

BOLETÍN SEMANAL

DICIEMBRE 23, 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

JURÍDICO



PROGRAMA CONDUCE
SIN ALCOHOL

ECONOMÍA



LA INFLACIÓN SUPERARÁ
EL 7.7% AL CIERRE DE AÑO

MUNDO



EU AUTORIZA LA PÍLDORA
DE PFIZER CONTRA COVID-19
PARA SU USO DOMÉSTICO

PAÍS



REGISTRO DE NEGOCIOS NO
LOGRA SUPERAR SECUELAS
DE CRISIS POR COVID-19



TRADICIONES



TRES APORTACIONES
INVALUABLES DE MÉXICO
A LA NAVIDAD DEL MUNDO

TRADICIONES



¿POR QUÉ TOMAMOS
PONCHE EN NAVIDAD?

TRADICIONES

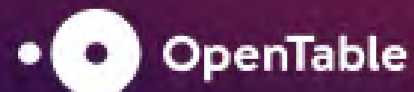


LA CONTROVERTIDA
COLACIÓN: ¿QUÉ SIGNIFICA
Y CÓMO ESTÁ HECHA?

GASTRONOMÍA



BRINDEMOS CON SIDRA DE
ZACATLÁN DE LAS MANZANAS:
¿QUÉ HACE TAN ESPECIAL
A ESTA BEBIDA?



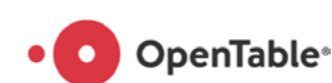
Conecta con tus comensales esta temporada decembrina
Conoce las experiencias que los clientes buscan.

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





“

El Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Secretaría de Seguridad Ciudadana, anunció la aplicación del programa CONDUCE SIN ALCOHOL durante el mes de diciembre de 2021 y hasta el 16 de enero de 2022.

”

PROGRAMA CONDUCE SIN ALCOHOL



Los puntos y horarios de aplicación del alcoholímetro van de las 12:00 a las 18:00 horas, de las 19:00 a las 23:00 horas y de las 00:00 horas a las 05:59 horas, incluidos los días 24 de diciembre, así como el día 31 de diciembre de 2021 y 1º de enero de 2022.

La operación del programa cuenta con un total de 805 policías y 143 patrullas, distribuidos en sitios puntuales de la Ciudad de México.

Los puntos del alcoholímetro se instalarán en plazas comerciales, en eventos públicos, en eventos deportivos, explanadas de las Alcaldías, así como en zonas DE RESTAURANTES Y BARES, Anillo Periférico, Circuito Bicentenario y Calzada General Ignacio Zaragoza, para aplicar pruebas amistosas.

El Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social, comúnmente conocido como “El Torito” tendrá un menú decembrino el 24 y 25 de diciembre para todas aquellas personas que sean remitidas por cometer alguna falta administrativa en la Ciudad de México, incluidos los que no pasen la prueba del alcoholímetro.

Se recomienda que se invite a los comensales que hayan ingerido bebidas alcohólicas, a utilizar los servicios de taxis de sitio, proporcionándoles los números que aparecen publicados dentro del restaurante, a fin de evitar sanciones administrativas o de otra naturaleza, en las cuales se puedan ver involucrados los propios restaurantes.

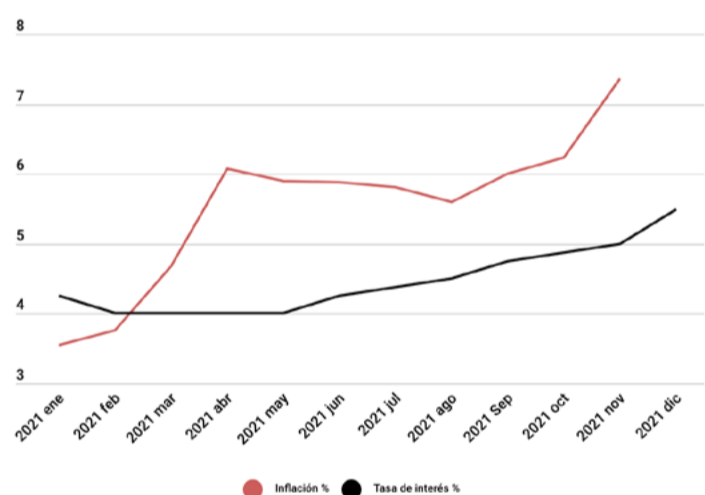
LA INFLACIÓN SUPERARÁ EL 7.7%

AL CIERRE DE AÑO

La inflación de México se perfila para complicar el cierre de año a los consumidores y duplicar el objetivo del banco central.

Comportamiento de la inflación y la tasa de interés de Banxico en 2021

Desde agosto de este año Banxico comenzó a subir la tasa de referencia 25 puntos base, sin embargo, en diciembre sorprendió con un aumento de medio punto porcentual.



Fuente: Banxico

El 2021 está por terminar y mientras todo y todos hacen una pausa para descansar e iniciar el próximo año con bríos renovados, la inflación no está dispuesta a darle un respiro a la economía mexicana.

Encuestas de Reuters estiman que el índice de precios al consumidor se ubicará en 7.73% y 7.72%, respectivamente, para la primera quincena de diciembre.

La mediana de las proyecciones de 11 especialistas consultados por Reuters arrojó una tasa del 7.73% para la inflación quincenal a tasa anual, comparado con la de la segunda mitad de noviembre, de un 7.70%. De concretarse la proyección, sería el registro más alto desde la segunda quincena enero de 2001, cuando fue de 7.86%.

El aumento de precios en productos de la canasta alimentaria ha complicado los planes de muchas familias en el país para las cenas de *Navidad y Año Nuevo*.

Todo apunta a que la cuesta de enero será más complicada y se extenderá más allá del primer mes de 2022.

Para la inflación subyacente, que no toma en cuenta los productos más volátiles, se espera que llegue a 5.73%. Mientras que el sondeo de Reuters estima que estará en 5.68%.

Para terminar el año, las expectativas de los analistas pasaron de 7.30% a 7.66%. También pronostican que el índice baje hasta 4.16% en 2022 y que llegue al rango objetivo del Banco de México (Banxico) de 3% +/- un punto porcentual hasta 2023.

El Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) dará a conocer el dato del índice nacional de precios al consumidor el jueves.

Fuente: Expansión

INICIO

EU AUTORIZA LA PÍLDORA DE PFIZER

CONTRA COVID-19 PARA SU USO DOMÉSTICO

Pfizer dijo este miércoles que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus sigla en inglés) autorizó su píldora antiviral Covid-19, convirtiéndola en el primer tratamiento de uso doméstico para el coronavirus, que se espera se convierta en una herramienta importante en la lucha contra la variante Ómicron de rápida propagación.

Los datos del ensayo clínico de Pfizer mostraron que su régimen antiviral de dos píldoras era un 90% eficaz en la prevención de hospitalizaciones y muertes en pacientes con alto riesgo de enfermedad grave. Datos de laboratorio recientes sugieren que el fármaco mantiene su eficacia contra la variante Ómicron.

La agencia autorizó el medicamento oral para el tratamiento en pacientes adultos de alto riesgo y pacientes pediátricos de al menos 12 años de edad con Covid-19 fuera del hospital.

La empresa dijo que estaba preparada para iniciar el suministro inmediato en Estados Unidos y elevó sus previsiones de producción a 120 millones de tratamientos desde los 80 millones en 2022.

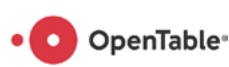
El contrato del gobierno estadounidense para 10 millones de tratamientos del medicamento de Pfizer **tiene un precio de 530 dólares por tratamiento.**

Las píldoras de Pfizer, que se toman junto con el antiguo antivírico ritonavir, se venderán bajo la marca **Paxlovid. Las píldoras deben tomarse cada 12 horas durante cinco días a partir del inicio de los síntomas.**

Pfizer ha dicho que tiene previsto presentar una solicitud de nuevo fármaco a la FDA en 2022 para su posible aprobación reglamentaria completa.

Fuente: El Economista

INICIO



REGISTRO DE NEGOCIOS NO LOGRA

SUPERAR SECUELAS DE CRISIS

POR COVID-19

La cifra representa una caída de 8.2% y detrás de ella se esconde una mayor afectación en el sector de servicios y en las pymes, ramos con las mayores brechas entre las tasas de mortalidad y nacimiento de unidades económicas en los últimos 27 meses, según un estudio del organismo.

A 16 meses del estallido de la crisis de cierre de negocios en México por la pandemia de Covid-19, a julio del 2021 el número de unidades económicas del país no mostró reactivación alguna, de acuerdo con el Estudio sobre la Demografía de los Negocios (EDN) 2021, publicado ayer por el Instituto Nacional de Geografía y Estadística.

Contrario a lo que pasó con el empleo (que en julio de este año estaba en un nivel ya 2.6% por arriba respecto de mayo del 2019), al corte del séptimo mes del año realizado por el Inegi, el número de negocios en el país era inferior en casi 400,000 respecto de mayo del 2019, punto de referencia tomado por la fecha de cierre de los Censos Económicos 2019.

“El EDN 2021 (periodo de referencia: mayo 2019 a julio 2021) da continuidad al esquema analítico que proporcionaron el Estudio sobre la Demografía de los Negocios 2020 (EDN 2020- periodo de referencia: mayo 2019 a septiembre 2020), los Censos Económicos 2019 y el estudio de este tipo realizado en 2012”, explicó ayer el Inegi.

En mayo del 2019 el Inegi contabilizó la existencia de cuatro millones 857,007 establecimientos, cifra que pasó a cuatro millones 465,593 en septiembre del 2020, cuando se realizó la primera edición del

EDN, para quedar en cuatro millones 460,247 negocios en julio del 2021, fecha de corte del EDN 2021.

Es decir, entre mayo del 2019 y julio del 2021 se contabilizaron 396,760 negocios menos, cifra que equivale a una caída de 8.2 por ciento.

Lo anterior resulta de saldar un total de un millón 583,930 unidades económicas que desaparecieron en el período contra un millón 187,170 negocios que nacieron.

En términos proporcionales, la muerte de negocios representó 32.6% de los establecimientos existentes antes de la pandemia, y los nacimientos equivalieron a 24.4%, esto es, la tasa de mortalidad superó por un margen considerable a la de nacimientos.

Por tamaño de establecimiento, el tipo más afectado por la crisis hasta la fecha es el de las pymes (11 a 250 empleados en manufactura y 11-100 empleados en comercio y servicios), pues su tasa de mortalidad en los últimos 27 meses fue de 21% versus una de nacimientos de apenas 6.4 por ciento.

En tanto, las microempresas tuvieron una tasa de muerte de 33%, pero una de nacimientos de 25%, lo que significa que su tasa de muerte neta fue inferior.

PAÍS



Servicios padecen cierres

Por sector económico, el más perjudicado es el de servicios, con una tasa de muertes de 38.2% y una de nacimientos de 24%, mostrando una brecha más amplia que la observada en el comercio (29.9% versus 27.1%, respectivamente) y en las manufacturas (25.7% versus 15.9 por ciento).

“Los Censos Económicos 2019 muestran que 99.8% de los establecimientos del país son micro, pequeños o medianos. Por sus características, estas unidades económicas tienden a presentar mayores cambios con respecto a las grandes empresas, en cuanto a ingresos, personal ocupado, ubicación, cierres y aperturas, entre otros aspectos”, recordó el Inegi.

Pero aclaró que *“aunado a este comportamiento natural, la emergencia sanitaria derivada de la pandemia por Covid-19 llevó a los negocios a pausar sus actividades o incluso a cerrar de manera definitiva”.*

El año pasado, México fue uno de los países con la menor inversión pública en estímulos para amortiguar el impacto de la pandemia en los negocios y el consumo, con un gasto que rondó el 1% del PIB, versus 6% del promedio de los países emergentes, según datos del Monitor Fiscal del Fondo Monetario Internacional.

En cuanto entidades, Hidalgo es el estado que muestra el mayor número de negocios nuevos, durante 2021 con 31.88% nacimientos, en tanto Quintana Roo se mantuvo como la entidad con mayor proporción de establecimientos que cerraron definitivamente (31.9% en 2020 y 46.6% en 2021) mientras que Chiapas es la entidad con menos cierres, 13.7% en 2020 y 26.3% en 2021, respectivamente.

Historias diversas

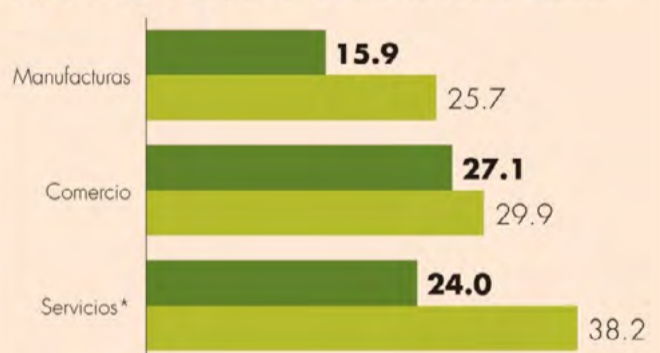
Quintana Roo es la entidad con la mayor mortalidad de negocios e Hidalgo, la de mayor "natalidad". El comercio es el sector más equilibrado en cuanto a nacimientos y muertes.

México | Número de establecimientos económicos*



*El dato del 2019 corresponde al corte de mayo de ese año (recabado en el Censo Económico); el del 2020, a septiembre de ese año y el del 2021, a julio de este año (ambos recabado en el Estudio sobre la Demografía de los Negocios).

México | Proporción de nacimientos y muertes de establecimientos por sector, may-19-jul-21 | EN %



*Privados no financieros.

México | Top 5 de entidades con mayor proporción de nacimientos y de muertes de negocios, may-19-jul-21 | EN %*

Nacimientos		Muertes	
Entidad	%	Entidad	%
Nacional	24.4	Nacional	32.6
Hidalgo	36.1	Quintana Roo	46.6
Puebla	35.3	Colima	41.9
Tlaxcala	33.6	Nuevo León	39.8
Aguascalientes	33.4	Aguascalientes	39.4
Edomex.	30.9	Tabasco	38.9

*Porcentaje del número de establecimientos existente en mayo 2019.
FUENTE: INEGI | EL ECONOMISTA



SOCIO AMR

La industria restaurantera

*cierra un año
más fuerte
que nunca*

—Y CON EL—
DESEO DE UN

2022

MEJOR PARA TODOS

Felices Fiestas



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

INICIO



Coca-Cola

BANCO MULTIVA



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Rappi

OpenTable



MareARTE
Mezcal/Joven

TRES APORTACIONES INVALUABLES

DE MÉXICO A LA NAVIDAD

DEL MUNDO

Las aportaciones que nuestro país ha hecho a la Navidad de todo el planeta son invaluablees pues México es crisol de innumerables legados culturales y gastronómicos.

Te presentamos tres aportaciones mexicanas a la Navidad sin las que esta época del año simplemente no sería la misma en el resto del mundo.

TRES APORTACIONES DE MÉXICO
A LA NAVIDAD DEL MUNDO

El guajolote o pavo

Una de las aportaciones invaluablees de México a la Navidad del Mundo es el pavo. Su nombre original, guajolote, lo dice todo. Proviene del náhuatl huey-xolotl, que quiere decir "grande y monstruoso".

También se le llama totol, totole, pipíla o cócono y los restos más antiguos de su consumo entre los mexicanos data de hace 3000 años.

Los mexicas lo relacionaban con el Dios Tezcatlipoca, el gemelo malvado de Quetzalcóatl y destructor del mundo, así como con las deidades del sol (Tonatiúh) y de la Fertilidad (Coatlicue).

Su distribución al resto del mundo se realiza por las mismas rutas comerciales trazadas por el Galeón de Manila, que nos trajo a nosotros seda, especias y otros ingredientes de cocina.

La tradición de servirlo en navidad se debe a que los aztecas comían el guajolote durante el solsticio de invierno para celebrar una fiesta llamada Panketzalitzli en honor al dios Huitzilopochtli.

Con la Conquista, los jesuitas llevaron el guajolote a España, donde lo nombraron gallina de Indias, pero posteriormente lo llamaron pavo por su parecido con los pavorreales.

En 1528 se celebró la primera Navidad en América gracias a Fray Pedro de Gante, uno de los primeros evangelizadores. La tradición de comer guajolote durante el solsticio de invierno azteca simplemente se sincretizó con el nacimiento de Jesús católico.

La tradición de comer pavo se consolidó en muchos de los países que celebran Navidad, ya que el pavo fue el alimento de los hambrientos con los colonos ingleses del Mayflower, que comenzaron a consumirlo de forma ritual en el Día de Acción de Gracias.

TRADICIONES

La flor de nochebuena



La Nochebuena es una flor originaria de México. Su nombre náhuatl es Cuetlaxochitl, que significa "flor que se marchita" o "flor de cuero".

Esta flor se convirtió en uno de los emblemas de la Navidad en la época de la colonia y evangelización de la Nueva España, debido al color rojo de sus hojas.

Pero el fenómeno de su propagación mundial como flor simbólica de la navidad ocurre en 1825, cuando el primer embajador norteamericano en México, Joel Roberts Poinsett, se llevó la flor al país vecino donde la nombraron Poinsettia en su honor.

De Estados Unidos, la tradición de decorar con flores de Nochebuena se extendió varios países de Europa.

En México, existen alrededor de 20 variedades esta flor que crece entre noviembre y diciembre. Hay con hojas rojas, amarillas, moradas, rosas, blancas, rayadas y marmoleadas.

Los estados con mayor producción son Morelos, Michoacán, Puebla, Ciudad de México, Jalisco y Estado de México.

El chocolate



Imagínate una Navidad sin bombones, pasteles, postres y galletas de chocolate o sin chocolate caliente con bombones para el frío... Te aseguro que no puedes.

Los Olmecas fueron los primeros en cultivar el cacao en México y en saborearlo como bebida del 1500 al 400 A.C. Con el paso de los siglos, la cultura del cacao se extendió a la civilización Maya (600 A.C.) y a la Azteca (1400 A.C.).

La palabra chocolate proviene del náhuatl *techo-colat* o *xocolatl* y su carácter sagrado lo reservaba exclusivamente al emperador, a los nobles y a los guerreros.

El cacao era el bien más estimado en la época prehispánica. No es casualidad que la vaina del cacao valía más que el oro, y la utilizaban como moneda de cambio.

También era un símbolo de abundancia, por lo que se utilizaba en rituales religiosos dedicados a Quetzalcóatl, Dios Azteca portador del cacao a los hombres, y a Chak Ek Chuah, el Dios Maya del cacao.

En 1519, los españoles comenzaron a tomar chocolate igual que los aztecas, sólo que ellos le agregaban azúcar. Y en 1528 Cortés regresa a España con un cargamento de cacao, además de las recetas y utensilios necesarios para su preparación.

Por mucho tiempo el chocolate fue exclusivo de España y estaba reservado a las clases altas. Pero el contrabando, los visitantes de la corte española y las capturas por los piratas de los navíos que volvían de México, ocasionaron que el cacao llegara a otros países.

¡Y el resto es historia! ¿Sabías que México fue el país que legó estos emblemas navideños al mundo? ¡Feliz Navidad!

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



Coca-Cola

BANCO MULTIVA



RIOJA Denominación de Origen Calificada

Rappi

OpenTable



¿POR QUÉ TOMAMOS PONCHE

EN NAVIDAD?

Te sorprenderá saber que la primera receta de esta bebida tenía "piquete".

Tomar ponche en Navidad es toda una tradición, que ha convertido a esta en la bebida favorita de muchos durante las fiestas decembrinas. Y aunque es una parte fundamental de las costumbres mexicanas, la receta tiene sus orígenes en la cocina de Asia y Europa.

Se dice que la primera receta de ponche surgió en Asia, en tiempos de los persas, quienes preparaban *panch* una bebida a base de agua, limón, hierbas, azúcar y ron. Tiempo después este *panch* llegó a Europa donde sufrió algunas modificaciones incluyendo su denominación como punch. Gramaticalmente la palabra ponche proviene de la antigua palabra *pac* que significa cinco y hace referencia a que ese es el número de ingredientes que se necesitan para prepararlo.

La receta del ponche navideño mexicano es única en el mundo, esta bebida también fue adoptada por otros países en América del Sur, donde los ingredientes con los que se prepara suelen variar. Como muchas preparaciones la receta llegó al país a través de la Conquista española, pero fue modificándose. Las primeras preparaciones eran exclusivas para adultos,

ya que todas llevaban alcohol o como se le dice comúnmente, "piquete".

¿Por qué tomamos ponche en Navidad?

La razón por la que tomamos ponche en Navidad no está del todo comprobada o clara, algunos historiadores refieren a que esta bebida ya era consumida durante el invierno en los países europeos, por lo que los conquistadores transmitieron esa misma tradición.

Por otra parte, al ser elaborado con ingredientes de temporada como tejocote y cañas de azúcar, es una bebida que solo puede prepararse durante estas fechas, comenzó a popularizarse gracias a las posadas y se hizo normal tomar ponche en Navidad. Finalmente, esta la explicación nutritiva, además de ser una bebida caliente que nos protege de los climas fríos de los últimos días del año, gracias a todos los nutrientes que aportan los ingredientes del ponche, es una bebida muy saludable que ayuda a fortalecer el sistema inmunológico y previene resfriados comunes de estas fechas.

Fuente: Food & Wine en Español

INICIO

LA CONTROVERTIDA COLACIÓN:

¿QUÉ SIGNIFICA Y CÓMO ESTÁ HECHA?



¿Te gusta la colación? Esos dulces que se regalan en los aguinaldos de las posadas, que también caen en cascada de las piñatas, y que generalmente son despreciados al lado de dulces más modernos.

Hay personas que, casi por instinto, los hacen a un lado, tal vez recordando la vez que quisieron morderlos y casi se rompieron los dientes, a casi nadie parecen gustarle, entonces, ¿por qué se siguen produciendo, comprando e incluyendo en nuestras tradicionales piñatas y posadas?

LA COLACIÓN TIENE SU SIMBOLISMO

Y como ya sabes que los mexicanos somos súper respetuosos de nuestros símbolos, los vamos a preservar. En este caso, las bolsitas que se regalan a los asistentes de una posada, se llaman aguinaldos.

¿Y qué es un aguinaldo? Un regalo o gratificación que se da a una persona por Navidad. Y en ese regalo, tienen que venir impresos los mejores deseos, esos que justamente son representados por la colación.



¿PERO, QUÉ ES LA COLACIÓN?

La colación se fabrica con una mezcla secreta de azúcar glas y fécula de maíz que recubre un centro formado por una tira de cáscara de naranja, un cacahuate, un dulce en forma de botón o una almendra.

El cacahuate o la almendra se tuestan y se dejan enfriar. Después, a los cuatro rellenos por igual, se les agrega la primera cubierta de azúcar.

Esta cubierta se realiza introduciendo el relleno en grandes ollas giratorias de cobre llamadas bombos a las que se agrega, el azúcar poco a poco, y se dejan secar un mes. A este proceso se le llama confitado.

La siguiente capa, bastante más delgada, maleable y frágil, se les coloca después de un mes y es la que dará forma a cada dulce, que puede ser liso o con picos y de diferentes tamaños. Después se blanquean y para terminar, se pintan de colores brillantes como azul, amarillo, verde o rosa.



TRADICIONES

UN ORIGEN INCIERTO

No existe documentación que avale el nacimiento de la colación, pero se cree que está presente en nuestras posadas desde la época Colonial. Según los cronistas de la época, se los podía encontrar en las puertas de las iglesias y en los parques durante las fechas decembrinas.

La receta más reciente de este dulce tradicional es de 1939, la creó de Consuelo Anaya Pérez, y es la que elaboran desde entonces en Dulcería La Giralda.



LA TRADICIÓN QUE PERSISTE

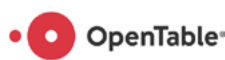
En estos tiempos, los niños que consiguen sacar las cabezas de sus celulares todavía se avientan a las piñatas, pero siguen prefiriendo los dulces envueltos en vistosos empaques, agridulces y picosos... y fáciles.

Aun así la colación sigue presente. La encontrarás en los mercados donde se vende a granel. Tal vez debamos darnos la oportunidad de intentar no masticar ese dulce tan duro, disolverlo lentamente en la boca hasta llegar a ese centro tan anhelado. ¿Será ese su significado? ¿Persistir y tener paciencia hasta alcanzar nuestros objetivos?

Te invitamos a que esta vez, cuando te avientes a la piñata o te den tu aguinaldo, no hagas a un lado la colación, le agarres el gusto y, de paso, te vuelvas más paciente y te sorprendas con la recompensa.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



BRINDEMOS CON SIDRA

DE ZACATLÁN DE LAS MANZANAS:

¿QUÉ HACE TAN ESPECIAL A ESTA BEBIDA?

Para brindar por la salud y el bienestar del año que comenzará, la sidra de Zacatlán se ha convertido en una de las bebidas favoritas al chocar las copas en Navidad. Su producción es tan cuidada que solo utilizan manzanas endémicas y un celoso proceso de fermentación que resulta en más de medio millón de botellas al año según la Secretaría de Desarrollo Rural del estado de Puebla.

La bebida, como la conocemos hoy, surge gracias al saber de los asturianos exiliados por la Guerra Civil Española en los años 30 del siglo pasado, que enseñaron a los sidreros zacatecos sus técnicas ancestrales; sin embargo su historia se remonta a la época del Virreinato, cuando los conquistadores descubrieron que esta región es perfecta para producir manzanas.

El territorio es clave para dar los toques distintivos y únicos: se elabora con jugo de manzana rallada cultivada en la región, que le aporta un sabor ácido-dulce distintivo, además de una tonalidad característica que va del ámbar al rojo. Su elaboración incluye solamente productos 100% naturales, orgánicos y, aunque ya utiliza maquinaria, sigue siendo artesanal en su mayor parte.

UN POCO DE HISTORIA SOBRE LA SIDRA DE ZACATLÁN

Mary Carmen Olvera, que fue Directora de Turismo Municipal de 2005 a 2008, y está nominada para el Consejo Municipal de Turismo de Zacatlán 2022, nos explica:

Todo comenzó en 1528, con la llegada de los españoles a Zacatlán. Expertos en la elaboración de sidra -muy popular en el norte de España-, encontraron en la manzana nativa *xocotl*, muy pequeña y ácida que se desarrolla aquí, un fruto ideal para continuar su tradición en estas tierras.

Según Olvera, estos descubridores regresaron a España y volvieron a Zacatlán con las primeras manzanas de Santander que plantaron en los Viveros de Coyoacán, en la Ciudad de México.

Posteriormente hicieron una mezcla entre ambas especies y que consideraron ideal para producir una bebida fermentada a partir de ellas.

Sorprendentemente, el fruto se dio a la perfección en todo Puebla, específicamente en Huejotzingo y Xochitlán, pero la mayor parte de la producción sucede en Zacatlán.



EL INJERTO QUE DIO VIDA A LA MANZANA RALLADA

Cuando españoles y zacatecos realizaron el injerto de la manzana Santander y la manzana xocotl, consiguieron la manzana rallada, ahora endémica de Zacatlán. Este fruto resultó muy jugoso, agrídulce, pequeño y con visos rojiverdes.

Este cultivo y sus múltiples usos le dan a estas tierras tal trascendencia nacional y bonanza económica, que en 1676, extraoficialmente, se le llega a conocer como República de Zacatlán.

Y es gracias al cultivo extensivo de este peculiar fruto y a que también trajeron de España el proceso de elaboración de bebidas alcohólicas, que se le agrega el apellido "De las Manzanas" a Zacatlán, en 1714.

Con el tiempo y la abundancia de manzana, han expandido la elaboración de productos artesanales de manzana a casi cualquier bebida, jalea, conserva, mermelada, vinagre y hasta refresco.

EL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS

Platicamos con Mikel Iker Quezada Flores, cuarta generación de productores de sidra.

Su bisabuelo, Rafael Flores, poseía extensos manzanares y estaba familiarizado con los diferentes usos que tenía la manzana en ese entonces, quería diversificarse.

En 1933, Rafael entabló una amistad con el enólogo asturiano Alonso García, que huyendo de la Guerra Civil Española, llegó hasta Zacatlán buscando refugio en algún monasterio franciscano.

García encontró la similitud de la manzana rallada con la asturiana, así como las características climatológicas y de suelo, y compartió su conocimiento con Rafael sobre la preparación de la sidra.

Mikel cuenta que la manzana ideal para una sidra es ácida, como la rallada, que se cosecha a mediados de agosto.

GASTRONOMÍA



EL INTERESANTE PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SIDRA DE ZACATLÁN

La primera parte del proceso de elaboración de la sidra es triturar la manzana para obtener su jugo. Hasta los años 80, todavía se machacaba la manzana en una tina larga con morteros de madera.

Hoy en día se realiza con técnicas modernas aunque no 100% automatizadas, ya que requiere del factor humano para verificar que sólo las mejores manzanas sean las que vayan a la sidra.

Posteriormente, este jugo se guarda en barricas para que fermente durante al menos doce meses; esto porque entre más tiempo se deja una sidra en reposo, adquiere un sabor más delicado.

Una vez que este jugo encuentra su punto idóneo, se cuela y se lleva a la fábrica donde se hace la preparación especial con la receta de la casa.

Posteriormente, a se envasa en la llenadora, se gasifica, se le agregan los grados de alcohol necesarios. Al final, se etiquetan las botellas y queda lista.

Al ser pequeños productores, sólo podemos mencionar la producción de Sidra San Rafael, que asciende aproximadamente a 65,000 botellas anuales.

De estas botellas, se venden el 90% en cada temporada navideña y se consumen mayormente en Zacatlán, tanto por sus pobladores como por turistas.



OTROS PRODUCTOS HECHOS CON MANZANA

En las sidreras de Zacatlán no solo preparan sidra sino fermentos de mora azul, zarzamora, membrillo, huiquiño; tejocote, durazno y capulín, que se producen en los huertos familiares.

En cuanto a licores, tienen de Verde con verde, conocido también como 14 Tortillas, café y anís. También elaboran cremas de vainilla, rompopo, nuez, café, pistache, piñón y coco. Además, producen vinagre orgánico de manzana que le da un sabor inmejorable a ensaladas con propiedades digestivas, circulatorias y de belleza.

Uno de sus productos más jóvenes son los refrescos de manzana y blueberry, todos elaborados con jugo de manzana 100% natural.



GASTRONOMÍA



EL CRECIMIENTO EXPONENCIAL DE ESTA INDUSTRIA

Algo admirable de los zacatecos es que son muy ingeniosos. Enclavados en plena sierra poblana, han tenido que serlo para convertirse en uno de los destinos preferidos en Puebla.

Esta magia se debe a que están rodeados de imponente naturaleza y también a su casco antiguo convertido en Pueblo Mágico.

Además, Zacatlán de las Manzanas cuenta con una curiosa historia de relojería monumental, digna de visitar en el Museo Alberto Olvera Hernández y en el Museo del Reloj.

VISITA ZACATLÁN PARA CONOCER ESTE INCREÍBLE PROCESO

Si te gusta visitar bodegas y viñedos, Zacatlán ofrece diferentes experiencias de este tipo; en vez de visitar viñedos, serán manzanares y en vez de presenciar el proceso de la uva, es el de la manzana.

Hay diferentes casas sidreras que permiten entrar a sus instalaciones; ahí explican el proceso de elaboración de sus sidras, vinos, licores y cremas, y además permiten degustarlos.

Una de ellas es de las tres primeras casas productoras de sidra en Zacatlán: Sidra San Rafael, fundada en 1933. Ellos producen dos sidras típicas: la Campanera Ámbar y la Campanera Rosada.

Este lugar encuentra a sólo 3 horas y media en auto de la Ciudad de México y dos de la ciudad de Puebla.

Si visitas Zacatlán disfrutarás de una gastronomía única como el pan de dulce, la sopa de habas con nopales, el conejo encacahuatado o con chiltepín; y los mixiotes de pollo, conejo o res.

Además, al recorrer este pintoresco poblado hay una parada obligada para conocer los casi 2 kilómetros y medio de VitroMurales Zacatlán, a cargo de Mary Carmen Olvera.

Estos murales están elaborados con una técnica que sólo se encuentra allí y en cuya más reciente etapa de producción cualquiera puede participar.

En sus alrededores, hay infinidad de paisajes boscosos, cascadas, cañadas, uno de los miradores de cristal más grandes del mundo, el Valle de Piedras encimadas y muchísimos atractivos más.

Así que, ¿Qué estás esperando para probar la sidra de Zacatlán y de pasada conocer este destino gastronómico? De vuelta, prepárate para recibir elogios cuando ofrezcas en tus fiestas decembrinas una sidra deliciosa.

Fuente: Animal Gourmet

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



EVITA REUNIONES
sociales y familiares



VACÚNATE
contra **COVID-19**

• • •

**¡En estas celebraciones
una muestra de cariño
es SER RESPONSABLE
Y CUIDARTE!**

• • •

