

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Turismo: Se adapta al cambio

Vinos de España:
Entre la tradición y
la modernidad. P.34

Cek: En busca del
carbono neutro. P.40

especial de recetas P.22



Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130





Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net

Los cien días de Chinchilla

Es conocido que el discurso de los primeros cien días es una mera formalidad, pues difícilmente una gestión de poco más de tres meses tendrá alguna meta lograda, se trata por decirlo de alguna forma, de una tradición, impuesta por el ex presidente de Estados Unidos, Franklin D. Roosevelt, quien fue el primero en dar un informe a los cien días.

Lo cierto, es que en estos primeros meses de gobierno no podemos todavía, vislumbrar un seguro cumplimiento de metas, que esperamos se vayan aclarando en el corto plazo.

Entre los temas urgentes, tanto para el sector turístico, como para el país en general, se encuentra el de infraestructura vial, aeropuertos y puertos.

Una de las alternativas viables para el desarrollo de obras es la asociación del gobierno con la empresa privada, mediante el sistema de concesiones. En algunos casos, incluso podría ser la única salida, dado el escaso recurso público existente para invertir en este tipo de proyectos.

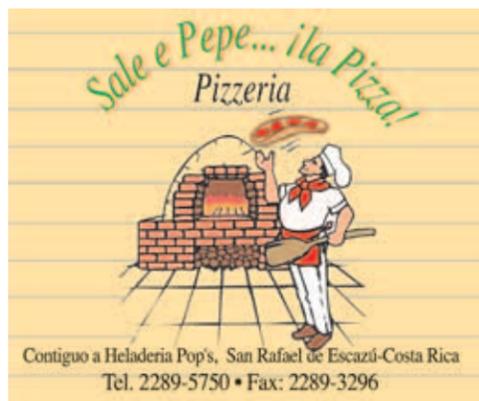
No obstante, si el gobierno quiere aprovechar esta oportunidad de inversión privada, tiene que liberarse un poco de la tramitología que impera en sus instituciones y buscar una mayor eficiencia. Cualquier inversionista privado entraría a un negocio como el de la concesión, en puertos, carreteras, etc, pero es necesario que el Estado garantice la seguridad jurídica, otros países lo han logrado, y nosotros también podemos.

Otro tema por resolver es el tratamiento de aguas residuales. El gobierno, y no estoy hablando del actual, sino desde que somos República, ha demostrado su incapacidad, desinterés, falta de voluntad, en este tema. Con el desarrollo de áreas turísticas esto se hace cada vez más urgente.

Resulta que los mismos establecimientos, hoteles, restaurantes, residenciales, están contaminando directamente las playas y ríos, no digo que sea intencional, pero no hay un sistema para el tratamiento de esas aguas, y es difícil hacerlo en forma individual. Esto es un tema que nos compete a todos, en el que alguien debería hacer algo, cualquiera puede, pero nadie lo hace.

¿Qué vamos a hacer?

¿Esperar otros 20 años, a ver si Acueductos y Alcantarillados destina presupuesto a crear un sistema de alcantarillado? Hay otras salidas. Una sería que los empresarios y vecinos de cada comunidad se reúnan y busquen soluciones conjuntas a problemas que afectan directamente sus vidas, y sus bolsillos.



Presidente

Karl Hempel Nanne

karl.hempel@eka.net

directora general

Michelle Goddard

michelle.goddard@eka.net

editora

Shirley Ugalde

shirley.ugalde@eka.net

asesor comercial

Guillermo Rodríguez S.

guillermo.rodriguez@eka.net

Tel: 8997-1651

directora arte

Nuria Mesalles J.

nuria.mesalles@eka.net

diseño y diagramación

Liliana Castro Solano

Irania Salazar Solís

fotografía portada

Zaida Ugalde

directora eventos

Carolina Martén

carolina.marten@eka.net

circulación

Yariela Duarte ext. 152

suscripciones@eka.net

colaboradores

Ericka Hempel

Zaida Ugalde

Hágase amigo de
Apetito en:

facebook

(Apetito Costa Rica)

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876

Apartado 11406-1000

San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com

Suscríbese

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext.152



www.belcacr.com

BELCA Costa Rica

Tel: (506) 2509.2000 • Fax: (506) 2239.0147
1 km oeste de la Firestone. La Ribera de Belén.
Heredia, Costa Rica

BELCA Honduras S.A. de C.V.

Tel: (504) 551.1858 • Fax: (504) 551.1859
Boulevard a Puerto Cortés,
Zona Río Blanco

BELCA Guatemala S.A.

Tel: (502) 6628.7000 • Fax: (502) 6628.7010
Villanueva, Guatemala



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Cambio de perspectiva

Caminando por la una ciudad con un grupo de seis turistas tuve la experiencia de escoger diariamente un restaurante adonde disfrutar de una cena, compartir con el grupo, saciar el hambre y después del momento, conversar sobre lo bueno, lo malo, lo rico y lo feo.

Al aproximarse las doce, la ocho o las dos como dice la canción se acercaba la hora de decidir adonde cenar o almorzar.

Algunas veces escogimos con antelación el lugar pero lo común era escoger entre los restaurantes de la zona en la que turístábamos y la lección está aquí, en la forma en que decidíamos.

El grupo se acercaba al lugar y con una mirada rápida evaluaba el ambiente, el mobiliario y la decoración, estos aspectos servían como primer filtro, después los integrantes más analíticos del grupo se dirigían al menú, que que todos los locales evaluados exhibían en su ventana o en un mueble especialmente diseñado.

El menú servía para que los que influían en la decisión salieran de algunas dudas importantes como ver que les interesaba comer, cuanto costaba y también para hacer un estimado de la cuenta total y compartirlo con el grupo.

Así el menú afuera y a la vista ayudaba a eliminar la barrera de la duda con que un turista indeciso se aproxima a un restaurante.

Bueno, me voy a almorzar, que disfruten de esta edición y como siempre, agradezco sus cartas y comentarios.

contenido



Apetito tuvo su propia ruta del vino en España P.34

6. Aperitivos

Gastronomía

20. Antojitos Cancún, San Pedro
Sabor mexicano para el gusto tico.

22. Especial de Recetas
¡Buen Provecho!

29. Turismo

Crecimiento del turismo visto con cautela.

Expovino

32. De cata en cata...

34. Vinos de España: Entre la tradición y la modernidad

De gira por una de las zonas vinícolas de España.

36. Paladar Viajero

De Compras

37. Jopco introduce nuevas líneas.

38. Britt, 25 años de historia.

39. Veromatic, aprenda a reconocer el acero inoxidable.

40. Corporación CEK, en busca del carbono neutro.

41. Clasificados



Anúnciese en Apetito

Guillermo Rodríguez
guillermo.rodriguez@eka.net
Cel. 8997-1651

¿Cuánto vale la seguridad?



Contar con equipos de alta calidad para el monitoreo de zonas claves, puede hacer la diferencia entre atrapar o dejar libre a los delincuentes.

Garantizar la seguridad tanto para sus clientes, huéspedes, como para sus empleados y la de su empresa es una necesidad más que un lujo. En muchos casos hemos visto cómo delincuentes se salen con la suya, llevándose

en pocos minutos la inversión y el trabajo de muchos años, e incluso irropeando la vida de quienes se cruzan en su camino.

Seguridad: ¿un gasto o una inversión?

En algunos casos, por falta de información o por disminuir costos, se adquieren equipos que no cumplen con los requisitos necesarios para grabar videos de alta resolución, que eventualmente puedan servir como respaldo para investigaciones a delincuentes, por lo que la inversión se convierte en un gasto.

“En esto de seguridad se da de todo, desde cámaras instaladas que no graban ningún respaldo, hasta otras cuyas grabaciones no tienen la calidad necesaria para identificar a los delincuentes, y al momento en que la policía revisa los videos, éstos no tienen ningún valor”, dice Carlos Murillo, gerente de operaciones de Zarek Corp, empresa dedicada a los servicios de video vigilancia, de alta tecnología.

Murillo recalcó que al momento de elegir equipos es necesario que cumplan con dos requisitos básicos, en primer lugar que funcionen como dispositivos de seguridad preventiva, que permitan identificar sospechosos, e interceptarlos antes de que actúen, este es el caso del lobby del hotel, donde necesariamente debemos contar con cámaras para mantener un monitoreo constante.

La otra línea es la de reacción, en caso de un ataque, contar con el equipo para grabar a los delincuentes e identificarlos en una investigación policial posterior.

Zarek Corp ofrece servicios de seguridad electrónica, video vigilancia, integración de servicios de telecomunicaciones, entre otros, para más detalles puede contactarlos al teléfono 8829-9069.



La experiencia en una taza de té

Tomarse un té trae muchos beneficios para la salud. El paladar también disfruta y ahora, con la presentación impecable de los tés de Herney and Sons, distribuidos en Costa Rica por Café Britt, el sentido de la vista también puede deleitarse. En el Seven Sons Congratuling, el té verde y el blanco son comprimidos en un bulbo junto a una flor roja, y al ser colocada en el agua caliente el bulbo florece, revelando la flor roja rodeada de una corona blanca, dando como resultado un té color rosa, que sencillamente no puede dejar de contemplarse, mientras se disfruta su sabor.

El otro sabor es el Hadas de Jazmín: al contacto con el agua caliente, un cardo rojo florece rodeado de una corona de jazmines, la infusión es roja y su sabor dulce con ligeros aromas de jazmín. El té viene en latas de 4 onzas, con 8 sobres de 2 bulbos cada uno. Cada bulbo rinde para preparar dos o tres tazas de té.

Pregunte por este té en Café Britt al teléfono (506) 2277 1620, solicítelo en su próxima compra.



centrales telefónicas

cámaras vigilancia

equipos de cómputo

telefonía celular

Zarek® Corp
Soluciones Integrales de Tecnología y Telecomunicaciones

Consulte por nuestros paquetes hoteleros!

Tels.: CR (506) 8-829-9069 • USA 1-954-8398777
E-mail: info@zarekcorp.com • www.zarekcorp.com



aperitivos

¡Si no consigue chofer, consiga un cuarto!



¿Quién dijo que en Costa Rica una ley podría más que la creatividad?. Cuando muchos se lamentaban por la disminución en el consumo de licor en bares y restaurantes, en el hotel Ramada Plaza Herradura lanzaron la iniciativa Hotel Designado, que surge como una alternativa para los clientes ante varios factores como la nueva ley de tránsito, la inseguridad en las carreteras, entre otros. Esta iniciativa está disponible para nacionales o residentes, que realizan eventos en los salones del hotel, en el Centro Internacional de Conferencias o en los restaurantes Tirrenia, Sakura o Tropicala.

El objetivo de Hotel Designado, es ofrecer una excelente tarifa preferencial, con desayuno incluido, para que los clientes no tengan que conducir de regreso a su casa y para su seguridad puedan dormir tranquilamente en el hotel, una vez terminado el evento al cual asistieron.

Actualmente, se ofrece para graduaciones, así como también para fiestas corporativas, o cualquier otro tipo de evento social como bodas, fiestas de quince años y actividades de los restaurantes.

La tarifa vigente es de \$85 más impuestos con desayuno incluido, en habitación superior, ocupación doble o sencilla. Para el Wine Open Bar (jueves, viernes y sábado) del Restaurante Tirrenia la tarifa del hotel designado es de \$65 más impuestos.

Kimberly-Clark
PROFESSIONAL*

¡NO TE DEJES ATRAPAR!

Evita el riesgo de infección y transmisión de gérmenes



Utiliza productos con la garantía
KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*



Jabón para lavado de manos:
Spray, espuma y gel



Toalla para secado de manos:
Rollo e interfoliada



Alcohol sanitizante:
Spray y gel

Guatemala: (502) 2412-3700, Honduras: (504) 574-8966, El Salvador: (503) 2319-4551, Nicaragua: (505) 2276-8770, Costa Rica: (506) 2298-3183, Panamá: (507) 366-1720.

*Register Trademark / **Trademark KIMBERLY-CLARK Worldwide, Inc. © 2008 KCWW

Baliu

Mobiliario exterior N.1 en el mundo

- Tela de poliéster plastificado transpirable resistente a los rayos U.V.A y protección anti-microbiana
- Tres Años de garantía
- Pies protegidos por pletinas de resina antideslizante
- Treinta años de trayectoria y presencia en 50 países a nivel mundial
- La estructura modulable de las sillas de playa BALLIU, permiten el reemplazo de sus piezas en caso de deterioro

MACRO COMERCIAL S.A.
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PARA COSTA RICA

Aurora de Heredia, Condominio de Bodegas Tierra Uno,
Bodega 22 | Tel: (506) 2293-69-70 | Fax: (506) 2293-69-63
www.macrocomercial.com



PROSERVICIO

Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pesaje - Carnicería - Panadería

Ofrecemos:

- Reconstrucción y reparación de equipos
- Contrato de mantenimiento preventivo
- Instalación y limpieza campanas, ductos y sistemas contra incendios



Contamos con:

- Poliza de responsabilidad civil y riesgo de trabajo
- Escalamiento técnico hasta el fabricante original
- Garantía con un amplio respaldo patrimonial

Taller Autorizado por **KEITH & RAMÍREZ**

Avenida 12, Calles 16-18, Bdo. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas
25 mts. Oeste | Teléfono: (506) 2223-0111 | Fax: (506) 2222-2412 | www.kr.com.cr



Super Apetitoso
¿Cómo elige a su personal?

¡70% es actitud!

Para Andrey Gómez, gerente general del hotel El Silencio Lodge, en Bajos de Toro Amarillo, lo más importante al momento de elegir personal es la actitud. La filosofía de la empresa se basa en buscar personas de la misma comunidad, y como es de esperarse, Bajos del Toro no es una comunidad que cuente con personal capacitado en diferentes áreas, "lo más importante es una buena actitud, prefiero entrenar al personal que tener gente con experiencia que no se adapte a la filosofía del hotel".

Gómez asegura que el 88% del personal que conforma actualmente el hotel proviene de la comunidad o de comunidades vecinas. Ocho meses antes de la apertura comenzaron con el entrenamiento, y la mayoría permanece con ellos tres años después. "Contratar vecinos tiene muchas ventajas, se crea un fuerte vínculo con la comunidad, hay muy baja rotación, y los empleados no sienten que están haciendo grandes sacrificios por la empresa, como sucede cuando tienen que abandonar sus familias para ir a trabajar a lugares alejados".

Andrey Gómez, gerente general del hotel El Silencio Lodge, "prefiero invertir en la capacitación de una persona con muy buena actitud, que contratar una muy bien entrenada a la que no puedo cambiarle la actitud".



Hilasal

Calidad y durabilidad

100% ALGODÓN

La toalla más famosa... es también la más confiable.

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mtro. Donald J. Jabana 200 mtr. al este



De Seúl a Guadalajara en una sentada...

Cuando escuche hablar de Seúl y Guadalajara, probablemente pensaré: "qué destinos más atractivos", sin embargo, deberá poner mucha atención porque también le podrían estar hablando de los modelos de sillas que tiene para hoteles y restaurantes Versátil Muebles. En el caso de la silla Seúl, este es un modelo diseñado para restaurantes, bares o cafés por su tamaño (80 X 75 cm) y viene con patas de metal o madera y se tapiza a gusto del cliente o incluso se personaliza.

La silla Guadalajara tiene 80 cm de diámetro, tiene un diseño divertido, con una forma que atrae la mirada e incluso invita a sentarse, descansar y relajarse y también se tapiza como el cliente guste.

Así es que Versátil Muebles pone a los clientes de su hotel o restaurante en Seúl o en Guadalajara, en cuestión de una sentada.

A LA VANGUARDIA

PARA MAYOR FLEXIBILIDAD EN EL LICUADO

MAYOR DURACIÓN, CONSISTENCIA SORPRENDENTE, Y UNA POTENCIA IMPRESIONANTE.
Todo esto se reúne en una sola marca conocida por su mayor rendimiento en equipos profesionales de cocina.



VITA-PREP 3

DESCUBRI TODA NUESTRA REVOLUCIONARIA LÍNEA DE LICUADORAS, INCLUYENDO LA SUPER POPULAR VITA-PREP 3, EN VITAMIX.COM/FOODSERVICE O LLAMA AL +1-440-235-0214 PARA ENCONTRAR EL DISTRIBUIDOR MÁS CERCANO.



Central: 255432100 | www.tipscr.com

Líderes en distribución de Productos Orientales



Especiales para la cocina: china, japonesa y demás países orientales, con una cobertura en hoteles, restaurantes y supermercados en todo el país.

Marcas y diseños Registrados.

- Whit Rabbit (Caramelos chino)
- Chy Fu (Salsa, Fideos y Té)
- Butterfly (Te verde y Jazmin)
- Ocho Ocho (Confituras)

Importadores y distribuidores exclusivos de:
Lee Kum Kee (USA) Inc. (Salsa Oston y Salsa China)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se plicaran los artículos respectivos de acuerdo a la ley lo indique. No garantizamos el consumo de productos no registrados o copias a la venta en el mercado.

Cualquier consulta puede llamar al 2256-8106 de servicio al Cliente.

www.ancyfer.com

TEL: (506) 2256-8106 / 2223-3082, FAX: 2256 5840 • Avs. 10-12, calle 11, SAN JOSE CR. • E-Mail: chikfung@racsaco.cr

REFRIGERACION
OMEGA
TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

- EQUIPOS EN FRIO
- EQUIPOS DE CALOR
- REPUESTOS
- SOPORTE TECNICO

www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

aperitivos



Aquello de tener que esperar que su webmaster le actualice su página web todas las semanas, y no importa si tiene alguna oferta especial en su hotel, igual debe esperar a que le toque su turno, pasó a la historia.

Así es, en su hotel, ahora ya no tendrá que escuchar frases de clientes que digan: "ese sitio siempre está igual, nunca lo actualizan y no he podido hacer mi reservación en línea..."

Eso es cosa del pasado porque ahora los hoteleros pueden pasar a ser los propios administradores de sus sitios, sin la necesidad de tener un webmaster o diseñador para hacer los cambios. La empresa Credipaginas.com ofrece la posibilidad de tener una página totalmente editable, donde el mismo cliente puede hacer los cambios que requiera y en el tiempo que lo necesite, ahorrando incluso en costos.

Además, para que sus clientes lo encuentren más rápido, esta empresa también hace mercadeo web para posicionar su sitio en los primeros lugares en los motores de búsqueda de Internet.

Y para los que quieren ir más allá e interactuar en línea con los clientes, o aumentar sus ventas, Credipaginas.com también implementa en el sitio un chat en línea.

De verdad, Internet es solo un paso

Credipaginas.com ofrece a sus clientes tener páginas editables, fáciles de actualizar, bien posicionadas y con chat en línea.

Carro de lujo, ¿porqué no?

Ha pensado alguna vez qué se siente viajar en un carro de lujo, un Jaguar, un convertible o hasta los tan de moda Hummer, alguno de esos que no están al alcance de todos. Bueno, en realidad es posible manejar uno durante las vacaciones, o incluso durante ese agotador viaje de negocios, porque la vida no tiene que ser sólo trabajo duro!

Budget Rent a Car pone a disposición de sus clientes vehículos de lujo, para complementar ese viaje de negocios o placer.

Ramón Oscar Reyes, gerente de mercadeo y ventas de Budget Rent a Car para Latinoamérica y el Caribe, comentó durante una reciente visita a Costa Rica, que la empresa dispone de una amplia gama de vehículos, desde los utilitarios hasta los más lujosos, con el fin de complacer todos los gustos y necesidades de sus clientes, así como ajustarse al presupuesto, al igual que cuentan con tarifas muy flexibles, desde las que incluyen la gasolina, el gps y el conductor adicional, como otras más básicas y económicas, "todo depende de lo que el cliente está buscando", dijo Reyes.



Ana Mari Bordallo, Presidente de Ofihotel, y representante de Budget para Costa Rica, con Ramón Oscar Reyes, gerente de mercadeo y ventas de Budget Rent a Car para Latinoamérica y el Caribe, aseguraron que la empresa renueva la flota de vehículos cada 6 a 9 meses, para garantizar la seguridad de los clientes.

EG EQUIPOS GASTRONÓMICOS
INGENIERIA A SU ALCANCE

PRECIOSY DESCUENTOS ESPECIALES

DISEÑO Y FABRICACION DE EQUIPOS PARA

- RESTAURANTE
- HOTELERÍA
- PANADERÍA

- Diseño y Equipamiento de Cocinas y Comedores Institucionales.
- Instalaciones de Gas y Sanitarias Normalizadas para Cocinas Industriales.
- Mantenimiento Preventivo de Instalaciones y Equipos de Cocina.

www.equiposgastronomicos.com email:ventas@equiposgastronomicos.com **Tel: (506) 2226-8917**

LAS TORRES

SIROPOS GOURMET - GLACES - TOPPING - SUMINISTROS PARA MAQUINAS VENDING - BEBIDAS EN POLVO - RELLENOS PARA PANADERÍA

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles

Tels.: (506) 2234-9821 • (506) 2234-9558 • Fax: (506) 2225-7873

www.masterpac-cr.com • www.lastorrescr.com



aperitivos

Klean Kanteen... porque la botella sí importa

Cada vez más personas adoptan la hidratación como un hábito saludable. Sin embargo esta práctica no siempre resulta tan sana para el planeta pues un 80% de las botellas de plástico terminan acumulándose en basureros, calles, ríos y océanos.

Klean Kanteen es una revolucionaria alternativa que integra ingeniería "verde" a la fabricación de botellas de hidratación personal de acero inoxidable, de diseño simple y funcional que han cambiado la manera de beber, con un impacto positivo en nuestro entorno.

Las botellas Klean Kanteen son hechas de acero inoxidable 18/8, de la más alta calidad, con piezas soldadas a mano y electro pulidas; todo esto evita que retengan sabores o cambien el gusto de las bebidas.

Además, Klean Kanteen está libre de Bisfenol A (BPA), un componente químico usado en la elaboración de envases plásticos transparentes, que puede resultar dañino tanto para la salud como para el planeta.

El diseño de las botellas Klean Kanteen evita la acumulación de suciedad y bacterias, permitiendo un fácil lavado con sus esquinas redondeadas y boca ancha. Distribuidor Exclusivo para Costa Rica: Bejos M Yamuni e Hijos S.A. Tel: 2255-2066

Pero allí no terminan los beneficios. Adoptando prácticas amigables con el ambiente en su fabricación, el resultado son botellas 100% reciclables, de larga vida útil pues pueden ser procesadas de nuevo como acero de alta calidad. Esta es una importante ventaja que no ofrecen las botellas de plástico o aluminio.



Mingitorio sin agua...

En el mercado se habla de los que descargan 3 litros para líquidos y 6 litros para sólidos, lo que en promedio equivale, en momentos de alto tránsito, a más de 200 litros de agua por hora. Se trata de los inodoros, que por más sofisticados y ahorradores, siempre consumen una buena porción de agua. Sin embargo, en el mercado hay un mingitorio u orinal, que ahorra un 100% de agua porque no necesita de este líquido que pareciera vital para estos productos.

La empresa Helvex es la encargada de ofrecer estos mingitorios tanto para hoteles como para restaurantes.

Andrés Montes de Oca, Gerente General de Helvex y distribuidor de este producto, afirma que "también se garantiza que no hay emisión de malos olores, y a diferencia de otros en el mercado, el nuestro se puede limpiar con agua, detergente o desinfectante".

Los mingitorios que distribuye Helvex para hoteles y restaurantes ahorran un 100% de agua.



AGENDA

II Congreso Nacional de Restaurantes

¿Cuándo? El 19 y 20 de octubre

¿Dónde? Hotel Ramada Plaza Herradura

Organiza: CACORE

Inversión: \$135 afiliados a CACORE y \$150 para no afiliados.

Informes: Tel. 2222-2579 / 2222-0728.

Email: info@cacorestaurantes.com

Eje Temático: Mercadeo y Ventas.

Los temas de la exposiciones serán los siguientes:

- El Plan Estratégico de un restaurante y su elaboración.
- El desarrollo de una cultura orientada a las ventas.
- La Reingeniería del Menú.
- Internet como instrumento en la gestión de mercadeo y ventas.
- Medición efectiva de la satisfacción de los clientes.
- Tácticas promocionales y como evaluar su rentabilidad.

También se llevarán a cabo varias actividades didácticas técnicas durante espacios entre las conferencias de fondo.

SUNNEX
www.sunnex.com.hk

La diferencia entre servir y encantar

100% ACERO INOXIDABLE

Utensilios especializados para un buffet exitoso

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

www.yamuni.com Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066 De Mc Donald / Sabana 200 mtr. al este

Todo su negocio en la palma de su mano

SG SISTEMAS POS Software
AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO
Con más de 40.000 instalaciones alrededor del mundo, reduciendo costos y mejorando el servicio en restaurantes.

ALDELO

Tel: (506) 2290-1970
ventas@sygsistemas.com
www.sygsistemas.com

HORNOS PARA PANADERÍA

TEDESCO
EQUIPAMIENTO PARA RESTAURACIONES

Con diseño exclusivo, el rendimiento de los hornos TEDESCO es imprescindible para su negocio.

- Control de llamas que acciona un moderno sistema de seguridad, cortando inmediatamente el gas en caso de que éste falte o si el quemador se apaga.
- Sistema de ventilación interna que hornea uniformemente el pan.
- El sistema de sellado de la cámara de cocción con goma en el vidrio, ofrece mayor sellado del vapor, evitando pérdidas.
- Aislamiento térmico de gran eficiencia, disminuyendo las pérdidas del calor, proporcionando gran economía de energía y uniformidad en la temperatura externa.

Central: 2543-2100 **Tips**

www.tips.com

Convierta su hotel en un negocio eficiente con la máxima herramienta en Gestión Hotelera

Seven Suite es el sistema de Gestión Hotelera integral que incluye que facilitar se integran a las particularidades de cualquier hotel o cadena hotelera.

SEVEN SUITE

Su integridad permite un flujo eficiente de información en todas las áreas del negocio. Lo que permite tomar decisiones oportunas y acertadas para brindar el mejor servicio a sus clientes.

T: (506) 2241-0591, 2240-5592
F: (506) 2235-9990
E: info@mysevensuite.com



Terra Andina: un vino sin complicaciones

Natalia Poblete es una enóloga joven, igual que los vinos que se hacen en Terra Andina. En esta empresa chilena están convencidos de que para lograr resultados diferentes, deben cambiar la forma de hacer las cosas. Por ello, la diferenciación se plantea desde las etiquetas, y la forma de las botellas, diferentes a las tradicionales, para presentar un vino también diferente, por lo menos a lo que el consumidor está acostumbrado. "Terra Andina es un vino suave, que refleja la fruta de Chile, los procesos de vinificación y extracción son suaves y dan como resultado vinos con taninos más amables, con expresión en nariz potente, pero balanceado, son vinos que reflejan la vivacidad del nuevo mundo pero al mismo tiempo resaltan la pasión del viejo mundo", dice Poblete.

Algo en lo que también marcan una diferencia es en el grado de alcohol, relativamente bajo, con tintos entre 13 y 14 grados y blancos de 12,5 a 13 grados, "son vinos fáciles de tomar, que se pueden tomar a diario, en un almuerzo, o acompañando cualquier comida, sin preocuparse por el dolor de cabeza, ya que son muy ligeros."

Natalia Poblete, enóloga de la bodega Chilena Terra Andina, "No creemos que sea necesario tener tradición para saber hacer vino, esto lo demuestra el crecimiento de los vinos de Terra Andina en el mercado norteamericano, el cual ha sido de un 500% en los últimos cinco años".

Además de probar nuevos productos, los asistentes tuvieron oportunidad de conversar directamente con sus proveedores, y obtener descuentos especiales para compras durante y después de la feria.

El gol de Mayca

El Mundial de Fútbol fue el tema que este año inspiró el show de Mayca, un encuentro entre proveedores y clientes que por cuarto año consecutivo realiza esa empresa. Según comentó Pablo Marín, gerente de mercadeo de Mayca, este año el evento contó con la participación de más de 30 proveedores, 6 de ellos internacionales, demostrando una vez más el esfuerzo que la compañía realiza para promover los productos que representa.

Marín aseguró que la respuesta de los clientes fue muy favorable, "el evento no es abierto al público general, es dirigido especialmente a nuestros clientes, ellos respondieron en forma masiva a nuestra invitación, y además de conocer las novedades que tenemos para ofrecerles, su lealtad es premiada con descuentos especiales durante y después de la feria", dijo Marín.



Los expositores utilizaron el tema futbolero para presentar en forma original los productos, como este apetitoso pastel que atrajo las miradas en el stand de Pinova.



TRAMONTINA



La buena cocina sabe brillar

100%
ACERO
INOXIDABLE

Cubiertos, ollas, sartenes y más, para hacer relucir los mejores restaurantes.

Línea Institucional hoteles y restaurantes **yamuni mayoreo**

www.yamuni.com Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mo. Donald J. Robano 200 mtr. al este



Productos de limpieza para hoteles y restaurantes



Productos amigos del ambiente

Costa Rica: 506.2545.2545 • El Salvador: 503.2510.1600
Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.561.8400
Nicaragua: 505.2240.1248 • Panamá: 507.261-8331

www.corporacioncek.com



¡La marca de su empresa debe verse bien y lucirse con orgullo!



Tels: (506) 2249-2356. Fax: (506) 2249-2592

www.uniformeseleganza.com. info@uniformeseleganza.com



www.jopco.net



Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2213-7583

www.jopco.net • jopcocr@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú.



Un café para niños

¿Pero si los niños no toman café, como podría tener éxito un negocio de café enfocado en los más pequeños? Quienes tienen hijos pequeños, saben lo difícil que es permanecer un cierto tiempo en un restaurante: o comen ellos o comen los papás. Es posible que la idea surja de esa tranquilidad con que se come en los sitios de comida rápida, en donde los niños juegan y los padres pueden mantener una conversación que dure más de dos minutos... Claro, el inconveniente siempre fue el tipo de comida, no tan saludable. Ahora existen varios lugares donde se puede comer sano y con "tranquilidad", lo entrecorrimos porque tranquilidad incluye algunas dosis de ruido, llantos, y muchas sonrisas.

Uno de los más recientes es Cromos y Café, ubicado en el Centro Comercial Trejos Montealegre, que cuenta con un espacio muy bien definido para las diferentes etapas entre cero y cinco años.



Ana Elena Rodríguez, propietaria de Cromos y Café, más que una cafetería con área de juegos, es un sitio lleno de detalles, con áreas de juego divididas por edades y juguetes que ayudan a la estimulación temprana.

Mazzei en Doris Metropolitan

Una combinación como pocas. El restaurante Doris Metropolitan, especializado en carnes, fue el cómplice perfecto para este encuentro. Cinco de los mejores vinos de Mazzei fueron presentados, cada uno con un plato diseñado especialmente para ellos. La cena arrancó con un Belgrardo Rose, acompañado de un pan francés y un carpaccio de ternera. Varios días después, ese francés sigue en la memoria, y cómo olvidar un pan con varios meses de maduración!

En Doris Metropolitan nos lo sirvieron con tres tipos diferentes de mantequilla, y un dip de tomates



Laura y Roberto Spini, de EuroAlimentos, también disfrutaron de la cena con Mazzei



Silvio Maietti, Presidente de Corporación EuroAlimentos y Flavio Andreatta, Gerente de Marca para Centroamérica, Caribe y Sur América de la marca Mazzei, durante el Wine Dinner de Mazzei.

triturados en aceite de oliva y glaseado en vinagre balsámico. El carpaccio de ternera se encargó de despertar por completo el paladar: finas rodajas de solomillo, sazonado en aceite de oliva, reducción de vinagre balsámico, sal marina, pimienta, arúgula y queso parmesano. Para ese momento ya estarían presentando el segundo vino que debutaría esa noche, un Badiola que vendría acompañado de rollos de berenjena, rellenos con una mezcla casera de quesos de cabra, servidos con chile agridulce picado y pesto con nueces.

El tercer vino sería un Zisola, y para él diseñaron tres acompañamientos: un tomate relleno de carne de ternero, una cebolla chalote rellena con carne de cordero joven, y un zucchini relleno con picanha picada.

El plato fuerte de la noche fue un Spareribs de novillo, servido sobre arroz salvaje, con salsa a base de fondo de carne, con vino tinto y canela, su digo acompañante fue

un Zisola Doppio Zeta.

La noche no podría terminar mejor, el cierre fue un fudge de chocolate y el vino que lo acompañó fue el Moscazo D'Asti. Según comentó Flavio Andreatta, gerente de marca para Centroamérica, Caribe y Sur América de la marca Mazzei, se trata de un vino de amplia tradición en Italia, donde incluso se conoce de documentos que comprueban que ya en el año 1200 la familia Mazzei estaba dedicada a la comercialización de vinos en ese país.

"La familia Mazzei ha estado en el negocio del vino por 23 generaciones, logrando mantener la marca vigente a lo largo de la historia", dice Andreatta, por eso le preguntamos cuál era la fórmula para lograrlo, nos dijo que un balance entre mantener la tradición, pero con la flexibilidad de adaptarse a los cambios constantes que exige el mercado.

Le presentamos una fórmula simple para ahorrar: **misma calidad x mejores precios.**

AF07306 Basurero c/pedal 240 litros €55,220*	AF07306 Wet Sign €7,530*	AF8160A Janitor Cart 119.5x51x99.5cm €55,220*	AF7330 Basurero c/pedal 30 litros €15,060*	AF7331 Basurero c/pedal 45 litros €17,570*	AF7317 Basurero c/pedal 68 litros €22,590*
--	---------------------------------------	---	--	--	--

*Precios NO incluyen impuesto de ventas. Pueden variar de acuerdo al tipo de cambio del dólar.

Distribuidor exclusivo para Costa Rica:



Tel. 2248-0538 ó 2248-0557 | Fax: 2248-0529 | info@prolimcr.com



SU PROVEEDOR COMPLETO DE PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD PARA HOTELES EN CENTROAMERICA.

AMENICORP

AMENICORP LTDA | San José | Costa Rica
TELEFONO +506 22586516 | FAX +506 22331644
SITIO WEB www.amenicorp.com | E-MAIL info@amicorp.com



AMENICORP

- Jabones de baño
- Jabones Faciales
- Shampoo, Acondicionadores
- Lociones corporales
- Lociones humectantes
- Kits dentales
- Kits de costura
- Kits viajeros
- Kits para pulir zapatos
- Gel de baño
- Entre otros...

distribuidor autorizado:



disponibles también productos:



www.girbau.com
GIABAU

LAUNDRY EQUIPMENT
MAQUINARIA PARA LAVANDERIA
MATERIEL DE BLANCHISSERIE

SERIE 6
Un sexto sentido en lavadoras



Conscientes de que una lavadora no debe ser sólo una máquina, sino una solución, asumimos el reto de conseguir el mejor lavado del mercado, con el mejor rendimiento, productividad y facilidad de uso. Le invitamos a descubrir un sexto sentido en lavadoras.

Free Standing
MDS
DRIVE
by
AQUAMIXER
AQUA

FABRICAMOS EQUIPAMIENTO,
OFRECEMOS SOLUCIONES



Distribuidor exclusivo:

KEITH & RAMIREZ
Industrial

T. (506) 2223-0111 | F. (506) 2222-2412
Ave 12, Ca 16-18. SJ, Costa Rica • www.kr.co.cr

Oficinas en: España, Francia, Alemania, UK, USA,
Argentina, Brasil, Cuba, China, UAE (Dubai)

 **aperitivos**

Noche de glamour y vinos

Wine Sensations es un evento en el que se dan cita desde hace cuatro años distribuidores de vinos y amantes de esta bebida, con el propósito de recaudar fondos en beneficio del Hogar Siembra, una organización que ayuda a niñas y adolescentes en desventaja social. Este año contó con la participación de más de 400 asistentes, que tuvieron oportunidad de realizar catas dirigidas, probar diferentes vinos, acercarse a los distribuidores y comprar sus favoritos.



Los asistentes probaron y compraron, en 5 horas se vendieron más de 500 botellas de vino.

Cientes e importadores esperan que se organice Wine Sensations por muchos años más, convencidos que después del éxito de ésta cuarta edición, las que vendrán serán aún mejores y tendrán el apoyo de más importadores y amantes del vino.



Durante las 8 horas que duró el evento, los invitados tuvieron la oportunidad de degustar, dialogar y aprender más sobre una amplia variedad de vinos de la mano de los responsables de cada una de las bodegas presentadas en esta 4ª edición.

El bosque lluvioso en una botella



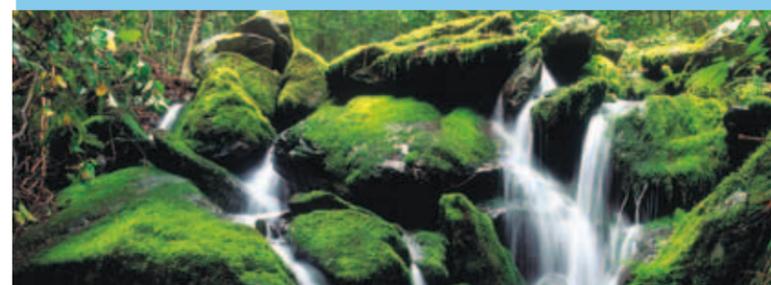
El bosque lluvioso es una máquina gigante de producción de oxígeno. Su vegetación absorbe toneladas de dióxido de carbono, y a través de la fotosíntesis, libera grandes volúmenes de oxígeno puro y limpio.

El bosque lluvioso de Costa Rica es una fuente de naturaleza no sólo para nuestro país, sino para el resto del mundo. Con sólo un 0.03% del territorio de la tierra, Costa Rica posee más del 5% de las especies que existen en el planeta.

Caminar en el bosque lluvioso de Costa Rica es como transportarse a un encuentro con la esencia de la vida. Bajo ese concepto nace el agua Rain Forest, distribuida en Costa Rica por Comidas Ivairu.

Según comentó Alejandro Sáenz Director de Comidas Ivairu, el agua Rain Forest se propone ofrecer en una botella la refrescante sensación del bosque lluvioso. "Se quiere llevar a los consumidores, que no se conforman con lo básico y que buscan descubrir un mundo de nuevas sensaciones, a disfrutar en cada trago lo que se siente estar en un bosque lluvioso; la paz, tranquilidad y pureza que rodean los árboles con alturas imponentes, los pájaros que resuenan a todo su alrededor y el más puro significado de la esencia misma del producto; su origen, sus componentes más ocultos, su proceso de gestación", concluyó Sáenz.

Rain Forest es agua de la más alta calidad. Su pureza está garantizada con la certificación del NSF (National Sanitary Fundation-USA), bajo la categoría de Premium Drinking Water.



Distribuye:
COISA
COMIDAS IVAIRU S.A.
Tel. (506) 2209-2500 | coisa@carsa.co.cr



Receta

Taco al Pastor

Ingredientes:

- 1 kilo de Posta de cerdo
- 1 cerveza imperial
- 350 ml de jugo de naranja
- 4 onzas de salsa inglesa
- 1 cebolla mediana
- 1 cabeza de ajos mediana
- 50 gramos de achiote
- 100 gramos de consomé
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 onzas de crema de naranja
- Sal y pimienta al gusto

Preparación: 1. En un procesador de alimentos se agregan la cebolla, el ajo, la pimienta, el jugo de naranja; a esta mezcla se le incorporan la salsa inglesa, azúcar, la sal, se procesa nuevamente. 2. En una sartén se coloca el achiote la mezcla del paso 1, el consomé, hasta que se unan todos los ingredientes, retirar del fuego. Una vez que se enfría agregar la cerveza y la crema de naranja. 3. Cortar la posta en filetes delgados y dejar marinando 24 horas. 4. Cocinar en un trompo al pastor. También se puede hacer al horno en 350 grados, durante aproximadamente una hora.

Recomendación de maridaje de Alfredo Echeverría, Director Ejecutivo, Grupo HRS Consultores.

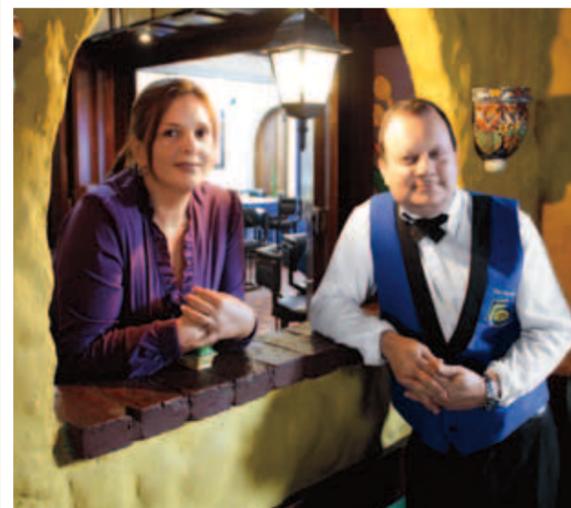
“Esta receta presenta sabores de especias y notas dulces predominantes las cuales siempre acompañan muy bien al cerdo. En este caso si deseamos complementar estos sabores se requiere una cerveza de cuerpo medio, malteada y refrescante, esto significa Bavaria Gold específicamente! Pero también puede ser perfectamente una Bavaria Dark, una cerveza que tiene un nivel de cebadas malteadas más acentuado pero que a la vez es un poquito seca al paladar y ligeramente amarga. Estos efectos no solo crean un buen estímulo en el paladar los cuales no solo complementan sino que a la vez limpian los sabores predominantes preparándonos para el siguiente bocado... un doble efecto! En caso de desear que el sabor de la receta prevalezca y que la cerveza solamente refresque le recomendamos una cerveza Imperial!”

Antojitos Cancún, San Pedro: Sabor mexicano para el gusto tico

Permanecer durante 38 años en la lista de favoritos de comidas mexicanas en el este de San José es un privilegio que pocos pueden ostentar. Y es que la receta según nos cuenta Lidiette Chacón, gerente general de Antojitos Cancún, ha sido adaptar el estilo mexicano al gusto nacional, “menos chile y menos grasa en las recetas”.

Este restaurante abrió sus puertas en 1978, y desde entonces han manejado un estilo ejecutivo y para la familia, que también se ha ido adaptando a los cambios. “Pienso que nuestros clientes son fieles en primer lugar porque mantenemos nuestro estándar de calidad en la comida, y además porque siempre estamos dispuestos a adaptarnos a lo que nos solicitan, somos flexibles y eso el cliente lo agradece”.

Para Chacón, la competencia no está solamente en un restaurante con su mismo perfil, sino en todos los que ofrecen alimentación, y en los últimos meses ha crecido como espuma en la zona, por lo que ellos optan por mantener un servicio impecable, que según dice “el cliente aprecia”. “En todo restaurante el buen servicio del salonnero es lo esperado, por eso aquí siempre buscamos dar un valor agregado, el cliente puede pedir lo que se le antoje, por eso somos Antojitos”.



Lidiette Chacón, gerente general y Hugo Bogantes Jefe de Cocina y Salonnero, de Antojitos Cancún, San Pedro.

Ideas with passion **Saeco**

MAQUINAS PARA CAFE ESPRESSO Y CAPPUCINO

- Doméstico y Profesional
- Oficina Automático
- Profesional de Grupo
- Vending (autoservicio)

Tel.: 2291-1151 • Fax: 2291-1656
 Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut, Pavas Condominios Zora, Local No. 15
 E-mail: info@saeco.co.cr • www.saecocentroamerica.com

EL EQUIPO PARA EMPRENDER SU NEGOCIO LO DISTRIBUYE ELECTROFRIO

Somos equipo para su negocio

Distribuimos:

- MORROYAL**
- FOGEL**
- IBBL**
- Cornelius**
- Astoria**

Credito • Garantía • Servicio
100% CALIDAD Y RESPALDO
 Reparaciones • Accesorios • Mantenimiento

Llámenos, será un gusto atenderle! Tel: 2244-5530 • www.electrofriocr.com • ventas@electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia.

especial de recetas

Un encuentro con el fondue de Zermatt



Rincón Suizo abre de lunes a sábado de 12 a 2 pm y de 6 pm a 10 pm, los domingos abren para grupos con previa reservación. Puede localizarlos al teléfono es 2222 4508.

Iniciamos este especial de recetas con la que nos compartió la pareja del Rincón Suizo, espero que las disfruten!

Enicé de Veau Zurich Para 4 personas

Ingredientes

500 gramos de posta de temera de primera
Una cebolla mediana cortada en medias ruedas finas
Una bandeja de hongos frescos
Una caja (250gr) de crema dulce
Sal, pimienta, curry, vino blanco, perejil

Preparación

Alistar la temera en tiritas con sal y pimienta. Pasar por harina, saltar en mantequilla y aceite hasta dorar, verter un chorrito de vino blanco para desglacear. Agregar hongos, cebolla y crema dulce.

Dejar cocinar a fuego lento, hasta reducir el líquido, termina con perejil picado para agregar color.

El plato se acompaña con verduras y papas "rosti", una galleta de papa rayada con cebolla, sal y pimienta, típica de Suiza.



Las recetas que presentamos no tienen ningún orden "lógico" o al menos no nos propusimos presentar un recetario formal, nuestro interés fue darle la opción a los restaurantes participantes de que hicieran sus propuestas, sin ninguna regla de por medio, solo la creatividad y el deseo de compartirla con otros colegas, ¡Buen Provecho!

Difícilmente me animo a hacer caminatas, pero si se trata del centro de San José lo asumo con tranquilidad. De antemano me preparo para encontrarme con todo tipo de imágenes. El contraste es singular: un grupo de colegas con sus uniformes desaliñados se cruza con un ejecutivo con el ceño fruncido, mientras que varios turistas forman un círculo para escuchar la historia que su guía les cuenta sobre la construcción del Teatro Nacional. Más adelante algunas parejas se dedican a hablar o cortan el hielo de una discusión postergada, y una mamá adolescente y su pequeño alimentan sin prisa a las palomas. A nadie parece importarle la amenaza de lluvia, excepto claro por los vendedores ambulantes que comienzan a ofrecer paraguas a dos mil colones. Muchos son los matices, muchos los encuentros, y muchas las sorpresas, pero en definitiva mi favorita fue encontrarme con Albert Veuthey, ¿le dice algo este nombre extranjero? Se trata del mismo suizo que por muchos años dirigió el restaurante Zermatt y que recién regresó al cen-

tro de San José, luego de un "exilio" en las montañas de Heredia, donde recibió a sus clientes durante los últimos 12 años, en el restaurante Rincón Suizo. "Los clientes nos habían estado pidiendo un cambio de ubicación, y finalmente decidimos seguir esta recomendación, en este negocio es fundamental escuchar al cliente", dice Veuthey.

El Rincón Suizo ahora está ubicado 75 metros al sur de la Plaza de la Democracia, entre avenidas 2 y 6, Calle 13, dentro del hotel Fleur de Lys.

El propietario asegura que el menú ha cambiado, sin embargo hay platos que se mantienen desde los tiempos de Zermatt, como el fondue de queso y carne, que se ha convertido en icono de este suizo que lleva más de 25 años alimentando el capricho y el paladar de nacionales y turistas. Nunca he sido amante de las caminatas, pero repetiría esta por el centro de la capital, si me prometen que me encontraré de nuevo con Albert y Lorena Veuthey.

Camarón Provençal



Chef Víctor Jiménez
Restaurante Jürgen's

Recomendación

Tener cuidado con el tiempo de cocción, ya que el camarón cuando se cocina de más, adquiere una textura chiclosa.

Ingredientes

12 camarones jumbo
Un cuarto de barra de mantequilla
Cuatro dientes de ajo picados
60 gramos de cebolla picada
2 cucharadas hierbas mixtas (orégano, tomillo, perejil)
Un cuarto de taza de vino blanco
Una cucharada de Lea & Perrins (Salsa Inglesa)
Seis onzas de salsa de tomate fresco
Tres hojas grandes de albahaca

Preparación

En un sartén caliente derretir la mantequilla, y pre cocinar los camarones, aproximadamente un minuto de cada lado, retirar los camarones y apartar por un momento.

En el mismo sartén, dorar el ajo y la cebolla y luego incorporar las hierbas y el vino blanco. Permitir que el vino se evapore un poco, agregar la salsa inglesa, la salsa de tomate, y revolver

un poco para finalmente incorporar los camarones.

Dejar que los camarones se cocinen a su punto, (cuando la carne deja de ser transparente y pasa a ser blanca). Finalmente incorporar la albahaca y servir sobre arroz de vegetales fritos.



Delika
by Gourmet Imports

Tasting The Good Life

MONTCHEVRE

Seleccionamos los mejores mariscos de U.S.A

- Vieiras
- Ostiones
- Atún rojo
- Mejillones
- Camarones
- Patatas de Cangrejo, etc.

Amplia Variedad de Quesos Frescos de Cabra:

- Montchevre ofrece vida útil adicional.
- En presentaciones de: 7,8, 10,5 y 32 Oz
- Producidos con la mejor leche de cabra de Wisconsin y Iowa.
- Un queso reconocido por un sabor limpio y exquisito.

- Feta
- Cheese Pepper
- Medallions Tray Plain
- Crumble
- Garlic & Herbs
- Fresh Goat Log Plain
- Fresh Goat - Cranberry - Cinnamon - Rolled

Para mayor información, cotizaciones o pedidos, consulte con su representante de ventas
O bien envíe un correo a: servicioalcliente@delika.cr Tel: 2239 1019 / Fax: 2239 1514



Chef: Jaime A Porras N.
Chef Ejecutivo Hotel
El Silencio Lodge & Spa
Experiencia: 9 años

Recomendación

La recomendación es de acompañarlo de un helado de vainilla o chocolate y decorarlo un unas hojas de hierba buena para que aromatice mas el plato.



Pionono de Mora Silvestre.

Ingredientes

Media taza de caramelo de leche bien líquido.
 Media taza de mermelada de mora líquida.

(Para hacer la mermelada es muy fácil, licuar 1 kilo de mora con azúcar al gusto, llevar a juego y dejarla reducir hasta tener una especie de miel y dejarla enfriar, se puede variar y experimentar con las mermeladas, aquí les recordaría agregarle café o canela y le da un excelente resultado. 1 molde rectangular de pasta biscochuelo.

Para el biscochuelo batimos a punto de nieve 5 huevos enteros y 75 gramos de azúcar regular, ya crecida los huevos incorporamos en forma envolvente 75gramos de harina cer-

nida y una pizca de sal.

Lo colocamos en un molde antiadherente y sobre papel encerado a una temperatura de 350 grados f por 10 a 15 minutos, tiene que quedar un poco doradito, si se nos pasa de cocimiento tenemos problemas para enrollarlo después.

Preparación

Colocamos el biscochuelo sobre la mesa con todo y papel encerado, con una espátula le untamos la mermelada de mora o su mermelada especial, y empezamos a enrollar, ya finalizado el pionono lo refrigeramos en congelación.

Para el montaje colocamos un espejo de caramelo en el fondo del plato y rebanamos tres medallones de pionono y lo colocan a su imaginación.

Rissoto a la parmegiana con ragú de calamar, pomodoro fresco y albahaca



Chef Marcos Corella Bonilla
Restaurante Bacchus
experiencia: 23 años

Ingredientes

100 gramos de rissoto
 25 gramos de mantequilla
 1 onza de vino blanco
 5 gramos de sal
 5 gramos de pimienta
 1 onza de crema dulce
 100 gramos de parmegiano

Para el ragú

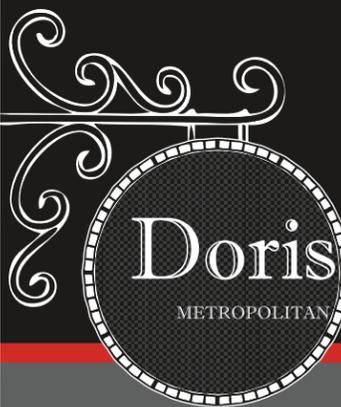
125 gramos de calamar
 50 gramos de tomate fresco
 2 onzas de albahaca fresca
 1 onza de caldo de pescado
 1 onza de vino blanco
 Sal y pimienta al gusto

lla, vino y un cucharón de agua. Dejarlo reventar y agregar la mantequilla, la crema dulce y por último el parmegiano.

Ragú

Se saltea el calamar con la mantequilla, se le agrega el tomate, la albahaca, el vino y el caldo de pescado. Se deja reducir.

Se sirve el ragú sobre el rissoto.



Euroalimentos sabe lo importante que es acompañar un buen corte de carne con un excelente vino.



Doris sabe lo importante que es poder degustar una buena comida, o mejor aún: un buen corte. Por eso, con el fin de lograr la más alta calidad en carne, ésta pasa por un proceso delicado y amplio. Empezamos desde la crianza del animal, la alimentación que recibe y la edad en la que es sacado de la granja. Doris Metropolitan cuenta con la gran ventaja de trabajar con su propia carne, por lo tanto puede proporcionar cualquier corte que el cliente deseé obtener.

Parte de nuestro servicio, es estar siempre dispuestos a enseñar a nuestro personal a cuidar de la carne y cocinarla en las mejores condiciones.

Todo el proceso, lo que somos y lo que hacemos, lo podrá observar visitando nuestro restaurante y carnicería Doris Metropolitan, ubicado en Santa Ana, detrás de la iglesia principal.

IL MASSIMO DELLA QUALITÀ!

Tel.: 2215-2368

www.euroalimentoscr.com

Pedidos (506) 22822221 • Fax (506) 2282-6342
info@dorismetropolitan.com

www.dorismetropolitan.com

especial de recetas



Chef: Jaime Molina
Ichiban
Experiencia: 15 años

Tempura Sakana

Ingredientes

La cantidad a utilizar depende del tamaño de la porción:

- Marlin delgado
- Aros de cebolla americana
- Aros de chile dulce
- Aros de papa
- Zanahoria juliana
- Aros de zuquini
- Mitades de brócoli

Pasta tempura Miyako®

- 3 huevos
- 150 gramos de pasta Tempura Miyako®
- 100 gramos de hielo

Preparación

Pase los vegetales por harina,

sumérjalos en la pasta tempura y freir en aceite a 350 F, hasta que tome un color dorado y estén crujientes.

Opcional

Se puede preparar una salsa de soya suave y acompañar con arroz al vapor.



Pasta al Fior di Latte 4 porciones

Ingredientes

- Una taza de crema dulce
- Dos cucharadas de vino blanco seco o jugo de manzana sin azúcar
- Una cucharada de caldo de pollo concentrado, líquido
- Media taza de queso parmesano rallado
- Medio kilo de brócoli en cabecitas
- Dos broccocchini de mozzarella fresca
- Una taza de jamón cortado en dados
- Una libra de espaguetis cocidos y escurridos
- Perejil fresco

Preparación

Vierta la crema en una cacerola con el vino blanco y el caldo de pollo concentrado y ponga a cocinar a fuego medio- bajo, aproximadamente por cinco minutos, junto con la mozzarella fresca en pedacitos.

Vierta el queso rayado hasta que se denrita. Agregue el jamón y reduzca a fuego bajo.

Por aparte, cocine el brócoli al vapor en su punto.

Agregue los espaguetis escurridos y el brócoli a la mezcla, y revuelva bien. Esparcir perejil y queso parmesano, y servir.



Chef Antonio D'Alaimo
Restaurante: 3 Scalini
Experiencia: 40 años

LekkerLand
EUROPEAN TRADITION

El sabor de la tradición europea

Gouda de vaca:
Mild (30 días)
Gold (90 días)
Classic (180 días)
Strong (300 días)
Black Label (+500 días)
Con hierbas (europeas, de provenance, finas)
Con especias (pimienta verde, pimienta negra, comino, feno griego, italiana)
Lita: (Mild, con hierbas, con especias).

Gouda de cabra:
Mild (30 días)
Silver (60 días)
Con hierbas
Con especias

Barva Blue
Edam
Maasdam
Parmesano
Fetas:
Vaca
Cabra
Oveja
Mixto (40% cabra, 60% vaca)

Mozzarella Fresca:
Cereza (12 g)
Boconocini (125 g)

Quark:
Vaca
Cabra

Quesos gourmet, de la más alta calidad para satisfacer los consumidores más exigentes

Quesos de Calidad Holanda, S.A., TEL: (506) 2266 6650
www.monteverde.net/lekkerland
Distribuye Caroma S.A. TEL: (506) 2240 4242



Carlos Álvarez
Donde Carlos Parrillada

Ingredientes

90 gramos de atún fresco

Preparación

Antes de colocar el atún sobre la parrilla, debe dejarlo fuera de la refrigeradora por unos 20 minutos. Si lo desea, puede dividir el atún en tres porciones iguales. Cocínelo de 3 a 4 minutos como máximo por cada lado. Este atún no se sala.

Chile en pasta

Ingredientes

Diez chiles picantes picados finamente, pueden ser jalapeños o panameños.

Dos cebollas medianas partidas
Medio litro de aceite vegetal
200 ml de vinagre oscuro
Una cabeza de ajos pequeña
Una cucharada de hojuelas de chile
Una cucharada de pimienta en grano
Cinco hojas de laurel
Tres cucharadas de páprika
Una cucharadita de cominos
Tres cucharadas de orégano seco
Una cucharadita de sal

Preparación

Licue todos los ingredientes y póngalos a hervir a fuego lento por 15 minutos.

Salsa Thai

Para tres porciones

Ingredientes

50 ml de salsa de soya
50 ml de agua
100 ml de vino blanco

Una cucharadita de wasabi en pasta
Una pizca de chile en pasta
Una cucharadita de mantequilla
Una cucharada de harina

Preparación

En una olla pequeña, ponga a hervir todos los ingredientes a fuego medio, deje que se disipe el alcohol del vino. Aparte en un sartén coloque la mantequilla y luego la harina, mezcle bien. Esto es lo que se denomina roux. Si desea que quede oscuro déjelo más tiempo en el fuego. Agregue este roux a la mezcla anterior para lograr una textura un poquito más espesa.

Montaje

Coloque el atún sobre un plato y vierta sobre él la salsa thai. Sugerencia del chef: Si se cocina mucho, el atún queda muy seco. Se recomienda de término blue a término medio.



Turismo verde y calidad en servicio: apuestas a ganar

Phillipe y Catherine Wuthrich decidieron cambiar el rumbo de sus vacaciones este año. Ellos viven en Francia, y para el verano por lo general visitan algún destino de Europa. “nos pareció interesante venir a Costa Rica, muchas personas están hablando de este país, y quisimos venir a conocerlo”, dice Catherine, quien asegura que además del boca a boca, ha visto varios reportajes en televisión y prensa escrita, que hablan sobre Costa Rica. Ellos permanecieron dos semanas, y vinieron con sus tres hijos. Aseguran que el destino no los defraudó, “es un país que goza de una gran riqueza natural, y nos ha impresionado la forma en que se valora este aspecto, en estas dos semanas hemos visto una gran cantidad de animales, que ni siquiera sabíamos que existían”.

Fotografía: Zaida Ugalde



Champiñones

Come lo rico
Come lo sano



Blancos



Shiitake





Portobello



Crimini



Grupo
Confrut

Tel. (506) 2239-4446 / Fax. (506) 2239-4447 / confrut@ice.co.cr
www.confrut.com



“Una de las enseñanzas positivas que dejó la crisis económica en Costa Rica, fue el hecho de que obligó al sector a volver su mirada al turista nacional, que ha sido su tabla de salvación. Acoprot lidera iniciativas para que el turismo nacional sea permanente y sostenible”. Carlos Lizama, Presidente de Asociación Costarricense de Profesionales de Turismo, ACOPROT.

Estos cinco turistas franceses forman parte de los dos millones de turistas con los que el Instituto Costarricense de Turismo espera cerrar este 2010.

Según las proyecciones del ICT, el país recibirá, por segunda vez en la historia, la atractiva cifra de los dos millones de turistas, así lo dejan prever las cifras de visitación del primer semestre del año.

Datos de la Dirección General de Migración y Extranjería -agrupados y analizados por el ICT- revelan un incremento de 9,6% en el primer semestre del año en comparación con el mismo período de 2009. De enero a junio del 2010 llegaron 1.124.044 visitantes por todos los puertos. En el primer semestre de 2009 ingresaron al país 1.025.460 turistas internacionales y en el primer semestre de 2008, llegaron 1.142.219.

La recuperación en la visitación de turistas a nuestro país está por encima de la previsión de la Organización Mundial de Turismo (OMT) para todo el año 2010. La OMT prevé que las llegadas de turistas internacionales crezcan entre un 3% y un 4% este año.

“Los indicadores muestran un despegue evidente luego de la crisis económica mundial”, dijo el Ministro de Turismo, Carlos Ricardo Benavides. “Aunque todavía no alcanzamos las cifras del 2008 –que fue un año extraordinario cuando Costa Rica celebró por primera vez la llegada de dos millones de turistas- hay una recuperación indiscutible que nos llena de positivismo con miras a sanar, poco a poco, las heridas aún latentes en el sector”, agregó.

Para finales de 2010, aún y cuando en el segundo semestre del año las cifras de visitación fueran las mismas que en el mismo período de 2009, Costa Rica superaría los



“Nuestra meta para el 2014 es que Costa Rica reciba 2,5 millones de turistas anuales, manteniendo el modelo de desarrollo turístico sostenible, y tratando de diferenciarnos de otros destinos privilegiando, como hasta ahora, la calidad”, dijo el Ministro Benavides.

dos millones de turistas.

No obstante el optimismo manifestado por el jerarca de turismo, al interno del sector existe cautela frente a estos números. Para Juan Carlos Ramos, Presidente de la Cámara Nacional de Turismo, CANATUR, estas cifras no deben interpretarse como una completa recuperación del sector.

Ramos considera que si bien es una noticia importante, el hecho de alcanzar una cifra de visitantes igual a la obtenida en el 2008, existen nuevos factores que deben tomarse en cuenta, como es el caso de que este año también hay más oferta de habitaciones, y el turista es más conservador en sus gastos.

“La situación actual del sector no debe comprenderse solamente si están entrando más o menos turistas ya que estas son cifras importantes pero no determinan si la actividad está bien o mal. Hay que tomar en cuenta otros factores, el perfil del turista ha cambiado después de la crisis, ya que aunque el turista ha venido recuperando su confianza en viajar, el promedio de estadía y el gasto han sufrido variaciones, lo que implica que los visitantes se hospedan y gastan menos en el país”, dice Ramos.

En ese sentido, Benavides asegura que el ICT está trabajando en nuevas estrategias para que la recuperación se consolide y regrese la confianza. “Acompañamos al sector en su sentimiento de cautela, pues a pesar de la indudable recuperación, aún hay heridas latentes causadas por la crisis económica mundial. En el ICT redoblamos esfuerzos en promoción del destino Costa Rica para que la recuperación se afiance y el sector turístico pueda sentir los beneficios”, comentó el ministro.



Costa Rica ha logrado promocionarse a nivel mundial como un destino sostenible, sin embargo, debe explorarse otras actividades como el turismo médico, y el turismo de negocios y para eso es urgente contar con un Centro de Convenciones acorde a los requerimientos internacionales para organizar eventos de gran envergadura”, Juan Carlos Ramos, Presidente de Cantur.

El “gancho verde”

Al igual que Philippe y Catherine, una gran cantidad de los turistas que nos visitan, vienen atraídos por la fama de país amigable con el ambiente. En este sentido los jefes del ICT y Canatur, coinciden en que todo el sector debe entender que el tema ambiental es una herramienta vital para competir con otros mercados.

“Uno de los elementos que nos ha permitido ser reconocidos y seleccionados por los turistas con conciencia ambiental y social es el Certificado de Sostenibilidad Turística (CST). El CST le asegura al visitante que el hotel o el tour operador cumple con un conjunto de prácticas sostenibles que los clasifica y certifica, en función del grado en que sus operaciones cumplen con nuestro estricto modelo de sostenibilidad integral. Esto cobra sentido si recordamos que el perfil del mejor prospecto para Costa Rica es precisamente el viajero que selecciona su destino de acuerdo a cuán sostenible y responsable sea la oferta”. Carlos Ricardo Benavides, Ministro de Turismo de Costa Rica.

“Los hoteleros deben mantener las características de la oferta turística nacional que han logrado atraer a los turistas al país. Es imprescindible que se mantengan altos estándares de calidad en la atención y el servicio a los visitantes, no debemos olvidar que un porcentaje alto de la visitación al país es generada por el mercadeo “boca a boca”. Dado que Costa Rica se vende como un destino sostenible, los empresarios deben hacer un esfuerzo por acercarse cada vez más a los estándares de sostenibilidad que el país promueve con el fin de cumplir con las expectativas de los visitantes”, afirmó Benavides.

La visitación procedente de Estados Unidos, el mercado más importante para nuestro país, aumentó en el primer semestre de este año un 10%, para un total de 468.172 visitantes, 43.218 más que en los primeros seis meses de 2009 y tan sólo 1.382 menos que en 2008.

Los declaro marido y vino!

En una relación ideal de matrimonio, ninguno opaca al otro, por el contrario se potencian mutuamente. Al menos esa es la idea que tiene el enólogo chileno Hugo Salvestrini, Brand Manager de Aliwen, de una relación de pareja. Así las cosas, Salvestrini explica que el maridaje de vinos y comidas se basa en ese principio. Y por eso, en la cata de Aliwen, que él dirigió durante su reciente visita a Costa Rica, le propuso a los asistentes intentar sus propias combinaciones, en otras palabras buscar parejas para cada tipo de vino de la Reserva Aliwen. El reto resultó bastante creativo, y el resultado muy enriquecedor. Los participantes se enfrentaron a un evento en el que dejaron de ser espectadores para formar parte activa.

Luego de esta experiencia cercana con Aliwen, tuvimos oportunidad de asistir a una segunda cata, pero en esta ocasión la relación de pareja entre el vino y la comida, abrió espacio a un tercer invitado, la música. Nuevamente, los asistentes nos vimos retados a participar. Salvestrini se hizo acompañar del DJ Jorge Madrigal, y entre los dos nos fueron guiando por distintas melodías, con las que cada uno de los cinco vinos degustados se complementaba mejor.

Muy interesante la propuesta del Dj y el Enólogo, y también la noche deparó algunas sorpresas, desde la que combinó el Aliwen Sauvignon Blanc con las notas de puerto limón, porque lo encontró "fresco, ideal para una tarde relajada típica del Caribe". Pero una de las asistentes nos dejó a todos más consternados cuando decidió que el Carmenere le recordaba la canción de Heydi, sí "abuelito dime tú", y como todos nos unimos al coro y cantamos la canción sin perder la letra, el enólogo concluyó que "el Carmenere es difícil de olvidar, queda en nuestro paladar, como siempre recordaremos a Heydi..."



En la primera de las catas Salvestrini nos puso delantal y nos retó a crear tapas para combinar con cada uno de los vinos.

Cuando el vino es de familia

"Probar, improvisar, dejar de lado los mitos y vivir la propia experiencia con cada vino" es el consejo que durante su visita a Costa Rica, nos dio Miguel Torres Maczassek, Presidente Ejecutivo de la Sociedad Vinícola Miguel Torres, para disfrutar de esta noble bebida.

La familia Torres ha estado vinculada con el cultivo de uvas desde hace más de 300 años, y de lleno en la producción de vinos en los últimos 140 años. A finales de 1970 Miguel Agustín Torres visitó Chile y decidió invertir en este país, siendo la primera bodega extranjera que invertía en viñedos chilenos. Torres asegura que su padre encontró un gran potencial en Chile, con la calidad de los terrenos y las uvas que ahí se producen, pero se dio cuenta que faltaba tecnología, por lo que su trabajo se enfocó en llevar la tecnología y la forma de hacer vinos, que durante tantos años su familia había implementado en España, de esta manera logró resultados extraordinarios al combinar uvas chilenas con tecnología española.

En Costa Rica, el portafolio de vinos de Miguel Torres filial Chile es distribuido por Tiquicia Comercial de Centroamérica, para más detalles puede contactar a su gerente de ventas, Jahanny Segura, al teléfono (506) 2224-3010, o al correo ticomerca@gmail.com.



"En Costa Rica se toma Guaro, pero también aprendemos a tomar vino". Don Miguel Yamuni, fundador de Distribuidora Yamuni, estuvo presente en la cata de Miguel Torres, y comentó que si bien en Costa Rica es muy fuerte la tradición de consumo de guaro, con ventas que superan las 90 mil cajas al mes, el vino ha tomado un importante lugar en la mesa, sobre todo en las nuevas generaciones.



Miguel Torres Maczassek, Presidente Ejecutivo de la Sociedad Vinícola Miguel Torres, pertenece a la tercera generación de esta familia productora de vinos.

Decisión riesgosa, que juzgue el mercado

Denominación de origen (D.O. o D.O.C) es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamentar y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

Un caso bastante famoso es la denominación de origen francesa Champagne (y champaña o champán). Su establecimiento hizo que los productores de vinos espumosos con método champenoise de producción, tuvieran que inventar otros nombres. Por ejemplo, en España se adoptó el de Cava.

Si bien el propósito de la Denominación de Origen es establecer estándares de calidad, no todos los productores quieren apegarse a las reglas, como es el caso de la bodega Emilio Moro de España, la cual eliminó la categorización de Crianza, Reserva y Gran Reserva en sus etiquetas, esto como una forma de buscar identidad en la elaboración de sus vinos. Según comentó Alicia Merino, Directora de Exportaciones para América Latina, Canadá y África de la Bodega Emilio Moro, la idea es dejar la decisión en manos del consumidor, ya sea que lo quiera encasillar en alguna categoría o no, "Emilio Moro produce calidad, y no queremos encasillarnos en categorías, porque las añadas cambian, y el vino es un producto en cambio constante", dijo Merino, durante su reciente visita en Costa Rica.



Randall Calderón, Sommelier Profesional de Alpiste, "el mejor aliado para nuestras reuniones familiares, de amigos y negocios es un buen vino, su disfrute debe ser nuestro objetivo, sin mayores complicaciones técnicas. Salud!".

El vino: entre más se conoce, más se disfruta

Para Randall Calderón, Sommelier Profesional, existen tres claves indispensables al momento de enfrentarse a un vino, él las resume en las siglas PED: Preparar, Entender y Disfrutar.

Desde que se sirve en la copa, ya los sentidos de la vista y el olfato paso a paso comienzan a hacer su trabajo, pero el primer sorbo es el encargado de preparar el paladar para iniciar nuestra relación con la bebida. No sería justo quedarnos en la primera impresión, por eso es necesario una segunda oportunidad. Con el segundo trago comenzamos a entender el vino. Aquí podemos determinar si se trata de un vino seco o dulce, ligero o estructurado, joven o maduro y así llega el momento justo para un tercer trago, que según Calderón es cuando se deja de lado la teoría, porque el vino se hizo para disfrutarlo. Esos consejos los seguimos al pie de la letra, durante la presentación de los vinos Emilio Moro, que Calderón hizo junto a Alicia Merino, Directora de Exportaciones para América Latina, de esa reconocida bodega española, y realmente nos funcionó.

Vinos de España: Entre la tradición y la modernidad

Apetito tuvo su propia ruta del vino en España. Gracias a una invitación de Alpiste, tuvimos oportunidad de visitar varias de las bodegas españolas, en una gira por Valladolid, Haro Rioja, Logroño, Barcelona, Vila Franca y Priorat.

Todas las comunidades autónomas españolas son productoras de vino, aunque casi la mitad de los viñedos se encuentran en Castilla-La Mancha - unas 540.000 ha- siendo ésta la mayor región vinícola del mundo.



Con la modernización de la industria vinícola española se ha incrementado la presencia de variedades internacionales, que aparecen tanto en mezclas como en producción varietal. En particular, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah y Sauvignon blanc.



Karl Hempel Director de Apetito, Sergio Altman, Director Comercial de Alpiste, Alejandro Redondo, del Club de Conocedores.

Durante los días que duró la gira, pudimos constatar que si bien algunas de las bodegas conservan estilos muy tradicionales en su forma de hacer esta bebida, la mayoría se inclina hacia los métodos más modernos, con el uso de tecnología de punta que, no solamente facilita el trabajo, sino que permite obtener resultados precisos.

España cuenta con casi 1.2 millones de hectáreas de viñedos, lo que la convierte en el país con la mayor extensión cultivada de viñas del mundo - más de un 15% del total mundial - aunque sólo es la tercera en cuanto a producción, por detrás de Italia y Francia. Esto se debe, en parte, a la baja densidad de los viñedos en el clima seco y suelo infértil de muchas regiones vinícolas españolas.

Los españoles beben en promedio 38 litros de vino per cápita al año, siendo el noveno país consumidor neto de vino del mundo.

Las variedades nativas de uva española son abundantes, con más de 600 variedades plantadas por todo el país, aunque aproximadamente el 80% del vino producido a nivel nacional se elabora con sólo unas 20 variedades, entre las que destacan; Tempranillo, Albariño, Garnacha, Palomino, Airén, Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Cariñena y Monastrell.

Algunas de las zonas vinícolas más conocidas internacionalmente son Rioja, Ribera del Duero, famosa por su producción de Tempranillo; el Marco de Jerez, por sus vinos fortificados; Rías Baixas, por sus vinos blancos de Albariño; Penedés, por la producción de cava; y Priorat.

El vino es la bebida con mayor crecimiento de ventas en España durante la primera mitad del año 2010, según el estudio de la consultora Nielsen 'scantrends' publicado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), las ventas de este producto crecieron un 3,7% frente al descenso que experimentaron las de agua, bebidas refrescantes, zumos, cervezas y espumosos y el discreto crecimiento del 0,7% de las bebidas alcohólicas.

Algunos registros estiman que son más de 600 las variedades de uva plantadas a través de toda España, aunque sólo 20 variedades concentran el 80% de la producción de vino del país.



Maya Bay Monaco

¿La Costa Azul, o Japón?

El restaurante Maya Bay toma su nombre de una playa unos kilómetros al sur de Phuket, donde solo se puede acceder por barco y que fue el escenario de la película *The Beach*.

Por Erika Hempel para *Apetito*

El restaurante está dividido en dos, un restaurante de comida tailandesa y otro de comida japonesa, cada uno con su menú. El restaurante tiene dos chefs, el francés Christophe Dupuy que se encarga del área de cocina tailandesa, acompañado por su equipo de cocineros tailandeses, que se encargan de mantener las tradiciones culinarias locales, y el japonés Ryuji Kakizaki, que domina el arte del pescado crudo, con sushis, sashimis y makis que combinan lo tradicional con lo contemporáneo.

En el Maya Bay, hay dos salas decoradas acorde con el estilo de comida. Cuando entramos en el restaurante nos transportamos momentáneamente a Japón, con una decoración que recuerda a los templos budistas japoneses. En el exterior, un patio/terrace cuenta con un templo japonés rodeado de árboles de bonsai, y en el interior del restaurante árboles de sakura decoran la salida. La música de fondo es tranquila, y el restaurante tiene CDs a la venta con la música que escuchamos en el restaurante. El conjunto hace que nos sintamos muy a gusto, dándonos inmediatamente una sensación de paz y tranquilidad, como si estuviéramos en esa playa desierta y tranquila.

Al sentarnos nos llevaron edamame y chips de camarón. El menú japonés es corto y con platos creativos, como el Rock 'n Roll, un maki creado por el chef japonés, que contiene camarón, aguacate, pepino y está frito por el exterior. También le echamos un vistazo al menú tailandés, que como suele suceder en restaurantes de este tipo es bastante largo.

Aparte del Rock 'n Roll de entrada también pedimos sushi de salmón soasado. La frescura del pescado era evidente, y el salmón soasado estaba delicioso. Estos platos los



Erika Hempel acompañada de el Chef Ryuji Kakizaki.



preparan en la barra japonesa, donde también se pueden sentar los comensales en caso de querer estar más cerca del chef.

Los productos sanos y naturales que utilizan en la comida se reflejan en la calidad del producto final. De momento siguen sirviendo atún, sin embargo lo importan del Océano Índico, ya que están conscientes de la sobrepesca del mismo en el Mediterráneo y en el Atlántico. Sin embargo, este año dejarán de servir atún completamente, sumándose así al movimiento de conservación de la especie.

El servicio en el restaurante fue muy bueno, con camareros atentos e informados de los platos del menú y de los ingredientes que cada uno contenía. A la hora del almuerzo un sábado el restaurante tenía pocas mesas llenas, sin embargo había más de 5 camareros asegurándose de que nuestra experiencia en el restaurante fuera buena.

De platos principales pedimos un Black Cod y una berenjena con king crab bañada en soja fermentada. El Black cod se hace tradicionalmente marinando el pescado en sopa de miso durante 12 horas. Aquí lo pasan por el fuego un momento y queda con una pequeña capa caramelizada. El pescado se deshacía en la boca, y dejaba un sabor dulce al final. La berenjena estaba bien, pero el Black Cod fue el plato estrella de la comida.

Los postres no estaban al nivel de la comida. El Maya Ball, una bola dulce que se deshace cuando le bañan chocolate caliente encima fue más un espectáculo visual. El postre de crema de té verde con helado de sésamo negro tenía poco gusto a té verde, sin embargo el helado de sésamo estaba muy bueno.



Nuevas líneas de productos llegan a Jopco

Jopco introduce nuevas líneas en su inventario, que vienen a complementar la variedad de productos que ofrece esta compañía.

Según comentó Gustavo Jop, Gerente General de Jopco, se trata de líneas de productos con características modernas, de alta tecnología y con gran estética, con precios muy competitivos, gracias a que Jopco negocia directamente con las fábricas. "En Costa Rica el mercado está acostumbrado a pagar precios muy elevados, ya que los productos antes de llegar al país pasan por varios intermediarios, en nuestro caso negociamos directamente con las fábricas y eso nos permite ofrecer precios muy competitivos", dijo Jop.



Para mayor información:

Tel: 2215-3545
jopcocr@racsa.co.cr

PRONTO
DISPONIBLE



Equipo de refrigeración importado

Una de las novedades que también presenta Jopco es su incursión en la importación de equipos de refrigeración. Se trata de líneas fabricadas con materiales de primera calidad, con tecnología de punta, bajo estándares de calidad con especial atención a detalles como los empaques, los compresores y demás componentes para lograr un excelente resultado que resista las temperaturas propias de nuestro clima, en extremo caliente y húmedo.

"Los excelentes acabados de esta línea dan como resultado productos con estética europea, todo en acero inoxidable y lector digital de temperatura", dijo Jop.



Contenedores térmicos para transportar bandejas de chafing, contenedores térmicos para transportar café y otros líquidos, racks cromados para almacenamiento, racks plásticos para el transporte y lavado de vasos, copas y cristalería.

El gerente de Jopco aseguró que la línea que ellos representan cuenta con todo lo necesario para cambiar el "mito" de que este es un producto excesivamente caro. "Hasta ahora estos contenedores estaban en el top ten de los in comprables, pero con esta línea tendrán que ceder su lugar a otro producto, porque en Jopco se encuentran de alta calidad y buen precio.

de compras

Britt: 25 años de historia



No hay duda que el Café Britt de hoy es una empresa muy diferente a la que fundó Steve Aronson hace 25 años, el país y el mundo también han cambiado, y sería injusto decir que esta empresa ha sobrevivido a los cambios, cuando en realidad ha sido gestora de muchos de ellos. Hace 25 años en Costa Rica eran contados los ticos que sabían diferenciar un café torrefacto de un café puro. Es más, para entonces a muchos les parecía desagradable el café puro, el paladar tico estaba acostumbrado a tomar "rechazos" como se le llamaba al producto que el ICAFÉ rechazaba para la exportación. Ese café rechazado, por su inferior calidad, se destinaba al consumo interno. Entonces llegó Aronson, un joven empresario, que se planteó la posibilidad de ofrecer al mercado nacional, un café de igual calidad que el de exportación. Ahora parece sencillo, sin embargo fue necesario convencer al público de tomar café puro, y que pagara 4 o 5 veces más de lo que estaba acostumbrado a pagar por un café.

La primera tienda

El "Coffeetour", obra que ha estado en cartelera desde 1991 y que ha sido vista por más de medio millón de personas, alberga "La Casita", la primera tienda de Café Britt y concebida en sus inicios como una tienda de fábrica. "El "Coffeetour" también ha sido clave en nuestro crecimiento, los turistas que nos visitan piden el café en los hoteles y los restaurantes, esto nos ha dado un importante posicionamiento en el sector" dice Fernando Castro, Director Comercial de Café Britt. Sin embargo, cuando pasamos frente a las tiendas de Café Britt en los aeropuertos donde se encuentran, es difícil imaginar que la aventura aeroportuaria comenzó con un carrito de golf: "El primer puesto que tuvimos en un aeropuerto fue un carrito de golf en el Juan Santamaría, servía cappuccino, espresso junto con otras bebidas y vendía bolsas de Café Britt de 340g y 2Lb", dice Castro. Luego vendría la concesión del aeropuerto Juan Santamaría a Alterra y con ello la licitación por los espacios comerciales del aeropuerto. Tras ganar un espacio comercial formal y con una demanda turística creciente, empezaron a ampliar sus líneas de productos, entonces vendrían los chocolates, las semillas,



más cafés y las artesanías, siempre reforzando el tema del país como marca.

Lo último

Como parte de los cambios que constantemente implementa esta empresa, ahora el canal de hoteles y restaurantes recibirá sus pedidos por medio de una logística compartida con DHL, "esto nos permite un servicio más ágil, fácil y eficiente, el cliente no requiere mantener grandes inventarios, sino que ordena sus pedidos cada vez que lo requiere, por teléfono o por Internet, ya no tendrá que esperar a que la ruta llegue a su zona, sino que llega cada vez que lo requiere", dice Castro

La empresa comenzó a funcionar con dos empleados, contratados medio tiempo y en su primer año las ventas no sobrepasaron los 50 mil dólares. Hoy Grupo Britt cuenta con más de mil empleados, tiene 8 sedes con 3 fábricas en diversos países de América y sus ventas anuales superan los \$85 millones de dólares.



¿Cuánto sabe usted sobre acero inoxidable?

El acero inoxidable es una de las principales materias primas utilizadas en la fabricación de equipos de cocinas industriales, sin embargo pocos saben diferenciar la calidad en este material.

En Costa Rica los dos tipos de acero más utilizados en la fabricación de muebles de cocinas para restaurantes, son el AISI 430 normalmente con presentación brillante, este es un tipo de acero muy utilizado y de menor costo, y el acero AISI 304 usualmente con presentación opaca es de mejor calidad y de mayor precio, al ser mas resistencia a la corrosión. Tradicionalmente se ha identificado el acabado opaco como el acero de mejor calidad, pero esto no aplica en todos los casos. El acabado opaco o brillante es una presentación final del acero, y no tiene ninguna relación con la calidad.

¿Cómo identificarlo?

La prueba del imán es una manera

sencilla y práctica para identificar la calidad del acero, así lo comentó Randall Serrano, Director Comercial de Veromatic. "Si el imán no se adhiere estamos frente a un acero del tipo AISI 304, el cual como se dijo es más resistente a la corrosión. Si por el contrario, el imán se adhiere al acero, significa que se trata de un acero AISI 430, menos resistente a la corrosión", dijo Serrano.

Es importante tomar en cuenta que en todas las calidades de acero se manejan diferentes espesores, los más usados en fabricación nacional inician desde el 24 (0.6mm) hasta el 16 (1.5mm). Veromatic utiliza acero certificado, importado de Brasil. La inversión en equipos de cocina debe ser una decisión en la que pesen variables técnicas y economi-



cas, en ese sentido es vital contar con la confianza de un proveedor que brinde asesoría y provea equipos que cumplan técnicamente con lo ofrecido.

"La nueva sección comercial de Veromatic ratifica un continuo crecimiento de la compañía que en los últimos 23 años ha demostrado con calidad y servicio que somos una excelente opción. Contamos con líneas de utensilios, equipos importados y una amplia línea de fabricación, la cual fue galardonada con el premio a la excelencia industrial 2009 por la Cámara de Industria, Comercio y Agricultura de Alajuela, concluyó Serrano.

Veromatic
Fabricamos equipo y mobiliario en general
Importamos utensilios y equipo industrial








www.veromatic.net
100 E. del Casino Fiesta, intersección, Aeropuerto Alajuela. Tel: 2443-1116

de compras



de compras

CEK: En busca del equilibrio con la naturaleza

Sembrar árboles para ser una empresa carbono neutro y certificar sus productos de limpieza biodegradables, son algunas de las políticas impulsadas por la empresa CEK de Centroamérica, en busca de su equilibrio ambiental.

En los últimos meses el concepto “carbono neutro” ha incursionado en nuestro vocabulario. Ser un país carbono neutro es una meta propuesta por el gobierno del ex presidente Oscar Arias, y lo que plantea es que el país compense las emisiones de carbono con dosis equivalentes de oxígeno, para no generar calentamiento global. ¿Cómo? Sembrando árboles, que son los que producen el oxígeno.

Corporación Cek de Centroamérica, una empresa dedicada a la fabricación y distribución de productos de limpieza y sanitización industrial e institucional, ya tomó la iniciativa de convertirse en carbono neutro.

Según comentó Mario Quesada, gerente regional de Cek, esta empresa fue sometida a un estudio por parte de una fundación dedicada a certificar en carbono neutro, en el cual se determinó la cantidad de árboles que Cek debería sembrar para compensar su impacto en el efecto invernadero en la región, iniciando este mismo año con la siembra de los árboles.

Quesada aseguró que no se trata de una “moda”, para la empresa es un compromiso, ya que el ambiente siempre ha sido un tema de preocupación para la compañía.

“Para Cek no se trata de seguir una moda más, es un tema que forma parte de nuestra filosofía como empresa. Cuando casi nadie hablaba del tema ambiental, nosotros ya habíamos iniciado cambios a favor del ambiente, ya desde hace más de 25 años dejamos de usar un solvente que se comprobó afectaba la capa de ozono”.

Papeles hablan

Para Quesada existe una gran diferencia entre decir y demostrar. “Muchos productos de limpieza dicen ser biodegradables, sin embargo no tienen estudios serios que los respalden, esto puede entenderse porque la certificación es un proceso lento y costoso. En Cek tenemos más de un año certificando cada uno de nuestros productos, tengo que decir que algunos no pasaron la prueba y por ello estamos desarrollando alternativas amigables con el ambiente. Este proceso se está realizando con la Facultad de Química de la Universidad de Costa Rica”.

Quesada comentó que se trata de un proceso lento, ya que cada producto requiere varios análisis, y hasta el momento han logrado certificar 44 productos, que no tienen ningún impacto negativo en el ambiente, y se degradan en un porcentaje superior al 60% en 28 días (norma internacional aceptada).

Mario Quesada, gerente regional de Cek, “En el proceso hemos desarrollado nuevos productos, como es el caso del Greensolv, un limpiador solvente 100% biodegradable, que viene a sustituir un producto nuestro, con las mismas funciones, pero que contamina el ambiente, por lo que era urgente sustituirlo”.

“Un hotel que se vende como destino verde, debería estar seguro que los productos de limpieza que utiliza son biodegradables, en ese sentido deben exigir certificaciones a sus proveedores”, Mario Quesada.

Para neutralizar su huella de carbono, CEK sembrará durante este año más de 700 árboles.

Para más detalles de los productos de Cek, puede contactarlos al teléfono (506) 2545 2545.

ALIMENTOS

A.D.L. SEAFOODS	(506) 2228-1898
BOC ART GOURMET SHOP	(506) 2228-0804
CAROMA S.A.	(506) 2240-2424
COMPROIM	(506) 2261-6918
DOS PINOS	(506) 2437-3000
GLOBAL PARTNERS	(506) 2293-3896
IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA ANCYFER	(506) 2256-8106
INGREDIENTES INTERNACIONALES	(506) 2215-1567
LA YEMA DORADA	(506) 2296-1155
LEKKERLAND	(506) 8347-7566
PRODUCTORES MONTEVERDE	(506) 2589-5858
QUESOS FONTANA	(506) 8853-3570
SIGMA ALIMENTOS	(506) 2242-2627
TALLER DEL CHOCOLATE	(506) 2231-4840
U.S. DAIRY EXPORT COUNCIL	(52) 442-341-1606

AMENITIES

AMENICORP	(506) 2258-6516
-----------	-----------------

BEBIDAS

DISTRIBUIDORA LA FLORIDA	(506) 2437-6700
--------------------------	-----------------

CAFÉ Y MAQUINAS

CAFÉ BRITT	(506) 2277-1500
ELECTROFRÍO DE COSTA RICA	(506) 2244-5530
PRODUCTOS LAS TORRES	(506) 2234-9558
SAECO CENTROAMÉRICA	(506) 2291-1151

CIGARRILLOS

BRITISH AMERICAN TOBACCO	(506) 2209-1700
--------------------------	-----------------

CONSULTORA PARA HOTELES & RESTAURANTES

GRUPO HRS	(506) 2234-6850
-----------	-----------------

CRISTALERIA

CABERNET WINE SHOP	(506) 2281-2481
--------------------	-----------------

EMPAQUES

INDUSTRIAS DE CARTÓN S.A. (ICAR)	(506) 2231-4655
----------------------------------	-----------------

EQUIPO DE PANADERIA

DICTE	(506) 2258-2244
-------	-----------------

EQUIPO PARA RESTAURANTES & COCINAS

EQUIPOS AB	(506) 2239-5516
EQUIPOS GALA	(506) 2227-2818
EQUIPOS GASTRONÓMICOS	(506) 8827-5050 / 2226-8917
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	(506) 2223-0111

REFRIGERACIÓN OMEGA	(506) 2203-3191
SAN - SON	(52) 55-2166-3377
TIPS	(506) 2543-2100
VEROMATIC	(506) 2443-1116

FOODSERVICE

BELCA FOOD SERVICE	(506) 2509-2000
CIAMESA FOOD SERVICE	(506) 2264-5000

IDENTIFICACIONES

GRUPO TECNOWEB	(506) 2254-8600
----------------	-----------------

LIMPIEZA E HIGIENE

BIOPROYECTOS COSTA RICA	(506) 2283-5424
CORPORACIÓN CEK	(506) 2241-2121
DISTRIBUIDORA FLOREX CENTROAMERICANA	(506) 2447-2323
FERVA DEL NORTE	(506) 2221-0361
KEASDEN CR	(506) 8839-8290
KIMBERLY CLARK PROFESSIONAL	(506) 2509-3370
PROLIM	(506) 2248-0538
VIJUSA	(506) 2283-5424

MUEBLES

MUEBLES NALAKALÚ	(506) 2543-6369
RIVIERA HOME CENTER	(506) 2643-1860
TERRAZAS BY SPANISH ROYAL TEAK	(506) 8814-5888

REFRIGERACION COMERCIAL

ARTICA S.A.	(506) 2257-9211
-------------	-----------------

RESTAURANTES

SALE E PEPE	(506) 2289-5750
-------------	-----------------

SEGURIDAD

COSEY S.A.	(506) 2231-0836
------------	-----------------

SERVICIOS

ESCUELA ARGENTINA DE SOMMELIERS - SEDE SAN JOSÉ	(506) 2248-9337
PROCHILE	(506) 2224-1547

SOFTWARE

ALDELO SOFTWARE	(506) 2290-1970
GRUPO INTEGRACIÓN DIGITAL	(506) 2296-2851
GRUPO SINERTECH	(506) 2225-8160
MY SEVEN SUITE S.A.	(506)2241-0541
XTEK SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS	(506) 2283-1585

SISTEMAS DE PURIFICACION DE AGUAS

HIDROCLEAR	(506) 2289-4191 /
------------	-------------------

SUMINISTROS PARA HOTELES & RESTAURANTES

AGENCIAS GUILLÉN	(506) 2222-3572
BEJOS M. YAMUNI E HIJOS	(506) 2255-2066

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2231-6722 ext.132 con Sandy Rojas, email: sandy.rojas@ekaconsultores.com

BIOWARE COSTA RICA	(506) 2223-7711	CALIFORNIA BOUTIQUE WINES	(506) 2253-5433
CAMBRO	(714) 848-1555	CANACHIL S.A.	(506) 2239-2571
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ	(506) 2271-2965	CAVA MUNDIAL	(506) 2215-3211
GOOD LIFE	(506) 2670-2289	CERCONE VINOS	(506) 2582-9099
JOPCO	(506) 2215-3545	CIAMESA VINOS Y LICORES	(506) 2264-5000
MACRO COMERCIAL S.A.	(506) 2293-6970	COMERCIAL PF	(506) 2237-2506
PROSERVICIO	(506) 2223-0111	CORBE GOURMET S.A.	(506) 2271-4950
YAMUNI MAYOREO	(506) 2255-2066	DISPAL S.A.	(506) 2293-1224
SUMINISTROS PARA SPA			
SUPLIDORA DE BELLEZA SUPER SALÓN	(506) 2210-0411	DISTRIBUIDORA E IMPORTADORA SABORES ARGENTINOS	(506) 2220-1616
UNIFORMES			
PUBLIBORDADOS	(506) 2440-1111	DISTRIBUIDORA JAIZKIBEL	(506) 2220-1509
VINOS & ALIMENTOS			
ALPISTE LTDA.	(506) 2215-3300	DISTRIBUIDORA YAMUNI	(506) 2227-2222
AUTO MERCADO	(506) 2261-5250	FRENCH PARADOX	(506) 2228-8584
CORPORACIÓN EUROALIMENTOS	(506) 2215-2364	GRUPO PAMPA	(506) 2296-0797
DELIKA BY GOURMET IMPORTS	(506) 2281-2855	HA&COM BEBIDAS DEL MUNDO S.A.	(506) 2297-1212
DISTRIBUIDORA ISLEÑA	(506) 2293-0609	IMPORTADORA EUROAMÉRICA	(506) 2215-3725
VINOS & LICORES			
BI WINE SELECTION	(506) 2258-5758	IMPORTADORA JORGRAN S.A.	(506) 2222-3202
BODEGAS FRONTAURA	(34) 983-36-0284	LA NACIONAL	(506) 2227-9494
		MAKRO RED INTERNACIONAL	(506) 2235-4523
		SOL AMERIKA / GRUPO GARDEL	(506) 2519-4617
		TERROIR S.A.	(506) 2234-5317
		VINOS WAGNER	(506) 8838-5940
		VINUM AURA	(506) 2289-5917

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

21, 22 y 23 de junio 2011

www.exphore.com

Para más Información:
Guillermo Rodríguez
Cel: 8997-1651
Tel: 2231-6722 Ext: 131

Patrocina:
Apetito
La revista para hoteles y restaurantes



WORLD TRADE CENTER MIAMI

presenta

Octubre 26-27, 2010
Centro de Convenciones de Miami Beach

¡INSCRÍBASE HOY!

14ª Feria y Conferencia de Alimentos y Bebidas de las Americas



La 14ª Feria y Conferencia de Alimentos y Bebidas de las Américas es su mejor oportunidad de explorar y probar la mayor selección de alimentos y bebidas de alrededor del mundo elaborados para satisfacer a las Américas.

CONOZCA más de 350 expositores de más de 27 países

DESCUBRA la Vitrina de Nuevos Productos donde se pueden ver los productos más nuevos de los Estados Unidos y de las Americas

VISITE 20 pabellones internacionales que ofrecen productos y servicios únicos

CONÉCTESE con más de 6.300 compradores de más de 63 países en un SOLO evento

PRESENCIE la Competencia de Chefs de las Américas, donde Maestros internacionalmente famosos, procuran conquistar las Américas

BENEFICIESE de una oportunidad extraordinaria para descubrir nuevas ideas, productos y optimizar su negocio



Contáctese con el World Trade Center Miami al 305-871-7910 o afb@worldtrade.org para más información y asistencia con visas.

www.americasfoodandbeverage.com



www.facebook.com/americasfoodandbeverageshow

www.twitter.com/americasfbshow

Patrocinadores:



Aumente el espacio de almacenaje a un 40%

- Aumenta la capacidad de almacenaje a un 30%-40%
- Instalación sin necesidad de perforar el suelo; no se necesitan tuercas
- Ruedas acanaladas se deslizan con facilidad en la canaleta

Para más información sobre el Sistema de Almacenaje de Alta Densidad Camshelving, contacte a su representante local de Cambro. Para localizar el representante más cercano, visite www.cambro.com o llame al 800 833 3003.

New!

Camshelving® High Density Storage System



Components

Representantes en Costa Rica:



Tel: (506) 2222-6555 / Fax: (506) 2257-0570
ventas@equiposnieto.com
Visitenos en B. Amón, 100m Oeste del INVU.

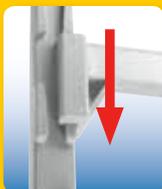


Tel: (506) 2293-6970 / Fax: (506) 2293-6963
www.macrocomercial.com
La Aurora, Heredia.

Características claves de Camshelving:



No se herrumbra



Fácil de armar y de ajustar



Fuerte y duradero



Fácil de limpiar



Tecnología de iones de plata que previene el crecimiento de hongos, moho y bacterias.

CAMBRO

www.cambro.com

© 2009 Cambro Manufacturing Company
5801 Skylab Rd., Huntington Beach, CA 92647
714 848 1555, Toll Free 800 833 3003