



Mexicali: capital de la **cerveza artesanal**

lo bueno y bonito del comer en la ciudad...

GUSTO!



¡Colecciona las recetas!

Wine & Food Festival

Ciudad de México

Fiesta de la Vendimia

Barrancas del Cobre

Visita LOS MOCHIS

ASTRID & GASTÓN
NY visita el DF

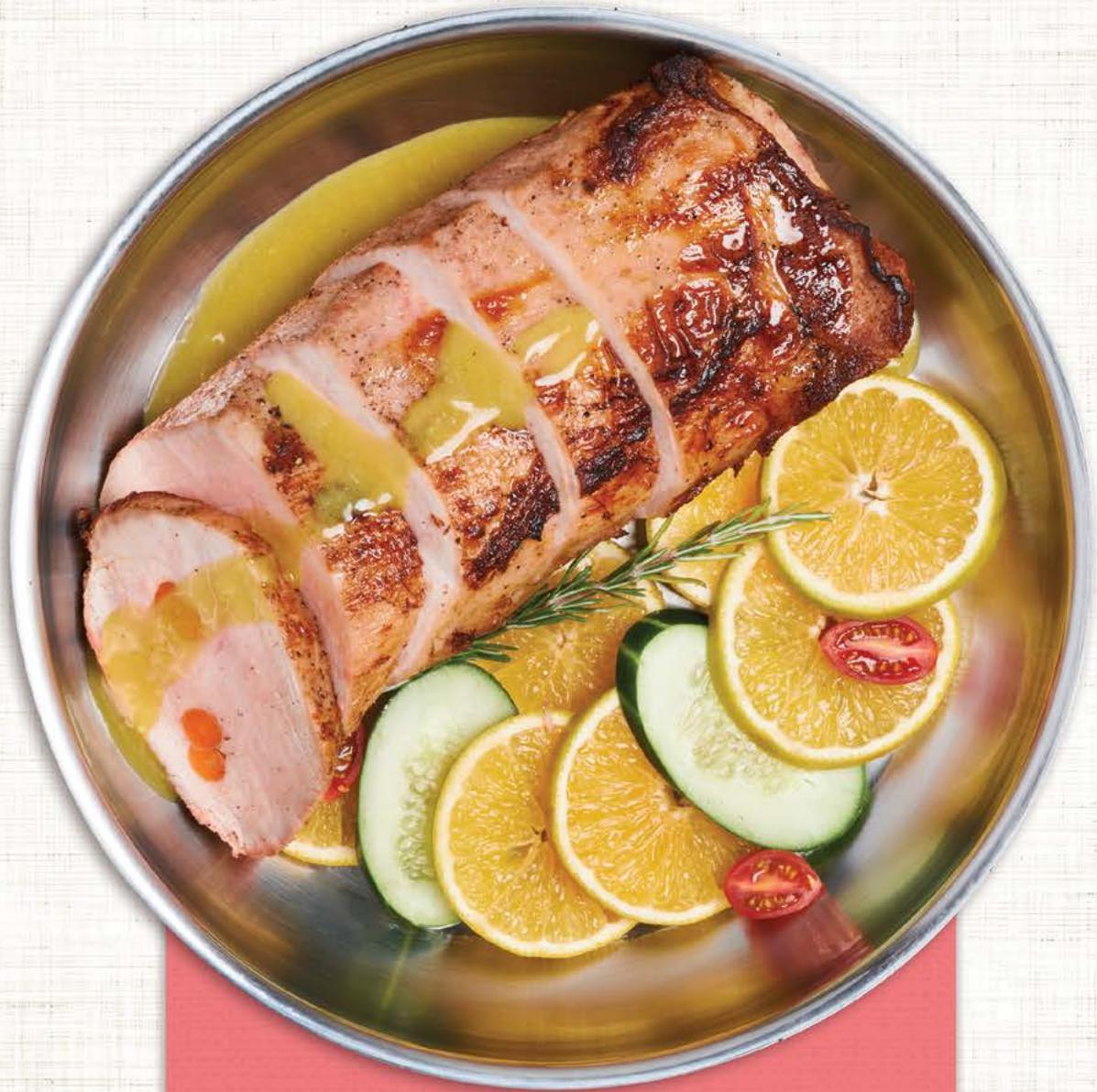
Grill Master

Campeonato nacional de parrilladas
Monterrey





Amara®



Lo bueno del *Cerdo*



Si quieres un buen lomo en **su punto y jugoso** solo tienes que cuidar la temperatura que este a fuego medio, marinarla con un poco de aceite de oliva y unas ramitas de romero o tomillo.



Tel. 01 (395) 725 2820
amara@proan.com
saboramara.com



VOY POR UNA
SERIE MÁS

ÚNETE A ESTE MOVIMIENTO

Mándanos un "hola" al: +49 157 92368136

Y recibe todos los días tips e información para ayudarte a cumplir tus metas.

Conoce cómo:



claradehuevosanjuan.com

01 800 9SN JUAN (76 58 26)





Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 7 año 2

DIRECCIÓN

Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO

Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Ernesto Santillán

DIRECCIÓN COMERCIAL

Miriam Ortiz

01 (55) 5553 5032 / 5553 2355

Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA

Grupo Expedición, Roberto Beltrán,
Marmota Azul

PORTADA

Tributo a Mónica Patiño,

Restaurante Azul

Foto: Wine & Food Festival

ASISTENCIA EN DISEÑO

Javier Balderas

CONTACTO

expedicion@grupoexpedicion.com

01 (55) 5553-2355 / 5553-5032

PREPrensa E IMPRESIONES

Pre Prensa Digital PPD

Revista GUSTA

es una publicación bimestral editada por
Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.

Río Elba 10-402, Col. Cuauhtémoc

C.P. 06500, México D.F.,

Tel. 01 (55) 5553-2355. www.exploramexico.tv

Editor responsable: Oscar Estrada Beltrán.

Reservas de Derechos al Uso Exclusivo

No. 04-2010-102013353900-102.

ISSN: en trámite. Licitud de Título en trámite. Licitud de Contenido en trámite, ambos otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.

Imprenta: Pre Prensa Digital
México, D.F.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la editorial.

EDITORIAL

En esta edición de Gusta! continuamos nuestro recorrido por el país buscando la oferta gastronómica más interesante para mostrar a nuestro lector.

Empezamos nuestra ruta muy a lo regio con un evento único en su tipo: El Campeonato Nacional de Parrilladas GRILL MASTER, celebrado en Monterrey, donde 63 equipos parrilleros compitieron para convertirse en la Selección Mexicana de Parrilleros para representarnos en el World Food Championships de Estados Unidos. De Monterrey nos trasladamos a Mexicali, Baja California, para conocer por qué esta ciudad es conocida como la capital de la cerveza artesanal en México. Seguimos nuestra ruta por el norte del país para llegar hasta Barrancas del Cobre donde se llevó a cabo la fiesta de la vendimia en el poblado de Cerocahui, Chihuahua. Aquí, enclavado en la Sierra Tarahumara, se producen vinos de excelente calidad que no debes dejar de probar. Y para cerrar edición traemos todas las incidencias del Wine & Food Festival, celebrado en la Ciudad de México y donde se dieron cita los máximos exponentes de la gastronomía nacional e internacional.

¡Todo esto y más podrás encontrar en nuestras páginas de Gusta! Ven, te invitamos a comer con nosotros.

¡Gusta!

Contenido

6 GRILL MASTER: CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLADAS



30 WINE & FOOD FESTIVAL CIUDAD DE MÉXICO



16 FIESTA DE LA VENDIMIA



20 MEXICALI, PARAÍSO CERVECERO



40 NUEVA YORK VISITA EL D.F



46 RECORRIENDO LOS MOCHIS





HUEVO SAN JUAN

*el ingrediente favorito
de las familias mexicanas*



DESCARGA RECETAS:



huevosanjuan.com
01 800 95N JUAN (76 58 26)



Texto y fotos: Sociedad Mexicana de Parrilleros.
www.facebook.com/SociedadMexicanaDeParrilleros

Grill Master



Campeonatos Nacionales de Parrilladas

Monterrey, N.L.



Todos a parrillar en Monterrey

Los Campeonatos Nacionales de Parrilladas Grill Master son ya una tradición y se celebran en la explanada de la Arena Monterrey, evento al que asisten cerca de 10,000 personas. Cerca de 63 equipos parrilleros compiten para convertirse en la Selección Mexicana de Parrilleros para representarnos en el World Food Championships en la Unión Americana.

La fiesta inicia el sábado

La edición del 2015 se llevó a cabo el sábado 22 de agosto donde los equipos parrilleros llegaron con anticipación con el objetivo de prepararse para la llegada de los jueces y asistentes. A la 1:00 p. m. se abrían las puertas del evento. Las familias, amistades y parrilleros natos comenzaban a llegar.

El reloj marcaba las 2:00 p. m. y los

tambores, las trompetas, el sonido de la marcha comenzaba a sonar, sinónimo que daba inicio el evento. El Ejército Nacional mostraba la fuerza de su protocolo inaugurando el evento de parrillada más grande de México.

El evento transcurría y el sol parecía asomarse cada vez más, la música de los grupos invitados amenizaba la tarde, los equipos





El evento transcurría y el sol parecía asomarse cada vez más, la música de los grupos invitados amenizaba la tarde, los equipos continuaban al calor del asador y demostraban el esfuerzo y la pasión, lo disfrutaban.





continuaban al calor del asador y demostraban el esfuerzo y la pasión, lo disfrutaban; las personas convivían y reían... era tiempo de destapar la primera Bud Light.

Las atracciones comenzaron. El torneo de dominó daba inicio, la diversión era notoria, la relajación, el disfrute, el movimiento y la estrategia, el tanteo y las emociones, el sudor y los ánimos. El primer lugar era el objetivo.

Pasaba el tiempo y era el turno de una de las atracciones más llamativas, el grupo PESADO, el grupo que vale lo que pesa, iniciaba con su pequeña clase de asado,

mostrando sus técnicas, su derroche sobre la parrilla. Beto Zapata, vocalista de la agrupación, dedicó parte de su tiempo a tomarse amablemente fotografías con parte de los asistentes.

El clímax del evento llegó, el aceite caliente sobre el disco de acero de 3 y medio metros de diámetro, las salchichas, la carne, las verduras, todo cortado, todo listo para prepararse, todo listo para comenzar con la atracción máxima del primer día del evento: la discada gigante. Los estudiantes del ITAB comenzaron a vaciar los ingredientes, la fila de asistentes comenzaba a crecer,

el calor seguía insistente, las Bud Light continuaban destapándose. Llegó la hora, el reloj marcaba las 5:30, comenzaba la degustación, comenzaba el sabor, continuaba el mensaje, continuaba la convivencia. Los lechones asados salían a la par. La degustación de carne HEB lo hacía apenas minutos más tarde, era una fiesta culinaria.

El día avanzaba, el sol bajaba su intensidad, los equipos parrilleros terminaban su tarea, su misión del evento; los jueces, rigurosos, serios, pero amistosos y confiables, daban sus últimas impresiones, sus últimos rayones sobre sus ta-





El clímax del evento llegó, el aceite caliente sobre el disco de acero de 3 y medio metros de diámetro, las salchichas, la carne, las verduras, todo cortado, todo listo para prepararse, todo listo para comenzar con la atracción máxima del primer día del evento: la discada gigante.



blas de calificación. Los equipos, algunos con nervios por conocer el resultado, por escuchar su nombre, por representar a la Selección Mexicana de Parrilleros, algunos otros tranquilos por saberse ganadores sólo por vivir la experiencia, por compartir sus platillos, por demostrar sus técnicas, por mostrar sus secretos.

El primer día del evento llegó a su fin. La gente contenta, satisfecha, para algunos, el día siguiente significaría volver.

Domingo 23 de agosto

Al igual que el día anterior, las puertas del evento abrieron sus puertas apenas las manecillas del

reloj marcaban la 1:00 p. m., algunos ya esperaban afuera, algunos otros apenas se preparaban para asistir. Las familias, los niños, las carriolas, los amigos, disfrutaban de la música; visitaban el paradójico torneo de dominó, aguerrido y relajante, degustaban de los platillos de los equipos.

Humberto Villarreal, chef de Bodega 8, experto en la cocina, en los sabores, en el asado, mejor conocido como “El divo de la cocina norestense”, comenzaba a diseñar la alfombra de carbón, a encender los cerillos. Las bases y las varillas estaban preparadas, era el momento de ir construyendo uno de los shows principales: el asado de

más de 20 cabritos.

Por su parte, Mark Lambert, multacampeón mundial de BBQ en el mundo, y su equipo conformado por Richard Surette y Amy Laird, comenzaba también con su presentación, su “Show de ahumado”, más de 180 kg de Boston Butt, sus charolas de aluminio, el ahumador encendido, nada podía salir mal.

Llegó la noche, era el momento de mayor adrenalina, nerviosismo, el más esperado del evento: los equipos ganadores. Josué Villalva-zo, presidente del jurado, subió a la tarima, comenzó por los ganadores del nivel profesional. Tornillos Team ganaba el tercer lugar, Widebacks Grill el segundo y Nómada XXI el





Nos estamos preparando para la discada gigante, dando los últimos detalles al disco de 3.5 m de diametro para el Grill Master HEB 2015 by Bud Light.



primero. Tocaba el turno del nivel aficionado: Ejecutivos del carbón se adjudicaba el tercero, Parrilla 360 el segundo y Manitos Grill el primero.

De pronto, las botellas comenzaron su erupción, los vasos a chocar al ritmo de salud, los gritos aumentaban, las emociones se desbordaban, el equipo ganador del evento era nombrado: Nómada XXI, ganador absoluto del Cuarto Campeonato Nacional de Parrillada.

Un evento de carne asada, un evento en el que la misión es que todos los equipos sean ganadores, en el que se comparta un buen momento en derredor del asador, de la plática y las risas, de la convivencia, de las familias y amistades. La misión: conservar y preservar nuestras tradiciones culinarias por medio del disfrute de la parrilla. ■

■ ¿Más información?

Para más información de asados y parrilladas entra a la página:
www.soyparrillero.mx

Filet Wellington: elegante trabajo culinario, hecho a la parrilla y con un sabor inolvidable.



#CLARAMENTE PUEDES

obtener el empuje que necesitas

ÚNETE A ESTE MOVIMIENTO

Mándanos un "hola" al: +49 157 92368136

Y recibe todos los días tips e información para ayudarte a cumplir tus metas.

Conoce cómo:



claradehuevosanjuan.com
01 800 95N JUAN (76 58 26)



Salchicha corazón



Recetas Coleccionable



2 personas

Ingredientes:

2 pza.	Huevo San Juan
2 pza.	Salchicha
20 ml	Aceite
20 g	Chip de papas caseras
10 ml	Salsa cátsup
5 ml	Crema
4 pza.	Palillos
2 g	Sal
2g	Pimienta
1 g	Ajonjolí negro
1 pza.	Fritura de plátano macho.

Procedimiento:

1. Cortar por la mitad a lo largo la salchicha cuidando de mantenerla unida por 1 extremo, unir con palillos por dentro del otro lado de la salchicha para formar un corazón. Hacer lo mismo con las demás salchichas.
2. Acomodar dentro de una sartén a que dore y voltear, rellenar la salchicha con el huevo, salpimentar, cocer como huevo estrellado al punto deseado.
3. Servir en el plato deseado y acompañarlo de chips de papa caseras, fritura de plátano macho, salsa cátsup, crema y ajonjolí negro para decorar.

Viñedos EN LA SIERRA

Hotel Misión, Cerocahui

En el siglo XVI, los jesuitas enseñaron a los indígenas tarahumaras la crianza de ganado e introdujeron plantas del “Viejo mundo” a esta región, entre ellos la vid, utilizada para la elaboración del vino.

Dos siglos después, el rey de España expulsó a los jesuitas de México, reemplazándolos con misioneros de la orden franciscana.

A México se le ordenó cesar la producción de vino con el fin de proteger a la industria vinícola española. Como resultado, México nunca desarrolló su máximo potencial en producción de vino, aun cuando cuenta con excelente tierra y clima para esta industria.

La Villa de Cerocahui, en las Barrancas

del Cobre, Chihuahua, tiene un microclima favorable, con condiciones muy similares a la primavera, que asegura buenas cosechas de uva año tras año.

Cuando los jesuitas abandonaron Cerocahui, los viñedos fueron destruidos excepto algunos tallos que se trasplantaron en secreto junto a la casa de José María Sánchez. La familia de José María preservó y cuidó las vides por muchas generaciones hasta hace unos 25 años, cuando el último de los Sánchez murió sin herederos. Los cultivos de uva, herencia del “Viejo mundo”, estaban en riesgo de perderse para siempre, pero fueron rescatados por el jardinero de los Sánchez, quien junto con el Hotel Misión de Cerocahui

decidieron recuperar las vides transplantando tallos a un terreno localizado junto a la antigua catedral de piedra. Al paso de los años, estos cultivos se multiplicaron y actualmente se cuenta con unas 4 mil vides bajo cultivo para posterior producción de vino. Los viñedos de Cerocahui se han convertido en uno de los principales atractivos de la villa y el hotel colonial. En el hotel todas las habitaciones cuentan con un pórtico rústico así como sillas y mesas talladas a mano que generan un ambiente que invita a relajarse en esta atmósfera de paz y tranquilidad. ■

LOS VIÑEDOS

DE CEROCAHUI

son uno de los muchos atractivos de esta región, en las Barrancas del Cobre, que ha permanecido por más de 300 años como detenida en el tiempo.



Fiesta de la Vendimia

Mision Hotel, Cerocahui

En el mes de octubre se celebra una peculiar fiesta entorno a la cosecha de la uva que ya se está haciendo tradición: La Vendimia de Cerocahui, Chihuahua.

A seis horas por tren desde Los Mochis, la belleza del poblado de Cerocahui lo convierte en uno de los lugares con más atractivo de la ruta Barrancas del Cobre, pero además, su clima, altitud y latitud lo hacen un sitio excelente para la producción de uva cabernet sauvignon y merlot. Esta producción vitivinícola en la Sierra Tarahumara ha permitido crear un vino de calidad mundial llamado Misión.

Bernardo Balderrama García, director general de Balderrama Hoteles y Tours, al cual pertenece el hotel Misión de Cerocahui, explicó que la fiesta de la Vendimia es una celebración tradicional y popular que marca el tiempo de cosecha de la vid. Y Grupo Balderrama organiza recorridos al valle de Cerocahui para vivir esta experiencia.

“Inicia con un paseo en el tren Chihuahua-Pacífico, que sale de Los Mochis, y nos lleva por paisajes espectaculares para llegar a Cerocahui a experimentar todo lo referente a la elaboración del vino, enmarcado con la belleza natural del estado de Chihuahua y las barrancas del cobre”, comentó el Lic. Balderrama.

El Grupo Balderrama es conocido en México por la extraordinaria belleza de sus hoteles y la calidad de sus servicios. La fiesta de la vendimia es un evento único en su tipo, ya que combina las extraordinarias instalaciones del Hotel Misión con el goce de saborear excelentes vinos.

La palabra vendimia denota a la cosecha de los racimos de uva, que luego se despalillan y al final se presionan para que brote el jugo de la uva para elaborar vino. A diferencia del proceso normal, la fiesta de la vendimia en Cerocahui reúne a familias de varios estados de la República para presenciar el ritual del vino.



Los invitados se congregan en el viñedo, muy cerca del río que cruza el poblado, donde se instalan carpas y mesas para recibir a los visitantes, quienes comen agasajados deliciosos platillos de la región acompañados con el vino Misión en sus dos presentaciones: chardonnay y tinto.

Este evento da lugar a una fiesta, amenizada por el coro de las niñas raramuris del internado de las Siervas del Señor, las cuales interpretaron canciones en el idioma tarahumara combinadas con danzas típicas de Italia.

A los visitantes se les organiza en equipos. El enólogo del viñedo les explica cómo se debe de hacer el corte de un racimo para que posteriormente los equipos procedan a cortarlos y depositarlos en el canasto. Inmediatamente que se marca la salida para corte, los pasillos del viñedo se ven repletos de visitantes cortando racimos y cargando canastas llenas de uvas.

Cuando los canastos se llenan los equipos llevan los racimos al despallado, donde se quita la uva del tallo sin reventarla. En la fiesta el proceso se realiza con el uso de las manos para posteriormente depositar la uva en las tinajas de madera.

El momento más emocionante del evento es el pisado de la uva para sacarle el jugo. Para ello se realiza un concurso donde dos representantes de cada equipo, después de limpiarse los pies, se suben para aplastar la fruta. Debajo de las tinajas se colocan jarras de vidrio para dar cuenta de qué equipo saca más jugo en un minuto.

¡La fiesta de la vendimia es una celebración que no te debes perder! ■



¿Quién te lleva a CEROCAHUI?

■ Para más información de los viñedos y del Hotel Misión puede comunicarse al tel. 01 (635) 456 5294 o visitar la página www.mexicoscoppercanyon.com Bahuichivo es la estación del ferrocarril más cercana.



MEXICALI

el paraíso cervecero

Muchos viajeros eligen a Baja California Norte como destino por sus vinos de gran calidad. Actualmente Baja no es sólo la tierra mexicana de los vinos, lo es también de la cerveza artesanal; la cual ha ido abriéndose paso en el mundo cervecero con una excelente aceptación por todos aquellos que gustan de explorar nuevos sabores. Al entusiasmo por este tipo de bebida se le ha llamado: “fiebre de malta”.

La cerveza artesanal es una opción ideal para combinarse con distintos platillos, dando como resultado una

gloriosa experiencia para el paladar. Es por esto que la cerveza no es el futuro del maridaje, es el presente. El mexicano ha aprendido a comer con cerveza y, sin saberlo, ha hecho de ella su opción predilecta. Lo que ofrece la cerveza artesanal con su riqueza y variedad de texturas es complementar y enaltecer sabores de cualquier alimento, ya sea dulce o salado, como lo hace el vino.

Es por esto que la chela artesanal está aquí para quedarse.

En Mexicali cada vez hay más personas que apuestan por este tipo de cerveza, y en buena medida se debe a su ubicación privilegiada.

Estar tan próximos a San Diego les permite tener acceso a ingredientes de primera calidad a buenos precios. Además el agua en Mexicali tiene altos índices de magnesio y zinc, que favorecen el proceso de elaboración.

Quien ha tenido la valentía de pararse en el centro de Mexicali un medio día de verano sabe cómo luce la ciudad; como un pueblo fantasma. Además, el muro marrón fronterizo es un elemento que le da un aire hostil al ambiente. Aquellos que conocen la ciudad saben que por ningún motivo se debe salir hasta que el sol se está yendo y la





vida regresa a las calles.

Como inexpertos primerizos encontramos con una fábrica de cerveza artesanal, estando en esas condiciones, al borde del desmayo o la insolación, lo que llegara primero, fue como encontrar un oasis en el desierto.

De los bosques fantásticos a su mesa

Penélope es una ave negra de cuello estilizado y cola larga que vive en el Amazonas y come granos de café. Cualquiera día un viejo de la región se encuentra con esta ave y comienza a alimentarla. Penélope agradecida, una vez que ha digerido los granos, los libera con un sabor mucho más intenso.

Esta es la historia de la etiqueta con la que cuenta la cerveza de nombre Penélope de la Cervecería Fauna, fundada por los hermanos Luis y Alejandro Larios en Mexicali en el 2011.

Ambos han trabajado duro en la construcción que ha llevado a Fauna a estar donde se encuentra ahora. Actualmente producen 14 mil litros de cerveza al mes y se encuentran posicionados en distintas ciudades como: Mexicali, Tijuana, Guadalajara y la Ciudad de México. Luis y Alejandro, que comenzaron el negocio más como un experimento haciendo cerveza para sus amigos, se quedaron enamorados del complejo proceso de elaboración. Para

El boom de la cerveza artesanal llego para quedarse



← Luis es alquimia porque está transformando algo.

Fauna cuenta con cinco cervezas de línea. Cada una de ellas está adornada con una etiqueta que primero es pintada en acuarela y representan historias fantásticas de animales en un ambiente “tipo medieval”. De ahí el nombre de la marca: los animales son los protagonistas y común denominador. Para todo tipo de gustos se puede probar Penélope, Caracol, Lycan Lupus, Tristán, y Mercedes. Que van desde una coffee porter, a saison, a una indian pale ale. Para los hermanos Larios invertir en ingredientes de la más alta calidad es esencial si se quiere llegar a sabores complejos y elaborados. Para intensificar la experiencia recomiendan tomar sus cervezas en un vaso y aunque es verdad que se utiliza uno distinto para cada estilo,

un genérico puede ser el vaso con forma de tulipán que concentra los aromas en la parte de arriba. Así estarás involucrando tanto el gusto como el olfato.

Si están por Tijuana pueden darse una vuelta al Tasting Room de Fauna para catar cualquiera de sus cervezas, ya sea las de línea o alguna de edición especial. Los encuentran en Av. Paseo de los Héroes #9415, Zona Urbana, Río Tijuana. Suite 3.

Una cosa es una cosa, y otra es otra

Las diferencias entre la cerveza artesanal y la industrial varían desde la selección de la materia prima hasta su experimentación en cada uno de sus procesos para afectar directamente el sabor del producto final. Podríamos decir que el cervecero artesanal tiene un desafío de creatividad y los grupos multinacio-





[Gala, Matilde, Alba, en honor a Alba Clemente, Helga y Kaliopé son las opciones que MUSA nos ofrece, en los diferentes estilos. Vale la pena conocer de cerca el sabor de cada una de estas Musas.]

INSPIRADA POR MUSAS

←
nales cerveceros sólo tienen por reto vender más.

Los ingredientes de la cerveza artesanal son la base de su sabor, y al fin y al cabo, la materia prima es la diferencia principal que existe entre ésta y una cerveza industrializada. A dichos ingredientes de alta calidad no se le añaden conservadores, ni antioxidantes artificiales. Los procesos de fermentación son naturales y por lo tanto tardados; lujo que no se pueden permitir los grandes consorcios. Una vez creada la cerveza se vuelve complicado su transportación debido a la falta de conservadores. Los cambios de clima o temperatura pueden afectar el sabor del producto. Si un maestro cervecero tiene por intención la exploración de sabores, entonces es probable que no escatime en conse-
→



guir los productos exactos para su meticulosa tarea.

En cambio las cerveceras grandes, muchas veces buscan abaratar los costos haciendo combinaciones de cereales buenos con otros de no de tan alta calidad justamente para lograr una producción estandarizada.

Otra diferencia notable de la cerveza artesanal es su carácter gastronómico que permite al comensal hacer combinaciones inimaginables entre una gran variedad de alimentos. Lo que antes llamábamos maridaje.

A cada creador su musa

El doctor Frankenstein es un hombre obsesionado por conocer los secretos del universo. En su búsqueda frenética por conocer a fondo el alma del hombre, crea una máquina con asombrosa tecnología que “engendra” a un hombre sin nombre. La nueva criatura lo reconoce como creador y le reclama su existencia.

Así se sienten los creadores de Muxa Brewing Company



MUSATA

BREWING COMPANY





al verse cautivados por el fenómeno de la fermentación de los cereales, dando vida como lo hiciera Frankenstein a comunidades enteras de levaduras, las cuales les han reclamado toda su atención para crear cervezas artesanales inspiradoras.

El pan y la cerveza tienen sus orígenes en la antigua Mesopotamia, territorio donde la fertilidad de la tierra y las cantidades abundantes de agua daban por resultado el establecimiento adecuado de las civilizaciones.

Es así como una cervecería artesanal de Mexicali retoma la idea de "las musas inspiradoras" que fomentaron a los antiguos griegos a crear arte y con un cuidadoso proceso de elaboración ha creado sus cervezas dando el nombre de otras musas a sus propias creaciones.

Gala, Matilde, Alba, en honor a Alba Clemente, Helga y Kaliopé son las opciones que nos ofrecen, en los diferentes estilos. Vale la pena conocer de cerca el sabor de cada una de estas Musas.

Musa se encuentra en Montejano 1501-6, 21280 Mexicali, Baja California. ■

■ ¿Dónde conseguirlas?

Tanto Fauna como Muxa se pueden encontrar en la ciudad de México en:

Beer BROS.

Luz Saviñón esq. Juan Sánchez Azcona, Narvarte; 3995 8022.
Domingo y de martes a jueves, 14 a 22 h
viernes y sábado de 14 a 02 h.

Y en el resto del país en:

The Beer Box.

Sucursales varias. Para información de horarios visita su página.
www.thebeerbox.com www.thebeerbox.com



UNA EXPERIENCIA ÚNICA



BALDERRAMA
HOTEL COLLECTION

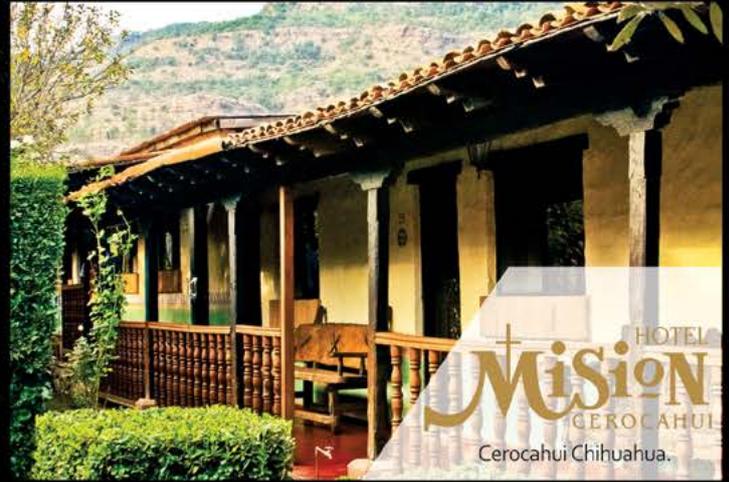
50 AÑOS EL MEJOR TOUR OPERADOR
DE BARRANCAS DEL COBRE.

www.hotelesbalderrama.com

www.viajesbarrancasdelcobre.com



HOTEL
MIRADOR
Barrancas Del Cobre, Chih.



HOTEL
MISION
CERCAHUI

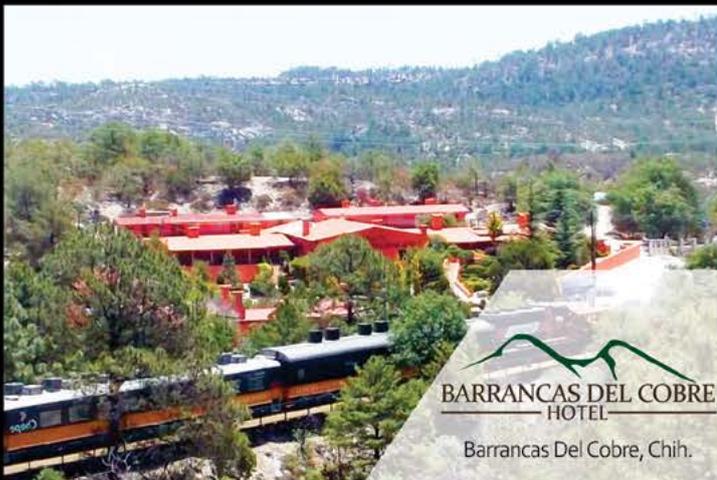
Cerocahui Chihuahua.



Plaza Inn
HOTEL DELUXE
Los Mochis, Sinaloa

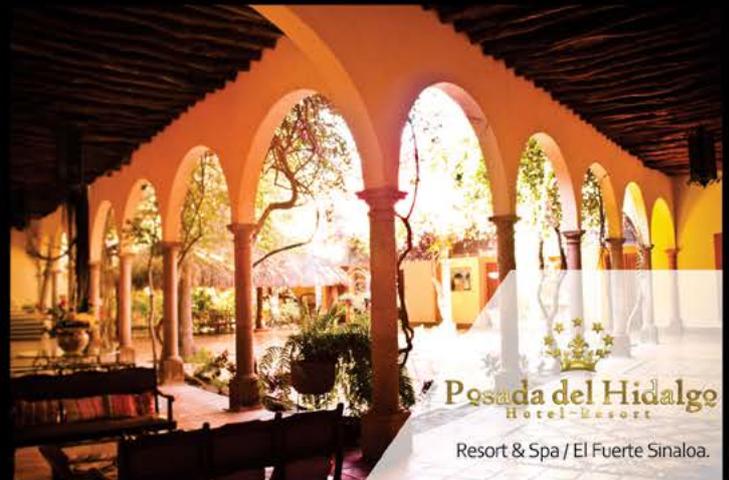


Santa Anita
★★★★★
Los Mochis, Sinaloa



BARRANCAS DEL COBRE
HOTEL

Barrancas Del Cobre, Chih.



Posada del Hidalgo
HOTEL-RESORT

Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.

Pisto de arroz integral y huevo



Recetas Coleccionable



1 personas

Ingredientes:

1 pza.	Huevo
80g	Arroz integral recocido
60g	Jitomate
50g	Berenjena
50g	Calabaza
40g	Cebolla
40g	Chile verde
40g	Zanahoria
20g	Aceite de oliva
10g	Ajo
20ml	Salsa posilla

Procedimiento:

1. Cocer el arroz integral como se indica en las instrucciones de su caja y reservar
2. Cortar las verduras finamente y sofreír en un sartén con el aceite de oliva, salpimentar. Retirar y reservar.
3. En una sartén de teflón cocer un huevo de forma estrellado sin aceite, salpimentar.
4. Montar en un plato dentro de un aro. El arroz y las verduras presionando para que se mantengan en esta forma, retirar el aro, encima colocar el huevo.
5. Se acompaña con un poco de salsa de chile posilla y al gusto.

WINE & FOOD FESTIVAL

MEXICO CITY

Fotos: cortesía
Wine & Food Festival.

Wine & Food Festival se celebra cada año en la Ciudad de México con 14 exquisitos eventos incluyendo exclusivas cenas, degustaciones, competencias de cocina y una glamurosa fiesta al estilo Manhattan. La edición del 2015 fue memorable con los mejores chefs y sommeliers del mundo celebrando los sabores de México, España y Nueva York.

El renombrado Festival gastronómico tiene también su edición en Cancun, en el Estado de Quintana Roo, llevándose a cabo con diversos eventos en las diferentes y exquisitas locaciones del paradisiaco destino.

Exquisitas Cenas

Wine & Food Festival comenzó su gran llegada a la Ciudad de México con la tradicional cena "Chefs Estrella de México", un exquisito recorrido culinario por diferentes estaciones para degustar más de 46 platillos de chefs estrella mexicanos, excepcionales vinos, cervezas gourmet, tequila y mezcal. Gourmet Awards, encargado de reconocer y promover lo mejor de la gastronomía nacional, al premiar a los protagonistas más destacados, presentó la cena la cual se llevó a cabo dentro del espectacular ex convento de San Hipólito. Además, como event partner se suman Nespresso, con

sus deliciosos expressos, capuchinos y coctelería; Tangamanga con su exquisito jamón Ibérico; y Vinoteca, trayéndonos lo mejor del vino mexicano. Entre los 21 renombrados chefs de la República Mexicana invitados se encuentran Adrián Herrera, Antonio de Livier, Aquiles Chávez, Arturo Fernández, Cristian Morales, Eugenio Villafaña, Federico López, Gerardo Vázquez Lugo, Javier Plascencia, Jonatán Gómez Luna, José Manuel Baños, Josefina Santacruz, Luis Robledo Richards, Lula Martín del Campo, María Teresa Ramírez Degollado, Maricú Ortiz, Sergio Camacho y Zahie Téllez.

Como todos los años, se ofreció





Cena de gala tributo al Chef español José Andrés,
Wine & Food Festival, Hotel Four Seasons.



Nueva York llegó a la Ciudad de México con seis de sus mejores chefs para cocinar junto con seis de los mejores chefs de la capital del país fusionando los sabores de dos ciudades.



Preparación de uno de los 5 tiempos para la
cena de gala tributo a Chef José Andrés



El Chef José Andrés disfrutando de unos chiles en nogada durante el homenaje a la Chef Mónica Patiño que se llevó a cabo en el restaurante Azul.



una cena gala rindiendo tributo a un chef internacional. La quinta edición celebró la vida culinaria del Chef José Andrés, quien ha sido reconocido por la revista Time como una de las 100 personas más influyentes del mundo. El chef español fue honrado en una espectacular cena de cinco tiempos que fue preparada por los chefs estrella españoles Dani Garcia, Josean Martínez Aluja, Marcos Morán Juárez y Juanxo Sánchez además de los chefs mexicanos Daniel Ovadía, Alejandra Macías y Sergio Camacho, quien fungió como chef ejecutivo de la cena. El evento de gala que se llevó a cabo en el lujoso Four Seasons Hotel Mexico D.F fue presentada por el líder mundial en café premium Nespresso, quien maridó el postre con su indiscutible sabor y calidad. La cena con sabor a España fue acompañada exclusivamente de los prestigiosos vinos DOCa Rioja, quien se suma como co-presentador.

Por primera vez, Nueva York llegó a la Ciudad de México con seis de sus mejores chefs para cocinar junto con seis de los mejores chefs

de la capital del país fusionando los sabores de dos ciudades. Con el apoyo de la Delegación Miguel Hidalgo como event partner, las cinco cenas se llevaron a cabo simultáneamente en la zona de Polanco. Entre los chefs neoyorquinos, se le dio la bienvenida a Bryce Shuman de Restaurante Betony quien cocinó con la chef Yerika Muñoz de Astrid & Gastón. Chef PJ Calapa de Ai Fiori fue recibido por el chef Julián Martínez en Il Becco. Chef Jean François Bruel de Daniel Boulud cocinó junto a Jared Reardon y Sonia Arias de Jaso. Chef James Kent de NoMad será recibido por el chef Enrique Olvera de Pujol. Y el recientemente nombrado “Mejor Nuevo Restaurante 2015” Batard del Chef Markus Glocker fue recibido por el Chef Jacques Olivier Borja de Lipp Brasserie. Previo a las cenas, la romántica expresión de la champagne Moët & Chandon abrió el apetito de los comensales al acompañar los canapés gourmet con cocteles premium. Nespresso maridó el postre de cada cena con su distintiva elegancia.

Inigualables eventos: Fiesta, catas, conferencias y duelo culinario

Después de las cenas neoyorquinas, el líder global en la industria de vino y licores premium, Pernod Ricard con sus marcas de licores premium ilimitadas de Absolut Elyx y Olmeca Altos 100% Agave Tequila presentó una inolvidable fiesta al estilo Manhattan con las impresionantes vistas del Club Piso 51. La fiesta neoyorquina incluyó lo mejor en coctelería de bartenders galardonados Leo Robitschekde, bartender de Eleven Madison Park y The NoMad Bar en Nueva York, y José Luis León de la coctelería Limantour, el entretenimiento desde Nueva Zelanda por parte del DJ ChéGuero, además de postres pecaminosos preparados por los chefs Paulina Abascal y Luis Robledo, considerados entre los 10 mejores chefs pasteleros. Como event partner, Perrier, el agua mineral más importante del mundo, se une para refrescar la celebración.

Clasificados entre los mejores en el mundo, nuestro equipo de sommeliers de talla mundial fueron los





Una de las catas dentro del Wine & Food Festival.



guías a través de una exquisita visita a descubrir los secretos del vino, la cerveza y el café en cuatro catas que fueron presentados y acompañados por Acqua Panna y St Pellegrino. Distintivo y original, el viñedo Bonny Doon llega a México con sus vinos de terroir que deslumbran con gran complejidad en una conmovedora cata guiada por Véronique Rivest, la segunda mejor sommelier del mundo 2013. El gran entusiasmo por compartir de Véronique también guiará la cata de DOCa Rioja, quien presentó sus prestigiosos vinos con una tradicional vocación a la calidad. Pioneros en la creación de vinos mexicanos de calidad, Monte Xanic presentó una cata guiada por el sommelier mexicano Juan Carlos Flores Mazón. Con elegante simplicidad, Nespresso ofrece una exclusiva cata de café y licor guiada por Master Sommelier Elyse Lambert, mejor sommelier de Canadá 2015. Finalmente, Beerhouse by Modelo, líderes en distribución de cerveza premium y artesanales en México, presentó una cata privada guiada por uno de sus expertos cervecedores. ➡





Clasificados entre los mejores en el mundo, el equipo de sommeliers de talla mundial fueron los guías a través de una exquisita visita a descubrir los secretos del vino, la cerveza y el café en cuatro catas que fueron presentados y acompañadas por reconocidas marcas.





La empresaria y chef Mónica Patiño y el legendario chef español José Andrés compartieron escenario en una magna presentación en Anáhuac México Norte donde compartieron con los invitados su perspectiva de la evolución culinaria, su filosofía personal y una charla exclusiva de su visión sobre el futuro de la cocina. Las presentaciones se llevaron a cabo gracias al apoyo de la Secretaría de Turismo (SECTUR), Grupo Imagen, además de Gourmet Awards, Nespresso, Beerhouse, Electrolux, Tangamanga y Saborearte quienes se suman como event partners.

Para cerrar el Festival con broche de oro, acompañado de la innovación tecnológica de Electrolux y las cervezas gourmet de Beerhouse by Modelo, ambos presentaron un inigualable y divertido duelo culinario con las distintivas personalidades de los chefs celebridades invitados Aquiles Chávez, Antonio De Livier, Benito Molina y Manuel Baños quienes conformaron los dos equipos. Al inicio del duelo se les hizo entrega de todos los ingredientes incluyendo uno secreto. Estos innovadores culinarios tuvieron el reto de preparar un exquisito platillo frente a la audiencia con la última tecnología de los productos Electrolux, quienes con elegancia e innovación ofrecieron los mejores equipos de cocina para chefs y amantes de la cocina. Después de la competencia, los invitados pudieron degustar un delicioso brunch gourmet

y acompañar los alimentos con cervezas de Beerhouse. Nuestros grandes patrocinadores, Gourmet Awards, Nespresso, Acqua Panna y Tupperware se sumaron como event partners de este exquisito evento.

Exquisitos invitados de honor

En el marco de la celebración culinaria, se le rindió tributo a la chef mexicana Monica Patiño por su trayectoria. La empresaria ha representado a México en varios festivales gastronómicos a nivel mundial, colocándose como una de las cocineras con mayor prestigio. Sus restaurantes Náos, Taverna de León y MP han sido considerados como los mejores en México.

También, se honró a la escritora Diana Kennedy, una embajadora internacional de la auténtica cocina mexicana quien ha dedicado su vida a la preservación y protección a través de nueve libros de cocina con reconocimiento internacional.

Se honró a dos personalidades del vino: al enólogo de California, Randall Grahm, fundador de los viñedos Bonny Doon; y al Dr. Hans Backhoff, fundador de Monte Xanic del Valle de Guadalupe, Baja California.

Wine & Food Festival se ha consolidado como uno de los mejores festivales gastronómicos a nivel mundial donde en cada edición se supera y no deja de sorprender y enamorar a todos los comensales. ■

www.wineandfoodfest.com



Wine & Food Festival se ha consolidado como uno de los mejores festivales gastronómicos a nivel mundial donde en cada edición se supera y no deja de sorprender y enamorar a todos los comensales.



Mini Gugelhupf o Kugelhupf





6 personas

Ingredientes:

60g	Claros de Huevo San Juan
140g	Harina
100ml	Leche
100g	Glass royal
35g	Mantequilla blanda
30g	Pasas
30g	Azúcar
10ml	Licor de cereza
10g	Almendras fileteadas
20g	Azúcar glass
6g	Levadura en polvo
2g	Sal

Para el glass roya:

30ml	Clara de Huevo San Juan
250g	Azúcar glass
5 gotas	Limón

Procedimiento:

1. Macerar las pasas y almendras con el licor de cereza 12 horas antes.
2. Pre-calentar el horno 200° C.
3. Activar la levadura con la mitad de la leche tibia y un poco de azúcar, formar una fuente con 80 g de harina y agregar la levadura, amasar ligeramente, tapar y dejar leudar.
4. Agregar la harina restante, el azúcar, la sal, las claras y batir por 10 min más, agregar leche poco a poco para evitar que este poco consistente, la masa debe ser esponjosa y debe ser fácil de desprender.
5. Incorporar la mantequilla y el macerado de almendras con pasas, seguir batiendo hasta formar una masa brillante y elástica. Colocar porciones en los moldes solo hasta la mitad y dejarlos fermentar a que doblen su volumen.
6. Hornear por 20 minutos cuando se haya dorado la superficie, sacar del horno y dejar enfriar, desmoldar.
7. Cubrir la parte superior con glass royal y espolvorear con azúcar glass

Glass royal:

1. Batir claras hasta romper la ligadura, agregar azúcar glass cernida, y 5 gotas de limón para suavizar, batir hasta que el glass royal quede suave y pueda.

NUEVA YORK VISITA CIUDAD DE MEXICO

Fotos: cortesía
Wine & Food Festival.

En el marco del Wine & Food Festival, New York llegó de visita a la Ciudad de México. Chefs de fama internacional y provenientes de la gran manzana participaron en la preparación de 5 exquisitas y exclusivas cenas que se dieron, de forma simultánea, en prestigiosos restaurantes del Distrito Federal.

Uno de estos restaurantes sedes está catalogado entre los mejores del mundo: Astrid & Gastón. Se trata de un restaurante fundado en

Lima, Perú el 14 de julio en el año 1994 por Gastón Acurio y su esposa Astrid, cocineros que luego de una larga formación en Europa, deciden regresar al Perú para iniciar la aplicación de sus enseñanzas con los productos y las costumbres de su país. Así, con el tiempo, y luego de un inusitado éxito, Astrid y Gastón Acurio van nutriéndose de los sabores e ingredientes de su país y asociándolos con culturas y técnicas foráneas, logrando así dar forma a una cocina de estilo propio que en





Chef Bryce Shuman
del restaurante **Betony, NY**

El Chef Bryce Shuman durante su visita a la Ciudad de México para participar en el Wine & Food Festival.

De izquierda a derecha: Atún y la milpa, atún con salsa de jamaica y chile pasilla con elote en tres texturas.
Ceviche vegetariano, vegetales a la parrilla con leche de tigre de coco de jamaica.



Causuquis de pollo, causa de aji amarillo y pollo.





Astrid & Gastón México fue el restaurante sede para recibir al Chef Bryce Shuman del restaurante Betony. Yerika Muñoz dio la bienvenida al chef invitado para juntos cocinar una deliciosa cena de 5 tiempos precedidas por canapés gourmet y champagne Moët: un evento culinario excepcional y sin precedentes en la Ciudad de México.



un inicio fue catalogada como peruana, moderna, personal y libre.

En el año 2000 abren Astrid & Gastón en Santiago de Chile. Donde rápidamente se posiciona como el mejor restaurante del país. Con el mismo éxito, la marca continúa expandiéndose en Bogotá, Quito, Caracas, Madrid y Panamá.

Su octavo restaurante abre en México el 10 de Noviembre del 2008 y en mayo de 2009 abren otro en Buenos Aires.

A&G México este 2013, cumplió 5 años, los cuales han estado siempre a cargo de la chef Mexicana Yerika Muñoz, quien es Chef Ejecutiva y Gerente General.

Astrid y Gastón Acurio, considerados como los embajadores de la

gastronomía peruana en el mundo, logran que en su cocina, tradición y modernidad convivan armoniosamente gracias a una materia prima insuperable, un servicio de gran categoría, con un personal de salón que conserva la calidez y espontaneidad en su servicio.

Astrid & Gastón México fue el restaurante sede para recibir al Chef Bryce Shuman del restaurante Betony. Yerika Muñoz dio la bienvenida al chef invitado para juntos cocinar una deliciosa cena de 5 tiempos precedidas por canapés gourmet y champagne Moët: un evento culinario excepcional y sin precedentes en la Ciudad de México.

Cinco exquisitas cenas se llevarán a cabo al mismo tiempo en cin-





aprendió. Yerika Muñóz representa el talento culinario de México, dándole la bienvenida al mundo con su peculiar atención al detalle y sazón.

Entre los platillos que se prepararon para esta cena encontramos como primer tiempo un “Causuquis de pollo”, con causa de aji amarillo y pollo. Como segundo tiempo se sirvió un “Ceviche vegetariano” que llevaba vegetales a la parrilla con leche de tigre de coco de jamaica. El tercer tiempo se dio con un “Ceviche andino”, con quinoa y papa con leche de tigre de granada. Para el cuarto platillo se sirvió un “Atún y la milpa”, preparado con atún con salsa de jamaica y chile pasilla con elote en tres texturas. Finalmente el postre se hizo presente con un sensacional “Turrón de Mani” con chocolate.

A la cena asistieron personalidades del mundo de la gastronomía nacional así como público en general. ■

El chef Bryce Shuman

está a cargo del menú de Betony, en Nueva York. En su primer año en el negocio, el restaurante recibió tres estrellas de The New York Times, fue nombrado “Restaurante del Año” de la revista Esquire y fue finalista de la Fundación James Beard al “Mejor Restaurante Nuevo” en el país.



co diferentes restaurantes (la mayoría en la zona de Polanco). Cada par de chefs estará creando y cocinando una extraordinaria cena de 5 tiempos.

El chef neoyorquino Bryce Shuman está a cargo del menú de Betony inspirado en los sabores familiares de los alimentos que le encantan al chef presentados de una manera claramente moderna. En su primer año en el negocio, el

restaurante recibió tres estrellas de The New York Times, fue nombrado “Restaurante del Año” de la revista Esquire, y fue finalista de la Fundación James Beard al “Mejor Restaurante Nuevo” en el país. En marzo 2015, Chef Shuman fue nombrado “Mejor Nuevo Chef 2015 por la revista Food & Wine.

En tanto la chef mexicana recibe su talento e influencia de sus abuelas y madres: cocinas donde



Astrid & Gastón está catalogado entre los mejores restaurantes del mundo. Se trata de un restaurante fundado en Lima, Perú por Gastón Acurio y su esposa Astrid en 1994, con una cocina peruana moderna, personal y libre.



Te invitamos a conocer una ciudad joven y moderna, fusión de dos culturas: norteamericanos e indígenas de la raza mayo del norte de Sinaloa. Al llegar a Los Mochis encontrarás una tierra extraordinariamente fértil y un lugar lleno de calles reticulares anchas y arboladas. Este destino te espera hospitalariamente en sus hoteles de primera calidad, poniendo a tu disposición todos sus servicios y la información para ayudarte a planear un itinerario inolvidable.

Los Mochis es un lugar estratégico del noroeste del Pacífico Mexicano, que forma parte fundamental del "Corredor Barrancas del Cobre". Se puede ingresar a él por vía marítima (por Topolobampo) o aérea (por su aeropuerto internacional), y está conectado directamente por una autopista que une al estado a lo largo de todo el país.

Sus orígenes se remontan a finales del siglo XIX, sin embargo, fue hasta 1903 cuando adquirió el carácter de municipio. El norteamericano Benjamin F. Johnston estableció en este lugar una fábrica de azúcar, un famoso Ingenio Azucarero aún en funcionamiento, el cual contribuyó a la fundación y crecimiento de aquel pequeño asentamiento humano.

Aún se conservan vestigios de la influencia norteamericana, como el trazo de sus calles anchas y arboladas, y vestigios arquitectónicos de ese estilo de principios del siglo pasado en la colonia americana.

Te recomendamos los deliciosos mariscos frescos que se preparan en Los Mochis, ya que su cercanía con la costa (20 km) le permite contar con una riquísima variedad de mariscos cocinados de las más diversas maneras, ¡no dejes de probarlos!

Y si prefieres otro tipo de comida, hay una gran gama de res-

LOS MOCHIS

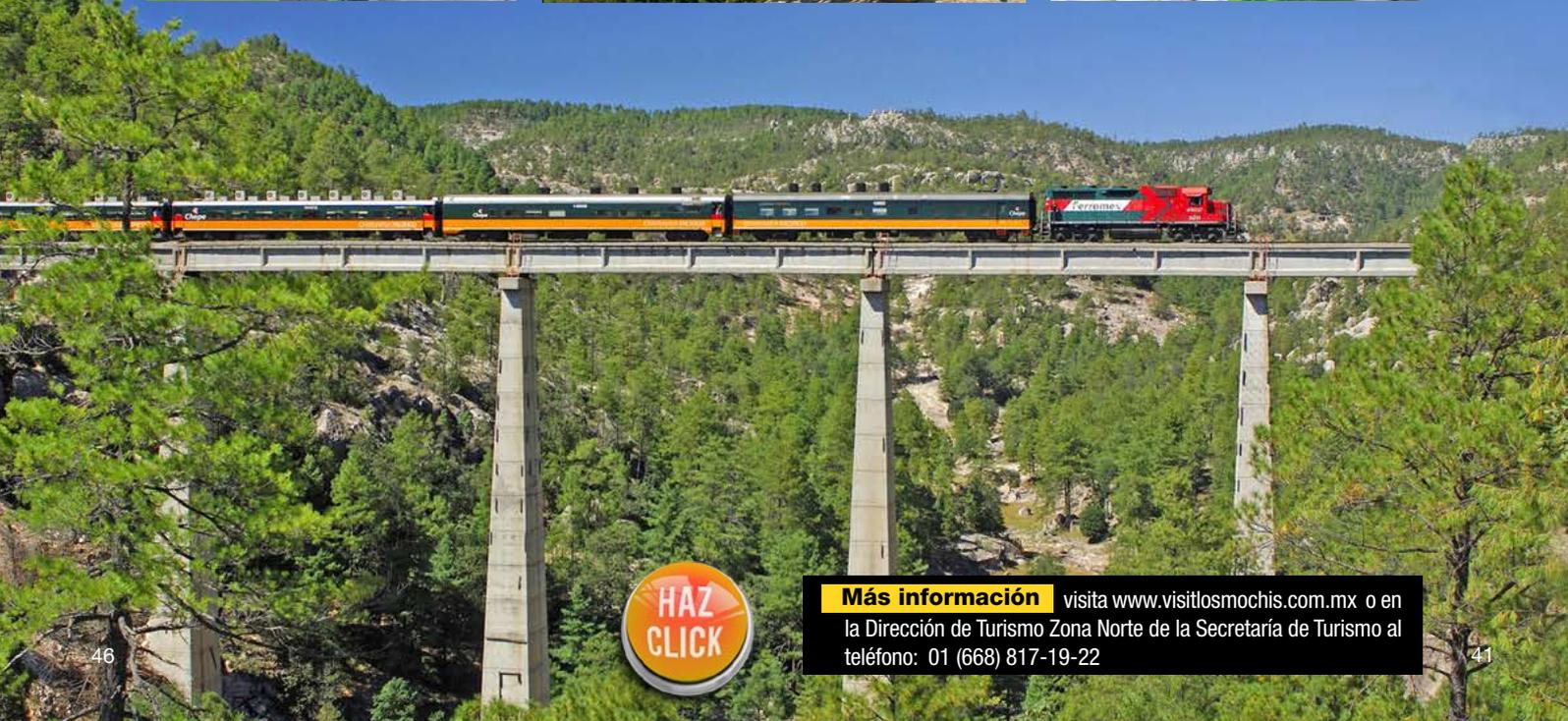
taurantes de todas las especialidades y precios con sabores que disfrutarás plenamente.

En Los Mochis se toma el tren panorámico Chihuahua al Pacífico o Chepe, que conduce directamente al corazón de esta espectacular sierra.

Hogar de indígenas Tarahumaras, quienes guardan celosamente sus costumbres y tradiciones enmarcadas por la belleza de este lugar.

Sus paisajes son incomparables, y si la visitas encontrarás lagos, arroyos, ríos y gran cantidad de pinos (te encantará su precioso aroma), madroños, juniperos, cactáceas y árboles frutales como manzanos, perales e higueras. También tiene innumerables caídas de agua y cascadas.

El Cañón del Cobre es uno de sus atractivos más espectaculares; tiene 1,879 metros de profundidad y 50 kilómetros de longitud, es 4 veces más grande que el Gran Cañón del Colorado y puede contemplarse desde diferentes miradores (el Chepe se detiene allí unos minutos y es posible descender del tren para admirar el imponente paisaje).



Más información visita www.visitlosmochis.com.mx o en la Dirección de Turismo Zona Norte de la Secretaría de Turismo al teléfono: 01 (668) 817-19-22

SOMOS **LO BUENO**
HECHO *mejor*

COMPRA ONLINE FÁCIL Y RÁPIDO
croquetaschop.com



CONSÚMASE ANTES DE QUE EL PERRO LO VEA
croquetaschop.com | ☎ 33 1658 8753 | 01 800 400 2467

ESTÁN  |  **CHOP!**