

UN VISTAZO



Gana con su creativo arte sobre cafés

México.- El fin de semana pasado se realizó Expo Café, en la Ciudad de México, y fue ahí donde la barista Alelí Moreno, ganó la primera Competencia de Arte Latte, en la que se evalúa primordialmente el diseño de rosetones con la espuma de la bebida.

Ella recientemente representó a México en el Mundial de Arte Latte en Londres; para el concurso nacional realizó el diseño de siete hojas de tulipán, además de elaborar un macchiato y un capuchino.



Richard Sandoval y su nuevo proyecto

México.- El restaurante Tuna del chef Richard Sandoval abrirá sus puertas en Moliere, Polanco, en la Ciudad de México, con un menú de cocina fusión asiática y mexicana, resultado de la inspiración obtenida a través de sus viajes culinarios.

Tendrá un nuevo concepto restaurantero con un formato especial de menú. El cocinero mencionó que será una propuesta concreta y excelente, con un equilibrio perfecto entre platillos, porciones y ambientación del lugar.



Olivera entre grandes chefs del mundo

México.- La revista electrónica starchefs.com incluyó al cocinero mexicano Enrique Olivera entre los 10 chefs del mundo que se consideran más innovadores y que trascienden las fronteras de sus cocinas locales.

El chef de Pujol comparte el reconocimiento con Andoni Luis Aduriz (España), Pascal Barbot (Francia), Carlo Cracco (Italia), Seiji Yamamoto (Japón), René Redzepi (Dinamarca) y Shannon Bennet (Australia), entre otros.



Muestra Hennessy romance con México

Guadalajara.- La Casa Hennessy estrenó en la Ciudad (Centro Comercial Andares) una muestra fotográfica titulada "Nexos", la cual estará expuesta hasta el 21 de septiembre. La razón de tal paseo de imágenes es conmemorar el mes del Bicentenario, y los más de 245 años (desde su arribo al primer punto de venta en el puerto de Veracruz) de relación con México. Igualmente su máximo embajador, Bernard Peillon, presentó una edición especial del coñac, denominada Very Superior Old Pale México 2010, que luce ilustraciones del mexicano Valentín Vidaurrreta.

Ángel Rivas y Felipe Hernández

Gopa Cerveza México

Se sirven el triunfo

► Lucen microcerverías mexicanas en esta contienda con sabor a malta

Stephanie Quiles

Por segundo año consecutivo se llevó a cabo el concurso Copa Cerveza, organizado por Mi Cerveza, que en esta ocasión tuvo lugar en la Ciudad de México los pasados 2 y 3 de septiembre.

Rex Halfpenny, Ron Rucins y Denis Fleming, calificados bajo el Beer Judge Certification Program (BJCP), fungieron como jueces para evaluar 65 etiquetas provenientes de 25 cervecerías de ocho países del mundo: México, Argentina, Uruguay, Ecuador, Estados Unidos, Alemania, Bélgica y Reino Unido (Escocia).

México fue representado por 49 ejemplares de 15 cervecerías, entre las que lucieron Primus, Cucapá, Calavera, Tijuana, San Vicente, Minerva, Beer Factory, Azteca y Raramuri.

Las categorías fueron cinco: Lager claras y oscuras, Ale claras y ámbar, Ale oscura, Trigo y Lambics, y Especiales y de alta graduación alcohólica; cada una contó con medalla de oro, plata y bronce.

Nueve de las 15 preseas se quedaron en territorio nacional, y la cervecería acreedora al Gran Premio Copa Cerveza México fue Beer Factory, ya que fue la que más medallas ganó: dos oro y dos bronce.

Se espera que el concurso vuelva a Guadalajara el próximo año en el marco del Festival de la Cerveza.



Directo a la cerveza

El Depósito: Avenida López Mateos 805 / 3336-6124
The Beer Box: Avenida Niño Obrero 502-B / 3647-7715
Beer Factory: Avenida San Fernando 649-6, Peña Pobre, Ciudad de México / (0155) 5606-0612
Cervecería Calavera: www.calaverabeer.com

Brinde con categoría



LAGER CLARA Y OSCURA

Oro: Cervecería Nacional, Club, Ecuador.
Plata: Cervecería Primus, Tempus Doble Malta, México.
Bronce: SAB Miller, Miller lite, Estados Unidos.



ALE CLARA Y ÁMBAR

Oro: Cervecería Cucapá, Runaway India Pale Ale, México.
Plata: Cervecería Primus, Tempus Reserva Especial, México.
Bronce: Beer Factory, Coyote, México.



ALE OSCURA

Oro: Beer Factory, Luna Llena, México.
Plata: Fábrica Nacional de Cervezas, Patricia Porter, Uruguay.
Bronce: Beer Factory, Power Beer, México.



TRIGO Y LAMBICS

Oro: Beer Factory, Mediterránea, México.
Plata: Cervecería Calavera, Wit Bier, México.
Bronce: Cervecería San Vicente, Cerveza San Vicente, México.



ESPECIALES Y ALTA GRADUACIÓN

Oro: Brewdog, Hardcore India Pale Ale 9.2 por ciento de alcohol, Escocia.
Plata: Heller-Brau Trüm KG, Schlenkerla Rauchbier, Alemania.
Bronce: Brewdog, Paradox, Stout Imperial con 10 por ciento de alcohol, Escocia.

GANADOR GRAN PREMIO COPA CERVEZA

Beer Factory con cuatro medallas.



Enología y arte en la misma botella

NOVEDAD. Con la intención de que los brindis en septiembre sean 100 por ciento mexicanos, Saint Vincent Wine lanza un nuevo vino de edición limitada llamado Plástica Mexicana, el cual fue creado en Ensenada por el enólogo José Luis Durand.

"Cada septiembre se estará haciendo un vino

nuevo donde participarán enólogos y artistas plásticos mexicanos, en esta primera edición se hizo un lote de 228 botellas junto con Durand y Víctor Hugo Pérez, pintor jalisciense, quien creó la etiqueta", explica Javier Orozco, propietario del club de vinos.

Está elaborado en un 93 por ciento de la uva

Grenache, del Valle de Guadalupe, y el resto de Nebbiolo y Barbera, ambas producidas en el Valle de San Vicente, al sur de Ensenada.

Es para consumo inmediato y los maridajes sugeridos son cortes grasos, moles y pastas. Para adquirirlo llame al 3188-0355.

Mariana Coppel

Celebran su primer año agregando especialidades

ANIVERSARIO. Ya se cumplió un año desde que Bistro W (Avenida Guadalupe 1289 / 3647-3669) abrió sus puertas en la Ciudad, y festeja con nuevos platillos en su carta.

"En las entradas tenemos ahora un cebiche de atún y mango frescos con un poco de aceite de oliva, ajonjolí, vinagre, sal y pimienta; en las sopas, una nueva versión de la miso, con portobello en lugar de shiitake, tofu y agregamos vermicelli", menciona Daniela González, propietaria.

En los pescados lucen los 200 gramos de robalo horneado al limón, con un toque de manteca y vino blanco, acompañado de pasta a la manteca y verduras a la plancha.

Las carnes presumen la arrachera o el filete de res con guarnición de pasta a la manteca y pimientos, y un nuevo rollo de suprema de pollo hervido y relleno de queso de cabra y espinacas, acompañado con un mole ligero al tamarindo.

El espagueti ahora lleva



Emilio de la Cruz

salsa de vino tinto con queso de cabra, Chihuahua, feta y parmesano, además de portobello.

Su propietaria recomienda las hamburguesas de rib eye con queso cheddar y papas a la francesa; la de mezcla de champiñones, camarón y tocino al ajo con queso Chihuahua, un toque de vino blanco, aderezo chipotle y ensalada kani; o la vegetariana de portobello, cebolla caramelizada y queso de cabra, acompañada por aros de cebolla.

Stephanie Quiles