

The Insider



MÉXICO & LATAM

Volúmen 57

Septiembre 2025



En la cocina profesional actual, la carne de res ha dejado de ser solo un insumo. Hoy es una decisión operativa que impacta directamente en tiempos de servicio, control de costos, consistencia y experiencia del comensal.



La carne como decisión operativa

CUANDO EL PRODUCTO SE
INTEGRA AL FLUJO REAL DE
LA COCINA PROFESIONAL

En cocinas profesionales, la carne de res se evalúa con criterios muy distintos a los del consumidor final. El foco está en rendimiento, repetibilidad y compatibilidad con el proceso, no en descripciones sensoriales. En este contexto, la carne canadiense se utiliza principalmente bajo tres lógicas operativas claras:

1. Estandarización de porciones y costos: muchos operadores trabajan con pesos y cortes definidos por ración, no por pieza. Cortes como Short Ribs rebanados, Arrachera Outside o Teres Major, permiten un porcionado previo, menor variación entre servicios y un control más preciso del costo por plato, lo cual es especialmente relevante en hoteles, banquetes y restaurantes de alto volumen.
2. Compatibilidad con distintos métodos de cocción: en la cocina moderna, un mismo corte puede pasar por cocción directa (plancha o parrilla), horno combinado o regeneración para servicio. Gracias a su impecable producción y calidad, la carne canadiense se adapta bien a estos flujos, permitiendo procesos como cocción previa controlada + terminado al servicio, y producción centralizada + regeneración en punto de venta dado que esto reduce la presión durante el servicio y mejora la consistencia.
3. Uso estratégico de cortes no tradicionales: cada vez más se integran cortes que no estaban en el menú hace 10 años, pero hoy cumplen funciones clave que ofrecen sabor, controlan costos y diversifican el menú.





THE CHEF MEETS MX
CLASSICA

Un tributo al legado de Maranello, donde las recetas de la alta cocina se encuentran con la elegancia atemporal; técnicas clásicas y refinamiento evocan la herencia de Ferrari en cada plato, con cortes excepcionales de **Canada Beef** y maridajes de **Orin Swift** que enmarcan la sofisticación de esta línea.

SMOKED STEAK TARTARE CON ERIZO

Chef Roberto Alcocer

Un clásico de la alta cocina reinterpretado con un aire marino.

Un recuerdo a la nostalgia y la profundidad

Maridaje: Orin Swift Cellars Abstract, Grenache, Petite Sirah y Syrah.

PANTONE, LASAGNA DE LANGOSTA Y BISQUE

Chef Alberto Senties

Capas construidas con paciencia y precisión, como las líneas de un Ferrari clásico.

La langosta y el bisque evocan la grandeza de las recetas atemporales,

reinterpretadas con un aire de lujo artesanal.

Maridaje: Orin Swift Cellars Mannequin, Chardonnay.

PESCA DEL DÍA CON BEURRE BLANC DE SERRANO Y ESPÁRRAGOS

Chef Roberto Alcocer

La fineza del beurre blanc y la frescura de la pesca rinden homenaje a la elegancia clásica de Maranello. Un plato donde tradición y refinamiento dialogan, como los Ferrari Clásica, atemporales y armónicos.

Maridaje: Orin Swift Cellars Abstract, Grenache, Petite Sirah y Syrah.

PATO A LA TALLA

Chef Alberto Senties

Receta con raíces culturales profundas, elevada con técnica y refinamiento. Así como Classica rinde homenaje al pasado de Ferrari, este plato conecta la herencia mexicana con la sofisticación del presente.

Maridaje: Orin Swift Cellars Abstract, Grenache, Petite Sirah y Syrah.

DENVER STEAK, AJO NEGRO, PAVE DE PAPA Y ESCAMAS DE ZANAHORIA

Chef Roberto Alcocer

Un corte llevado a su máxima expresión con lenta cocción. La elegancia de Classica: tradición, paciencia y fuerza que perdura.

Maridaje: Orin Swift Cellars Machete, Petite Sirah, Syrah y Grenache



The Chef Meets Mexico

SABORES QUE CONDUCEN AL LUJO

Una cena diseñada y ejecutada por chefs de reconocimiento internacional, inspirada en el universo Ferrari, celebrada los días 18 y 19 de septiembre de 2025 en el Hotel SAFI Royal Luxury Metropolitan de Garza García, Nuevo León.

El menú integró cortes de res canadiense dentro de una propuesta de alta cocina contemporánea. Entre los platillos destacados se incluyeron un Tataki de Rib Eye como entrada, y un Chuck Short Rib preparado en lenta cocción, trabajado para resaltar textura y profundidad de sabor.

Esta experiencia demostró cómo cortes alternos, asociados a eficiencia operativa y versatilidad, pueden escalar a contextos de gastronomía de lujo cuando se seleccionan y trabajan con criterio, confirmando que el valor del corte no depende de su fama, sino de su correcto uso.





Feria Espacio Foodservice

CARNE DE RES CANADIENSE EN EL CENTRO DEL FOODSERVICE CHILENO

Chile se ha consolidado como uno de los mercados más relevantes para el desarrollo del foodservice en Sudamérica, con una industria gastronómica dinámica, altamente profesionalizada y abierta a propuestas internacionales. La carne de res ocupa un lugar central dentro de la oferta, tanto en formatos tradicionales como en conceptos contemporáneos.



Presencia Estratégica en el Canal Foodservice

UN PUNTO DE ENCUENTRO
CON CHEFS, OPERADORES
Y COMPRADORES DEL
MERCADO CHILENO

Más que una exhibición de producto, este tipo de plataformas permiten dialogar directamente con chefs, importadores, distribuidores y compradores que buscan soluciones alineadas para su operación.

La participación de Canada Beef responde a esta realidad donde se intercambian criterios técnicos, se toman decisiones, y se escuchan las necesidades de los operadores comerciales. Se fortaleció el entendimiento de la carne de res canadiense como una solución que responde a necesidades reales en el Cono Sur, y se abrieron tanto rutas de diálogo como oportunidades comerciales en un mercado que valora la adaptabilidad y calidad de los productos.

