinaldo", que más tarde se convertirían en las posadas. Fue en esas misas que tuvieron lugar en los días previos a la Navidad que los frailes introdujeron la piñata.

La piñata original era una olla de barro, se le agregó papel de china de colores para hacerla más vistosa y representar los placeres superfluos.

Los siete picos simbolizan los pecados capitales y debían ser destruidos con los ojos vendados (haciendo alusión a que la fe es ciega), con la ayuda de un palo que demuestra la virtud terminando con las tentaciones.

Los caramelos y otras golosinas dentro de la piñata representaban las riquezas del reino de los cielos, por lo tanto la enseñanza que se acompañaba con fe y una sola virtud, podía vencer el pecado y recibir todas las recompensas del cielo.

Fuente: Expansión

INICIO



Coca-Cola

BANCO MULTIVA



RIOJA Denominación de Origen Calificada

Rappi

OpenTable



ESTOS SON LOS MEJORES

BARES MEXICANOS

SEGÚN THE WORLD'S 50 BEST BARS



Han pasado 25 meses desde la última ceremonia presencial de The World's 50 Best Bars y aunque han sido tiempos difíciles, no hay nada mejor que reconocer el trabajo y esfuerzo de los bares que nos han apapachado desde hace algunos años.

Aunque el 2 de diciembre se anunciaron los primeros 50 lugares de la lista de los 100 mejores bares del mundo, el 7 de diciembre se dieron a conocer los ganadores de los primeros 50 lugares de The World's 50 Best Bars.

Con el regreso al primer evento presencial de 50 Best Bars desde 2019, hay una vibra de esperanza a nuestro alrededor en este 2021. Este año los mexicanos presentes en este listado se han incrementado y los números han subido en el podio. A continuación te presentamos los bares mexicanos que han logrado una presea en esta edición de The World's 50 Best Bars.

No.38 Baltra Bar

Aunque este bar de la Colonia Condesa lleva abierto casi ocho años, acaba de entrar a este listado. Encabezado por el famoso bartender José Luis León -también de Licorería Limantour y Grupo RitualH-, este bar no para de reinventarse, aunque siempre manteniendo esa familiaridad característica. Por ejemplo, si no has ido a sus martes de Martini, este es el momento para que lo agendes en tu siguiente tarde de cocteles. ¡Salud!

Iztaccíhuatl 36-D, colonia Condesa.
www.baltra.bar
[@baltrabar](https://www.instagram.com/baltrabar)

No.25 Handshake Speakeasy

Con una nueva ubicación, este speakeasy tiene algunos de los mejores cocteles de CDMX. Bajo la batuta del perfeccionista y carismático bartender Eric van Beek, Handshake Bar propone una carta de cocteles de autor, aunque retomando los clásicos en un menú miniatura. Si eres amante de los lugares secretos, este bar estilo art decó te remitirá al glamuroso ambiente de la Prohibición. ¡Enhorabuena por el ingreso a la lista!

En algún lugar de la colonia Juárez.
www.handshake.bar
@handshake_bar

No.12 Hanky Panky

Con el nombre del potente cóctel inventado por Ada Coleman en el Savoy de Londres a principios del siglo XX, este es el tipo de bar secreto que te hace sentir verdaderamente clandestino: un espacio sexy y poco iluminado con una larga barra de mármol y sillas de cuero rojo. Además, Hanky Panky se corona con el Premio Disaronno a la Mejor Entrada 2021. ¡Felicidades!

En algún lugar de la colonia Juárez.
www.hankypanky.mx
@hankypankydf



No.6 Licorería Limantour

Inaugurada hace una década, la Licorería Limantour, el bar más importante de Grupo RitualH, uno de los líderes de hospitalidad en México, se ha convertido en una institución de la vida nocturna de Ciudad de México. Considerado uno de los mejores bares de fiesta, su ambiente ecléctico se complementa con una intimidad única que acoge incluso a quienes buscan una copa tranquila. Este año escaló más de 10 lugares, por lo que brindamos con todo el equipo de este ícono de la colonia Roma liderado por José Luis Limantour y Yayo Nava. ¡Salud!

Álvaro Obregón 106, Roma Norte.
www.limantour.tv
@limantourmx

Los 10 mejores bares del mundo según The World's 50 Best Bars

1. Connaught Bar, Londres, UK (Mejor bar de Europa).
2. Tayēr + Elementary, Londres, UK.
3. Paradiso, Barcelona, España.
4. The Clumsies, Atenas, Grecia.

5. Florería Atlántico, Buenos Aires, Argentina (Mejor bar de América del Sur).

6. Licorería Limantour, Ciudad de México, México (Mejor bar de América del Norte).

7. Coa, Hong Kong, China (Mejor bar en Asia).

8. El Copitas, San Petersburgo, Rusia.

9. Jigger & Pony, Singapur.

10. Katana Kitten, Nueva York, USA.

PONCHE NAVIDEÑO

Y JARRITOS DE BARRO:

UN JUEGO DE SABORES Y AROMAS



Con la llegada de las épocas decembrinas, el escuchar de las letanías iluminadas por medio de velas de colores es señal inequívoca de que ya comenzaron las celebraciones populares de origen religioso que se llevan a cabo en casi todo México. No puede faltar la presencia del ponche, el cual tradicionalmente suele servirse en jarritos de barro que desprenden aromas a tierra y azúcar.

Esta deliciosa bebida **proviene de la India** en donde se conoce como "pãc" y llegó a este territorio con la colonización española. Una vez aquí, algunos ingredientes autóctonos se sumaron a la receta; esto, posteriormente, la convirtió en una fusión de tradiciones indias, europeas e indígenas que siguen presentes en nuestras festividades.

LOS ELEMENTOS BÁSICOS DEL PONCHE NAVIDEÑO

Para preparar esta bebida milenaria existen diversos ingredientes y procedimientos que cada una de las familias adapta a sus gustos culinarios. Y si bien es cierto que **la receta varía**, los utensilios en donde el ponche se sirve, son casi siempre los tradicionales jarros de barro que se han convertido en los protagonistas indiscutibles de las navidades mexicanas, pues su esencia, calor y aroma le dan un toque de autenticidad a todas las celebraciones.

Es por esta razón que preparar el ponche se convierte en un momento de magia; se extrae de la combinación de jugos frutales que se desprenden de los delicados y finos cortes de los siguientes ingredientes.

La manzana amarilla entra en escena para proporcionar vitaminas C y E, luego es el turno de la guayaba quien se encarga de darle a la bebida ese toque de acidez y también su dosis nutricional contra los resfriados; el piloncillo, la caña, los tejocotes y ciruelas pasas son quienes, al ritmo del agua hirviendo, desprende dulzura y un importante aporte nutritivo de calcio y hierro.

En algunos casos, suelen agregarse jamaica, tamarindo o un toque de bebidas alcohólicas para amenizar e intensificar el calor que transmite el trago; es por ello que cautiva a los paladares más exigentes y qué mejor que beber ponche en **jarritos de barro libres de plomo**.



GASTRONOMÍA



ARTESANÍA QUE NO PERJUDICA LA SALUD

Además de los sabores a tierra y la magnífica tradición que se preserva al utilizarlos, te otorgan a ti, a tus seres queridos, a tus amigos o comensales la autenticidad de la tradición y la inocuidad de la alfarería segura.

Actualmente existen programas que ponen un foco especial en la capacitación que muestra las alternativas para hacer barro. Uno de ellos es **Barro Aprobado** que no solo enseña los diferentes tipos de esmaltes libres de plomo, también hace los ajustes necesarios en los hornos para que la "quemada" sea efectiva.

Si aún no los tienes, aprovecha para comprar jarros de barro libre de plomo que darán presentación a todas tus celebraciones navideñas. ¿Dónde y cómo? Conoce más sobre esta iniciativa que busca que la alfarería mexicana renazca y no perjudique la salud en www.barroaprobado.org



Fuente: Animal Gourmet

INICIO



Coca-Cola

BANCO MULTIVA



RIOJA Denominación de Origen Calificada

Rappi

OpenTable





Un 41% de los mexicanos prefiere hacer sus compras por los canales de ecommerce y no por social commerce, a pesar de que su principal actividad en línea son las redes sociales.

EL 'SOCIAL COMMERCE' LUCHA POR CONQUISTAR MÉXICO

Las redes sociales no son aún el canal más atractivo para el comercio electrónico en México. Y es que el llamado *social commerce* ha ganado una participación de doble dígito en las ventas por internet, pero no logra conquistar a los usuarios del país, quienes siguen prefiriendo al *ecommerce* tradicional.

Un 41% de los mexicanos prefiere hacer sus compras por los canales de *ecommerce* y no por *social commerce*, **mientras que en Brasil este porcentaje se ubica en un 57%, país sudamericano que sólo en un 22%** prefiere hacer este tipo de operaciones a través de sus redes sociales, de acuerdo con una encuesta elaborada por la fintech israelí Rapyd.

"Desde el punto de vista de los pagos, el social commerce cuenta con la ventaja del camino recorrido por el ecommerce para generar confianza, diversidad y facilidad en las formas de pago, incluso al punto de innovar en formas de digitalización del efectivo, mé-

todo de pago más usado en México, para comprar en línea. Este reto superado por el ecommerce explica una parte importante de la rápida adopción y crecimiento del social commerce en México", comentó a Forbes México Juan Huevo, director senior de Desarrollo Corporativo y Asociaciones de Rapyd.

En el caso de Argentina hubo un 37% de preferencia del *ecommerce* sobre un 7% de *social commerce*; en Colombia el *ecommerce* tiene una preferencia del 34% y el *social commerce* del 23%.

En 2020 se contabilizaron **84.1 millones de internautas en México**, lo que representa 72.0% de la población de 6 años o más. Durante 2020 y como consecuencia del confinamiento por la pandemia de Covid-19, los usuarios de internet tuvieron el mayor crecimiento observado en los últimos 5 años, de acuerdo con el 17° Estudio sobre los Hábitos de los Usuarios de Internet en México 2021.

TENDENCIAS



En México, la mayor actividad en línea es acceder a **redes sociales**, con 66.1% de la preferencia, de acuerdo con el reporte presentado por la Asociación de Internet MX.

Los países latinoamericanos tomados en cuenta en el estudio de Rapyd coincidieron en que en el caso de compras de bienes de alto valor o precio, es mejor hacerlo a través del *ecommerce* tradicional (México 69%, Brasil 68%, Colombia 62% y Argentina 55%,) antes que por redes sociales.

El mayor número de encuestados declararon estar dispuestos a gastar en compras por *ecommerce* en la región fue de un promedio de 300 dólares, en el caso Brasil y México, y 500 dólares en Colombia; para las compras por redes sociales, el monto máximo es de un promedio de 160 dólares en Brasil, 150 dólares en México y 100 en Colombia.

Para los brasileños (73%) y mexicanos (59%) la mayor ventaja de comprar por *ecommerce* es que resulta práctico, sencillo y rápido. Esto resultó la segunda ventaja para Colombia (52%) y Argentina (51%).

“Sin duda el futuro nos depara un ecosistema de comercio digital mucho más diverso. Podemos observar que México va camino a una paridad en cuanto a la confianza entre el social commerce y el ecommerce”, dice Juan Huevo.



Fuente: Forbes México

INICIO

