



NOTIARROZ

Boletín Mensual

México, Septiembre 2005



USA RICE ELIGE "CHEF DE ARROZ DEL AÑO 2005"

El ya tradicional concurso de chefs se llevó a cabo el 26 de septiembre en las impresionantes instalaciones del centro Culinario Ambrosía, con la participación de 18 chefs preseleccionados. Los chefs participantes demostraron su profesionalismo creando una variedad de platillos de la cocina internacional usando el arroz de grano largo y precocido, donados por las empresas Covadonga y SOS. Los platillos ganadores fueron:

Primer Lugar Chef Eraclio Olmedo Martínez del San Ángel Inn con su platillo mexicano: Camarones Olmedo con Arroz al Chipotle

Segundo Lugar Chef Rafael Francisco Aldaz Ruiz del Hookah Lounge con su platillo Saudita: Kibbe el Basha

Tercer Lugar Chef Mario Rojas del Centro Español de Toluca con su platillo español: Paella de Mariscos

El jurado estuvo compuesto por:

Chef Giuseppe de Pasquale, Chef Académico Ambrosía

Gloria Adriana Rhin, Chef Académico Ambrosía

Chef Fernando Sánchez, Chef Académico, Universidad del Valle Puebla

Chef Lucy Acuña, Chef Académico Belinglise



Los ganadores recibieron premios en efectivo por parte de USA Rice, un juego de cuchillos profesionales donados por COVADONGA y paelleras de productos donados por ARROZ SOS. Después de la premiación los participantes e invitados disfrutaron de una deliciosa paella acompañada de los vinos donados por Ferrer & Asociados y Cavas Freixenet de México.

USA RICE PRESENTE EN ABASTUR



USA Rice participó una vez mas en esta importante expo dirigida a la industria de hoteles y restaurantes en la ciudad de México. El stand de USA Rice estuvo dentro del pabellón americano organizado por la oficina Agrocomercial de la Embajada de los Estados Unidos.

Cada día cientos de visitantes pasaron por nuestro stand para informarse acerca de las variedades de arroz y sus usos en la cocina mexicana e internacional.

Diversos chefs prepararon platillos de arroz para los visitantes, quienes estuvieron sorprendidos acerca de la facilidad de preparación del arroz especialmente del arroz precocido o impegable, que fue el principal producto presentado en esta expo, porque ser el más adecuado para la industria. Chefs y público en general mostraron su interés en este producto.

Los cientos de visitantes disfrutaron deliciosos platillos de fácil preparación y muy adaptables al uso en restaurantes, tales como arroz pilaf, paella, arroz oriental y diversos postres durante los tres días que duró la exposición.

El uso del arroz en los restaurantes es relativamente bajo en México. El objetivo de nuestra participación en esta y otras exposiciones es demostrar a los chefs, miembros de la industria y publico en general acerca de la gran versatilidad del arroz y que es el acompañante ideal para cualquier platillo que se sirvan en los restaurantes.

USA RICE LLEGA A LOS MERCADOS POPULARES



Con el objetivo de interactuar directamente con los consumidores USA Rice ha programado una serie de promociones en mercados populares en la ciudad de Mexico y en pueblos de diversos estados, alcanzando a miles de consumidores.

En estas promociones ofrecemos degustación de platillos de arroz y se distribuyen recetarios de arroz incluyendo platillos económicos y fáciles de preparar. Estas promociones son parte de nuestro programa “Alargando su Presupuesto con Arroz” que también incluye charlas a amas de casa organizadas en coordinación con diferentes organizaciones privadas y del gobierno.

SEMINARIOS DE ARROZ PARA FUTUROS CHEFS



USA Rice realiza seminarios en varias instituciones culinarias de toda la república con el objetivo de exhortar a los administradores de las escuelas y a los alumnos acerca de la importancia de incluir cursos especiales de arroz dentro de su currículum para demostrar la gran versatilidad del arroz y su importancia en la cocina internacional. En estos seminarios se les informa a los futuros chefs acerca de las diferentes variedades de arroz y su uso para la preparación de los diversos platillos que pueden ser incluidos en menús de los restaurantes.



USA RICE FEDERATION

USA Rice Federation es una entidad sin fines de lucro que agrupa a productores, molineros y almacenistas de arroz de los Estados Unidos. USA Rice lleva a cabo programas educacionales en Estados Unidos, así como en otras partes del mundo y desarrolla programas de interés mutuo para las industria de los países donde opera.

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

En México la Federación de arroz de los Estados Unidos de Norte América, realiza una variedad de actividades promocionales dirigidas a diversos sectores del consumidor con el fin de educarlos acerca de los beneficios del arroz. Estas actividades están diseñadas especialmente para satisfacer las necesidades del grupo a las que van dirigidas.

Concursos Gastronómicos, que se realizan con los estudiantes del programa de hotelería y turismo en prestigiosas universidades de la ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, León y Cancún.

Chef De Arroz del Año, concurso que cuenta con la participación de distinguidos chefs de la ciudad de México.

El Arroz Va a la Escuela, dirigido a los niños de edad escolar, con el propósito de educarlos acerca de las cualidades del arroz en forma amena y entretenida.

Además de estas actividades conducimos promociones en restaurantes y autoservicios a nivel nacional.

PARTICIPE EN NUESTRAS ACTIVIDADES

USA Rice Federation le invita a participar en nuestras actividades promocionales.

Tenemos seminarios, programas de TV, actividades escolares y universitarias, promociones en supermercados y restaurantes, concursos de chefs y Exposiciones en diversas ciudades.

Las empresas y entidades interesadas en participar en nuestras actividades se pueden comunicar con nosotros para incluirlos dentro de nuestro programa de actividades sin costo alguno.



e-mail: arrozusa@yahoo.com
www.usarice.com.mx