

S&S

SUITES & SWEETS
A TASTYMONY BY LIFESTYLE EXPERTS



**Vicente
Mendoza
se abre
las
puertas
en el
mundo
del vino y
el tabaco**



Queridos lectores.

Como todos sabemos, este año ha sido muy difícil. Hemos tenido pocos viajes, pocas catas, pocos eventos y pocos maridajes, sin embargo, hemos logrado sacar la revista y contar con el apoyo de nuestros colegas y nuestros colaboradores.

Nuestros Sommeliers Diana Serratos y Mario Padilla nos dan una “probadita” de la cocina tradicional mexicana y nos ofrecen una cata de Tequila. Nuestro corresponsal internacional, Juan Francisco Rivero, viajó por Italia y nos habla de su increíble experiencia. Una de las bebidas que más me gustan, el Gin, logró una medalla de oro en “the world Gin awards” con la marca Miller’s Gin. José Moro, Presidente de los viñedos Emilio Moro, nos comparte tips para disfrutar de un buen vino tinto. Esau Rivera, CEO de Vinícola del Bosque, nos ofrece un recorrido por sus increíbles instalaciones, y en la portada, el aclamado Sommelier Vicente Mendoza que nos habla sobre vinos, puros y la buena vida.

Zihuatanejo, Cozumel y Chiapas, son unos destinos increíbles que valen la pena explorar. Les damos un tour por esas magnificas playas y zonas montañosas.

En este número, hemos recopilado para ustedes las mejores entrevistas, los mejores tips, los mejores tours y las mejores sugerencias gastronómicas.

Esta es la ultima edición de la revista S&S de este año, y todo nuestro equipo les desea un feliz 2022 con muchos éxitos, salud y viajes.

Aprovecho para darle la bienvenida a nuestro nuevo diseñador Mauro Raúl Gonzalez Rodriguez, que cambio la imagen de la revista y logró hacer un trabajo excepcional que seguramente dará mucho de que hablar.

A partir de febrero del próximo año, estaremos de vuelta con muchas mas experiencias, viajes, rica gastronomía e interesantes entrevistas.

Hasta entonces, les deseamos todo lo mejor con muchas gratas experiencias, viajes, comidas y bebidas.

Hasta pronto queridos lectores.

Atte.

Anaïs de Melo

CEO & Founder

www.suitesandsweets.com



INDICE

En Portada Vicente Mendoza

Backpack & Roads

- Descubre Zihuatanejo
- Bucea En El paraíso De Cozumel
- Manolas De Salvatierra
- Me Encanta Chiapas

Cuisine & Falvors

- Chiles En Nogada
- Áperi
- Cocina Tradicional Mexicana
- Estudios Entre Consumidores
- Restaurante Catch

Wine & Cellars

- Martin Miller's Gin
- Vinicola Del Bosque
- Emilio Moro
- Tres Vinos Domecq
- Mezcal Creyente
- Pozo De Luna
- Casa Pedro Domecq

People & Brands

- Catando Tequila
- Cinedot
- Intermoda
- Tierra Garat
- Peceras Del Pacifico
- Tips Marhnos
- The St. Regis
- Volt Dark Energy
- Cielito Querido Café
- Cucapá
- Arca Tierra y Tequila
- Todos A La Cocina
- Wines of Portugal

Travel & Tours

- Viaje Por El Tacón De Italia

A scenic view of a tropical beach resort. In the foreground, a calm pool of water reflects the sky and palm trees. A low wall of large, smooth stones separates the pool from a sandy beach. Several thatched-roof umbrellas and wooden lounge chairs are scattered across the beach. In the background, the ocean meets a clear blue sky, with distant hills visible on the horizon.

DESCUBRE ZIHUATANEJO POR CIELO, MAR Y TIERRA





Muchas personas buscan el lugar ideal para escapar del estrés y el ajetreo de la ciudad. Nombrado como el “destino líder de México” en la más reciente edición de los World Travel Awards, Ixtapa Zihuatanejo ofrece un sinfín de experiencias únicas para disfrutar, ya sea en pareja, con la familia o los amigos. Este increíble destino no solo incluye sol y playa, también una diversa cultura y gastronomía que estimulan nuestros cinco sentidos y sacarán nuestra faceta más aventurera.

A continuación, te presentamos un recorrido por algunas atracciones que este destino ofrece por cielo, mar y tierra.



1. POR TIERRA

•Ciclismo

Una de las actividades en donde la diversión está garantizada y que involucra a toda la familia es un paseo en bici. Ixtapa cuenta con una pista que recorre, a lo largo de 14 kilómetros, trayectos increíbles en los que será posible contemplar de cerca la flora y la fauna de la zona y tomar muchas fotos dignas de Instagram. Quienes se animen a descubrir este recorrido, podrán elegir de entre tres rutas distintas: la primera comienza en Marina Ixtapa recorriendo el perímetro del Club de Golf y pasando por el Parque Aztlán, una reserva ecológica que alberga cocodrilos, iguanas y aves exóticas, hasta llegar a Playa Linda. El segundo trayecto —de un poco más de 3 kilómetros— comienza en Paseo de los Viveros, atravesando el bosque con majestuosas vistas del área, lo que lo hace ideal para aquellos que quieran observar aves en su hábitat natural. La tercera ruta, dedicada a los ciclistas profesionales, se encuentra en Ximalcota, un pequeño pueblo cercano donde se puede practicar ciclismo de montaña y poner a prueba las habilidades en los caminos rocosos.



•Cuatrimotos

Si tu espíritu es aventurero, un paseo en cuatrimoto por las playas de Zihuatanejo es perfecto, pues a bordo de vehículos ATV's se puede disfrutar de aventuras llenas de adrenalina y al mismo tiempo un tour que te conecta con la naturaleza. El recorrido incluye caminos hacia los senderos más icónicos de la zona y algunas impresionantes vistas del estado de Guerrero. Los visitantes podrán explorar y encontrarse con tres ecosistemas diferentes mientras conducen las cuatrimotos todoterreno. Existe una gran variedad de tours que ofrecen esta actividad, la cual tiene una duración aproximada de entre 2 y 4 horas.

Una vez terminadas cualquiera de estas actividades, la cereza en el pastel será disfrutar de una comida o cena en uno de los lugares que le hacen honor a la tierra con su variedad de sabores y uso de productos locales. Ubicado dentro del hotel Thompson Zihuatanejo, el restaurante Ceniza es una opción que representa fielmente a este elemento de la naturaleza como ningún otro; en el recinto gastronómico la tierra está presente y no solo por el uso de los ingredientes de la zona, sino por la manera tan especial en la que se cocinan, pues aquí, el alma y toque único es “la jaula”, un asador artesanal de leña que impregna cada creación del olor y sabor terrenal. Todos los platillos despertarán un apetito sofisticado y, al mismo tiempo, tradicional.

2. POR CIELO

•Flyboard

Una actividad que mezcla el contacto con el agua y la adrenalina de estar en las alturas es el flyboard, una emocionante aventura que es mucho más fácil de practicar de lo que parece y que pondrá a prueba tu equilibrio: con la ayuda de una tabla aerodeslizadora que está unida a una moto acuática el usuario podrá “caminar” y hacer piruetas sobre el mar impulsado por chorros de agua. Esta opción es, sin duda, para aquellos que desafían su energía y la llevan al máximo nivel. Aquí cada uno de los músculos del cuerpo cumplirán su función.

•Tirolesa

Volar por encima de los árboles sintiendo la brisa del Pacífico mientras disfrutas de un paisaje selvático es un sueño hecho realidad en Zihuatanejo. Este destino cuenta con tirolesas, donde se puede disfrutar de un recorrido de 250 metros de largo con una altura de hasta 30 metros. La experiencia de ir a toda velocidad —eso sí, con todo el equipo necesario— es apta para quienes quieran desafiar las alturas con su espíritu libre y arriesgado. Lo que hace diferente a esta atracción es que, además de los tramos de la clásica tirolesa, se pueden encontrar secciones con obstáculos, lo que hace aún más interesante y agrega un toque extra de diversión.



Para continuar con ese sentimiento de relajación y adrenalina, el plan perfecto que complementará estas actividades es gozar de una estadía en un lugar cómodo y de lujo refinado en una villa de dos o tres pisos en el Hotel Thompson Zihuatanejo; estas habitaciones están rodeadas de palmas y cocoteros, decoradas finamente con acentos de madera y detalles de arte contemporáneo mexicano. Además, los huéspedes podrán disfrutar de albercas privadas con una inigualable vista hacia el océano y perfeccionada con amenidades que consentirán a los bravos guerreros amantes de la tirolesa.

3. POR MAR

Esnórquel

Una de las principales características que hacen que Ixtapa sea único son sus hermosas aguas azules, arena blanca, las luces del atardecer y una exuberante fauna. Este lugar ofrece playas tranquilas y cristalinas en donde se puede practicar esnórquel y apreciar de cerca peces multicolores y otras especies marinas.

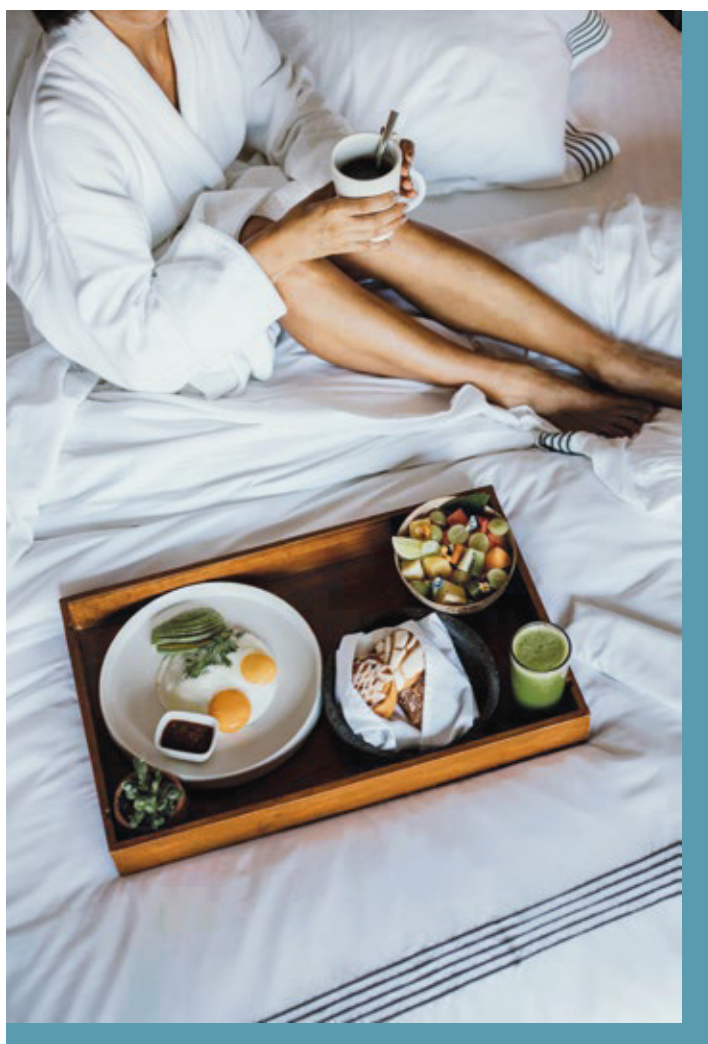
•Surf

Los amantes del surf de todo el mundo saben que Ixtapa cuenta con algunas de las mejores olas para esta actividad. Aquí es posible practicar surf tanto en tabla corta como larga, y ofrece experiencias para principiantes o profesionales experimentados. Dos de las mejores playas para los aficionados a este deporte son Las Escolleras o la Boca del Río, donde las olas alcanzan hasta 150 metros de altura. Los más avanzados se reúnen en Trocones Point, considerado como uno de los mejores lugares del mundo para surfear.





Para continuar con el contacto del mar y ver las olas romperse a la orilla, HAO, que proviene del Náhuatl y significa ola de mar, es una excelente opción. Este restaurante del hotel Thompson Zihuatanejo cuenta con fresco y delicioso menú durante todo el día, además de ofrecer cocteles de temporada preparados con productos frescos. HAO rinde homenaje a la herencia pesquera de la bahía de Zihuatanejo, por lo que cada uno de sus platillos y sabores tienen un ADN local y al mismo tiempo contemporáneo, gracias a la dirección del chef Miguel Baltazar.



Es muy importante elegir bien el lugar en el que descansaremos durante el verano, pues será el sitio donde pasaremos la mayor parte del tiempo y que recargará nuestras pilas. Uno de los hoteles que es referente en dar servicio personalizado a sus huéspedes, cuenta con una excelente oferta gastronómica e inmejorable ubicación es Thompson Zihuatanejo, denominado como el “Hotel más romántico de México” Por los World Travel Awards. Tiene 56 habitaciones y suites decoradas finamente con un equilibrio entre lo antiguo y lo moderno. Su abanico culinario está delicadamente curado por el chef ejecutivo Miguel Baltazar, quien pone énfasis en la cocina del Pacífico con los restaurantes Ceniza y HAO, así como una amplia gama de amenidades dentro del hotel.

En resumen, el destino tiene todo para que los viajeros pasen unos días de ensueño, olvidándose de la rutina, conectando con la naturaleza y practicando sus deportes favoritos.

Para conocer más sobre Thompson Zihuatanejo visita: thompsonhotels.com/hotels/mexico/zihuatanejo/thompson-zihuatanejo



BUCEA EN EL PARAÍSO DE COZUMEL

Cozumel
Asociación de Hoteles

Cozumel es la isla más grande del Caribe mexicano y el destino con más legados históricos de la región maya: ya que fue el hogar de Ixchel, la diosa de la fertilidad, la luna y el tejido.

Cozumel es parte de la segunda barrera de coral más grande del mundo, formada por 26 áreas protegidas por arrecifes dentro del Arrecife Mesoamericano.

El arrecife de Cozumel está compuesto por 1,192 especies: algas, peces corales, equinodermos, esponjas y otras que son únicas en esta zona del Caribe mexicano.

La transparencia del agua hace que la experiencia de buceo y esnórquel sea un sueño con una visibilidad del agua de más de 200 pies durante todo el año.



¿CUÁNDO BUCEAR EN COZUMEL?

No hay mal momento para bucear en Cozumel. Las temperaturas del agua permanecen constantes durante todo el año y se enfrían sólo levemente durante los meses de invierno de diciembre a marzo.

Se puede bucear aproximadamente 300 días al año.

El buceo en Cozumel es famoso por lo dóciles que son las corrientes en la mayoría de la zona aunque las corrientes pueden ser fuertes durante la transición estacional, lo que se adapta mejor a los buzos avanzados. Los buzos que eligen sumergirse bajo la superficie en este momento son recompensados con más tiburones y rayas águila.



Noviembre-marzo en particular son los mejores meses para avistamientos de tiburones toro.

Mayo-septiembre trae aguas cálidas, sitios de buceo con poca gente y condiciones generalmente tranquilas. Este es el mejor momento para bucear en Cozumel si te gusta el calor, pero bucear en el Mar Caribe es agradable en cualquier época del año.

En el fondo del mar encontrarás arena blanca y pura que refleja maravillosamente la luz del sol, una gran variedad de corales para explorar: desde arrecifes poco profundos perfectos para el entrenamiento de principiantes (jardín Palancar), medianos (Santa Rosa, Paso del Cedral, La Francesa, Punta Dalila, Cañones, Yucab, Punta Tunich, San Francisco) y profundos para buceadores experimentados (Playa Bosh, El Mirador, Punta Chiqueros, Chen Río, Punta Morena, Los Atolones, Punta Molas).





Desde cualquier parte de la isla que decidas adentrarte en el océano, en menos de media hora de viaje en bote, llegarás a arrecifes brillantes. Para nadar y hacer snorkel recomendamos Chankanaab, Dzul Ha y La Pasión.

Algunos de los hoteles de la Asociación de Hoteles de Cozumel en los que te puedes hospedar al visitar la isla y completar el viaje de tus sueños son: Casa del Mar Cozumel Hotel Dive Resort, Casa Mexicana Cozumel, Cozumel Palace, Cozumel Hotel & Resort Trademark Collection by WYNDHAM, Coral Princess Hotel & Dive Resort, El Cid La Ceiba Cozumel, El Cozumeleño Beach Resort, Fiesta Americana Cozumel All Inclusive, Grand Park Royal Cozumel, Hotel B Cozumel, Hotel B Unique Cozumel, Iberostar Cozumel, Melía Cozumel, Playa Azul Cozumel, Presidente Intercontinental

Cozumel Resort and Spa , Secrets Aura Cozumel, Sunscape Sabor Cozumel, The Explocean Cozumel, y The Westin Cozumel.

Además, Cozumel cuenta con vuelos directos desde la Ciudad de México y Monterrey así como desde Houston, Dallas, Denver, Chicago, Charlotte, Miami y Los Ángeles, lo que lo hace ser un destino fácil de visitar.





NUESTROS SERVICIOS

- Fe Pública
- Valuaciones
- Mediaciones
- Árbitro
- Asesoría Jurídica
- Traducciones

 www.ruizroblescp22.com

 @22Publica  @RuizRoblesCP22

 cp22@ruizrobles.com.mx  +52 (55) 5535 7803



MANOLAS DE SALVATIERRA "NUESTRA MÁS BELLA TRADICIÓN"






Sabatierra



ALONSO. MONTOYA



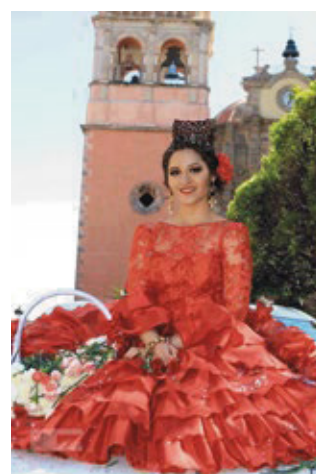
En el sureste del estado de Guanajuato se esconde entre una hermosa vegetación, un pueblo mágico que alberga la gloriosa historia de su pasado, en el arraigo de sus tradiciones. Desde su fundación como la Primera Ciudad de Guanajuato en 1644, Salvatierra se edificó como hogar de 47 familias españolas durante el virreinato en México.

Los españoles se establecieron en estas tierras y construyeron una ciudad inspirada en la traza y arquitectura de su país natal, quedando como testigo sus calles, casonas, templos y la pintoresca Plaza de Toros “La Macarena”, el tesoro de Salvatierra en pleno centro histórico.

Desde entonces, la moda a la usanza española recorría los guardarropas de las señoritas de las grandes familias de alcornia, fundadoras de la ciudad. No es casualidad que con el paso del tiempo y desde hace casi 100 años, se realice el tradicional “Paseo de Manolitas” por las principales calles de Salvatierra, rememorando los paseos que durante una tarde de toros, el torero hacía mientras las señoritas lanzaban claveles.

Esta tradición tuvo origen a principios del siglo XX, donde a las manolas se les llamaba “damitas”, las cuales acompañaban a los toreros en su recorrido previo al encierro de toros con la finalidad de que la gente que no pudiera ir a las corridas, los pudiera ver, pero para 1970 los toreros dejaron de dar sus recorrido y la tradición se quedó en un desfile.

Actualmente el 2 de febrero, durante los festejos del Día de la Candelaria, se realiza este paseo donde participan alrededor de 30 mujeres ataviadas con vestidos de olanes y colores llamativos, entallados, elegantes escotes y grandes mangas diseñadas exclusivamente para ser parte de esta tradición. Además de resaltar su belleza portando peinetas de carey, hermosos aretes, peinados recogidos y maquillaje impecable estas orgullosas y elegantes salvaterrenses lanzan alrededor de 40 mil claveles a las personas que se reúnen a disfrutar de esta majestuosa muestra cultural.





Este recorrido es un homenaje a la belleza y la tradición familiar, pues las niñas añoran participar en este evento anual. Es a partir de los 15 años, cuando las chicas pueden participar y los padres con orgullo invierten en vestidos, claveles y decoraciones de los automóviles para que sus hijas formen parte del tan esperado desfile, formando parte de la tradición e historia salvaterrenses. Bandas de viento resuenan acompañadas de la belleza femenina, caballos amaestrados y un carro alegórico donde los más pequeños lanzan dulces y visten trajes de luces, cordobeses y pequeñas manolitas. Además los visitantes podrán deleitarse con los tradicionales antojitos dentro del Festival de Tamal, saboreando ricos buñuelos o las nieves artesanales en el jardín principal de Salvatierra.

Si deseas vivir esta tradición, visita Salvatierra durante la Feria de la Candelaria, específicamente el 2 de febrero para recibir todos los claveles que puedas atrapar.

Más información: <https://salvatierrapueblo-magico.com/>





¿Sabes qué hace de Chiapas uno de los destinos más visitados a nivel nacional?: ¡Sus Aventuras!

Ciudad de México a jueves 29 Julio del 2021.- Chiapas es uno de los estados que tiene una cantidad importante de áreas naturales protegidas y además de que geográficamente tiene todo lo que un destino de naturaleza y aventura requiere: playas, montañas, volcanes, selvas, ríos, pueblos mágicos y al tener esta riqueza existe una oportunidad muy grande para todos los viajeros que gustan de disfrutar de la naturaleza y hacer actividades de aventura.

Durante el Conversatorio Empresarial: “Por tus Aventuras ¡#MeEncantasChiapas!”, se platicó con el reconocido Expedicionario en el Segmento de Aventuras Pablo Albores, donde nos comentó acerca del proyecto que se está enfocando en promover la diversidad cultural para el turismo de aventura y los diferentes lugares donde se pueden realizar estas actividades como lo son desde la franja fronteriza de Chiapas, en Palenque hasta la reserva de la biosfera Montes Azules, donde se encuentran centros ecoturísticos pioneros en hospedaje dentro de un área natural.

De la misma forma comentó que las actividades de aventura que podemos encontrar a lo largo del estado de Chiapas pueden variar, estas pueden ser desde caminatas familiares de un día, recorrer la Selva Lacandona, hasta una travesía larga de cinco días dentro del Cañón de la Venta. De esta manera, los visitantes pueden disfrutar de una gran variedad de experiencias, de acuerdo a sus gustos e intereses.

Durante el confinamiento por COVID-19, las personas, los operadores y guías locales se integraron para desarrollar nuevos productos como la Ruta Zoque, zona de gran potencial, por su conectividad y cercanía con la capital del estado, Tuxtla Gutiérrez.

Albores destacó la importancia de crear conciencia sobre el cuidado y protección de la naturaleza y medio ambiente a través de la promoción del ecoturismo. Señaló que el turismo bien planificado puede generar una derrama económica directa en las comunidades, fortaleciendo la cadena de valor directa y para lograrlo es fundamental la capacitación y buscar la mejora continua.

Chiapas es un estado que tiene todo para ser potencia en el turismo de naturaleza, además de cultura, ofrece muchos productos como: aventura, ecoturismo y turismo rural.

Chiapas te espera con los brazos abiertos para que conozcas todas las áreas naturales que tiene para ofrecerte y vivas grandes experiencias.

#MeEncantasChiapas

www.visitchiapas.com // FB: @visitchiapasmx // @PepeyTono // IG: [visitchiapas.mx](https://www.instagram.com/visitchiapas.mx)



bluecut.

PREMIUM QUALITY STEAKHOUSE

NEW YORK



PARA RESERVACIONES Y PEDIDOS

222 421 0460

CIRCUITO JUAN PABLO II, 2517 RESERVA TERRITORIAL ATLIXCÁYOTL, PUEBLA, PUE.



CHILES EN NOGADA

Hace unos años publicabamos nuestra homenaje a los chiles en nogada, era agosto y ya era sorpresa la fecha, hoy 2021, en julio ya encontramos los primeros chiles de la temporada.

Dicen los que saben, que los chiles se hicieron especialmente para Agustín de Iturbide, cuando se pactaba el Plan de Iguala en Guerrero; a su regreso celebraría su cumpleaños en lo que hoy es la Heróica Puebla de Zaragoza.

Esta región ya era destacada en comercio, cultura, mestizaje y asentamientos eclesiásticos, lo que lo hacia un punto algado en el México por venir.

La Cocina tiene muchas dimensiones, los nutrientes claro son importantes, pero la dimensión cultural, histórica, simbólica es tan rica e importante como la primera.



Los Chiles en Nogada celebran la Independencia, los colores patrios y los productos locales. Se dice que su elaboración fue casual, que las monjas agustinas del convento de Santa Mónica lograron el excelso plato con los ingredientes a la mano.

Se encontraron pues, con chiles verdes, de buen tamaño, hoy llamados **“poblanos”**; **manzana** de temporada, llamada **“panochera”**, de buena acidez. **“Pera de leche”**, que es pequeña y muy dulce. **“Durazno criollo”**, de carne firme y mucho perfume.



Las “nueces de castilla”, ya se cultivaban en Calpa, pueblo al pie del Volcan Popocatepetl; región que dio la mayoría de los ingredientes usados en la receta.

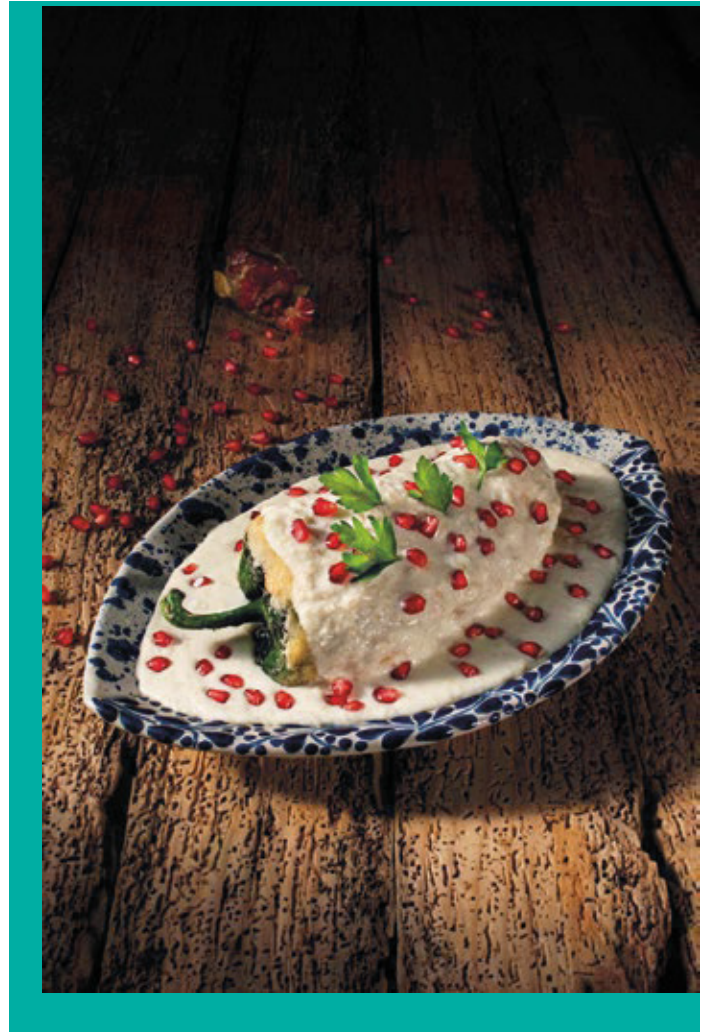
Pues se procede así: “Preparamos los chiles, sacandoles la piel, ya sea por calor directo con brasas, estufa, indirecto, al horno o en microndas incluso. Cada forma es válida, usa la que más te acomode.

Una vez quemada la piel, enfría, lo ideal es que suden.

Mientras los chiles enfrían para ser pelados, hacemos el picadillo.

Las frutas son tratadas según cada receta; hay quien las macera en vino, quien las cocina un poco en jerez. La carne suele ser mezcla de cerdo y res, molidas o picadas muy finas. Se puede usar solo un tipo de carne, incluso pollo o soja para los vegetarianos. Carnes y cebolla se sofrien, sazonando según la casa: comino, pimientas, sal. A la mezcla de carne, agregamos la mezcla de manzana, pera, poca granada, nuez, citrón, durazno.

Probamos, corregimos sazón.



Mientras enfrían, reposan los ingredientes, toman sabor.

Retiramos la piel y semillas de los chiles.

Una vez pelamos los chiles, los rellenos con la mezcla y llevamos a frío.



La receta poblana va “capeada”, es decir, se pasa por una mezcla de huevo y harina que envuelven al chile para pasar por aceite muy caliente, logrando un esponjado y textura extra, parte de “la altura” de nuestro gran plato. Aclaro, hay quien no lo “capea” , pero una vez llegado a este punto, viene la salsa que da nombre a nuestro independentista plato: “La Nogada”, salsa espesa a base de nuez, queso de cabra, crema y leche.

Perejil y granada...
¡¡Verde, Blanco y Rojo !!
¡¡Viva México,
-Viva!!!

By Sommelier Diana Leah Serratos



ÁPERI RECIBIRÁ A MIGRANTE, EL PROYECTO GASTRONÓMICO DEL CHEF FERNANDO MARTÍNEZ ZAVALA

Uno de los restaurantes más famosos de la Ciudad de México es, sin duda, Migrante, el proyecto culinario del chef Fernando Martínez Zavala. Su concepto y deliciosos platillos llegarán a San Miguel de Allende, directo en la cocina de Áperi, el corazón gastronómico de Dos Casas, perteneciente al grupo Levain & Co.

Este sorprendente Take Over, que forma parte del espíritu colaborativo que ha caracterizado a grupo Levain, tiene como objetivo que los habitantes y visitantes de San Miguel de Allende disfruten de la propuesta de Migrante, que recientemente fue incluido en el listado de los 21 restaurantes más influyentes del mundo en la versión internacional de Time Out.

El chef Fernando Martínez Zavala es originario de Uruapan, Michoacán; cuenta con dos décadas de trayectoria en las cuales ha demostrado su pasión por la cocina y su respeto por los ingredientes de nuestro país. Una de sus grandes pasiones es crear nuevos platillos y recetas empleando insumos y técnicas de diversas latitudes.

Esta colaboración se realizará del jueves 5 de agosto al domingo 8 de agosto. Durante estos días Áperi cambiará su menú para incluir platillos de la carta de Migrante, cuya propuesta invita a todos los comensales a disfrutar de la buena comida, con recetas que traspasan fronteras, con un guiño de las cocinas de todos los lugares en el mundo que Fernando ha recorrido.

Áperi, que significa “abierto” en latín, es el spot culinario que nace y se desarrolla bajo el concepto de cocina abierta, que está a cargo del chef Omar Alejandro Henríquez Martínez, quien a lo largo de su exitosa trayectoria se ha destacado por su pasión por la gastronomía, así como por su conocimiento y dominio de las diferentes técnicas culinarias.

Entre los platillos que se podrán disfrutar se encuentran: Grilled sandwich de hongos y sierra ahumada; Sopa picante de tomate y médula, cangrejo y hongos; y Pato asado al sartén, jus de sumac y coliflor, entre otros.

Esta experiencia gastronómica será maridada con etiquetas de Climats, que incluye una selección de domaines familiares que destacan por su calidad e identidad, respaldados por una gran historia y tradición.



Climats colabora exclusivamente con bodegas familiares que siguen la tradición vitivinícola del terroir, así como con viticultores que trabajan la tierra de manera orgánica, sin el uso de agroquímicos que puedan alterar tanto la tierra como el producto final, para así obtener un vino de sabor equilibrado y perfecto.

Áperi es un destino en sí mismo, el cual cautiva con alimentos elaborados con los ingredientes más frescos de la región, y que ahora recibirá a las creaciones culinarias de Migrante, una propuesta honesta y orgullosa de sus raíces.

#LevainCulture

Levain & Co fundado en 2004 en la ciudad de San Miguel de Allende, el objetivo del grupo es la promoción y creación de diseño, arquitectura, hotelería y gastronomía. Las marcas que pertenecen al grupo son: Dos Casa Hotel & Spa, Áperi, Cumpañio, Panio, Casa de los Olivos y Garage.

CLIMATS

[migrante]
restaurant
takeOver áperi

Migrante: Libertad culinaria que rinde homenaje a los ingredientes.

Chef
Fernando Martínez Zavala
Cocinero autodidacta
con 20 años de experiencia,
originario de
Uruapan, Michoacán,
proveniente de familia
de cocineros por tradición.

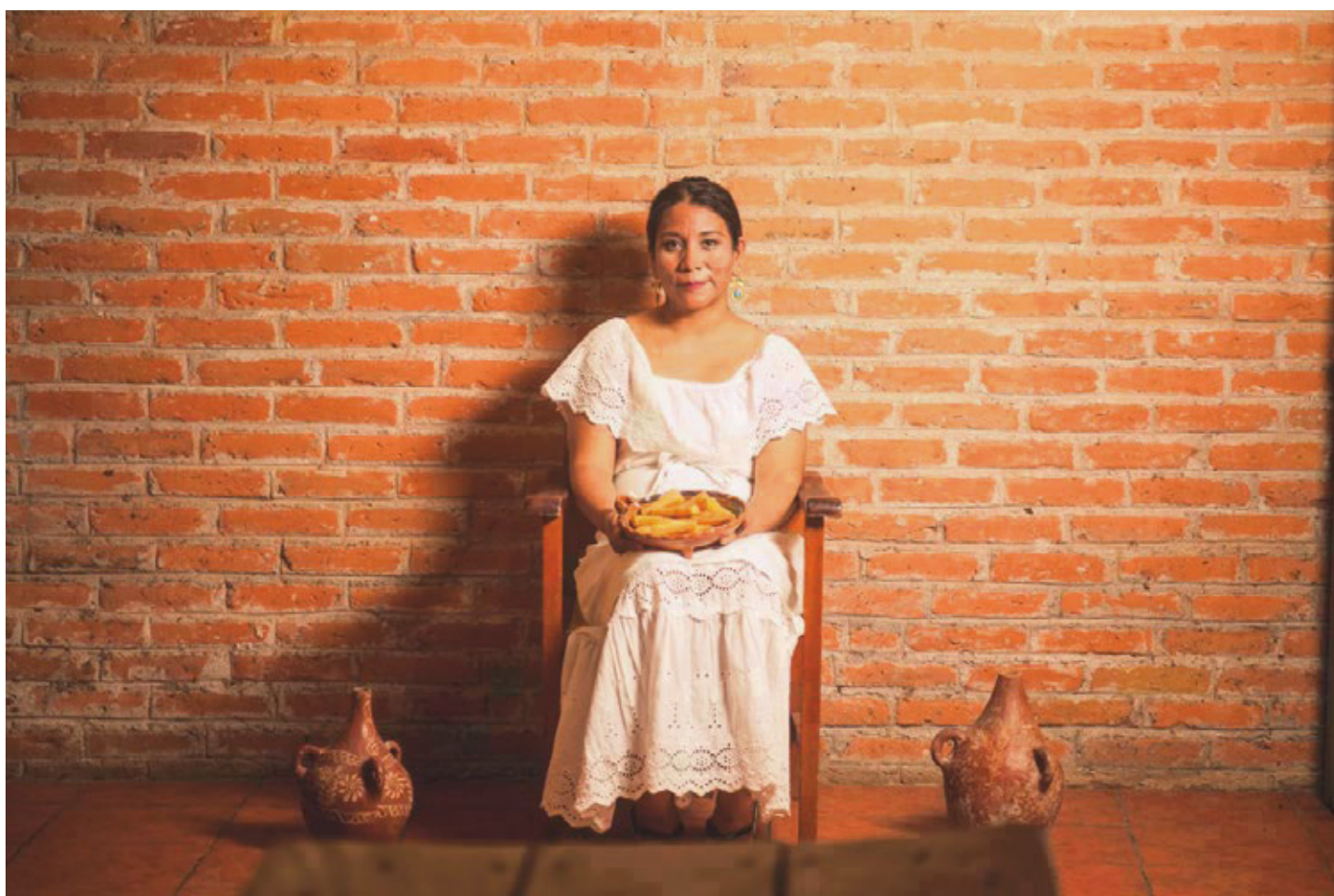
05
AL AGOSTO
08

BOOKING@APERI.MX
415 152 0941
SAN MIGUEL DE ALLENDE, GTO. MEX

PRESERVEMOS JUNTOS LOS LATIDOS DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA

...lem...
Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias

- El Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias (LEM) creó un diplomado para fomentar un acercamiento con las cocineras que mantienen en pie las cocinas tradicionales mexicanas
- Las sesiones –que se impartirán dos sábados al mes, a partir del 16 de octubre de 2021 y hasta el 25 de junio de 2022- serán un diálogo en torno a las memorias, los rituales, los proyectos y los futuros de la cocina mexicana



La cocina tradicional mexicana, repleta de simbolismos, conocimientos y técnicas como resultado de la identidad comunitaria que contribuyen a fortalecer los vínculos sociales y la identidad, ha sido reconocida desde hace diez años en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).



Por ello, el Centro de producción de Lecturas, Escrituras y Memorias (LEM) lleva a cabo el segundo diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana. Este diplomado exalta los valores rituales y busca generar acercamientos históricos, emocionales y reflexivos a las experiencias de quienes mantienen vivo el fuego de las cocinas tradicionales en el país. Así, a partir del 16 de octubre, 15 cocineras tradicionales y 4 especialistas compartirán sus experiencias, saberes y pasiones.

El objetivo es reunirnos con ánimo de aprendizaje en torno a quienes resguardan las memorias, los rituales y los futuros de las cocinas tradicionales, enfatizan, Laura Athié y Efrén Calleja Macedo, codirectores de LEM.

Durante los cuatro módulos que buscan fortalecer proyectos e iniciativas en torno a la cocina tradicional, maestras de 14 estados impartirán clases para compartir la cultura de su región, el conocimiento de los rituales culinarios y su propio trayecto como heredera y defensora de la memoria gastronómica.



Por ejemplo, Reyna Rayón, cocinera tradicional que imparte talleres de gastronomía y de lengua otomí, hablará sobre Mantener la palabra; Alejandra Rodríguez Bautista y Bibiana Bautista Gaytán, quienes forman parte de Mujeres Milenarias, guardianas del pulque y del aguamiel, colectivo que mantiene los procesos tradicionales de producción, impulsa la reforestación de magueyes y abre nuevas opciones de turismo, abordarán el tema de Soñar con el pulque. Patricia Acevedo Pacheco, directora de la Ruta del Mezcal de Guerrero y presidenta de la Asociación de Productores de Mezcal de Guerrero, impartirá la sesión Encontrarse con el mezcal. Estela Lázaro Magaña, fundadora del colectivo La Campesina, que reúne a mujeres expertas en la producción de cacao dará la clase Personalizar al cacao.



El diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana, está abierto a la participación de todas las personas con experiencias, intereses, prácticas o proyectos relacionados con la preservación de la tradicional cocina mexicana.

Las 18 sesiones del diplomado se realizarán cada 15 días, los sábados de 10:00 a 15:00 horas a partir del 16 de octubre y hasta el 25 de junio de 2022. Contará con modalidad online, presencial con grupo reducido (en LEM, ubicado en el Centro Histórico de la Ciudad de Puebla) o híbrida.

Para poder ser parte de este legado, visita <https://lemmexico.com/diplomadolatidos2/>

Además, participarán investigadores, chefs y especialistas en las cocinas tradicionales. De este modo, dado que la literatura y la poesía son territorios indispensables para salvaguardar la cocina tradicional, Laura Esquivel, autora de *Agua para chocolate*, hablará sobre *Aderezar la escritura*. Además, para *Sazonar la poesía*, se contará con el talento de Susana Bautista Cruz, una de las principales especialistas y promotoras de la literatura mexicana en idiomas originarios.

El diplomado *Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana*, está abierto a la participación de todas las personas con experiencias, intereses, prácticas o proyectos relacionados con la preservación de la tradicional cocina mexicana.





...lem...

2º DIPLOMADO
LATIDOS
DE LA

Cocina Tradicional Mexicana



1. HORIZONTES DE LA COCINA TRADICIONAL
GRISELDA TIHUI CAMPOS ORTIZ
UNAM - FFL



2. DEFENDER LA MEMORIA
REYNA PÉREZ VICUÑA
Morelos



3. HORNEAR EL ARRAIGO
CUITLÁHUAC CÓRDOVA
Tamaulipas



4. MANTENER LA PALABRA
REYNA RAYÓN
Estado de México



5. SEMBRAR NUEVAS ENSEÑANZAS
CHARO FERNÁNDEZ LÓPEZ
Puebla



6. FESTEJAR LOS SABORES
CELIA GPE. MONTAÑO FLORES
Sinaloa



7. SOÑAR CON EL PULQUE
ALEJANDRA RODRÍGUEZ BAUTISTA
BIBIANA BAUTISTA GAYTÁN
Oaxaca



8. ENCONTRARSE CON EL MEZCAL
PATRICIA ACEVEDO PACHECO
Guerrero



9. MANTENER LO ESPIRITUAL
MARÍA FELIPA PEÑA PÉREZ
Querétaro



10. AVIVAR EL FUEGO
GLADYS ESPINOZA
Colima



11. PRESERVAR LA TORTILLA CEREMONIAL
MARÍA DEL CONSUELO VENANCIO
Guanajuato



12. RECUPERAR OTRAS RAÍCES
NIDIA PATRICIA HERNÁNDEZ
Querétaro



13. ADEREZAR LA ESCRITURA
LAURA ESQUIVEL
Ciudad de México



14. RESPETAR LA TIERRA
ROSALBA MORALES BARTOLO
Michoacán



15. PERSONIFICAR EL CACAO
ESTELA LÁZARO MAGAÑA
Tabasco



16. NAVEGAR LA CHINESCA
RAMÓN GARCÍA YEE
Baja California



17. SAZONAR LA POESÍA
SUSANA BAUTISTA CRUZ
Estado de México



18. RECONFIGURAR LOS LIBROS Y LOS PROYECTOS
EFRÉN CALLEJA MACEDO
LEM

MODALIDAD PRESENCIAL • MODALIDAD EN LÍNEA

OCTUBRE DE 2021 • JUNIO DE 2022

@ hola@lemmexico.com

55 2885 0881



ESTUDIOS ENTRE CONSUMIDORES TENDENCIA POR LA MANTEQUILLA DE ALMENDRAS



¿Qué tiene de especial la mantequilla de almendras?

La mantequilla de almendras, que alguna vez se encontraba solo en las tiendas naturistas, es una crema para untar rica en nutrientes que se ha disparado en popularidad. Con un sabor delicioso, la mantequilla de almendras abre infinitas posibilidades para disfrutar de esta poderosa nuez.

Perspectivas de las actitudes de los usuarios de mantequilla de almendras

Un estudio sobre la mantequilla de almendras ayuda a entender actitudes hacia el creciente consumo de la crema de almendras, no solo como snack, sino también como untable, relleno, potenciador de licuados, espesante de salsas, aglutinador de barras, etc.

Quizá lo más sorprendente sea que, aunque la mantequilla de almendras se beneficia directamente de las almendras que contiene, está haciéndose de una reputación propia como una de las opciones más saludables en la categoría de untables de nueces.

Una nueva investigación de consumidores desarrollada por Innova Market Research destaca "cremoso" como la afirmación de textura superior aplicada en el total de introducciones de alimentos en 2020. Además, el 10.3% de las introducciones de confitería y el 7% de las introducciones de panadería con almendras llevan una afirmación de "cremosa".



El uso de este untado vegetal de etiqueta limpia es una oportunidad ideal para los desarrolladores de productos, quienes pueden aprovechar su delicioso sabor y propiedades alimenticias para usarlo en una variedad de formas.

De los encuestados, el 37% de las personas que consumen y que no consumen crema de almendras estuvieron de acuerdo en que este untado hace más saludables a los productos.

Para las personas que consumen regularmente, la mantequilla de almendras es:

- **Irresistible**— Casi tres cuartos (70 por ciento) de los consumidores de crema de almendras dicen que la han comido durante al menos un año, mientras que un 93 por ciento la consumen tanto e incluso más de lo que lo hacían hace un año. El 84 por ciento está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que la crema de almendras mejora el sabor de otros alimentos cuando se usa como ingrediente.





- **Versátil** – La crema de almendras puede adaptarse para ser parte de un alimento o snack durante el día, además de ser un increíble ingrediente. Mientras el 19 por ciento del consumo auto reportado tiene lugar durante el desayuno, los consumidores dicen que lo usan desde la mañana hasta la noche de diversas formas, incluyendo sobre pan tostado, como snack a cucharadas, o con frutas y verduras.
- **Nutritiva** – Los consumidores están de acuerdo en que la crema de almendras brinda beneficios de nutrición y a la salud que productos similares no pueden brindar. Aunque los productos varían, la mayoría de las cremas de almendras son altas en proteínas, contienen grasas saludables y aportan nutrientes importantes como magnesio y vitamina E.

Además de que las almendras son un ingrediente versátil y funcional, que no sacrifica el sabor, la textura o la indulgencia en la introducción de alimentos; un puñado de almendras (23 piezas aprox) puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares al reducir los niveles de colesterol total en sangre.

Referencias:

1. 2021 Innova Global New Product Report- 2020 New Product Introductions
2. Almond Butter Attitudes & Usage. Sterling Rice Group. April 2018.
3. Research led by Dr. Wendy Hall, Reader in Nutritional Sciences at King's College London and published in the American Journal of Clinical Nutrition





ACERCA DEL ALMOND BOARD OF CALIFORNIA

Las almendras de California mejoran la vida respecto a qué cosechamos y cómo cosechamos. El Almond Board of California promueve almendras naturales, integrales y de calidad a través de su liderazgo en desarrollo estratégico de mercado, investigación innovadora y adopción acelerada de mejores prácticas de la industria a favor de los más de 7,600 agricultores y procesadores de almendras en California, la mayoría de los cuales son operaciones familiares multigeneracionales. Establecida en 1950 en Modesto, California, el Almond Board of California es una organización sin fines de lucro que gestiona un Mandato Federal Comercial representado por agricultores bajo la supervisión del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Para obtener más información sobre el Almond Board of California o las almendras, visite <http://almendras.mx/>, o siga a las almendras de California en Facebook o Instagram.



RESTAURANTE CATCH, UN IMPERDIBLE EN PLAYA DEL CARMEN



Playa del Carmen es considerado como uno de los mejores destinos en México y no solo por sus hermosos paisajes y variada oferta turística, sino porque alberga la única sede de la reconocida cadena de restaurantes CATCH en nuestro país, el cual se ha convertido en el hot spot más trendy de la zona.

CATCH se ha posicionado como un referente gastronómico a nivel mundial, cuenta con sucursales en Los Ángeles, Las Vegas y Nueva York. Conscientes de que la Riviera Maya es uno de los destinos favoritos a nivel internacional, eligieron este lugar para ofrecer una opción de clase mundial a los paladares más exigentes que lo visitan.

Debido a que se encuentra en el Rooftop de Main House en Thompson Playa del Carmen, en el centro de la famosa Quinta Avenida de Playa, en la Calle 12, CATCH complementa la experiencia culinaria con vistas de 360 grados, desde el mar Caribe hasta el borde de la ciudad.

Con toda la energía de su homónimo neoyorquino, la cocina abierta y la barra de sushi crean un escenario animado para que los comensales disfruten de una cocina de influencia global y de origen local, servida con el estilo característico del restaurante.



Los foodies podrán degustar en CATCH platillos a base de mariscos con un enfoque sofisticado, preparados con ingredientes locales y frescos, una barra de sushi, selecciones a la parrilla y postres totalmente irresistibles. Algunos de sus clásicos son el carpaccio de salmón, los envueltos de bacalao negro al bourbon-miso, la langosta cantonesa y el pargo rojo entero crujiente para dos.

A medida que avanza la noche, el ambiente se eleva con DJs en directo que transforman el espacio en el principal destino nocturno de Playa y para que la experiencia esté completa, la oferta de mixología es un must, mucho más si el coctel se disfruta admirando una puesta de sol.

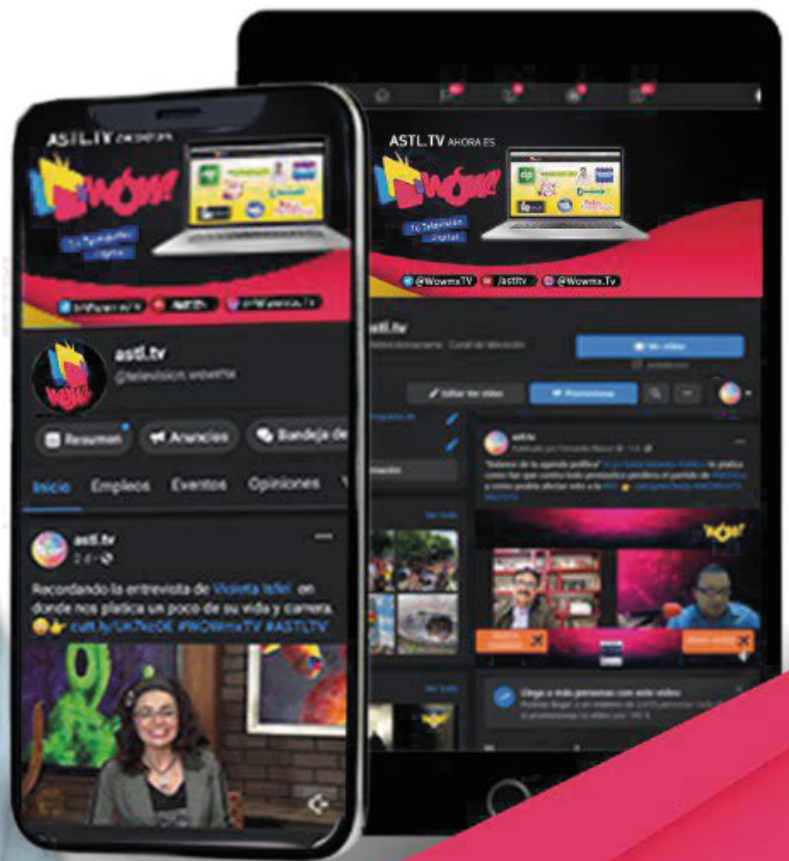




CATCH no es el único hot spot dentro de Thompson Playa del Carmen que se enfoca en crear experiencias dirigidas a todos aquellos con ganas de vivir el lado exclusivo y divertido de este destino. También en el Rooftop de Main House, se encuentra Alessia Dayclub que cuenta con exclusivas cabañas, una infinity pool y un mural intervenido por el artista mexicano Totoi Semerena (spot favorito de los Instagrammers). Esta propiedad tiene un estilo urbano y cuenta con 97 habitaciones. Mientras que Beach House, la otra propiedad ubicada a solo unas cuadras, ofrece un ambiente más íntimo y permite disfrutar de la tranquilidad de un club de playa privado y 27 suites con inigualables vistas.

Para conocer más sobre Thompson Playa del Carmen y sus experiencias visita: [thompsonhotels.com/es-mx/hotels/mexico/playa-del-carmen/thompson-playa-del-carmen](https://www.thompsonhotels.com/es-mx/hotels/mexico/playa-del-carmen/thompson-playa-del-carmen)

Para hacer una reservación en Catch puedes entrar a: <https://www.opentable.com/r/catch-thompson-playa-del-carmen/?category=All>



Conócenos y
PROMOCIÓNATE
CON NOSOTROS

En **WOWmx.TV**
se intensifican
LAS EMOCIONES



 @television.wowmx  @WowmxTv  /WOWmxTV

 /wowmx.tv

 www.wowmx.tv





VICENTE MENDOZA SE ABRE LAS PUERTAS EN EL MUNDO DEL VINO Y EL TABACO





Texto por Anaís de Melo
Fotos por Hector Garrido.



Vicente Mendoza es un Sommelier mexicano que ha obtenido éxito en otros países a través de su trabajo con Life is Grape y como consultor independiente en vinos y coctelería.

En esta entrevista nos comparte como surge su pasión por el vino y como comienza a descubrir un mundo fascinante en los puros.

Su larga trayectoria y preparación lo ha colocado entre los mejores Sommelier de México.

Tal ha sido su esfuerzo por sobresalir y difundir el tema del vino que, otros países reconocen su gran labor en el sector.



Anais: ¿Vicente, plátcanos cómo inicia tu encuentro con los vinos?

Vicente: Mi encuentro con el mundo del servicio, fue básicamente una coincidencia ya que yo soy Ingeniero Mecánico egresado del Politécnico, pero por algunas circunstancias de la vida, me veo casi obligado a dejar mi profesión y comenzar a trabajar en el sector restaurantero.

Comencé en un restaurante de gran renombre ubicado en Polanco.

Ahí empezó mi carrera en el servicio, desde abajo, desde ser un “bus boy”. Después de unos cambios dentro de la administración, decidí probar suerte en Estados Unidos con una visa de trabajo que no tenía nada que ver con el servicio.

Al mismo tiempo que trabajé, estudié mixología en la National Bartender School en North Hollywood California, después comencé a trabajar en Los Ángeles como bartender, ahí escalé en diferentes posiciones, posteriormente decido cambiar a un restaurante en Beverly Hills. En Los Ángeles, estuve trabajando del año 2000 al 2006 para posteriormente emigrar a Las Vegas, donde permanecí hasta 2010, durante todo este tiempo desempeñé diversas funciones y posiciones dentro de los restaurantes en lo que conocemos como “el piso”, la mayor parte del tiempo me dediqué a preparar bebidas, fue ahí donde comencé a adentrarme en el mundo del vino, en ese entonces mi jefe era un Sommelier, quien me enseñó muchas cosas, con el paso del tiempo, estuve a cargo del wine service.



Una vez que regreso a México, estudio mi primer diplomado para la formación de Sommelier en el Colegio Superior de Gastronomía en donde actualmente doy clases, seguí tomando más diplomados, obteniendo especializaciones en Jeréz, en vino espumoso y una especialización en tequila.

He tenido la oportunidad de formarme en otros países como Italia, Francia y España, en el tema de España, fui seleccionado para irme a estudiar en La Rioja y me certifiqué como educador en vinos de Rioja.

En 2013 entro a trabajar en la importadora Life is Grape, en la cual aún sigo siendo su Sommelier. He contribuido con su filosofía en donde importamos vinos del viejo mundo principalmente España, Francia e Italia, siempre tratando de buscar lo más representativo de cada una de las regiones de cada país.

Estando dentro de Life is Grape, encuentro el tema de la docencia, soy llamado para dar clases en ciertas universidades, actualmente imparto clases tanto de vino como de mixología en el Colegio Superior de Gastronomía, la Escuela Mexicana de Sommeliers y Grupo Vatel, di clases en Grupo Pata Negra, en el círculo de Sommeliers con sede en Toluca y estoy dando clases para Wikivinos, principalmente enfocado en los vinos italianos, que he de confesar son los que más me apasionan.

Anaïs: ¿Qué tanto ha crecido el mercado de vinos en México?

Vicente: Realmente la historia del vino en México es reciente, aún nos falta mucha cultura, pero estamos avanzando, tanto los que tomamos vino como también los que lo producen.

Este crecimiento viene desde hace unos 15 años a la fecha, donde nuestro consumo per cápita era de 375 ml. al año, actualmente tenemos un consumo per cápita de aproximadamente 1.2 L al año, considero que este crecimiento se da por la influencia que tenemos de los españoles, siendo España uno de los principales productores y consumidores de vino.

Sin embargo, el verdadero crecimiento, se da con la aparición de las escuelas de gastronomía y con la apertura de más restaurantes con diferentes especialidades en nuestro país. La gastronomía y el vino van de la mano, los chicos ahora al estudiar gastronomía, se dan cuenta que el vino es esencial en su aprendizaje al igual que la mixología, donde estamos dando pasos gigantados.



Anaïs: ¿Cómo empezó el movimiento de los Sommeliers en México?

Vicente: Nuestros pioneros de la Sommelieria en México, como don Pedro Poncelis fueron una inspiración, porque fue gente que estuvo en el servicio, iniciando como meseros, capitanes, etc. y con todo ese conocimiento en el vino, siempre aspiraron a más.

Anaïs: Actualmente los distribuidores están trayendo vinos de diversos países, ¿hay público para tanto vino?

Vicente: Sí hay público, te lo digo como un representante de una importadora, hay consumidor de vino mexicano muy arraigado, porque buscan apoyar el producto nacional y creo que es una muy buena idea, además de que cada vez se están produciendo mejores vinos mexicanos.

Pero también hay gente que le gusta el vino de otros países como el de España.

Considero que ahora los que más consumen vino son los jóvenes, los millennials de entre 30 a 35 años, ellos son los que están haciendo los números, son quienes te invitan a descubrir vinos de diversos lugares como Nueva Zelanda, Portugal, Francia, Croacia, etc.



Anaïs: ¿Qué opinas del vino mexicano?

Vicente: El vino mexicano tiene sus adeptos y sus "haters", muchas personas que están acostumbradas a tomar vino del viejo mundo, lo tachan de caro y salado, sin embargo, no todo el vino mexicano lo es.

Es un hecho que el vino mexicano es caro, pero eso se debe a que pagamos muchos impuestos, es decir, casi la mitad del precio de tu vino, sea mexicano o sea de otro país son impuestos: 16% de IVA más el 26.5% de IEPS, si el vino no pasa de 14° y si el vino pasa de 14° es el 30%, estamos hablando de casi un 46% de impuestos en una botella.

Con el apoyo adecuado como subsidios, hectáreas, etc. México podría crecer en el tema del vino.

Anaïs: ¿Hay mercado en México para traer más vinos de otros países con el tema de la pandemia?

Vicente: Los países de fuera, están buscando en México un lugar comercial, no hay día que no reciba correos de bodegas de países como, Croacia, Nueva Zelanda, Francia, España o Italia, pidiendo la oportunidad de que traigamos su vino a México. Si hay mercado, pero no siempre la realidad es como ellos la creen, a veces los números no son lo que esperan.





Con el apoyo adecuado como subsidios, hectáreas, etc. México podría crecer en el tema del vino. Anaïs: ¿Hay mercado en México para traer más vinos de otros países con el tema de la pandemia?

Vicente: Los países de fuera, están buscando en México un lugar comercial, no hay día que no reciba correos de bodegas de países como, Croacia, Nueva Zelanda, Francia, España o Italia, pidiendo la oportunidad de que traigamos su vino a México. Si hay mercado, pero no siempre la realidad es como ellos la creen, a veces los números no son lo que esperan.

Anaïs: Pasando al tema de los puros, ¿porque en México no existe esta cultura?

Vicente: Yo creo que ha habido un retroceso. Con la llegada del cigarro se fue dejando a un lado el puro, además de que el marketing contribuyó a desplazarlo, pero poco a poco ha tomado terreno como el caso del vino.

Anaïs: ¿Cómo te adentras en este mundo?

Vicente: Algo muy interesante es que antes de sumergirme en el mundo de los puros, hice un pequeño viaje a Cuba, donde me quede enamorado de ellos, así que aprendí un poquitopocito y al llegar a México



tome una especialización en la Casa del Habano, lo que da como resultado que también imparta clases de puros y Habanos. Todo esto me llevo a colaborar con un buen amigo, Pedro Moreno, productor de puros mexicanos. Pedro y yo nos hemos apoyado mutuamente, actualmente funjo como su representante en la Ciudad de México para promover su marca "Pedro Moreno".

Los puros que comercializa son totalmente mexicanos, son producidos en San Andrés Tuxtla, Veracruz y puedo asegurarles que son de excelente calidad.

Anaïs: ¿Crees que las personas que ahora fuman puro, lo hacen por "bluff"?

Vicente: Creo que las redes sociales influyen demasiado, antes no te enterabas de lo que bebían o fumaban en Francia o España, ahora te enteras porque lo ves en Facebook o en Instagram,

de ahí nace el "bluff", porque te quieres ver como un buen europeo, o como el capitán del barco inglés con esa barba y el puro, antes solo lo leías en novelas, ahora lo quieres vivir.

Anaïs: ¿Qué opinas del tema de las mujeres que fuman puro?

Vicente: Me parece muy bien que las mujeres se interesen en este tema, de hecho, hay lugares en donde forman grupos de mujeres para impulsar y promover el fumar puro.

A pesar de que a veces son criticadas por considerar que el puro es para hombres, me parece admirable que dejen a un lado esos prejuicios y se adentren en este mundo.

Anaïs: Gracias por habernos regalado un poco de tu tiempo y compartirnos tus experiencias en estos dos temas tan fascinantes.

ESTA
Navidad, regala alegría
REGALA UN PEDRO MORENO



[f](#) [@](#) [▶](#) [🐦](#)
fabricapedromoreno.com



**MARTIN MILLER'S GIN GANA LA MEDALLA
DE ORO EN "THE WORLD GIN AWARDS"**





ENGLAND · ICELAND
MARTIN MILLER'S GIN

- Martin Miller's Gin consolida su posición como la marca de ginebra más premiada del mundo en los últimos 15 años por su calidad, proveniente de las más puras aguas del Ártico en Islandia.

Desde su lanzamiento, **Martin Miller's Gin** ha ido acumulando premios a la excelencia, otorgados por las principales instituciones y competiciones de bebidas espirituosas del mundo. En los últimos 15 años, la marca ha recibido más medallas de oro y platino que cualquier otra ginebra, entre las que destacan las concedidas por las cuatro competiciones de bebidas espirituosas más respetadas.

Martin Miller's Gin es la ginebra que nace del ferviente deseo de Martin Miller y un par de amigos visionarios de encontrar la sublimación en una ginebra única que sin importar el dinero, el tiempo o el esfuerzo, alcanzando otro nivel nunca antes pensado en un gin de claridad ártica: la categoría *Super Premium*.





ENGLAND · ICELAND
MARTIN MILLER'S GIN



La marca de ginebra más premiada del mundo, **Martin Miller's Gin**, recibió su undécima medalla de los World Gin Awards en una ceremonia virtual que tuvo lugar el 25 de febrero de 2021. La fuente de reseñas de bebidas altamente respetada otorgó a Martin Miller's Gin uno de sus más altos galardones por su icónica ginebra en la categoría de "mejor ginebra de estilo contemporáneo del mundo".

Este reconocimiento de los World Gin Awards consolida la posición de **Martin Miller's Gin** como la ginebra más premiada del mundo en los últimos 15 años, siguiendo su estela de 6 premios ganados en el último año y más de 160 premios desde 2004 en Original, Westbourne y 9 Moons.

Los World Gin Awards seleccionan lo mejor de todos los estilos de ginebra reconocidos internacionalmente. Presentado por **TheDrinksReport.com**, una de las publicaciones clave para profesionales de bebidas, los premios reconocen y promueven las mejores ginebras del mundo entre los consumidores y profesionales en todo el mundo. Las categorías del concurso se basan en el estilo y el proceso de producción de la ginebra, y sus premios son otorgados por jueces compuestos por periodistas, influencers y profesionales de la industria.

ENGLAND · ICELAND
MARTIN MILLER'S GIN



Los jueces quedaron impresionados con las notas florales de la ginebra y dijeron que exhibía "notas evidentes, brillantes y atractivas a sorbete de limón en nariz con un toque floral perfumado detrás. En paladar tiene notas de hierba de limón y un picante cálido, con más de esas notas florales. Diluirlo un poco le da la vida ”.

Es ahí donde se puede apreciar con claridad la herencia de la tradición y los alcances de la innovación de **Martin Miller's Gin**, manifestada en la destilación inicial del enebro y los elementos botánicos terrosos, para ser posteriormente integrados de nueva cuenta, en una segunda destilación con los botánicos cítricos de la corteza de naranja, lima y limón.

En contraste, los toques críticos y herbáceos de la lima, llevan a **Martin Miller's Gin** a un sabor cítrico y suave que permite apreciar su excelente equilibrio donde predomina el sabor del enebro pero también sobresale una frescura cítrica. Una ginebra que “sabe a ginebra” en palabras de Martin Miller.

Si quieres probar el inigualable sabor de **Martin Miller's Gin** lo puedes encontrar en tiendas especializadas como: La Europea, Bodegas Alianza, Vinos América, Súper La Playa, Vinoteca, La Castellana, entre otras.



¡Ven a Pintar!



Vive esta maravillosa experiencia pintando y disfrutando de vino y variados platillos, en compañía de nuevos amigos




VAMOS A TU EVENTO PRIVADO

 CreArteyVino
 createyvino

Reservaciones e Informes
 5626750369
5510618284
createyvino@gmail.com





VINICOLA del BOSQUE

**VINÍCOLA DEL BOSQUE, LA
PRIMER VINÍCOLA DE LA
CDMX**



Texto por Anaïs de Melo

Fotos por Hector Garrido.



Esau Rivera, Director Comercial de Vinícola del Bosque, nos comparte la historia de cómo surge este maravilloso proyecto. Su pasión por la gastronomía y por impulsar la industria vitivinícola mexicana lo ha llevado a crear espacios y experiencias extraordinarias.

A lo largo de esta entrevista conoceremos este proyecto, único en su tipo.

Te invitamos a querer disfrutar de un día de ensueño, en un espacio vitivinícola en la Ciudad de México, un lugar rodeado de naturaleza, magia y encanto.

Anaïs: Platícanos ¿cómo nace Vinícola del Bosque?

Esau: Vinícola del Bosque nace a partir de un proyecto de querer hacer y acercar la cultura del vino a la gente en la Ciudad de México; la Ciudad de México hoy, es una de las urbes más importantes de Latinoamérica y México es la tercera industria gastronómica del mundo.

Al darnos cuenta que aquí no teníamos una opción en donde la gente podría salir y disfrutar del vino, ya sea por trabajo o por tema de distancia, surge esta idea, inicialmente como un proyecto, ya que los que integramos esta compañía de Vinícola Urbana y Vinícola del Bosque, nos gusta el vino y una de nuestras misiones era dar a conocer a la gente el vino

y que al mismo tiempo tuvieran una opción aquí en la Ciudad de México.

Anaïs: ¿Hace cuánto tienes este lugar en Cuajimalpa?

Esau: Esta locación la tenemos desde el 2017, pero la zona la tenemos de toda la vida ya que el terreno de al lado, es una propiedad de mi papá, yo inicié ahí haciendo algunos eventos y se fueron dando las cosas para Vinícola Urbana, surgiendo como un proyecto emprendedor.

Vinícola Urbana nació en Polanco en una azotea de un edificio, pero raíz del temblor del 2017, Protección Civil nos hace una prevención para modificar las salidas de emergencia del edificio, eso ya no era posible porque era hacer cambios estructurales, por lo que tenemos que emigrar. En ese momento surge la idea, y la duda también, de si nos vamos a una azotea o a un edificio para seguir conservando el proyecto urbano, o venirnos a un lugar dentro de la Ciudad de México con un aire de vinícola, dentro de un ambiente urbano, entonces encontramos este lugar, aquí en Cuajimalpa en la zona poniente de la Ciudad de México.



Nos gusta porque además te transporta un poco a una localidad geográfica diferente, dentro de la urbe tan grande que es la Ciudad de México, que hoy es una metrópoli con cristal y concreto.

Al poder encontrar un rincón en la Ciudad de México que ofrecía una opción de vino combinada con el campo, la naturaleza y la ecología, se nos hizo muy atractivo. Es en ese momento que decidimos poner este espacio enfocado a promover la marca.

Vinícola del Bosque nace con un objetivo más, tener su línea de vinos, la cual estamos próximos a sacar y a la que llamaremos V de B, además ya tenemos una propuesta de etiqueta y estamos en su fase final.

Pretendemos sacar una línea de cuatro vinos: Montepulciano, que es una uva con una elevación a 12 meses de barrica, viene también la misma uva sin barrica, hay otra opción de uva Merlot y un blanco que es el Pinot Grigio.

Como proyecto es una marca más que se suma a nuestras marcas propias como Vinícola Urbana y Vinícola del Bosque





Anaïs:

¿El vino en dónde se hace?

Esau: Tenemos varias regiones de donde nosotros estamos trayendo los caldos, como Baja California, Aguascalientes, Guanajuato y Coahuila. México tiene varias regiones vitivinícolas, de hecho, en Latinoamérica se tienen identificadas las primeras vides sembradas en la ciudad de Huejotzingo, Puebla, hace más de 200 años, pero por todo nuestro tema de historia y la conquista para ser la nueva España, tuvimos ahí un retroceso de 400 años.

Dentro de todos estos caldos, nosotros elegimos los mejores para poder ofrecer una opción más integrada con la gran competencia que hay hoy en la oferta de vinos en México, donde podemos encontrar vinos de todos los países.

Nosotros hemos querido entrar con una opción muy objetiva, que nos permita competir, además de centrarnos como una marca de la Ciudad de México donde creemos que llama la atención el decir que es un vino de la CDMX, nacido en el corazón de Polanco, por eso no queremos perder esa identidad de seguirnos ostentando como vino de la ciudad.



Anaïs: ¿En dónde y a partir de cuándo se va a vender este vino?

Esau: Inicialmente nosotros lo vamos a vender en Vinícola del Bosque, pero también tenemos el objetivo de encartarlo en algunos lugares importantes, sobre todo en el ramo hotelero y restaurantero, además creemos que es muy conveniente tener un vino insignia de la Vinícola, que sea el vino de casa.

Desde octubre, estamos listos. Van a ser vinos de precios bastante accesibles, nuestras ofertas de etiquetas que no traen barrica, oscilan en el orden de 350.00 pesos por botella y nuestro vino con 12 meses de barrica en 600 pesos la botella.

Anaïs: ¿Este lugar se presta para hacer eventos?

Esau: Si, el lugar nos lo piden mucho para hacer diferentes eventos sociales y a raíz de la pandemia las compañías nos lo solicitan mucho porque está al aire libre.

Este lugar también es solicitado para temas sociales como bodas, bautizos, primeras comuniones, aniversarios, etc. Aquí también hacemos muchos lanzamientos, por ejemplo, de vinos de otras marcas.



Somos promotores del vino mexicano, queremos impulsar la industria del vino en México, por eso, cuando alguna empresa vinícola mexicana nos solicita el lugar, le damos todas las facilidades para que tengan una ventana o un punto comercial para poder ofertar sus productos en la Ciudad de México, esa es la parte social que nosotros queremos hacer con este espacio, formar alianzas estratégicas en donde encuentren aquí una empresa amiga, donde juntos promovamos todo el tema del vino mexicano.

No nada más nos concentramos en el vino mexicano, también cuando hay alguna oferta de algún vino extranjero que quiere promocionarse, aquí lo pueden hacer.

Anaïs: Háblanos un poquito de tus habilidades como cocinero.

Esau: Además del vino hago muchas otras cosas, me apasiona el tema de la gastronomía. Me encantan las paellas. Paella se le denomina al sartén de la paella. Estrictamente hablando, son arroces, en lo personal la paella es uno de mis platillos favoritos, me gusta mucho por varias razones; porque es un platillo muy versátil. Si buscan en los antecedentes, su origen es de la gente del campo, que después de trabajar buscaban las cosas que tenían a la mano y juntos se reunían para hacer ese platillo.



Ahora con todo este relanzamiento que estamos teniendo con los vinos, buscamos que la comunidad vinícola en general se dé cuenta que seguimos vivos, superando las dificultades que nos trajo el 2020 y que estamos vigentes con más entusiasmo que nunca, para continuar con este proyecto que se ha convertido en una realidad.

Esa tradición se sigue manteniendo, aquí en México se conserva por toda la historia de vinculación que tenemos con España, por eso es un platillo conocido para los mexicanos, pues, aunque no sea un platillo típico es muy bien aceptado. Para este tema del vino, marida muy bien con todas las opciones de vino que tenemos:

rosados, blancos y tintos

Para concluir, el espacio de Vinícola del Bosque todavía no está terminado, nos falta una segunda etapa, que es una pérgola muy linda que vamos a hacer en la parte de atrás.

También queremos construir una o dos suites para brindar a nuestros clientes la experiencia completa, en donde puedan hospedarse con nosotros. Buscamos hacer un espacio, en donde la gente puede encontrar todo el círculo de hospitalidad y servicio en un mismo lugar.

Nos falta todavía concluir este proyecto que tuvimos que interrumpir por la pandemia, pero que nos ha permitido madurar en el tema de la Vinícola.





TRES VINOS DE BODEGAS DOMECCQ PREMIADOS EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2021

XA Blanc de Blancs reconocido con medalla de oro, Chateau Domeccq Blanco y Viñas Viejas con medalla de plata

Este año ha sido sin duda uno de los más importantes para Bodegas Domeccq. Después del exitoso lanzamiento de su nueva gama Premium, Vinos Domeccq, y de la nueva apuesta por un rosado con Chateau Domeccq, la Bodega es reconocida con 3 de sus vinos en el Concurso Mundial de Bruselas 2021, celebrado en Luxemburgo del 17 al 27 de junio.

En dicho evento participaron unos 10.000 vinos de 46 países productores, entre ellos México. Bodegas Domeccq, digno representante de nuestro país, logró obtener medalla de oro para XA Blanc de Blancs, un vino que no para de ganar reconocimientos nacionales e internacionales.

Además de la medalla de oro, Bodegas Domeccq logró poner en alto el nombre de México obteniendo medalla de plata con uno de los nuevos integrantes, Viñas Viejas, un cabernet sauvignon, cosecha tardía hecho a partir de viñas viejas de 50 años; un producto único, y muy selecto ya que solo se produjeron 900 botellas.

Y por último, pero no menos importante, Chateau Domeccq Blanco, el icono de Bodegas Domeccq, reconocido también con medalla de plata. Aliado de la gastronomía mexicana, Chateau Domeccq Blanco es un vino excepcional con una personalidad muy peculiar, gracias a la combinación del chardonnay fermentado 8 meses en barricas y la frescura del viognier.

Bodegas Domeccq, una de las primeras bodegas en establecerse en el corazón del Valle de Guadalupe, en Baja California, ha sido parte de la historia del vino de México. Desde 1972, se ha caracterizado por extraer lo mejor de esa tierra privilegiada ofreciendo a los amantes del buen vino de todo el mundo, productos de excelente calidad.





EMILIO
BOD



O MORO

DEGAS



JOSÉ MORO, PRESIDENTE DE BODEGAS EMILIO MORO, COMPARTE TIPS PARA DISFRUTAR DE UN BUEN VINO TINTO



A lo largo de tres generaciones, **Bodegas Emilio Moro** se ha posicionado como una de las bodegas más representativas e innovadoras de Ribera del Duero. En la actualidad **José Moro** preside dicha bodega y exporta a más de 70 países vinos de excelente calidad, hechos con pasión y avalados, por una tradición centenaria y por haber conquistado los paladares más críticos.

Una de las cosas que más llama la atención cuando hablas de tú a tú con **José Moro** es que para él, el mejor vino del mundo no existe “es aquel que más te gusta dependiendo del momento y de la compañía”. En palabras del presidente, “si te gusta un vino, ya sabes de vinos. No es necesario tener unos conocimientos excesivamente técnicos para disfrutar del buen vino y valorar su calidad”. Por ello, considera que hay que saber disfrutar de las bondades y del alma de los vinos que más nos apasionen.





Dentro de **Bodegas Emilio Moro** se puede encontrar un amplio abanico de posibilidades que te harán entender la más pura esencia de la variedad reina Tempranillo. Emilio Moro y Malleolus son dos de los vinos que representan la esencia de la bodega a la perfección; **Emilio Moro**, sutil, equilibrado con una elegancia sobrenatural y Malleolus, elaborado con uvas de majuelos viejos, perfecto representante de una potencia y estructura exquisita.

Fiel a la herencia de su familia, **José Moro** continúa compartiendo su amor, pasión y respeto por el mundo vitivinícola e invita a los amantes del vino, que están entrando en ese maravilloso mundo, a experimentar sin miedo ya que “todos tenemos vinos favoritos, pero creo que de lo desconocido siempre parte un gran descubrimiento”.

Por ello, como una guía para invitar a todos los consumidores a disfrutar una copa de tinto, **José Moro** comparte tips básicos que pueden ayudar a mejorar la experiencia para disfrutar un bien vino:

1. **La temperatura ideal para servir un vino tinto son 16°**, a esta temperatura el vino exalta todas sus características organolépticas, tanto aromáticamente como en boca: “Que no te dé pena pedir una cubitera para ponerlo a enfriar”.
2. **Descorcha la botella correctamente**, se debe cortar la cápsula para evitar que el vino la toque al ser servido e introducir el sacacorchos con el máximo cuidado -evitando atravesarlo por completo- para que no caigan partículas en el vino que puedan entorpecer su ideal consumo.
3. **Sirve la cantidad adecuada**, con llenar 1/3 de la copa se pueden disfrutar y percibir perfectamente sus características.
4. La copa se toma por el tallo, precisamente para evitar variar la temperatura del vino.





5. **Identificar sus características**, esta es la parte más emocionante de la experiencia, la cual comienza al servir en copa. José Moro realiza una cata exprés para la ocasión a través de las tres fases:

- a. Vista: en este paso se puede identificar de un vistazo si un vino es joven, si el anillo en copa es de una tonalidad azul; o más maduro, si el anillo es de tonalidad roja. Las gotas de vino dan pistas sobre la densidad y ligereza, lo que constituye el cuerpo del vino.
- b. Para disfrutar adecuadamente de la fase olfativa debemos entender acerca de tres aromas:
 - i. Primarios: estos provienen de la cepa o uva.
 - ii. Secundarios: provenientes de las fermentaciones.
 - iii. Terciarios: originarios de la crianza y del envejecimiento en botella.
- c. Fase gustativa: en un buen vino debe existir un equilibrio y armonía en el paladar entre: amargor, acidez, salinidad y dulzor. Todo tiene que ser equilibrado.

Estas son las recomendaciones que José Moro da para que una botella de vino se convierta en una experiencia inigualable. Cada vino tiene una personalidad única, por lo que recomienda probar para identificar el tipo de vino que va más con cada persona, “sólo hay que entrenar a tus sentidos para poder percibir los matices de los vinos, y cuántos más pruebas, más los disfrutas, porque eres capaz de extraer aromas que harán que te enamores más y más de los ellos”.

SOBRE BODEGAS EMILIO MORO
El origen de la bodega se remonta a 1891, año de nacimiento de su fundador, D. Emilio Moro, en Pesquera de Duero (Valladolid), enclave privilegiado de la Ribera de Duero rodeado de viñedos. Emilio Moro, abuelo de los actuales propietarios, enseñó a su hijo el amor por el vino, y este, a su vez, lo transmitió a sus hijos. Tras tres generaciones, José y Javier Moro se hacen cargo de la bodega que actualmente posee unas 200 hectáreas de viñedo propio, plantadas e injertadas con un excelente clon de Tinta Fina recuperado de sus viñas más viejas. Algunos de sus pagos más conocidos son Resalso, plantado el año en que nació Emilio Moro (1932), con suelos profundos y frescos; Valderramiro, con los vasos más antiguos de la bodega y la cuna de su gran vino de pago, Malleolus de Valderramiro; Sanchomartín que, con unas excelentes condiciones de maduración, ofrece vinos tánicos y de marcada acidez, ideales para la crianza; y Camino Viejo, donde nace Malleolus. La gama de vinos engloba también Emilio Moro, buque insignia de la bodega, y La Felisa, su vino ecológico y sin sulfitos añadidos. La familia Moro elabora además los godellos La Revelía y El Zarzal, fruto de su desembarco en El Bierzo, y posee, también en la Ribera del Duero, Bodegas Cepa 21 que engloba las referencias Hito, Hito Rosado, Cepa 21 y Malabrigo.

EL VINO ES MOTIVO DE UNIÓN ENTRE MÉXICO Y ESPAÑA



- Los vinos de Castilla y León son un referente de calidad a nivel mundial. Es la región con la tercer mayor extensión de viñedos de España con aproximadamente 73 mil hectáreas registradas en el 2020.
- La región, exporta sus vinos a más de 104 países a nivel mundial. En el año 2020 México se posiciona como quinto mercado de exportaciones regionales de vino con un valor de exportación de 11,8 millones de euros.
- El incremento de ventas de vinos españoles en México fue de un 98% en los últimos diez años.

CDMX 17 de junio del 2021.- El Hotel W fue sede del ShowRoom B2B vinos de Castilla y León, evento al que se dieron cita comercializadores, distribuidores e importadores de la República Mexicana y quince bodegas de la Región de Castilla y León quienes compartieron sus vinos con los asistentes.

Uno de los objetivos de la Jornada fue la apertura de oportunidades comerciales para ambos países. Tanto los representantes de las bodegas como los comercializadores en México conocen los gustos de los consumidores mexicanos, lo que permite perfilar muy bien los vinos a ofrecer en México.

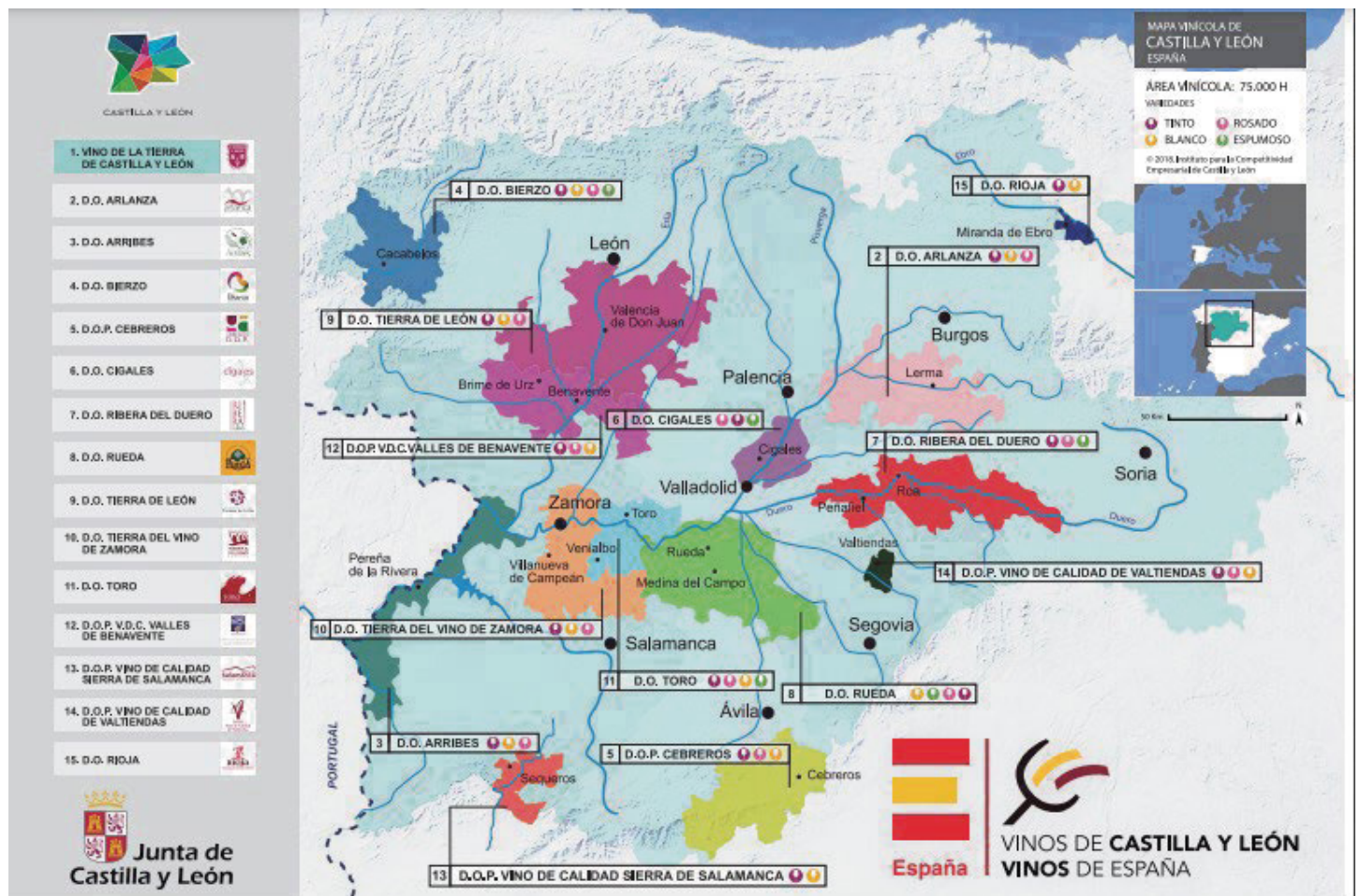
En el marco del evento, el embajador de España en México, Juan López Dóriga Pérez, inauguró la Master Class de vinos de Castilla y León.



En su intervención, el embajador expresó su entusiasmo por el intercambio cultural a través de manifestaciones como el vino y agregó: “Quiero animar a todos a aumentar el esfuerzo para consolidar el mercado y agradecerles por haber aceptado la invitación”. En compañía del embajador también estuvieron presentes: Jordi Puig Viladomiu, asesor en Comercio Exterior, Estrella Espiña Troitiño, analista de mercado y Nieves Díaz García, Consejera Comercial del Departamento de Promoción. En la región existen 14 figuras de calidad reconocidas: 9 denominaciones de origen (DO) 4 denominaciones de origen protegida (DP) y una Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Raúl Vega, sommelier del evento comentó: “la avidez del consumidor mexicano por probar nuevos estilos y texturas de vino, ofrece una oportunidad importante para que países productores de vino -como España - se acerquen a nuestros consumidores y juntos encontremos el camino para desarrollar aún más la industria vinícola en México”, detalló el especialista.

Con respecto a los vinos de la cata que dirigió Raúl, comentó: “La Comunidad Autónoma de Castilla y León, posee una de las regiones vitivinícolas más privilegiadas a nivel mundial, cuenta con las condiciones climatológicas que favorecen los ciclos vegetativos de la vid y que junto con los diversos suelos, logran crear uvas de alta calidad, misma que en las manos de los experimentados enólogos, crean verdaderas obras maestras bebibles. Los vinos elaborados en cualquiera de las 10 Denominaciones de Origen, sobresalen por su carácter maduro y complejo, aun los más jóvenes, tienden a reflejar muy buena potencia y a su vez mucha elegancia. Los vinos blancos, rosados, tintos y espumosos reflejan la relación entre la vid y el mimo que los viticultores le dan a sus plantas para crear el Terruño ideal que dará la materia prima de grandes vinos”.



De acuerdo con cifras del ISWR y del ICEX el consumo per cápita en México es de 1.2 litros. Por tipo de vino, el crecimiento que tuvo mayor desarrollo en los últimos 15 años es el vino espumoso que representa el 20% de facturación, mientras que el vino tinto, tuvo un desarrollo del 10% que representa un 58% del valor del mercado. Ciudad de México, Quintana Roo, Jalisco, Nuevo León, Querétaro y Baja California Sur, son los estados con mayor consumo de vino en México. Con gran entusiasmo y participación finalizó el ShowRoom B2B vinos de Castilla y León en su edición 2021.



LICOR 43 PRESENTA LA EDICION 2021 DE BARTENDERS & BARISTAS CHALLENGE

- El perfect match, Licor 43 y el café, es el protagonista de esta competencia donde los participantes pondrán a prueba su creatividad para presentar cocteles originales.

Por tercer año se llevará a cabo en México el **Bartenders & Baristas Challenge**, una plataforma que busca a las mentes más creativas de la industria para representar al país en la competencia global con un coctel original creado con **Licor 43** y café.

En México **Licor 43** se convirtió en el favorito para disfrutar en la sobremesa al ser el único licor con el que se puede lograr el auténtico carajillo, una combinación de su delicado sabor a fruta madura, vainilla, cítricos y un sutil toque especiado del cilantro con las notas del café, lo que lo convierte en una experiencia única al paladar.

Por ser el perfect match, **Licor 43** y café, nació la inquietud de encontrar cocteles que exploten su sabor, por ello nació el **Bartenders & Baristas Challenge**, una plataforma creada como una invitación a los bartenders y baristas a poner a prueba su imaginación y crear bebidas para enamorar al paladar.

Al vivir tiempos complicados dentro de la industria, **Licor 43** continúa con este tipo de proyectos para acercarse y apoyar a quienes trabajan en ella, por segundo año consecutivo el proceso de selección se llevará a cabo de forma digital, cerrando con un evento en vivo el cual será transmitido a través de Facebook Premiere donde se anunciarán a los finalistas y al ganador del concurso local quien representará a México en la competencia internacional **Bartenders & Baristas Challenge 2021**.

Bartenders & Baristas Challenge tendrá cuatro etapas de manera local:

- 1.) El registro es en <https://www.licor43.com/es/bartenders-baristas-challenge/>.
- a.) Los participantes deberán postear en sus redes sociales un vídeo con la receta de su cóctel con Licor 43 y café.
- 2.) Selección de finalistas.
 - a.) Se anunciarán por Facebook Premiere.
- 3.) La evaluación se hará a través de un panel de expertos (80%) y likes (20%)
- 4.) El anuncio del ganador local, la entrega de premio y la fecha de la final global.

En esta ocasión los jueces de México serán: Fernando Gurza, director de centros de consumo de Casa Cuervo; Julián Rivera, fundador de Pólvora Café, Campeón de la Copa Mexicana de Cerveceros 2017 y Campeón de Cata de la Copa de México 2013; Juan Carlos Valderrama, gerente de barra del restaurante Carajillo en la Ciudad de México y Berenice Morales, ganadora del Bartenders & Baristas Challenge 2020.

Los ganadores de cada país tendrán oportunidad de perfeccionar su receta con los comentarios de los especialistas de la marca para su participación en la final global, la cual se transmitirá por Youtube en donde se dará a conocer el ganador, quien será acreedor a un incentivo económico.



**BARTENDERS
& BARISTAS
Challenge**

MEZCAL CREYENTE ENTRA A LA PLATAFORMA CHICAGO BEVERAGE TESTING INSTITUTE

Mezcal Creyente tiene la intención de despertar los sentidos y llevar la esencia mística desde la etiqueta de su botella a cualquier rincón del mundo. Este año logra llegar a la plataforma de Estados Unidos, Chicago Beverage Testing Institute, con grandes resultados en la categoría por su inigualable calidad y sabor.

The Beverage Testing Institute es una compañía de desarrollo de bebidas premium que ofrece consultoría, marketing y competencias de vinos, cervezas y bebidas espirituosas como el mezcal. Este 2021, se evaluaron las características de las diferentes variantes de *Mezcal Creyente* en el Chicago Beverage Testing Institute para calificar el producto en una de las 5 bandas de calidad con una escala máxima de 100 puntos.

Mezcal Creyente cuenta con tres variantes: Espadín, Tosalá y Cuishe, siendo el perfecto ensamble entre el mundo místico y la cultura mexicana. Después de probar el producto con los más altos estándares de calidad se tuvieron los siguientes resultados:

• *Mezcal Creyente Espadín* obtuvo medalla de oro con **90 puntos** por su calidad excepcional. Tiene un cuerpo suave, aterciopelado y complejo con notas dulces, frutales y herbáceas, provenientes de aromas de melón verde, semillas de calabaza tostadas, toronja, miel, carne a la parrilla y guayaba.



• Por su parte, *Mezcal Creyente Tosalá* recibió medalla de plata con 87 puntos siendo altamente recomendado. Esta variante de mezcal tiene un cuerpo robusto con carácter terroso y floral con aromas de papaya madura, zarzamora, lirio y elote dulce.

• Finalmente, *Mezcal Creyente Cuishe* es altamente recomendado con **89 puntos** y medalla de plata. Cuishe tiene atractivos aromas y sabores de pepino salado, dulce de fruta tropical, melón dulce, pimientos asados y camote con un cuerpo satinado, vibrante y suave que tiene toques de peras dulces y carbón.





SUPERIOR METHODOLOGY. SINCE 1981.



90 POINTS CREYENTE

Mezcal Artesanal Joven

Clear color. Aromas of green melon, sweet corn, toasted pumpkin seeds, pink grapefruit, honey, savory grilled meats, and guava with a satiny, vibrant, dry-yet-fruity light-to-medium body and a tingling, nuanced, medium-long green pepper, ginger, and anise finish. An alluring and complex Mezcal that tingles with a zesty spice cabinet of flavors.

tastings

SUPERIOR METHODOLOGY. SINCE 1981.



89 POINTS CREYENTE

Mezcal Cuishe

Clear color. Attractive aromas and flavors of salted cucumber, tropical fruit candy, honeydew melon, and grilled peppers and sweet potatoes with a satiny, vibrant, dry-yet-fruity light body and a warming, interesting, medium-length finish with accents of honey-drizzled pears and charcoal. A light and fruity Mezcal with bright aromas and a smoky underbelly.

tastings

SUPERIOR METHODOLOGY. SINCE 1981.



87 POINTS CREYENTE

Mezcal Tobalá

Clear color. Aromas of ripe papaya, blackberry, lily, sweet corn, and diesel with a supple, crisp, dry light body and a tingling, medium-length corn bread pudding, raisins, and minerals finish. A rustic Mezcal for refreshing summer cocktails.

tastings

Mezcal Creyente es una bebida extraordinaria, resultado de la unión entre tradición y expresión mística, logra posicionarse con muy buenos resultados en la categoría de mezcales ante el Chicago Beverage Testing Institute obteniendo una medalla de oro y dos de plata en sus distintas variantes.



BTI certifies that

CREYENTE MEZCAL ARTESANAL JOVEN

Achieved

90 POINTS

GOLD MEDAL
EXCEPTIONAL

JERALD O'KENNARD
EXECUTIVE DIRECTOR

LAURA KRUMING-BERG
ASSOCIATE DIRECTOR



BEVERAGE
TESTING
INSTITUTE



BTI certifies that

CREYENTE MEZCAL CUISHE

Achieved

89 POINTS

SILVER MEDAL
HIGHLY RECOMMENDED

JERALD O'KENNARD
EXECUTIVE DIRECTOR

LAURA KRUMING-BERG
ASSOCIATE DIRECTOR



BEVERAGE
TESTING
INSTITUTE



BTI certifies that

CREYENTE MEZCAL TOBALÁ

Achieved

87 POINTS

SILVER MEDAL
HIGHLY RECOMMENDED

JERALD O'KENNARD
EXECUTIVE DIRECTOR

LAURA KRUMING-BERG
ASSOCIATE DIRECTOR



BEVERAGE
TESTING
INSTITUTE



POZO DE LUNA
SAN LUIS POTOSI

2021 Decanter® WORLD WINE AWARDS LONDON



SYRAH - SILVER

2021
Decanter®
WORLD WINE AWARDS
90
POINTS

ENSAMBLE - BRONZE

2021
Decanter®
WORLD WINE AWARDS
BRONZE

MERLOT - BRONZE

2021
Decanter®
WORLD WINE AWARDS
BRONZE

POZO DE LUNA SE MANTIENE EN LA CIMA, GANA PREMIO INTERNACIONAL POR SU EXCELENCIA



POZO DE LUNA

Sólo la excelencia es la que hace que un producto destaque y en la industria vitivinícola esto se toma en serio pues la competencia es cada vez mayor. Sin embargo, los mejores siempre se mantienen en el top como la vinícola boutique Pozo de Luna, que este julio obtuvo tres medallas otorgadas en la Decanter World Wine Awards 2021 (DWWA2021).

Los vinos Merlot, Syrah y Ensamble (Cabernet-Merlot Syrah) 2016 fueron reconocidos a nivel mundial con preseas de plata y bronce, luego de una competencia que tuvo a 18, 094 marcas las cuales fueron catadas por más de 160 jueces expertos, quienes durante dos semanas en Canary Wharf, Londres evaluaron diversos vinos procedentes de 56 países



En esta ocasión dentro de los jueces se encontraban 44 masters de vino y 11 master sommeliers, convirtiendo al DWWA 2021 en el año donde se rompió el récord de vinos catados.



POZO DE LUNA

“En Pozo de Luna mantenemos nuestro objetivo principal que es elaborar el vino de mayor calidad que esta tierra potosina ofrece. Mantenemos los valores de excelencia y honestidad que nos lleva a continuar con el sello que nos ha dado el reconocimiento mundial de varios concursos, pero principalmente el de nuestros clientes y amigos que por años han disfrutado de nuestra vid”, aseguró Alfredo Oria, subdirector comercial y sommelier de Vinícola Pozo de Luna.

El DWWA es considerado uno de los más grandes e influyentes del mundo, debido a el riguroso proceso de evaluación, ya que la cata se lleva a ciegas, los jueces no saben de quién es el vino, solo lo degustan y juntos llegan al resultado final.

“Si obtienes una medalla DWWA, realmente vale la pena tener ese vino y todo el mundo te respeta a nivel internacional” comentó Andrew Jefford, copresidente de DWWA.





POZO DE LUNA

Acerca de Pozo de Luna

De nuevo Pozo de Luna pone en alto el nombre de México en la industria y cada vez conquista más paladares con su sabor y excelencia.

Vinos premiados:

Merlot

Medalla: Bronce

Añada: 2016

Color: Rojo

Syrah

Medalla: Plata

Añada: 2016

Color: Rojo

Cabernet-Merlot Syrah

Medalla: Bronce

Añada: 2016

Color: Rojo

La casa vinícola Pozo de Luna ofrece una experiencia de sabor y sensaciones únicas, en la que se combina el vino de primera calidad con los paisajes naturales con aires coloniales que se respiran al caminar por los viñedos en San Luis Potosí, perfectos para disfrutar sus premiados vinos.

Pozo de Luna es una empresa productora de vinos de excelencia con una expresión auténticamente potosina y de un estilo distinto al de otras regiones. Al ser un viñedo propio, de aproximadamente 15 hectáreas, Pozo de Luna tiene el control de todo el proceso del vino, desde la plantación de la vid, su paso por la bodega y su reposo en botella.

Pozo de Luna se ubica en el municipio de Soledad, a 1,870 metros de altura sobre el nivel del mar; el clima semidesértico y el microclima propio del viñedo hacen que la producción de vinos sea única. Su portafolio está integrado por vinos tintos Single Vineyard (Malbec, Syrah, Merlot) y un blend (Cabernet, Merlot y Syrah), así como blancos (Sauvignon Blanc y Viognier) y rosado (Nebbiolo). Asimismo, esta vinícola ha sido galardonada con premios nacionales e internacionales, siendo el más reciente el Gran Oro obtenido en el Concours Mondial Bruxelles 2020.

Para más información sobre Pozo de Luna, por favor visite www.pozodeluna.mx/



CASA PEDRO DOMEQC PRESENTA VERAMONTE, UNA BODEGA CHILENA COMPROMETIDA CON EL CUIDADO DE LA NATURALEZA Y SUS SUELOS VIVOS

LA NUEVA EXPRESIÓN DE SUELOS VIVOS CONVERTIDOS EN VINOS DE ALTA
CALIDAD LLEGA A MÉXICO



Casa Pedro Domecq, una de las empresas vitivinícolas con más tradición y presencia en México, fortalece su portafolio de vinos presentando en nuestro país Veramonte, una bodega cuyo lema y filosofía es la naturaleza, la tierra, cuidando de manera sostenible y orgánica sus viñedos.

Viñedos Veramonte se ha convertido en un ejemplo de viticultura sostenible al elaborar vinos de altísima calidad procedentes de viñedos 100% orgánicos cultivados sin fertilizantes ni productos químicos. Fieles a estas prácticas, creen que es la única forma de tener viñedos sanos y expresivos, que trasciendan en el tiempo; entregando frutas puras y vinos que reflejan los suelos vivos de donde provienen.





Viñedos Veramonte refleja, en cada uno de sus vinos, la autenticidad de la naturaleza, reflejando las características de los terroirs chilenos que les dieron origen, lo que se traduce en vinos con un sentido de lugar inigualable que les han valido el reconocimiento internacional.

Fuertemente comprometidos con el planeta y el medio ambiente, los vinos de Viñedos Veramonte invitan a saborear la esencia más pura de Chile. Sus viñedos orgánicos se ubican en dos de las más reconocidas apelaciones del país, Casablanca, perfecta para vinos blancos y tintos de clima frío; y Colchagua una zona más cálida, ideal para variedades tintas con cuerpo y carácter.



La propiedad de Viñedos Veramonte en Casablanca, se encuentra situada al inicio del valle, a los pies de la Cordillera de la Costa. Están rodeados por 2.500 hectáreas de bosques nativos, reciben las brisas y nieblas matutinas que soplan desde el océano Pacífico, lo que hace que se moderen las temperaturas y se den las condiciones perfectas para el cultivo de variedades blancas (Sauvignon Blanc y Chardonnay) y tintos de clima frío (Pinot Noir, Merlot y Syrah).



Por su parte, los viñedos de Colchagua están ubicados en Marchigüe, un sector del valle que está a tan sólo 45 kilómetros de la costa del Pacífico. En este lugar, las parras se destacan por la combinación de suelos bien drenados, con textura franco-arcillosa y material rocoso que ofrecen condiciones ideales para el cultivo de variedades como el Carménère y Cabernet Sauvignon. Las variedades que estarán disponibles en México son el **Sauvignon Blanc**, proveniente de Casablanca, sin duda es uno de los vinos que todo winelover debe probar. Ha sido elegido como el “BEST BUY” por reconocidas publicaciones como Wine Entusiast y Wine & Spirits.

También llegan a nuestro país el **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** y el **Carménère**, este último se da de forma extraordinaria en Chile: fruta, concentración y expresión del terroir.

Los vinos Veramonte estarán a la venta en la cadena Walmart y Superama, Chedraui, City Market y Fresko. El precio promedio es de \$230 por botella.

Para más información sigue sus redes sociales:
[@vinedosveramonte](#).



INTERMODA 75: PRINCIPAL DETONANTE DE LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA DE LA MODA



Guadalajara, Jalisco, nuevamente será la sede de Intermoda. La edición 75 de este encuentro comercial se realizará del 20 al 23 de Julio en Expo Guadalajara para reunir tanto a expositores como compradores dedicados a la industria de la moda. Para su realización, el Comité Organizador implementará una serie de estrictos protocolos de seguridad sanitaria que han resultado efectivos en sus últimas dos ediciones y que pretenden replicarse para propiciar un espacio seguro para realizar negocios. Entre éstos se encuentran:

- Sanitización de materiales y productos para exhibir, previo a su ingreso al recinto.
- Auto impresión anticipada de gafete para evitar contacto físico al llegar a la exposición.
- Uso obligatorio de cubrebocas.
- Semáforo de control de aforo en tiempo real, para acceder al evento.

Con la presencia de expositores provenientes de diversos puntos de la República Mexicana, así como países que incluyen a Estados Unidos, Panamá y Colombia, la edición 75 de Intermoda reunirá **más de 500 empresas, más de 700 marcas** y espera recibir a **más de 10 mil compradores especializados**.

A través de 40 mil metros cuadrados de piso de exhibición, serán distribuidos 10 pabellones especializados para enriquecer la experiencia de compra de los visitantes. Algunos de los pabellones son: Dama, Caballero, Infantil, Proveeduría, Calzado y Accesorios, Trending, Emprende IM, Chou Room, entre otros.

En la búsqueda de una reactivación económica de la industria de la moda mexicana,

Intermoda 75 celebró una alianza contundente con la **Cámara Nacional de la Industria del Vestido** a través del pabellón **Canaive-Hecho en México**, mismo que reunirá a empresas expositoras originarias de diversas partes del país.

- **LA EXPOSICIÓN SE CELEBRARÁ DEL 20 AL 23 DE JULIO CON ESTRINGTOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD SANITARIA EN EXPO GUADALAJARA.**
- **ESPERA RECIBIR MÁS DE 10 MIL COMPRADORES ESPECIALIZADOS.**
- **CONTARÁ CON FORTALECIMIENTO HÍBRIDO EN CITAS DE NEGOCIOS, CONFERENCIAS Y EXHIBICIONES DE MODA**



Asimismo, la colaboración con **Fashion Group International of Mexico City**, fortalecerá el pabellón **Trending** con la participación de destacadas firmas de diseño de diferentes categorías de producto: indumentaria, joyería de plata, bolsos, sombreros y más.

Precisamente, **Trending** es el espacio donde los compradores encontrarán la propuesta comercial de diseñadores reconocidos, firmas exclusivas e innovadores colectivos de moda.

Por otro lado, el ecosistema emprendedor mexicano tendrá su lugar a través del pabellón **Emprende IM**. En su primera edición, este espacio reunirá a empresas que comercializan propuestas comerciales y buscan una plataforma efectiva de lanzamiento.

Destaca también la herramienta **Citas de Negocios Híbridas**.

Con ella, el Comité Organizador de Intermoda permitirá a los expositores concretar ventas con compradores digitales tanto nacionales como extranjeros, a través de una transmisión en vivo que incluye producción audiovisual,

la participación de modelos que lucen los productos y acercamientos para percibir los detalles de la mercancía desde la pantalla.

Por otro lado, Intermoda 75 también será testigo de la tercera edición de **Fashion Space**

Como su nombre lo dice, se trata de un espacio dedicado a la moda que permite a diseñadores y marcas exclusivas, presentar colecciones inéditas a través de una exhibición que contempla producción de moda, maniqués, diseño sonoro, diseño de iluminación, así como la presencia de un reducido número de modelos.

El conocimiento también será pieza fundamental de esta edición. A través del área llamada **Trend Zone**, los visitantes podrán conocer y confirmar las tendencias de moda, tecnología, así como sustentabilidad que caracterizan al sector moda de actualidad; texturas, colores, productos terminados e información tropicalizada será proporcionada por el sitio mundial **Fashion Snoops**, la empresa de tecnología textil **Jeanología** y la agencia mexicana de tendencias **Trendo**

la cual brindará específicamente contenido sobre tendencias de consumo del mercado mexicano. Por otro lado, el programa **IM Talks** ofrecerá **13 conferencias** dedicadas al negocio de la moda, la innovación empresarial, el diseño, las tendencias e incluso el comercio exterior.

IM Talks se realizará bajo un sentido híbrido, por lo que algunas de las charlas serán presenciales mientras que otras digitales con ponentes conectados desde **España, Italia, Estados Unidos** y diferentes partes de **México**.





Destaca la participación de Eva Hughes, CEO de Adira Consulting, con el tema “Liderazgo: La llave del éxito para empresas de moda”, Benito Santos, reconocido diseñador mexicano con la conferencia “El diseño de modas y su evolución constante” y Gema Martínez Navarro, profesora de la Universidad Complutense de Madrid y autora del libro “Marketing y comunicación de moda” publicado por Editorial ESIC.

Por otro lado, Intermoda 75 también impactará en la industria de reuniones pues con el objetivo de incentivar la visita a Guadalajara, seis hoteles sede ofrecen la tercera noche gratis a expositores y compradores de esta exposición.

Además, Intermoda ofrecerá una serie de experiencias seguras complementemente gratuitas

para sus compradores y expositores. Éstas son el resultado de alianzas con restaurantes, bares, tiendas especializadas y diversos servicios turísticos de la ZMG. Quienes deseen participar en alguna de estas propuestas, podrán reservar su lugar directamente con el área de Hospitalidad de Intermoda.

Los compradores interesados en registrarse para obtener su gafete de manera gratuita, consultar el programa completo de actividades, conocer la lista de hoteles y experiencias

seguras, pueden hacerlo en www.intermoda.com.mx





Descubre por qué las papas fritas son las mejores acompañantes de las hamburguesas





Se cree que en Estados Unidos aumentó su consumo luego de que, durante la Primera Guerra Mundial, los soldados estadounidenses las probaron en Bélgica. Sin embargo, sea cual sea su origen, es un hecho que, sin papas fritas, la hamburguesa no sabe igual; es una de las parejas más famosas de la gastronomía.

Las mejores hamburguesas se tienen que acompañar de las mejores papas fritas. ¡Y JJ Burgers lo sabe! Sus papas fritas se cortan y preparan al momento para que conserven su frescura y todo su sabor. Su menú incluye las tradicionales papas con queso, pero también se pueden pedir con un mix de queso y tocino frito, así como con su condimento especial (queso americano, aderezo de la casa y cebolla caramelizada).

JJ Burgers rinde culto a la hamburguesa y se esmera en hacerla perfecta; por ello, se elaboran 100% con carne de res premium, así como con las mejores papas fritas. Cuenta con tres sucursales: en el Mercado del Carmen San Ángel, en Polanco y en la colonia Escandón, que esperan alegres satisfacer el gusto y hambre de quienes tienen antojo de unas hamburguesas.

¡Las mejores papas para las mejores hamburguesas!





Acerca de JJ Burgers

JJ Burgers nació de la iniciativa de dos jóvenes emprendedores cuya misión es rendirle homenaje a uno de los platillos más famosos del mundo: la hamburguesa. Por ello, JJ Burgers se esmera en hacerlas perfectas, con 100% carne de res premium y los mejores complementos, con el inigualable sabor y estilo americano. JJ Burgers no es fast food ni es gourmet, es una propuesta incluyente, con precios accesibles y satisfacción garantizada. Hasta el momento, tiene dos sucursales: en el Mercado del Carmen San Ángel y en la colonia Escandón.

Para más información, visita <https://www.jjburgers.com.mx/>

CATANDO TEQUILA

Amigas y amigos hoy tengo el gusto de poder compartir una gran experiencia que viví recientemente en una destilería de Tequila en Jiquilpan Michoacán.

Todo comenzó con una invitación de parte del Ing. Carmen Vázquez Directora de Sinergia Sensorial, que para cerrar una larga capacitación, selección y formación de Catadores de Tequila en el CDIS de Grupo PSA famosa destilería Michoacana.

TEQUILA ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO) QUE PERTENECE A 5 ESTADOS DE LA REPÚBLICA MEXICANA: GUANAJUATO CON 7 ZONAS, MICHOACÁN CUENTA CON 30 MUNICIPIOS, NAYARIT CON 8, TAMAULIPAS 11 MUNICIPIOS Y JALISCO LA MÁS CONOCIDA CON 124 MUNICIPIOS.

En el ejercicio llevamos a cabo dos análisis en el sistema de cata comparativa de tres tequilas blancos el primer día, el segundo día catamos tres tequilas reposados, las marcas me las reservo para no hacer distinciones.

Siguiendo todos los protocolos y consideraciones regidos por el Consejo Regulador y utilizando las cédulas de cata para la interpretación y evaluación de cada producto, material que me fue proporcionado por mi Buen amigo y colega Reynaldo Alcántara Gonzalez Miembro de la AMCT.

Expresar con todos los sentidos las cualidades de cada muestra no es una tarea fácil, principalmente se requiere de mucho Hígado, concentración, compromiso pero sobre todo absoluta honradez para no afectar a ninguna marca.



Y es que cuando Catamos tequila es muy parecido a catar un vino hay que evaluar su Calidad y Balance, las principales características de un buen tequila son sus colores, aromas y sabores.

Cuando Catamos tequila es muy importante saber que ningún tequila es igual a otro porque depende de la zona, del agua y la edad de las Piñas todos serán diferentes.

Al catar hay que evaluar su Calidad y Balance. En tequila el término es Perfiles.”

Para realizar el catado es importante contar con la copa correcta, La copa oficial para las catas de tequila es la copa Riedel. Esta copa cual está diseñada para conocer mejor estas 4 características Organolépticas, Color, Cuerpo .Aromas, Sabor.

El sabor, es el más importante, ya que es el que nos va a ayudar a decidir si el tequila es para ti o no.

A continuación les presento una guía completa para llevar a cabo una cata de tequilas Blancos y reposados con las familias de aromas que podemos encontrar en los dos diferentes estilos, y lo intentes en casa en tu próxima reunión.

Precauciones:

Hay que tener cuidado y no acercar mucho la nariz a la copa, debido a su concentración de alcoholes nos puede parecer agresiva, tenemos que olfatear muy suavemente.”

En boca se toma un trago muy pequeño y se recorre el líquido por toda la cavidad bucal, como cuando nos lavamos los dientes, esto nos ayuda a limpiar las papilas gustativas y preparar el paladar a leer el producto en la segunda oportunidad más conocida como: segunda boca.

LA CATA

A la vista checar las brillantes, limpieza y adherencia (cuerpo) las famosas piernas o lágrimas derivadas del ALCOHOL de 35% A 40%. Aproximadamente, es la media de todos los tequilas.

En la nariz hay que tomar en cuenta el Terruño; como suelos, clima, microclima, agua y el producto principal la variedad Agave Weber Azul que necesita unos 7 o 10 años de crecimiento hasta que se puede cosechar de donde se desprenden los aromas primarios de agave cocido en hornos de piedra y los aromas secundarios derivados de la cocción de las piñas, la fermentación y la destilación.



Estamos hablando de un tequila Blanco o plata en donde encontramos en segunda nariz notas de Agave crudo o piña verde si fue fermentado rápidamente o notas de mantequilla y levadura si la fermentación fue Lenta.

Sentido del gusto: Un buen tequila blanco se conoce por la densidad de su cuerpo en boca. Se percibe la sensación quemante del alcohol de forma soportable y amable. La calidad se mide por su permanencia y las sensaciones táctiles, como en la apreciación de aromas remanentes (post-gusto) o retro-nasal.

Que son los aromas y de donde provienen?

Los aromas derivados de la destilación, nos encontramos con tonos florales como azares, rosa. Herbales y cítricos como el te limón, hierbabuena, menta y alcachofa. En los aromas a fruta podemos encontrar frutas de árbol como la manzana verde, pera, limón y toronja.

Por ultimo también podemos percibir aromas químicos de solventes y detergentes. Que te parece es todo un mundo de referencias que podemos encontrar en una copa de Tequila.

SABIAS QUE: EN LOS VINOS EXISTEN UNOS 214 AROMAS Y EN EL TEQUILA SE A DESCUBIERTO QUE TIENEN MAS DE 600 AROMAS, Y SE SIGUE INVESTIGANDO”.

En los Tequilas reposados encontraremos a la vista generalmente los colores son pajizo dorado y la intensidad media con más adherencia que en un tequila blanco.





En el olfato la intensidad se mide la fuerza del alcohol en combinación con la armonía aromática

Destaca la madera y de modo más sutil, el agave cocido en hornos, los tonos frutales son menos intensos con recuerdos a frutas maduras plátano, aceituna y almendras.

En los aromas derivados de la barrica llamados terciarios llegan a percibirse tonos especiados como el anís, clavo de olor, la canela y pimientos.

También podemos percibir aromas como el Roble, Encino, vainilla o frutos secos como la nuez

En el gusto los tequilas reposados se distinguen las notas de dulzor derivado de la maderación.

Esto contribuye a que la sensación caliente y quemante del alcohol sea más balanceada y suave dando señas de buena calidad.

La astringencia se presenta cuando la sensación del alcohol es quemante y te calienta de más la boca...síntoma de mala calidad.

El final de boca que se conoce como persistencia media o prolongada tanto en las sensaciones táctiles tanto como en la apreciación de aromas remanentes es un signo de calidad al igual que los buenos vinos, entre más largos más finos.

ARMONÍA O SINERGIA SENSORIAL

Se dice que para la armonía y sinergia sensorial entre platillos y el tequila reposado es mejor que con los blancos.

Que los tequilas blancos son solo para beber porque te hacen salivar o para coctelería, eso es solo un mito, mi teoría es definitivamente otra, yo creo que el tequila es para compartir porque se toma solo pero... en compañía y desde ahí tú estas escogiendo con quien compartir, no tomas un tequila con cualquier persona.

Buscas armonizar con la música con la luz con las personas el ambiente que te rodea y muy importante con la comida. Tratándose de comida el Tequila blanco se me antoja con un Ceviche, o un Pescado a la talla por sus notas cítricas va muy bien con un carpacho de pulpo, una tostada de atún o un agua chile de camarón, también por que no ahora que estamos en Modo "patriota, aplica la tradicional... con una tostada de pata escoltada con un pozole por ejemplo, pero con la comida Prehispánica es con la que se casa mejor, imagínate un buen guacamole con chapulines u hormigas chicanas...que rico!

El reposado es más como para Pollo Al Carbón o unos Ecamoles con epazote, por sus notas de mantequilla, para carnes a la parrilla por las notas de madera que empatan con los sabores a carbón.



En esta ocasión no catamos tequila añejo pero por no dejar de mencionarlo, no solo es un estilo para tomar después de comer como digestivo y acompañar un puro. También se puede maridar con Chiles En Nogada por sus notas de frutos secos o un Pulpo Tatemado. Mmmm! ya empiezo a salivar mejor aquí lo dejamos...

Espero que esta experiencia que les comparto les sirva como a mí, me enriqueció mucho aprendí de los mismos participantes que eran trabajadores de la destilería que desempeñan diferentes puestos pero sobre todo aprendí mucho de la maestra Carmen Vázquez la manera de interactuar con los muchachos de como llevo los ejercicios de participación y de compartir fue una verdadera sinergia entre El tequila con el entorno y las personas.

Gracias y hasta la próxima!
Mario Padilla Lozano
Sommelier de vinos y destilados.

cinedot

INAUGURA CINEDOT SUS PRIMERAS SALAS DE CINE EN COACALCO

**Tendrá 15 salas en el Estado de México, inicia con ocho en Coacalco*

**Nace una propuesta joven, tecnológica y humana para los cinéfilos*

La nueva cadena de cines, Cinedot, inauguró su primer complejo en la Plaza de la Tecnología de Coacalco. Al evento asistieron autoridades municipales, representantes de los medios de comunicación, socios estratégicos y ejecutivos de esta nueva cadena de cines.

Después del corte de listón y un recorrido por las instalaciones del complejo, los asistentes pudieron disfrutar de la premier de la película Space Jam.

Con una nueva propuesta que busca conectar a las nuevas generaciones, principalmente Millennials y Centennials, con el séptimo arte, Cinedot busca destacar en la industria y convertirse en poco tiempo en la tercera cadena de cines en México. Cinedot Coacalco cuenta con ocho salas dotadas de tecnología y sonido Dolby Digital 7.1., y la meta es llegar a un total de 120 en los próximos dos años en la zona centro del país, incluyendo a la Ciudad de México y Zona Metropolitana.

“En Cinedot, el entretenimiento es fundamental para brindar experiencias a las personas”, destacó Andrés Capdepon, presidente del Consejo de Administración de Cinedot al señalar que en 24 meses esta nueva cadena de cines creará 800 empleos directos y 4,000 indirectos y tendrá una inversión de 300 millones de pesos.

El ejecutivo señaló que “Cinedot surge con un modelo de negocio innovador que plantea una alternativa basada en la tecnología para generar valor en un momento de una coyuntura compleja para la industria en la que las cadenas tradicionales cierran complejos, cuando los usuarios están demandando nuevos espacios para disfrutar de la convivencia fuera de casa con todas las medidas preventivas”. En Cinedot los asistentes pueden conectar con el cine desde su celular y comprar a través de su móvil los boletos de entrada, así como armar sus combos en dulcería desde la palma de su mano para decir adiós a las largas filas. Desde el lobby se interactúa con el concepto “selfiedot”, para que los usuarios suban sus comentarios a las redes y algunos de ellos puedan aparecer en la pantalla grande; al final de la película también podrán enviar su opinión



cinedot



Ramón Estévez, director general de Cinedot, dijo que estos nuevos cines se distinguen por su tecnología, rapidez y por ser un punto de encuentro entre amigos y familiares en las salas y en las redes sociales.

“Cinedot es una nueva forma de conectar con las sensaciones y emociones, es la experiencia de conectar desde un smartphone con el cine para ser parte de una nueva historia”, aseguró el directivo.

Cinedot es la cadena de cine mexicana que crea conexiones, impulsa las emociones y provoca la interacción al despertar los sentidos. Contará con 120 pantallas en CDMX, Zona Metropolitana y Centro del país. Con 15 salas, se abren al público los dos primeros complejos que se ubican en los municipios de Coacalco de Berriozábal y en Los Reyes La Paz, en el Estado de México.



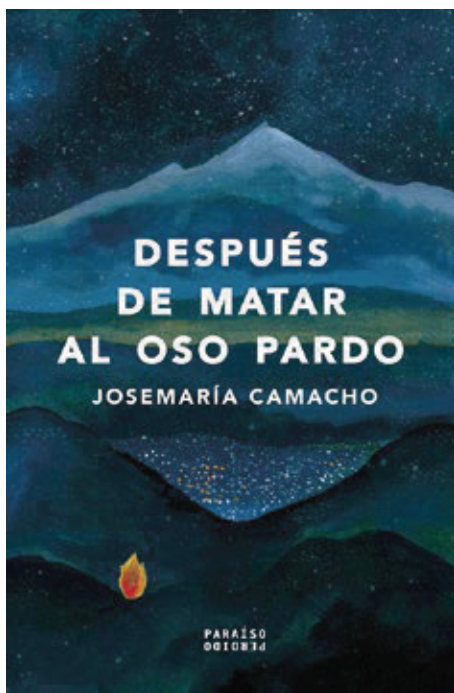
**LIBROS Y CAFÉ, EL RITUAL
PERFECTO
TIERRA GARAT TE PRESENTA
UNAS RECOMENDACIONES
PARA ESTE DÍA DEL LIBRO**





Los libros nos han llevado a lugares increíbles, nos han contado historias maravillosas y nos han hecho soñar despiertos. En Tierra Garat sus visitantes encuentran un espacio idóneo para llevar a cabo este grandioso ritual acompañado de su bebida favorita.

Si amas los libros igual que al café y al chocolate de Tierra Garat, estas recomendaciones son para ti



Después de Matar al Oso Pardo

Josemaría Camacho

Editorial Paraíso Perdido

Por medio de una prosa cínica y desapegada, *Después de matar al oso pardo* relata la historia de Marcial, un superviviente de un accidente aéreo. Para Marcial no hay espacio para la gloria ni el fracaso. Su historia se desarrollará a partir de las reflexiones en torno al miedo, la muerte, la verdad y el heroísmo. A través de diferentes perspectivas narrativas, se entretienen reflexiones filosóficas desde la ciencia, la fe religiosa, el pensamiento mágico, la reencarnación y sobre el significado de haber sufrido un momento previo a la muerte y no haber muerto para, al final, remarcar que todos somos meras anécdotas.



El Murmullo de las Abejas

Sofía Segovia

Penguin Random House Grupo Editorial

El murmullo de las abejas, el descubrimiento literario del año.

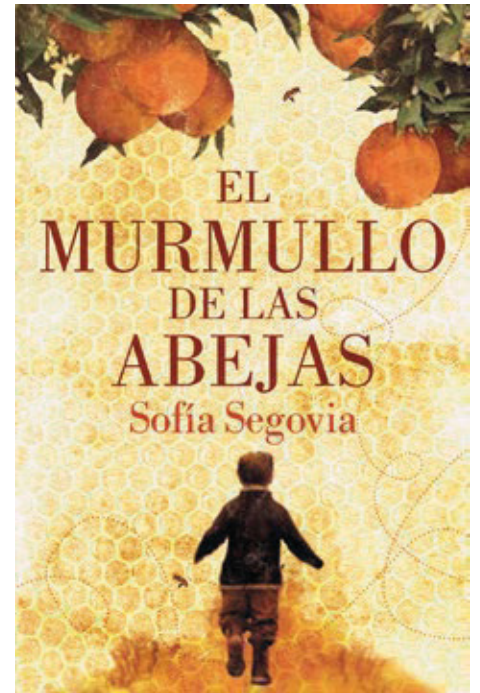
La autora que despierta la historia de México y recupera su lugar en nuestros corazones.

En Linares, al norte del país, con la Revolución mexicana como telón de fondo. Un buen día, la vieja nana de la familia abandona sorpresivamente un reposo que parecía eterno para perderse en el monte. Cuando la encuentran, sostiene dos pequeños bultos, uno en cada brazo: de un lado un bebé misterioso y del otro un panal de abejas. Ante la insistencia de la nana por conversar y cuidar al pequeño, la familia Morales decide adoptarlo.

Cubierto por el manto vivo de abejas que lo acompañarán y guiarán para siempre, Simonopio llega a cambiar la historia de la familia que lo acoge y la de toda una región.

Para lograrlo, deberá enfrentar sus miedos, el enemigo que los acecha y las grandes amenazas de la guerra: la influenza española y los enfrentamientos entre los que desean la tierra ajena y los que protegerán su propiedad a toda costa.

El murmullo de las abejas huele a lavanda, a ropa hervida con jabón blanco, a naranjas y miel: una historia impredecible de amor y de entrega por una familia, por la vida, por la tierra y por un hermano al que se ha esperado siempre, pero también, la de una traición que puede acabarlo todo.



Jean Shinoda Bolen

LAS DIOSAS DE CADA MUJER

Una nueva psicología femenina

Kairós

Nueva introducción de la autora

Las diosas de cada mujer

Una nueva psicología femenina

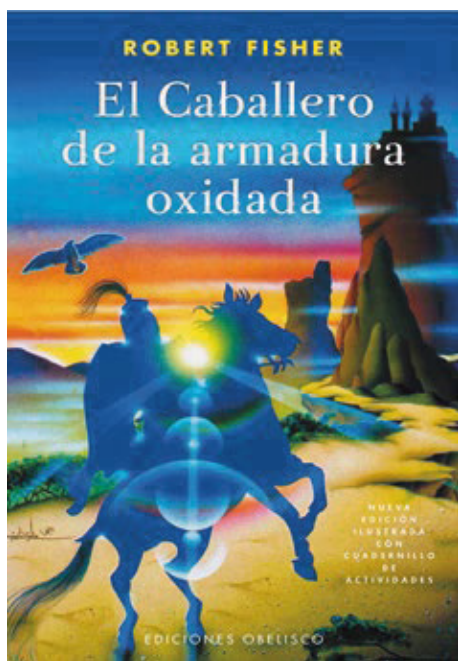
Jean Shinoda Bolen

Editorial Kairós

¿Por qué algunas mujeres valoran, ante todo, el matrimonio y la familia, mientras que otras atribuyen más importancia a la independencia y a la propia realización? ¿Por qué una misma mujer se comporta, según sea el entorno, como extrovertida o introvertida? Éstas y otras muchas preguntas reciben una insólita y fascinante respuesta en el presente libro. Sucede que cuanto más compleja es una mujer más probable es que tenga dentro de sí muchas "diosas activas".



La tarea consiste en decidir cuál de ellas cultivar y cuál superar. Las diosas de cada mujer explica que cuando una mujer comprende sus propios patrones internos puede llegar a superar toda una serie de dicotomías restrictivas, tales como: masculino/femenino, madre/amante, profesional/ama de casa, etc. Estos patrones internos toman la forma de siete diosas arquetípicas que son otros tantos tipos de personalidad. Se trata de que cada mujer identifique a sus diosas dominantes (que van desde la autónoma Artemisa y la fría Atenea hasta la nutritiva Deméter y la creativa Afrodita, pasando por Hera, diosa del matrimonio, o Perséfone, reina del mundo subterráneo, o Hestia, prototipo de la mujer paciente). Las diosas de cada mujer es, en suma, una guía escrita para todas las mujeres por la fuente de su propio misterio, y para todos los hombres encantados por una mujer.



El caballero de la armadura oxidada

Robert Fisher
Ediciones Obelisco

El Caballero de la armadura oxidada no es un libro... es una experiencia que expande nuestra mente, que nos llega al corazón y alimenta nuestra alma. Sus profundas enseñanzas éticas son de una sencillez y humildad tal que se consiguen interiorizar naturalmente y la riqueza de su prosa nos inunda de belleza. El protagonista, un caballero deslumbrado por el brillo de su propia armadura, a pesar de ser bueno, generoso y amoroso, no consigue comprender y valorar con profundidad lo que tiene, descuidando "sin querer" las cosas y las personas que le rodean. Su armadura se va oxidando hasta que deja de brillar y, cuando se da cuenta, ya no puede quitársela. Prisionero de sí mismo, emprende entonces un viaje al final del cual, gracias a la ayuda de diversos personajes, logra deshacerse de la armadura que le ha imposibilitado abrirse al mundo. Este libro nos enseña, con un sutil sentido del humor, que debemos liberarnos de las barreras que nos impiden conocernos y amarnos a nosotros mismos para poder ser capaces de dar y recibir amor en abundancia.



Se Regalan Dudas

Lety Sahagún y Ashly Frangie

Penguin Random House Grupo Editorial

Las creadoras del podcast más seguido de México y uno de los más escuchados de habla hispana, Se Regalan Dudas, nos comparten sus reflexiones, las de cientos de personas de su auditorio y las de autores que admiran, sobre algunas creencias y temas tabú que tanto nos inquietan en relación con el amor, la sexualidad, las relaciones, el cuerpo, la fe, el miedo, el éxito y mucho más.

En éste, su primer libro, Lety y Ashley plantean más de 18 dudas que surgen de esta infinita necesidad de cuestionar todo lo que nos rodea, para poder tomar decisiones más conscientes y entender que aunque todas las personas estamos buscando las mismas cosas, el camino de cada quien es diferente. Abre una página, escoge una duda y cambia tu mundo.



ACERCA DE TIERRA GARAT

Tierra Garat es un espacio que ofrece experiencias gastronómicas artesanales. Un concepto 100% mexicano, en donde los ingredientes principales son el café y el cacao de alta calidad; el café proveniente de las fincas de las principales zonas cafetaleras de México: Chiapas, Veracruz y Oaxaca; mientras que el chocolate proviene de Villahermosa, Tabasco. Tierra Garat cuenta con más de 20 sucursales en la Ciudad de México.

Para más información visita

<http://www.tierragarat.mx/>

y en sus redes sociales @TierraGarat







NUEVAS VARIEDADES DE CAFÉ LLEGAN A TIERRA GARAT

CAFÉ GARAT LUXURY GRAND CRU Y GRAN RESERVA ESTARÁN DISPONIBLES EN TODAS LAS
SUCURSALES DE TIERRA GARAT

Tierra Garat se ha caracterizado por ofrecer a sus habitantes lo mejor del café y el chocolate de México. A partir del mes de julio, los amantes del café podrán adquirir en todas las sucursales de la Ciudad de México y Área Metropolitana, la nueva línea Café Garat Luxury Grand Cru y Gran Reserva para preparar bebidas extraordinarias desde casa.

Café Garat Luxury es seleccionado por expertos cafetaleros dedicados a tratar los granos de café con la atención y cuidado que se necesita. Ubicada en la región Baxtla, muy cerca de Coatepec, Veracruz, la Finca Garat resguarda cafetos de alta calidad que, junto con la inigualable riqueza de las tierras mexicanas han dado como resultado dos de las más reconocidas variedades: Café Garat Luxury Grand Cru y Gran Reserva.

Más de 25 años de experiencia, el clima y la maravillosa geografía del lugar, han dado como resultado la fusión de todos los recursos necesarios para crear el más exquisito café.

La región de Baxtla cuenta con una altura de 1,000 metros sobre el nivel del mar, la humedad proveniente del Golfo de México, un clima y tierras extraordinarias, brindan todos los recursos para cultivar el mejor café.

Conoce más en este video: https://youtu.be/_g-b4XUTIUc

ACERCA DE TIERRA GARAT

Tierra Garat es un espacio que ofrece experiencias gastronómicas artesanales. Un concepto 100% mexicano, en donde los ingredientes principales son el café y el cacao de alta calidad; el café proveniente de las fincas de las principales zonas cafetaleras de México: Chiapas, Veracruz y Oaxaca; mientras que el chocolate proviene de Villahermosa, Tabasco. Tierra Garat cuenta con más de 25 sucursales en la Ciudad de México.

Para más información visita <http://www.tierragarat.mx/> y en sus redes sociales @TierraGarat



**DISFRUTA LOS SABORES DEL
DE PECERAS**



**VERANO CON EL FESTIVAL
DE PACÍFICO**



Pacífico
ANTOJERÍA DE MAR



Aquí nacieron los tragos en peceras, creando una tendencia que luego otros restaurantes copiaron. Una combinación de sabores que te transportan a las playas más bonitas y exóticas, haciéndote sentir la magia de vivir de vacaciones es el objetivo del Festival de las Peceras de Pacífico, lugar que innovó en la coctelería con una presentación ultra fresca al ser los creadores de las denominadas “Peceras Pacífico”. Las peceras más emblemáticas que puedes encontrar durante este festival son:

La mixología es una de las áreas dentro del mundo gastronómico líquido que más está creciendo en los últimos años y no podía resistirse a esta explosión visual por lo cual los restaurantes Pacífico se encargaron de crear la mezcla perfecta de sabor y color dentro de una pecera, dando como resultado una experiencia única para los sentidos con el objetivo de refrescarte de una manera sumamente creativa.



Pacífico
ANTOJERÍA DE MAR



MAZUNTE

Mezcla de sandía y maracuyá que embonan perfecto con el sabor suave del mezcal. Es realmente una delicia y ayuda a abrir el apetito para acompañar una deliciosa comida con delicias del mar.

ENSENADA

A base de mezcal joven con una mezcla de cítricos y coronado con un toque de Vino tinto para darle un balance con un sabor sensacional.



CABO

Consiste en una mezcla de frutos tropicales (mango, piña y limón) a base de mezcal y con un dash de ginger. Una explosión de sabor único que te transporta al Caribe.

JAGER BOMB

Un frappé de Boost, montado con un shot de Jager en tu mesa será la combinación ideal para refrescarte con una deliciosa combinación de sabor.



PACIFICO SPRITZ

La combinación ideal de Apperol con Vino Blanco espumoso Prosecco y rodajas de naranja dejará en tu boca la sensación de una visita a una playa con su refrescante y cítrico sabor.



Estas peceras y otros cócteles que habitualmente se encuentran en el menú de Pacífico se pueden disfrutar en el oasis ciudadano que fue creado para los amantes de comida deliciosa y buena música en sus 2 sucursales: Satélite y Metepec, las cuales te recibirán con una selección de música diversa que transforma el recinto en un sitio ideal para arrancar las madrugadas del fin de semana donde ocasionalmente cuentan con la presencia de DJ's en vivo mientras puedes disfrutar de los mejores platillos del mar que celebran en estas semanas el Festival de las Peceras para satisfacer los sabores del verano, donde te sentirás de vacaciones sin salir de ciudad para deleitar el paladar con gran variedad de opciones.

Redes Sociales

Facebook - [Pacífico, Antojería del Mar](#)

Instagram - [@pacificoantojeriadelmar](#)

Detalles

Consumo promedio por persona \$300. Delivery, Take Out y Consumo en el lugar con restricciones de capacidad y todas las medidas sanitarias. Horario: 10 am - 2 am.

Contacto www.antojeriadelmar.com

Sucursal Satélite

Av Fuentes de Satélite 144, Lomas de Bellavista, 52994 Naucalpan de Juárez, Méx.

Sucursal Metepec

Av Tecnológico 1601-Local 10, San Salvador Tizatlali, 52172 Metepec, Mé



TIPS MARHNOS PARA VIAJAR EN CARRETERA EN LA NUEVA NORMALIDAD

- Importante para viajeros estar atentos al semáforo Covid nacional.
- Capufe recomienda realizar sólo viajes indispensables.
Del viernes 9 de julio al domingo 29 de agosto se desarrollan las vacaciones de verano en México. Con el fin de prevenir la propagación del Covid-19, Caminos y Puentes Federales (Capufe) recomienda a la población solo realizar viajes indispensables, por ejemplo, en casos de trabajo, escuela, atención de emergencias o atención de salud.

José Manuel Fortes, Director de Marhnos Autopistas, asegura que, por la situación que vivimos debido a los efectos de la pandemia, la forma más segura y recomendable de viajar durante la Nueva Normalidad es en automóvil por carretera, porque se tiene más control de las personas con quienes se viaja y de su estado de salud; además, se reduce el contacto con viajeros desconocidos y prestadores de servicios, lo que limita las posibilidades de contagios.

Por ello, Marhnos Autopistas recomienda esta lista con 6 tips clásicos más 6 tips adicionales ante la Nueva Normalidad, para que quienes viajen en automóvil por carretera o autopista en este periodo vacacional de verano lo hagan con mayor seguridad y de manera más comfortable:

Tips Clásicos

1. Revisa el estado general de tu auto; incluye las condiciones del sistema eléctrico, de frenado, mecánica general, líquidos del motor y estado de las llantas.
2. Conduce con licencia vigente y no olvides que es obligatorio el uso de seguro de responsabilidad civil.
3. No rebases los límites de velocidad ni conduzcas cansado, en estado de ebriedad o bajo el influjo de medicamentos u otras drogas.
4. No te distraigas con el celular y usen siempre el cinturón de seguridad, tú y todos tus acompañantes,
5. Recuerda no sobrepasar nunca el límite máximo de capacidad de transporte de personas en tu auto.
6. Lleva un botiquín de primeros auxilios, herramienta, llanta de refacción, llave de cruz, gato hidráulico, cables de corriente y señalización de emergencia.



Tips Nueva Normalidad

1. Privilegia, en la medida de lo posible, el uso de autopistas y carreteras de cuota. Cuentan con mejor señalización y más servicios útiles que te permiten ahorrar tiempo para llegar a tu destino. Además, tu ticket de cobro te proporciona un seguro de protección al usuario en caso de accidentes, ponchaduras, atención médica y averías mecánicas.
2. Usa siempre cubrebocas, lleva dos o tres (de preferencia lavables); lava tus manos con jabón o desinfectalas frecuentemente con gel antibacterial y respeta las reglas de sana distancia.
3. Mantén tu auto limpio y ventilado durante el viaje; limpia y desinfecta objetos y superficies como el volante y las chapas de las puertas.
4. Procura pagar con tarjeta de débito o crédito; en casetas de cobro opta el pago de peaje con TAG electrónico; así reducirás el contacto con dinero y terceras personas.
5. No manejes si acabas de vacunarte contra el Covid, los efectos varían de persona a persona, desde leves hasta severos, esto puede afectar tu capacidad de conducción.
6. Planea tu ruta de viaje, reduce tus paradas en estaciones de servicio y evita lugares comunes como sanitarios públicos o tiendas de autoservicio.

Con acciones sencillas todos podemos hacer nuestros viajes más seguros; no olvides seguir siempre las recomendaciones de las autoridades, respeta todos los protocolos de higiene y verifica constantemente los semáforos Covid de cada entidad por la que transites; de esta forma te proteges a ti, a tus acompañantes y cuidas a los demás.



CIELITO QUERIDO CAFÉ LLENA DE ARTE LAS CALLES DE LA CDMX



Cielito Querido Café, sigue festejando por lo alto su décimo aniversario, continuando la colaboración con los artistas de la plataforma **Talento Caído del Cielo**, quienes han trasladado ahora el arte de las cafeterías a las calles de nuestra ciudad. Juntos han llevado la celebración del décimo aniversario a otro nivel, enalteciendo los sabores y cultura mexicana, con la misma emoción y pasión con la que la marca ha apapachado a sus clientes a lo largo de estos años.

Recordemos el trayecto de Talento Caído del Cielo:

1. 10 artistas mexicanos intervinieron las **10 sucursales más emblemáticas** de la marca
2. Se lanzó el concurso **“Talentos Caídos del Cielo”**, con el cual se buscó invitar a todos los mexicanos a mostrar su talento en este concurso diseñando los vasos del 2022
3. Recientemente se dio a conocer la dinámica **El arte es la llave al Cielito** en colaboración con Pedro Maccise, quién pintó a mano 8 chamarras conmemorativas inspiradas en la marca y su historia de éxito por estos 10 años
4. Y por último Cielito Querido Café está llenando las **calles de arte**

Para continuar con las acciones enfocadas en seguir impulsando el festejo de 10 años de la marca, Cielito Querido Café y algunos de los artistas que pertenecen a Talentos Caídos del Cielo, inauguraron 4 murales llevando la esencia de las cafeterías a las calles de la CDMX.

Mariana Pulido, Javier Andrés, Thanee Flor, Alan Serna y Mauricio Groenewold, siguen colaborando con Cielito Querido Café con sus obras artísticas, ahora en las calles de la ciudad, inspiradas en la celebración de los 10 años de la marca, plasmando algunos elementos icónicos como sus frases, productos, sabores, historia y su mexicanidad.

A continuación, te compartimos los murales, su creador y la ubicación.



DULCE COMPAÑIA

Artistas: Mural colaborativo entre Mariana Pulido y Javier Andrés

Ubicación: Tehuantepec, Código 2, colonia Hipódromo

Inspiración: Mariana Pulido utiliza como elemento central una taza con chocolate, el cuál simula un pastel con las velas del número 10 y árboles al fondo que representan el crecimiento. En la taza se encuentra la frase “Dulce compañía”, la cual refleja que para seguir progresando sólo puede ser unidos y en armonía.

Javier Andrés, el mural es un collage de los mosaicos mexicanos que más le gustaron de las tiendas; de un lado y del otro utilizó las tipografías de las frases y dichos populares relacionados al café que existen en las etiquetas y productos de la marca.



CAFÉ SUPREMO

Artista: Mauricio Groenewold

Ubicación: General Benjamín Hill 146-1, colonia Hipódromo.

Inspiración: Su obra habla de compartir. Incluye calaveras, muy características de sus obras, con elementos que saben mejor con un buen café. Para Mauricio no hay nada mejor que anden en los cielos, brincando en las nubes gozando de su café y una fiesta lista para comenzar.



CELEBRANDO CERCA DEL CIELO

Artista: Alan Serna

Ubicación: Patriotismo #8 Int Local A, colonia Hipódromo

Inspiración: Con este muro, Alan nos invita a festejar esos momentos que nos da Cielito Querido Café llenos de colores y emociones, creando sensaciones inigualables. El mural incluye recuerdos de niños al probar todos estos elementos por primera vez; el primer tamarindo y café son sabores que llevamos en el corazón calentito.



COMO CAÍDO DEL CIELO

Artista:

Thanee Flor

Ubicación:

Moliere #59, colonia Polanco.

Inspiración: Thanee incluye como protagonistas de la ilustración, una taza y una jarra con sus características frases interactuando entre sí; con la frase Como Caído del Cielo, se recibe al café como compañero perfecto en el día a día.



Con esta acción, Cielito Querido Café empieza a cerrar con broche de oro las actividades de celebración de aniversario, incluyendo una vez más a artistas mexicanos para festejar con su talento y su diversidad artística; plasmando de maneras que enaltecen la esencia de la marca, sus sabores y tradiciones mexicanas.

Estos cuatro murales están exhibidos del 16 de agosto al 30 de septiembre, siendo seleccionados en zonas más relevantes y transitadas de la CDMX para llevar la celebración fuera de las sucursales. Te invitamos a visitarlos y a sumergirte en el arte, el sabor y la tradición de Cielito Querido Café.

#10añosQueriéndote



NUEVA BEBIDA VOLT DARK ENERGY TE HACE PARTE DE LA COMUNIDAD V

Hace unos días la familia Volt presentó su nueva bebida Volt Dark Energy, una bebida que ayuda a disminuir la sensación de fatiga y agotamiento, su fórmula contiene el poder de la L-Carnitina e Inositol, ingredientes que favorecen el rendimiento físico y la recuperación.

Además con este lanzamiento los consumidores podrán ser parte de la Comunidad V, un concepto innovador cargado de intensidad y misterio en donde podrán descubrir y disfrutar nuevas experiencias cargadas de energía.

VOLT ENERGY PRESENTA SU NUEVA BEBIDA ENERGIZANTE, CON UN SABOR INTENSO Y MISTERIOSO: VOLT DARK.

La empresa AJE presenta en México a un nuevo integrante de la familia VOLT.

VOLT Dark estará disponible en tiendas Oxxo a partir de julio en todo el país.

La nueva bebida de VOLT busca crear un vínculo real con el consumidor a través de la Comunidad V.

La empresa peruana AJE, con presencia en México desde 2002, y su marca de bebidas energizantes VOLT, presentaron al nuevo integrante de la familia: VOLT DARK ENERGY, una bebida cargada de energía que ayuda a disminuir la sensación de fatiga y agotamiento, con un toque provocativo y misterioso.

Esta nueva bebida quiere llegar a todos aquellos con sed de curiosidad, aquellos que viven con intensidad cada momento y que jamás se detienen. VOLT DARK ENERGY quiere retarlos para que la prueben y reciban al instante una carga máxima de energía. VOLT DARK ENERGY está adicionada con cafeína y vitamina B y tiene un delicioso sabor a frutos del bosque.

Además, su fórmula contiene el poder de la L-Carnitina e Inositol, ingredientes que favorecen el rendimiento físico y la recuperación. VOLT DARK ENERGY puede consumirse en cualquier momento del día que necesites cargarte de energía.



LA
COMU
NIDAD
VOLT
DARK



Quienes se atrevan a hacerlo, se sumergirán en una sociedad misteriosa que resguarda los secretos de una fuente de energía que lo cambiará todo.

Su entrada a esta comunidad los llevará a vivir y disfrutar nuevas experiencias.



Próximamente compartiremos con ustedes nuevas noticias.



VOLT
DARK
ENERGY

SABOR INTENSO Y MISTERIOSO

VOLT DARK ENERGY, una bebida cargada de energía que ayuda a disminuir la sensación de fatiga y agotamiento, con un toque provocativo y misterioso.

Su fórmula contiene el poder de la L-Carnitina e Inositol, ingredientes que favorecen el rendimiento físico y la recuperación.

VOLT DARK ENERGY

puede consumirse en cualquier momento del día que necesites cargarte de energía.





Como punto de venta de arranque, VOLT DARK ENERGY estará disponible en tiendas Oxxo de todo el país. Cabe mencionar que esta famosa e importante cadena se ha convertido en un gran aliado para VOLT desde el 2019. A través de sus puntos de venta, VOLT ha logrado llegar a un gran número de consumidores, y así tener presencia a nivel nacional. Actualmente, los establecimientos tienen a la venta los sabores icónicos de la marca VOLT YELLOW ENERGY y VOLT BLUE ENERGY, ambos en presentación de 473 ml.

La nueva bebida de VOLT viene cargada de misterio, un diseño único y retador que invitan al antojo y curiosidad con tan solo ver la lata.

“Para este lanzamiento se ha creado la <Comunidad V>, un concepto innovador con el cual invitaremos a las personas a formar parte de ella. Quienes se atrevan a hacerlo, se sumergirán en una sociedad misteriosa que resguarda los secretos de una fuente de energía que lo cambiará todo. Su entrada a esta comunidad los llevará a vivir y disfrutar nuevas experiencias. Próximamente compartiremos con ustedes nuevas noticias sobre este lanzamiento”, comentó Fernanda Carrillo, Brand Manager.

PORQUÉ LOS PROFESIONISTAS DEBERÍAN USAR PAGOS DIGITALES

Los profesionales deben cobrar por los servicios entregados, pero este proceso muchas veces es engorroso.

¿Cómo puedes hacer esto más rápido y de manera eficiente?

¿Por qué los sistemas de pago digital ayudan a los profesionistas?

Los profesionistas pueden pagar por bienes o servicios de forma electrónica, utilizando un teléfono móvil, Internet, puntos de venta minoristas y otros dispositivos de amplia disponibilidad en lugar de usar efectivo o cheques. Hoy existen diversas herramientas tecnológicas para realizar esto, como la mexicana Flexio, por ejemplo, liderada por Nathan Schorr. Ahora bien, para un profesional, especialmente para aquellos en etapas de desarrollo de sus negocios, el acceso a este tipo de plataformas de pago digital es fundamental. Para ellos, al iniciar un negocio, como abrir un consultorio psicológico, por caso, los pagos digitales pueden acelerar el desarrollo de su pyme al automatizar procesos y reducir tiempos de pagos (y cobranza), un ahorro temporal que se puede destinar a mejorar otros aspectos del negocio.





Los pagos digitales como diferencial

- El envío de ligas de pago a través de correo electrónico, SMS, Whatsapp y otras redes sociales para su gestión desde cualquier dispositivo móvil facilita a tus clientes su experiencia de consumo.
- La labor de cobranza se puede facilitar a partir del uso de alertas y avisos para tus clientes o también se pueden domiciliar y automatizar, por lo que el engorroso proceso de cobranza se logra simplificar.
- Del mismo modo, este tipo de plataforma permite ordenar las finanzas internas de tu negocios, automatizar el pago de nóminas y garantizar el pago a proveedores de insumos y otros servicios.
- Los clientes pueden concretar sus pagos de membresías y otros servicios a través de sus propias cuentas bancarias de débito o crédito.
- Facilitan el control del flujo de capital directo a tus cuentas en un plazo no mayor de tres días después de la fecha de cobro.
- Solo pagas por los servicios y transacciones que uses.
- Puedes promover una cobranza automática, mejorar tus tiempos y reducir los errores en tus finanzas internas, lo cual potenciará las posibilidades de éxito para tu negocio

La tendencia hacia los pagos digitales es alcista en cualquier parte del mundo, y particularmente en México, con la cual los profesionistas deben estar alineados a esa corriente. Un médico dentista o un nutriólogo, por solo citar dos casos, pueden prescindir de un ecommerce, pero no de los servicios de pagos en línea. vComo siempre, dependiendo de cada modelo de negocio, el prestador de servicios debe estar dispuesto a mejorar día a día la experiencia del cliente, solo así marcará una diferencia por sobre su competencia.

LA CERVECERÍA ARTESANAL CUCAPÁ Y EL ARTISTA MEXICANO ERICK MEYENBERG DAN VOZ A QUIENES NO PUEDEN HABLAR A TRAVÉS DEL ARTE



- *La obra “Las flores palidecen al atardecer” tomó como lienzo el muro en la frontera de México y Estados Unidos.*
- *A través de un lenguaje cromático y con piezas plásticas y luminarias sobre el muro, el artista mexicano busca dar voz a las más de mil especies de flora y fauna que viven en la frontera. Tecate, Baja California, México a 23 de agosto de 2021.- Cucapá, la cerveza artesanal pionera en México y el artista mexicano **Erick Meyenberg**, toman el muro en la frontera con México y Estados Unidos como lienzo para presentar la obra de arte “**Las flores palidecen al atardecer**”, la cual busca conmemorar y dar voz a las más de mil especies de flora y fauna que habitan a lo largo de sus corredores.*

Con la intención de generar conciencia sobre el impacto ambiental que se vive en el muro fronterizo, Erick Meyenberg, basado en el estudio Nature Divided, Scientists United: US–Mexico Border Wall Threatens Biodiversity and Binational Conservation (publicado en el 2018) y a través de un lenguaje cromatográfico inspirado en las combinaciones de color de las plantas y animales que habitan en esta zona, crea una obra de piezas plásticas y luminarias sobre el muro, otorgándoles voz a quienes no pueden pedir ayuda.

“La permanencia de esta barrera tal como la conocemos puede significar el fin de las especies endémicas del lugar, ya que por lo menos ciento veinte de ellas se encuentran en peligro de extinción, ocasionando un gran impacto en la biodiversidad del área. Por ello, buscamos generar conciencia a través del arte para llegar a quienes tienen en sus manos el poder para resarcir el daño”, explicó el artista.





En ese sentido, **Cucapá**, cervecería que nació en la frontera de México y Estados Unidos con el objetivo de revolucionar la cerveza artesanal en nuestro país y que desde el 2002 se ha inspirado en el encuentro de dos culturas diferentes para crear una cerveza auténtica y con personalidad, se une a este proyecto como parte de un plan de acción responsable con el medio ambiente.



Desde sus inicios, la cervecera pionera en bebidas artesanales se ha caracterizado por el respaldo de su herencia, la cual rompe fronteras a través de su esencia inquieta, irreverente y su punto de vista disruptivo; mostrando en todo momento un espíritu nómada que expresa devoción por sus raíces, marca tendencia con su originalidad y se mantiene fiel a lo que es.



“Nos unimos con Erick Meyenberg porque compartimos el mismo objetivo: ver en el arte un elemento fundamental de expresión. Hoy, queremos ser parte del cambio para dar visibilidad a las especies que no pueden levantar la voz, haremos lo que está en nuestras manos para ser parte del cambio”, expuso en conferencia de prensa

Alejandro Gutierrez Cuellar, Director de Marcas Premium de Grupo Modelo..

Gutiérrez Cuellar añadió que con este trabajo artístico la marca busca apoyar al artista para mantener un recordatorio constante de esta problemática y mejorar la situación.





La obra de arte fue develada este 20 de agosto y se mantendrá sobre el muro como bandera de lucha para defender la supervivencia de las especies y evitar el continuo deterioro del medio ambiente. Finalmente, el artista realizará un performance con la ayuda de voluntarios como parte complementaria de su obra, en el que representarán el problema que enfrenta el lobo gris –especie que toma como emblema de todas las especies afectadas- al toparse con el muro tras su recorrido por caminos y valles, lo que le impide regresar a su lugar de origen y con ello desaparecer poco a poco.

Sobre Cervecería Cucapá:

Cucapá nace en Mexicali Baja California con la intención de revolucionar la cerveza artesanal en México. Desde el 2002 nos inspiramos en el encuentro de dos culturas diferentes que, al mezclarse con un terreno único, ingredientes de calidad y ganas de explorar, logran crear una cerveza auténtica y con personalidad.

Tomamos recetas tradicionales y le damos nuestro toque, con nuevos ingredientes que le dan personalidad a cada uno de nuestros líquidos. Nuestra variedad de estilos ofrece una auténtica experiencia artesanal con cervezas 100% malta que tienen más cuerpo y sabor, pero son fáciles de tomar



ARCA TIERRA Y TEQUILA RESERVA DE LA FAMILIA PRESENTAN SU CUARTA EDICIÓN DE “COMIDAS CHINAMPERAS” EN ABRIL PARA CELEBRAR EL FESTIVAL DEL AGUA



Tequila Reserva de la Familia, el Tequila Ultra Premium, rendirá homenaje al tiempo, como cualidad inherente de lo mejor en el mundo al generar junto a Arca Tierra las experiencias culinarias de “Comidas Chinamperas”, un family style picnic servido con ingredientes orgánicos, locales y de temporada cosechados en las chinampas de Xochimilco con la elección de un chef distinto en cada edición. La edición de abril es sumamente especial porque será también una celebración al Festival del Agua o Año Nuevo tailandés.



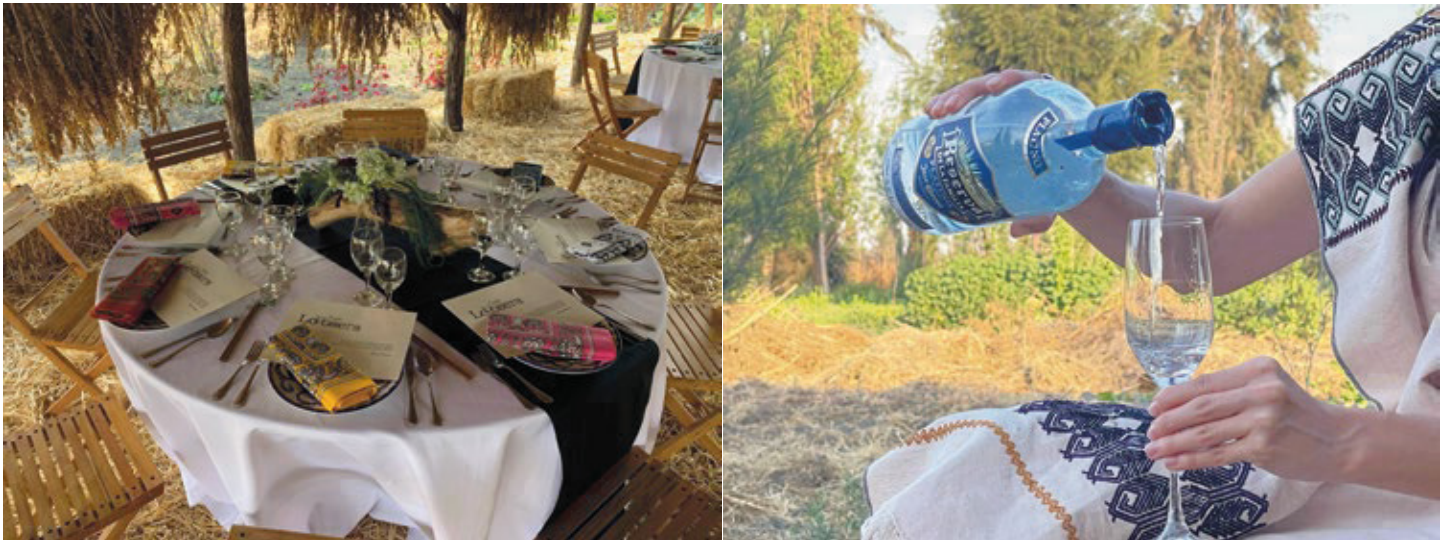
- El restaurante Galanga Thai House y dos de sus chefs Somsri y Rachaporn Raksamsran se unen a la experiencia culinaria de “Comidas Chinamperas” en la plataforma de Arca Tierra creando la composición perfecta entre la gastronomía tailandesa y el Agave, de **Tequila Reserva de la Familia**.
- Arca Tierra y **Tequila Reserva de la Familia** celebran el Festival del Agua o Año Nuevo tailandés con Galanga Thai House desde las trajineras.

Arca Tierra eligió a las chefs Somsri y Rachaporn Raksamsran del restaurante Galanga Thai House, en su cuarta edición de “Comidas Chinamperas” durante el mes de abril. Este restaurante tailandés es una joya de la comida internacional ubicado en el corazón de la colonia Roma, es un espacio rodeado de plantas, bambúes y lámparas colgantes con un ambiente maravilloso.



Identificándose entre sí por los valores que los hacen únicos y trascendentales; el valor al tiempo, la importancia del proceso y la relevancia de materias primas de extraordinaria calidad, que dan como resultado, la elevación de productos tan conocidos como el pollo, el pepino, el tamarindo, el mango, el arroz o el tequila en toda una experiencia culinaria.

Descendiente de una familia dedicada a la comida, la chef Somsri Raksamran o Ana, su nombre occidental, llegó a la Ciudad de México a trabajar en algunos de los mejores hoteles de la CDMX y posteriormente, junto a Eleazar Ángeles, su esposo – cuya experiencia incluye los mejores restaurantes de la CDMX – emprendieron uno de los proyectos que llevaron la cocina tailandesa en la ciudad al siguiente nivel: Galanga Thai House. Esta propuesta crece nuestro horizonte gastronómico por medio de una gama de sabores que abarcan desde el tradicional street food, hasta platillos más exóticos del thai royal cuisine, su cocina es una celebración de la cultura gastronómica de esa región.

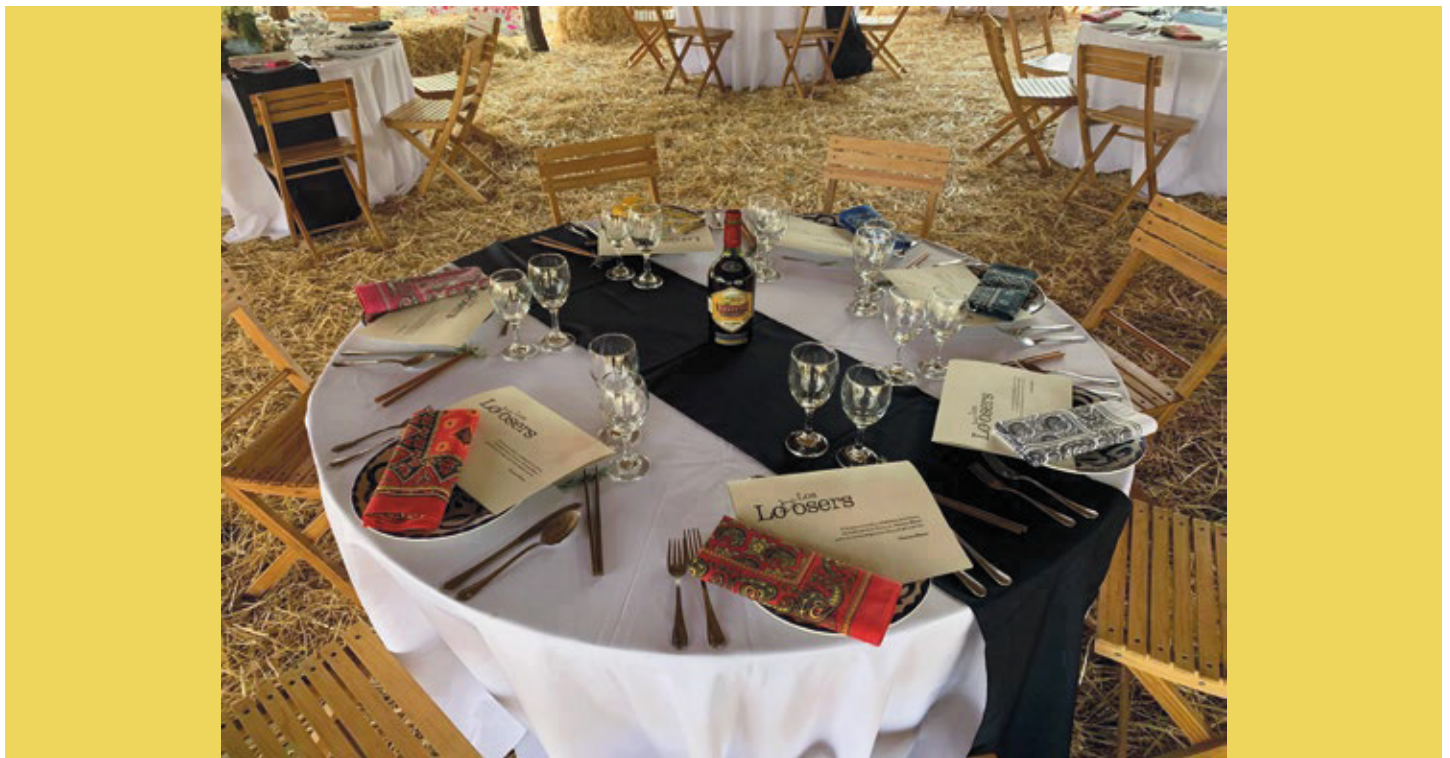


En la Comida Chinampera se preparará un menú planeado en conjunto con **Tequila Reserva de la Familia**, acompañando los alimentos con un exclusivo maridaje que realce los sabores de cada platillo. El menú consistirá en 10 tiempos con platillos como unos dumplings de pollo, ensalada picante de papaya verde con camarones, un Pad Thai o fideos tailandeses con carne de cangrejo y curry, logrando así la combinación perfecta entre la comida y las bebidas.

El agave de Tequila Reserva de la Familia un legado líquido de más de 250 años de perfeccionar el tequila, respetando y honrando el valor del tiempo, el valor del producto de la tierra y los sabores que dan los años de madurez en los agaves; estará presente en cada copa de maridaje acompañando los platillos preparados con los productos cosechados por Arca Tierra y que prepararán las chefs Somsri y Rachaporn Raksamsran en este especial evento de “Comidas Chinamperas”. Y como digestivo habrá un coctel de **Tequila Reserva de la Familia Añejo** para acompañar el famosísimo postre “sticky rice mango”.



La experiencia culinaria de “Comidas Chinamperas” con las chefs Somsri y Rachaporn Raksamsran tendrá lugar el próximo **sábado 17 y domingo 18 de abril de 2021** en la Chinampa del Sol, escenario en el que el mejor tequila del mundo convivirá con la alta cocina del restaurante Galanga Thai House para celebrar el Festival del Agua o Año Nuevo tailandés desde Xochimilco.





Comidas Chinamperas
“Galanga Thai House”
MENÚ FESTIVAL SONGKRAN
(Año Nuevo Tailandés)

Entradas

*Chor Muang.

Dumplings de pollo en forma de flor púrpura

*Rollos frescos primavera.

Rellenos con fideos Vermicelli, macarela, menta, nueces caramelizadas y salsa de tamarindo.

*Satay de pollo.

Brochetas de tiras de pollo marinadas, salsa casera de cacahuete y mini ensalada de pepino.

Ensalada

*Som tum.

Ensalada picante de papaya verde con camarones frescos y secos, vegetales y cacahuates.

Platos principales

*Pad Thai Sen Chan.

Tradicionales fideos de arroz con camarones y jaiba de concha suave, huevo, cacahuates tostados molidos, tamarindo, leche de coco y pasta de curry rojo.

*Praka Pong Bolan.

Robalo frito con salsa de hierbas tailandesas y arroz jazmín Thai Hom Mali.

*Kanom Jeen Gaeng Pu & Nam prik.

Fideos tailandeses con carne de cangrejo con curry, camarones picados, cacahuates, huevo cocido y vegetales.

Postres

*Khanom Buang.

Crepa crujiente rellena de merengue de jazmín.

*Khao Niew Mamuang

El clásico “sticky rice mango”, arroz glutinoso al vapor con leche de coco servido con mango y helado de coco ahumado.





¿CÓMO CONSERVABAN LOS ALIMENTOS NUESTROS ANTEPASADOS?



- Técnicas como el envasado aséptico, además de ser elemental para proteger a las personas, también contribuyen a proteger al planeta.

Prolongar la vida de los alimentos hoy es una realidad gracias a la tecnología que tenemos disponible desde casa, así como la utilizada en la producción de alimentos y bebidas a gran escala, pero ¿te imaginas cómo lo hacían siglos atrás? Sobre todo porque las civilizaciones fueron creciendo y la demanda de alimentos cada vez fue mayor, es por ello que hasta nuestros días, el concepto de seguridad alimentaria cobra relevancia al garantizar que los alimentos sean seguros y disponibles para todos.

Desde la deshidratación hasta el envasado aséptico, Tetra Pak® nos comparte algunas de las técnicas más importantes en la historia de la conservación de los alimentos, un tema que hoy es de gran relevancia para garantizar la alimentación de las familias.

Deshidratación. Este es uno de los tips de conservación más antiguos, usado incluso por diferentes culturas desde la prehistoria. A través de la evaporación de la humedad, la deshidratación reduce el crecimiento de microorganismos que nos hacen daño en los alimentos, lo que ha permitido secar carne, pescado, leche, arroz, huevo, entre otros alimentos.

Sal. Este es otro de los métodos más antiguos y populares para conservar los alimentos por un largo tiempo. El aumento de sal en la comida garantiza la ausencia de contaminantes y además da un sabor único y muy marcado a todo lo que se le pone: vegetales, frutas, embutidos y nueces.





Fermentación. Una técnica que se contradice a la lógica, ya que la fermentación es un proceso que permite que los alimentos se “echen a perder” pero en condiciones controladas, puede aplicarse para carnes, productos lácteos, granos, legumbres, vegetales y frutas. Las bebidas y alimentos fermentados pueden representar hasta 40% de la dieta total de una persona, y puede incluir yogurt, queso, chocolate, pan y café, por mencionar sólo los alimentos más populares.

Envases asépticos. El envasado de alimentos y bebidas es la tecnología más utilizada en la actualidad para prolongar la vida de los alimentos, ya que elimina bacterias nocivas y los mantiene frescos y seguros, al tiempo que reduce los desechos y el consumo de energía en su transportación y distribución.

En este contexto, Raúl Ávila Sosa, presidente de la Asociación Mexicana para la Protección a los Alimentos (AMEPAL), considera que la demanda de contar con alimentos seguros es un reto que tiene la industria de alimentos para el segundo cuarto de siglo. La ciencia y tecnología de alimentos está comprometida con este desafío desarrollando envases cada vez más eficientes y sustentables que a su vez no contribuyan al daño ambiental





Es así como para Tetra Pak®
, la protección de los alimentos siempre ha sido el motor en todas sus operaciones al evitar que estos se descompongan, pero no sólo basta con eso. Gracias al desarrollo de los envases asépticos y el tratamiento a altas temperaturas (UHT), los alimentos se conservan a una temperatura ambiente sin necesidad de refrigeración ni de conservadores, preservando su sabor, consistencia y nutrientes, lo cual evita un alto porcentaje de desperdicio.

“Estamos viviendo un contexto crítico en el que la conservación de alimentos seguros y disponibles es un tema esencial para toda la industria. El envasado juega un papel fundamental al brindar las características de protección necesarias para todos los alimentos que consumimos en el día a día”, apuntó Eduardo Velázquez, Gerente de Comunicación para Tetra Pak® México.

#EligeLoBuenoFijateQueSeaTetraPak



THE ST. REGIS PUNTA MITA RESORT INVITA A DESCONECTARSE PARA CONECTARSE CON UN NUEVO PROGRAMA DE DETOX DIGITAL

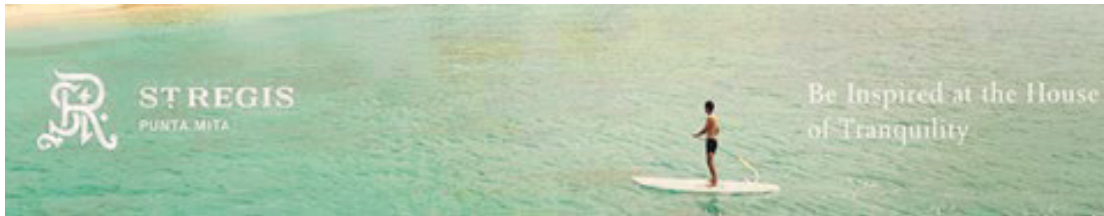
- Desconectarse para Conectarse es una experiencia de viaje que invita a desconectarse del mundo digital para recuperar el balance
- Conectar con la naturaleza, las personas y el mundo físico es clave para mantener la energía vital y salud mental

The St. Regis Punta Mita Resort anuncia hoy el lanzamiento de Disconnect to Reconnect, una experiencia de viaje que provee a los huéspedes el máximo lujo: menos tiempo frente a las pantallas.

Hoy, la conectividad digital se ha vuelto la nueva normalidad. La vida a transicionado al mundo digital permitiéndonos trabajar, estudiar, realizar ejercicio, comprar e inclusive socializar de forma virtual. La propuesta de Disconnect to Reconnect del reconocido resort The St. Regis Punta Mita, promueve un descanso digital, en una de las mejores direcciones de playa de México, para que los viajeros puedan recuperar el bienestar físico y mental con paquetes de habitación, tratamientos de spa y experiencias culinarias.

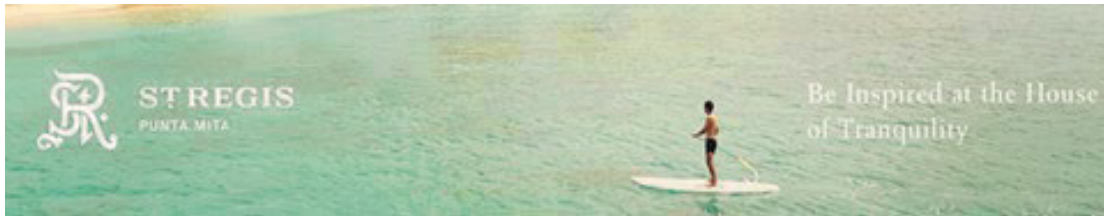
“Hemos notado que nuestros huéspedes están optando por tener un detox digital al visitar nuestro resort. Más que solo apagar sus aparatos electrónicos, están buscando conectar con la naturaleza, sus seres queridos y el mundo físico”, menciona James Hughes, Gerente General. “Creemos que desconectarnos es clave para recuperar el balance entre la vida del trabajo y personal en una era dominada por la tecnología y, The St. Regis Punta Mita Resort ofrece maneras únicas de promover la relajación, el disfrute culinario, y conectar con aquellos que más amamos”.

Disconnect to Reconnect tiene como epicentro el paquete de villas privadas que lleva el mismo nombre, el cual ofrece estancia en las mejores habitaciones del hotel con alberca y jacuzzi privados, así como desayuno, una cena privada en la playa, un masaje personalizado de 60 min, una sesión de sanación energética de 30 minutos con cuencos tibetanos, una clase de Stand Up Paddle, transportación de y hacia el aeropuerto, así como \$100 USD de crédito.



Aquellos huéspedes que reserven el paquete Disconnect to Reconnect disfrutaran de unas vacaciones enfocadas en bienestar, con la posibilidad de añadir experiencias que promueven la desconexión del mundo digital mientras promueven el balance interno y la conexión personal. Algunas de estas experiencias incluyen:

- Tratamiento de Spa Burnout: El síndrome de burnout es un padecimiento moderno que sufren las personas que llevan un estilo de vida con altos niveles de estrés y presión. Nuestro masaje neurosedante ayuda a tratar las condiciones derivadas del burnout, tales como estrés, cansancio extremo, ansiedad, tensión e insomnio. El tratamiento se realiza con vetiver y lavanda, que cuentan con efectos profundamente relajantes, así como con piedras de jade blanco para dar masaje al cuello, los hombros y el rostro, aprovechando el efecto analgésico y calmante de estas piedras para liberar la tensión y las emociones negativas.
- Sesiones de equilibrio de chakras con cuencos tibetanos, permitiendo a los huéspedes aprender a relajarse y accede a un estado de calma absoluta.
- Tratamiento Diamond Cocoon: terapia de spa que ayuda a desintoxicar, reforzar, y proteger la piel contra los agentes de contaminación del ambiente y la continua exposición a la luz azul de las pantallas electrónicas.
- Senderos Recreativos. Disfrute de ejercitarse al aire libre entre los majestuosos paisajes y jardines de Punta Mita, incluyendo una gran variedad de aves, mariposas, flores y árboles. Ya sea al correr o en bicicleta, disfruta de estos senderos.
- Menús Saludables: disponibles en todos los restaurants del resort, los huéspedes pueden seleccionar de una selecta y deliciosa selección de platillos basados en plantas creados por le Chef Ejecutivo Manuel Peruyero, incluyendo entradas, sopas, ensaladas, platos fuertes y postres, además de una refrescante selección de cocteles. Los menús basados en plantas ayudan a desintoxicar el cuerpo, fortalecer el Sistema inmune y regresar el balance gastrointestinal.



Ubicado en una de las mejores direcciones de playa del mundo, The St. Regis Punta Mita Resort es un paraíso ideal para vivir un détox digital. Con espacios abiertos y serenos, relajación refinada y servicios insignia como el de Mayordomo, permiten dedicarse exclusivamente a recuperar el balance con revitalizantes tratamientos de spa, caminatas al atardecer, divertidas clases de coctelería e inclusive el privilegio de aprender el arte del sabrage en un Ritual de Champagne privado.

El paquete Disconnect to Reconnect está disponible hasta el 15 de diciembre del 2021, desde \$3,900 dólares por noche más impuestos, en una Beach Front Villa de una recámara. Para reservaciones por favor contacte a su asesor de viajes, reserve directamente en www.StRegisPuntaMita.com o solicite un programa personalizado contactando al hotel directamente en el correo reservations.puntamita@stregis.com

Para conocer más sobre El Compromiso con la Limpieza de Marriott International y las medidas adicionales que ha tomado el resort para prevenir el Covid-19, por favor visite: [Qué esperar en tiempos del COVID-19 | The St. Regis Punta Mita Resort](https://www.marriott.com/que-esperar-en-tiempos-del-covid-19) (marriott.com)



**T-FAL Y DISCOVERY HOME
& HEALTH PRESENTAN**

TODOS A LA COCINA

Los reconocidos Chefs Benito Molina y Antonio de Livier guiarán cada semana a diferentes familias mexicanas en una divertida clase de cocina a distancia.

Pedro Sola, Peluche Torres, Roberto Morales “Robegrill” y Lady Tacos de Canasta son algunos de los talentos invitados que participarán dando un toque muy especial en cada episodio.

– **T-fal y Discovery Home & Health** presentan **“TODOS A LA COCINA”**, serie protagonizada por los reconocidos chef Benito Molina y Antonio de Livier, donde enseñarán a familias mexicanas deliciosas recetas de cocina en una clase a distancia donde pondrán a prueba las habilidades y el ingenio de los participantes.





TODOS ALA COCINA

TODOS A LA COCINA podrá disfrutarse todos los **Jueves por la pantalla de Discovery Home & Health a partir del 8 de julio a las 10:45 p.m.**, con repeticiones los sábados a las 3:30 p.m. y martes a las 4:20 p.m.



En cada capítulo, el chef Benito Molina enseñará a una familia diferente a cocinar platillos deliciosos para cuatro personas, con ayuda de su co-anfitrión el Chef Arturo de Livier quien aportará el ingrediente del humor y la diversión en cada receta. A esta clase de cocina, se sumará cada semana un invitado especial diferente que interactuará con los chefs y las familias, dándole un “sabor” muy particular y especial a cada episodio.



TODOS ALA COCINA

Peluche Torres, Raquel Lobatón, Hector Trejo (Bully), Comidistas (Guillermo y Sofía), Pedro Sola, Marcello Lara, Roberto Morales “Robegrill” y Lady Tacos de Canasta será los invitados especiales que participarán en **TODOS A LA COCINA** aportando su propio toque a cada receta y mostrando su carisma, humor y dotes culinarios.

*“En Discovery estamos muy orgullosos de este proyecto pues **TODOS A LA COCINA** es el ejemplo perfecto de la confianza de una marca en lo que nosotros sabemos hacer: contar historias y exponerlas en un canal que es el favorito de la audiencia, cuando de entretener a través de historias de la vida real se trata. Estamos seguros de que este formato que llega por primera vez a México en exclusiva de la mano de T-Fal será un éxito”, comentó Nicolás McCormack, Vicepresidente de Ventas Publicitarias para Discovery Networks México.*

*“Para T-fal, **TODOS A LA COCINA** es la plataforma ideal para mostrar nuestros valores como marca, en los que el ingenio mexicano es el protagonista para que familias, reconocidos chefs como Benito Molina y Toño De Livier y cualquier persona, creen momentos inolvidables a través de la comida y teniendo a T-fal como el aliado perfecto”. Finalizó Paola Sandoval, Marketing Director de T-fal México.*

T-Fal trae a México **“TODOS A LA COCINA”**, un show de televisión único y original que cuenta con exitosas versiones en Europa. Por primera vez en México y de la mano de Discovery Home & Health en asociación con The Story Lab. El programa estará disponible en los próximos meses en los canales Sony Channel y Food Network Latin America.



TODOS A LA COCINA

Sinopsis General:

“Todos a la cocina” es un show de cocina único en México, en el que nuestro host, el chef Benito Molina, nos compartirá algunas de sus recetas más deliciosas e icónicas, en una clase magistral vía remota. Estarán enlazados a la clase el chef Toño de Livier —nuestro chef cómplice y co-host — quien participará con su divertido humor y sazón único, una familia mexicana y un invitado sorpresa, que aportará con su ingenio en la cocina. Todos estarán conectados desde sus casas, cocinando con utensilios y sartenes T-fal.

En cada episodio tendremos a una familia y un invitado especial diferente. Cada familia está viviendo o preparándose para una celebración o un evento especial que amerita todo su esfuerzo en la cocina.

Las recetas que nos compartirá el Chef Benito Molina, además de ser deliciosas y originales, pondrán a prueba todo el talento, destreza, habilidades e ingenio de los participantes, para lograr una verdadera delicia digna de la ocasión

Sinopsis por Episodio:

Episodio 1

El reconocido chef Benito Molina nos enseña a preparar uno de sus platillos más icónicos: la deliciosa “Pesca del día”. Nos acompaña el chef Antonio de Livier para darle su toque único, junto con los hermanos López y nuestro invitado especial: Peluche Torres, quien siempre está dispuesto a probar cualquier delicia culinaria

Episodio 2

En este episodio, Benito nos enseña a preparar una deliciosa y nutritiva receta, con la novedosa línea de sartenes Natural Force de T-Fal. El chef Toño de Livier nos presenta a la familia Ortega Lee y a la experta en nutrición incluyente Raquel Lobatón, quien nos acompaña en la cocina junto con sus hijos.



TODOS ALA COCINA

Episodio 3

Hoy aprendemos a cocinar un delicioso pollo frito, paso a paso, siguiendo las instrucciones del chef Benito Molina. Toño le pone su toque especial al platillo, mientras que César Martínez nos acompaña con risas y canciones. Como invitado especial nos acompaña Bully, quien se sorprende ante la magia de la air fryer de T-Fal e intenta enseñarle sus mejores pasos de Tik Tok a los demás invitados.

Episodio 4

Los Comidistas nos acompañan en este capítulo para descubrir, junto con la Famili Alcaráz y el chef Toño de Livier, una exquisita receta del Benito Molina: Tiradito de lengua con ensalada de nopales. Ésta va acompañada de una deliciosa salsa, que se prepara con el Quick Chef de T-fal.



Episodio 5

¡Las risas no paran en la cocina! En este episodio, tenemos a dos reposteras y amigas que se salen de su zona de confort para preparar un delicioso platillo salado, especialidad del chef Benito Molina, utilizando la línea Natural Force de T-FAL.

Pedrito Sola le pone un ingrediente sorpresa a su platillo, que impactará a los chefs Benito Molina y Toño de Livier.

Episodio 6

El Chef Benito Molina nos enseña a preparar una deliciosa pechuga de pato con quelites, lentejas y puré de mamey, con la línea Hard Titanium Pro de T-FAL. Marcello Lara le cuenta al chef Toño y a la audiencia algunas de sus aventuras en el escenario como estrella de rock, mientras que Iván y Lara, de la Familia Escalante, tratan de seguir al pie de la letra las instrucciones de Benito.



TODOS ALA COCINA



Episodio 7

Gaby tratará de impresionar a los papás españoles de Almudena con la exquisita receta del chef Benito Molina: Arroz cremoso con bogavante. Toño como siempre es el alma de la cocina y Roberto Morales, mejor conocido como Robegrill en redes, le pone su toque único al platillo cocinando el bogavante a la parrilla.



Episodio 8

En el último episodio de la temporada, Lady Tacos de Canasta encanta a todos con su estilo oaxaqueño en la cocina. El chef Toño de Livier nos presenta a la Familia Escobedo, una pareja franco-mexicana que esperan la llegada de su segundo bebé. Benito Molina sorprende a todos con un exquisito lomo de cerdo con manzanas a la vainilla, cocinado a la perfección en los sartenes natural force de T-FAL.



HOSTS

TODOS ALA COCINA



BENITO MOLINA

Dueño y jefe de cocina de tres restaurantes en Ensenada, Baja California: Manzanilla, Silvestre y Muelle tres, cuya cocina se destaca por utilizar producto marítimo local fresco y por su carácter sustentable. Manzanilla es considerado como uno de los más importantes y prestigiosos de México y el mundo.

Benito Molina ha representado a la cocina mexicana en ciudades como Sao Paulo, Rio de Janeiro, San Sebastián, Estocolmo, Bogotá y Nueva York, entre muchas otras. Ha participado en festivales alrededor del mundo. En 2009, la revista Monocle lo consideró uno de los mejores chefs/ restauranteros. En 2014, Manzanilla ocupó el puesto 25 dentro de los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica.

ANTONIO DE LIVIER

Nació en Mexicali, Baja California. Realizó diferentes trabajos y ganó experiencia suficiente para dominar la cocina china, americana e italiana. En Los Cabos se desempeñó como chef ejecutivo de 2 restaurantes: LaFrida y Fellinis, ganando en ambos el 4 star Diamond Award por la AAA. Desde hace ya varios años, convoca a los mejores cocineros mexicanos en el festival "Pacific Cooks", donde los cocineros se reúnen en sesiones plenarias para discutir y compartir lo último en la investigación y los avances de la cocina mexicana tradicional y de vanguardia. En el El Gourmet conduce actualmente el ciclo televisivo "Menú para Todos los Días", donde la cocinamexicana es la gran protagonista, junto a las pastas y recetas orientales.

Ha participado en programas de televisión como Familias Frente al Fuego y Utilísima.





INVITADOS ESPECIALES

TODOS A LA COCINA



PELUCHE TORRES

Peluche Torres es uno de los youtubers especializados en comida callejera más populares de México. Un buscador incansable de delicias callejeras de la CDMX que disfruta del sazón único del streetfood mexicano. Cuenta con un alcance de casi 200k views por video.



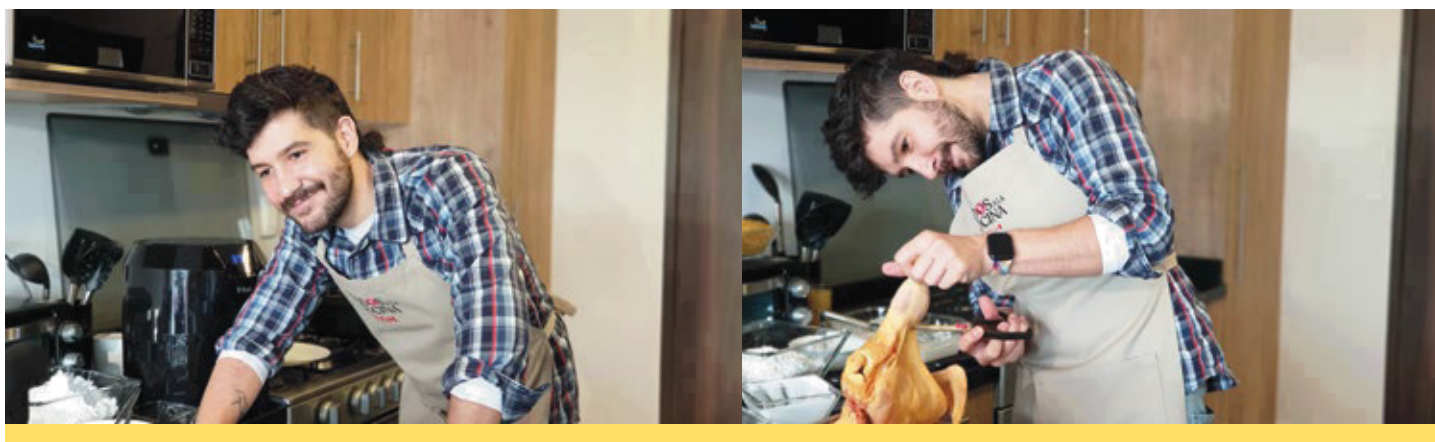
RAQUEL LOBATÓN

Nutrióloga incluyente, Educadora en Diabetes y madre de 4 hij@s. Cree firmemente que la diversidad corporal nos enriquece y que todos los cuerpos merecen los mismos derechos.

Su trabajo está centrado en la filosofía de HAES® (Salud en Todas las Tallas) y bajo el modelo de Alimentación Intuitiva, encaminado a que hombres y mujeres de cualquier edad puedan sanar su relación con su cuerpo y con la comida, emprendiendo un camino en el que los hábitos que decidan modificar estén orientados a un bienestar físico y emocional que no esté relacionado con un cierto tamaño de cuerpo o un número en la báscula.



TODOS ALA COCINA



HÉCTOR TREJO (BULLY)

Actor, influencer, performer, estratega digital y conferencista. Más conocido en las redes sociales como “Bully”. Además de contar con una plataforma digital en YouTube llamada Bullysteria, que cuenta con más de 2,000,000 seguidores en conjunto con sus redes sociales, sus videos tienen más de 11 millones de reproducciones y es uno de los creadores de contenido multimedia más famosos de Latinoamérica. Estuvo nominado a los Kids Choice Awards México en la categoría “Youtuber Favorito”. Héctor es un pionero en las plataformas digitales y se convirtió en “influencer” mucho antes de que este existiera ese término. Gracias a su conocimiento y pasión por el tema, hoy en día se desempeña como consultor y estratega enfocado en el área digital, además de dictar conferencias sobre el impacto en el futuro de las plataformas digitales.

COMIDISTAS



Guillermo y Sofía son un dúo de foodies. “Visitamos todo tipo de lugares desde el puesto de la esquina, hasta los establecimientos con decenas de premios en su palmarés, porque igual podemos encontrar joyas gastronómicas en las cocinas de los chefs más vanguardistas, que en las cocheras de las cocineras tradicionales que llenan de sabores las calles de nuestro país”.



TODOS ALA COCINA

PEDRO SOLA

Famoso conductor de Ventaneando, cinéfilo empedernido, fanático de la buena comida, meme favorito del internet, y en una ocasión incluso fue DJ. Se ha convertido en uno de los conductores más queridos de México y se ha logrado ganar el cariño del público.

Actualmente cuenta con su propio canal de YouTube, donde sube contenido en formato videoblog.



MARCELLO LARA

Chihuahuense de nacimiento, Marcello Lara radica, desde el siglo pasado, en Coyoacán (Ciudad de México). Licenciado en Comunicación. Por un lado existe Marcelo Lara, músico: guitarrista de Moderatto.

Existe también Marcelo Lara, ejecutivo disquero en su propia compañía, DeGira . Y también Marcello Lara, experto en hamburguesas: Burgerman. Este personaje, con más de 30 mil seguidores en Instagram y una columna en el sitio Life and Style, surgió durante una gira con la banda de rock luego de que uno de sus colegas de escenario, le propuso abrir un blog para contar su “búsqueda del cáliz sagrado de las hamburguesas” en los distintos países en los que tocaban.





TODOS ALA COCINA

ROBERTO MORALES “ROBEGRILL”

Roberto Morales, mejor conocido como Robegrill, es un joven de apenas 18 años originario de Hermosillo, Sonora y es uno de los talentos nacidos en TikTok, que con su ya famoso lema "¡Que chille!" y la "nalgadita" a sus ingredientes con la que inicia sus videos, se ha posicionado como uno de los grandes de la cocina dentro de la plataforma



LADY TACOS DE CANASTA

Marven, mejor conocida como Lady Tacos de Canasta es una muxe Mexicana originaria de Oaxaca cocinera, vendedora de tacos de canasta, activista y celebridad de internet. Se dio a conocer por redes sociales en la Marcha del Orgullo de 2016 en la Ciudad de México al ser grabada vendiendo sus tacos de canasta con un grito muy particular.



CONOCER EL ORIGEN DE NUESTROS ALIMENTOS Y APRENDER SOBRE SU CONSERVACIÓN, NECESARIO PARA PROTEGERNOS Y EVITAR ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES: EXPERTO UVM

UVM

Universidad
del Valle de México
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES*

- ***Para aprovechar nuestros alimentos, debemos utilizarlos en el momento óptimo, cuando alcanzan su máxima madurez y aporte nutrimental.***

Ante el riesgo latente de contraer enfermedades gastrointestinales, uno de los principales problemas de salud pública en nuestro país, el químico en alimentos, chef y académico de la Universidad del Valle de México, Luis Avilés Benítez, llamó la atención sobre la importancia que tiene garantizar la inocuidad y conservación de los alimentos, como medida para prevenir estos padecimientos.

En México, uno de los principales problemas de salud pública son las enfermedades gastrointestinales. Avilés Benítez destaca que la prevención se basa en conocer de dónde provienen nuestros alimentos y la forma en la que los conservamos en el hogar. Si bien las frutas y las verduras se pueden comprar de manera segura en el mercado, en el caso de la carne, el experto sugiere que para asegurar los estándares de calidad e inocuidad, el consumidor adquiera sus productos en un centro comercial, de ese modo, puede tener la garantía de que se cumplieron con todas las normas para su venta y cuentan con el sello que muestra la certificación tipo Inspección Federal (TIF) otorgado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). “Como consumidores nos falta mucho conocimiento sobre la conservación de los alimentos, en el caso de la carne hay una bacteria que surge a partir de una mala manipulación, se llama *Escherichia coli* o Ecolí, hay una cepa específica de este tipo de bacteria llamada H7057, esta bacteria tiene una característica muy alarmante porque te genera una hemorragia que rompe tus glóbulos blancos y puedes morir en pocos días a causa de esta bacteria. Por ello, es muy importante que el origen de los alimentos que vamos a consumir es seguro”, expuso.

En cuanto a la conservación, el experto indica que por diferentes variables como la temperatura, la humedad, el contacto directo con la luz solar o su exposición a microorganismos, los productos comenzarán a sufrir deterioro, pero su tiempo de vida depende de la forma en la que sean conservados y manipulados. “Sí deseamos tener una dieta nutritiva, equilibrada y balanceada queremos obtener de los alimentos el máximo de sus nutrientes, para ello es necesaria una buena conservación con esto nos referimos a poder utilizarlos en el momento óptimo, cuando alcanzan su máxima madurez y aporte nutrimental dentro de una fracción de tiempo para aprovecharlo”, dijo.



Universidad
del Valle de México

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES*

Para conservar los alimentos en forma óptima en el hogar, las dos técnicas más utilizadas son la refrigeración y la congelación. “La temperatura adecuada para la refrigeración debe ser de 4 grados Celsius, con el fin de reducir la actividad respiratoria y enzimática de los productos, por lo tanto, si una manzana tiene un tiempo de vida de 2 semanas, en un lugar como la Ciudad de México con un promedio de temperatura de 20 grados, al refrigerarlo podría conservarse hasta por 3 semanas y media con características de optimidad para su consumo. En cuanto a la congelación de alimentos, lo principal es identificar qué vamos a conservar; un mango, una fresa o zarzamoras tienen diferentes características y se debe analizar, para saber cuál es la manera óptima de congelarlas”, explicó Avilés Benítez.

En el caso de alimentos más delicados como las hojas verdes: espinaca, lechuga, cilantro o perejil. El chef Avilés Benítez recomienda evitar la humedad, de tal manera que las hojas se laven, se desinfecten y se sequen perfectamente para guardarlas envueltas en un papel absorbente dentro del refrigerador, siguiendo este método, los productos como la lechuga con una vida útil de 4 días podría conservarse hasta por 14 días.

Finalmente, el académico de UVM Campus Toluca considera que en México hace falta mucha información sobre los productos alimenticios, así como las prácticas de higiene, manejo y conservación. Por ello, hace un llamado a la población y recomienda a los consumidores involucrarse en la historia y trazabilidad del producto o alimento a consumir, es decir de dónde provienen las frutas, verduras y carnes. La tendencia indica que los consumidores cada vez son más exigentes, por lo cual esta información será más accesible, de tal manera que se pueda tomar una decisión informada en cuanto a calidad e inocuidad de los alimentos.

GROTTA DI LEONE



GORETTI®



CANTINE
Massimo Leone



Taurino Francesco s.a.s.



Cuidi
CANTINE GUIDI
1929

Collina
SERRAGRILLI
AZIENDA AGRICOLA
NEIVE - ITALIA



Tenuta Piano di Rustano

Bodegas Familiares... Historias no contadas



+52 5515815570

* Consume con responsabilidad

WINES OF PORTUGAL VUELVE A MÉXICO PARA ENAMORAR EL PALADAR DE LOS MEXICANOS CON MÁS DE 400 ETIQUETAS

Portugal se destaca por su calidad, cultura y tradición, que saltan a primera vista por quienes lo visitan, pero es principalmente por sus contrastes que los viajeros reciben una inesperada variedad de experiencias, que transforman su estadía en algo realmente inolvidable.

Desde una gran diversidad de paisajes con exuberantes montañas, llanuras y playas bañadas por el sol y el Atlántico, hasta escenarios únicos, decorados históricamente con imponentes monumentos y ambientes pintorescos, que mezclan historia y tendencias cosmopolitas. Portugal brinda mucho, desde la literatura, danza, música, hasta su espectacular gastronomía con ricos platillos, más de 1000 recetas de bacalao y por supuesto, el vino, mundialmente conocido.

Conocer Portugal es experimentar nuevas sensaciones en los sentidos y valorar cada momento como un redescubrimiento del placer de cada día, especialmente con sus más de 250 variedades de uva y una gran diversidad de vinos que crean una aventura y un descubrimiento sin fin.

Este país ha elaborado vino desde el año 2000 a. C. y parte de su evolución y éxito continuo, está en sus suelos y en su clima. Sus viñedos se desarrollan en una diversidad de terruños, creando la máxima expresión en vinos.

De acuerdo con una encuesta realizada en **Prowein 2019** por La Universidad de Geisenheim, Portugal ocupa el segundo lugar como el destino de vinos más deseados por los compradores internacionales para ampliar su cartera hasta el 2022.

Portugal fue elegido, por tercer año consecutivo como el "Mejor Destino del Mundo" por los **World Travel Awards**, conquistando un total de 39 premios.





La región vinícola de Lisboa, fue considerada por el *Wine Enthusiast* como uno de los "10 Mejores Destinos de Viajes Enológicos del 2019"
La revista "Forbes" eligió los mejores vinos del 2019, y en los primeros 12 lugares de su lista, destacan tres vinos portugueses.





¿Qué puedes encontrar en el evento de Wines of Portugal México?

En cada botella de vino portugués, está la sabiduría de todo un pueblo.

Historias, sabores, aromas y tradiciones que se han preservado a lo largo del tiempo con un único objetivo: elaborar vinos excepcionales.

A través de las 250 castas blancas, tintas y rosas, es posible producir una gran variedad de vinos con sutilezas de terroir y personalidades muy distintas.

Estas son las características que los distinguen en todo el mundo.





Bodegas presentes en Wines of Portugal Mx:

Adega Ponte da Barca Viniverde | Carm | Carmim | Casa da Passarella | Casa Relvas | Casa Santos Lima | Casal Branco | Caves Arcos do Rei | Encostas de Alqueva Comercial (→Abegoaria) | Enoport Wines | Folazabal e Filhos | Global Wines | Herdade da Calada | Herdade Paço do Conde | Adega Ponte de Lima | Aveleda | Quinta da Lixa | Quinta da Raza | Quinta das Arcas | Lavradores de Feitoria | Quinta de S. Sebastião | Quinta do Covão | Quinta dos Avidagos | Ramos Pinto | Rocim Wines | Sanguinhal Wines | Vercoope

Descubre cada una de las etiquetas que se presentarán este 21 de octubre en México y disfruta un mundo de diferencia en la Cena- Maridaje dirigida por la destacada Sommelier Claudia Juárez.

Deléitate con cada uno de los platillos elaborados especialmente por la gran Chef Gabriela Ruiz y vive una experiencia única al maridarlos con los fascinantes vinos de Portugal.





Menú:

WELCOME DRINK
Íssimo Baga Brut Blanc de Noir 2016
Tostadas de mentiras
Tostadas de coco maduro estilo pata y tinga
Terras de Felgueiras Grande Escolha, Alvarinho, Arinto, Loureiro/Vinho Verde, Portugal
Estreia Loureiro/ Alvarinho/ Vinho Verde Portugal
Lavadores de Feitoria/ Touriga Franca/ Douro
Herdade PAÇO do Conde Selected Harvest White/ Antão Vaz, Verdelho/ Alentejo, Portugal
1er Tiempo
Sope de pulpo
Pulpo, chicharrón prensado, epazote, frijoles y queso doble crema
CARM Reserva Branco/ Códega/ Rabigato/ Vosinho/ Douro Portugal
Falcoria Casal Branco Vinhas Velhas/ Fernão Pires/ Tejo, Portugal
Plato Fuerte
Short Rib con Chirmol
Mole acompañado con puré de plátano, topping de cilantro y cebolla
Quinta dos Avidagos Grande Reserva/ Touriga Nacional/ Douro Portugal
Quinta do Covao Reserva Red/ Touriga Nacional/ Dão, Portugal
Quinta Cerejeiras Grande Reserva Red, Castelão, Touriga Nacional, Aragonez/ Obidos, Portugal
Baron de B Red Reserva/ Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet/ Alentejo, Portugal
Postre
Pastel de chocolate
Pastel sin harina con cacao, crema de Xtabentún y suprema de naranja con un toque de sal de mar.
Casa da Passarella Enxertia/ Jaen/ Dão, Portugal



ACERCA DE VINI PORTUGAL:

ViniPortugal es la Organización Interprofesional del Vino de Portugal, reconocida por la Orden del Ministerio de Agricultura, siendo la entidad gestora de la marca Wines of Portugal.

Fue fundada en 1996 como una asociación privada sin fines de lucro. Agrupa estructuras asociativas y organizaciones profesionales vinculadas al comercio (ACI-BEV y ANCEVE), la producción (FENAVI y FEVIPOR), las cooperativas (FENADEGAS), las destilerías (AND), los agricultores (CAP) y las Denominaciones de Origen (ANDOSI).

A través de ViniPortugal, la marca Wines of Portugal está constantemente presente en 4 continentes y 16 mercados estratégicos. Con una inversión anual de entre 6 y 7 millones de euros, lleva a cabo más de 100 acciones de promoción de los vinos portugueses anualmente, en las que participan más de 370 agentes económicos nacionales.





VIAJE POR EL TACÓN DE ITALIA

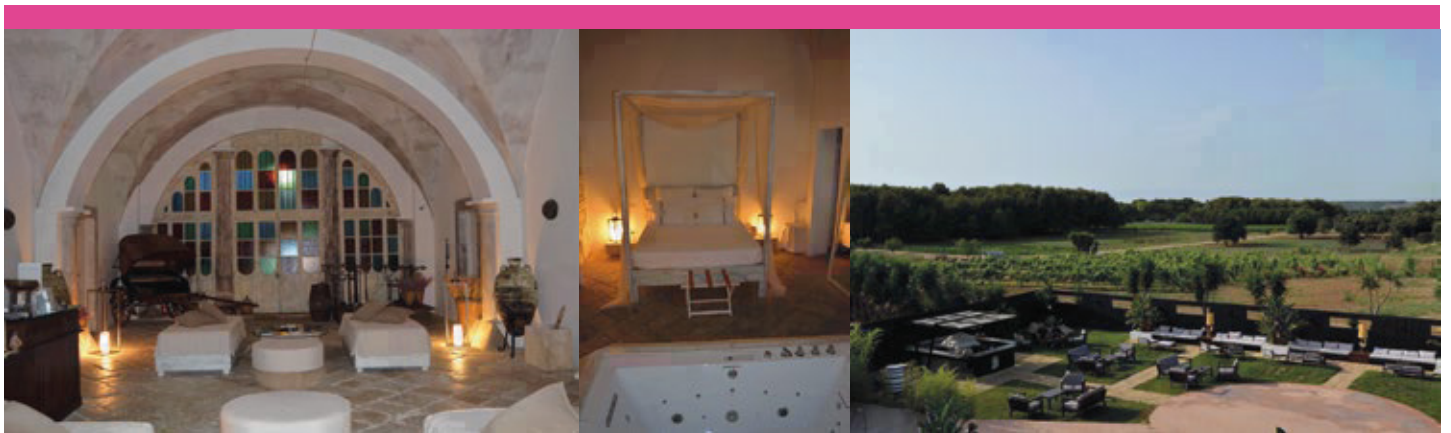
VIAJE POR EL TACÓN DE ITALIA

Texto y fotos: Francisco Rivero

El viajero ha pasado unos días por Salento, el Tacón de Italia, en la provincia de Apulia (Puglia en italiano), visitando Alezio, Lecce, Gallipolli y Parabita. Ha sido un viaje didáctico, entre lo cultural, la naturaleza y la gastronomía propia de este lugar del sur de Italia, basada en el trigo, la comida de los dioses, la comida del gran viaje de los mesapios, a los que hay que sumar el buenos aceites y vinos, comida y bebidas mediterráneas, que son patrimonio de la Humanidad.



En Alezio se encontraba mi “cuartel general”, concretamente en el bellissimo hotel de cinco estrellas, el Palazzo Castriota, un palacio de finales del XVII lleno de encanto, tradición y lujo www.palazzocastriota.com; Lecce, la preciosa ciudad barroca; la Florencia del sur” y Gallipolli, la que antigua griega ciudad de Kalli Polis.



La cena de bienvenida tuvo lugar fuera del pueblo de Alezio, concretamente en una finca que se llama Borgo Rosso Terra, donde fuimos saludados por su dueño, Luca, quienes nos comentó que en esta finca ha agregado elementos de otros establecimientos singulares como este que posee en Kenia, Dubai o Egipto. La verdad es que Rosso Terra es un magnifico lugar que merece la pena conocer por ofrecer al viajero un establecimiento con un encanto especial, incluida la cena, que comparto junto a la concejala de Turismo de Alezio, Teresa Perrone, que habla un perfecto español, además de Faby Margari, la concejala de Cultura y el primer teniente de alcalde de la localidad, el abogado Rocco de Santis. Fue una cena de producto típico al que acompañaba un vino neroamaro rosado.

www.borgorosso terra.com





Sin duda fue una gran sorpresa para mí acercarme al mediterráneo pueblo de Gallipollis, un histórico pueblo turístico con una preciosa playa en el mismo centro de la localidad. La visita comenzó en la singular fuente griega en la zona del puerto, junto a los pescadores que remendaban sus redes y nos explicaban como hacían su faena, desde donde se veía el famoso castillo de origen aragonés. Muy cerca de allí un magnífico restaurante denominado “La Lámpara”, donde el dueño nos invita a probar sus productos que le acaban de traer los pescadores y nos regaló un gambón, que probamos Sabatino, Tadao y yo. Lo mejor, el jugo de su cabeza. ¡más frescos!

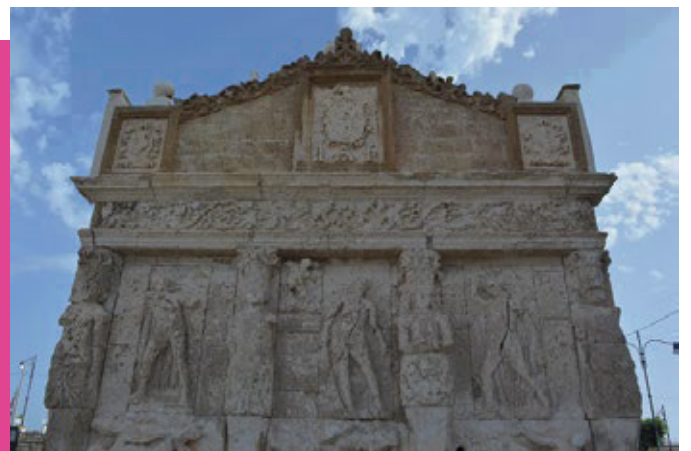
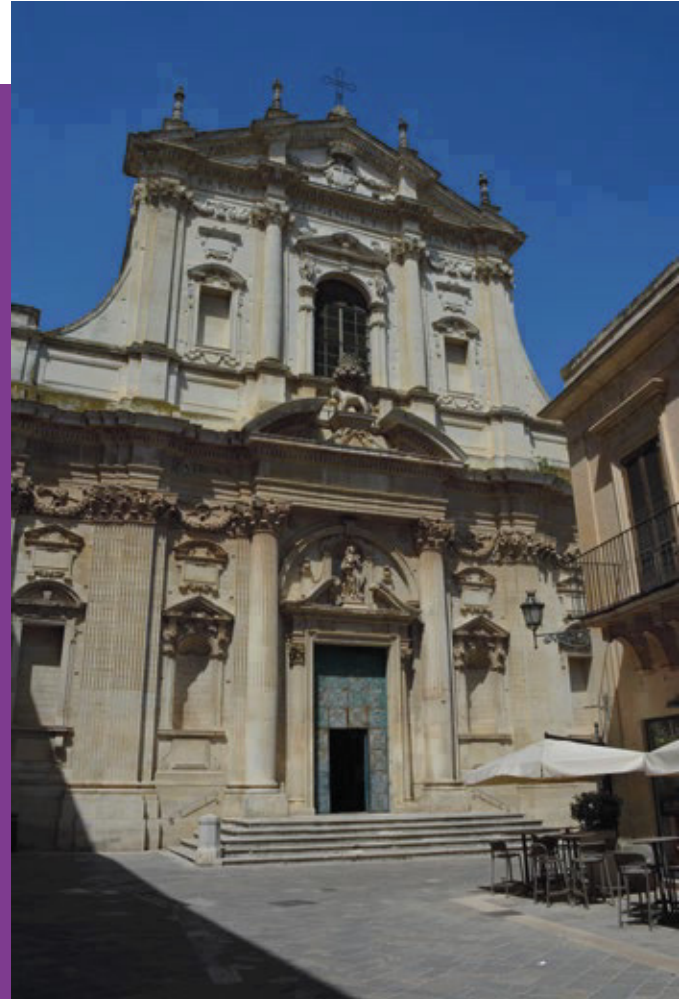




En el interior de Gallipolli destacan hasta 17 iglesias, pero sobre todo dos: La Iglesia de la Confraternitá de Santa María de la Puritá y la basílica catedral de Santa Ágata.

Para llegar hasta ellas hay que callejear y ver el singular urbanismo de una ciudad histórica mediterránea. La primera junto a una bella playa, muestra en una sola nave un conjunto maravilloso de arte de la segunda mitad del 1.600, con su magnífico cuadro de Luca Giordano, así como la bella imagen de la Virgen con el Niño. Algo asombroso son los cuatro evangelistas, descubiertos en la parte trasera en 1981, pues se ignoraba su existencia tapados por una tela de la multiplicación de los panes y los peces. Se nota la influencia española, concretamente del Reino de Aragón, pues hay que considerar que aquí realizan una Semana Santa como en España, con procesiones callejeras y personas tapadas con caperuzas.

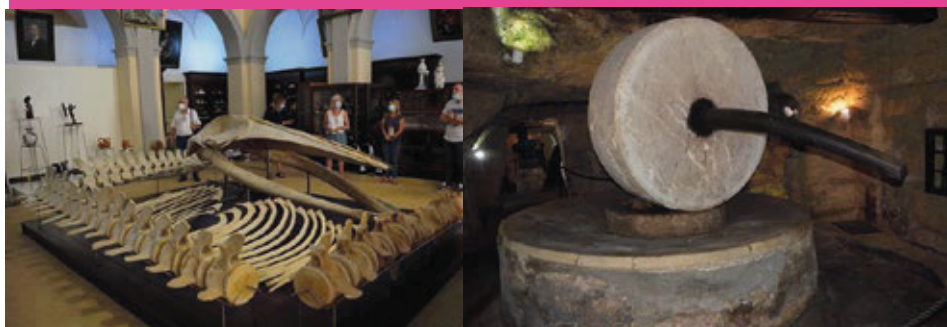
Preciosa la catedral de Santa Ágata, en plena Vía Antonieta de Pace, de estilo barroco gallipollino. Está situada en lo más alto de la isla de la antigua ciudad griega de Kallipollis, lo que se supone que también era un recinto sagrado de otras culturas antiguas.





De aquí pasamos a ver un artesano, Antonio Vicenti, quien hace nasas y otros objetos artesanales con junto, al que le convertimos en San Antonio. Este popular personaje, que trabaja en un local junto a la basílica de Santa Águeda es un músico de la música popular de Gallipolli a la que ha compuesto una canción. Preciosa la contigua catedral, sin olvidarnos de que antes estuvimos viendo admirando la iglesia de Santa Maria della Purità, acompañado del prior de la hermandad de Bastasi, que celebra una Semana Santa, reflejo del antiguo Reino español de Aragón, pues la imagen sale en procesión para encontrarse con su hijo muerto. A esta hermandad pertenecen y salen unas 60 personas con caperuzas que les tapan la cara.

Y de aquí, en los bajos del que fuera el palacio del virrey español, cuyo texto está en la fachada, se puede ver un museo dedicado a fabricar el aceite que tata fama dio a la zona, a pesar de que ahora, en nuestros días, ha entrado una gravísima enfermedad a los olivos que hace peligrar esta exquisita producción del aceite de Salento.





La primera parte de la jornada concluyó en la trattoria “Sciali”, cuyo propietario el chef Graciano Cortese, acompañado de Cristina Cataldi, ofreció al grupo un espléndido almuerzo con productos del kilómetro 0: Espléndido el vino amaro nero de la casa que nos ofreció el maitre Doménico, que obtuvo un premio en el concurso de Vinitaly en Verona.

Antes de pasar a la capital, a Lecce, puedo decir que la playa situada al sur de esta ciudad, Bahía Verde, es magnífica con su playa blanca. Tuve la oportunidad de estar en el balneario el dueño, gracias a la gestión de Giuseppe Abbatepaolo, director del operador turístico Montedelia Tour, y coordinador del viaje.

www.montedelia.com con el que pudimos ver en Alezio singulares casas rurales que son verdaderos palacios en pleno campo de Salento, sin olvidarse de algo tan importante para un italiano como la fabricación de pasta que en el cercano pueblo de Parabita fabrica y exporta a todo el mundo la casa del Duca. www.pastadelduca.it

Lecce, la Florencia del Sur

Hace años tuve el gusto de conocer Lecce pues fui invitado a ser miembro del jurado internacional de un festival de cine turístico. Puedo decir una vez más que Lecce es una maravilla, la ciudad barroca del sur de Italia.

En Lecce hay mucha rememoranza española, no en balde en la Puerta de Napoli, que da entrada a la ciudad se halla el escudo del emperador Carlos V, quien murió en mi tierra extremeña, concretamente en el Monasterio de Yuste, del que tengo el honor de ser Caballero del Real Monasterio de Yuste. También en Lecce hay un castillo al que denominan de Carlos V, pues fue construido en la Edad media y después reconstruido en 1539 por orden del emperador por el arquitecto Gian Giacomo dell’Acaya, autor también de la Puerta de Napoli, ambos símbolos de la ciudad, como lo es la catedral Santa María Asumpta en un marco bellísimo e incomparable, muy buen cuidado.



Como ciudad italiana, no puede faltar un anfiteatro romano que se puede contemplar en la plaza del santo patrón de la localidad, San Oronzo, un bello salón ciudadano, donde el santo destaca en lo alto de una columna.



Cantina Coppola, una bodega italiana del siglo XV

Allí, al mismo borde del mar Jónico, en Gallipoli, he tenido la posibilidad de estar en una de las bodegas más antigua que conozco: Cantina Coppola, nacida en 1489 y continuada la tradición vitivinícola de generación en generación.

La bodega Coppola (Cantina Coppola, en italiano) está a unos 300 metros del mar, entre el camping de La Vecchia Torre y el parque acuático Splash, en el bello pueblo de Gallipoli la antigua ciudad griega de Kallipollis, cuyo nombre traducido sería el de “Hermosa ciudad”. Se trata de una ciudad isla, unida al continente por un puente levantado en el siglo XVI.





Fue guía de su propia bodega, el dueño, Giuseppe Coppola, descendiente directo del fundador, quien ha sabido relanzar la viña a través del enoturismo y la construcción de un magnífico restaurante, el “Vigneto del Gusto”, además de un museo dedicado a la bodega, levantada en un precioso edificio moderno, con cuadros que cuenta la historia vitivinícola de la familia hasta botellas antiguas de generaciones anteriores con las etiquetas escritas a mano con una letra preciosa, sin olvidarse de un paseo con cristales por todo el interior y así admirar los productos propios y las barricas.

Al principio de todo, vimos un cuadro del patricio Carlo Antonio Coppola, uno de los antiguos propietarios de la “cantina”, de primeros del siglo XVIII, quien en 1715 mando construir su palacio Coppola, en la vecina localidad de Alezio. Carlo Antonio ayudó a los campesinos de la zona de la cercana ciudad griega de Gallipolli (a 7 kilómetros de Alezio) a que construyeran sus casas en sus terrenos y así refundar y rehabilitar la preciosa ciudad costera, asentada en una isla y unida a tierra firme por un puente del siglo XVI. En el museo de la bodega hay botellas antiguas, así como una foto antigua del padre del actual propietario, junto a la Torre Vecchia, en la costa junto a la viña, en la finca de unas 28 hectáreas, denominada “Tenuta Patitari Torre Sabea, y la bodega, junto al restaurante “El Vigneto del Gusto”, construida totalmente con un diseño modernísimo, se halla en lo que fueran las caballerizas. Desde las alturas vimos la viña, a un tiro de piedra del Mar Jónico, aunque la empresa tiene otras más en el pueblo cercano de Sannicola, ésta propiedad de la familia desde 1489, en plena denominación de origen (DOC) Alezio.

Los vinos

Bajo la autóctona cepa Primitivo, de la que hay una ruta enoturística, se produce en suelos arenoso cerca del mar y se cuida en barrica de roble para venderlo directamente o llevarlo por Italia y otras partes de Europa.

Otra variedad es la de Negroamaro, (del latín “negro”, y del griego “amaro”) que se cría en la más pequeña de las fincas, Tenuta Li Cuti, en Sannicola, desde 1489, cuando la propietaria del terreno, Laura Cuti, se casó con Orsino Coppola, comenzando así la saga familiar.



La cata

Durante la cata, servida en persona por el propietario de la “Tenuta” se nos ofreció un espumante, de la variedad Negroamaro, cultivada en la tercera finca, la “Santo Stefano” en los campos de Alezio, a una altitud de más de 70 metros sobre el nivel del mar y a una distancia de unos 7 kilómetros. Un brut seco de la marca “Coppola”, de buen gusto en vista y boca, un espumante de 12 grados y cuya botella sale por 18 euros.

El segundo servicio fue un rosado Negroamaro Licuti 1489, de unos 8 euros la botella, en pleno corazón de la Denominación de Origen Controlada Alezio, un vino fresco y elegante. que en palabras del intelectual, crítico gastronómico y gurú de la viticultura italiana Luigi Veronelli, el “Licuti” es un vino con “sal”.

Los caldos de esta bodega tienen muchos premios y gran calidad. En sus estanterías veo un “Primitivo Patittari”, de la cosecha de 2007 cuyo precio es de 70 euros Mirando por el salón donde se celebró la cata observo algunas placas de los numerosos galardones que recibieron

Más información:

Turismo de Alezio: www.prolocoalezio.it

Cantina Coppola: www.cantinacoppola.it

Ruta enoturística del Primitivo: www.stradadelprimitivo.it

Impulsa tu negocio con la mejor estrategia

Conócenos:
ufff.mx

UFFF!

Agencia de relaciones públicas y marketing