

# MÉXICO FOOD and TRAVEL

Semanal



La vida relajada de la población de Ålesund, quienes aprovechan los días de Sol para comer en las terrazas

## BACALAO NORUEGO

# LA SAL DE LA VIDA

Fuimos hasta la ciudad noruega de Ålesund para desentrañar los misterios atrás del bacalao y comprobar que este manjar marino es para tener en la mesa todo el año

JUAN PABLO MONTES  
@jupamontes

Dividida sobre siete islas: Hessa, Aspøy y Nørøy, Okseøy, Ellingsøy, Humla y Tørla, la población de Ålesund en Noruega no supera los 50 mil habitantes. La pesca que los define es la del bacalao, cuyos métodos de conservación vienen de tiempos inmemoriales y tienen diversas clasificaciones. Ellos llaman *cod* al bacalao fresco; *stockfish* es el que se seca a la intemperie y necesita Sol, lluvia, niebla y aire para lograr dicha perfección. Está también el *saltfish* que solo se sala para preservarse; y existe uno más, tal vez el más importante de todos, el *clipfish*.

También conocido como *klippfisk*, es el bacalao salado y secado para su consumo, que es el que llega a México. Es tan importante para los noruegos que cuentan con una academia, Klippfisk Akademiet, lo cual demuestra la seriedad y respeto que le tienen.

En Noruega no escucharás las palabras pesca sustentable ni protección del ambiente pues para ellos son una norma absoluta. Claro que antes de eso pasaron una mala época, cuando hace 30 años su gusto por los arenques y el bacalao los llevo a casi extinguir ambas especies.

A partir de ahí surgieron las leyes sobre no desechar ningún pez, no hacer sobrepesca, establecer una cuota para empresas pesqueras y proteger los

ecosistemas y a todas las especies. ¿Cómo les ha funcionado? Magníficamente: tienen un gran diversidad en sus mares, suficiente pescado para comer y son el principal exportador de bacalao en el mundo.

En la población de Gryttestranda, se encuentra la compañía pesquera Gryttestranda Fiskeindustri, también conocida como M-448. Ese número le permite al gobierno mantener el control del pescado que se compra y se vende; todo en pro de preservar el ecosistema, pero también de generar un trabajo justo para todos.

Gryttestranda es la empresa de la familia Engeseth que ya va para su tercera generación con Kristoffer Engeseth, encargado de la producción y las exportaciones, y sus hermanas quienes también trabajan ahí. Todas las empresas son pequeñas y familiares por dos razones principales.

La primera es la cantidad de bacalao que se puede comprar, esto es para evitar la creación de monopolios, y la segunda es que el proceso para el *clipfish* es tan delicado que no se han inventado máquinas con la suficiente precisión para hacerlo, así que el trabajo es artesanal.

La primera fase se lleva a cabo en los barcos pesqueros donde desangran los bacalao y les remueven la cabeza y las entrañas, que son mandadas a diferentes partes del mundo para usos diversos. El siguiente paso es quitarles las espinas. Claro que bajo la política de



Los noruegos aman el bacalao en todas sus presentaciones, en este caso con la piel dorada, una sencilla ensalada y ostiones

### GUÍA PRÁCTICA

#### INFORMACIÓN DE VIAJE

Ålesund es el puerto más importante de Noruega. Al no ser parte de la Unión Europea, la moneda es el krone noruego (1 NOK = 2.36 MXN) y la mayoría de los lugares no aceptan euros. La mejor época para viajar es durante la primavera, cuando los fiordos se deshuelan y se crean increíbles cascadas.

#### CÓMO LLEGAR

**KLM** ([klm.com](http://klm.com)) vuela desde la Ciudad de México a Ålesund, vía Amsterdam. Viaje redondo desde \$1,700 USD.

#### RECURSOS

**Visit Ålesund** ([visitaalesund.com](http://visitaalesund.com)) es el sitio web de turismo de la ciudad y tiene ideas de qué ver en la ciudad y cómo visitar los fiordos.

#### MÁS INFORMACIÓN

**Seafood From Norway** ([seafoodfromnorway.co.uk](http://seafoodfromnorway.co.uk)) es la organización encargada de la pesca en Noruega y da información sobre las prácticas.

#### DÓNDE COMPRAR BACALAO NORUEGO

**La Europea** ([laeuropea.com.mx](http://laeuropea.com.mx)) ofrece bacalao de calidad superior traído directamente de Noruega para vender en sus sucursales.

#### DÓNDE QUEDARSE

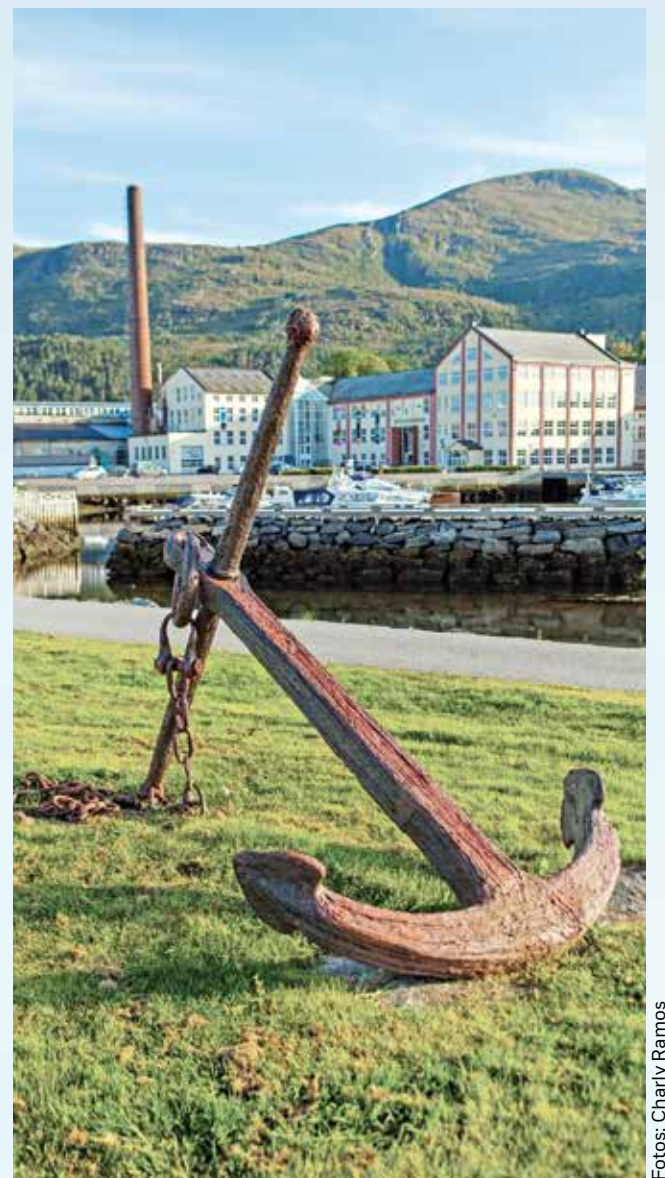
**Radisson Blu Ålesund** Al ser un destino principalmente de negocios, este hotel tiene una buena ubicación y las habitaciones son amplias. Habitaciones dobles desde \$120 USD. [radissonblu.com](http://radissonblu.com)

#### DÓNDE COMER

**MAKI** Se encuentra dentro del Hotel Brosundet, en lo que solía ser una antigua fábrica donde se procesaba la pesca del día. Prueba el jurel ahumado con pepino, rábano y eneldo o el *clipfish* añejado cuyo sabor se intensifica. [brosundet.com](http://brosundet.com)

**Sjøbua** Con 30 años, es un clásico del puerto con increíbles vistas de mar. Empieza con el venado curado, la carne de orca (la cual es permitido cazar para que no incremente la población) o la sopa de langosta. El gratin de *clipfish* con tocino y puré de coliflor son muy recomendables. [sjobua.no](http://sjobua.no)

**Zuuma** Hay deliciosos sushis y platillos a la parrilla elaborados con pesca local en su mayoría. Prueba los rollos de sushi hechos con *clipfish*. [zuuma.no](http://zuuma.no)



Desde siglos atrás, el puerto de Ålesund ha sido importante en la región, así que no sorprenden las referencias de ese pasado

cero desperdicio, éstas se envían a China para uso en fármacos y también la obtención de aceite. De ahí salen los enormes filetes hacia contenedores donde son acomodados con cuidado en una mezcla de sal y agua.

La familia de Kristoffer se dedica a exportar principalmente a México, pero también mandan a Brasil y a Portugal. La duda general es: ¿qué tan buena calidad tiene el *clipfish* que venden en tiendas como La Europea? La respuesta es la mejor. Existen diferentes niveles de calidad, pero a nuestro país solo se manda superior.

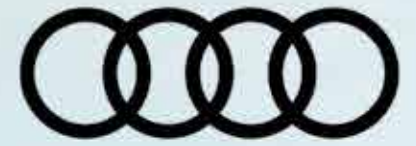
Eso significa que los pescados fueron capturados mediante pesca de línea y se eligieron solo los mejores después del secado. Son clasificados de calidad

superior porque no tienen ninguna imperfección. Las demás categorías son las que tuvieron alguna eventualidad en el proceso, sin comprometer el sabor.

Definitivamente en ningún lado de Noruega o Ålesund observarás un letrero que diga: *somos sustentables, viva la naturaleza o di no a los desperdicios*; es simplemente algo que las personas han asumido como su labor para no acabar con el planeta.

Al visitar esta ciudad y disfrutar de sus parajes naturales, inspira para volver a México y saborear un bacalao a la vizcaína: en torta y hasta chuparse los dedos, pero también durante el resto del año en 500 preparaciones o más, como dirían los portugueses.





# Emprende nuevos retos.

Audi A3 Sedán 2.0 TFSI 2018 a 12 meses sin intereses y seguro sin costo.



Audi Center Coapa  
Tel.: (55) 3683 1100

Audi Center Esmeralda  
Tel.: (55) 5308 4817

Audi Center Insurgentes  
Tel.: (55) 5322 2000

Audi Center Interlomas  
Tel.: (55) 5234 0888

Audi Center Masaryk  
Tel.: (55) 9148 4908  
(55) 5280 4146

Audi Center Palmas  
Tel.: (55) 9148 4910

Audi Center Pedregal  
Tel.: (55) 5481 0000

Audi Center Santa Fe  
Tel.: (55) 5081 9510

Audi Center Satélite  
Tel.: (55) 9148 4913

Audi Center Vallejo  
Tel.: (55) 9148 4900

Pregunta por las promociones especiales y por la toma de tu auto a cuenta.



Audi Plus te ofrece sin costo:  
+ Garantía de 3 años o 90,000 km.  
+ 5 años de servicio vial Audi Assist.  
+ Cobertura por robo parcial por 3 años.  
+ Mantenimiento por 3 años o 60,000 km.

Esta promoción aplica para Audi A3 Sedán 2.0 2018, sin equipamiento extra en planes de Audi Financial Services otorgados por Volkswagen Leasing S.A. de C.V. Cálculo basado en Audi A3 Sedán 2.0 TFSI 190 hp Dynamic 2018 en un plan Credit con el 40% de enganche y en plazo de 12 meses. Tasa de interés anual, ordinaria, bruta y fija del auto del 0%. CAT promedio informativo del 4.8% sin IVA, calculado al 1 de enero de 2018, para fines informativos y de comparación exclusivamente. La comisión por apertura del crédito es del 2.5% sobre el monto a financiar. Para conocer la compañía aseguradora de esta promoción, acude a tu concesionaria Audi. La póliza del seguro es con cobertura Amplia y tiene vigencia de un año, siempre y cuando el crédito permanezca vigente en ese periodo. El cliente se obliga a renovar su seguro una vez que termine la vigencia del primer año. No incluye servicios adicionales financiados. No aplica con otras promociones. Sujeto a aprobación de crédito. Las imágenes son de carácter ilustrativo. Vigencia de la promoción del 1 al 31 de enero de 2018. Cuida su capacidad de pago, generalmente no debe de exceder del 35% de sus ingresos periódicos, los costos por mora son muy elevados. Para mayor información de términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación de nuestros productos e inconformidades de esta promoción consulta [www.vwl.com.mx](http://www.vwl.com.mx). Visita tu concesionaria Audi más cercana o [www.audi.com.mx](http://www.audi.com.mx)

## PANIO ATELIER DU PAIN

# Aroma a pan recién hecho



Desde el nombre del restaurante Cumpanio, del latín, *con quien se comparte el pan*, se percibe el amor hacia este milenar alimento

**ELSA NAVARRETE**  
@letrasdesabores

Con la llegada del restaurante Cumpanio a San Miguel de Allende desde hace siete años, la historia de un referente en materia de panadería clásica y bien hecha inició. Ahora el dueño Alberto Laposse, la tercera generación de una familia panadera, al frente de Levain & Co. recién inauguró Panio Atelier du Pain, tras la gran aceptación de sus dos panaderías Panio.

Este espacio, ubicado en las afueras de este destino encantador, ofrece un tres en uno. Para empezar, ahí se aloja el taller donde producen todo el pan de sus sucursales, cuyo corazón está expuesto a la vista de los clientes. Luego, está el área de panadería donde los golosos adquieren alguna joya recién hecha y, por último, un restaurante que sirve un menú de inspiración francoitaliana para comer en sitio o llevar a casa. Cabe mencionar que también cuentan con talleres privados, solo hay que reservar.

El *atelier* (taller) está dividido en tres áreas: *boulangerie* (pan salado), *viensserie* (pan dulce) y *pastelería*. Como encargado de *viensserie*, Raúl Alejandro Ortiz, hijo de Raúl Enrique Ortiz, panadero que trabaja con la familia Laposse desde 26 años, nos cuenta que los productos más vendidos son el croissant y el

## MÁS SORPRESAS

Porque todo gira en torno a este básico alimento, ahora están adentrándose, en manos del francés Michael Caes, a la charcutería y a la que llaman pastelería salada, es decir, los productos que acompañan y enaltecen a un pan: quiché, terrinas, patés y embutidos.

chocolatín. "Para reconocer un buen chocolatín, debe estar crujiente por fuera y suave por dentro, mientras que en el croissant se debe ver el hojaldrado como los discos de un tronco de un árbol", comparte Raúl, quien llega junto con su equipo a las 4 am para preparar casi 600 panes al día.

Una vez más, el diseño también es protagonista en los conceptos de Levain & Co, pues Alberto, quien estudió panificación en Francia, es arquitecto de profesión. El diseño es moderno y confortable; los ventanales ataviados con cortinas ligeras y blancas que rodean al comedor logran la atmósfera cálida que todo buen restaurante necesita. También se pueden adquirir productos hechos en casa como encurtidos, salsas, mermeladas y merengues, así como vinos y utensilios.

Sin duda, aquí homenajean el oficio del panadero, mientras deleitan a todo aquel que cruce sus puertas. Salida a Celaya 69, San Miguel de Allende.

## EL OCTAVO PAÍS MÁS VISITADO

## Turismo en México



La presencia de México en Fitur 2018, una de las ferias turísticas más importantes del mundo, celebrada en Madrid

**CECILIA NÚÑEZ**  
@cecilianuez

México es el octavo país más visitado del mundo, según la Organización Mundial de Turismo (OMT), que en 2013 señaló que ocupábamos el puesto 15. Los que vivimos en México, y los que ven las noticias en el extranjero, sabemos que este país tiene tantos matices como realidades, pero los verdaderos amantes de las travesías y quienes nos dedicamos al turismo sabemos las fortalezas que tenemos como un país receptor de viajeros: paisajes naturales conmovedores, cultura arraigada y colorida, personalidad cálida, efervescencia gastronómica envidiable, y un sinfín de prestadores de servicios turísticos ávidos por invertir.

En el marco de la edición 38 de Fitur, el secretario de Turismo de la República, Enrique de la Madrid, señaló que al cierre de 2017 México recibió alrededor de 39 millones de turistas. Un crecimiento superior al 60% en los últimos cinco años.

Cuando Trump tomó la presidencia de Estados Unidos con un marcado discurso de repulsión hacia México, de la Madrid dio una conferencia de prensa en la que dijo que aunque el turismo de Estados Unidos es el que más derrama económica deja en nuestro país, había que fortalecer el turismo local y el proveniente de otros lugares del mundo. Hace unos días, en Fitur, de la Madrid aseguró que se registró un incremento del 34% en la llegada de visitantes europeos, del 97% en la de los sudamericanos y del 127% en la de asiáticos.

Además, agregó que antes México recibía a 14 de cada 100 turistas estadounidenses que viajaban por avión, y hoy se captan 18 de cada 100, la mayor cuota de la historia.

El secretario de Turismo concluyó que ser el octavo país más visitado del mundo es gracias a los millones de turistas internacionales, pero sobre todo a la fortaleza del mercado interno, el cual aporta 82 centavos de cada peso que ingresan en el sector.

## ASIA PARA RELAJARSE



En Tailandia, Keemala cuenta con habitaciones que se asemejan a cestas de mimbre y villas de arcilla curvilíneas que flotan en la ladera entre las copas de los árboles. Se trata de un hotel perfecto para viajeros bohemios

Fotos: Food and Travel México

# REFUGIOS DE ORIENTE

Enigmática y atractiva, esta región del mundo goza de un efervescente escenario que propició la apertura de hoteles que están cambiando el turismo asiático. A continuación te presentamos los que más sobresalen

**FOOD AND TRAVEL MÉXICO**  
@foodandtravelmx

## KEEMALA, TAILANDIA

Relajarse en playas paradisíacas y sumergirse en la naturaleza más profunda es el ideal de un viaje.

Tailandia reúne estos requisitos y, además, logra cumplir con las expectativas de muchos viajeros primerizos en Asia. En este país despertarás en la selva de Phuket o frente a los destellos turquesa del mar de Andamán. Ubicado en la costa oeste de la isla, el diseño del hotel Keemala presenta tonos terrosos y mobiliario hecho de madera maciza.

Es difícil elegir la villa favorita, pero las vistas de casi 360 grados que ofrecen las Tree Pool Houses podrían ayudarte a tomar una decisión. Su pasillo elevado conecta la selva con una piscina comunitaria, un spa holístico y el restaurante Mala, que sirve *slow food* y comida macrobiótica. Villas desde \$460 USD. [keemala.com](http://keemala.com)

## KATAMAMA, BALI

Conocida también como la Isla de los Dioses, Bali está llena de hoteles destinos como Katamama. Su ubicación en Seminyak, al extremo sur de la isla, le brinda una personalidad auténtica; y su diseño arquitectónico, a cargo de un grupo de artesanos indonesios, es lo que realmente lo distingue de los demás. Tiene 58 suites y su fachada está revestida con más de 1.5 millones de ladrillos balineses hechos a mano y la terraza de su piscina está forrada con azulejos Batu Sukabumi, también artesanales. Sus talleres de tejido *ikat* y de cerámica acercan a los huéspedes al corazón de la vibrante comunidad creativa de la zona. Habitaciones desde \$145 USD. [katamama.com](http://katamama.com)



En las habitaciones de Katamama, encontrarás muebles de mediados de siglo y paredes de ladrillos expuestos que contrastan con la combinación de bambú y madera oscura



Las lujosas villas de Kandima se posan sobre las olas del océano Índico; las habitaciones de Shangri-La Hambantota tienen idílicas camas con dosel

## KANDIMA, LAS MALDIVAS

Estas islas por sí mismas son muy atractivas, pero cuando se descubre Kandima se convierten en un *must*. Este hotel de enfoque familiar es elegante, moderno e invita a los huéspedes a disfrutar del ambiente relajado que se respira en su interior. El resort se extiende a lo largo de una isla de tres kilómetros en el maravilloso atolón Dhaalu, por eso cuenta con una laguna asombrosa y la piscina más grande del país. Sus 274 habitaciones

y 40 villas se adaptan a diferentes presupuestos: desde las que se encuentran a la orilla de la playa hasta los *bungalows* sobre el agua, todos salpicados de colores vibrantes. Habitaciones desde \$412 USD. [kandima.com](http://kandima.com)

## SHANGRI-LA HAMBANTOTA, SRI LANKA

En Sri Lanka, también apodado La Lágrima de la India, se encuentra el Shangri-La Hambantota. Ubicado en el extremo sur de la isla, el

hotel cuenta con una excelente costa para nadar, algo que no es posible en otras partes del país. También se encuentra cerca del Parque Nacional Udawalawe, hábitat de especies únicas de fauna y flora, y de Yala, hogar de la mayor concentración de leopardos en el mundo. Tiene 300 habitaciones y 21 suites, todas con camas con dosel, muebles contemporáneos (como sillas colgantes) y enormes balcones con panorámicas hacia el mar. Habitaciones desde \$260 USD. [shangri-la.com](http://shangri-la.com)



## NUEVA FORMA DE RESERVAR EN AIRBNB

### FLEXIBILIDAD VIAJERA

Con el objetivo de facilitar los viajes en grupo, la marca estadounidense de alojamiento Airbnb, lanzó la función Pagar menos por adelantado, con la que se puede anticipar el pago de una parte del viaje y el resto cuando se acerque la fecha del viaje. Después de reservar, los participantes tendrán hasta 72 horas para completar el pago del anticipo, que en la mayoría de los casos es del 50% del costo total de la estadía. Además, esta opción permite dividir el costo total entre el número de huéspedes, facilitando así la organización entre amigos o familiares. Para hacer uso de esta nueva forma de pago, es necesario realizar la reservación al menos con 14 días de anticipación y el costo total de la estadía deberá ser mínimo de \$250 USD. [airbnb.mx](http://airbnb.mx)