**Reserva Santa Fe y el chef Xchel González crean menú sostenible con ingredientes del huerto urbano e invernadero**

* *El premiado chef mexicano fue el encargado de idear platillos con los que demostró que la alta gastronomía se está uniendo a movimientos importantes como lo es la cocina natural y consciente.*
* *Reserva Santa Fe cuenta con un invernadero y un huerto urbano para cultivar sus propios alimentos orgánicos.*

**Ciudad de México, 17 de mayo de 2024***.* Actualmente, una de las tendencias gastronómicas más populares es la de Cocina Consiente, que plantea planear el platillo que se preparará, darle su tiempo por cocción, y usar ingredientes naturales y saludables para evitar el estrés, la comida rápida y una alimentación dañina para la salud.

A este movimiento culinario se suman otras tendencias como la de aprender a desarrollar un huerto casero o incluso obtener los ingredientes de un bosque de alimentos, sistema que, de acuerdo con la SEGOB, fortalece las buenas prácticas de paisajes productivos en donde se aprovecha todo: desde el agua, los animales, la fruta, la madera y la hierba destinada para la alimentación silvestre o doméstica. Además, funciona como corredor biológico para diversas especies animales y vegetales, ya que proporciona refugio y alimento.

Ante este panorama, hay proyectos como Reserva Santa Fe, residencial en medio del bosque que busca formar una comunidad de personas con un estilo de vida sostenible y regenerativo, aportando a la naturaleza más de lo que brinda, y uniéndose a propuestas gastronómicas que apuestan por la salud y el bienestar del ecosistema.

Es por eso que este desarrollo ubicado a solo 15 minutos de Santa Fe ofreció una degustación para su comunidad e invitados en la que Xchel González, del reconocido restaurante Nuni y ganador del concurso San Pellegrino Young Chef Academy 2022, creó un menú especial elaborado con ingredientes del huerto de este sitio el cual está abierto para que sus habitantes puedan cultivar alimentos propios.

Para el primer tiempo, el chef sirvió una ensalada fresca de jitomates cherry orgánicos con pesto de hojas nativas, pepitas de calabaza, espuma de queso artesanal, hojas del huerto y crotones.

El segundo plato constó de setas a la parrilla con esquites cremosos tipo risotto, mayonesa de hierbas, chile en polvo, queso semi maduro ahumado con leña y ceniza de hoja de maíz.

El final de esta experiencia gastronómica fue un cremoso de chocolate artesanal con hongo, helado de madera de avellana, gel de café-chai, gel de mora azul, seta deshidratada y crumble de chocolate con cedrón.

“Queremos inspirar un cambio positivo en la forma en la que las personas se relacionan con la comida y el medio ambiente. Juntos podemos construir un futuro más saludable y equilibrado para las próximas generaciones”, expresó Xchel González.

Cabe destacar que Reserva Santa Fe cuenta con el proyecto de **Bosque comestible**, el cual es un componente de su Programa de Producción de Alimentos, cuyo objetivo principal es producir al menos el 60% de la dieta de los habitantes de este complejo, dotándolos de alimentos orgánicos y saludables.

Con este tipo de alianzas, el proyecto liderado por Armando Turrent fortalece su propuesta que también busca reducir la huella de carbono evitando la contaminación que se genera al producir y transportar ciertos alimentos.

“Seguiremos impulsando iniciativas que no solo son gratas para el paladar, sino que tienen un impacto positivo en el medio ambiente. La alimentación sostenible demuestra un respeto a la flora y fauna del ecosistema, además brinda un estilo de vida diferente y saludable en las personas que lo practican, por eso es una prioridad en nuestra misión”, concluyó Turrent fundador de Reserva Santa Fe.

Para saber más sobre este residencial único en su tipo, agendar una cita y conocer todo aquello que considera **Reserva Santa Fe**, visita **www.reservasantafe.com**, llama al teléfono 55 5966 3533 o vía correo a **info@reservasantafe.com**

*###*

**Acerca de Reserva Santa Fe**

*Reserva Santa Fe* es un proyecto inmobiliario de construcción regenerativa ubicado dentro de un bosque de 197 hectáreas, que busca habilitar un ecosistema en el que sus habitantes se integren como agentes de conservación y enriquecimiento de la naturaleza y, al mismo tiempo, disfruten de una alta calidad de vida, vinculando la sostenibilidad, el bienestar y el lujo, siendo así el único desarrollo en Latinoamérica en proceso para obtener el certificado *Living Community Challenge*.

**CONTACTO PARA PRENSA**

**Fernando Fuentes | PR Account Executive**
**fernando.fuentes@another.co**

**Rodrigo de Alba | PR Manager**
**rodrigo.dealba@another.co**