

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Vino Mundo

El desafío de tener una
carta de vinos con
más de mil etiquetas

Pag.24



Revista
Apetito

- 26. Marriott: Fórmula LEED
- 30. Gira al corazón del Malbec
- 42. De la huerta a la mesa

CORREOS
DE COSTA RICA

PORTE PAGADO
PORTE PAYÉ **PERMISO N° 130**



ExpoVinoCostaRica
●●● La cultura del vino

La Ruta del Vino

Disfrute de un viaje diferente. Recorra más de 80 distribuidores y productores de vinos de todo el mundo en sus diversas calidades y variedades y sus principales bodegas. Disfrute de la exposición, degustación y catas con una extraordinaria compañía.

24 y 25 Octubre 2013
IV Edición

Hotel Real Intercontinental & Club Tower
Horario: 3:00 pm. 9:00 p.m.

Reserve su stand:

Tel.: (506)8997-1651
guillermo.rodriguez@eka.net

Más información

Tel.: (506) 2231-6722 Ext. 144
 www.facebook.com/Expovino

Organiza: *Apetito*
La revista para hoteles y restaurantes



LOS MÁS PRESTIGIOSOS VIÑEDOS DE CALIFORNIA

AHORA EN COSTA RICA



se complace en presentar su
nueva y amplia línea de vinos
exportados por **E&J Gallo Wineries**

Consulte con su agente de ventas o al 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr • [f/delikacr](https://www.facebook.com/delikacr)

del director



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Sentados en una mesa, listos para un almuerzo familiar, se escucha una pregunta que tiene mucho que ver con el hoy del mundo hotelero. “¿Tío, por que las papas valen lo que valen?”.

“Mmm, ¿será porque los que venden y los que compran están dispuestos cambiar papas por pesos a ese precio?”

“Y tío, ¿porqué el dólar vale lo que vale?”

“Mmm, bueno, este caso es un poco diferente y la respuesta también es una pregunta, “cuanto debería valer, lo que los compradores y vendedores acuerden o lo que alguien en un edificio alto y viejo, totalmente alejado del mundo comercial decide que vale?”

“Tío me respondiste con dos preguntas”.

“Te cuento una cosa, en los ochentas tuvimos una época en que no queríamos creer lo que valía el dólar; y muchos perdimos bastante por no querer aceptar la realidad, te voy a dejar con otra pregunta, ¿cuanto querés que valgan las papas?”

Espero que disfruten de esta edición y como siempre agradezco sus comentarios.

Karl Hempel
Director

Contenido

8. Cartas

10. Aperitivos

Ferias:

20. Apetito en Abastur

22. Miami Food & Beverage Show

24. Gastronomía:

Vino Mundo, un lugar donde el vino se toma con el alma

26. Hotelería:

La fórmula LEED del Marriott

30. Expovino:

Especial de Argentina

42. Especial de Transporte:

El viaje de la huerta a la mesa

De Compras

53. Cambro: ¿Por qué invertir en estanterías?

54. Tork: Guardianes del Agua

55. Euroalimentos: Memoro, un vino para recordar Italia

56. Soluciones Integrales M: Especialistas en equipamiento

57. Staaltec: Fusión de acero y tecnología

58. Exphore: Negocios al por mayor

Bollinger 002 para 007

Champagne Bollinger, bebida utilizada por James Bond, lanzó una edición limitada de estuche especial, para conmemorar los 50 años de la primera película. El estuche se abre alineando los tres dígitos 007. Pero no sólo el estuche es de colección, la botella de Bollinger La Grande Année 2002, es la cosecha más excepcional de la última década, según el maestro de cava de Champagne Bollinger, Mathieu Kauffmann.

French Paradox tiene algunas de estas botellas disponibles para sus clientes en Costa Rica.



*Somos Socios en el
Éxito de su Negocio...*

Belca

FOODSERVICE

Todo en proveeduría para hoteles, restaurantes, bares, sodas institucionales, etc.

Nuestra calidad, compromiso y servicio al cliente son los ingredientes que usted necesita para hacer de su negocio, un excelente negocio.

De Firestone, 1 Km Oeste. La Ribera de Belén, Heredia

Tel.: (506) 2509-2000

www.belcacr.com  / BelcaCR



Una empresa
del Grupo



Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net

¿Y su cliente, qué quiere?

Le pregunté a Ernesto Peña, Embajador de los vinos Ernest & Julio Gallo para Latinoamérica, (quien ha trabajado en el tema de vinos desde hace más de 30 años) cuál creía era la base del éxito de los vinos de Estados Unidos y no dudó en responder que la clave era escuchar al cliente.

Dice Peña que el mercado norteamericano está acostumbrado a fabricar productos que se adaptan a lo que sus clientes necesitan. "No se trata de hacer un vino y luego ver si el mercado lo quiere o no, más bien lo que ha hecho Gallo es reaccionar ante lo que el cliente busca".

La experiencia de los vinos californianos se puede aplicar a todo lo que se quiera vender, ya sea un hotel, un restaurante, un bar, un servicio de fotografía... El producto puede ser muy bueno desde mi punto de vista, pero la pregunta es ¿responde a lo que mis clientes necesitan?

En el caso de la oferta de hospitalidad, hay dos tendencias claras: la de adulto amigable y la familiar, ambas pueden ser exitosas si se saben aplicar. Un caso reciente es el Bucuti y Tara Resort en Aruba, que logró elevar considerablemente sus tasas de ocupación desde que comenzó con su política de "adulto amigable". Pero en este tipo de decisiones no puede haber medias tintas, no pueden ser flexibles porque perdería su atractivo. Permitir niños en un hotel de adultos sería como permitir que un cliente fume en un área de no fumado. Aunque los espacios apropiados para niños también pueden resultar un excelente imán.

Aquí en Costa Rica, varios restaurantes y hoteles se han dado cuenta de esto, incluso con promociones donde los niños reciben comida u hospedaje gratis. Otros van más allá, como es el caso del restaurante Chilly's, donde algunas de las mesas familiares cuentan con pantallas en las que los más pequeños tienen



acceso a videojuegos o programas de televisión. La posibilidad de comer en un lugar donde los niños puedan permanecer sentados por más de media hora, puede ser lo que incline la balanza al decidir la salida del domingo. En fin, lo importante es tener claro qué tipo de cliente quiero atraer, y establecer las estrategias para comunicarle que tengo el producto que buscan.

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

Irania Salazar Solís
Daniel Piedra Brenes

directora eventos

Carolina Martén
carolina.marten@eka.net

circulación

Andrea Moodie ext. 152
suscripciones@eka.net

Fotografía de Portada

Shirley Ugalde

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com



- Revista Apetito
- Expo Hoteles & Restaurantes (EXPHORE)
- Expovino Costa Rica



@revistaapetito
@expovino



**XPRESSNAP
nuevo sistema
de servilletas**



**La medida
perfecta
Xpressnap
café**



Beneficios extraordinarios

- 25% de ahorro garantizado.
- Sistema que da una servilleta a la vez.
- Dimensiones ideales para mesas de bar, cafeterías y restaurantes en general.
- Fácil de rellenar.
- Capacidad de 200 servilletas.
- La mejor tecnología de empaque que reduce espacio y garantiza la higiene.
- Credenciales Ecológicas, es la única servilleta del mercado con certificado ecológico.



Espacio publicitario personalizado, cada dispensador incluye un espacio publicitario que se adapta a las necesidades del cliente.

**¡Ingresa, descarga y crea tu propio espacio!
www.tork.com.mx**



Si desea más información de los productos TORK puede comunicarse con nosotros a los teléfonos 800-737-8424 / 2201-4400 o escribannos a infotork.centroamerica@sca.com www.tork.com.mx





11,658 personas han leído esta edición digital en www.apetitoenlinea.com

Reciba una Suscripción Anual de Cortesía*

Ingrese a www.apetitoenlinea.com y complete el formulario, llámenos al Tel.: (506) 2231-6722 ext 152 o escribanos a suscripciones@eka.net y le enviaremos la revista impresa.

*Aplican Restricciones

Más información



Anúnciese en Apetito y reserve su stand en EXPHORE 2013 y Expovino 2013

Guillermo Rodríguez
guillermo.rodriguez@eka.net
 Cel. (506) 8997-1651



Cartas

Se busca socio

Buenas! Soy Javier Madriz A y deseo comenzar un proyecto de cunicultura en San Carlos, Alajuela. Estoy empezando el proyecto y me interesa algún tipo de sociedad. Mi correo es m_javier@hotmail.es

Importador de vinos

Estoy buscando un importador que le interese distribuir vinos de España de calidad, blancos, rosados y tintos... Con Denominación de Origen Ribera del Duero y Rueda. pueden contactar al correo: pilarzapatero@lagarisilla.es Att. Pilar Zapatero

“Hágase fan de nuestras páginas en facebook y manténgase informado de las novedades, productos y servicios del sector gastronómico y hotelero



Nuestros puntos de distribución

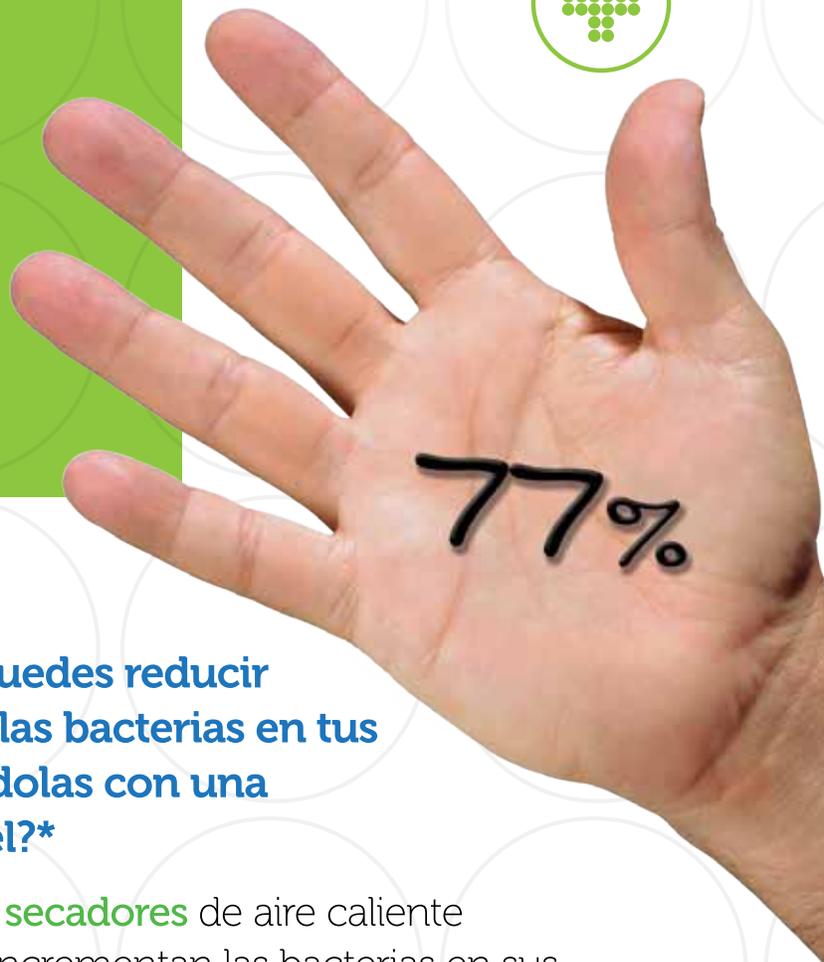
Encuentre ejemplares de Apetito en:



Lugares de Trabajo más saludables



Lugares De Trabajo Excepcionales



LA **Salud**
ESTA EN TUS
MANOS

¿Sabías que puedes reducir hasta un 77% las bacterias en tus manos secándolas con una toalla de papel?*

Al contrario, los secadores de aire caliente **contaminan** e incrementan las bacterias en sus manos hasta en un 438%.*

Para un correcto lavado de manos utilice productos Kimberly-Clark Professional:

Anti-Bacterial



Jabón para lavado de manos:
Spray, espuma y gel



Toalla para secado de manos:
Rollo e interfoliada

Elimina el 99.9% de las bacterias



Alcohol sanitizante:
Spray

Le invitamos a conocer más sobre este programa para que juntos construyamos **Lugares de Trabajo Excepcionales**. Contáctenos:

Guatemala: (502) 2412-3700, **El Salvador:** (503) 2319-4500, **Honduras:** (504) 2545-1600, **Nicaragua:** (505) 2276-8770, **Costa Rica:** (506) 2298-3183, **Panamá:** (507) 366-1700, **República Dominicana:** (809) 472-7676. **Trinidad y Tobago:** (868) 223-4522



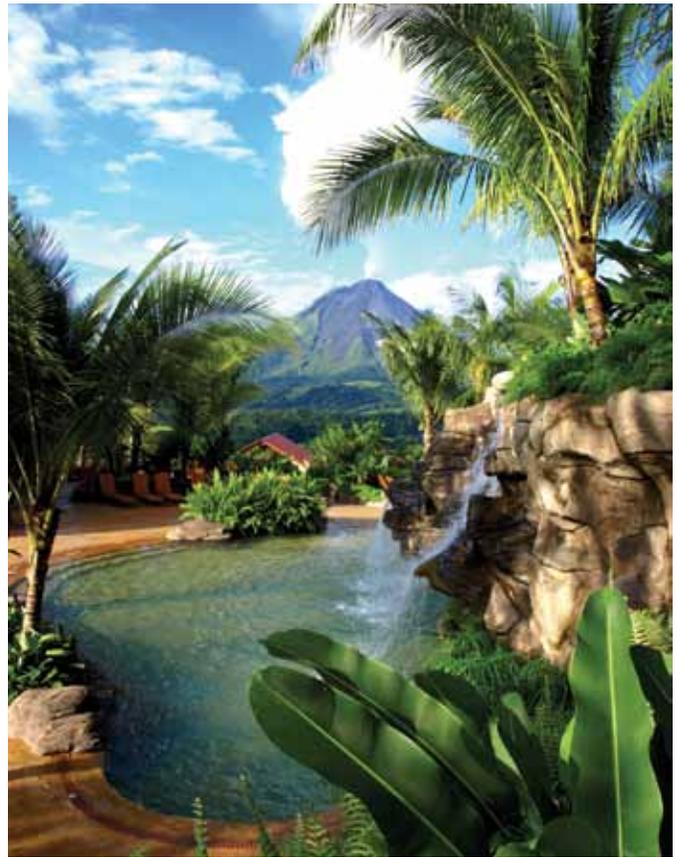
Inodoro Hotelero

El inodoro modelo Bolmen de palanca o de botón, es ideal para ser instalado en las habitaciones de los hoteles debido a sus características de ahorro de agua, con una descarga de eficiencia máxima de 4.8 litros de líquido, a diferencia de los inodoros convencionales en que el consumo va desde 6 y hasta más litros.

Diseño ergonómico, taza tanque ecológico, asiento con tapa abierta al frente para mayor higiene, loza cerámica vitrificada lo que le da un alto brillo, válvula de descarga con sello hermético, válvula de admisión silenciosa, espejo de agua óptimo. Encuentre más detalles de este producto en www.helvex.com.mx



Distribuye: . Helvex de Costa Rica, S.A.
Tel: 2203-2955



La guía Soluciones Energéticas para Hoteles está disponible en el sitio: www.hotelenergysolutions.net

Guía para reducir gastos en hoteles

Soluciones Energéticas para Hoteles, una herramienta en línea desarrollada por la Organización Mundial del Turismo OMT, que permite a los hoteles calcular su consumo energético y buscar opciones más sostenibles, ahora está disponible en español.

Los hoteleros de habla hispana podrán utilizar el kit de herramientas de Soluciones Energéticas para Hoteles (SEH) para evaluar el consumo de energía de sus hoteles y descubrir tecnologías y medidas de ahorro apropiadas, lo cual les permitirá recortar tanto sus emisiones de carbono como sus gastos. La versión en español del kit de herramientas energéticas para hoteles se presentó con ocasión del Día Mundial del Turismo, el pasado 27 de septiembre. "Miles de hoteleros han tenido acceso a la versión inglesa de esta herramienta gratuita, ahorrando dinero y mitigando su impacto ambiental, con su lanzamiento en español, miles de hoteleros más tienen ahora la misma oportunidad y la responsabilidad de rebajar sus emisiones de carbono", comentó Taleb Rifai, Secretario General de la OMT.

Soluciones Energéticas para Hoteles es la mayor iniciativa de Europa en el ámbito de la energía y los hoteles y su objetivo es incrementar en un 20% la eficiencia energética de los pequeños y medianos hoteles europeos y en un 10% el uso de las energías renovables.

bare
BY SOLO

Biodegradables

Línea de productos

BIODEGRADABLES-COMPOSTABLES a base de caña de azúcar y PLA (bio-plástico) 100% biodegradables y amigables con el medio ambiente.

Línea de platos hondos y planos

de diseños cuadrados, además de contenedores para alimentos, vasos para bebidas frías y vasos para bebidas calientes.

"Todos los productos están debidamente certificados por el BPI (Instituto de productos biodegradables de los Estados Unidos)."



Importado y Distribuido por **MACRO COMERCIAL S.A**
Aurora de Heredia, Condominio de Bodegas Tierra Uno, N.22
Tel: (506) 2293-6970, Fax: (506) 2293-6963
www.macrocomercial.com



Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles



LAS TORRES



Tels.: (506) 2234-9821 • 2234-9558 • Fax (506) 2225-7873
www.lastorrescr.com • e-mail: info@lastorrescr.com

FrontHotel

Software para la gestión integral de **Hoteles y Cadenas**

Gestión en tiempo real:

Central de Reservas por Internet, Recepción, Restaurantes, Salones y Banquetes, Tiendas, Gimnasio, Almacén, Contabilidad y Finanzas, Spa y Golf con la misma solución

¡NOVEDAD!



Con un sólo

click

Revenue Management

¡Optimice sus recursos y anticipese a la competencia!

Actualice precios y disponibilidad de habitaciones de forma automática

¡En todos los canales de internet!



Curridabat, de la POPS 300Sur y 100Este, casa 55
San José - Costa Rica
Tel. 2283-1585 / Fax. 2283-1481
info@xtekcr.com



cek
Corporación CEK de Costa Rica S.A.
Soluciones Químicas Responsables con el Medio Ambiente

Nuestros productos cuentan con Certificados de Biodegradabilidad avalados por la Universidad de Costa Rica

Tel.: (506) 2545 2545
Fax: (506) 2235 0039

www.corporacioncek.com

Cocinas industriales • Mantenimiento de pisos • Baños • Habitaciones • Lavandería Industrial
• Áreas públicas • Talleres eléctricos • Mantenimiento talleres y maquinarias • Generación de vapor • Sistemas de enfriamiento • Tratamiento de aguas de desecho • Plantas de alimento

JOPCO
Artículos para hoteles y restaurantes

Prepárese para sus eventos de fin de año

www.jopco.net

Tels. (506) 2215-3545 • Fax: (506) 2213-7583
Guachipelin, Escazú. • jopcocr@racsa.co.cr



PIONEROS DESDE 1983 EN LIMPIEZA PROFESIONAL:

- Diagnóstico Gratuito • Programa de Calidad 100% Satisfacción Garantizada
- El Equipo más Profesional de la Industria
- Maquinaria e Insumos Amigables con el Medio Ambiente.

SERVICIOS OCASIONALES O POR CONTRATO:

- Vidrios y Fachadas en Alturas
- Limpieza de Cocinas Industriales
- Entrega de Obra • Sellado de Pisos
- Lavado de Alfombras en Seco
- Limpieza Profesional General
- Grandes Superficies
- Limpieza Bancaria, Hospitalaria, etc.



NOS ADAPTAMOS A SUS NECESIDADES SERVICIO 24/7 • www.dequisacr.com • TELS.: (506) 2241 5057 / 2241 5067



aperitivos

Mesas sin mantel

Si bien los manteles pueden ser un elemento de decoración, también pueden convertirse en un enemigo de los eventos, como es el caso de una boda o una reunión de negocios, donde ocurre un accidente y es necesario cambiar el mantel. Hotel Xperts ahora cuenta con una opción para los hoteleros que buscan soluciones prácticas para sus salas de eventos, reuniones, y todo tipo de actividades. Se trata de las mesas "Swirl", creadas con aluminio de grado aéreo, con diseños originales hechos a mano, que contribuyen a dar elegancia a los eventos, pero sobre todo que no requieren el uso de manteles.

Rebeca Rodríguez, directora general de TheHotelXperts, comentó que son muchas las ventajas de este tipo de mesas. "Los diseños y colores de las sobremesas agregan elegancia a los eventos, además hay un beneficio económico al evitar el uso de manteles que además de implicar un gasto en su compra, requieren constante mantenimiento, este material tiene una presentación impecable y es muy fácil de limpiar en caso de un accidente, sin necesidad de cambiar manteles e incomodar al cliente".

TheHotelXperts también cuenta con una variedad de prácticas faldas, diseñadas exclusivamente para este tipo de mesas, con lo que se puede agregar color y resaltar cualquier tipo de evento.



Las "mesas sin mantel" están disponibles en varios tamaños, en seis diferentes colores y su versatilidad les permite ser utilizadas en todo tipo de eventos, desde una reunión de negocios, un matrimonio, o incluso para el servicio del buffet.



Tel: 2290-3737

MÁQUINAS VENDING & PROFESIONALES S.A.

Royal



Aroma



Rubino 200



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



Distribuidor autorizado:



Tel.: 2291-1151
Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut,
Pavas Condominios Zora, Local No. 15
E-mail: info@maqvenpro.com • www.maqvenpro.com



**KEITH &
RAMIREZ**
Industrial

www.kr.co.cr
Tel. 2223 0111

Diseño
Ventas
Soporte
Repuestos

Soluciones de equipamiento para su negocio

Nuestros equipos están diseñados para ayudarle a enfrentar los problemas que le quitan tanto tiempo a su día.

Preparación de alimentos / Cocina & Refrigeración
Lavadozas & Limpieza / Lavandería / Menaje

**KEITH &
RAMIREZ**
Industrial

simplificando su trabajo

Repunte para turismo en Puntarenas

El Balneario de Puntarenas abrió sus puertas gracias a una inversión de 1500 millones de colones aportados conjuntamente por la Presidencia de la República, el Instituto Costarricense de Turismo y el Instituto de Puertos del Pacífico, con lo que se pretende reforzar el turismo en esta provincia que se estima recibe el 28,4% de los turistas que visitan el país.

Allan Flores, Ministro de Turismo, aseguró que esta obra fortalecerá la imagen del "Puerto" como un destino con alto potencial, con múltiples atractivos y con las condiciones necesarias para el disfrute de los turistas nacionales y extranjeros.

"Con la inauguración del Balneario de Puntarenas, reforzamos el compromiso país de convertir a esta provincia en un destino de primer nivel. Hemos unificado esfuerzos para impulsar una serie de mejoras que embellezcan las áreas públicas, el rescate de la infraestructura con un alto valor histórico y cultural, así como el mejoramiento de los servicios a disposición de los turistas, por lo que esta obra representa la cumbre de esta serie de proyectos", explicó Flores.

El Balneario tiene un área de 12.722 metros cuadrados, cuenta con un bar restaurante de dos plantas, dos piscinas tipo playa, una para niños y otra para adultos, duchas, vestidores, dos estaciones para bebidas y comidas rápidas ubicadas junto al área de piscinas, dos salones de confe-

rencias, parqueo y zonas verdes para juegos infantiles.

La entrada tendrá un costo de 2500 colones de martes a jueves y 3500 de viernes a domingo y es administrado por el Grupo Gastronómico La Herradura S.A.



En Puntarenas hay 917 hoteles, con un total de 13,255 habitaciones. El 25,7% de los turistas nacionales señala a Puntarenas como su principal destino para visitar, según una reciente encuesta realizada por el ICT.

JOPCO

Artículos para hoteles y restaurantes

www.jopco.net

- Paños
- Sabanas
- Almohadas
- Cobijas
- Colchones
- Cubre camas
- Forros de Colchón

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

Guachipelin, Escazú. • jopcocr@racsa.co.cr





Una mezcla de altura

Con un tueste de nivel 7 de 10, el Café Britt Heritage es una mezcla de las mejores cosechas de Costa Rica, con café seleccionado de Palmares, Naranjo, Atenas, que le dan un cuerpo excepcional, además de balance y acidez en la taza. Los granos de San Marcos de Tarrazú aportan intensidad y trazos cítricos y de chocolate a esta mezcla que Britt produce como una edición especial. Su presentación en lata agrega elegancia a esta colección anual, en la que cada región se tuesta por separado para sacar lo mejor de cada una.



Distribuye: Café Britt • Tel: 2277-1630



Julio Bouchon en Costa Rica

Esta fue la primera bodega que Delika by Gourmet Imports decidió representar. Se trata de una bodega familiar, chilena de tamaño mediano y de una gran tradición, cuya producción se concentra en el Valle del Maule, y según nos describió el mismo Julio Bouchon, sus vinos mantienen el encanto de una bodega boutique, con viñedos propios y sin perder de vista su terroir, pero con una producción suficiente para satisfacer un amplio mercado.

Durante su visita a Costa Rica, Julio Bouchon, de las bodegas chilenas que llevan el mismo nombre, perteneciente a la tercera generación de una familia productora de vinos, nos cuenta con satisfacción que esta bodega, con una venta anual de 150 mil cajas de vino, se encuentra en este momento culminando una etapa de modernización que inició en el 2005, justamente el año en que Delika decide importar sus vinos a Costa Rica.

El cambio inició con la contratación del enólogo y consultor francés Patrick Vallete, quien tuvo la responsabilidad de ampliar la visión de la empresa, que hasta entonces había gozado de buena fama, pero la familia quería apuntar más alto. "La idea era posicionarnos como un vino chileno de alta calidad, y esto lo hemos logrado trabajando desde la tierra, desde lo que el viñedo nos puede dar, y comunicando este trabajo al mundo, ha sido un proceso muy enriquecedor", comentó.

Los cambios incluyen desde modificaciones de diseño en las etiquetas, principalmente en su línea Reserva, así como nuevas líneas como Las Mercedes, de producción limitada. Además, están trabajando en un vino ícono, que como dice Bouchon, todavía se encuentra en la parra, es decir por el momento el trabajo no se ha culminado en una botella, pero esa es parte de la pasión de buscar vinos con gran personalidad...



NUEVO

Premium Aloe Vera Drink

Natural Garden

Tel: 2256-8106 / 2223-3082 Fax: 2223-3082 - www.ancyfer.com

ANCYFER
大榮貿易公司
Productos Orientales

Todo su negocio en la palma de su mano

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

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

ALDELO

De Martino en Costa Rica

La Corporación Sueños del Mundo eligió una nueva viña para importar vinos a Costa Rica, se trata de la chilena De Martino, que en el 2011 fue elegida como la Viña del Año por parte de la Asociación de Vinos de Chile.

Su exclusiva producción de vino en antiguas tinajas de barro y su compromiso por medir su huella hídrica, fueron determinantes a la hora de recibir este significativo reconocimiento. "Siempre hemos buscado la más alta calidad posible en nuestros vinos, pero respetando profundamente nuestros viñedos y el medioambiente donde se insertan", comentó Marcelo Retamal, enólogo de la viña.

El premio reconoce el trabajo de De Martino por potenciar dos de sus pilares de acción clave: la innovación y la sustentabilidad. "Ser reconocidos como Viña del Año es un gran incentivo para todo el equipo que trabaja en De Martino y nos alienta a continuar en nuestro concepto de elaborar vinos que reflejen su lugar de origen en forma clara y honesta", comentó Marcelo Retamal, enólogo de la viña.

De Martino se ha posicionado como uno de los productores de vino orgánico más grande de Chile. "Siempre hemos buscado la más alta calidad posible en nuestros vinos, pero a la vez respetando profundamente nuestros viñedos y el medioambiente donde se insertan.

Esto es parte de nuestra filosofía y este reconocimiento viene a reforzar que estamos en el camino correcto en cuanto a nuestro proyecto de innovación en términos enológicos y de sustentabilidad", explica Marco Antonio De Martino, Gerente Comercial de la viña.



Jhanny Segura, Presidente de Corporación Sueños del Mundo, representante en Costa Rica de los vinos de Viña De Martino, asegura que eligió esta empresa por su carácter innovador y la calidad que se refleja en sus productos.

Tel. (506) 2224-3010.



TURBOCHEF

¿Cuándo fue la última vez que sus clientes le exigieron un servicio más lento?

NUNCA. Imagine los beneficios de un horno 12 veces más rápido y con la capacidad de atender todas sus necesidades de room service o snack bar al alcance de un botón.



KEITH & RAMIREZ Industrial

Cofice con nosotros Tel.: 2223-0111 www.kr.co.cr



Cocina Olímpica

Cuando pensamos en olimpiadas pensamos de inmediato en atletismo, nado sincronizado, gimnasia rítmica, tiro con arco, y todas las categorías que nos dejan sin respiración durante los días que dura la justa deportiva.

Pero recientemente en Costa Rica tuvimos unas Olimpiadas Técnicas que también son dignas de admirar. A finales de setiembre, el Instituto Nacional de Aprendizaje, INA, realizó las Olimpiadas Técnicas, en las que sus estudiantes demostraron los conocimientos adquiridos en las diferentes áreas de especialización.

En el caso de Cocina Hotelera concursaron 75 equipos de todas las sedes regionales, de los cuales solo ocho llegaron a la gran final. Cada equipo estaba conformado por dos cocineros y un asistente.

Según comentó Lizbeth Rodríguez, Jefa de Jueces y quien tuvo a cargo la coordinación de las olimpiadas en el sector de turismo, cada equipo tenía dos horas para realizar el montaje de un menú completo. "El tiempo era factor fundamental en la competencia, había mucha presión para los equipos, ellos tenían que presentar dos entradas, una fría y una caliente, un plato fuerte y un postre, para cada uno de los jueces. En total eran 16 platos en dos horas, que se dividía en 15 minutos de mise en place, 70 minutos para la preparación de manjares, y 15 minutos para la limpieza y desinfección del área".

Rodríguez señaló que las Olimpiadas Técnicas fueron una oportunidad para demostrar el talento y el potencial de los estudiantes del INA, ya que además de competir entre ellos, lograron proyectarse ante empresarios que asistieron como visitantes y como parte del jurado.



El equipo de CENETUR del Núcleo de Turismo, entrenado por la chef Pauline Morris Mason, ganó Oro en la Categoría de Cocina Hotelera. La chef acompañará al líder del equipo Andrés Ulate a representar al país en esta categoría a las Olimpiadas Técnicas que se realizarán en Brasil en noviembre.

El apoyo de la empresa privada fue clave para el éxito de estas Olimpiadas, como fue el caso de Tips que aportó equipos para el montaje de las cocinas de la competencia. Experimentados chefs aportaron su tiempo y conocimiento para conformar el grupo de jueces.



Asesoría • Diseño • Planificación • Cotización • Fabricación • Inspecciones
Transporte • Instalación • Pruebas • Aceptación • Mantenimiento • Garantía • Soporte

Una Fábrica a Su Servicio
www.equiposab.com

Frente a Cenada, Barreal de Heredia, 1km este del Mall Cariari.

ventas@equiposab.com | servicioalcliente@equiposab.com | tallerdeservicio@equiposab.com

2239.5516



Jeffrey Murillo, de la Región Chorotega durante las Olimpiadas Técnicas INA 2012, presentó un coctel original.



Los platillos fueron calificados por su originalidad, presentación, balance y diversidad de sabores, así como el uso de ingredientes locales, teniendo como eje central el rescate de la cocina tradicional costarricense y el uso de las técnicas adecuadas.



En las Olimpiadas también participaron los muchachos del área de Panadería Industrial.



...su proveedor
especialista
en amenities de calidad...

ALMOND & OLIVE
AMENICORP
Amenities Specialist



¿Quiere ofrecer más que un simple café negro? Anímese y sáquele más provecho a su equipo de trabajo. Para más detalle sobre estos cursos puede contactar a Maqvenpro



Teléfono 2291-1151.

Unidos por una buena taza

Siempre hay una buena excusa, si es que la necesitamos, para tomarnos un café con colegas y amigos. Pero a estos señores los reunió una muy buena causa. Tres empresarios, motivados por el interés en desarrollar el consumo de esta bebida en Costa Rica, deciden impartir cursos prácticos sobre el uso de máquinas profesionales y la mejor forma de aprovecharlas. Cristian Sánchez de Café Volio, Ricardo Quesada de Productos Las Torres y Guillermo Amador de Maqvenpro, decidieron unir fuerzas e impartir cursos sobre preparación de café, con el propósito de dar a sus clientes en común, un valor agregado que les permita conocer todo el potencial de las máquinas de café, utilizando materia prima de calidad, para lograr excelentes resultados.

“Son usuarios de las máquinas profesionales, sobre todo de Royal Professional, que las utilizan para preparaciones básicas como el café negro o el capuchino, pero con esta capacitación salen con las herramientas para diversificar su oferta con una amplia gama de cafés fríos y saborizados”, comentó Guillermo Amador, quien señaló que las capacitaciones tienen una duración de tres horas y los participantes reciben un certificado y un recetario.

Pastas fabricadas con molde de oro

Con más de 110 años dedicados a la fabricación de pasta, la familia italiana Verrigni ha entrelazado una historia con pasión, artesanía, tradición e innovación. La pasta de Verrigni ha evolucionado con el tiempo, respetando la tradición que ha hecho posible alcanzar la más alta calidad. En 1898 la pasta Verrigni era obtenida de la molienda de granos utilizando ruedas de piedra, luego amasada con agua de Gran Sasso y secada al aire, colgándola en cañas de bambú. Luego otros métodos fueron probados como el secado mediante el uso de ventiladores eléctricos y fuentes de calor para crear una temperatura constante. Después de tomar forma mediante moldes de bronce, la masa se continúa secando lentamente y a baja temperatura: entre 45 y 50 ° C, con una duración que puede alcanzar hasta tres días dependiendo de los cortes para no alterar las características de la materia prima y respetar la fermentación natural.

La Pasta Verrigni se distingue por su materia prima y por el uso de técnicas artesanales, que la mayoría de fabricantes ha dejado de utilizar; pero su fortaleza, además del apego a la tradición está centrada en la capacidad que han tenido sus dirigentes para reconocer oportunidades de innovación, como lo ha hecho Gaetano Verrigni, su actual presidente, al experimentar con nuevas técnicas, la más reciente surge de la colaboración con el artesano joyero Sandro Seccia, para introducir por primera vez en la historia de la fabricación de pasta un molde de oro, dando origen a spaghetti y fusilloro.

Cuando la masa pasa por los moldes de oro le da a la pasta una textura diferente, refinada y elegante, capaz de exaltar el sabor de las salsas y ofrecer a la pasta frescura y fuerte personalidad que se combina armoniosamente con cualquier condimento. En virtud del menor “estrés” que la masa tiene al estar en contacto con el metal noble, spaghetti y fusilloro tienen una nueva suavidad, rugosidad y dulzura que inmediatamente conquista el paladar.



La marca Verigni está en busca de un distribuidor para Costa Rica, para más detalles pueden contactar a su representante de mercadeo y ventas, Enrico Agostinone, al correo eagostinone@cantv.net.

The Market: Lo nuevo del Intercontinental



The Market es el nuevo restaurante dentro del hotel Real Intercontinental, que reemplaza al antiguo Azulejos. El Chef Ejecutivo del hotel Marcial Cañas y Fernando Poma, Director Ejecutivo de Real Hotels & Resorts, comentaron que se trata de un concepto que revoluciona la oferta gastronómica del país, con servicio las 24 horas, los 365 días del año, donde el cliente participa en la elaboración de sus platillos.



El proceso inteligente de preparación de alimentos

**MAYOR CALIDAD Y CONSISTENCIA
DE LOS ALIMENTOS**

AHORROS EN ENERGÍA Y AGUA

MAYOR PRODUCTIVIDAD



COCCIÓN INTELIGENTE



ENFRIAMIENTO INTELIGENTE



ALMACENAMIENTO DE ALTA EFICIENCIA



**¡DELE EL TOQUE FINAL
Y SIRVA COMO RECIEN HECHO!**

Equipos Nieto le brinda asesoría y equipos para implementar el novedoso sistema Cook&Chill:

- Útil para restaurantes a la carta o banquetes, catering service y panaderías y pastelerías
- Para todo volumen de operación.



tel: (506) 2222 6555
fax: (506) 2257 0570
www.equiposnieto.com
mercadeo@equiposnieto.com



Apetito en



Verónica Schärer Subdirector de Ventas de Minibar Systems y Javier Ordóñez Gerente General de Total Contract.



Brett Gross Presidente de Alegacy y Juan Acosta Gerente Regional de Dorian Drake.

Luis Murra y Luis Murra hijo de: De Muebles Proyectos.



Aitor Villareal Director Comercial de Salud y Sabor FoodService , junto a su esposa y el señor Luís Acacio Gerente de McCain para México

Representantes de Costa Rica en la competencia culinaria



Alexander Jelitto Gerente de Producto y Giancarlo Roig Director de Ventas de Rational.



Mark Alexander Director General de Simplot.



Abastur 2012:



Abastur es un evento dedicado al sector de la hostelería y la restauración que reúne a los fabricantes y distribuidores de productos y equipamiento para el canal HORECA de México y Latinoamérica con la finalidad de mostrar sus novedades y servicios. Además de su importante muestra comercial, Abastur es sede de concursos culinarios.

Efraín Delgado Marketing Manager de Cargill Meats Solutions



Claudio Ferrer Chef Ejecutivo de Electrolux Professional, Guillermo Rodríguez Asesor Comercial de la Revista Apetito y Rubén Solache Cooking Product Line Specialist de Hobart.



Carlos Blanco junto a su esposa, ambos de Dura Chef.



Patricio Bacco Gerente de Exportación y Christian Bonada Gerente de Exportaciones Latinoamérica ambos de Toro Rey.

Iana Fatkhutdinova Director of Marketing y Heidi Modaro Chief Executive Officer de Get Enterprises.



Alberto Roche de la compañía Electrolux

Encuentro

La Feria de Alimentos y Bebidas de Miami, que este año se realizó en la última semana de setiembre, fue una nueva oportunidad para el encuentro de proveedores y clientes del sector de hospitalidad de Estados Unidos y Latinoamérica.



Carsten Reitz Gerente General y Luís Martínez Gerente de Marca de Bareles Imports.



Rodrigo Gutiérrez Gerente General de Mundo Celiaco



Samary Matamoros Directora Comercial de Ciamesa.



Flory Arroyo Gerente de Ventas y Marco Mata Gerente General de Contratos Fruteros.



Ramiro Pozo Director Ejecutivo de Royal Food Service.

en Miami



Sandra Mormels y Jurgen Mormels
Presidente de Delika.



Irma Carranza, Fabricio Ulate, Tatiana Ulate y Hector Ulate todos
del Restaurante El Pelicano en Playa Herradura.



José Maroto
Gerente General
y Sylene Campos
Gerente de
Ventas de Mayca
Food Service.



Roy Soto de
Exportadora
P.M.T junto a
Verónica Ozaeta
de US Dairy
Export Council.



Jeanette Torres
Business
Development
Manager de
Mercasa.



Cynthia Sibaja Gerente Financiera, Daniel Salmerón Gerente General de
Retana y Salmerón con su equipo de trabajo.



Al centro Rodrigo Salazar, Chef Ejecutivo de Vino Mundo, con su equipo Pablo Fernández y Mauricio Campos,, dos colegas que le han acompañado en varios proyectos y que según nos contó han sido un pilar fundamental en el proceso creativo del menú del restaurante.

Vino Mundo: Un lugar donde el vino se toma con el alma

Además de ser un restaurante especializado en cocina fusión mediterránea, Vino Mundo es un Club de Vinos, un lugar donde el vino es el protagonista, acompañado de una buena cuchara.

Como todo lo que rodea al vino, este sitio impresiona de principio a fin. Y es que desde la entrada comienza a despertar los sentidos: para llegar a su corazón es necesario bajar algunas gradas, un pequeño sacrificio para la recompensa que está por llegar.

Vino Mundo es el proyecto personal de un empresario costarricense, quien concibió la idea desde hace tres años, pero que finalmente la materializó a finales del 2011. El restaurante abrió oficialmente sus puertas hace poco más de tres meses, pero el equipo de cocina, encabezado por el chef Rodrigo Salazar, ha estado trabajando desde hace más de un año.

Salazar comentó orgulloso que parte de su trabajo también fue participar en el diseño de la cocina, y desde luego en la creación del menú, el cual refleja toda su experiencia acumulada durante más de 15 años.

Antes de llegar a dirigir la cocina de Vino Mundo, Salazar pasó por varias cocinas de la cadena hotelera Marriott, donde tuvo a su cargo aperturas en varios países, "mi paso por las cocinas del Marriott fue un aprendizaje intensivo, en donde tuve oportunidad de trabajar con colegas de muchos países, y esto me dio la madurez para incursionar en mis propias creaciones".

Desde hace varios años, la curiosidad llevó a Salazar a

estudiar nuevas tendencias culinarias, la cocina molecular y el uso del nitrógeno líquido que fueron de las que más despertó su interés, las cuales aprendió en México, USA y Barcelona España.

Esta tendencia es ahora un tema agregado de la cocina que sirve en Vino Mundo, que el define como fusión mediterránea de vanguardia. Aquí quedó atrás la timidez con que una vez incorporó platillos de técnica molecular al menú del Nuevo Latino, en el hotel Los Sueños Marriott.

Ahora, con más seguridad y a sus anchas, Rodrigo experimenta con sabores, texturas, y complementa con su propuesta culinaria la oferta de vinos del lugar; una labor nada sencilla tomando en cuenta la cantidad de etiquetas que se manejan en el club.



Las técnicas son voladas, pero la cocina es aterrizada con el uso de ingredientes locales, este es un lomito con risoto de plátano maduro y leche de coco.



En todos los platos agregan elementos de técnicas moleculares, como en este salpichón de mariscos con sorbet nitrogenado de mango.



¿Qué es Vino Mundo?

Es un Club de Vinos y como tal, los socios requieren de membresía. Cuenta con dos tipos de socios, el Premium y el Empresarial, el primero es una membresía personal y el segundo es para empresas, entre los beneficios se encuentra la posibilidad de asistir a catas con espacios preferenciales, descuentos en vinos, acceso a actividades en el club, así como recomendaciones de vinos.



Aquí el postre también roba miradas. Este es el "Lienzo del Chef", una obra de arte que se prepara en frente del comensal. Los sabores pueden variar dependiendo de la temporada: salsas, arenas, ladrillos de frutos rojos, helados preparados con nitrógeno en frente a los comensales, dispuestos en un mantel blanco que va tomando forma poco a poco. Al final la obra cierra con unos bocadillos llamados dragones, un suspiro que al quebrarse en el paladar explota dejando salir nitrógeno por la nariz y boca. Es un show contagioso, según dice el chef, cada vez que sale un dragón se preparan porque saben que varias mesas lo piden.

¿Cómo llegar?

De la escuela de Brasil de Mora, en Santa Ana, doblar a la izquierda y seguir 700 metros al sureste.



Marriott : Marcando el paso sin dejar huella

Una marca hotelera siempre quiere dejar huella en sus clientes, y este hotel no es la excepción, aunque se ha propuesto hacerlo sin dejar huella de carbono: toda su construcción fue enfocada para ese fin.



Con 127 habitaciones, el Courtyard by Marriott Aeropuerto Alajuela, abrió sus puertas en agosto, y además de contar con tecnología de punta al servicio de sus huéspedes, es un hotel pensado en su totalidad en función del ahorro energético.

Se trata de una construcción que cumple con la certificación ambiental LEED, Leadership in Energy & Environmental Design, la cual busca eficiencia energética, el uso de energías alternativas, la mejora de la calidad ambiental interior; la eficiencia del consumo de agua y el desarrollo sostenible de los espacios libres.

“En Marriott hemos decidido involucrar los lineamientos LEED con los que lograremos disminuir un 18% del consumo energético, un 35% del consumo de agua y hasta un 5% de la energía renovable. Por otro lado, se implementó un 30% en el uso de materiales regionales”. Afirmó el Gerente General del recién inaugurado Courtyard Marriott, Marco Quinteros.

Los sistemas inteligentes de la infraestructura aprovechan la luz solar para calentar el agua hasta 60 grados y mediante un impermeabilizante se aísla el calor exterior; reduciendo sustancialmente el uso de los aires acondicionados y garantizando a los huéspedes una temperatura agradable.

Inversión a mediano plazo

La implementación de estos lineamientos significó una mayor inversión; sin embargo, en un mediano plazo los beneficios otorgados por el ahorro de energía, la disminución de la contaminación y el confort que brindan las instalaciones a los huéspedes no tendrán punto de comparación.

“Toda la tecnología LEED certifica un consumo efectivo de la electricidad y el agua, tratando de disminuir la contaminación.”, aseguró Quinteros.

“Marriott ha aportado su experiencia en el entrenamiento, aplicación de estándares de servicio y calidad por los que la marca es reconocida a nivel mundial como líder en la industria de alojamiento” Marco Quinteros, Gerente General del Courtyard Marriott Alajuela.

Éxito en
cada detalle



100%
ACERO
INOXIDABLE

Utensilios especializados
para un buffet inolvidable

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De McDonald's Sabana 200 mtr. al este

HIELO,
su mejor socio



No permita que la falta de un repuesto afecte su negocio!

Repuestos, filtros y
accesorios para:

SCOTSMAN
MANITOWOC
ICE-O-MATIC
CORNELIUS

FOLLETT
HOSHIZAKI
VOGT
HOWE



PROREPUESTOS

T. 2223-0111 | inforep@kr.co.cr | www.kr.co.cr

Bajo el respaldo de:



La más completa variedad
en llaves de fregadero

HELVEX M.R.

garantía de calidad



Santa Ana: 1.5 Km oeste de Forum 1, Complejo Industrial Condopark, Bodega 4
Tel: (506) 2203-2955 • costarica@helvexinternacional.com • helvex.com

Estados Unidos México República Dominicana Puerto Rico Guatemala El Salvador Honduras Nicaragua
Costa Rica Panamá Colombia Venezuela Perú Bolivia Chile Arabia Saudita Emiratos Árabes Unidos Kuwait



Propuesta refrescante

De entrada ya se nota una diferencia en su propuesta. La recepción tiene un estilo de media luna, y al lado expuesto un mini mercado, con productos básicos.

El lobby integra áreas comunes con un restaurante de servicio rápido, en el que los huéspedes pueden combinar trabajo y placer:

“Además de la característica de ser un hotel LEED y los elementos de tecnología disponibles para el cliente, creo que otra de nuestras grandes diferencias es que el espacio para trabajo, negocios y placer es muy dinámico, son elementos que hacen el lugar muy flexible”, comentó el gerente. El diseño también rescata algunos elementos propios de su localidad, hojas secas de “sombriilla de pobre”, carretas, se entremezclan con pantallas táctiles que indican horarios de vuelos, nombres de restaurantes cercanos, información de lugares turísticos, entre otros, disponibles para el uso del huésped. Todas las mesas tienen conectores para computadoras, e incluso hay un área familiar, donde cada mesa cuenta con una pantalla de tv, que cada cliente programa a su gusto.

Características LEED de Ahorro Energético:

- Diseñar cumpliendo con ASHRAE 90.1
- Aislamiento para paredes externas y techo.
- Ventanas con doble vidrio y de alto desempeño (Low E).
- Rueda de recuperación de aire frío (rueda de entalpía).
- Lectores de tarjeta en habitaciones para desconectar el Aire Acondicionado.
- Sensores de ocupación para 50% de luminarias en pasillos.
- Paneles solares para pre-calentamiento de agua.
- Ozono como sustituto de agua caliente para lavandería

El nuevo hotel se encuentra en el Complejo Mango Park en la Radial Francisco J. Orlich, en Alajuela, casi al frente del Aeropuerto Internacional Juan Santamaría.



El ahorro de 150 mil dólares al año en energía es una de las principales ventajas del nuevo Courtyard by Marriott, Alajuela que recién abrió sus puertas.



Hotelería • Gastronomía • Hogar

EL MUNDO DE LA COCINA A SU ALCANCE



PATROCINADOR DIAMANTE EN LAS OLIMPIADAS DEL INA 2012



- **Tips San José**
Av. Segunda Frente al BOP
Tel: 2221-9594
- **Tips Pavas**
125 mts Oeste de la Alcaza
Tel: 2543-2100
- **Tips San Pedro**
50 mts Oeste Mar. X. Minors
Tel: 2289-5857
- **Tips Liberia**
Complejo Solarium Local 11F
Tel: 2666-1046

www.tipscr.com



Un delicioso detalle para consentir a quienes más interesan.

Haga la diferencia y dele el placer a sus clientes de disfrutar de un exclusivo y delicioso sabor con los **Caramelos Duros Orgánicos Britt**.



mango menta • jengibre • miel y limón • granada

Café Britt Costa Rica, S.A. / Servicio al Cliente 2277-1620 / e-mail: ventas@britt.com / www.britt.com

Gira por Argentina: *Cómplices del Malbec*

Respondiendo a la invitación de Wines of Argentina, WOFO, Apetito realizó un recorrido por diferentes regiones vinícolas de Argentina en compañía de enólogos, periodistas, sommeliers y chefs latino-americanos. Acompañeme en este recorrido desde Buenos Aires hasta La Patagonia.

*Fotografías y texto por:
Shirley Ugalde, Editora*

9 días de Tango, Malbec y asado...



La primera parada fue Buenos Aires, una ciudad que no necesita presentación, pero de igual forma hicimos un tour de dos horas para conocer algunos detalles de su historia. Pasamos por museos, iglesias, calles donde hay protestas permanentes, exhibiciones de antigüedades, conocimos la casa de Quino, donde encontramos a Mafalda sentada en una vieja banca. Y terminamos en “el caminito”, un sitio donde el arte se expresa sin apuro, y el tiempo parece atrapado en las fachadas de sus casas, ahora convertidas en tiendas de souvenir.

Algunos apenas habíamos llegado unas horas antes, en un vuelo madrugador, por lo que a eso de las once nos sentimos aliviados al escuchar que nos dejarían en el sitio donde sería el almuerzo.

Así llegamos a Aldo's, un restaurante ubicado en el corazón de la capital con un concepto totalmente enfocado en el vino. Sus paredes en forma de cava contienen cientos de etiquetas de todas las regiones, pero especialmente de vinos Argentinos. Todos los vinos son elegidos en degustaciones a ciegas por su propietario el Sommelier Aldo Graziani y su equipo de sommeliers. De esta manera se garantiza la transparencia en cuanto a la selección de las etiquetas.

El propietario nos recibió en la entrada, nos mostró el lugar y luego nos invitó a su sala de cata, donde nos habló de la región Norte, una zona que por tiempo no lograríamos visitar, pero que encierra gran riqueza en cuanto a producción vitivinícola, como es el caso de la provincia de Salta la cual produce el 1% del vino Argentino y representa el 5% de la exportación de vinos de alta gama.

Graziani nos contó que en los últimos años Argentina se ha enfocado en calidad, alejándose de la producción masiva.

Los argentinos pasaron de un consumo de 90 litros per cápita al año en la década de los ochentas a 26 litros en la actualidad. Este cambio, según nos explicó el Sommelier, responde a una evolución del consumidor, “se toma menos cantidad pero más calidad”.

En la década de los 90's Argentina comenzó a difundir el Malbec como su marca ícono, algo que sin duda hicieron muy bien, pues esta se ha convertido en un sinónimo de sus vinos, y lo cierto es que producen un excelente Malbec, sin embargo no es la única variedad que sale de esta tierra.

Su rica geografía le permite tener viñedos con una altitud que varía desde los 300 hasta los 3111 msnm, y toda la gama en el intermedio. Altura y luminosidad confabulan en sus diferentes regiones para dar como resultado vinos muy expresivos, con alto potencial de guarda.

Su ubicación geográfica y su clima son un elemento que favorece la producción de vinos en condiciones “casi orgánicas”, ya que requieren de pocos tratamientos Fito sanitarios. Un ejemplo de ello es el mismo Malbec, una especie traída en el año 1850 de Francia, que se adaptó muy bien al clima y suelo, con tan buenos resultados que incluso reconocidos enólogos franceses y de otras latitudes han decidido invertir en viñedos, sobre todo en la región de Mendoza, donde se dice que se produce el mejor Malbec del mundo, afortunadamente tuvimos oportunidad de visitar esta región, de la que les cuento más adelante.

Por el momento, llegó la hora del almuerzo en Aldo's, el cual fue tan bueno como lo esperábamos, una ensalada de arúgula, queso azul, peras doradas y provoleta de cabra acabó con el ayuno de ese día.

Durante el almuerzo nos acompañaron representantes de las bodegas El Porvenir y San Pedro de Yacochuya, quienes compartieron su experiencia de producción boutique y desde luego algunos de sus mejores vinos.



La provincia de Salta la cual produce el **1%** del vino Argentino
y representa el **5%** de la exportación de vinos de alta gama.



Entremés de tango

Sería imperdonable visitar Argentina sin al menos escuchar un buen tango. Así que por la noche la cita fue en Café de los Angelitos, una combinación entre teatro y restaurante. Ahí nos pasaron a un salón donde sirven la cena, con tres opciones de menú, que por supuesto incluía un espumante de bienvenida.

Cuando los saloneros terminaron de recoger los últimos platos, las luces bajaron su intensidad y el escenario tomó protagonismo. Un elenco de bailarines y cantantes se apoderó del escenario, dejando a todos los espectadores con ganas de aprender más de aquel arte.

Al filo de la media noche nos fuimos al hotel a prepararnos para la jornada del día siguiente, nos esperaba Mendoza con su aire fresco, calles tranquilas y enólogos muy ocupados, pues recién terminaba la cosecha y arrancaba la temporada alta de producción de vino. Aunque es una región con escasas precipitaciones, llegamos en uno de esos contados días lluviosos.

Mendoza: La octava capital del vino del mundo

Mendoza es la provincia más importante en cuanto a producción de vinos de Argentina, aquí se produce el 80% del vino de ese país, con más de 160 mil hectáreas de viñedos cultivados. No por casualidad están ahí también algunas de las bodegas más modernas, que sobresalen por su arquitectura y el uso de tecnología de punta.

Viña Cobos fue la primera en recibirnos. Su nombre se debe a Juan Francisco Cobos, un inmigrante español, a quien se le atribuye como el responsable de plantar las primeras semillas de álamo en Mendoza, los cuales son utilizados como barreras naturales contra el viento, enemigo natural de las plantaciones, que incluso puede llegar a destruir una cosecha en cuestión de horas, cuando ocurre un fenómeno llamado "viento zonda".

La enóloga de viña Cobos, Noelia Torres fue la encargada de dirigir la cata, nos comentó que la viña cuenta con algunos viñedos propios, pero que también trabaja con viñedos asociados, sobre los cuales tienen control absoluto, y recalzó que la calidad del vino comienza desde la uva. "Malbec es una variedad noble, no nos gusta experimentar con variedades exóticas, preferimos probar con terruños y aquí es clave tener control sobre lo que pasa desde la planta. Para que el resultado sea espectacular tenemos que respetar la planta, respetar la uva, no tapamos la uva con madera, nuestros vinos son un desafío a la precisión y el detalle de su terroir", comentó.



*Mendoza también es famoso por el turismo enológico, el **95%** de sus visitantes realizan alguna actividad relacionada con el vino.*

Viña Cobos surge de la unión del enólogo californiano Paul Hobbs y los enólogos argentinos Andrea Marchiori y Luis Barraud.

De Cobos pasamos a la Bodega Séptima, una estructura de 5500 metros cuadrados, inspirada en el sistema constructivo ancestral de Pirca, que consiste en apilar piedras naturales, se dice que esta técnica era muy utilizada por los Huarpes para levantar muros.

Esta bodega pertenece al grupo español Codorníu, propietario de viñedos en Ribera del Duero, Rioja, Priorato, España, así como en Napa Valley, Estados Unidos.

La historia de este grupo se remonta al siglo XVI, y fue la primera empresa española en obtener un permiso para elaborar cava a partir de Pinot Noir. Desde luego, toda esta experiencia se traslada a las bodegas que tienen en otras partes del mundo, como es el caso de Séptima.

La bodega está diseñada para recibir turistas, Mendoza también es famoso por el turismo enológico, el 95% de sus visitantes realizan alguna actividad relacionada con el vino.





euroalimentos

Dirección: del puente de Multiplaza Escazú
100 noreste, primer edificio mano derecha,
contiguo al autolavado

Tels.: 2215-2380 / 2215-2368



LAS MEJORES RECETAS
REQUIEREN LOS MEJORES
INGREDIENTES.

LEA & PERRINS

La salsa inglesa original desde 1835



“Chento” 72 años y sigue en el viñedo

También en Séptima, tuvimos oportunidad de probar los vinos de Cuarto Dominio, La Chamiza y Corvus, en una mini feria que nos presentaron en la azotea de la bodega. Uno de los vinos que probamos en esa jornada fue “Chento”, que debe su nombre a un trabajador de la Bodega Cuarto Dominio. “Mi padre quiso llamar así a este vino en honor a uno de nuestros más antiguos colaboradores, Chento tiene 72 años y todavía trabaja en la recolección de uva, este vino es por él y por todos los trabajadores que dedican su vida a la uva, Chento representa el cuidado y la pasión con que estas personas trabajan año tras año en la producción de vinos”, comentó Javier Catena, Presidente de la Bodega Cuarto Dominio.



El Clos de los Siete

Durante este viaje no conocimos a Michelle Roland, pero sí probamos su trabajo, y de hecho nos hablaron de él en varias bodegas, donde con orgullo nos decían que los había asesorado en buena parte de sus procesos. Roland es un enólogo, de fama mundial, que durante muchos años se ha dedicado a la asesoría, desde el viñedo hasta la mezcla. Su trabajo es hacer buenos vinos, y la crítica lo ha colocado en muy buena posición.

A finales de la década de los noventa Roland emprendió un proyecto con seis amigos, con quienes fundó el Clos de los Siete. Un viñedo ubicado al pie de los Andes, en Mendoza. 850 hectáreas, en las que se calcula han invertido en conjunto más de 50 millones de dólares. Son siete socios, cada uno produce su propio vino, y en común producen uno llamado “El Clos de los Siete”, para lo cual deben aportar el 60% de su producción.

Dentro de este proyecto las bodegas sobresalen por su arquitectura, como es el caso de DiamAndes, que según nos contó su gerente general Silvio Alberto, se llama así por la laguna Diamantes, ubicada en la cordillera de los Andes, donde se refleja el cerro Mapuche, formando un diamante en sus aguas.

DiamAndes cuenta con una extensión de 130 hectáreas, de las cuales 100 están cultivadas, y su principal característica es que son vinos aromáticos. Alberto nos explicó su origen. “Los aromas cítricos concentrados son amigos de las temperaturas frías. Cuando se busca lograr vinos complejos se eligen zonas más altas, esto da como resultado mayor color, más aromas, más expresión, ese es el encanto de los vinos de altura”, comentó el gerente.

Otro miembro del Clos de los Siete es la bodega Flechas de los Andes, de la cual probamos algunos ejemplares en compañía del enólogo Pablo Richardi, quien asegura que esta bodega, propiedad de Benjamín de Rothschild y Laurent Dassault, tiene muy clara su razón de ser en esta región. “Queremos hacer buen vino Argentino, no nos interesa hacer vinos franceses en Argentina. Estamos enfocados 100% en el Malbec y en buscar sus mejores complementos”, comentó Richardi.



“Cosa de mujeres”: Silvio Alberto, gerente general de DiamAndes nos contó que el trabajo de seleccionar las uvas se hace manualmente, mientras estas son transportadas en una banda. Este trabajo es de mucha precisión y bastante agotador, y en su bodega está a cargo de operarias, luego de varios estudios ellos llegaron a la conclusión de que las mujeres hacen mejor este trabajo que los hombres.



¡jóvenes con potencial de guarda!

Seguimos en Mendoza, en la Bodega Mendel, ubicada en el Valle de Uco, donde Santiago Mayorga, enólogo jefe, nos contó la razón por la que sus vinos han logrado gran reconocimiento. Dice que se trata de una combinación de varios elementos: suelo, microclima, material genético de las plantas y su manejo humano. El resultado son vinos con alto potencial de guarda, pero fáciles de tomar siendo jóvenes. Esta bodega surge tras la fusión de una familia tradicionalmente productora y Roberto de la Mota, un experimentado enólogo argentino.



*Si bien la bodega es relativamente nueva, los viñedos son antiguos, pues seleccionaron para estos vinos plantas de Malbec que datan de 1930, cuentan con **40** hectáreas de viñedos, con esta característica.*



Diego Pulenta, gerente de exportaciones de la Bodega Pulenta Estate, “buscamos vinos que agraden, que tengan estructura, pero que sean fáciles de tomar, que inviten a una segunda copa”.

Carbono Cero

Nuestra próxima parada fue en la Bodega Salentein, en el Valle de Uco, aquí nuevamente la arquitectura de la bodega se encargó de deslumbrarnos. Hicimos un recorrido en compañía de Lorena Ceparo, encargada de hospitalidad, quien nos llevó al corazón de la bodega mientras nos fue contando la historia de sus vinos. La bodega subterránea fue construida ocho metros bajo tierra, y tiene una temperatura constante de 12°C, en este mismo nivel se encuentra la sala de cata, donde realizamos la degustación.

Ceparo comentó que Salentein fue la primera bodega argentina en certificarse como Carbono Cero, gracias a su filosofía y prácticas ambientales, “hay un respeto por la naturaleza, se deja que crezca la flora nativa entre los viñedos, esto contribuye a oxigenar el suelo, al tiempo que funciona como abono natural, protege de la erosión causada por los vientos zonda y permite el control de las vides”, dijo Ceparo.





De paso por San Juan



Jugando a enólogos

En los primeros seis días de nuestra gira tuvimos oportunidad de degustar y evaluar gran cantidad de vinos. Pero lo que no esperábamos era que tendríamos la oportunidad de realizar nuestro propio blend, e incluso embotellarlo bajo nuestra marca privada.

Esta es una actividad que realizan con los turistas en el Club Tapiz, una bodega muy bien enfocada en el enoturismo. Aquí nos proporcionaron algunas variedades como Malbec, Merlot, Syrah, Bonarda y Cabernet, y a partir de su mezcla elaboramos nuestro propio vino. Fue un ejercicio de prueba y error: qué tal un 45% Merlot, un 35% Syrah y un 20% Bonarda? probamos... -no, mejor aumentemos el Syrah y bajemos el Merlot, otra vez a probar.... ¿Y si cambiamos el Syrah por un Malbec? ...

El tiempo también contaba, así que era necesario tomar una decisión, elegir un nombre y entregar la mezcla al enólogo.

Al despedirnos, después del almuerzo con la propietaria del Club Tapiz, y representantes de otras bodegas, nos entregaron las botellas, selladas y con su etiqueta impresa... La mía sigue esperando una ocasión para ser abierta, no se si me gana el temor al resultado o la nostalgia de abrir una botella de "edición única".

El 70,31% de los viñedos de Argentina se encuentran en Mendoza, luego le sigue la provincia de San Juan con el 21,65%, y el resto se divide en zonas como La Rioja, Catamarca, Río Negro, Salta, Neuquén, con porcentajes entre el 3 y el 1%.

San Juan es además la principal productora de mosto y uva pasa y de mesa de ese país. Casualmente nos tocó visitar esa provincia en un extraño día nublado, y nos dijeron que era uno de los 30 días nublados del año que tienen en San Juan, una de las regiones más soleadas del mundo, con noches frías y días muy calientes, que la hacen ideal para la producción de uvas altas en polifenoles y vinos de intenso sabor frutal.

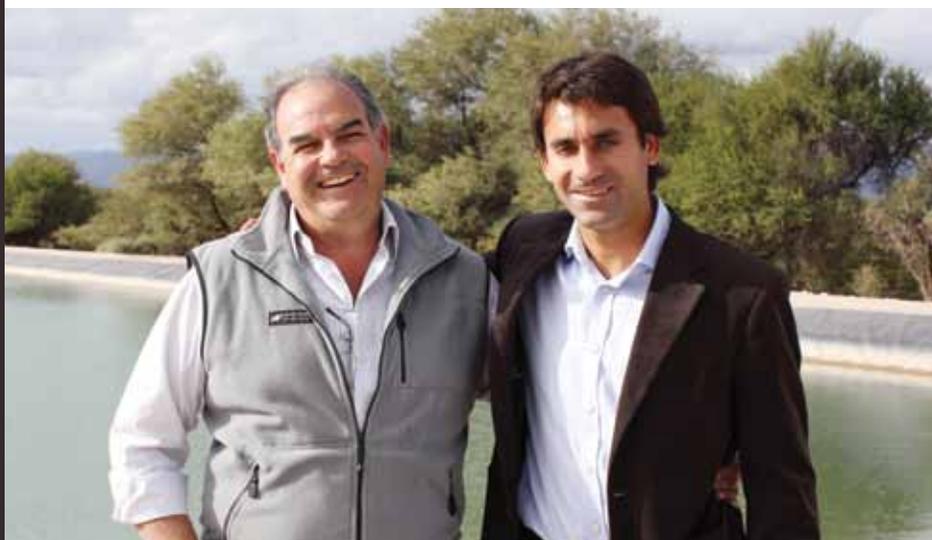
En esta oportunidad visitamos La Guarda, un viñedo familiar que produce entre 70 mil y 90 mil botellas al año, donde nos atendió su propietaria Estela García y el enólogo Jorge Castro.

Nuestra siguiente visita fue a Casa Montes, una bodega propiedad de la familia Montes de San Juan, dueña también de un importante diario local. Esta bodega fundada en 1992, cuenta con 176 hectáreas de viñedos propios y sus vinos son elaborados mediante tecnología de punta, producen 20 líneas de las cuales exportan cinco. El secreto, dice su enólogo Pedro Pelegrina, es escuchar al consumidor: "La tendencia en todos los mercados es un consumidor con un paladar cada vez más exigente y las bodegas respondemos a esa tendencia, el consumidor es el que manda".

Uno de los principales mercados es Estados Unidos, asegura que es un mercado que se rige mucho por el precio, pero también busca otras alternativas, "los vinos en el rango de los diez dólares son de buena calidad, por más de diez dólares el consumidor pide vinos más complejos y elegantes, poco a poco robamos mercado a Francia".



*Casa Montes fundada en 1992, cuenta con **176** hectáreas de viñedos propios y sus vinos son elaborados mediante tecnología de punta, producen **20** líneas de las cuales exportan cinco.*



Pedro Pelegrina, enólogo y Sebastián Pizarro, Gerente Comercial de Casa Montes

Origen claro



A mediados de la década de 1880, Pascual Toso, originario de la región de Piemonte, Italia, emigró a Argentina, llegando a la región de Mendoza, donde estableció una bodega en la que aplicó su experiencia adquirida en la producción familiar de vino.

Con el tiempo, esta bodega no solo ha crecido incorporando tecnología, sino que sus vinos han logrado posicionarse mundialmente, con presencia en más de 30 países, incluyendo mercados como Japón, donde el Toso Brut es el espumante Argentino más vendido.

Su vino más emblemático es el Magdalena Toso, dedicado a la madre del fundador, y en cuya elaboración se utilizan uvas de los viñedos más antiguos, añejadas en barricas 100% madera francesa, en promedio 18 meses de guarda, aunque esto, lo mismo que su proporción de 70% Malbec y 30% Cabernet Sauvignon, puede variar.

Rolando Luppino, enólogo y gerente técnico de la bodega, comentó que una de las principales características de los vinos de Pascual Toso es que son fáciles de tomar; "los vinos que el mundo pide son vinos aromáticos, con mucha fruta que recuerde la uva de la que provienen". Y recalca que esa es una característica de sus variedades, al tiempo que la concentración de las uvas que utilizan en su línea reserva les permite que su paso por madera no influya en su sabor.



*Para la elaboración del Magdalena Toso se utilizan uvas de los viñedos más antiguos, añejadas en barricas **100%** madera francesa, en promedio **18** meses de guarda*



Rosario Ariño, Marketing y Rolando Luppino, Gerente Técnico de Bodega Pascual Toso.



En bus al fin del mundo con Hugo Sabogal

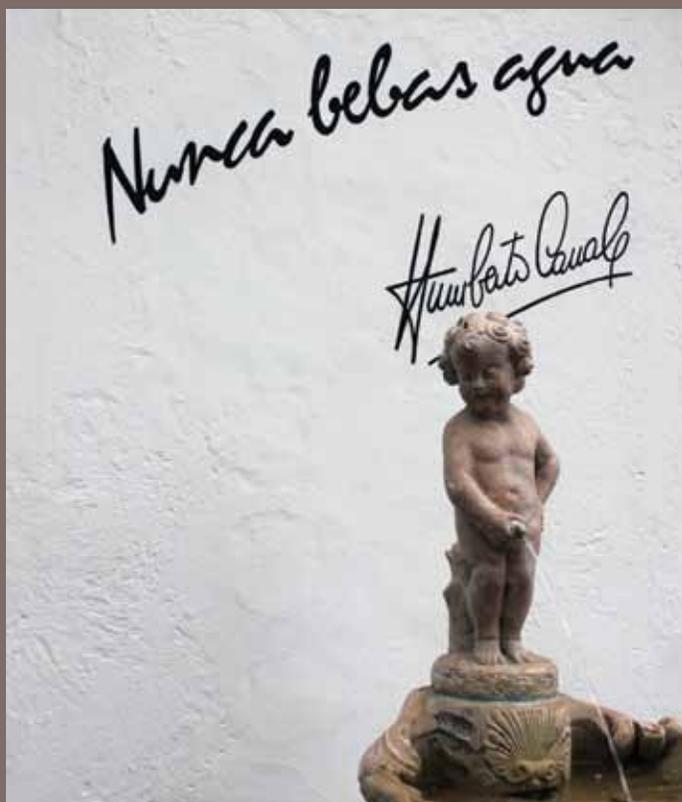
Llegó el momento de visitar el último, y posiblemente uno de los más ansiados destinos, La Patagonia. En general, la idea de pasar la noche viajando en bus no fue muy bien recibida por el grupo, sin embargo el viaje fue más entretenido y cómodo de lo esperado. El bus, cuyos asientos se convierten en camas, salió de Mendoza pasadas las 8:30 pm. Mi compañero en ese camino fue Hugo Sabogal, periodista colombiano, especialista en vinos y encargado de las relaciones públicas de Wines of Argentina para Latinoamérica. La noche alcanzó para compartir un ron venezolano que días atrás nos había prometido la sommelier que representó a ese país, escuchar entretenidas anécdotas de los años reporteriles de mi compañero de turno y bueno, el cansancio también colaboró y casi al mismo tiempo, todo el grupo se rindió ante Morfeo. A las cinco de la mañana del día siguiente, nos despertó el guía para ofrecernos café y galletas, ya estábamos llegando a Neuquén, donde nos esperaban las últimas bodegas por visitar.



¿A qué sabe el sur?

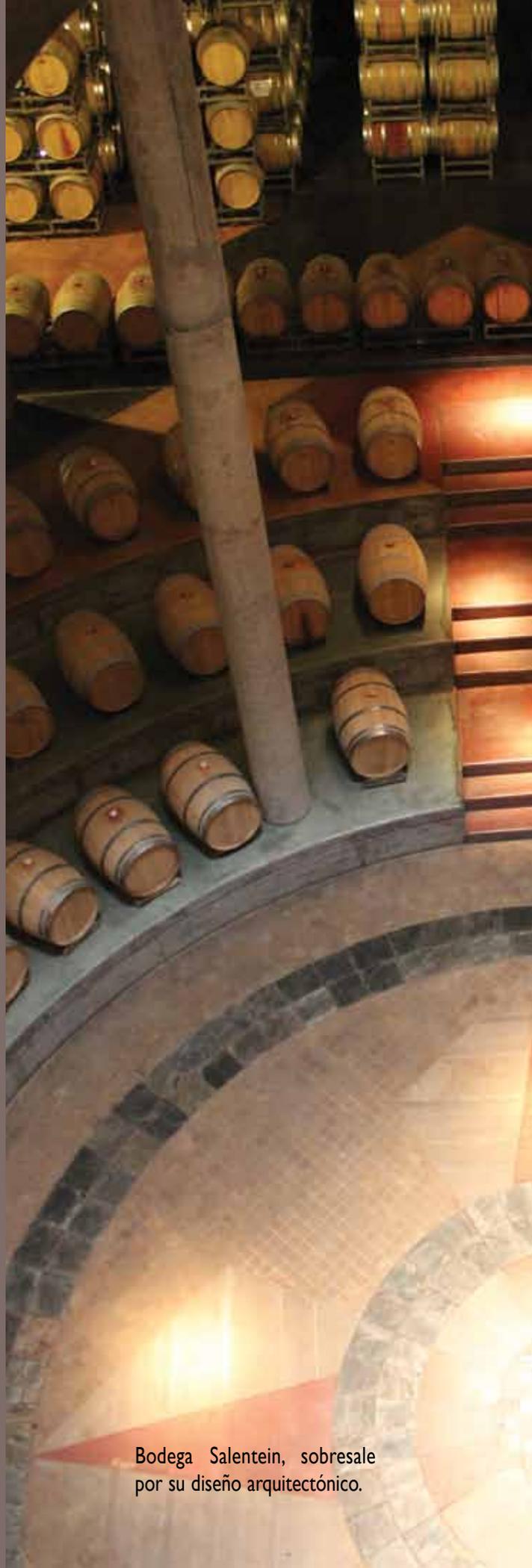
La Patagonia Argentina ocupa el 50% del territorio de ese país, pero en ella solo vive el 5% de su población. Entre los valles de Río Negro y Neuquén no alcanzan los 10 mil acres de viñedos, muy poco si se compara con los más de 392 mil acres de Mendoza. No obstante, es una cantidad suficiente para lograr posicionamiento mundial con sus vinos de alta gama. Su clima árido, la amplia diferencia de temperaturas entre el día y la noche, las marcadas estaciones del año, generan condiciones ideales para el cultivo de vinos aromáticos, difíciles de olvidar.

En el valle de Río Negro visitamos las bodegas Humberto Canale y Noemía, y en Neuquén concluyó la gira con tres bodegas: Familia Shroeder, NQN y del Fin del Mundo.



A principios de 1900, el ingeniero Humberto Canale llegó a la región de Río Negro, donde construyó su bodega de vinificación, su trabajo impactó el desarrollo del vino en ese valle, e incluso se le señala como el responsable de que la región alcanzara la categoría de terroir específico.

Cuatro generaciones después, la bodega que fundó bajo su nombre, se mantiene vigente combinando procesos tradicionales de producción con tecnología de punta.



Bodega Salentein, sobresale por su diseño arquitectónico.



Malbec noble

Bodega Noemí surge de la unión de un experimentado enólogo y una Condesa, perteneciente a una famosa familia productora de vinos.

El enólogo danés Hans Vindin-Diers y la Condesa Noemí Marine Cinzano, encontraron un antiguo viñedo en la Patagonia y, como acostumbran los Nobles cuando algo les gusta, decidieron quedarse con él.

El trabajo que realizan en Noemí es 100% artesanal, de la cosecha a la botella. El resultado es un vino cuyo defecto es también una de sus cualidades: su limitada producción.

Y es que en realidad muy pocos han tenido el privilegio de probar los vinos que probamos esa tarde, según nos dijo el mismo Hans los hacen para consumo privado, hay uno que se llama A. Lisa, y está dedicado a la abuela del enólogo. "Este vino lo hicimos en honor a mi abuela paterna, ella lo disfruta mucho y nosotros aun más", dice que la abuela disfruta diciendo a sus amigas que tiene un vino con su nombre, pero él y su padre lo disfrutaban tomándolo.



La Condesa Noemí Marine Cinzano, proviene de una familia italiana, productora de vinos de la región de Toscana.



Un dinosaurio en el camino

El propósito de la familia Schroeder era hacer historia con sus vinos, pero lo que no se imaginaban era que literalmente se tropezarían con la historia. Mientras realizaban las excavaciones para construir la bodega se encontraron con los huesos de uno de los dinosaurios más grandes de los que se tiene registro, el Titanosáuridos. Este acontecimiento dio origen a un museo dentro de la bodega y además a uno de sus vinos emblemáticos, el Saurus.



Trapiche: en la variedad esta el gusto

En muchos países, el primer vino Argentino que se tomó fue Trapiche. No es de extrañar, pues con 128 años de trayectoria, fue una de las primeras marcas de vino de ese país en exportarse, y hoy sus vinos se encuentran en más de 80 países.

Carla Castorina, encargada de Relaciones Públicas y Prensa, nos acompañó en el recorrido por la bodega. Un sitio lleno de historia, que ha sido restaurado conservando su esplendor original.

Es una bodega de producción masiva, donde se destaca la diversidad, la cual proviene de dos mil hectáreas de viñedos, la mitad pertenece a la compañía y el otro tanto lo compran a unos 200 productores de diferentes regiones del país.

En el 2003 iniciaron un proyecto de reconocimiento a estos "socios". Como resultado, cada año eligen a las 3 mejores bodegas (de entre 100 a las que les compran Malbec) para hacer una edición especial, así surge el Trapiche Malbec Single Vineyard, con el apellido de su viña de origen, "es un reconocimiento a la individualidad de los terruños y al trabajo de cada productor", enfatiza Castorina, quien nos contó que estas ediciones especiales han sido muy bien calificadas por la crítica internacional.



Carla Castorina, encargada de Relaciones Públicas de Trapiche.



Roberto Schroeder, Presidente de la bodega Familia Schroeder nos mostró la bodega, una construcción de 22 metros de altura, con cinco niveles en los que se elabora el vino utilizando la fuerza de la gravedad en todo el proceso, por lo que no es necesario ningún método de bombeo. Esta bodega tiene capacidad para producir dos millones 700 mil litros.



Se acaba el tiempo y hacemos un recuento, degustamos más de **450** tipos de vinos, conversamos con sus fabricantes y probamos el sabor de una tierra que tiene mucho que ofrecer y que está enfocada en hacerlo. Una semana en la que aprendimos de nuestros compañeros de viaje, del viaje y del destino. **¡Salud!**

Disfruta con Nosotros...



SIDERAL BLEND
\$44.600



DELEITE
\$23.700



PERSONAL
\$15.000



GOURMET
\$35.000



STELLA AUREA
\$126.500

...el Sabor de la Navidad

LLÁMENOS Y PERSONALICE SU CANASTA

Consulte con su agente de ventas o al 2239-1019 • servicioalcliente@delika.cr • [/delikacr](https://www.facebook.com/delikacr)

BÚSQUENOS EN FACEBOOK PARA MÁS DETALLES



Su hotel merece una moderna vajilla de excelente calidad



- 3 veces más resistentes a golpes y desportilladuras que una vajilla de porcelana
- Superficie reforzada perfectamente lisa y no porosa
- Resistente a ralladuras de los cubiertos



Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De McDonald's Sabana 200 mtr. al este

www.yamuni.com



Especial de Transporte: De la huerta a la mesa... un viaje peligroso

Mientras algunos van en primera clase, otros lo hacen en paupérrimas condiciones, ¿sabe usted cómo viajan sus alimentos y las consecuencias de un transporte inadecuado?

Las cadenas de hoteles y restaurantes que se han instalado en los últimos años en Costa Rica no sólo han venido a diversificar la oferta, sino también a elevar los estándares de calidad de la gastronomía, esto aplica también para los proveedores, los cuales han tenido que acoplarse a estas nuevas pautas del mercado.

En el caso específico de los alimentos, el transporte refrigerado es un eslabón clave en la cadena de distribución, incluso una ley que estuvo dormida por muchos años, ahora despierta y pone a prueba a este sector con una fuerte regulación.

Somos la solución a cualquier necesidad en Refrigeración



Nacemos de la necesidad de nuestros clientes, productores y distribuidores, de llevar al consumidor final, sus productos en **óptimas condiciones.**

Ofrecemos **diseño, suministro, instalación y servicio post-venta** de equipos para toda la cadena de frío:



✓ **Transporte Refrigerado**
Somos los distribuidores autorizados de Carrier Transicold, la marca líder en sistemas de refrigeración para el transporte.

✓ **Equipos para líneas de supermercados**

✓ **Centros de distribución y cuartos fríos para almacenamiento**, distribuidores autorizados de Hussmann, marca líder en equipos de supermercado y tiendas de conveniencia.

✓ **Equipos para punto de venta**





Rafael Arguedas, Gerente General de MyR y Alcafri, muestra orgulloso una de las carrocerías fabricadas por su empresa y asegura que la limpieza es clave en el servicio de alquiler de camiones que ofrece.

desecho, esto con el propósito de cuidar la salud de los consumidores, evitando propagación de epidemias”.

En el momento en que detienen un camión y decomisan una carga, se toca el bolsillo del transportista y es cuando se hace conciencia de la necesidad de contar con el transporte adecuado, para evitar las pérdidas millonarias que esto puede significar:

Como una alternativa, Alcafri ofrece el alquiler de camiones, los cuales además de contar con los equipos de frío adecuados para este tipo de transporte, cuentan con el servicio de mantenimiento y muy importante su limpieza y desinfección diaria.

“Al ser vehículos de alquiler el producto varía constantemente, hoy puede ser un grano, mañana carnes, al día siguiente verduras, por eso en el servicio incluimos la limpieza total de la carrocería al final de cada jornada”, explica Arguedas.

Además del alquiler de camiones de carga seca y refrigerada, Alcafri ofrece los servicios de alquiler de contenedores refrigerados (los cuales son utilizados como cuartos fríos), alquiler de montacargas, servicio de grúa de plataforma, venta de equipos de frío para transporte de las marcas MyR y HWA Sung Thermo, mantenimiento de equipos y fabricación de carrocerías a la medida del cliente.



Alcafri y MyR Teléfonos: 2439-7196 / 2439-2104.

Transporte seguro

Rafael Arguedas, Gerente General de MyR y Alcafri, asegura que Costa Rica es uno de los países a nivel centroamericano con las regulaciones más estrictas en cuanto a transporte de alimentos. “Si un camión no cumple con las condiciones para el transporte, Senasa lo decomisa, le aplica tinta morada a la mercadería y envía el producto a un lugar donde se pueda procesar como

Fabricación de carrocerías y equipos de refrigeración para transporte



Alquiler de camiones secos y refrigerados
Alquiler de contenedores refrigerados

Taller de servicio especializado con más de 18 años en el mercado
Venta de repuestos de las marcas más reconocidas en el mercado de transporte refrigerado.

Tel: (506) 2439-7195 / 2439-2104 • info@equiposmyr.com • www.equiposmyr.com

Distribuidor exclusivo de la marca
HWA SUNG THERMO para Centroamérica

Monitoreo digital

Una reciente publicación indica que las tiendas en Estados Unidos pierden entre el 5 y el 10% por mermas en el inventario de productos perecederos, y atribuye un 50% de éstas pérdidas a una mala gestión en la cadena de frío. En la mayoría de los casos se detecta cuando los productos ya están en los estantes, por lo que la pérdida se traslada al dueño del establecimiento, o en muchos casos al consumidor final, al acortarse la vida útil del producto. Lo mismo ocurre a quienes reciben productos en hoteles y restaurantes. El problema es que en muchos casos el camión llega a su entrega a la temperatura adecuada, y los perecederos tienen una buena apariencia. Pero ¿cómo determinar si durante su traslado mantuvieron las temperaturas? En este sentido la tecnología se convierte en un aliado para los encargados de compras. Con instrumentos como el Monitor TempTale desarrollado por Sensitive, se puede determinar la temperatura a la que viajan los alimentos.

Según comentó Miguel Hernández, gerente general de Intertec, empresa que distribuye ese producto en Costa Rica, la principal característica de estos monitores de temperatura es su alta confiabilidad. El sistema digital de monitoreo de frío Monitor TempTale fue diseñado originalmente para supervisar la cadena de frío en el transporte de medicamentos, y posteriormente se aplicó al transporte de alimentos. "La mayoría de los monitores lo que hacen es dar un rango de temperaturas, en el caso del Monitor TempTale permite conocer el detalle de la temperatura a la que viajó el producto segundo a segundo, con la ventaja de que no se requiere un software especializado para obtener la información, el dispositivo cuenta con salida USB, por lo que solo se conecta al computador y se descargan los datos".

Hernández comentó que si bien es responsabilidad del transportista garantizar el buen manejo de los productos, es necesario que los clientes, de hoteles, restaurantes, supermercados, sean conscientes de la importancia de esta cadena de frío, y de cómo les afecta en su bolsillo para que también les exijan más control.



El Monitor TempTale es un dispositivo que permite controlar la temperatura a la que viajan los alimentos, en Costa Rica es distribuido por Intertec. Tel. 2221-7831.

Hacemos Visible la cadena de frío



TempTale®

Monitores de temperatura para:

- Camiones de reparto
- Exportaciones
- Bodegas
- Cuartos Fríos



SENSITECH
COLD CHAIN VISIBILITY

Distribuidor Exclusivo



intertec, s.a.

Tel: (506) 2221-7831
Fax: (506) 2222-7055
ventas@intertec.co.cr





Especial de Transporte

Limpieza de camiones

El transporte y almacenamiento forman parte vital de la cadena entre el productor y la mesa del consumidor. Mientras es fácilmente comprensible el rol del productor, el procesador y el vendedor al detalle, es muy común olvidar la importancia de administrar muy bien el bodegaje y el traslado de los alimentos. Estos últimos pueden marcar la diferencia y asegurar la calidad e inocuidad del producto.

Carnes, huevos, pollo y muchos alimentos más son susceptibles de contaminación por una amplia variedad de factores físicos, microbiológicos y químicos. Estos productos son particularmente vulnerables a peligros microbiológicos debido a la humedad, cambios en el nivel PH y como consecuencia del alto nivel de proteínas que contienen, se convierten en ambientes propicios para el crecimiento de bacterias. De acuerdo con estas características el monitoreo y control efectivo es un objetivo primordial en esta industria.

Los alimentos deben estar libres de polvo, temperaturas extremas, humedad, olores, roedores e insectos que puedan dañar la calidad del producto. Por ejemplo, transportar productos como el jamón en camiones donde horas antes se transportó pescado, sin realizar el proceso de limpieza adecuado, pueden absorber el fuerte olor del pescado. Trasladar productos hechos con harina en camiones que contengan residuos de plástico pueden causar contaminación y provocar serios problemas de salud.

Mr. Steam Inc, una empresa costarricense con más de treinta años de experiencia en servicios de limpieza, ahora ofrece servicios de limpieza y sanitización para camiones de transporte de alimentos, con el uso de químicos de grado alimenticio, aprobados por el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y amigables con el



ambiente se procura facilitar la gestión de las empresas, asignando técnicos y equipo tecnológico que brinde soluciones especializadas.

De esta manera las gerencias podrán enfocarse en otras áreas y delegar en Mr. Steam Inc. el cuidado de sus unidades móviles. Dependiendo del nivel de tráfico y requisitos de cada tipo de alimento, los camiones son lavados en las plantas de proceso o centros de distribución con frecuencias previamente definidas. Si se requiere, los camiones son marcados mediante marchamos u otros dispositivos y registrados al momento de finalizar el proceso de lavado.

Para mantener la calidad de la limpieza y la seguridad de los productos almacenados deben implementarse procedimientos que aseguren la preservación de los alimentos y monitorear regularmente los procesos de operación establecidos.



Mr. Steam Tel.: 2240-9812 info@mrsteam.co.cr

Citroën Jumpy

Este vehículo destaca por una amplia oferta de combinaciones y volúmenes, cargas y longitudes útiles, con una amplia gama de equipamientos de confort, agrado de conducción y seguridad.

El estilo del Citroën Jumpy expresa vitalidad y robustez. Sus formas son perfiladas y aerodinámicas, con un diseño limpio.



Distribuye: Citroën
Tel. 2549-3700.



25 AÑOS TRANSPORTÁNDOLE
A UN NUEVO MUNDO

ERSA



EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN X S.A

Cuartos Fríos

Perfecto para:

- * Carnicerías, * Restaurantes, * Hoteles,
- * Casinos, * Bodegas Comerciales,
- * Supermercados * Centros Médicos etc.

www.ersax.net

Para más información: Servicio al cliente: 800-800ERSA
Central Telefónica: 2443-2315 / 2442-9042 / ventas@ersax.net
Río Segundo Alajuela, Costado Sur de Oficentro Plaza Aeropuerto.



Controlando la temperatura

Thermo King, fabricante de sistemas de control de temperatura para el transporte de bienes y personas, lanzó una agresiva estrategia de mercadeo que incluye una mayor diversidad de modelos y la producción masiva de equipos con lo que se proponen liderar el continente americano.

Para Enzio von Saalfeld, gerente de ventas de Artica, representante de Thermo King en Costa Rica, el contar con una mayor selección de modelos en los equipos le proporciona una nueva ventaja competitiva, "tenemos la opción de ofrecer unidades en 12 y 24 voltios, por lo que el cliente elige la que mejor se adapte a sus necesidades de transporte, sin tener que comprar un convertidor de voltaje, esto es clave en nuestro mercado ya que viene a mejorar el precio del producto". La línea de unidades Thermo King cuenta con equipos de baja capacidad para aplicaciones en vehículos tipo pick up o panel, hasta unidades de mayor capacidad para vehículos de reparto de gran tamaño; el cliente se asegura de que todos los productos transportados se mantienen en un ambiente controlado, con integridad y calidad en cada etapa. Thermo King ofrece soluciones con menor costo de operación para optimizar el costo total de propiedad. Las unidades de "velocidad variable", en las cuales el compresor es accionado por el motor del vehículo, son de operación sencilla, muy confiables y el costo de adquisición es bajo. Las unidades de tipo "autopropulsadas" vienen previstas de su propio motor diesel, lo cual las convierte en unidades de mayor capacidad y el cliente puede exigir mejores resultados en el control de temperatura. Una ventaja competitiva que tienen las unidades autopropulsadas Thermo King de la serie "T" es, que estos equipos vienen dotados del sistema de intervalos de mantenimiento extendido EMI ("Extended Maintenance Intervals", por sus siglas en inglés), el cual permite hasta 2,000 horas de uso de motor diesel entre cada servicio de cambio de aceite. Esta característica junto a un flujo de aire superior; motor diesel más limpio en su clase y de alta eficiencia, correas elásticas Poly-V de reducción de ruido y larga vida y funcionamiento silencioso WhisperTM entre otras, las convierten en unidades de menor costo de operación.

Saalfeld agregó que con la nueva política de Thermo King de fabricar en forma masiva para el mercado americano, le da también la flexibilidad de contar con mayor disposición del producto en el país, "las unidades ahora pueden ser importadas desde varias plantas de producción



Thermo King a nivel mundial, y esto nos mejora los costos y los tiempos de entrega".

La flexibilidad de Artica también se aplica para el mantenimiento, el cual puede realizarse en sus instalaciones en La Uruca, o a domicilio, con horarios que se adaptan a la conveniencia de los clientes. En este sentido, Saalfeld recomienda apegarse al mantenimiento preventivo, "es más barato prevenir que corregir; el costo de arreglar un equipo que no ha recibido mantenimiento siempre será más elevado".

Al momento de comprar un equipo, Artica recomienda un programa de mantenimiento, e incluso el cliente no tiene que estar pendiente de las fechas, sino que ellos lo calendarizan y se encargan de avisar en el momento que corresponde.

Capacitación como valor agregado

Tener equipos de alta calidad y darles el mantenimiento adecuado no es suficiente para garantizar el transporte de alimentos. Artica y Thermo King son conscientes de ello y por eso dedican parte de los recursos a la capacitación de sus clientes. "El tema del respeto de la cadena de frío sigue siendo un factor clave en el transporte de alimentos, muchos transportistas siguen pensando que no es necesario mantener encendidos los equipos durante todo el trayecto, en algunos casos por ahorrar combustible pierden de vista que se trata de salud pública, este es un tema que tiene que ver con la ética", recalzó Saalfeld.

Uno de los cursos que imparten a sus clientes es el de buenas prácticas en el manejo de producto refrigerado, enfatizando en puntos de riesgo como empaque, estiba y entrega.

Los técnicos para transporte refrigerado cuentan con una serie de certificaciones exigidas por el fabricante Thermo King para garantizar un servicio de excelencia. La fábrica realiza constantes cursos teóricos y prácticos para lograr estas certificaciones y mantener un alto nivel de capacidad técnica en la región.



Los equipos de Thermo King son distribuidos en Costa Rica por Artica. Tel: 2257-9211



THERMO KING

“ Líder mundial en unidades para el transporte refrigerado ”

- Cambios de aceite del motor diesel cada 2,000 horas (EMI2000)
- Corrección automática de fase eléctrica 230/3/60
- Conmutación automática diesel / eléctrico
- Nuevo sistema control TSR-2
- Mayor ahorro de combustible
- Más fácil de usar y de dar servicio
- Menores costos del ciclo de vida útil



ARTICA

50 m norte de agencia Bosch
La Uruca, Costa Rica.
Tel: 2257-9211

www.artica.cr • ventas@artica.cr

- Ventas
- Servicio
- Soporte
- Repuestos



Equipos a la medida

Hoy ubicada en una desarrollada zona industrial, con una planta de 1500 metros cuadrados, ERSA tiene una historia similar a la de muchas empresas exitosas y es que nació en un pequeño local alquilado, dos empleados y nada más en su inventario que una caja de herramientas y un viejo pick up.

Cuenta su fundador que ERSA nació hace 25 años como taller de servicio, pues su formación principal es la electricidad y refrigeración industrial, pero la solicitud de un cliente de fabricarle un cuarto frío lo llevó por un camino diferente. "Nos favoreció que fue un período en el que se dio mucha demanda por cuartos fríos, nos pedían para fábricas de embutidos, marisqueras, exportadoras de piña y la empresa supo responder a este crecimiento. En poco tiempo nos trasladamos al parque industrial Saret, con una planta propia y que cumple con todo lo necesario para la fabricación de los equipos", comentó Oscar Ramírez.

La diversificación de servicios se fue dando en forma natural, una cosa llevó a la otra. Los clientes de cuartos fríos les solicitaban carrocerías para el transporte refrigerado, y así incursionaron en la fabricación de estos equipos, que con el tiempo se convertirá en uno de sus pilares.

"Cada carrocería que hacemos es única y se ajusta al objetivo para el que está creada, con orgullo podemos decir que nos ajustamos a la necesidad del cliente, hemos fabricado desde restaurantes móviles hasta clínicas móviles".

En el 2011 ERSA aceptó el reto de fabricar un aula móvil del INA donde se impartirían los cursos de manipulación de alimentos, logrando un excelente resultado.



Oscar Ramírez, fundador de ERSA "Creo que la flexibilidad para adaptarnos a los requerimientos del cliente y la responsabilidad con que asumimos cada uno de nuestros compromisos, han sido clave para que ERSA se mantenga en el mercado durante tantos años".



Tel. 2443-2315
www.ersax.net





Localización satelital

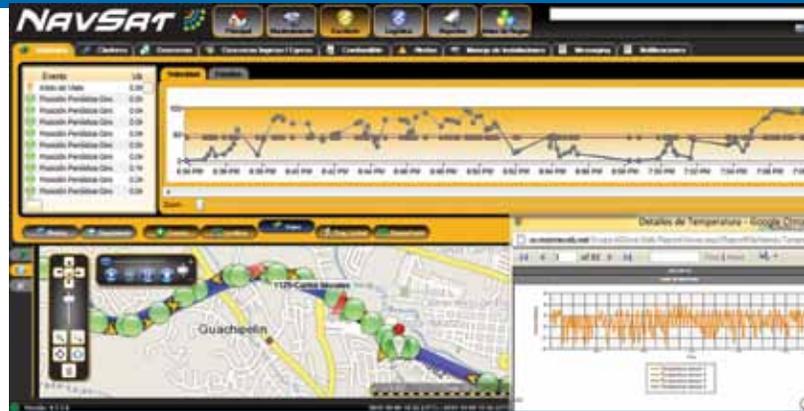
Los alcances de la tecnología al servicio del transporte en los últimos años han sido muy sobresalientes. Localizar dónde se encuentra un vehículo, ver su ruta en movimiento e incluso como un elemento para garantizar la seguridad de la carga y su chofer. Pero estas son solo algunas de las posibilidades, como nos explica Federico Amador, gerente de soluciones empresariales de Navsat, empresa que ha enfocado su norte en la gestión de flotillas, logrando con el monitoreo un impacto directo en los resultados tanto económicos como de calidad.

Amador comentó que si bien la seguridad fue el tema central con el que este tipo de tecnología se dio a conocer, lo cierto es que actualmente solo es una parte de la oferta, siendo lo más atractivo el tema de la eficiencia en el transporte.

"Navsat se ha enfocado en la industria de transporte de Food Service, aquí la tecnología es un instrumento para brindar información confiable de lo que sucede con la carga en cada momento de su viaje".

En este sentido, Carlos Morales, Gerente Comercial de Navsat, asegura que para muchos de sus clientes, esta información es una herramienta que les genera valor, "al contar con datos confiables, el encargado del transporte puede garantizar que el producto se mantuvo durante todo el trayecto en las condiciones adecuadas".

Morales y Amador señalan que la clave del éxito de Navsat en el mercado ha sido ir más allá del monitoreo de carga, si bien es útil saber dónde están los camiones, sitios y horarios de aperturas de puertas, cambios de rutas, y control de temperatura, si no se interpreta y utiliza la información no es útil. "Navsat ofrece esta información pero va más allá, nos especializamos en gestión de transporte, planificación de rutas, cumplimiento de ventanas horarias, ruteo dinámico donde las rutas cambian a diario, la idea es entregar la mayor cantidad de producto, en los horarios requeridos y con la menor cantidad posible de unidades".



Temperaturas máximas a las que deben viajar los alimentos perecederos

Según el acuerdo de Ginebra, creado en setiembre de 1970.

- Cremas heladas -20°C
- Pescados, moluscos, crustáceos congelados o ultra congelados -18°C
- Mantequilla congelada -10°C
- Resto de productos congelados -12°C
- Despojos rojos +3°C
- Mantequilla +6°C
- Productos de caza +4°C
- Leche en cisternas +4°C
- Leche industrial +6°C
- Productos lácteos refrigerados +4°C
- Pescados, moluscos y crustáceos Hielo fundente
- Carne y preparados de carne (excepto despojos rojos) +7°C
- Aves y conejos +4°C



"Entre el 15 y el 50% de los clientes de foodservice manejan ventanas horarias para recibir mercadería, de ahí la importancia de planificar rutas y cumplir con horarios, para mantenerse como proveedor de preferencia".

Carlos Morales, Gerente Comercial y Federico Amador, Gerente de Soluciones Empresariales de Navsat



En regla con la ley

Si bien es cierto el país ha contado con regulación para el transporte de alimentos refrigerados desde hace varios años, es hasta el año 2006 que el Ministerio de Agricultura y Ganadería por medio de Senasa creó la ley 8495, la cual tiene como uno de sus objetivos principales brindar al consumidor seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal.

Fabian Lasciche Gerente de Ventas de Transclima de Centroamérica comentó que desde la entrada en vigencia de esta ley se ha establecido un mayor control en la seguridad sanitaria e inocuidad en los alimentos de origen animal.

“Uno de los puntos importantes de esta regulación se encuentra el exigir a las empresas tanto grandes como pequeñas a utilizar sistemas de refrigeración para el transporte de alimentos de origen animal, con el objetivo conservar sus propiedades desde su salida de la planta de proceso hasta el consumidor final, garantizando un producto apto para el consumo. El omitir este requisito por parte del productor puede derivar en la confiscación de la mercadería entre otras sanciones mayores, de ahí la importancia de concientizar en la necesidad de la instalación del equipo de refrigeración adecuado, que ayude a cumplir con estas normas.”

Transclima de Centroamérica brinda diferentes alternativas y soluciones en equipos para transporte refrigerado con calidad y eficiencia. Esta compañía cuenta con la distribución exclusiva tanto para Costa Rica como para Nicaragua de los equipos de refrigeración marca Carrier Transicold.

Estas unidades se encuentran diseñadas para ser instaladas tanto en vehículos pequeños y medianos (línea velocidad variable) como en camiones y remolques grandes de capacidad superior a los 7.5 metros (línea diesel), garantizando mantener por igual la temperatura del producto desde su ingreso en planta hasta la entrega al cliente.

“Estas tecnologías han sido adoptadas por nuestros clientes así como también por parte de pequeños productores que se han visto beneficiados al utilizar los equipos, cumpliendo con la Ley, conservando la cadena de frío y garantizando la calidad de su producto al consumidor final”, señaló Lasciche.

Fabían Lasciche, Gerente de Ventas de Transclima de Centroamérica, “el Departamento de Ventas cuenta con un equipo que le brindará asesoría y servicio para que la elección del equipo sea la ideal para las diferentes aplicaciones, lo anterior basado en la filosofía de la compañía de brindar la mejor solución en refrigeración comercial y de transporte con la mayor presencia en el mercado”.

Para más información puede contactar al Departamento de Ventas al teléfono 2296- 5022 ext. 117 y 118 o vía electrónica a las direcciones flasciche@transclima.com o ventas@transclima.com.

 Tel. 2296-5022

Impacto de las malas condiciones de las estanterías

de compras



La cámara de frío en un establecimiento de servicio de alimentos típicamente recibe gran escrutinio durante las inspecciones de rutina. Es probable que un restaurante no cierre si hay estanterías oxidadas, abolladas, astilladas o severamente desgastadas. Sin embargo, podría estar en riesgo de recibir deméritos, un aviso de acción correctiva no aprobar la inspección.

Hay otras consecuencias de no tener un mantenimiento adecuado de las estanterías en un restaurante. Para empezar, cuando un Especialista en Salud Ambiental se da cuenta de que las estanterías no están en buenas condiciones, esto eleva sus indicadores y hace que el inspector sea mucho más vigilante y dudoso de otras áreas en el restaurante. Las estanterías confiables, fáciles de limpiar, resistentes al óxido y a la corrosión son una parte muy importante de la seguridad alimentaria, ya que entran en contacto directo con los alimentos, no intencionalmente, pero sucede y muy a menudo, especialmente durante los períodos de mucho trabajo en un restaurante.

Muchas veces, el personal de cocina está apurado tratando de tomar varios productos al mismo tiempo, utilizando las dos manos. Esto a menudo, significa poner un producto abajo sobre la estantería mientras se toma otro o mientras se mide el tiempo para tapar de nuevo un contenedor. Después de un tiempo, los estantes de alambre revestido de epoxy, se pelan, oxidan y crean acumulaciones (si no se mantienen) y llevan a condiciones insalubres si entran en contacto directo con los alimentos.

Especialistas en Salud Ambiental comparten lo que les gusta ver:

1. Estanterías fáciles de limpiar. Superficies removibles son un plus.
2. Estanterías resistentes a la corrosión.
3. Estantes ventilados para artículos alimenticios que requieren circulación adicional.
4. Estantes o superficies con protección antimicrobiana y superficies de secado rápido.
5. Estanterías organizadas con un etiquetado adecuado.
6. Estanterías que prevengan las bacterias, los desechos o acumulación de polvo.
7. Estanterías que ofrezcan flexibilidad, diferentes niveles que se pueden agregar o ajustar según los cambios de las necesidades de almacenamiento.

Y por último, pero no menos importante, "estanterías fuertes y duraderas que no se vayan a doblar o romper fácilmente, si el personal decide utilizarlas como peldaños para llegar a los alimentos almacenados arriba --- ¡créanme lo hacen todo el tiempo!" Compartió una inspectora sanitaria profesional.

Así que cuando se trata de estanterías, ¿qué tan malas tienen que ser las condiciones para decidir que es hora de hacer un cambio? Tal vez no es una muy buena idea dejar que el Especialista en Salud Ambiental tome esta decisión por tí. Al final del día, no vale la pena el riesgo para sus clientes, empleados, reputación de su negocio o comprometer la buena relación con su Especialista en Salud Ambiental.

Desde hace más de 60 años, el equipo de servicio de alimentos y suministros Cambro se ha ganado la confianza y fidelidad de nuestros clientes y profesionales de salud pública porque nuestros productos están diseñados con la seguridad alimentaria en mente.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Aprenda más sobre las iniciativas Cambro sobre la Inocuidad de los Alimentos en www.cambro.com / StoreSafe



Tork y los guardianes del agua

Un proyecto reúne la fuerza comunal y la empresa privada con el propósito de recuperar un cerro que fue parcialmente destruido por un incendio, amenazando mantos acuíferos que abastecen la zona de Los Santos.

El cerro de La Trinidad fue bautizado así luego de que en 1930, los pobladores del lugar construyeran una gran cruz en su cima. Una popular leyenda dice que la decisión de construir esta cruz fue para evitar que el cerro hiciera erupción. Sin duda, esta cruz es un fuerte atractivo de la zona, pero el mayor valor que tiene este cerro es la riqueza acuífera que resguarda en su interior; siendo fuente de abastecimiento de este líquido para unas 28 mil personas.

En el 2008 un incendio accidental provocó la destrucción de al menos 50 hectáreas del cerro, poniendo en grave peligro sus fuentes de agua. A la naturaleza le tomaría entre 50 y 70 años recuperar los terrenos afectados por el fuego y regenerar la capa orgánica, de esta manera surge la iniciativa denominada "Proyecto de Reforestación del Cerro La Trinidad: Protegiendo el agua de las comunidades de la región de Los Santos", liderada por

la Comisión de Protección de las Áreas de Recarga y Nacientes de los Santos (COPROARENAS) y el Centro de Derecho Ambiental y de los Recursos Naturales (CEDARENA) e impulsada por la empresa SCA representada con su marca Tork, que tiene como objetivo promover la recuperación del bosque y la protección de las nacientes de agua limpia.

Con el afán de regenerar los terrenos afectados por el fuego, se inició un plan de siembra de árboles y recuperación de la capa orgánica para hacer frente a la erosión y prevenir la sequía en los ríos del Cerro La Trinidad.

Rescate de un corredor biológico

El área por rescatar forma parte del Corredor Biológico Mesoamericano, también conocido como Corredor Biológico Los Santos, y constituye una parte importante del Bosque Húmedo Montano Bajo que se

Empleados de SCA, y distribuidores de la marca Tork se unieron al grupo de voluntarios en la siembra de árboles para reforestar el Cerro La Trinidad. SCA apoya económicamente esta iniciativa, como parte de su responsabilidad social.



caracteriza por desarrollarse en zonas con temperaturas entre los 12 y 18 grados y por contar con especies de baja altura.

La recuperación de las cuencas y el bosque del cerro La Trinidad, no solo garantizará el agua pura para el consumo humano, sino que permitirá fortalecer los procesos de protección de la ecología y la biodiversidad, con lo que se garantizan espacios para la recreación, la agricultura orgánica, el turismo rural y se fortalecen los valores culturales.



Teléfono: 2202-4400

Memoro:

un ícono de Italia

La familia Piccini lleva ciento treinta años produciendo vinos. Bajo la dirección de la cuarta generación crearon la línea Memoro, los cuales buscan rescatar la identidad de las regiones típicas italianas.



■ Memoro Vino Rosso Italia

Tipo: rojo

Una botella con cuatro variedades de uva diferentes, cada una expresa claramente una típica región italiana: Veneto, Abruzzo, Puglia y Sicilia.

Memoro verdaderamente surgió como un vino cuvee, mezclando no sólo diferentes uvas de diferentes orígenes en Italia, sino también de diferentes añadas: 12 meses oaked Casked Montepulciano de Abruzzo, el solar Nero d'Avola de Sicilia, el clima más frío (Veneto) merlot y el dulce primitivo vino de Puglia. El resultado es "Memoro" que en latín se traduce como memoria, es un vino para "recordar" Italia.

Nota de cata:

Un estilo cálido y moderno, con notas de cerezas negras, higos y café en un marco de roble delicado. Amplio en boca, revelando un brillante sabor a fruta. Estructura concentrada, dejando al descubierto gran armonía. Final largo y denso. Maridaje: Servir a 18 ° C con carne roja.

■ Memoro Vino Bianco Italia

Tipo: Blanco

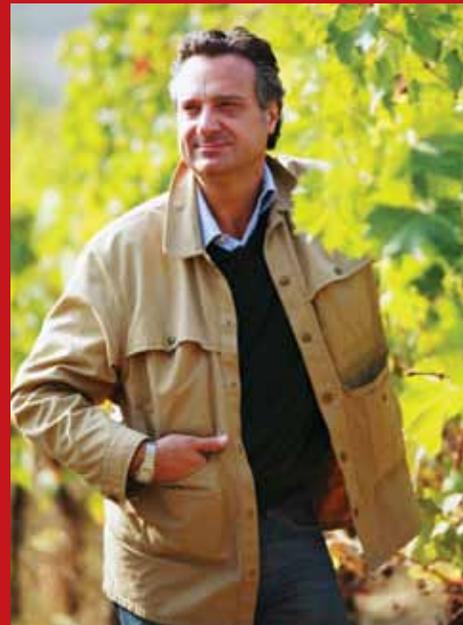
Después de la exitosa introducción del Memoro Red Italia, Piccini, asume el reto de crear un vino blanco italiano que refleje la identidad de ese país. La rosa de los vientos que tiene su etiqueta fue seleccionada como una invitación a disfrutar de las cuatro diferentes variedades de uvas, cada una representa una típica región italiana: Sicilia, Trentino, Toscana y Marche. Los diferentes orígenes de las uvas dan a Memoro Blanco el sabor de la fruta y acidez equilibrada. Viognier proviene de Sicilia, con todo el calor asociado a la región, le imprime gran estructura y taninos suaves como resultado de la fermentación malo láctica en barricas de madera. Chardonnay, del clima más frío de Trentino trae aromas de albaricoque y manzana en nariz, la frescura que se atribuye al paladar, que se complementa por las delicadas notas florales de Vermentino de Maremma y pera dulce de uvas de Pecorino Las Marcas.

Nota de cata:

Nariz expansiva de pera y miel, con una pizca de corteza de pan. Elegante en el paladar, mostrando excelente concentración, taninos suaves y sabor carnosos. Elementos de hierbas secas y madera pulida en el final. Maridaje: salsas cremosas, pollo y mariscos. Disfrute en 12 ° C.



de compras



Mario Piccini, actual Presidente de Piccini Group, es el bisnieto del Fundador Angiolo Piccini, además de heredar su apellido heredó su pasión por la elaboración de vinos. Mario se unió a la compañía familiar en forma activa a sus 20 años, en 1982, un siglo después de su fundación. Asegura que una de las principales enseñanzas que aplica del legado de su padre es "crear vinos con personalidad fuerte que hablan alto y claro de su origen y raza".



Distribuye en Costa Rica:

Euroalimentos

Teléfono:

2215-2380 / 2215-2364

www.euroalimentoscr.com

Soluciones Integrales M: Especialistas en equipamiento

Soluciones Integrales M trabaja en equipo con sus clientes para lograr la armonía perfecta entre tecnología, decoración e infraestructura

Durante 6 años Soluciones Integrales M (SIM) se ha especializado en la asesoría y equipamiento de espacios del sector hotelero, ofreciendo a los hoteles del país gran variedad de productos diseñados especialmente para satisfacer sus necesidades y la de sus clientes de la industria de hospitalidad. Además, Soluciones Integrales M ofrece a sus clientes servicios en asesoría en diseño del espacio interno, asesoría técnica profesional a nivel preventivo y de uso adecuado de los productos, asesoría en requerimientos, dimensiones y previstas técnicas necesarias para el adecuado funcionamiento de los equipos, instalación de los artículos, capacitación de mantenimiento, servicio técnico con cobertura a nivel nacional.

Trabajo en equipo

Según Carlos Hernández, Gerente de SIM “esta empresa tiene como objetivo ser un socio estratégico para empresas que necesiten una asesoría integral en materia de equipamiento y decoración, trabajamos con las marcas más reconocidas del mercado para garantizar el mejor servicio y calidad.

Soluciones Integrales M esta integrado por asesores de proyectos: diseñadores, gerentes de proyectos, responsables de conceptualizar y desarrollar cada proyecto, integrando la creatividad y la asesoría personalizada.

Entre los clientes de Soluciones Integrales M destacan: el Hotel Ramada Plaza Herradura, Trip Hotel, JW Marriott, Hotel Intercontinental, Barceló, Aloft, Four Seasons, Hyatt, Residence Inn, Best Western, Hilton, Avalon, Reserva Conchal, Los Sueños, Holiday Inn, entre otros.

Soluciones Integrales ofrece líneas de crédito y atractivos planes de financiamiento a 6, 12, y 18 meses plazo diseñados especialmente para el Sector Hotelero.

“Somos una opción real y con respaldo contamos con el equipo y el conocimiento para garantizar el éxito de su proyecto y hacer más fácil el proceso” comentó Hernández.

Soluciones Integrales M es una empresa que pertenece a Grupo Monge, dueña de las cadenas de tiendas Importadora Monge, El Gallo más Gallo, Play y El Verdugo.



Todo lo necesario para que la habitación sea lo más confortable:

- Televisores
- Colchones
- Línea de blancos (cobertores, sábanas, duvet, edredones, throw, almohadas y toallas)
- Llavines
- Cajas de seguridad
- Artículos de limpieza
- Electrodomésticos pequeños como reloj despertadores, refrigeradoras, planchas, aires acondicionados.



Tel: 2437-42-14
solucionesintegralesm@grupom.net



Acero y tecnología unidos para dar vida a los equipos

Staaltec es la nueva división de Keith & Ramírez enfocada en la fabricación de equipos de acero inoxidable.

Se trata de una idea que se gestó en Keith & Ramírez durante casi un año y que finalmente se materializó con la apertura de la fábrica de equipos de acero inoxidable bajo el nombre Staaltec, un juego de palabras que une acero con tecnología, y que según nos explicó su gerente de producción, Edwin Valverde, es la mejor definición de esta fábrica, donde la tecnología es su principal aliada.

“Staaltec inició operaciones en octubre del 2011, con el objetivo de proveer equipos a los clientes que ya Keith & Ramírez atendía en otras áreas, por lo que la fábrica viene a complementar las competencias existentes”.

Para el gerente de producción, una de las principales ventajas de Staaltec es la capacidad de resolver las necesidades específicas del cliente con diseños a la medida. “Incorporamos ingeniería a nuestros proyectos, procuramos mejorar cada diseño, de manera que el cliente reciba la mejor propuesta posible. Por ejemplo, nos participan de un proyecto para colocar máquinas de café. Lejos de limitarnos a copiar, presentamos una versión nueva, con simples detalles que saltan a la vista y así entregamos al cliente más de lo que nos pidió y esperaba. El cliente llega con la idea de lo que necesita y nosotros somos el apoyo técnico para lograr que sus ideas se plasmen en soluciones atractivas y eficientes”, recaló Valverde.



Edwin Valverde, gerente de producción de Staaltec, “Todos los fabricantes usan el mismo acero. Nosotros nos comprometemos en lograr transformar esa materia prima, y eso es lo que nos separa de la competencia”.

Productos a la medida

- Fregaderos
- Mesas de entrada y salida para máquinas de lavaplatos
- Línea de trabajo
- Mesa de soporte de equipo
- Gabinets para empotrar
- Estantería de pared

Son algunos de los productos fabricados por Staaltec, sin embargo la lista la termina de escribir el cliente cada vez que hace un pedido.



Teléfono: 2223-0111

¡Explore cumplió!

Podemos decir cuántas personas llegaron, cuántos expositores presentaron sus productos e incluso podríamos contar cuántos productos se ofrecieron en la feria, lo que es imposible de contabilizar es la cantidad de contactos y negocios que se realizaron, y se siguen realizando durante el año, gracias a la Explore, Expo Hoteles y Restaurantes 2012. Una oportunidad que cada año se abre para clientes y proveedores del sector de la hospitalidad en Costa Rica y Centroamérica. Y es que reunir a clientes y proveedores es y seguirá siendo la principal promesa de Explore.



Antonio D'Alaimo, Chef propietario del restaurante 3 Scalini en Centro Comercial Lindora, asistió con Andrea Sutto de G.B Repostando. "No me pierdo la feria porque siempre encuentro algo interesante, este año vi nuevos productos italianos que seguro utilizaré en mi restaurante", comentó D'Alaimo.

Evelio Pérez, Sub Chef del hotel Ramada Herradura, "Creo que Explore es una feria muy consolidada, es una cita obligatoria en la que cada año nos encontramos con los proveedores, una oportunidad para ver lo nuevo que tienen y al mismo tiempo buscar otras opciones".



Rebeca Chavarría, Ama de Llaves Ejecutiva, Jackeline Zúñiga, Asistente, Marvin Campos, Jefe de Áreas Públicas y Alberto Madrigal Jefe del Área de Lavandería, del Hotel Real Intercontinental. Todos de distintos departamentos pero con un objetivo claro, encontrar novedades para cada una de sus áreas.



Sthephane Marrero, Supervisora y Leonardo Hernández, Chef Ejecutivo del Hotel Indigo, "Excelente oportunidad que esperamos seguir aprovechando".

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

Más de 160 empresas exponiendo productos y servicios para el sector de gastronomía, hospitalidad y afines.



Adquiera su entrada en www.exphore.com
18 al 20 de Junio 2013

Visítenos en

Centro de Eventos
PEDREGAL

Organiza: *Apetito*
El servicio para hoteles y restaurantes

 [facebook.com/Exphore](https://www.facebook.com/Exphore)

Reserve su stand:
Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial
guillermo.rodriguez@eka.net
Tel.: (506) 8997-1651

Expositores Confirmados al 19 de Septiembre



USTED + CAMBRO = VERSATILIDAD



“Utilizamos el carro para mantener lo frío y caliente y quedamos muy contentos con la retención de la temperatura y la calidad de nuestros alimentos. ¡Este carro tiene tantos usos! Lo utilizamos como un carro caliente móvil, luego como calentador de platos, y luego para mover todas las cosas de vuelta a los camiones... nos encantó, y también a nuestros clientes!”

- Keith Lord, Chef Ejecutivo
Catering para Fiestas y Eventos Especiales



Las operaciones de Servicio de Alimentos, especialmente las ganadoras de varios premios como el Catering para Fiestas y Eventos Especiales en San Diego, CA, necesitan enfocarse en lo que hacen mejor – creaciones maestras que inspiran y dejan a los huéspedes asombrados. Es por eso que ellos cuentan con Cambro para detrás de escena. Diseñados para durar y respaldados por nuestra garantía de calidad, los productos Cambro siguen haciendo su trabajo para que usted pueda hacer el suyo. Desde hace más de 60 años, los equipos de servicio de alimentos y suministros Cambro se han ganado la confianza y lealtad de clientes de alrededor del mundo, como Keith Lord, Chef Ejecutivo del Catering para Fiestas y Eventos Especiales. ¡Estamos encantados de que los equipos Cambro hayan demostrado ser lo suficientemente resistentes para soportar los rigores de la operación del Chef Keith y lo animamos a que nos ponga a prueba en su operación de servicios de alimentos!



Para más información, contactar Servicio al Cliente de Cambro al: 800 833 3003

APRENDA COMO CAMBRO PUEDE
SERVIRLE A USTED EN

CAMBRO.COM/TRUST

SCAN CODE

