



**¿Cuánto va
a llevar?**

ELEVÁ TUS ENCUENTROS A OTRO NIVEL.



Schweppes®

CITRUS: BEBIDA SIN ALCOHOL, ARTIFICIAL GASIFICADA CON SABOR CÍTRICO. POMELO SIN AZÚCARES: BEBIDA SIN ALCOHOL, DIETÉTICA GASIFICADA CON 5% DE JUGO DE LIMÓN, SABOR POMELO. TÓNICA: AGUA TÓNICA.



Llegó el último ciclista, comenzó el año.

Una popular frase de nuestro país dice:

“El año comienza cuando llega el último ciclista”.

Así, de una manera muy irónica, se intenta explicar que los primeros meses del año transcurren de manera muy liviana.

Es que una vez que inicia el año nos encontramos con las vacaciones escolares, el carnaval y la semana santa; todos mojonos muy potentes en la vida de los ciudadanos de nuestro país.

País que por otra parte solo nos ofrece tres meses de sol y playa, si es que la lluvia no los reduce aún más.

Este año semana santa cayó tarde por temas lunares, y finalmente se adosó al feriado (corrido) del 19 de abril, por lo que para

“iniciar el año” debemos esperar un poco más de tiempo que el habitual.

Pues bien, de todas formas es la llegada del último ciclista la que pone un fin simbólico a esos meses “livianos” de actividad, y marca el inicio de meses que se deben tomar en serio. Es un tema cultural muy fuerte, el cual afecta el sentir y vivir de los meses de verano en nuestro país.

Lo cierto es que ya no podemos procrastinar, ya no se pueden retrasar actividades o situaciones que deben atenderse. No tenemos la bendita excusa que nos da nuestro querido país, la cual nos permite



postergan tareas o actividades que son estresantes, desagradables o simplemente muy aburridas.

Es así que con gran esperanza deseamos reencontrarnos con el nivel de actividad habitual en los barrios de la ciudad, y esperamos dos cosas: actividad a pleno y Covid-19 controlado.

Ya antes de semana santa se notaba un nivel de movimiento muy interesante; aquí en el centro de Montevideo el tráfico y la cantidad de personas circulando se había incrementado notoriamente, producto del inicio de la actividad educativa y del final del teletrabajo en muchas oficinas públicas.

Por tanto, de aquí en más no esperamos menos de lo ya experimentado en abril, dónde incluso tenemos entendido que hubo cierto flujo de turistas extranjeros, lo que para Montevideo y el país es clave.

Así que luego de transcurrido éste tradicional mojón de nuestra cultura popular, nuestro deseo de lo mejor posible para todos.

Espero que nuestros socios tengan la motivación, energía, confianza y coraje necesario para enfrentar lo que resta del año 2022, y para lograr cumplir con todos sus objetivos empresariales.



Daniel Fernández
Presidente de Cambadu



SI SOS SOCIO FONASA Y TU CEDULA TERMINA EN 5

EN MAYO ASOCIATE A LA ESPAÑOLA

CON MÁS BENEFICIOS



Promoción válida para contratos con tarjeta de crédito.

SI CONTRATAS
ESPAÑOLA MOVIL
TENES UN AÑO
GRATIS



FAMILIA
TE ATIENDE, TE CUIDA, TE ACOMPAÑA

SI CONTRATAS FAMILIA ACOMPAÑANTES
TENES UN AÑO
GRATIS

*Promociones válidas exclusivamente para contratos con tarjeta de crédito.

ASOCIACION



ESPAÑOLA



1920-1234

www.asociate.com



3 - Editorial



8 - Nota de tapa



24 - Socio con historia



36 - Destinos

CAMBADU
Entre todos. Para todos.



- 3 - Editorial
- 8 - Nota de Tapa
- 14 - Índices Económicos
- 15 - Agenda Consejo Directivo
- 16 - Apoyo a Mipymes
- 18 - Información
- 20 - Seguridad Alimentaria
- 24 - Socio con historia
- 32 - Empresas
- 38 - Destinos
- 42 - La Última

Autoridades:

Presidente: Daniel Fernández
 Vicepresidente: Ruben Pellicer
 Secretario: Luis Inzaurrealde
 Tesorero: Andrés Viña

Gerente Gral.: Cr. Adrián Cabrera
 Gerente de RRH: José Luis González
 Resp. Editor: Lic. Claudio Williman

CAMBADU HOY
 Año 22 - N° 269 - Mayo 2022
 Editor: Enrique Haladjian
 Gerente Comercial: José Silvetti
 Impresión: Gráfica Mosca - DL:

Revista CAMBADU HOY es comercializada, diseñada e impresa por:

Kingson & Gyan Comunicaciones
 Bvar. España 2300 - 11200 Montevideo
 Tel.: 2412 6767* - 098 711 000
 gerencia@kygcomunicaciones.com

Seguinos en:

- 🌐 www.cambadu.com.uy
- 📧 @cambadu
- 📘 @cambadu
- 📷 @cambadu1

El editor no se hace responsable de las opiniones vertidas por los entrevistados o colaboradores. Los artículos periodísticos son producidos por la redacción de la revista. El contenido publicitario es responsabilidad de los anunciantes. Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin el consentimiento de los editores.



Apto para celíacos

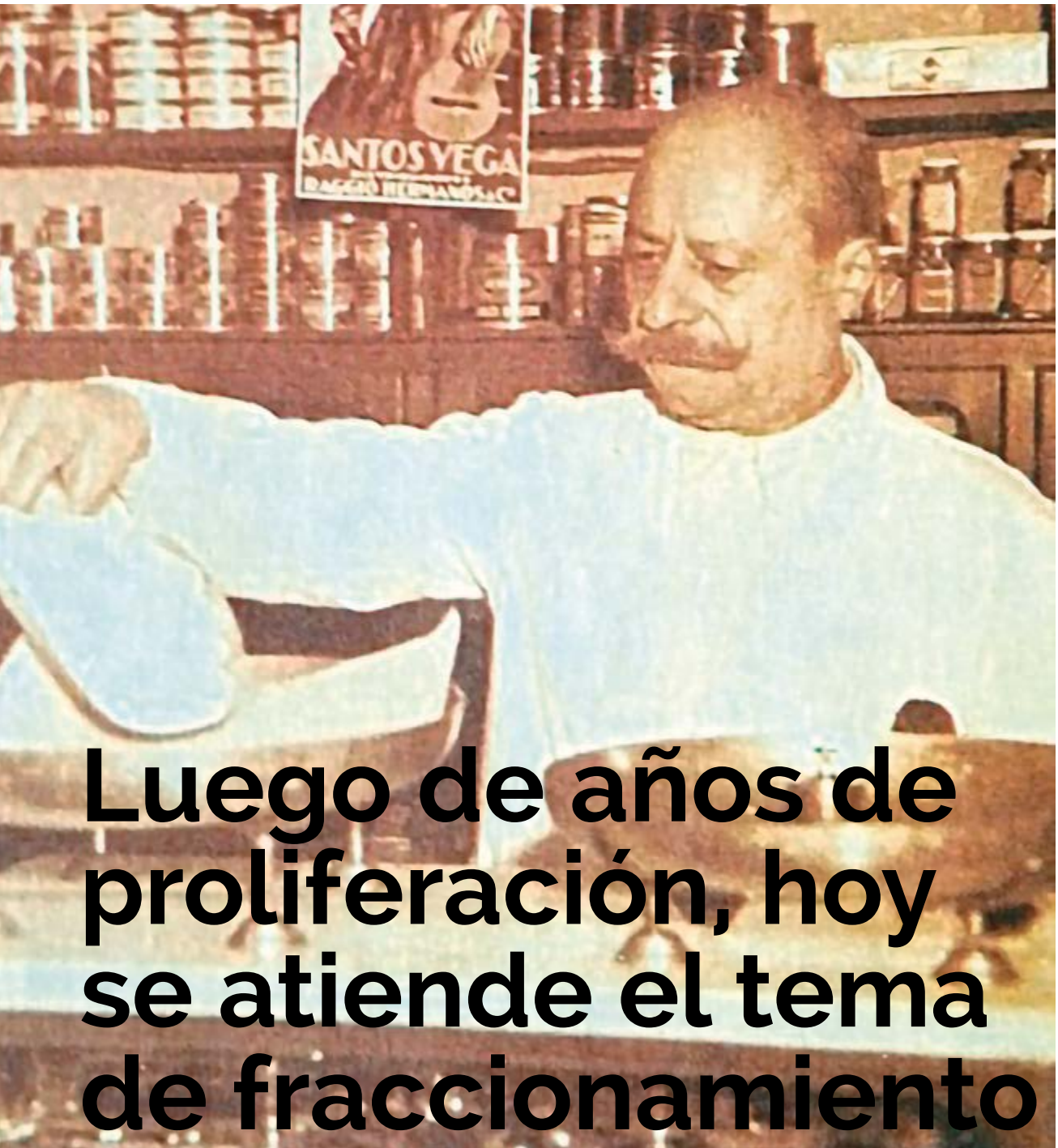


ASOCIACIÓN CELÍACA DEL URUGUAY

NUEVO DISEÑO
misma
DELICIA



QUESO PROCESADO
Gambú
— Untable —



Luego de años de proliferación, hoy se atiende el tema de fraccionamiento

Las Intendencias de Canelones y Montevideo han flexibilizado la habilitación necesaria para que Almacenes y Autoservicios puedan fraccionar alimentos. Enhorabuena, hace años que se debió atender esta necesidad.

Necesidad que nace de la demanda, y que luego es satisfecha por la oferta, que nadie vaya a creer que es al revés. Porque si desde hace años tomó impulso el fraccionamiento en los comercios de cercanía, es porque antes los consumidores lo solicitaban.

Esa es la realidad, la que nosotros no cuestionamos ni tratamos de explicar, sino que atendemos.

Una parte de nuestra masa social tiene la particularidad del fraccionamiento de alimentos, y es por eso que desde hace años luchamos por dos cosas:

- que el mismo sea realizado con responsabilidad,
- al mismo tiempo que solicitamos a las intendencias comprender la situación y flexibilizar requisitos inalcanzables.

EVA

La caja rápida de autocobro que aplica para todo tipo de comercio.

- Es autónoma, la maneja el consumidor final.
 - Una sola persona puede asistir a varias EVA.
 - Descongestiona las filas, actúa como caja rápida.
 - Cámara de seguridad que filma y muestra en pantalla el proceso de compra.
- Balanza opcional con **doblo control de seguridad**.
 - Billetera opcional permite al consumidor **pagar en efectivo y recibir el cambio de forma automática**.

Scanntech es **NUEVO ADQUIRENTE** de Mastercard

Ahora Scanntech gestiona las transacciones realizadas con las tarjetas Mastercard y Maestro, brinda número de comercio, procesa los datos y liquida las ventas.

¿Qué implica esto para el comercio?

- Quienes utilicen sistema de facturación o Pos de Scanntech tendrán nuevos beneficios, como los Pos que aceptan tarjetas Mastercard y Maestro con chip o sistema "contactless".
- Los socios de Cambadu contarán con una tasa preferencial inferior a las tarifas comunes del mercado.
- Se garantiza el cobro del 100% de las ventas con tarjetas Mastercard o Maestro.
- Se puede ver en un mismo lugar todas las ventas realizadas con estas tarjetas y controlar los pagos en tiempo real, todo en el mismo sistema de administración.





Es cierto que muchos comerciantes no necesitan fraccionar alimentos, pero gestionar Cambadu es muy complejo, la masa social es brutalmente heterogénea, y debemos atender particularidades muy especiales. En cualquier caso nuestro compromiso es total, sin importar las dimensiones de los comercios, y lo específico de sus necesidades.


En lo que respecta a la Intendencia de Montevideo, se espera una resolución que establezca el trámite y las condiciones de dicha flexibilidad. Pero luego de reuniones mantenidas por autoridades de Cambadu y de la Intendencia de Montevideo podemos adelantar información de la futura resolución:


- es exclusiva para comercios con menos de 100 metros cuadrados.
- es para productos poco perecederos.
- habrá una lista de productos prohibidos de fraccionar.



Jamón Cocido



 schneckuy

 SchneckUY

www.schneck.com.uy





- el fraccionamiento se debe realizar frente al consumidor.
- el recipiente que contiene el alimento fraccionado no tiene necesidad de llevar etiqueta.
- el cliente puede llevar su propio recipiente.
- en principio la implementación será por 180 días, para luego evaluar la medida.
- para fraccionar es requisito utilizar tapabocas y poseer carné de manipulación.
- será necesario tramitar un permiso vía mail, para recibir asesoramiento de la Intendencia. El mail lo comunicaremos una vez que la Intendencia lo defina en su resolución.

En Cambadu estamos conformes con las medidas tomadas por las intendencias. Es un logro por el cuál hemos estado luchando, y que beneficia a un segmento de socios.

Pero también creemos que beneficia al mercado en su conjunto, porque:

- del lado de la demanda beneficia a un segmento de consumidores que por su situación necesita abastecerse de forma fraccionada;
- al tiempo que del lado de la oferta permite mantenerse en regla a un grupo de comerciantes, que de esa forma no será empujado a trabajar en la ilegalidad.


En Cambadu tenemos que pensar en todo el mercado, porque nuestro compromiso también es con nuestro querido país.





CONFORT CENTRAL

Acondicionamiento térmico por bomba de calor para edificios.



La forma más eficiente, sustentable y con menor gasto de mantenimiento para la calefacción central de tu hogar. Una solución tecnológica que reduce los gastos comunes.

Informate en ute.com.uy



UTE

Indices Económicos

	Abr-21	May-21	Jun-21	Jul-21	Ago-21	Set-21
UR - Unidad Reajutable	1338,34	1339,73	1346,86	1337	1354,54	1357,94
UI - Unidad Indexada	4,9192	4,9448	4,9678	4,9995	5,0267	5,0665
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	4870	4870	4870	4870	4870	4870
SMN - Salario Mínimo Nacional	17930	17930	17930	17930	17930	17930
Cuota Mutua	1434	1434	1434	1434	1434	1434
IMS - Índice Medio de Salarios	368,44	365,76	368,08	371,47	371,83	372,6
IMS - Variacion mensual	0,53%	-0,73%	0,63%	0,92%	0,10%	0,21%
IPC - Índice de Precios al Consumo	230,1	231,15	232,69	233,9	235,89	236,98
IPC - Variacion mensual	0,5	0,46	0,67	0,52	0,85	0,46
IPM-IPPN	250,84	255,94	266,1	268,08	278,1	275,98
IPM Variacion mensual-IPPN	0,86%	2,03%	3,97%	0,74%	3,74%	-0,76%

Agenda del Consejo Directivo

16/03/22 - Se participa de reunión vía Zoom con representantes de la empresa Mercado Pago, asuntos: gremiales.

16/03/22 - Se recibe a la Coordinadora de la Secretaría de Educación para la Ciudadanía de la Intendencia de Montevideo, señora Rosa Quintana, asunto: Programa "Cocina Uruguay".

17/03/22 - Se recibe a representante3s de la empresa Nubseo, asunto: central de flujos de fondos.

17/03/22 - CAMBADU en conjunto con Coca Cola, inician una segunda fase del Programa "Sigamos Abiertos", con dos instancias de capacitación y formación práctica sobre herramientas de gestión en negocios.

21/03/22 - Se concurre a reunión con representantes de la Asociación de Kioscos, Salones y Sub Agentes de Quinielas del Uruguay, asunto: Fonasa e IRPF sobre la actividad de juegos de azar.

22/03/22 - Reunión de Trabajo de Mesa y Sub Mesa.

22/03/22 - Reunión Ordinaria del Consejo Directivo.

29/03/22 - Se recibe a representantes de la empresa Nubseo, asunto: central de flujos de fondos.

30/03/22 - Se participa vía Zoom de reunión del Consejo Tripartito de Sector Gastronómico y Hotelero.

	Oct-21	Nov-21	Dic-21	Ene-22	Feb-22	Mar-22	Abr-21
UR - Unidad Reajustable	1359,25	1362,06	1364,33	1369,7	1373,03	1428,01	1431,52
UI - Unidad Indexada	5,0933	5,1411	5,1608	5,1586	5,233	5,3141	5,3759
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	4870	4870	4870	5164	5164	5164	5164
SMN - Salario Mínimo Nacional	17930	17930	17930	19364	19364	19364	19364
Cuota Mutua	1434	1434	1434	1549	1549	1549	1549
IMS - Índice Medio de Salarios	373,22	374,69	375,6	390,64	391,6		
IMS - Variacion mensual	0,17%	0,39%	0,24%	4,00%	0,25%		
IPC - Índice de Precios al Consumo	239,44	240,05	239,81	244,09	247,68	250,42	
IPC - Variacion mensual	1,04	0,25	-0,1	1,78	1,47	1,11	
IPM-IPPN	285,63	277,99	279,99	283,57	292,17	305,74	
IPM Variacion mensual-IPPN	3,50%	-2,67%	0,72%	1,28%	3,03%	4,64%	

30/03/22 - Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa "Cocina Uruguay".

31/03/22 - Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa "Cocina Uruguay".

01/4/22 - Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa "Cocina Uruguay".

06/04/22 - Se recibe a representantes de la Intendencia Municipal de Canelones, asunto: fraccionamiento de alimentos en comercios de cercanía.

07/04/22 - Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa "Cocina Uruguay".

08/04/22 - Se recibe al Senador Guido Manini Ríos, asuntos gremiales.

Vencimientos

B.P.S..... 12/05/2022

IVA MINIMO

CAMBADU 17/05/2022

RED DE COBRANZA 20/05/2022

IVA, IRAE Y PATRIMONIO

CAMBADU 20/05/2022

RED DE COBRANZA 25/05/2022

IRPF ARRENDAMIENTOS

CAMBADU 23/05/2022

RED DE COBRANZA 25/05/2022

IVA SERVICIOS PERSONALES

CAMBADU 23/05/2022

RED DE COBRANZA 25/05/2022

SALDO PATRIMONIO PERSONA FISICA

CAMBADU 18/05/2022

RED DE COBRANZA 20/05/2022

Apoyo a Mipymes eficientes

El Ministerio de Industria lanzó un programa de apoyo a Mipymes con una disponibilidad de fondos que asciende a \$30.000.000 y abarcará a más de 400 empresas de todo el país. Los postulantes podrán recuperar hasta un 90% de la inversión realizada para optimizar el uso de energía en sus instalaciones.

El porcentaje máximo de reembolso varía en función del tamaño de la empresa y del tipo de Medida de Eficiencia Energética y puede llegar hasta 90% de la inversión realizada.

La convocatoria estará abierta desde el 16 de marzo hasta el 15 de diciembre de 2022, o hasta que se agoten los fondos disponibles para esta convocatoria.

Pueden postular Mipymes de todos los sectores de actividad, excepto del sector agropecuario, que desarrollen sus actividades en un establecimiento comercial o productivo y tenga al menos 2 años de funcionamiento.

Los fondos se asignarán de acuerdo al orden de llegada de las postulaciones y en función de la distribución de las empresas en el territorio nacional.

Todas las Medidas de Eficiencia Energética (MMEE) incluidas en las Bases pueden postular, siempre que cumplan con los requisitos mínimos allí establecidos. Las empresas además podrán presentar otras MMEE no incluidas en la lista, siempre y cuando puedan demostrar que se trata de una tecnología con una eficiencia energética superior a la media del mercado para el uso energético correspondiente.

El porcentaje máximo de reembolso varía entre un 30% y 90% de la inversión en función del tamaño de la empresa y del tipo de MMEE.

	Micro	Pequeña	Mediana
% máximo de reembolso*	90%	75%	60%
Tope del reembolso en \$	\$45.000	\$90.000	\$135.000

Las postulaciones se deben realizar a través del Portal Nacional de Trámites en línea y por consultas dirigirse a: daee@mien.gub.uy

Apoyo para Mipymes

La energía de tu empresa vale, utilízala de forma eficiente

\$30

millones en fondos no reembolsables

El apoyo está dirigido a MIPYMES de todos los sectores de actividad, excepto el agropecuario, que implementen medidas de Eficiencia Energética.

Reembolso de hasta:

90%

para las micro con un tope por empresa de \$ 45.000

75%

para las pequeñas con un tope por empresa de \$ 90.000

60%

para las medianas con un tope por empresa de \$ 135.000

Algunas medidas de eficiencia energética que puedes implementar:

Iluminación LED

Paneles solares térmicos

Aires acondicionados con tecnología Inverter

Estufas a bombas de hogar cerrado

¡Aparate!

La asignación de los fondos es por orden de llegada de las postulaciones y existen cupos por región.

Postulate aquí

Plazo: Hasta el 15/12/2022

¡El trámite es sencillo, animate!

Alerta por estafas de falsos inspectores de bromatología.

Mediante llamadas telefónicas muy convincentes, bajo excusa de multas bromatológicas, se han realizado estafas a comerciantes.

Recomendamos jamás depositar dinero en cuentas bancarias, hacer la denuncia Policial, y realizar la denuncia en Regulación Alimentaria al mail regulacion.alimentaria@imm.gub.uy.



SABORES DE
invierno

Con Gustito a lo de Antes



Intendencia exonera el pago por uso de decks



A partir de una nueva reunión de trabajo de la Mesa de Diálogo que comparten la Intendencia de Montevideo y el sector Gastronómico, se acordó extender el beneficio que se había instrumentado durante la pandemia.

La exoneración de la tasa por uso de decks se extiende hasta el mes de septiembre inclusive, y es retroactiva a enero de 2022.

No está definido hasta el momento como se implementará la exoneración, y para ello debemos

esperar a que firme la resolución para poder comunicar el procedimiento.

De todas formas, informamos que no se deben abonar las facturas que ya hayan llegado o estén por llegar. En caso de haber abonado alguna factura, dicho pago quedará a favor de futuras obligaciones.

Desde aquí agradecemos la comprensión de la Intendencia para con el sector Gastronómico, el que comenzará a sufrir con el cambio de estación y las naturales dificultades climáticas que minimizan la utilización de decks que se mantienen armados durante todo el año.



Cese de la emergencia sanitaria



Con fecha 5 de abril el Poder Ejecutivo decretó el cese de la emergencia sanitaria en nuestro país, lo que implica una serie de cambios.

-En relación al uso de tapaboca, el mismo ya no es de uso obligatorio, pero sí se mantiene la recomendación por parte del Ministerio de Salud Pública y la Intendencia de Montevideo.

-El aforo pasa a ser del 100%.

-Las mamparas ya no son obligatorias.

-Tampoco es obligatorio el mantener una distancia mínima.

-En los recintos donde se realicen espectáculos deja de ser obligatorio el control de vacunación.

-Se levanta la restricción, para bares y restaurantes, de la hora de cierre a las 2 AM. Cada comercio debe ceñirse a su categoría y a su permiso respectivo pre emergencia sanitaria.

Compartimos por otra parte una serie de recomendaciones realizadas por la Intendencia de Montevideo, relacionadas específicamente a los comercios vinculaos a la alimentación. Vale aclarar que no son acciones obligatorias, son recomendaciones y por tanto no se prevén sanciones por incumplimiento.

Espacios gastronómicos: se exhorta a mantener el uso de mamparas, la sanitización permanente, el alcohol en gel a disposición del público, la distancia personal, y el servicio asistido de buffet.

Comercios autoservicistas: la exhortación es a mantener el uso de tapabocas para todo el personal que atienda público.

PREMEZCLA

Cañuelas

PREMEZCLAS DULCES



BIZCOCHUELO
INTEGRAL
CON SEMILLAS



BIZCOCHUELO
NARANJA



BIZCOCHUELO
VAINILLA



BIZCOCHUELO
CHOCOLATE



BROWNIES



Solo adicionar
Agua y Huevo

Tercera entrega sobre Enfermedades transmitidas por alimentos



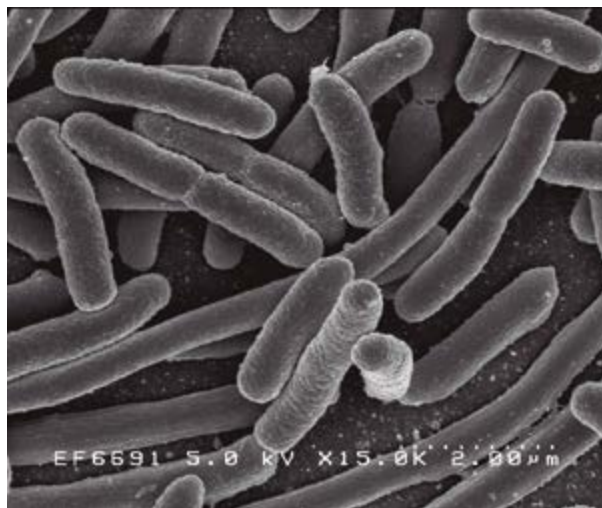
Para cuidar la salud de nuestros clientes

Continuando con el trabajo publicado por la Intendencia de Montevideo, en esta oportunidad compartimos información referida al agente bacteriano *Escherichia coli*.

A continuación compartimos información de la enfermedad que produce, y de las prácticas que ayudan a evitar la contaminación.

Escherichia coli

Este microorganismo es uno de los tantos que forman parte de la flora intestinal normal. La gran



mayoría no son patógenas pero algunas cepas pueden serlo y producir gastroenterocolitis de suma gravedad como es el caso de *Escherichia coli* O157:H7.

También pueden participar de procesos infecciosos graves de otros órganos del cuerpo.

Las encontraremos en las aguas servidas y otros tantos ambientes dada su gran ubicuidad.

Los procesos de cocción controlan adecuadamente este microorganismo y las medidas de control son las generales como desinfección de manos



Salud por
la pasión,
salud por
todos los
hinchas.



Heineken®



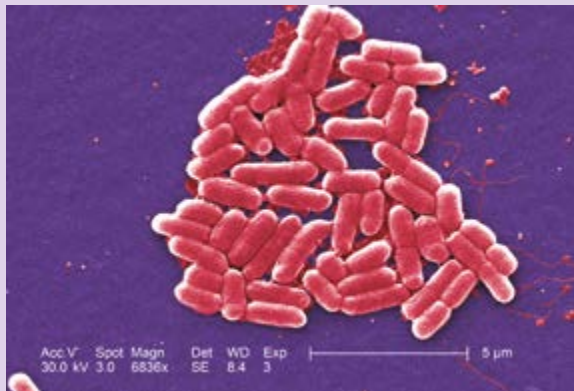
- ventas@ccu.uy
- 08008652
- www.ccu.uy



REFRESQUÉMONOS RESPONSABLEMENTE.
Producto para mayores de 18 años.



Escherichia coli O157:H7



Es una cepa enterohemorrágica de la bacteria *E. coli* y una causa de intoxicación alimentaria debido a la producción de verotoxina.¹

La infección conduce frecuentemente a una diarrea hemorrágica y ocasionalmente a una falla renal (Síndrome urémico hemolítico), esto especialmente en infantes y ancianos. La transmisión se da a través de la vía fecal oral, asociada a comer alimentos crudos, carne contaminada y a nadar o beber en aguas contaminadas.



y utensilios, control de contaminación cruzada, adecuados procesos de cocción, adecuados procedimientos de lavado y desinfección de materias primas y control de la cadena de temperatura.

Medidas de control:

- 1- enfriar rápidamente los alimentos
- 2- no mantener los alimentos a temperatura ambiente
- 3- cocinar y recalentar bien los alimentos
- 4- cuidar la higiene personal
- 5- evitar contaminación cruzada
- 6- proteger las fuentes de agua

CONTROL'S 50 Años



CUIDA Y PROTEGE TUS MANOS

Nuevo jabón líquido para manos Vita Care

www.controls.com.uy



BellaUnión
de nuestra tierra, nuestro azúcar

NUEVO AZÚCAR IMPALPABLE

En práctico envase con la
calidad que nos caracteriza



Primos de la vida



Fidel Sarli y Santiago Urquhart son los responsables de llevar adelante Baker's, el primer bar de tragos elaborados de Montevideo, pero su relación personal viene de mucho antes y eso les permite llamarse primos.



El nuevo local de Pocitos (Av. Francisco Soca y Bartolito Mitre) recientemente inaugurado es el punto de encuentro para esta nota, la que transcurre entre un café en la terraza, en medio de pruebas de sonido y rodeado del bullicio que se va generando en la puesta a punto del local previo a su apertura.

En ese entorno distendido conversamos con Fidel y Santiago sobre los orígenes de Baker's Parque Rodó, en la calle Pablo de María y Charrúa. "Esto se inicia de la mano de mis hermanos (Carlos y Yoel) y Santiago, pero desde el principio estuve vinculado inicialmente en funciones como empleado, hasta que formalmente entro a la sociedad a instancias de que uno de mis hermanos se retira para integrar otro emprendimiento", nos cuenta Fidel.

La idea y características del local estaban muy claras desde el principio. "La idea fue abrir un bar de copas elaboradas como todavía no había en Montevideo. Un concepto que hoy se está replicando bastante, pero que hace 6 años no existía. Un bar de cocteles con una gran barra, con barman alineados uno al lado del otro y cada uno con su estación, materiales de trabajo, donde se pudieran lucir y ser un poco el foco de la escena, independiente de que siempre el centro es el cliente", destaca Santiago.

Con el objetivo claro comenzó la búsqueda del local, la que se da casi por casualidad mientras Carlos buscaba lugar para estacionar y se encuentra en una esquina con un cartel de alquiler. Se comunica con Santiago que estaba viviendo en el este, luego de un período de tiempo radicado en el exterior, y comienza el proceso para la apertura.

Ese comentario dispara en Santiago el recuerdo de su periplo de viaje por Río de Janeiro, Londres y Nueva York. "En Nueva York, que es una ciudad que se presta para todo, trabajaba de barman en dos boliches y en la mañana en una oficina que alquilaba apartamentos. Con eso hacía una extra cuando la propina estaba floja", recuerda entre risas.

“Había entrado a ese mundo de la gastronomía que siempre tiene un encanto para el ser humano”

Consultados sobre los orígenes de ambos en el sector gastronómico, nos cuentan que su relación se remonta a varios años atrás, siendo muy jóvenes e iniciando su actividad laboral en el parador La Huella de José Ignacio. "Mis primeras armas las hice en el parador a los 17 años fajinando copas. El bachero lavaba, las ponía en un escurridor y yo las agarraba les pasaba alcohol, le sacaba las manchas y las dejaba bien limpietas. Había entrado a ese mundo de la gastronomía que siempre tiene un encanto para el ser humano, ya sea desde el comensal, el del mostrador o desde la curiosidad. Es algo que consumimos todo el tiempo sin importar de que lado estamos", afirma Santiago.

Destaca además que fue algo que lo fascinó desde el primer momento, con el trajín, los tragos, las be-



bidas, las alegrías y las tristezas de un rubro muy dinámico, de seres humanos para seres humanos. “Quedé encantado con esa humanidad y empecé a curiosear por todos lados. Pedía para pelar papas y cortar cebolla, pero como era tan lento me mandaron a cortar fiambre”, comenta entre risas.

Es ahí que la barra lo seduce con todo su encanto, la gente, las tareas, y se ofrece a llenar las heladeras fuera de su jornada laboral, tratando de poner

un pie en ese lugar. “Empecé a abrirme la cancha hacia el lugar que quería estar y la condición era sudar la gota gorda por el muchas gracias, pero para demostrar mi gusto e interés por estar allí”.

Fidel en cambio tiene un pasaje transitorio por La Huella. “Estudiaba Educación Física y para mí el parador era un trabajo de verano para hacer unos pesos para seguir estudiando en Paysandú el resto del año. Me lleva mi hermano Carlos que era el encargado en el verano, y yo estaba 8 horas al lado de la parrilla cortando pan, con todo el fuego quemándote la cara. Hasta que un día me dice apréndete por lo menos el número de las mesas y empecé a bajar platos porque te vas a quedar todo el verano cortando pan”.

“Desde el primer día el objetivo fue hacer el mejor bar de coctelería de Uruguay, y eso me atrajo para integrarme”

Allí, uno fajinando copas y otro cortando pan, los dos benjamines de La Huella inician una amistad que los lleva hoy a tener grado de parentesco y continuar creciendo en sus propios emprendimientos.

Origen del nombre

Charles H. Baker Jr. fue un escritor estadounidense muy conocido por sus escritos gastronómicos y de cocteles. En la década de los años 30 se embarca en un crucero mundial y repite en al menos dos oportunidades más este viaje alrededor del mundo.

De estos viajes hace crónicas de recetas de comidas y bebidas para diferentes revistas como Esquire, Town & Country y Gourmet. Luego recopila muchas de esas recetas en una edición de dos volúmenes bajo el título “The Gentleman’s Companion: Being an Exotic Cookery and Drinking Book, publicado en 1939 y considerado el mejor libro sobre bebidas exóticas.

En su libro mostraba recetas y contaba la historia sobre donde la había comido, en qué lugar, con qué personalidad o que había pasado durante la cena. Esto hace que tenga un atractivo especial, más allá de la receta en sí misma.

En los años 50 es contratado por la Pan American World Airways (Pan Am), la aerolínea internacional más importante de los Estados Unidos desde los años 30, para realizar un trabajo de investigación en Sudamérica, visitando las capitales y escribiendo reseñas de su gastronomía local, como modo de promoción de los destinos en América, en tiempos en que Europa no era atractiva por estar viviendo la Post Guerra.



Nos cuenta Santiago que de su visita a Montevideo hay registro de su encuentro en casa de Papá Tomás. “No sabemos quien era, pero sí que allí le sirvieron una especie de Tom Collins con tinta de clorofila, menta y azúcar impalpable, una versión que él llamó Papa Tomas Collins”.

Así es que Baker’s es en homenaje a este precursor del periodismo gastronómico y la coctelería mundial.



Baker's nace del concepto de barra que impulsa Santiago a través de su experiencia y basado en la coctelería de autor, un lugar donde encontrar opciones exclusivas y de clásicos reversionados. "Desde el primer día el objetivo fue hacer el mejor bar de coctelería de Uruguay, y eso me atrajo para integrarme, participar del proyecto y ponerle toda la energía. Me interesa esa idea de desarrollar el mejor de Montevideo y posicionarlo entre los 50 mejores del mundo", comenta Fidel.

Desde su fundación en abril de 2016 el concepto central fue la coctelería. "Cuando nacimos, en el local de Pablo de María la cocina era muy chica y creamos un concepto de tapas, porque teníamos déficit en espacio pero teníamos que generar un producto que acompañara los tragos" indica Fidel, al tiempo que afirma que

también se encontraron con un déficit de bartender, que lo fueron cubriendo con formación y aprendizaje.

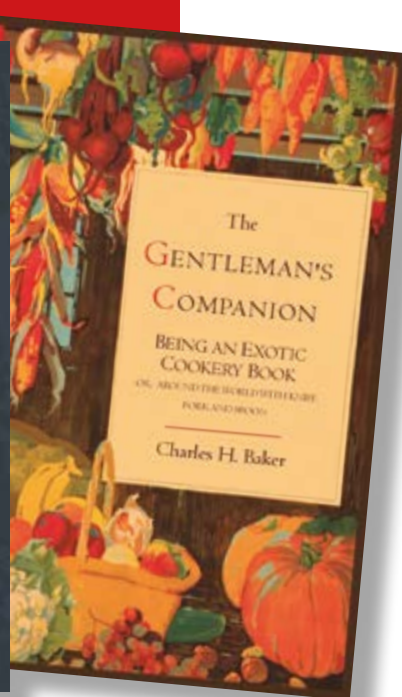
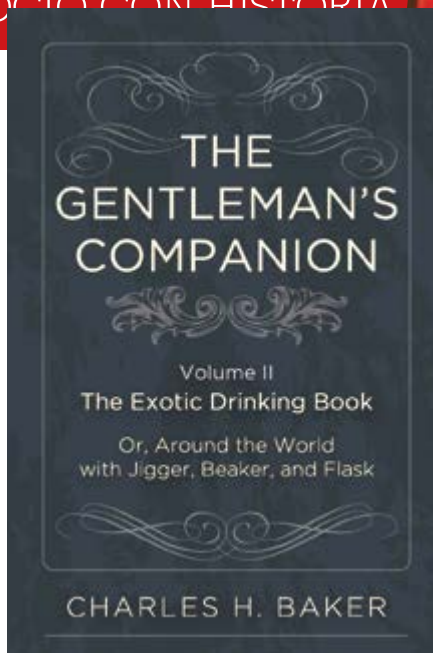
"A mi personalmente me gusta que los boliches y la ciudad esté plagada de gente que haya sido formada por mí, a pesar que después se vayan. Es doloroso porque invertiste amor, dinero y energía, pero por otro lado la formación y el sólido conocimiento fue adquirido o traspasado desde aquí", afirma con contundencia Santiago.

Al respecto Fidel acota que el objetivo, con la apertura del segundo local, es desarrollar una escuela de coctelería en el piso superior para cubrir la demanda y el déficit de especialistas, a pesar de que reconocen que hay escuelas pero que aún así es deficitaria la oferta profesional.



Esto es “laburo y amor”, dice Santiago, y destaca que el consumidor valora el trabajo que vienen haciendo. “Se trata de un sitio que ofrece otra cosa, con un pienso distinto y a veces cuesta, pero es un trabajo de evangelización que nos gusta y nos pusimos como objetivo. Tan es así que a nuestros clientes regulares los llamamos Parroquianos”, nos cuenta Santiago.

“Es un trabajo de evangelización que nos gusta y nos propusimos como objetivo”



Al respecto Fidel relata que existe un grupo de clientes, unos 30 o 40 que se autodenominan Parroquianos de Baker's, tienen grupo de WhatsApp, organizan encuentros, comen asados y hasta se van juntos de vacaciones. “En general son personas que venían solas, se encontraron aquí e hicieron amistad”, relata Fidel y pone como ejemplo a un parroquiano fiel de la casa, Carlos, un cliente brasileiro que tomaba un Negroni solo en la barra y hablaba portugués y se fue haciendo amigo del local y luego del grupo de Parroquianos.

Ambos destacan que con el tiempo fueron adquiriendo mayor experiencia y aprendiendo de los errores naturales, como por ejemplo lo relacionado a la convivencia con los vecinos, la música y las denuncias. “Aprendimos muchas cosas, pero la verdad que acá en Soca sentimos otra receptividad de la

gente. Se convocó una fiesta por nuestras redes y en un momento se llenó el boliche. Al rato un vecino nos hizo notar que la música estaba alta y de inmediato la bajamos y a las 2 en punto cortamos todo. Esas actitudes se agradecen porque es parte de la buena convivencia que hay que tener”, explica Fidel.

Las expectativas para el nuevo local son seguir profundizando y desarrollando el concepto y fundar la escuela de coctelería para formar profesionales, pero destaca Fidel que sienten que vienen de un desgaste grande, no solo por abrir el nuevo local, sino de la permanente lucha desigual con la Intendencia de Montevideo, para que le permitan instalar nuevamente un espacio abierto, luego de que le quitaran las mesas y sillas exteriores.

50
BEST
Discovery

Baker's ingresó a la lista de los 50 Best Discovery, que clasifica anualmente los establecimientos reconocidos para participar por los premios The World's 50 Best Bar.

Entre los 50 Best Discovery están bares y restaurantes de distintos lugares del planeta

que fueron elegidos por los especialistas de la marca, y que incluye miles de reseñas de lugares en 75 países.

En el sitio Web de los 50 Best Discovery se pueden buscar bares y restaurantes reconocidos a partir de su ubicación, y leer reseñas, precios, direcciones y datos de contacto.

Vale destacar la importancia de este reconocimiento, que es el paso inicial para poder ingresar al ranking de los 50 mejores del mundo. Fidel Sarli destaca que, “para todos los que trabajamos en esto es la máxima aspiración ingresar en este ranking”.

Santiago destacó “que la filosofía del bar es que el que venga lo pase bien. Es la idea del disfrute y los ricos tragos, con un programa integral de coctelería muy cuidado”.

Un reconocimiento que los posiciona en el mapa mundial, y que ya lo han empezado a notar con la presencia de más extranjeros en sus mesas.



NUEVO



RINDE MÁS 3 EN 1

SUMALO A TU CARNE PICADA

¿Qué es Rinde Más 3 en 1?

Es una combinación de vegetales deshidratados con especias, proteína vegetal y sin colesterol, que al sumarlo a tu carne picada hacen que tus comidas sean:

1. Más rendidoras

Agranda tus platos favoritos, así que con la misma carne que preparabas 8 hamburguesas, ahora vas a tener 12.

2. Más prácticas

No necesitás sumar ingredientes que implican un gasto adicional y proceso de cortar, pelar, etc.

3. Más ricas

Tus platos van a quedar deliciosos, con todo el sabor de Knorr.

8
Hamburguesas

12
Hamburguesas

SIN
RINDE MÁS

CON
RINDE MÁS



CON RINDE MÁS, COCINAR CUESTA MENOS

Descubrí recetas en www.knorr.com.uy



En relación al eje específico en que se desarrolla el concepto del bar, le pedimos a Santiago que nos hiciera una línea de tiempo sobre las épocas de la coctelería, y nos afirma que estamos en lo que se conoce como El Renacimiento, una etapa que surge a partir de los años 90, luego de pasar por una segunda época oscura.

Podemos considerar la época de oro de la coctelería entre los años 1830 a 1885, y luego la época clásica entre 1885 y 1920 donde se introducen

nuevas herramientas que diversifican las técnicas empleadas para hacer bebidas.

“Durante los tiempos de la Ley Seca en los Estados Unidos, donde la prohibición era de producir, almacenar o comercializar, pero no de consumir, los bartender tuvieron que emigrar a Europa y el Caribe, donde se instauran los bares de hotel y el concepto de los American Bar. Una vez terminada la prohibición retoman a los Estados Unidos comienza una nueva etapa de crecimiento, hasta los tiempos de la Segunda Guerra Mundial y el período de la industrialización de los alimentos”, nos cuenta Santiago.

Destaca que el período de los años 60 y hasta los 90 fue una etapa de destacado receso en el consumo de cocteles, hasta llegar al nuevo impulso surgido en las últimas tres décadas.

En esa cresta de la ola de la mixología y basados en la experiencia recogida en el exterior nace Baker's con una propuesta diferente y divertida, que con el paso de los años se ha consolidado como un sitio de referencia en la ciudad, que marca su perfil y que recientemente obtuvo el reconocimiento de ingresar a la lista de los 50 Best Discovery.



“La gastronomía, sea cual sea el rubro, debe ser operada con un verdadero espíritu de hospitalidad”

“Lo importante es entender que la gastronomía, sea cual sea el rubro, debe ser operada con un verdadero sentimiento de hospitalidad, no es tanto el servicio, sino de la hospitalidad y transmitir en el equipo cual debe ser el espíritu de trabajo”, afirma Santiago.

Dedicación, esfuerzo, trabajo y mucho amor por la tarea es lo que los “primos” Fidel y Santiago le han puesto a su boliche y es algo que se nota en el ambiente, en el clima previo a la apertura, en las risas del equipo, y la arenga que se escucha, como si fuera un equipo deportivo en el momento previo a salir a la cancha.

¡Brindo por eso!

EL SALTO en LIMPIEZA
y ECONOMÍA


Nevex
jabón líquido

**PACK
AHORRO**

30%
MÁS ECONÓMICO*

PLANIFICÁ, AHORRÁ Y OLVIDATE


Nevex matic
jabón líquido
para lavar la ropa


Nevex matic
jabón líquido
para lavar la ropa


Nevex matic
jabón líquido
para lavar la ropa



Satisfacción
Comprobada**

JABÓN LÍQUIDO PARA
DILUIR



RINDE
90

LAVADOS



Calidad, tecnología y cuidado artesanal

Sobre estos pilares se basa la actividad comercial de la Destilería Libertad (Villa Lima S.A.), una destilería boutique que produce con su propio alcohol, Gin Libertad entre otros productos.

Para conocer más sobre el mundo de los destilados y las bebidas espirituosas nos fuimos hasta la ciudad de Libertad, San José donde se encuentra la moderna planta industrial, a conversar con Nicolás Badel, el joven empresario que lleva adelante esta industria en espejo con su filosofía de vida.

Al comienzo de la charla nos explica que el alcohol se ha vuelto un commodity, producido por unas pocas grandes industrias regionales que lo elaboran casi exclusivamente a partir de caña o maíz bt (transgénico), con un paquete químico importante. Allí radica la diferencia ya que la industria artesanal utiliza estos alcoholes genéricos. "Nos especializamos en la producción de alcohol y somos los únicos en Uruguay y en la región que lo hacemos de manera controlada y artesanal. Somos una destilería boutique que uti-

liza la mejor tecnología y cuida de forma artesanal cada paso del proceso" afirma Badel.

La destilería tiene la capacidad de producir alcohol de cualquier cultivo, pero siempre que sea posible, a partir de cultivos ecológicos de los que se pueda conocer su trazabilidad. Por ejemplo, la melaza utilizada es importada de Paraguay de un ingenio sucro alcoholero, certificado orgánico y fair trade.

Nos cuenta Badel que incluso están plantando maíz de variedades no transgénicas, identificadas genéticamente, que le permiten producir diferentes tipos de alcoholes. "Nos especializamos en producir alcohol, no en mezclar cuatro cosas con alcohol industrial y hacer un producto".

"El Gin Libertad es un producto que se fabrica utilizando un alcohol orgánico, producido íntegramente por nosotros, y esa es la gran diferencia con la mayoría de los productos que están en el mercado local, regional o global. El alcohol viene de una industria distinta al productor, y el que venden para desinfectarse las manos es el mismo que utilizan para hacer una bebida".



Cambadu y SEMM se unieron para brindarte el mejor convenio que garantice tranquilidad y seguridad a tu empresa.

¿En qué consiste?

Ante cualquier imprevisto relacionado a la salud, a través de una simple llamada telefónica a SEMM, pueden solicitar el servicio médico y un equipo de profesionales asistará al lugar.

Consultá por las tarifas especiales de **Área protegida SEMM** para socios Cambadu a través del **27112121** o en nuestra web **semm.com.uy**



Destaca qué, si bien todos utilizan etanol la calidad del producido en forma industrial y el producido por ellos tienen diferencias abismales. “Cuando pruebas los dos productos que dicen ser lo mismo, son diferentes, por tanto el producto final al que se llega también es diferente. Eso es Gin Libertad”.

Recorriendo la planta industrial vemos la pasión puesta en cada detalle, como parte de una filosofía de vida, de un purista en busca de la per-

fección. “Tenemos la convicción que este es el camino. Entendemos que el nuevo modelo de empresa debe ser más responsable, tendiendo a ser absolutamente responsable y dentro de una economía circular”.

La planta de Villa Lima produce la energía eléctrica que utiliza en todos los procesos: fermentación alcohólica, de vinagre, producción de preformas, soplado de envases, línea de envasado, filtrado y demás, a partir de panelería solar que genera 200 kilowatts de energía limpia y renovable.

A nivel de la producción de bebidas alcohólicas, Gin Libertad es el primer producto lanzado al mercado. “Nuestro gin está hoy posicionado en el mercado muy cerca de los otros, como parte una estrategia inicial para que el consumidor conozca la marca, pero por tratarse de un producto de calidad diferente lo que más nos interesa ahora es que se conozca lo que hay detrás de cada botella. Como se hace y donde se hace, ese es nuestro desafío más importante. Mostrar que es un producto que se hace de manera totalmente diferente a todas las industrias llamadas artesanales”.

Además de estar en la etapa de dar a conocer su gin y cómo se produce, la empresa tiene otros proyectos en carpeta. El próximo lanzamiento será el de Vodka Pura. “Nuestra vodka es en definitiva el gin sin aroma, con el mejor alcohol que es posible producir”.



Nicolás Badel, Director de Villa Lima S.A.

saint café



FUNDACIÓN

Corazoncitos



FUNDACIÓN

Corazoncitos

Comprando este producto
estás apoyando a
niños y niñas con
cardiopatías congénitas

GRACIAS DE  **CORAZON**



UNITE A LA CAMPAÑA

GUARDIANES  DEL

Corazon

BUSCÁ LOS STICKERS IDENTIFICADOS CON LA
CAMPAÑA Y COLABORÁ CON LA FUNDACIÓN.

¡VOS TAMBIÉN PODES SER UN
GUARDIÁN DEL CORAZÓN!

APOYAN:





“Si hiciéramos una gráfica de nuestra tarea podríamos decir que el 95% del trabajo es para hacer el alcohol y un 5% en aromatizarlo. Eso se puede ver en el bar, donde el barman es el que lo aromatiza poniendo diferentes productos en el vaso. Es muy fácil aromatizar alcohol, lo difícil es producirlo bien y de calidad”.

Destaca que su labor está centrada en la producción de alcohol y a partir de allí el desarrollo de productos específicos, con identidad propia.



“Nuestro gin dice Uruguay Dry Gin en la etiqueta, no dicen London, el nuestro es diferente, mucho más aromático y el alcohol es infinitamente mejor. Los aromas los tomamos de la naturaleza y utilizamos el alcohol como vehículo”.

Dentro de otros proyectos, “en línea de producción para entrar al horno, está en el mediano plazo la producción de whisky uruguayo a partir de diferentes materias primas. Maíz, cebada y centeno, o solo cebada malteada, siempre basados en alta tecnología que nos permite retirar de ese líquido los elementos tóxicos que en la industria histórica tradicional son retirados por el tiempo de guarda. Nosotros podemos sacarlos como si fuera con un bisturí laser antes de la guarda, y aunque salga transparente de la destilería no tiene esos alcoholes superiores, el proceso es instantáneo”.

A pesar de las dificultades de ser una industria no tradicional en Uruguay, Nicolás Badel sigue adelante con sus proyectos y su filosofía, sabiendo que se corre de atrás en este rubro, compitiendo con empresas que desde hace siglos manejan un aparato de marketing y comunicación importante, apoyado en una fuerte comercialización. “Voy a hacer un whisky uruguayo, no uno escocés porque en definitiva tenemos que mirarnos a nosotros mismos. Con los equipos y la tecnología que tenemos podemos hacer cosas bien diferentes a la industria artesanal que por lo general se ha mantenido utilizando el mismo tipo de alambiques de cobre de hace siglos. Ese es nuestro diferencial y nuestro objetivo”.

Gin, vodka y whisky fueron los ejes de esta primera visita y charla, pero ya quedó pactada una segunda instancia donde nos dedicaremos a conversar sobre la otra parte de la industria, la producción de vinagre Gamberoni, una marca más que centenaria que luego de muchos años volvió a manos uruguayas.

¡AHORA ES MÁS FÁCIL
ACEPTAR DIFERENTES
TARJETAS
EN TU COMERCIO!



Fiserv es líder mundial en tecnología financiera

y, en alianza con **GEOCOM**, te ofrece un servicio diferencial:

- Contrato POS 36 meses con 6 meses **SIN COSTO**
+ 12 meses al 50%.
- Aranceles diferenciales.
- Link de pago **SIN COSTO** para tu e-commerce.

Además, con la contratación de nuestro servicio, podés
acceder a múltiples beneficios:

- Cierres de lote diarios y automáticos: ¡pagamos todos los días
y mejoramos tu flujo de caja!
- Conciliación de ventas cuando y donde vos querés, desde
nuestra web de comercios, con información online disponible
de tu negocio.
- Adelanto de pagos con tarjetas de crédito a las 48 horas
reales. Con la mejor tasa, sin afectar tu crédito bancario.

Mejorá la experiencia de pago de tus clientes y cobrá más rápido tus ventas.

*4444
2484 4444

Minas de Corrales



Nuestra quimera del oro

Surgida a finales del siglo XIX, cuando en 1878 se instala en la zona la Compañía Francesa de Minas de Oro del Uruguay, y toma su nombre de los yacimientos de diferentes minerales que hay en la región y de los corrales de piedra utilizados para retener el ganado.

Así comienza la vida de Minas de Corrales, que fuera declarada pueblo en 1920 y finalmente elevada a la denominación de villa el 13 de diciembre de 1994, a través de la Ley 16.669.

Este particular enclave ubicado a 96 kilómetros de Rivera y a 60 kilómetros de la ciudad de Tacuarembó, logra seducir al visitante con su historia, naturaleza y rasgos de identidad propios.

Las tradiciones de un sitio del interior rural se unen a las particularidades de la explotación minera, otorgándole al lugar una identidad única.

Las minas fueron explotadas desde 1879 hasta 1939, y según documentos de la época a partir de 1908 se comenzó a realizar la explotación subterránea. La mineralización aurífera se encuentra en vetas de cuarzo de espesor muy variable, que puede llegar a 30 metros en Minas de San Gregorio, hasta 10 metros en Zapucay.



Descuento exclusivo
100%
socios CAMBADU

NATIVA



Disfrute de la naturaleza y la mejor gastronomía

A 20 minutos de Piriápolis y 50 minutos de Punta del Este, viva una experiencia única en un lugar privilegiado con la sierras como escenario natural.



Las Ánimas Casa de Campo
Ruta 60, kilómetro 19
Nueva Carrara – Maldonado
Contacto: 099 264 627
www.lasanimas.uy



En la década del 2000 se reinició la actividad minera, focalizada a la búsqueda de oro para exportación. Las galerías de antiguas extracciones se encuentran a las márgenes del arroyo Corrales. La fresca humedad, la oscuridad del ambiente nos permiten imaginar la dura vida de los mineros del pasado.

Recorrer la localidad nos lleva a un viaje en el tiempo. Transitar por su avenida principal Dr. Davison, nos permite descubrir a lo largo de su cantero central, vestigios de la actividad minera durante el siglo XIX.

Cuenta además con un Museo del Oro, un espacio dedicado a la exhibición sobre el proceso de extracción, y a la historia de su fundador, don Tito Pereira.

A 12 kilómetros de Minas de Corrales se encuentran las ruinas de la Represa de Cuñapirú, primera en todo el continente americano, creada para suministrar del poder eléctrico para la explotación minera. Se comenzó a edificar en 1886 por el ingeniero asturiano Clemente Barrial.

Allí también se encontraba la plata de procesamiento del mineral proveniente de las minas de

San Gregorio y Santa Ernestina. El transporte desde las minas hasta la plata se realizaba en un aerocarril de muy moderna concepción para la época.



Otros de los atractivos que cuenta la región, además de los ya comentados, son los particulares cerros que demarcan el paisaje. Por ejemplo los icónicos Cuñapirú, Del Medio y Gerónimo que identifican el particular paisaje del norte uruguayo.

Los cerros Miriñaque y Vigilante también tienen sus particularidades, ya que en su cima es posible apreciar variedades de palmeras enanas, vegetación única en nuestro territorio.

Un recorrido más por nuestro país que nos permite descubrir y descubrirnos a través de la historia, la producción y la cultura.



**TE MERECEÁS
LO MEJOR**



SANTA TERESA



Fuente El País

Cuando el tipo de cambio favorece, la vieja normalidad se impone

Mucho se dijo sobre que la pandemia nos iba a cambiar, porque al finalizar la misma saldríamos siendo personas diferentes a lo que éramos.

Pero hay cosas que no cambian, y hay tentaciones muy fuertes, difíciles de evadir o enfrentar, como lo es un tipo de cambio favorable más el ahorro por la no exigencia de testeos de Covid.19.

El resultado fueron kilómetros de filas de autos y esperas de hasta 11 horas. Un sacrificio disparatado, más teniendo en cuenta las condiciones de la espera; al rayo del sol y sin ningún tipo de servicios como baños o bebidas.

Volvimos a la vieja normalidad, y a esta altura parece evidente que nada cambió ni va a cambiar.



Fuente El Once



Fuente Maxima On Line



Fuente Surtidores.uy



+PROTEÍNAS

RICA EN PROTEÍNAS RICA DE POR SÍ

+ VITALIDAD

+ ENERGÍA

+ MASA MUSCULAR



SIGA LA RECOMENDACIÓN DE SU MÉDICO

glade®

NUEVAS
FRAGANCIAS ESTACIONALES



ENCONTRALAS EN TU COMERCIO FAVORITO