



## Industria

CANIRAC LLEVA A CABO LA 33A EDICIÓN DEL PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTERO

[LEER MÁS](#)



## Jurídico

MODIFICACIONES LEY DE VIVIENDA PARA LA CIUDAD DE MÉXICO EN MATERIA DE RENTAS

[LEER MÁS](#)



## Eventos

EN MARCHA ABASTUR 2024

[LEER MÁS](#)



## Eventos

SCIENCE AND COOKING WORLD CONGRESS Y LA CENA THE CHEF MEETS MÉXICO

[LEER MÁS](#)

Solicita tu **Cuenta Digital Mifel** y disfruta de:

**10%** rendimiento anual + **Objetivos**

Tu dinero y rendimiento siempre disponibles

[Solicítala aquí](#)

GAT para fines informativos y de comparación de \$0.05 a \$250,000.00 MOP GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.42%. La GAT real es el rendimiento que obtendrás después de descontar la inflación estimada. La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. De \$250,000.01 MOP en adelante GAT nominal de 0.01% anual antes de impuestos. GAT real de -3.71%. Consulta términos y condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, sortidores y folletos informativos en [www.mifel.com.mx](#) fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 03 de junio de 2024, vigentes al 30 de junio de 2024. Para fines informativos y de comparación. Vigencia de la promoción del 03 de junio de 2024 hasta el 30 de junio de 2024. Producto garantizado por el FNS hasta por 400 mil USD por persona por banco. Para mayor información contacta al programa [www.pis.org.mx](#).



## Gastronomía

CHEFS EXALTAN EL CHILE EN NOGADA, PLATILLO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE

[LEER MÁS](#)



## Tecnología

SABOR Y TECNOLOGÍA: EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ EN ROBERT CHICKEN

[LEER MÁS](#)



## Restaurantes

AURO, EL PREMIADO RESTAURANTE DE NAPA VALLEY QUE DEBES VISITAR

[LEER MÁS](#)



## Cerveza

CERVEZA VICTORIA PRESENTA SU NUEVA IMAGEN

[LEER MÁS](#)

**toteat**

El software **todo-en-uno** para tu restaurante

Centraliza la operación de tu negocio, toma el control y aumenta tus ventas.

[Ver más](#)





35 años  
PREMIO  
NACIONAL  
DE CALIDAD

La máxima  
distinción



EMPRESARIAL

INSCRÍBETE



*Voz de las Empresas*

Consejo de la Comunicación



TE INVITAMOS A PARTICIPAR EN EL:



35 años

PREMIO  
NACIONAL  
DE CALIDAD

La máxima  
distinción  
**EMPRESARIAL**



CONVOCAMOS a empresas,  
organizaciones privadas,  
públicas, educativas y de la  
sociedad civil, de todos los  
tamaños y sectores.

Participa en las  
siguientes categorías:

1. Empresas pequeñas de industria y servicios
2. Empresas medianas de industria y servicios
3. Empresas grandes de industria y servicios
4. Instituciones de Salud privadas o públicas
5. Instituciones Educativas privadas o públicas
6. Organizaciones no lucrativas
7. Ecosistemas

Cierre de inscripciones:

**04 DE  
OCTUBRE**

Conoce más en:

[vozelasempresas.org](http://vozelasempresas.org)



**Voz de las Empresas**



Consejo de la Comunicación

**INICIO**



# DE MÉXICO PARA MÉXICO

CANIRAC  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



La edición 33 del galardón, que reconoce a las personas y restaurantes que destacan por enaltecer al sector restaurantero mexicano, se llevó a cabo en el Ex Convento de San Hipólito de la Ciudad de México.

Durante más de tres décadas, el Premio al Mérito Restaurantero se ha consolidado como el galardón más prestigioso y relevante en la industria gastronómica, que honra la trayectoria, la dedicación, el liderazgo y la innovación de cada uno de los premiados.

## Industria

### CANIRAC LLEVA A CABO LA 33A EDICIÓN DEL PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTERO

“Es motivo de orgullo reconocer a las personas que han hecho y hacen posible todo esto, chefs, cocineras tradicionales, sommeliers, baristas, los colaboradores. Todos ellos son parte total de nuestra industria. Quienes son reconocidos esta noche serán la guía de las generaciones que están por venir, tomándolos de ejemplo, constatando que cuando la pasión domina, los límites desaparecen”, comentó Ignacio Alarcón, presidente nacional de CANIRAC.

Por su parte, Francisco Mijares, presidente del Premio al Mérito Restaurantero, indicó que “este reconocimiento fortalece el sentido de pertenencia y orgullo dentro del sector y reafirma la trascendencia de la industria restaurantera como un pilar fundamental de la cultura y la economía mexicana”.



Bajo la conducción del reconocido chef Mikel Alonso y la destacada chef Josefina Santacruz, los ganadores de cada categoría recibieron una escultura de diseño único, creada por el artista mexicano Miguel Michel, que representa la unidad que conforma al sector restaurantero.

“Esta industria está conformada por una gran familia dispuesta a satisfacer las necesidades de los clientes con la receta que sólo la gastronomía mexicana tiene, la calidad y calidez en el servicio. Los clientes son la base de lo que hoy somos, una de las industrias más importantes para el crecimiento de México”, agregó Daniela Mijares, presidenta ejecutiva de CANIRAC.

## Presentamos a las y los ganadores de la edición 33° del Premio al Mérito Restaurantero:

1. AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO DEL AÑO  
**Javier Romo Aramburo, Grupo Dinar**  
(Ciudad de México)
2. A LA CHEF O EL CHEF DEL AÑO  
**Pepe Salinas, Balcón del Zócalo**  
(Ciudad de México)
3. NEMESIO DIEZ RIEGA - A LA PERSONA JOVEN EMPRENDEDORA DEL AÑO  
**Braulio D. Cárdenas Abedrop**  
(Saltillo, Coahuila)
4. A LA CHEF O EL CHEF JOVEN DEL AÑO, presentado por Cerveza Modelo Especial  
**Thalía Barrios García, Levadura de Olla** (Oaxaca)
5. A LA CHEF O EL CHEF MEXICANO DESTACADO EN EL EXTRANJERO, presentado por American Express  
**Indra Carrillo Perea, La Condesa** (París, Francia)
6. A LA CHEF O EL CHEF REPOSTERO DEL AÑO, presentado por Marías Gamesa  
**Marisa Lazo Corvera, Pastelería Marisa** (Guadalajara, Jalisco)
7. A LA COCINERA TRADICIONAL DEL AÑO, presentado por Mundet  
**Rosalba Morales Bartolo, La Cocina de Rosalba** (Quiroga, Michoacán)
8. GUENTHER MAURACHER REICH - A LA DIRECTORA O EL DIRECTOR DE CADENAS DEL AÑO  
**Hugo Antonio Magaña Iñiguez, Santas Alitas** (Guadalajara, Jalisco)
9. JOSÉ INES LOREDO - A LA COCINA MEXICANA  
**Nixtamal, Cocina a Fuego y Ceniza** (Bacalar, Quintana Roo)
10. MARÍA AGUIRRE DE ARROYO - A LA PRESERVACIÓN, CONOCIMIENTO Y PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA  
**Itanoní** (Oaxaca)
11. ANTONIO ARIZA CAÑADILLA - COMIDA DE ESPECIALIDADES EXTRANJERAS  
**Zeru** (Ciudad de México)
12. CARLOS ANDERSON - A LA INNOVACIÓN RESTAURANTERA  
**Centro Cultural del Mezcal** (Oaxaca)
13. CÉSAR BALSA - AL RESTAURANTE DE HOTELES  
**Ramona, NIZUC Resort & Spa** (Cancún, Quintana Roo)
14. A LA O EL MIXÓLOGO DEL AÑO, presentado por DIAGEO  
**Claudia Cabrera, Kaito del Valle** (Ciudad de México)
15. A LA O EL BARISTA DEL AÑO  
**Matías G. Durán Quintanar, The Quantum Crack Coffee Roasters** (Querétaro)
16. A LA O EL SOMMELIER DEL AÑO, presentado por el Consejo Mexicano Vitivinícola  
**Priscila Frausto Torres, Grupo Pangea** (Nuevo León)
17. AL COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD Y UN MÉXICO VERDE, presentado por Industria Mexicana de Coca Cola  
**Green Me** (Puebla)







Además, por segundo año consecutivo se otorgó el reconocimiento especial “A la Trayectoria de Servicio”. En esta ocasión, 12 colaboradores de la industria gastronómica, con más de 20 años de trayectoria en el mismo restaurante o grupo restaurantero, fueron galardonados con una medalla en honor a su dedicación y compromiso:

- **Jorge Téllez Rosado**, 22 años de trayectoria en Restaurante Azul
- **Sergio Montes Fragoso**, 25 años de trayectoria en Les Moustaches
- **Tomás Valencia Salvador**, 26 años de trayectoria en La Casa de la Yeya
- **Sergio Enríquez Cabrera**, 27 años de trayectoria en Fonda Argentina
- **Julieta Martínez Rodríguez**, 28 años de trayectoria en Casa de Toño
- **Carmén García Ignacio**, 29 años de trayectoria en Potzollcalli
- **Alejandro González Altamirano**, 31 años de trayectoria en Grupo Texas Ribs

- **Benigno Fernández Hernández**, 34 años de trayectoria en la Hacienda de los Morales
- **Valencio Hernández Concha**, 34 años de trayectoria en Grupo Hunan
- **Antonio Santiago Cuevas**, 37 años de trayectoria en El Moro
- **Juan Segura Segura**, 53 años de trayectoria en Restaurante Estoril
- **Victoria Saldaña Silis**, 64 años de trayectoria en Sanborns

Finalmente, como un momento culminante de la noche, el chef **Ricardo Muñoz Zurita**, recibió un reconocimiento por su destacada trayectoria como investigador gastronómico de la cocina mexicana. Y en homenaje a ello, fue nombrado titular de la categoría “Ricardo Muñoz Zurita – a la Chef o el Chef Joven del Año”, honrando su legado como mentor y guía de las nuevas generaciones del sector gastronómico.

FUENTE: CANIRAC

INICIO





## Jurídico

Se publicó el día 28 de agosto de 2024 en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, un Decreto del Jefe de Gobierno mediante el cual se Reforman diversas disposiciones del Código Civil vigente para el Distrito Federal y de la Ley de Vivienda para la Ciudad de México, en Materia de Rentas. El Decreto está ya vigente.

# MODIFICACIONES AL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y A LA LEY DE VIVIENDA PARA LA CIUDAD DE MÉXICO EN MATERIA DE RENTAS

Se determina en la Reforma, como puntos importantes, los siguientes:

- Que el incremento de la Renta nunca será mayor a la inflación reportada por el Banco de México en el año anterior, respecto de la cantidad pactada como renta mensual.
- Se establece un Registro Digital de Contratos de Arrendamiento, de autorización inmediata a cargo del Gobierno de la Ciudad de México y para tales efectos el Arrendador deberá registrar sus Contratos en un plazo no mayor de 30 días de celebrado conforme a los mecanismos que establezca.
- Que el Registro de los Contratos de Arrendamiento se registrarán por los criterios de la Ley de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Rendición de Cuentas de la Ciudad de México, la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México, además

de que, por ninguna causa, salvo por Resolución Judicial podrá ser publico o darse a conocer. Que los Servidores Públicos encargados del Registro que no cumplan con estas disposiciones serán sancionados tanto Penal como Administrativamente.

- Que el Gobierno de la Ciudad de México a través de la Secretaría y/o el Instituto, deberá fomentar la Vivienda en Arrendamiento Asequible, mediante esquemas y programas dirigidos a la población vulnerable, en situación de pobreza y de menores ingresos.

Se trata de una Reforma importante y trascendente para todas aquellas personas que tengan como actividad el Arrendamiento para Vivienda en la Ciudad de México, mismas que deberán sujetarse a estas disposiciones, pues el no cumplirlas, implicaría consecuencias de permanencia indefinida de los Arrendatarios.

FUENTE: Jurídico AMR

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**





# ABASTUR

*El evento impactará positivamente en la industria, que representa 8.7% del PIB.*

Abastur también conocida como Hospitality Summit, uno de los eventos más relevantes en el ámbito de la proveeduría para hoteles, restaurantes, cafeterías y servicios de catering, ha inaugurado el pasado miércoles 28 de agosto su 39 edición con grandes expectativas. Se han dado cita en Centro Citibanamex en la Ciudad de México, más de 18,000 compradores interesados en explorar las últimas tendencias y cerrar importantes acuerdos comerciales especialmente de destinos turísticos y pueblos mágicos de ese país, ubicado en el sexto puesto de los más visitado a nivel mundial por turistas internacionales.

## Eventos

### EN MARCHA ABASTUR 2024

En comparación con 2019, la exposición ha crecido en un 40% y un 20% respecto a la edición de 2023, según indicó su directora Yesenia Vázquez Moreno.

La feria turística Abastur dio el banderazo inicial a su edición 39, donde participan 550 expositores nacionales e internacionales, de China, Turquía, Colombia y Brasil, que cuentan con sus propios pabellones y en la que se espera la asistencia de al menos 18 mil compradores.

En un comunicado, se detalló que se trata de la mayor exposición de proveeduría para hoteles, restaurantes, cafeterías y servicios de catering, existente en América Latina.

*“Esta es la exposición más importante en México y América Latina de la industria de la hospitalidad. Hoteleros, restauranteros, personas o eventos de catering o cafeterías, van a encontrar aquí todo lo que necesitan: tecnología, innovación, conocimiento, productos para tener un servicio de primera como los que se ofrecen en nuestro país”,* explicó Yesenia Vázquez Monroy, directora de Abastur.





Además, recordó que, de acuerdo con cifras oficiales, el turismo en México genera más de 4.7 millones de empleo.

*“Al proveer de insumos para el crecimiento de hoteles, restaurantes, cafeterías y servicios de catering, Abastur impacta positivamente en una de las actividades económicas y fuente de empleo más relevante del país”,* apuntó Vázquez Monroy.

La directiva señaló que en el país existen 25 mil 900 hoteles, moteles y similares que cuentan con una oferta de 895 mil habitaciones.

*“Los datos más recientes del sector turístico muestran un crecimiento sólido, con un repunte significativo tras la*

*pandemia. El sector de viajes y placer representa el 8.7 por ciento del Producto Interno Bruto (PIB) nacional”,* comentó Yesenia Vázquez.

En tanto, la industria de restaurantes y alimentos preparados representa 1 de cada 8 negocios que hay en el país, de acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).

*“Esperamos que en Abastur se cierren muchos negocios, que hoteles, restaurantes, cafeterías y banqueteros de todos tamaños salgan de aquí con más y mejores insumos para su operación, pero también con nuevas ideas y una red de contactos para innovar y crecer”,* concretó Vázquez Monroy.

FUENTE: Milenio - Excelencias Gourmet

INICIO





Nuevo León reúne la gastronomía y la ciencia con la celebración de dos eventos destacados: el Science & Cooking World Congress (SCWC) 2024 Nuevo León, del 3 al 5 de septiembre y la Cena de gala The Chef Meets Mty el 6 de septiembre.

## Eventos

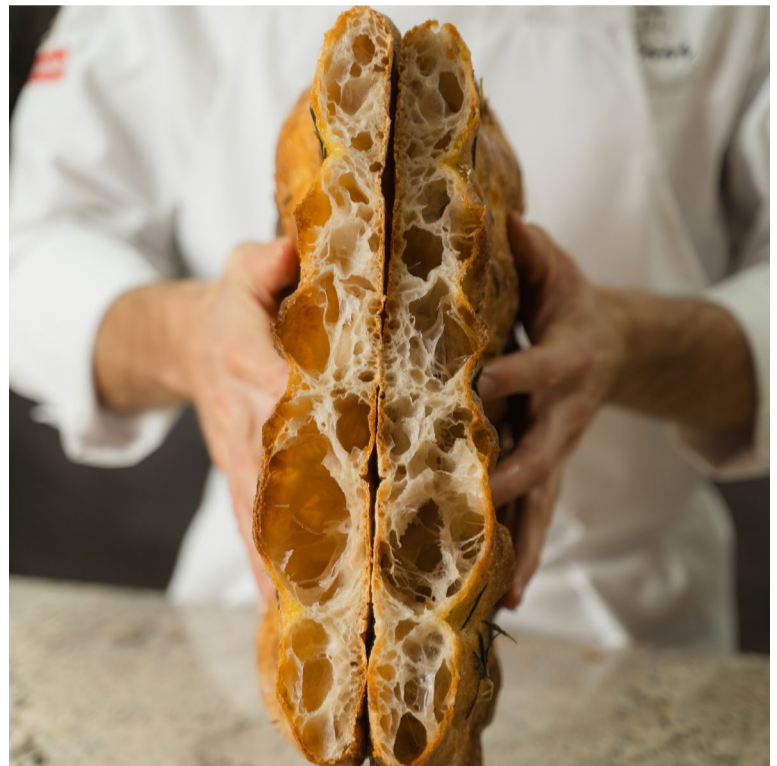
# TODO LISTO PARA SCIENCE AND COOKING WORLD CONGRESS Y LA CENA THE CHEF MEETS MÉXICO

El objetivo del SCWC es consolidar las tres almas a partir del Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019":

- Académica, como base de consolidación en la formación y documentación.
- Gastronómica, con la interrelación de cocineros y pasteleros con el mundo académico.
- Social, creando estructuras de información y divulgación hacia la sociedad. Teniendo como ejes transversales la sostenibilidad y la salud.

La Cena de Gala organizada por The Chef Meets México se desarrollará el 6 de septiembre en el Horno 3 del Parque Fundidora como parte del plan de impulso del destino y reunirá a 2 grandes talentos culinarios: un encuentro de estrellas Michelin. El chef italiano Ferdinando Bernardi del restaurante Casa Bernardi (1 estrella Michelin) y los hermanos Rivera Río del restaurante Koli (1 estrella Michelin) protagonizarán la cena en un mano a mano, quienes deleitarán a los invitados con un menú degustación de 5 tiempos que combina lo mejor de la gastronomía norestense con la alta cocina italiana.





Para el inicio de la experiencia culinaria, el chef Hugo Guajardo del restaurante Jonuco ofrecerá una degustación de platillos regionales, destacando la riqueza y diversidad de la gastronomía de Nuevo León. Los asistentes apreciarán la auténtica cocina norestense, elaborada con ingredientes locales y técnicas tradicionales; una experiencia culinaria única, donde la creatividad y la pasión por la cocina se fusionan en cada platillo con un maridaje creado con los grandes vinos de alta gama de BLN y la coctelería exclusiva de tequila Aviión, Glenlivet 12 y Chivas 18.

La cena también contará con una exhibición y subasta de arte a cargo

del programa social de The Chef Meets México “Dos Formas de Arte y un solo corazón por México” creado en conjunto con Citibanamex y el Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana. Esta iniciativa tiene como objetivo recaudar fondos para otorgar becas a cocineras tradicionales para su certificación ante la SEP. Este estándar impulsa el empoderamiento y permite acceder a mejoras laborales, sociales y económicas, además de dignificar a nuestra rica gastronomía mexicana tradicional.

Más allá de la mesa, The Chef Meets México se compromete a promover prácticas sostenibles a través de la gastronomía y la educación.

TEXTO: Azucena Suárez

**INICIO**



# CONOCE EL IMPACTO AMBIENTAL DE TU OFERTA ALIMENTARIA.

COMPAREMOS  
UNA HAMBURGUESA DE ORIGEN ANIMAL VS.  
UNA DE ORIGEN 100% *PLANT-BASED*



**Patty de hamburguesa de origen animal**  
(130 g)



**Patty de hamburguesa vegana**  
(130 g)

**107 L**  
5 garrafones

**Uso de agua**

**15.5 L**  
un poco más de ¼ de garrafón

**14 m<sup>2</sup>**  
un cajón de estacionamiento

**Ocupación de tierra**

**0.4 m<sup>2</sup>**  
menos área de un post-it tamaño estándar

**3.8 eCO<sub>2</sub>**  
recorrido en carro desde Buenavista hasta Perisur

**Emisión de CO<sub>2</sub>**

**170 g eCO<sub>2</sub>**  
un viaje desde el ángel de la independencia a la Torre Mayor.

\*Datos obtenidos del software de análisis Latis (HowGood)

De esto y más hablamos en nuestro webinar  
“Sostenibilidad en la mesa: pasos hacia una cocina responsable”  
**Contáctanos** para conocer la siguiente fecha



**INICIO**





## Gastronomía

*Este "Día del Chile en Nogada" llega después de un decreto de Puebla para nombrar al platillo como "Patrimonio intangible del estado".*

Chefs celebran este miércoles 28 de agosto, el primer año de la declaración como patrimonio intangible del chile en nogada en Puebla, estado de donde es originario el platillo con nuez y granada que homenajea la independencia de México.

Este "Día del Chile en Nogada" llega después de un decreto de Puebla para declarar al platillo "Patrimonio intangible del estado", por representar valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales, algo que también ha reconocido la Unesco, que también la considera una gastronomía patrimonial.

## CHEFS EXALTAN EL CHILE EN NOGADA, PLATILLO DECLARADO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE

La clave está en que las frutas de la receta son únicas de la región de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, como la manzana panochera, pera de leche, durazno criollo, granada fresca, nuez de castilla y chile poblano.

Alejandro Cañedo Priesca, secretario de Economía del municipio de Puebla, comentó que este nombramiento es de relevancia porque valora las costumbres, la historia y la gastronomía en la ciudad, que es Patrimonio Cultural de la Humanidad desde 1987.

*"El valor del chile en nogada es un valor de temporada, productos de la región cosechados a cielo abierto que solo pueden darse desde julio a septiembre", detalló.*





El chile poblano se rellena con carne y frutas tradicionales, se envuelve en una capa de huevo y encima se esparce una capa de salsa de nuez, la nogada, junto con granada.

“Tenemos todo agosto y parte de septiembre para disfrutarlo, lo limitante lo hace más grandioso, lo que hace que sea mejor es que sea ejemplo de muchas cosas”, mencionó Cañedo Priesca.

### Declaración patrimonial del chile en nogada permite preservación de ingredientes

La receta se originó el 28 de agosto de 1821, según la versión más popular, en el convento de Santa Mónica, en Puebla, donde monjas crearon el platillo con los colores verde, blanco y rojo de la bandera del Ejército Trigarante independentista, del general Agustín de Iturbide, para celebrar la firma de los Tratados de Córdoba.

El chef y dueño del restaurante El Patio de San Luis, Julio Silva Ramírez, aseguró que gracias a la declaración patrimonial la temporada ha sido

“muy fuerte”, por lo que esperan rebasar los números de 2018 y 2019, antes de la pandemia por Covid-19.

“Lo que se está decretando es la elaboración del chile en nogada poblano, sí nos va a servir porque vamos a poder respaldar mucho nuestro trabajo y la creación del chile en nogada con respecto a otras variantes en otros estados”, declaró.

Silva Ramírez espera vender más de 4,000 chiles rellenos en esta temporada, para abonar a los 4 millones que el Gobierno estatal prevé que se comercialicen en esta temporada.

Pero también confía en que la declaración patrimonial permita proteger los ingredientes y la receta.

“Vamos a buscar mantener nuestros productos como tal en Puebla y tratar de cuidarlo también de cualquier otro tipo de semejanzas o variantes en otros estados, o de personas que quieran manipular (la receta) y no la puedan presentar de buena manera”, sostuvo.

FUENTE: Forbes México

INICIO





## Tecnología

En un rincón vibrante del corredorgastronómicomás prometedor de la Ciudad de México, se cocina algo extraordinario. No es sólo el crujido perfecto de un pollo frito coreano, sino el zumbido suave y preciso de la tecnología que lo hace posible. En Liverpool 41, Colonia Juárez, Robert Chicken está fusionando la tradición culinaria con la innovación que alguna vez solo se veía en ferias y exposiciones de tecnología.

## SABOR Y TECNOLOGÍA: EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ EN ROBERT CHICKEN

### El corazón de la innovación: Robots en la cocina

Lo que parecía un sueño futurista ya es una realidad en Robert Chicken. No es un truco de mercadeo, ni una curiosidad pasajera; aquí, los robots han asumido el papel de chefs meticulosos, garantizando que cada pieza de pollo frito se cocine con una precisión que raya en lo asombroso. Esta alianza entre la tradición coreana y la tecnología avanzada de Robo Arete, de Corea del Sur, está redefiniendo la experiencia gastronómica.



## Una experiencia personalizada al alcance de todos

Pero más allá de la tecnología, Robert Chicken ofrece algo que todos buscamos: una experiencia personalizada. Con un simple escaneo de código QR, los comensales pueden ajustar cada detalle de su pedido, desde el nivel de especias hasta el punto de cocción, todo desde la comodidad de su smartphone. Es una experiencia que no solo satisface el paladar, sino que también conecta a los clientes con el restaurante de una manera única.

Para quienes buscan una experiencia aún más autónoma, los kioscos de autoatención permiten un servicio rápido y eficiente, sin perder un ápice de calidad. Este nivel de control y conveniencia es una respuesta clara a las necesidades del consumidor moderno, y Robert Chicken lo entiende mejor que nadie.

## Toteat: el aliado tecnológico que lo hace posible

Detrás del éxito de Robert Chicken está Toteat, el software todo-en-uno para restaurantes que ha transformado la manera en que miles de negocios operan. Gracias a Toteat, la experiencia de autoatención en Robert Chicken no solo es sencilla y eficaz, sino que ofrece una calidad de servicio inigualable. Actualizar menús, gestionar pedidos y adaptarse a las tendencias en tiempo real es posible con esta herramienta, que se ha convertido en el mejor aliado de los restauranteros que buscan llevar su negocio al futuro.

En Robert Chicken, el futuro no es solo una idea; es una realidad que puedes probar hoy mismo.

**toteat**



FUENTE: Toteat

INICIO



**toteat**

# El software **todo-en-uno** para tu restaurante

Centraliza la operación de tu negocio, toma el control y aumenta tus ventas.

Ver más

INICIO





*Si necesitabas una última señal para explorar Napa Valley, en California, Auro es lo que buscabas. Se trata de la joya culinaria de Four Seasons Resort and Residences Napa Valley, un restaurante que le dará un toque delicioso a tu paso por esos terruños. Como integrador de los grandes ingredientes que le rodean, una pasión por los buenos vinos y el hogar de una cocina exquisita, este lugar es perfecto para los sibaritas más curiosos. Sigue leyendo y conviértelo pronto en uno de tus favoritos.*

## Restaurantes

# AURO, EL PREMIADO RESTAURANTE DE NAPA VALLEY QUE DEBES VISITAR

### Así es Auro, un restaurante con Estrella Michelin

Empezando por su locación increíble, Auro se distingue como un restaurante que enmarca los paisajes característicos de Napa Valley, con vistas a los extensos viñedos de Calistoga y a las montañas Palisades. Su diseño tiene tonos inspirados en la tierra y en la naturaleza circundante y, aunque tiene capacidad para más de 80 personas, cada uno de sus espacios proporcionan una sensación de calidez gracias a su comfortable salón y su amplia terraza al aire libre.

Auro tiene ofrece cocina sofisticada a cargo del chef Rogelio García, quien propone un menú degustación de siete tiempos que muestra los sabores del norte de California. Para ello, se basa en lo que ofrecen las temporadas y les da forma con técnicas culinarias globales diseñadas para combinar con vinos locales de clase mundial producidos en las cercanías. Todo lo anterior le brindó a este restaurante una Estrella en la Guía Michelin de California, misma que ha conservado por dos años. Así, Auro es el primer y único restaurante con Estrella Michelin de la ciudad de Calistoga.

A su vez, al ubicarse dentro de la AVA (American Viticultural Area) de Calistoga, Four Seasons Resort and Residences Napa Valley y Auro tienen una inclinación natural hacia los vinos que se deja ver en la curaduría del *sommelier* Derek Stevenson, compuesta por más de 250 etiquetas.





## Una mente creativa

El chef de Auro es Rogelio García, quien nació en la Ciudad de México y creció en Los Ángeles y Napa, lo que le dio la oportunidad de explorar todos los sabores disponibles en California. Al frente de la cocina de Auro, refleja su evolución como chef y, sobre todo, honra a los ingredientes de la región. Para ello, utiliza una fórmula que le ha dado muy buenos resultados, en la que combina armoniosamente técnicas francesas con influencias japonesas y mexicanas.

Otra de las características principales de la cocina del chef García es que forma buenas relaciones de trabajo con los agricultores, recolectores y pescadores, siempre buscando que sus proveedores sean los más notables en su ramo. Así, en el menú de Auro hay carnes y pescados añejados en seco durante varios días, con lo que se crean platillos destacados como el Shima Aji, un pescado delicado que se combina con manzana cosechada, cilantro y lechuga cristal esmeralda. O bien, el Kagoshima A5 Wagyu con puré de nueces, col rizada, ajo confitado y trompetas negras, otra de las delicias que se sirven en el restaurante.

[@auronapavalley](https://www.instagram.com/auronapavalley)

## Un tesoro en Napa Valley

Un menú con ingredientes excepcionales, como el que tiene Auro, solo puede provenir de una región tan fructífera y dedicada a respetar los procesos de la tierra. En efecto, Napa es la clave para seguir esta filosofía, pero también lo es el resort que lo aloja, Four Seasons Resort and Residences Napa Valley. Prueba de ello es que en los jardines del complejo se obtienen algunos de estos elementos que le dan vida a los menús del restaurante.

Como destino gastronómico, Napa Valley tiene en Auro un restaurante que muestra su riqueza culinaria y vitivinícola. Si ya te antojamos la experiencia, debes saber que este espacio está abierto a todo el público y que, además, brinda experiencias enogastronómicas con las que te encantará coincidir, llamadas Wine Dinner Series. Estas son cenas en las que se disfruta la propuesta del restaurante mientras se descubre el trabajo enológico de las bodegas locales. La más próxima de estas aventuras es el 25 de septiembre con *The Donum Estate* como invitada, una casa productora de excelentes vinos pinot noir y chardonnay de la cercana región de Carneros.

Conoce más de la propuesta culinaria de Auro en sus redes sociales y animate a planear pronto tu visita a este restaurante de Napa Valley.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





CON MUCHO *México*

NUEVA *Victoria* IMAGEN



## Cerveza

Con este lanzamiento, Grupo Modelo refuerza su apuesta por ofrecer productos que enaltecen la herencia, cultura y tradiciones mexicanas.

Cerveza Victoria, un ícono de la cultura mexicana desde 1865, presenta con orgullo su nueva imagen bajo el slogan “Con Mucho México”. Este cambio es una celebración a la pasión y resiliencia de los mexicanos, a la identidad nacional y el patrimonio cultural, a la cual se suma la colaboración con la renombrada agrupación de música mexicana, Grupo Frontera.

## CERVEZA VICTORIA PRESENTA SU NUEVA IMAGEN

Desde sus orígenes, Victoria ha sido testigo y parte fundamental de la evolución del país. Inspirada por la rica herencia cultural y la pasión del pueblo, cada gota de Victoria es un homenaje a las raíces mexicanas. “*Todo el México que ves fuera, es el México que llevamos dentro*”, es el lema que guía esta transformación la cual busca también representar a los mexicanos de hoy.

“*En Cerveza Victoria estamos emocionados de presentar nuestra nueva imagen que combina innovación con nuestras profundas raíces mexicanas. Esta renovación no solo celebra nuestra herencia, sino que también refuerza nuestro compromiso con el futuro. Hoy, más que nunca, nos sentimos orgullosos de ser mexicanos y queremos expresarlo*”, comentó Yune Aranguren, directora de Core Brands en Grupo Modelo.





El renovado color de la lata, un rojo grana cochinilla vibrante conocido como “sangre de nopal”, evoca las culturas prehispánicas y refleja un homenaje a la riqueza de nuestra historia. Además, los nuevos medallones en el envase destacan elementos que nos definen como nación:

- **Corazón:** Simboliza la pasión y la energía que los mexicanos ponemos en todo lo que hacemos.
- **La Calavera:** Representa el Día de Muertos, una de nuestras tradiciones más queridas, celebrando la vida con alegría y respeto.
- **La V de Victoria:** Un emblema de triunfo y excelencia que ha acompañado a la marca durante años.

La colaboración con Grupo Frontera añade un toque especial a este lanzamiento. La banda, conocida por su autenticidad y conexión emocional con la música mexicana, encarna el espíritu de “Mucho México” a través de sus letras y ritmos, los cuales han puesto a nuestro país en alto a nivel internacional, convirtiéndose en el

rostro perfecto para esta nueva era de Victoria. Además, para esta campaña Grupo Frontera vistió con mucho México, usando prendas del diseñador mexicano Patricio Campillo, accesorios de Cruzada Jewelry y sombreros de Luisa Ferne.

“En Grupo Modelo nos sentimos muy orgullosos de colaborar con marcas mexicanas y con Grupo Frontera, es una manera de inmortalizar esta nueva etapa, con dignos representantes de lo que es ser mexicano”, finalizó Aranguren.

Cerveza Victoria invita a todos los mexicanos a celebrar esta transformación, compartir sus historias y experiencias que reflejan lo que implica llevar “Mucho México” por dentro, así como a alzar su cerveza Victoria en honor a las tradiciones del país, desde la gastronomía hasta la música y el orgullo mexicano.

[cervezavictoria.com.mx](http://cervezavictoria.com.mx)  
[@cerveza.victoria](https://www.instagram.com/cerveza.victoria)

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO





*Variedad zwantástica*

CON EL MEJOR SABOR PARA  
TUS PLATILLOS!



*Calidad premium*

INICIO

