



Jurídico

CONTINUIDAD DE POLÍTICA
IMPLEMENTADA PARA EL
INCREMENTO AL SALARIO
MÍNIMO [LEER MÁS](#)



Economía

INFLACIÓN EN MÉXICO SE
ACELERA POR TERCER MES
CONSECUTIVO [LEER MÁS](#)



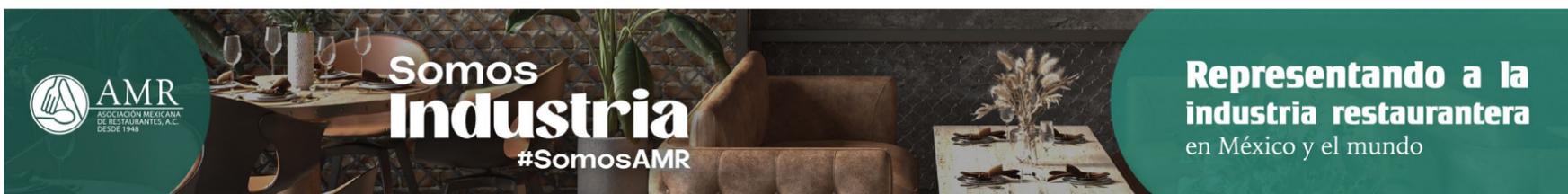
Eventos

THE WORLD'S 50 BEST
RESTAURANTS 2024:
ELLOS SON LOS GANADORES [LEER MÁS](#)



Eventos

TODA UNA EXPERIENCIA
CULINARIA A TRAVÉS DE LA
EXPO GASTRONÓMICA 2024 [LEER MÁS](#)



Restaurantes

DISFRUTAR: NÚMERO 1
EN THE WORLD'S 50 BEST
RESTAURANTS [LEER MÁS](#)



Gastronomía

MIXOLOGÍA SOSTENIBLE,
MÁS ALLÁ DE UNA MODA
PASAJERA [LEER MÁS](#)



Capital Humano

EFEECTO DOMINÓ, EL ESTRÉS
EN EL TRABAJO TAMBIÉN
SE CONTAGIA [LEER MÁS](#)



Tecnología

ASÍ FUNCIONA LA CUCHARA
JAPONESA QUE PERMITE
COMER CON MENOS SAL [LEER MÁS](#)





Jurídico

El próximo Gobierno de la Doctora Claudia Sheinbaum continuará con la Política implementada por la Actual Administración para el fortalecimiento del Salario Mínimo, con el objetivo de que en el año 2030 se recupere todo el poder adquisitivo que comenzó a perder en el año de 1976.

CONTINUIDAD CON LA POLÍTICA IMPLEMENTADA POR LA ACTUAL ADMINISTRACIÓN PARA EL INCREMENTO ANUAL A LOS SALARIOS MÍNIMOS

Estos principios se contienen en un documento denominado “100 pasos para la transformación”, proponiéndose incrementos anuales de doble dígito para concluir el siguiente sexenio con el salario más alto en la Historia de México.

Se contempla que para el año 2026 el Salario Mínimo equivalga por lo menos a dos meses la Línea de Pobreza por Ingresos Urbana (LPIU), y alcanzar un Salario Mínimo que sea suficiente para cubrir las necesidades más básicas de una Familia Mexicana.

Que en este año 2024 la LPIU registra un valor promedio de \$4,518 pesos mensuales, de manera que, en valores nominales actuales, el referente general de las remuneraciones sería de al menos 9,035 pesos mensuales, es decir, un salario diario de \$301.20 pesos en el año 2026.

Otra meta es que para el cierre del sexenio en el año 2030 se plantea que ese indicador sea suficiente para que una familia tenga acceso a los productos básicos y a una vivienda digna, que implicaría llevar el Salario Mínimo a por lo menos 2.5 veces la LPIU, lo que en valores actuales equivaldría a 11,295 pesos mensuales, o 376.50 pesos diarios.

Bajo esta premisa, consideran que con los valores acumulados de lo que va del año de 2024, el Salario Mínimo tendría un incremento de al menos 50% en el sexenio.

Con la Política de crecimiento al Salario Mínimo propuestos dentro del Proyecto de Gobierno, y en acuerdo con el Sector Empresarial, según se expresa, para que el Salario Mínimo llegue a 2.5 canastas diarias, lo que significaría un aumento nominal en los siguientes años cercano al 11% anual durante los seis años de gobierno.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

La inflación general de México se aceleró nuevamente en mayo, aunque menos de lo previsto, dificultando el camino para que el Banxico reduzca la tasa clave de interés en su próxima decisión de política monetaria.

La inflación en México se aceleró en mayo de 2024 por tercer mes consecutivo, con una tasa anual de 4.69%, desde el 4.65% que había registrado en abril, presionada al alza por el incremento en los precios de los servicios y de los productos agropecuarios.

No obstante, a pesar de que se aceleró por tercer mes consecutivo, el dato de inflación de mayo estuvo por debajo de la expectativa de los analistas, que esperaban que el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) repuntara a tasa anual 4.82 por ciento.

INFLACIÓN EN MÉXICO SE ACELERA POR TERCER MES CONSECUTIVO; PRESIONAN LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS AGROPECUARIOS

A tasa mensual, el INPC general tuvo un incremento de 0.17% durante mayo, de acuerdo con el reporte del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

“El dato de hoy en efecto incrementó la inflación anual a 4.69%, pero es un buen dato porque se estaba esperando que se incrementara más. Entonces la respuesta, la interpretación del mercado ante este dato va a ser positiva porque se esperaba que creciera un poco más”, dijo Luis Adrián Muñoz, subdirector de análisis económico de Vector Casa de Bolsa.

La inflación subyacente (la cual excluye los bienes y servicios con precios más volátiles) tuvo un incremento a tasa anual de 4.21%, con los componentes de Educación (6.34%) y Otros Servicios (6.14%) presentando el mayor incremento en precios. A tasa mensual, la subyacente tuvo un incremento de 0.17 por ciento.

Mientras que la inflación no subyacente en el quinto mes del año fue de 6.19% a tasa anual, mientras que presentó una caída de 1.28% respecto al mes inmediato anterior.





Un componente que ayudó a contener la inflación no subyacente fueron los energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno, cuyos precios retrocedieron 3.0% a tasa mensual por los ajustes en tarifas eléctricas en 11 ciudades del país ante la llegada de la temporada cálida.

“Lo que se ha observado en los últimos meses, particularmente este año, es que la aceleración de la inflación general se explica básicamente por una aceleración de la inflación no subyacente”, explicó el subdirector de análisis económico en Vector Casa de Bolsa.

Dijo que la inflación subyacente, que en mayo también fue menor a lo esperado, tiene una tendencia a la baja desde enero del año pasado, por lo que “en este contexto de presiones no subyacentes el énfasis del análisis debe recaer sobre la inflación subyacente, que por el momento ha estado teniendo un buen comportamiento, con la tasa anual bajando mes a mes”.

Los productos que más subieron de precio en mayo fueron:

- Chile serrano (+22.49%)
- Chile poblano (+21.96%)
- Naranja (+11.38%)
- Jitomate (+11.09%)
- Aguacate (+9.11%)
- Transporte aéreo (+5.09%)

Mientras que los productos que más bajaron de precio fueron:

- Cebolla (-25.14%)
- Electricidad (-21.45%)
- Pepino (-20.68%)

- Melón (-18.04%)
- Tomate verde (-10.75%)
- Gas doméstico LP (-3.11%)

Muñiz mencionó que el dato inflacionario positivo de mayo “puede inclinar un poco más la balanza” para que la junta de gobierno del Banco de México se anime a recortar la tasa de interés en 25 puntos base durante su reunión del próximo 27 de junio.

“Si teníamos alguna duda, este dato nos ayuda a pensar que sí va a haber un recorte en junio (...) hay mucha incertidumbre en cuanto al ritmo de baja, es decir, cuántas bajas más, cuándo van a suceder. Vamos a estar en un escenario en el que habrá ocasiones en las que el banco central decida pausar, ocasiones en las que decida volver a disminuir la tasa y estaremos en ese escenario de bajas pausadas”, aseguró.

El escenario de Vector Casa de Bolsa es que la tasa interbancaria finalice el 2024 en un nivel de 10.25%, desde el 11.0% en que se encuentra actualmente.

Inflación al productor, también al alza

Los precios al productor continuó con la tendencia de aceleración que inició un mes antes. Durante mayo de 2024, el Índice Nacional de Precios al Productor (INPP) tuvo un crecimiento de 3.33% a tasa anual y 0.45% a tasa mensual.

Por actividad económica, la mayor inflación al productor se dio en el sector primario (agropecuario), con un incremento mensual del INPP de 2.81%; en el sector secundario (industrial) y terciario (servicios), el alza fue de 0.31 y 0.25%, respectivamente.

FUENTE: El Economista

INICIO



CESSA
universidad
Online



DIPLOMADOS ONLINE

ES MOMENTO DE DESPEGAR

¡Despega hacia nuevas alturas
en tu carrera profesional!

- ◆ Event Management
- ◆ Hotel Management
- ◆ Negocio del Banquete
- ◆ Restaurant Management
- ◆ Manejo y Organización de Cocinas Profesionales



narda.rubio@cessa.edu.mx
t. +52 (55) 6673 5278
cessa.edu.mx

INICIO



THE WORLD'S
BEST RESTAURANT 2024

BOLETÍN
AMR-DICARES

DISFRUTAR BARCELONA



Eventos

Para ser el mejor se necesita audacia, habilidades, valentía y constancia, cualidades que los restaurantes más respetados del mundo aplican en cada uno de sus servicios. Esto y más es lo que reconoce The World's 50 Best Restaurants, que en su edición 2024 eligió a Las Vegas para dar a conocer a los 50 mejores espacios gastronómicos del planeta. Aquí te decimos cuáles son y si hay mexicanos en la ecuación.



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2024: ELLOS SON LOS GANADORES

**The World's 50 Best Restaurants,
abriendo fronteras**

La noche del 5 de junio ha sido la noche en que hemos conocido los nombres dentro de The World's 50 Best Restaurants 2024, uno de los listados gastronómicos más celebrados por la manera en que han expandido las miras de los sibaritas hacia regiones del planeta que, hasta hace algunos años, no figuraban entre los radares de la culinaria de alto nivel.

Este año, el grupo de votantes encargado de seleccionar a los 50 mejores restaurantes del mundo estuvo conformado por 1080 expertos, coordinados a su vez por 27 Academy Chairs representantes de las distintas regiones y países considerados por The World's 50 Best Restaurants 2024.

Como en cada edición, la ceremonia de este año 2024 consideró también la entrega de premios especiales, los cuales reconocen tanto a restaurantes como a personas destacadas dentro de varios rubros del mundo gastronómico.



THE WORLD'S BEST
FEMALE CHEF AWARD 2024
JANAÍNA TORRES
A CASA DO PORCO, SÃO PAULO

BOLETÍN
AMR-DICARES



Los premios especiales de The World's 50 Best Restaurants fueron:

Resy One to Watch Award

Entregado a **Kato**, restaurante de Los Ángeles dirigido por el **chef Jon Yao**, quien se inspira en las tradiciones culinarias de Asia para aplicarlas en preparaciones con ingredientes del sur de California. Un representante elocuente de la fusión de culturas y la búsqueda de autenticidad de la ciudad estadounidense.

Sustainable Restaurant Award

Presentado por Mauro Colagreco, el **Sustainable Restaurant Award** recayó en un restaurante que se especializa en productos locales y ha logrado revolucionar la escena al reestructurar a su equipo para acercarse más a las necesidades de la localidad. Situado en Berlín, se trata de **Nobelhart & Schmutzig**.

The World's Best Pastry Chef Award 2024

La ganadora fue **Nina Métayer**, chef repostera que ha logrado un interesante equilibrio entre el uso de tradiciones de *pâtisserie* francesa y las técnicas de vanguardia. Radicada en París, es la primera chef repostera mujer en recibir este galardón.

The World's Best Female Chef 2024

Al frente de **A Casa do Porco**, la **chef Janaína Torres** ha transformado la escena culinaria del centro de São Paulo al crear conceptos culinarios que provocan un impacto positivo en los alrededores, además de pugnar por ambientes de respeto y equilibrio dentro de los equipos de cocina.

Highest Climber Award

Otorgado a **The Chairman**, restaurante de Hong Kong que se hizo acreedor al **Highest Climber Award** al escalar 24 posiciones en el listado de The World's 50 Best Restaurants 2024.

Champions of Change Award

Un galardón que reconoce a las personalidades de la industria que han impulsado cambios benéficos dentro del sector de la hospitalidad, trascendiendo incluso hacia las comunidades que los acogen. Este año, los ganadores a los premios **Champions of Change** fueron el brasileño **João Diamante** y las chefs vecindadas en Italia **Caroline Caporossi** y **Jessica Rosval**.

Gin Mare Art of Hospitality Award

Localizado en París, **Plénitude** se hizo acreedor a este reconocimiento gracias al servicio personalizado y cálido que brinda a los comensales. ¿Su propuesta? Colocar al elemento humano en el centro de la experiencia culinaria.

The Icon Award 2024

El chef merecedor de este reconocimiento en The World's 50 Best Restaurants fue **Neil Perry**, cocinero que ha formado a múltiples generaciones en los Estados Unidos. Su filosofía consiste en ser hospitalario a través de la generosidad, además de dedicarse a proveer condiciones óptimas para la mejora personal de cada miembro de su equipo de cocina.

Beronia Best Sommelier Award

Un galardón que recayó en **Pablo Rivero**, quien se encarga de exaltar las cualidades de los vinos de Argentina desde el restaurante **Don Julio**.

Estrella Damm Chefs Choice Award

Al frente de **Maido**, el **chef "Micha" Mitsumura** fue elegido por cocineros por su aportación a la cocina *nikkei* de Perú.





Los mexicanos y latinos en The World's 50 Best Restaurants 2024

De manera simultánea a la entrega de premios especiales, la ceremonia de The World's 50 Best Restaurants incluyó la revelación de los mejores restaurantes del mundo de manera descendente.

En cuanto a los restaurantes mexicanos dentro The World's 50 Best, los reconocidos fueron **Rosetta** (No. 34), **Pujol** (No. 33) y **Quintonil** (No. 7). Mención especial merece **KOL** (No. 17), restaurante en Londres dirigido por el mexicano Santiago Lastra. Otros latinoamericanos en brillar durante esta noche fueron el restaurante colombiano **El Chato** (No. 25); el chileno **Boragó** (No. 29); los brasileños **Oteque** (No. 37) y **A Casa do Porco** (No. 27); el restaurante argentino **Don Julio** (No. 10), así como los peruanos **Maita** (No. 41), **Kjolle** (No. 16) y **Maido** (No. 4).

Ahora que ya conoces dónde se ubicaron los restaurantes mexicanos, entérate aquí de la lista completa de The World's 50 Best Restaurants.

Y el número 1 de The World's 50 Best Restaurants 2024 es...

La posición más alta del listado la alcanzó el restaurante barcelonés **Disfrutar**, espacio gastronómico donde los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas** proponen un menú osado, de vanguardia y experimental, para el que suelen emplear los mejores mariscos del Mediterráneo.

Con la voz entrecortada por la emoción, los tres cocineros agradecieron a sus equipos y, sobre todo, a sus familias, reconociendo que es poco el tiempo que pasan con sus seres queridos en favor de labrar la reputación del que es hoy el mejor restaurante del mundo según The World's 50 Best Restaurants 2024.





The World's 50 Best Restaurants 2024

- 50. Uliassi, Italia
- 49. La Colombe, Sudáfrica.
Best Restaurant in Africa y nuevo ingreso
- 48. Hisa Franko, Eslovenia
- 47. Schloss Schauenstein, Suiza
- 46. Singlethread, California
- 45. Arpège, Francia. *Reingreso en la lista*
- 44. Mingles, Corea del Sur. *Nuevo ingreso*
- 43. Nobelhart & Schmutzig, Alemania.
Sustainable Restaurant Award
- 42. Ikoyi, Reino Unido
- 41. Maita, Perú
- 40. Le Du, Tailandia
- 39. Piazza Duomo, Italia
- 38. Sorn, Tailandia. *Reingreso en la lista*
- 37. Oteque, Brasil
- 36. The Jane, Bélgica
- 35. Frantzén, Suecia
- 34. Rosetta, México
- 33. Pujol, México
- 32. DEN, Japón
- 31. Belcanto, Portugal
- 30. Restaurant Tim Raue, Alemania
- 29. Boragó, Chile
- 28. Elkano, España
- 27. A Casa do Porco, Brasil
- 26. The Chairman, China.
Highest Climber Award

- 25. El Chato, Colombia
- 24. Odette, Singapur
- 23. Sühring, Tailandia. *Reingreso en la lista*
- 22. Steirereck, Austria
- 21. Florilège, Japón
- 20. Wing, China. *The Highest New Entry*
- 19. Reale, Italia
- 18. Plénitude, Francia
- 17. KOL, Reino Unido
- 16. Kjolle, Perú
- 15. Sézanne, Japón
- 14. Quique Dacosta, España
- 13. Trèssind Studio, Emiratos Árabes Unidos.
The Best Restaurant in Middle East
- 12. Lido 84, Italia
- 11. Septime, Francia
- 10. Don Julio, Argentina
- 9. Gaggan, Tailandia.
The Best Restaurant in Asia
- 8. Alchemist, Dinamarca
- 7. Quintonil, México
- 6. Atomix, Estados Unidos.
The Best Restaurant in North America
- 5. Maido, Perú.
The Best Restaurant in South America
- 4. Diverxo, España
- 3. Table by Bruno Verjus, Francia
- 2. Asador Etxebarri, España
- 1. Disfrutar, España

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





EXPO
gastronómica
 HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS
 LA EXPO PARA FOOD SERVICE

Eventos

La gastronomía mexicana se ha robado últimamente los proyectores de luz y ha estado en la mira dentro de los mejores guías de gastronomía del mundo. Hace unos días estuvimos en el evento previo a la Expo Gastronómica 2024 que se realizará en la CDMX, y pudimos ser espectadores de todo lo que viene en su siguiente edición.

Las puertas estarán abiertas del 26 al 28 de junio del 2024 en el WTC, y están dirigidos a todos aquellos que viven la cocina con pasión para cocinar con innovación.

TODA UNA EXPERIENCIA CULINARIA A TRAVÉS DE LA EXPO GASTRONÓMICA 2024

La intención de este evento es repensar la forma en la que nos relacionamos con la gastronomía, desde el plato, pasando por la investigación y la creatividad hasta llegar a la música y el diseño de todas estas propuestas gastronómicas.

"Con pasión para cocinar con innovación", comenta el Comité Organizador de la Expo Gastronómica 2024.

Este año cuentan con más de 500 marcas de 120 expositores a los que se siguen sumando más. La Expo está enfocada a perfiles profesionales del ramo de la gastronomía, emprendedores, estudiantes de carreras afines, y amantes de la cocina.



Coca-Cola



Mifel

Rappi

EL EVENTO GASTRONÓMICO MÁS IMPORTANTE DE MÉXICO



QUÉ PUEDES ENCONTRAR DENTRO DE LA EXPO GASTRONÓMICA 2024

Este año contamos con tres salones de experiencias gastronómicas donde los mejores chefs residentes en México de origen español y nacional.

Van a tener 12 demostraciones, 17 ponencias y 21 catas de vino y destilados que hacen de este evento el más importante de México durante este 2024.

Tendrán el **Espacio Gourmet**, un lugar enfocado en la promoción de productos artesanales de alta calidad va vinculada al apoyo de las empresas pequeñas y medianas que buscan promover sus productos y generar *nuevas oportunidades de negocio*.

ACTIVIDADES Y CONCURSOS A CARGO DE LA EXPO GASTRONÓMICA 2024

Algunos de los concursos que estarán presentes en la Expo son **Copa Mexicana de Barismo** con talentos mexicanos reconocidos como Alynne Velázquez una de las mejores baristas de café en México, Álvaro Carrasco, Abel Colmenero, entre otros.

El concurso **International Catering Cup**, una de las máximas ferias mundiales del sector *food service*, realizada en la ciudad francesa de Lyon.

Tendrán el **Espacio Gourmet**, un lugar enfocado en la promoción de productos artesanales de alta calidad va vinculada al apoyo de las pequeñas y medianas empresas que buscan promover sus productos y generar nuevas oportunidades de negocio.

El **Cooking Show** que abre cocina y micrófono a la cocina sencilla, casera y rica a cargo de 21 demostraciones de 21 chef diferentes, como el Chef Jorge Udelman, Chef Aquiles Chávez, Chef Lula Martín del Campo, entre otros.

Y el **Foro Gastronómico**, en donde se estará hablando 21 ponencias con temas de innovación, costeo, nutrición, nuevos productos, administración para negocios gastronómicos.

Con **PRE-REGISTRO** el acceso es **SIN COSTO** antes del 25 de junio
<https://www.expogastronomica.com.mx/>

Costo en sitio: \$300 pesos
World Trade Center Ciudad de México
Montecito 38, Nápoles, Benito Juárez, CDMX

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Betty Crocker™

DIVIÉRTETE

creando tus
postres favoritos

Atrévete a probar el
NUEVO SABOR



@HerdezFS | @herdezfoodserviceoficial | @herdezfoodservice | Herdez Food Service | Herdez Food Service | www.herdezfoodservice.com.mx | Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO



Coca-Cola



Mifel

Rappi



Restaurantes

Disfrutar ha alcanzado el puesto número 1 en The World's 50 Best Restaurants! Este restaurante en Barcelona se ha convertido en un destino gastronómico imprescindible.

El primer puesto en *The World's 50 Best Restaurants* y 3 estrellas Michelin hacen de *Disfrutar* uno de los restaurantes más codiciados del mundo. Te contamos cómo son sus artífices y el camino que han recorrido hasta llegar a este momento.

Los tres se conocieron en el mítico *elBulli*, de Ferran Adrià. Y se les nota. De su pasado bulliniano perdura el rigor, la exactitud, la obsesión por la excelencia. Lo que ya es cosecha propia es la buena gestión del personal, el liderazgo con guante de seda, la empatía y las buenas formas.

DISFRUTAR: NÚMERO 1 EN THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

No muestran un perfil mediático elevado, lo que no quiere decir que escondan o no compartan su trabajo: eso también lo aprendieron en *elBulli*. Los logros son del equipo y se comparten con el mundo, tal era la filosofía del maestro Adrià. Con *Disfrutar Volumen 1* comparten la historia culinaria de los ocho años del restaurante. Lo mismo hicieron tiempo atrás con *Compartir*, el pequeño restaurante que abrieron en Cadaqués algunos meses después de cerrar *elBulli*. La localidad gerundense de Cadaqués está próxima a *cala Montjoi*, la pequeña *cala* donde se erigía *elBulli* y donde ahora hay un museo dedicado a su historia.

En *elBulli*, el trío coincidió con Albert Raurich (hoy conocido por su restaurante *Dos Palillos*, en Barcelona) y, casualidades de la vida, su familia era propietaria años antes del edificio donde se sitúa *Compartir Cadaqués*.





De los tres chefs de Disfrutar, el único que vivió en elBulli fue Oriol, que compartía habitación con Raurich, y tenían como “compañeros de piso” a Ferran Adrià y al malogrado Juli Soler: “*Qué miedo pasaba Oriol, muchas noches, en cala Montjoi*”, rememora Raurich entre risas, “*lo cierto es que el entorno era tan salvaje que por las noches no era raro escuchar ruidos de distintas bestias*”, afirma el de Dos Palillos.

Gracias al tiempo que Raurich pasó en elBulli, aunque se fue antes de que cerrara, tuvo ocasión de conocer bien a los tres. “*Mateu tenía una capacidad organizativa fuera de serie, nunca se alteraba, siempre actuaba con la cabeza fría y era muy empático. Muy buena persona. Y el ‘minichef’, como lo llamaba por su juventud y estatura, muy trabajador e inteligente. Hay que decir que los tres han casado muy bien, y para mí es un orgullo y una satisfacción. ¡Son grandes personas!*”, concluye Raurich.

Francesc Guillamet, el ojo que todo lo ve

Siempre fue el fotógrafo de elBulli, y ahora lo es de Disfrutar. “*Sólo trabajo con quien me cae bien, por eso sigo con ellos*”. Tiene muy buena sintonía con los tres, aunque a cada uno lo conoció en distintos momentos. “*A Mateu lo conocí de niño. Para mí siempre será ‘el nen’. Los tres son personas muy serias, reflexivas... y tienen uno de los dos conceptos más interesantes de Barcelona, el otro es Dos Palillos*”, afirma.

Cuenta Guillamet que, cuando Oriol, Mateu y Eduard ya eran jefes de cocina de elBulli, lo pasaron bastante mal. “*Ferran les presionaba hasta límites insospechados. Él sabía que Oriol era lo más grande que había pasado por elBulli, y les tenía a los tres mareando la perdiz. Fue Mateu quien pensó que tenían que levantar el vuelo*”.

Disfrutar es único

“*Pienso que mucha gente no se da cuenta de lo que han conseguido los tres con Disfrutar*”, asevera Jaume Biarnés, otro excompañero de elBulli que, en su caso, compartió piso en Roses con Eduard Xatruch: “*Es el proyecto de tres*

personas trabajadoras, tres padres de familia que se hipotecaron y han conseguido llevar el restaurante a lo más alto. Esta historia debería ser una inspiración para jóvenes cocineros en un momento en el que los restaurantes los montan socios inversores, empresas de capital riesgo, gente sin alma. Puede sonar a tópico, pero, con esfuerzo y perseverancia sí se puede”.

Biarnés piensa que el hecho de ser tres podría haber sido un hándicap a la hora de comunicar: “*Me parece algo muy difícil de gestionar. Hoy lo único que importa es el chef estrella, individualista, con una personalidad muy fuerte, sentando cátedra continuamente y con toda esa parafernalia en torno a su ego. Parece que eso es lo que vende, pero entonces aparecen Oriol, Eduard y Mateu con un perfil muy similar, y no se hacen sombra. No se inventan nada, hablan abiertamente de sus técnicas, son muy profesionales*”.

Biarnés, que lleva años afincado en Estados Unidos trabajando para una empresa de alimentación coreana, cree que Oriol es el chef más creativo que ha conocido en su vida. “*¡Y él aún no lo sabe! Vas a Disfrutar y es un tío que te pide consejo sobre sus platos. Y yo pienso por dentro: ‘es como si Stephen Hawking me preguntara sobre teoría de los agujeros negros’*”.

Sobre Mateu, tiene muy clara su capacidad organizativa y de liderazgo. “*Si hubiese una guerra, a mí me gustaría estar en el pelotón de Mateu. ¡Así saldría vivo de la batalla!*”.

Y Edu es muy trabajador: “*Entró en elBulli con 18 años, y poco tiempo después tenía 4 o 5 personas a su cargo. ¡Sacaba adelante una carga de trabajo impresionante! Los stagiers le llamaban Napoleón porque entraba siempre muy erguido y con una mano por dentro de la chaquetilla*”.

“*Con Edu viví cinco años y los mejores recuerdos siempre giraban en torno a nuestras cenas. No teníamos una vida de fiesta loca: llegábamos de trabajar casi a las tres de la madrugada, y nos alimentábamos de fabada asturiana de lata y empanadillas congeladas. ¡Nos sabía todo tan bueno! Trabajábamos en el mejor restaurante del mundo y flipábamos con un donut*”, concluye.





Disfrutar y Compartir en palabras de sus creadores

En octubre de 2011 se encontraban los tres en Estambul trabajando en un asesoramiento. “Una de las noches nos pusimos a conversar mientras tomábamos unas cervezas, y ahí empezamos a fraguar todo”, apunta Mateu. El 12 de enero de 2012 firmaron el contrato de alquiler del local que se convertiría en Compartir, a pesar de las críticas de unos y otros que decían que cómo se les ocurría abrir allí en lugar de en Barcelona. Abrieron en abril, y afrontaron todo con 120, 000 euros que les dejó el banco.

“Compartir nos dio un buen aprendizaje y nos permitió encontrarnos. Nos liberamos del encorsetamiento de la cocina creativa, de los menús degustación, y eso nos hizo bajar nuestro propio soufflé de exigencia. Compartir nos hizo tocar con los pies en la tierra, fue nuestro primer negocio real en el que pasamos de crear en una cocina de 350 m2 a cocinar en una de 15 m2”, afirma Mateu.

Eduard suscribe: “Compartir Cadaqués fue la semilla empresarial”. Ser los últimos jefes de cocina provocó muchas expectativas, y los primeros días de apertura ya fue todo un éxito: “Pudo ser un arma de doble filo, pero lo cierto es que poco después nos empezó a llegar gente que no nos conocía de nada y eso nos dio mucha confianza”.

En palabras de Oriol: “Si no nos hubiera ido bien con Compartir Cadaqués, Disfrutar no hubiera sido posible. Compartir nos dio un aprendizaje empresarial necesario”.

Aun así, una semana antes de abrir Disfrutar, decidieron cambiar toda la idea de negocio: “Queríamos ofrecer un concepto muy libre, una especie de menú degustación a la carta. Pero en las pruebas que hicimos con amigos y conocidos vimos que eso no iba a funcionar. No nos dio ninguna vergüenza reconocer entre los tres que la idea inicial la teníamos que modificar”, apunta Eduard.

¿Es rentable un restaurante gastronómico?

“Nosotros vivimos de la gente que entra por la puerta. Nos esforzamos a diario en satisfacer porque no tenemos ninguna otra forma de hacer negocio. Somos muy conscientes de que los sueños se han de pagar. Tenemos vidas independientes, vivimos con nuestras familias, nos sostenemos día a día... Para mí esta vida es rentable”, concluye Mateu.

Eduard considera que hay todo tipo de gente: “Un euro para algunos no es nada, y para otros, es mucho. Nosotros somos tres personas normales, no necesitamos nada del otro mundo. Venimos de tener un sueldo de picapedreros, y con lo de ahora estamos tan contentos”.

Además, Oriol valora mucho la libertad que tienen. “No escatimamos recursos para mejorar. Si tenemos que comprar algo, lo hacemos. Somos libres. Nuestra filosofía es ser creativos y tirar adelante”.

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO





Tres profesionales ponen en juego las técnicas de mixología que dominan y su ánimo creativo para dar vida a una propuesta que aboga por la preservación del planeta.

La noche se despliega, entre luces de neón, en auténticos santuarios de la coctelería. En las barras, la búsqueda apasionada por reducir el impacto a la naturaleza es también una seductora invitación a la experimentación. Ingredientes locales, de temporada, orgánicos y con certificado de comercio justo o carbono neutro son los protagonistas de historias sensoriales y reflexivas.

“Para nosotros, la sostenibilidad es más que un concepto: es un compromiso arraigado en nuestro trabajo diario. Nuestro menú está inspirado en los cuentos de los hermanos Grimm, pero cada coctel que creamos es fruto de un proceso 100% sostenible, al explorar nuevas formas de trabajar los insumos”, asegura el bartender David Cisneros, detrás de la icónica barra de Fifty Mills, en el Four Seasons Ciudad de México; y ganador, en años pasados, del “Sustainable Cocktail Challenge” edición México, impulsado por Flor de Caña.

Gastronomía

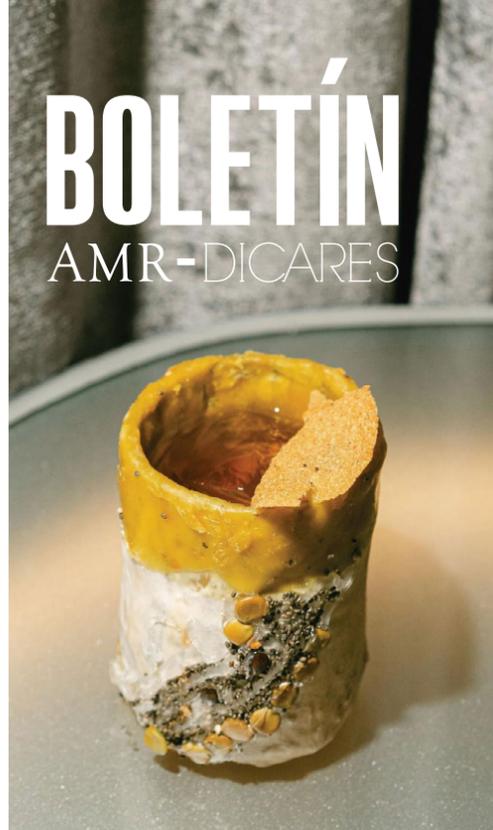
MIXOLOGÍA SOSTENIBLE, MÁS ALLÁ DE UNA MODA PASAJERA

En la escena de la coctelería, la creatividad fluye como el licor más fino, y pensar de manera innovadora para preservar la naturaleza no se trata, simplemente, de convertir los desperdicios en composta. El verdadero desafío es idear preparaciones exquisitas partiendo de la reutilización de ingredientes de una forma que sorprenda y para deleite de los comensales en cada sorbo.

Así lo entiende Iván Bollo Jiménez, *head bartender* de Carlotta Reforma, el sky bar ubicado en The Ritz Carlton Mexico City. Desde su privilegiada ubicación, en el piso 38, donde las vistas panorámicas a la capital del país cautivan al caer la tarde, él pone el acento sobre la importancia de establecer una coctelería premium sostenible que piense en el ingrediente desde su origen y en todas las oportunidades creativas que ofrece. Por ejemplo: usar la nuez del coco como recipiente para el coctel y también aprovechar en su totalidad la carne de esta fruta tropical para evitar cualquier desperdicio.

Con una mirada puesta en el futuro, el *head bartender* de Carlotta busca implementar un menú completamente sostenible. Sus experimentos incluyen el uso de fermentos y técnicas especiales de conservación, como ingredientes deshidratados o en polvo, que amplían su vida útil, dando lugar a cocteles como “El Pardo”: ron, lacto fermentado de coco, orgeat de cacahuate y *bitters* de cacao, o la Piña Colada clarificada.





BOLETÍN

AMR-DICARES

"Esta tendencia (de reducir a cero los desperdicios) llegó para revolucionar la escena de la coctelería", David Cisneros, bartender de Fifty Mils.

El equipo de Fifty Mils, por su parte, explora cómo reducir los desperdicios generados en los diferentes centros de consumo del hotel. Uno de sus éxitos al respecto es "Helia". Este coctel, que rinde homenaje a la renombrada bióloga mexicana Helia Bravo Hollis, es una exquisita mezcla de bacanora, tintura de gobernadora, dátil y pepino, con dulce de tuna y quina. La propuesta incorpora, de manera ingeniosa, los residuos del pepino en su preparación.

INNOVACIÓN CONSCIENTE

La coctelería sustentable va mucho más allá de una moda pasajera: es un compromiso profundo y duradero con el planeta, arraigado en la convicción de que cada acción cuenta. Firmas como Flor de Caña han abrazado esta causa al impulsar el "Sustainable Cocktail Challenge", evento anual que celebra la creatividad y el compromiso de los profesionales en mixología.

En este reto se valora la inspiración en un futuro más verde, donde los ingredientes utilizados deben ser orgánicos, naturales, derivados de residuos de alimentos, con certificaciones de comercio justo o de carbono neutro. Estas tendencias se entrelazan para dar vida a nuevas técnicas y preparaciones que despierten una sinfonía desconocida de sabores.

Desde propuestas simples, como el uso de productos locales de temporada, hasta prácticas más sofisticadas, como la fermentación, los bartenders están explorando un universo infinito de posibilidades. Tras la barra de Rumores Butcher Shop, Carlos Ávila muestra su coctel

"K'U'U'K" (ron, vermouth casero, blend de amargos sin alcohol y clarificado de guayaba) que se alza como un homenaje a la tierra y sus sabores auténticos).

"Podemos utilizar los ingredientes de muchas maneras y aprovecharlos en su totalidad", Iván Bollo Jiménez, head bartender en Carlotta Reforma.

El profesional de la barra afincado en Yucatán, y también ganador de la competencia de la firma de ron nicaragüense, no repara en asegurar que, en lugar de usar limón amarillo, que no se produce en México, se puede recurrir a otros cítricos locales que se pueden comprar directamente con quienes entregan su vida a la tierra. "Al comprar directamente con el agricultor, esto se convierte en un ganar-ganar y, la verdad, sí cambia el sabor cuando los productos se cultivan en las cercanías".

Este vínculo con la comunidad también es esencial para el bar de Four Seasons, el cual tiene como principal proveedor de insumos las chinampas de Xochimilco, en la Ciudad de México. Así, dice David Cisneros, contribuyen a reducir la huella de carbono y fortalecen el tejido social. Elegir ingredientes frescos cultivados a pocos kilómetros de distancia, subraya, es tan vital como el hecho de aprovecharlos totalmente.

"Es posible incorporar infinidad de cítricos locales que tenemos y darle un giro a los sabores que ya conocemos", Carlos Ávila, bartender.

Sin embargo, cambiar percepciones es la labor más retadora: educar a los clientes sobre la verdadera esencia de la mixología sostenible. No se trata, simplemente, de recetas preparadas con desperdicios, sino de creaciones que sorprenden, deleitan e invitan a emprender un viaje sensorial único en cada trago.

FUENTE: Forbes México

INICIO



LO DE HOY,
MEZCAL

Mágico Chamán

de Oaxaca,
capital y cuna del mezcal



...Para todo mal, mezcal
y para todo bien, también

INICIO





Capital Humano

Aunque no sea de manera viral, el estrés laboral puede contagiarse en las empresas con comportamientos que dejan poco espacio para la colaboración y trabajo en equipo.

“Cuando termino de trabajar, estoy tan exhausto que algunos días no tengo energía para mantener una conversación. Así que, con el tiempo, mi familia y amigos me acusan de no ser socialmente receptivo cuando intentan acercarse”.

Este es el testimonio de Iregume, un consultor nigeriano de 27 años, que cita el estudio *El Estado del Lugar del Trabajo 2023*, realizado por Gallup. Sin embargo, esa experiencia se siente tan cercana porque podría ser cualquier colaborador en el mundo, **el estrés es un fenómeno global**.

EFECTO DOMINÓ, EL ESTRÉS EN EL TRABAJO TAMBIÉN SE CONTAGIA

Según el estudio, el llamado mal del siglo XXI, se mantuvo en niveles récord. “El estrés de los empleados aumentó en 2020, probablemente debido a la pandemia. Pero el estrés laboral ha ido aumentando durante más de una década”.

El estrés laboral se caracteriza porque la creciente presión en el entorno de trabajo puede provocar una saturación física o mental del trabajador, generando diversas consecuencias que no sólo afectan la salud, sino también su núcleo más próximo, debido a que impacta negativamente en el **balance vida-trabajo**, explica el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

El estrés es potencialmente contagioso, como si fuera una enfermedad viral y podría enfermar a toda una empresa, ya que estar cerca o visualizar a otras personas con este padecimiento, puede aumentar los niveles de cortisol del observador.





El contagio del estrés en el trabajo

Joaquín Marbán, psicólogo organizacional y autor del libro *Empresas neuróticas*, expone que este padecimiento provoca un efecto de **contagio social**, y se denota principalmente a nivel de comportamiento.

La diferencia entre el estrés simple y el laboral son los estímulos o las situaciones que lo provocan, explica. Entre estos podemos encontrar los malos liderazgos, la mala organización del trabajo o el poco equilibrio con la vida personal.

*“Sucede cuando estás en un **mal ambiente laboral**. Lógicamente, las personas comienzan a percibir un ambiente tenso, hay malos gestos, poca tolerancia, mucha presión y poca empatía. Entonces quienes no estaban actuando de esa manera se van predisponiendo y reaccionan igual”,* advierte.

El especialista considera que las organizaciones deben intervenir de manera oportuna para **prevenir el estrés** y, por lo tanto, su contagio. Una de las vías es modificar los factores estructurales que lo están generando, por ejemplo, conciliar la vida laboral y la familiar.

Intervenir en el clima laboral es fundamental, pero si la compañía no puede, esta prevención puede dirigirse a los colaboradores, enseñarles estrategias para afrontarlo, para que aprendan a controlarlo, gestionarse a sí mismos y su tiempo.

“Tener programas de prevención para este padecimiento y otros factores de riesgo psicosocial, al final repercute también en la productividad, el desempeño y la motivación”, señala Joaquín Marbán.





El impacto en la colaboración

Rosa León Barragán, directora de la startup Pausas, explica que el estrés permea en cualquier atmósfera, ya que al vivir bajo esas circunstancias se impacta la manera cómo el colaborador se relaciona.

“El estrés de un colaborador se puede transmitir a otra persona a través de comportamientos, expresiones faciales, del tono de la voz, el lenguaje corporal, y pues obviamente de ciertas actitudes que son nocivas”, comenta.

Este trastorno mental, repercute en la capacidad de colaboración de las personas, en su efectividad en el trabajo en equipo. *“A esto se le llama modelado de comportamiento, que provoca que las personas que tienen influencia en ti generen una especie de efecto dominó”,* refiere, Rosa León Barragán.

Cuando las personas se empiezan a sentir de la misma manera, porque hay una identificación, y tampoco hay un seguimiento de las empresas, así como la implementación de herramientas de manejo del estrés se va haciendo más grande el conflicto, advierte.

A decir de la directora de Pausas, las empresas hoy cada vez tienen más apertura y conocimiento basado en métricas que permite identificar cuáles son los impactos que están teniendo a nivel físico y psicológico de las personas.

Para los tomadores de decisiones, Rosa León Barragán recomienda considerar la población que hay en sus empresas para desarrollar programas efectivos y estrategias personalizadas, y finalmente, que vean esta inversión a mediano y largo plazo. *“El cambio no es inmediato”,* puntualiza.

FUENTE: El Economista

INICIO



El consumo excesivo de sodio está asociado a la hipertensión, los accidentes cerebrovasculares y otras afecciones graves, por ello, existe una cuchara japonesa que permite comer con menos sal.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), la ingesta diaria recomendada de sal es de alrededor de 5 gramos. Sin embargo, en Japón, los adultos consumen el doble de lo recomendado, cita la empresa que creó la cuchara japonesa.

Tras las alertas por el exceso de consumo, la empresa *Kirin Holdings* lanzó un dispositivo que promete **ayudar a reducir el consumo de sal** sin sacrificar el sabor de los alimentos.

Se trata de la "*Electric Salt Spoon*", una cuchara que utiliza **corrientes eléctricas para aumentar la percepción de la salinidad en la comida**. Se trata de un invento entre la empresa y Homei Miyashita, profesor de la Universidad de Meiji de Tokio.

Tecnología

ASÍ FUNCIONA LA CUCHARA JAPONESA QUE PERMITE COMER CON MENOS SAL

CÓMO FUNCIONA LA CUCHARA JAPONESA QUE PERMITE COMER CON MENOS SAL

Las cucharas, con una forma de onda de corriente única, realza el sabor salado y umami de los alimentos bajos en sodio.

Este dispositivo está equipado con **tecnología que mejora el sabor salado** percibido al comer alimentos bajos en sodio aproximadamente 1.5 veces.

Se pasa una corriente eléctrica débil desde la punta de la cuchara a la comida para realzar el sabor de la comida, incluido el sabor salado y umami. Se mejoró la tecnología para que la cuchara se pueda utilizar de forma natural en la mesa del comedor y diseñaron el dispositivo centrándose en la facilidad de uso y la durabilidad.





La sensación puede variar según el plato, se puede utilizar con sopas con muchos ingredientes, curry, arroz frito, comida en bol, fideos, ramen y otras comidas en general.

La tecnología se desarrolló mediante una investigación conjunta con el Laboratorio Dr. Homei Miyashita de la Universidad Meiji del Departamento de Ciencias de los Medios Fronterizos de la Facultad de Ciencias Matemáticas Interdisciplinarias (Laboratorio Miyashita).

A través de este dispositivo, los involucrados buscan *“una sociedad en la que las personas puedan mejorar su estilo de vida de una manera deliciosa”*.

Estas cucharas japonesas salieron a la venta el 20 de mayo de 2024 y por el momento solo están disponibles 200 pero la empresa promete que habrá un tiraje mayor. El precio de la cuchara japonesa es de 19 mil 800 yenes japoneses, equivalentes a 2 mil 200 pesos.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



SARGENTO®

CREEMOS EN EL PODER
DE LO NATURAL



INICIO



Coca-Cola



Mifel

Rappi