



**INICIA** *"Aromas y Sabores  
de México"*

BOLETÍN No. 15  
20/05/11

**en la Central de Abasto**



**La Central de Abasto de la Ciudad de México fue el escenario del inicio de la "Ruta de aromas y sabores en México" donde Chefs, operadores turísticos, periodistas y representantes de escuelas gastronómicas de México y de otros países como Argentina, España, Estados Unidos y Perú conocieron la amplia variedad de productos que comercializa el mercado mayorista, para difundirlo al mundo.**



Con la participación de la reconocida Chef Patricia Quintana, así como de representantes de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados y de la Secretaría de Turismo del Distrito Federal, los profesionales con diversas actividades encaminadas a la gastronomía conocieron la gran variedad de productos que comercializa el complejo comercial.

Los visitantes recorrieron el Sector Frutas y Legumbres y disfrutaron de los colores, olores y sabores de las frutas, legumbres y hortalizas. Más tarde, en la Bodega del Arte les proyectaron un video institucional que explica la operación y funcionamiento de este centro de abasto.

La distinguida Chef Patricia Quintana, en representación de la comitiva visitante, agradeció al Director General de la CEDA, Raymundo Collins Flores que “ amablemente nos abriera las puertas de la Central de Abasto que es una ciudad, un jolgorio, que nunca descansa y todos trabajan con alegría y tenacidad para que todos los insumos, los alimentos, lleguen diariamente a la casa de millones de personas”.

“La Central de Abasto nos permite entender de dónde somos, qué compramos y por qué lo compramos, por eso es un gran placer estar aquí y una oportunidad de saber más de los ingredientes de la comida tradicional mexicana”, aseguró.

En su intervención, Braulio Cárdenas Cantú, Presidente de la Cámara Nacional de la Indus-



tria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), quien junto con la Chef Patricia Quintana inició el proyecto de “Ruta de aromas y sabores en México, en su tercera edición, reconoció la atención del Director y Administrador General, Raymundo Collins “por su hospitalidad y por recibirnos en este marco del alimento mexicano que es el alma de la cocina de México, e iniciar esta tercera ruta del 2011”.



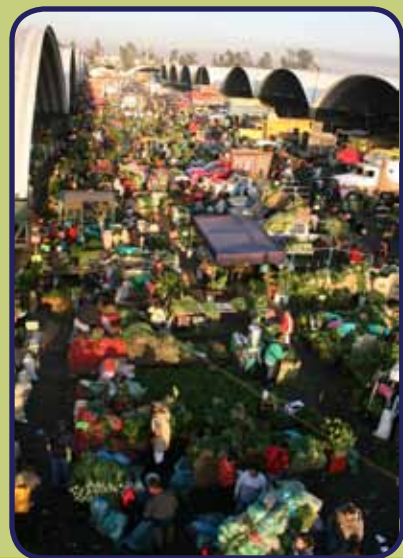
Durante el desayuno que les ofreció, Raymundo Collins Flores, Director y Administrador General de la CEDA dio la bienvenida a los distinguidos visitantes, en nombre del Jefe de Gobierno, Marcelo Ebrard Casaubón. “Nos da mucho gusto recibir a personas como ustedes con gran experiencia en la gastronomía y la alimentación”, aseguró.

Explicó que la Central de Abasto mueve entre 25 mil y 30 mil toneladas de alimentos cada día para un promedio de 15 millones de personas de la ciudad de México y su área conurbada.

Diariamente llegan 2 mil tráileres, 150 camiones torton y 57 mil vehículos, en promedio, y recibe a más de 300 mil personas,

aunque en temporadas como Semana Santa, Día de Muertos y Navidad aquí se concentran hasta 500 mil. Asimismo, tiene un movimiento comercial entre 8 mil y 9 mil millones de dólares anuales.

La Central de Abasto cuenta con todas las autoridades del Distrito Federal en materia de seguridad; además del área federal antinarcóticos, la Procuraduría General de la República; un sector completo de la Policía Preventiva y elementos de la Policía Auxiliar; todos coordinados por un General del Ejército Mexicano. Es una ciudad segura, finalizó.



**La “Ruta de aromas y sabores en México”.**

*La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), respaldada por el Consejo de Promoción Turística de México y con la experta conducción de la prestigiada Chef mexicana Patricia Quintana organizó la tercera “Ruta de aromas y sabores en México”.*

*Durante 15 días, los expertos en gastronomía conocerán las delicias de la comida y sitios históricos de estados de Querétaro, San Luis Potosí, Coahuila, Nuevo León, Chihuahua y Sinaloa, además del Distrito Federal, donde inició esta “Ruta de aromas y sabores en México”.*