

buenamesa

[reforma.com/buenamesa]

SALDO A FAVOR EN EXPO

Las novedades de Exporestaurantes y los resultados de sus concursos. **8**

MEZGLAS DE LA ESTACIÓN

El uso de frutas frescas como la frambuesa, la granada o la lima se combinan con destilados, como tequila, ron y vodka para crear refrescante coctelería. **4**



Viernes. 13 de Julio del 2007. buenamesa@reforma.com / Tel. 5628 7256 / Editora: Gabriela Moreno

Los permitidos

Alrededor del mundo existen platillos que se toman con las manos. El cous cous para los musulmanes, arroz con curry en la India, shawarma (kebab) en países árabes y el sushi en los países orientales.



> Espárragos



> Sushi



> Cous cous

Modales en la mesa

CON LAS MANOS

> Adiós al manual de Carreño. Hoy hay nuevas reglas para comer

Adrián García

El sonado Manual de Carreño, editado en 1853, ya no es la biblia de los buenos modales en la mesa. Por fortuna. Este estricto manual prohibía, por ejemplo, tomar cualquier alimento con las manos. Ahora, tomar algunos alimentos con ellas para después llevarlos a la boca es válido y, en algunos casos, hasta necesario.

Sin embargo, existen opiniones acerca de cuáles alimentos se permiten tomar con las manos en la mesa. Chefs y expertos debaten. El veredicto otorga el triunfo al sentido común. "No existe un organismo concreto que dicte estas pautas. Son comportamientos que surgen de las clases aristocráticas, que en general se erigen como modelo a seguir por toda la sociedad, al mismo tiempo que les permite distinguirse de la gente 'ordinaria'.

"A parte de esto, el motivo para comer con cubiertos es claro: no ensuciarse las manos y, por consiguiente mantener limpia la servilleta y tampoco tener que chuparse los dedos", dice Teresa Baró, propietaria de la empresa consultora de imagen empresarial Icómpani, en Barcelona.

Comer un platillo con o sin cubiertos depende mucho de las costumbres y los rasgos culturales de cada sociedad. En México sería impensable partir un taco o una quesadilla con un tenedor: la tortilla sustituye a los cubiertos. Esta regla es sencilla. Pero hay alimentos que se prestan a todo tipo de interpretaciones.

El cous cous, que es un plato elaborado con sémola de trigo y un caldo de verduras y carne, por ejemplo, se come con las manos, en Marruecos. Pero cuando se sirve en nuestro País, no estará en absoluto bien visto prescindir de los cubiertos.

Otro ejemplo es el arroz con curry, el cual se sirve sobre una hoja de plátano en algunos países cercanos a la India con influencia musulmana. Es importante mencionar que según las buenas costumbres indias, este tipo de platillos deben comerse únicamente con la mano derecha. Obviamente en México, lo más recomen-

Para chuparse los dedos

Qué alimentos pueden comerse con las manos

- > **Verduras:** alcachofas, maíz en mazorca y espárragos
- > **Carnes:** costillas de cerdo y res. El pollo rostizado, pequeñas piezas de pollo con hueso y las alitas
- > **Mariscos:** camarones, cangrejo y ostiones
- > **Bocadillos:** canapés, petit fours, sandwiches, embutidos, jamón serrano, queso manchego, aceitunas, cacahuates y pistaches
- > **Antojitos:** chalupitas, sopes, quesadillas, tostadas y tacos
- > **Insectos:** chapulines y gusanos de maguey
- > **Comida rápida:** papas fritas, hamburguesas, tortas, pizzas y hot dogs
- > **Galletas y panes:** pan de caja, panadería dulce y salada, todo tipo de galletas
- > **Frutas:** siempre y cuando sean de talla pequeña se permite comerlas con los dedos, cerezas, fresas.

dable es usar tenedor.

También se puede citar el sushi, el cual se toma con las manos en muchos países.

LOS CUBIERTOS

Plaque es el nombre que reciben en el argot los cubiertos. Tenedor, cuchara y cuchillo han cambiado las costumbres alimenticias del hombre.

"Ahora que ya existen este tipo de herramientas, lo ideal es evitar meter los dedos a la comida, esto por razones de higiene, un poco más que por educación. Pero también para evitar ensuciar todo lo que hay alrededor.

"Si el comensal va a utilizar los dedos, el restaurante debe tener un elemento de servicio que se llama 'cío', un recipiente (normalmente de acero inoxidable o de porcelana), en donde se pone agua tibia, con rodajas de limón", explica Fernando Merino, profesor de servicio al comensal en el restaurante escuela Philippe Gerandau del CESSA.

No rompa las reglas **PÁG. 6**



Fabian Garcia, Estilismo: Vinicio Conti, Estilismo de Alimentos: Chef Arturo E. Navarro, Modelo: Martín Guerrero para Contempo

Presentan tequila de calidad orgánica

Jennifer Chan

El primer tequila orgánico del mundo, preferido por los famosos, es de Jalisco.

Madonna, Bono, Johnny Depp y Axl Rose son sólo cuatro de las celebridades que brindan con 4 Copas.

Y es que Hollywood se ha embriagado con la euforia causada por el primer tequila certificado orgánico del mundo.

Orgullosamente producido en El

Arenal por la tequilera La Quemada, 4 Copas obtuvo en 2007 la certificación del organismo de regulación de orgánicos Bioagricert, ubicado en Italia, convirtiéndose en el primer tequila del planeta en ostentar el sello oficial de orgánico.

"El nuestro es un producto hecho a mano que involucra mucho a la comunidad, nuestra gente es nuestro recurso número uno, lo que valoramos más", explica Brad Donovan, director comercial de La Quemada.

"Además tenemos platos justos

con los agaveros -pagamos precios más altos por el agave orgánico-, procesos de producción sin químicos, programas muy estrictos para no contaminar el suelo y de reciclaje".

Todos estos factores han venido a sumarse para crear un tequila ganador. Por dos años consecutivos 4 Copas ha obtenido medallas de oro, plata y bronce en el San Francisco World Spirits Competition.

Además la revista Wine & Spirits lo ubicó en el Top 5 de los licores de 2006, como único representante del

destilado de agave.

Otra de las distinciones que se le ha hecho a esta bebida es su nombramiento como tequila oficial de la empresa Google.

Por el momento 4 Copas se distribuye en Canadá, Estados Unidos y Europa.

Aunque está disponible en Guadalajara, la Ciudad de México pronto recibirá esta bebida.

También puede comunicarse de manera directa con Brad Donovan al teléfono celular 045 (33) 3167-6838.



Roberto Arellano

Bebida para famosos

Por qué el destilado es el favorito de las celebridades.

- > 4 Copas produce tequila blanco, reposado y añejo
- > La botella de 4 Copas es de vidrio soplado tradicional
- > Los trabajadores contratados para la producción de 4 Copas provienen de la comunidad de El Arenal para apoyar la economía local
- > Las fibras de agave excedentes se reciclan y se usan como composta

> Contiene agave orgánico certificado.