

Recado

Restaurantes

Catering

Hoteles

Edición 1 | 09/07/2019



TENDENCIAS

A domicilio
Food Mood
Desayuno perfecto

EXPERTOS

Nadia Santini
Manu Balanzino
Daniel Agar

RECOMENDADOS

Pizza Hawaiana
El Trapiche
The Westin - Playa Bonita

LANZAMIENTOS

Food Trucks War
Burger Week

VIAJA POR EL MUNDO

TRAVEL
AND TRANSPORT
vacations



Inicia el viaje de tus sueños
Comunicate con Travel and Transport para
conocer más detalles.

Llamada gratuita 800.228.2545
o búscanos en redes sociales como
TravelAndTransport

EDITORIAL

La revista Recaho es reconocida por su variedad de contenido relacionado con hoteles, catering y restaurantes. Está dirigida a quienes desean ir por nuevas experiencias ya sea de comodidad en un hotel o degustar platillos nuevos en un evento para foodies o en un restaurante recomendable.

Dicha revista será elaborada por distintas personas lo que significa que cada lanzamiento tendrá un concepto diferente y cada entrega será en un formato bimensual, donde se darán a conocer nuevas tendencias, consejos de expertos, recomendaciones por parte de la revista y un recuento de los lanzamientos nuevos dentro del mercado gastronómico.

Dentro de esta revista específicamente se verá un artículo que habla sobre como la comida contribuye a las emociones dependiendo de lo que se consume, la tendencia por reservar y las aplicaciones que facilitan el catering. Algunos expertos dentro de los ámbitos que maneja la revista, también un par de recomendaciones sobre un hotel en Playa bonita, el famoso restaurante "El Trapiche" y el tipo de pizza que por increíble que parezca, está causando revuelo por diferentes opiniones. Para finalizar, algunos eventos como el Food Trucks y la burger week.



TABLA DE CONTENIDO

Tendencias

A domicilio	6
Mood Food	7
El desayuno perfecto	9

Expertos

Nadia Santini	10
Manu Balanzino	11
Daniel agar	13

Recomendados

Pizza hawaiana	14
El Trapiche	15
Hotel westin playa bonita.....	16

Lanzamientos

food trucks	17
Burger Week	18
Proximos eventos	19

A DOMICILIO

Vivir en una gran ciudad como Panamá tiene grandes ventajas para los apasionados de la gastronomía. La capital satisface a todo tipo de paladares gracias a la enorme cantidad de restaurantes y tipos de comida con las que cuenta. Y la expansión del sector del delivery, que cada vez cuenta con más empresas dedicadas al reparto de comida a domicilio, ha ayudado a acercarnos ese mar de posibilidades.

La venta de comida a domicilio tiene cada vez más demanda gracias al uso de internet y de aplicaciones móviles que facilitan el proceso del pedido y el envío. Con tanta comodidad cada vez se nos hace más difícil el querer salir a ese tráfico para ir a comer algo pudiendo simplemente ordenarlo en línea.

Esta situación está dando lugar a un nuevo modelo de negocio pensado exclusivamente para servir comida a domicilio, plantándole cara a los estándares clásicos de la restauración y creando "restaurantes" que no cuentan

con ningún tipo de espacio dedicado al cliente sino que trabajan solo desde sus cocinas.

La idea de Taster, una de estas nuevas cocinas sin restaurante o restaurantes sin sala, surgió hace un año en Francia y tras su éxito se establece ahora en casi todo el mundo. Gracias a la facilidad de obtener aplicaciones delivery se le resta importancia al tener un espacio para consumidores presenciales.

Desde Glovo o UberEATS ya puedes hacer tu pedido en casi todas las franquicias de comida rápida y tenerlo en la puerta de casa en escasos 20 minutos. Incluso los pequeños restaurantes que surgen día a día deben tener en cuenta que es necesario un servicio de este tipo para poder ir creciendo dentro de este mercado.

Actualmente, también se puede hacer supermercado con este tipo de aplicaciones, quién sabe que más se podrá pedir a domicilio en un par de años.



Principales servidores delivery

MOOD FOOD

"Mood food" o cocina de la felicidad, una nueva tendencia gastronómica que busca la autosatisfacción a través de la buena comida para mejorar el estado de ánimo. Porque una dieta adecuada te puede hacer feliz a diario y hacer que te sientas mejor contigo mismo.

El mood food, que nació en Japón, es un movimiento que propone incluir en la dieta aquellos alimentos que aportan bienestar y felicidad, independientemente del placer que proporciona su degustación, porque son los nutrientes que contienen los que influyen directamente sobre el estado de ánimo.

Científicos del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT) afirmaron que los nutrientes, hidratos, vitaminas, minerales y ácidos grasos de los alimentos que consumimos afectan directamente al proceso cerebral de pensar, percibir y sentir. Por eso, el tipo de dieta que sigas no solo influye sobre tu salud física, sino que también tu salud mental -desde el rendimiento intelectual hasta el equilibrio emocional- depende de lo que comes.

En términos más generales, los restaurantes ahora están personalizando los platos de sus clientes para permitirles sentirse privilegiados y brindarles bienestar.

El problema es que no siempre utilizamos los alimentos de la manera correcta. En muchas ocasiones, liberamos nuestro estrés y ansiedad a través de la comida. "Desde la más tierna infancia, utilizamos la comida para celebrar momentos felices, pero también para aliviar el aburrimiento o la depresión, o como método para consolarnos en situaciones de tristeza o angustia. Por desgracia, en esas ocasiones, nuestras elecciones no suelen ser las más acertadas, produciendo sobrepeso, acumulación de toxinas y bloqueos energéticos. Si estamos nerviosos comemos a la par que nuestros nervios, igual nos zampamos un chocolate o una tarrina de helado como en las pelis americanas", explica Adriana Ortemberg, cocinera y naturópata especializada en nutrición y alimentación natural, en su libro La cocina de la felicidad (Urano).

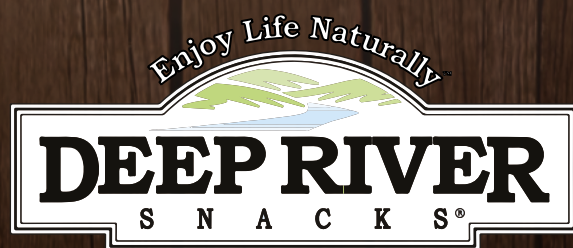


La piña estimula energía positiva.

INGREDIENTES QUE CONOCES... **SABORES DE OTRO MUNDO**



Crujientes papitas gourmet con sabores de: romero, bbq, pimienta y más...



EL DESAYUNO PERFECTO

Hay 2 tipos de huéspedes: los que quieren saber a qué hora empieza el desayuno del hotel y los que preguntan a qué hora termina. Eso sí, tanto en el primer caso como en el segundo, les importa la calidad y la variedad del desayuno.

Dado que las opiniones online sobre el desayuno del hotel son uno de los elementos más importantes para la reputación online del establecimiento, a los hoteleros les interesa asegurarse de que el suyo deje a los huéspedes saciados y satisfechos, hay elementos que son por lo general, los más demandados en el desayuno del hotel para la satisfacción del cliente.

Ningún desayuno está completo sin la calidez que proporciona una taza de café o té, según las preferencias de cada huésped. Para el desayuno del hotel, el servir un café o té de calidad excepcional tan pronto como los huéspedes se han sentado es algo sumamente importante para abrir el apetito.

Los alimentos ricos en carbohidratos suelen encontrarse entre los elementos más deseados de cualquier desayuno del hotel, en cualquier país. Los huéspedes recibirán con agrado una interesante variedad de panes, ya que el pan les ayuda a quedar saciados y satisfacer el antojo de carbohidratos matutino.

Mediante un desayuno tradicional de la localidad, la región o el país correspondientes, el hotel aporta a los huéspedes una experiencia culinaria única, así como un gran comienzo de la jornada.

Desde la más pura sencillez hasta una auténtica experiencia gourmet de lujo, un desayuno del hotel de calidad puede aumentar considerablemente el valor de la estancia hotelera y el nivel de satisfacción general de los huéspedes. Asimismo, puede mejorar la reputación online del establecimiento e incentivar las reservas de los viajeros.



Desayuno variado

NADIA SANTINI

1925, cuando la brasileña de raíces itálicas Teresa Mazzi abrió una pequeña taberna junto con su esposo, el pescador Antonio Santini. Pasan los años y el pequeño y acogedor local fue adquiriendo fama en la localidad de Canneto sull'Oglio, en el norte del país con forma de bota. El hijo de la pareja fundadora, Giovanni, se convirtió en el cocinero estrella del lugar. Siguiendo con la descendencia familiar, nació Antonio, personaje que incluye a Nadia en esta historia de buenos gustos y sabores. En 1974 ambos se casaron, lo que dio a pie a la entrada de la cocinera en el negocio familiar. Nadia era una apasionada de las artes culinarias, por lo que encajó a la perfección en la cocina del restaurante Dal Pescatore.

Su llegada al establecimiento Santini la impulsó hacia la cima del área gastronómica. En 1990 pasó a formar parte de la guía Relais & Chateaux, y desde 1992 es considerada miembro de la ahora llamada Les Grandes Tables du Monde. En 1996 era la chef encargada del local, fue ese año cuando la Guía Michelin le adjudicó tres estrellas al restaurante. Esto la convirtió en la primera italiana en lograrlo y, en la actualidad, aún ostenta esa distinción.

Los sabores de la Chef se basan en una combinación de lo clásico y lo vanguardista. Su trabajo en la acogedora casa-restaurant es definido como una "cocina creativa". La utilización de ingredientes del territorio local es una de las banderas de la cocinera. "Dal Pescatore es una expresión de la evolución que ha experimentado la comida en nuestras mesas y del medioambiente que nos rodea", declara.

Desde su paso al frente de la cocina del lugar no ha hecho más que recolectar elogios y alabanzas. La Guía Michelin lo describe como "un mundo aparte en el que la atmósfera, los platos y el servicio se unen para crear una experiencia de bienestar y armonía inolvidable". Diversos críticos catalogan sus comidas rústicas o tradicionales como verdaderas "obras de arte".

Su especialidad son los tortellini, destacan los "di zucca", rellenos con calabaza, amaretto, parmesano y mostaza. En sus mesas abundan los productos de temporada, quesos italianos y los más finos vinos de Europa. Actualmente se dedica a darle un toque innovador a las pizzas, utilizando el mejor queso disponible en Italia, cocina verdaderas delicias que satisfacen el paladar de cualquiera.



MANU BALANZINO



Comenzó su formación en restauración formándose en servicio de bar y restaurante en la malagueña Escuela de Hostelería de Benalmádena. Tras estos primeros estudios centrados en el funcionamiento de la sala, decidió entrar en cocina, y lo hizo diplomándose en gestión de alimentos y bebidas en el Centro de Formación Integral de las Industrias del Ocio de Mijas. Para terminar, se interesó por los vinos y en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona obtuvo el certificado profesional de sumiller internacional.

Esta formación multidisciplinar y tan especializada le ha permitido convertirse en un destacado asesor gastronómico. Trabajando codo con codo con toda clase de restaurantes en el desarrollo de cartas, conformación de bodegas tanto de vinos como de destilado y en el control de costes, siendo asimismo asesor de numerosas marcas y compañías del sector agroalimentario español.

En paralelo a su trabajo en el mundo de la restauración y las grandes corporaciones alimentarias, como gran apasionado de la comunicación que es, Manu Balanzino fundó la publicación The Gourmet Journal, un conocido periódico gastronómico digital del que es director. A esta labor comunicativa se suma la presentación del programa Rincón Gastronómico en la televisión pública de Marbella y Momentos Gourmets en la Cadena COPE y Radio Metropolitana Costa del Sol, así como sus colaboraciones en Fuengirola Televisión, Canal Cocina, Diario Sur y las revistas Andalucía de Viaje y El Gourmet.

Actualmente se dedica a visitar distintos restaurantes en diferentes partes del mundo, especialmente los que tienen una puntuación alta en las páginas que evalúan esta clase de negocios. Próximamente esperamos verlo en Panamá para disfrutar la gastronomía que ese bello país le ofrece.



Appetito24

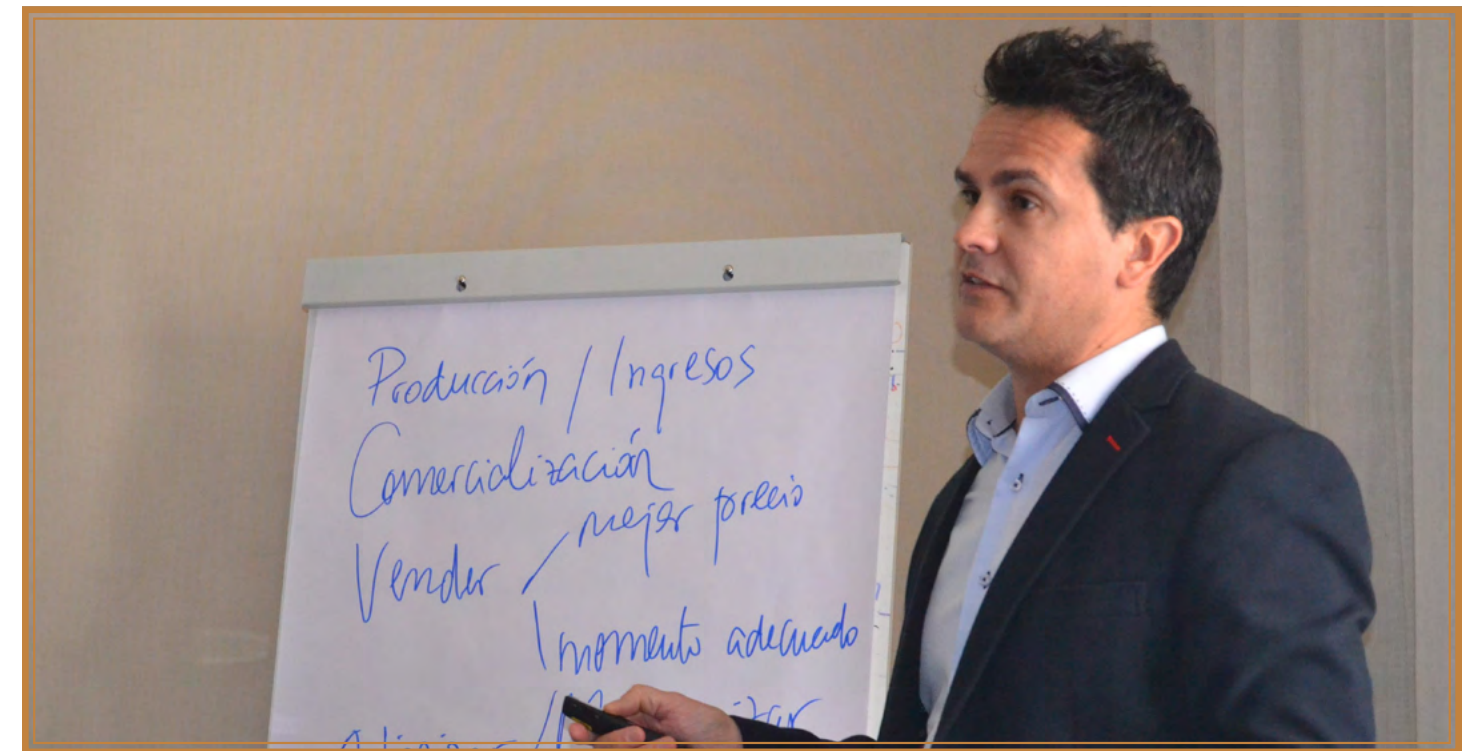
Tu hamburguesa favorita, a la puerta de tu hogar

Descarga la app



DANIEL AGAR

Expertos



Dedicado vocacionalmente al mundo de la hotelería desde el año 1997, ha trabajado siempre cara al público en departamentos de recepción y departamentos comerciales, posee experiencia en hoteles 5 estrellas, como el Gran Lujo (Kempinski Hotels&Resorts), miembro de "The Leading Hotels of the World", y también experto en hoteles de 3, 4 y 5 estrellas.

Los últimos 10 años se ha dedicado a liderar proyectos de gestión como Director Comercial para la cadena H2 Hoteles (12 hoteles), así como Director de hotel para AC Hotels by Marriott, H2 Hoteles y Hotel Areca.

Es a finales del 2014 cuando decidió emprender su propio negocio personal como mentor y formador freelance, con el único objetivo de ampliar su radio de acción y poder transmitir la visión del negocio hotelero y restauración, centrado en la orientación "obsesiva" hacia el cliente, y siempre enfocado hacia los que hacen que este fabuloso negocio funcione: el personal.

Desde Abril de 2018, gestiona el Hotel Torre San Juan (en San Juan de Alicante) y apoya la gestión en La Posada del Candil (Serón - Almería). Socio - Fundador de Sonart Hotels, especialistas en asesoramiento y gestión de activos turísticos.

Se involucra en proyectos con alma y corazón, es de los que piensan que la actitud, sin serlo todo, es prácticamente el 75% del éxito. Cree en las personas y en su potencial, y en la formación como pilar de crecimiento personal y profesional; cada que va a una presentación de negocios es típico escuchar su frase "la formación: tu mejor inversión".

Suele ir a hoteles aleatoriamente con el fin de aprender un poco de cada uno y ver de que forma puede mejorarse, claro, siempre buscando ofrecer sus servicios como experto en este medio.

PIZZA HAWAIANA



Como dato curioso, la pizza hawaiana no tiene absolutamente nada que ver con Hawái. De hecho, su origen viene nada más y nada menos que de Canadá. Para ser más exactos, de Ontario hacia la década de 1960, momento en que el propietario del Satélite Restaurant e inmigrante griego, Sam Panopoulos, regresó de Detroit y quiso probar lo que era una novedad para los canadienses por aquellas fecha: la mismísima pizza.

La receta que una masa y salsa de tomate se consideraba poco menos que un alimento "étnico", uno que además no estaba disponible en todo el país por su "rareza". De esta forma, Panopoulos tomó lo que aprendió de su visita a Estados Unidos, compró un horno pequeño y comenzó a preparar porciones con ingredientes como champiñones, tocino o pepperoni.

Para el año 1962, el hombre quiso innovar agregando otra opción, ofreciendo a los clientes la controvertida piña como parte de la cobertura. Una prueba de sabor

que reveló parte del éxito de la receta: que la dulzura de la piña y el sabor salado de la adición del jamón tenía para muchos un gran contraste.

Y aquí viene el segundo dato sorprendente. El origen del nombre de la pizza "hawaiana" proviene simplemente de la marca de piña en conserva que usó Panopoulos.

Podríamos dividir el planeta en dos grandes grupos: aquellos que adoran la piña en la pizza, y aquellos que meterían en la cárcel al primer grupo por semejante aberración. En ambos casos tenemos al mismo protagonista: la pizza hawaiana.

Sin duda no es bueno juzgarla sin antes haberla probado, pues, a pesar de sus críticas negativas la pizza con piña o pizza hawaiana puede cambiar tu día y por si fuese poco, es de las más saludables en el mundo de las pizzas ya que la misma piña ayuda a quemar calorías. Vaya contraste.

EL TRAPICHE



El Trapiche nace en 1983 con la idea de traer a la ciudad capital los sabores del interior del país. En ese entonces, tres socios: Alfonso Jaén, Domingo de Obaldía y Santiago Anguizola, decidieron utilizar El Trapiche como un foro en donde promover sus recetas familiares oriundas de Chiriquí y Provincias Centrales.

Hoy, a más de 30 años de su fundación, El Trapiche sigue siendo el máximo referente en gastronomía tradicional panameña y busca proteger y enaltecer la cultura culinaria.

En cuanto a gastronomía panameña se refiere, el país está pasando por un gran momento. Por la reciente racha de premiaciones y reconocimientos, tanto nacionales como internacionales, que han recibido varios cocineros y restaurantes del patio, la explosión de creatividad culinaria que se ha vivido en estos últimos años.

La buena noticia de que se está buscando volver a las raíces, a consumir lo nacional y llevarlo por delante con orgullo. Y es que la cocina panameña es un verdadero crisol de sabores, y en El Trapiche puedes estar en un ambiente típico, en el cual puedes almorzar un pescado frito, arroz con coco y patacones o cenar un buen plato de gallina de patio con ensalada.

Tan solo en estos platos hay varias influencias gastronómicas aportando sabor, historias e idiosincrasia de identidad alimentaria. Este espacio busca dar protagonismo a la gastronomía panameña; una ventana hacia los ingredientes, tradiciones, personajes y folklore relacionado con la comida.

Totalmente recomendado este recorrido por los sabores istmeños, sé parte de este rescate cultural que propone presentar la cocina de El Trapiche, plato panameño de calidad, con su voz propia: la gastronomía es cultura.

HOTEL WESTIN PLAYA BONITA



Unos 100 millones de dólares invirtieron Starwood Hotels, Resorts Worldwide, Inc. junto a el Bern Hotels & Resorts para la construcción del Westin Playa Bonita Panamá, el primer hotel y resort de la cadena Westin en el país.

El nuevo hotel, que se ubica a 20 minutos de la ciudad de Panamá, cuenta con 611 habitaciones y suites lujosas, seis restaurantes de alta cocina, cuatro bares y un ultra-sofisticado VIP lounge al aire libre en el piso 19 que posee una vista panorámica del Océano Pacífico.

“La apertura del primer Westin hotel en Panamá es uno de los desarrollos más excitantes que ha tenido este destino en décadas, un evento que estamos seguros redefinirá la industria de viajes del país”, dijo Herman Bern, presidente de Bern Hotels and Resorts.

El Westin Playa Bonita ofrece una exclusiva experiencia hedonística que realmente captura la belleza natural de

Panamá y un atractivo moderno. Este novedoso y único hotel en Panamá tiene en sus habitaciones acabados lujosos y facilidades. En este hermoso y emergente destino el Westin Playa Bonita atenderá a una gran variedad de sofisticados huéspedes internacionales, ya sea que estén viajando por placer o por negocios.

El Westin Playa Bonita es un magnífico hotel y todo el personal está orgulloso de formar parte del portafolio de hoteles en Panamá. El hotel tendrá todas las ofertas y servicios de Westin que los viajeros internacionales esperan y disfrutan. La apertura del Westin Playa Bonita le dará a los viajeros y los huéspedes preferenciales de Starwood (Starwood Preferred Guests) otro perfecto destino resort para descubrir y disfrutar en el diverso país de Panamá’.

FOOD TRUCKS

En el mes de marzo, en la ciudad capital, hubo un espacio dedicado a la comida urbana, con lo mejor de las nuevas tendencias gastronómicas mundiales, de la mano de los Foods Truck’s (camiones convertidos en restaurantes móviles), que representan una experiencia innovadora. La oferta gastronómica es variada en los siete camiones que componen este Food Truck’s Parking, que ofrecen desde hamburguesas hasta comida afro panameña. El Food Truck’s Parking cuenta un área bajo techo y otra al aire libre, donde, además se ofrecen comidas a la parrilla, pescado y comida californiana, entre otras ofertas gastronómica. El Chef Kasim Kirchman, es el propietario de Shasam, un truck dedicado a la comida afro panameña, donde se resalta lo mejor de la comida bocatoreña, caribeña y colonense. El área cuenta con televisores para disfrutar de los eventos deportivos, como lo es el Fútbol o baseball; además de pasar en un excelente ambiente familiar.



BURGER WEEK

La semana de la hamburguesa es el evento que gusta más a los foodies en Panamá. Cada restaurante participante se esmera en crear la burger más apetitosa a un precio asequible para que tengas chance de probarlas todas (algo que es bastante imposible, tomando en cuenta que cada vez se suman más restaurantes). Se celebró el pasado mes de marzo y fue todo un éxito por lo que seguramente se seguirá llevando a cabo los próximos años.

Y es que gran parte de su fama es debido a que en este país las personas prefieren como comida rápida las hamburguesas y el hecho que esta semana sea especialmente para ello, le proporciona miles de puntos a su favor sobre otros eventos foodies.

Cada persona que llega a dicho evento, por lo general consume de 2 a 4 hamburguesas de tamaño regular, el record actualmente es de 7, en el año 2016.



PRÓXIMOS EVENTOS

Food Trucks

Octubre 2019

Cocktail Week

2020

MicroBrew Fest

26 y 27 de enero, 2020

Menú Panamá

2 y 3 de febrero, 2020

Feria Afroantillana

10 y 11 de febrero, 2020

Burger week

marzo, 2020

Geek Fest

24 de marzo, 2020

Duelo de chefs

Junio, 2020

Worl, Wine & More

26 y 27 de junio, 2020

Restaurant Week

De 15 a 30 de septiembre, 2020

Panamá: Hampton Inn by Hilton David

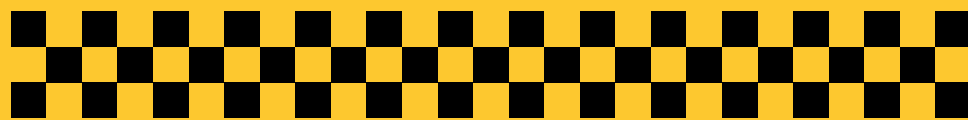
La inauguración de Hampton Inn by Hilton David en la provincia de Chiriquí está prevista para 2019.

El teatro Variedades

Renovado para el año 2020, el Teatro Variedades fue desde su inauguración en 1912, y hasta la década de 1940, el segundo teatro del país en importancia después del Teatro Nacional. Con sus precios más asequibles y sus espectáculos de calidad, era considerado, a diferencia de aquel, «el teatro del pueblo»



Full Pizza



AV. BALBOA

ALBROOK MALL

EL DORADO

WESTLAND MALL



(+507)208-2401

(+507)314-8762

(+507)208-5549

(+507)314-7264