

IL MERCATO GENTILONI

Turismo cultural

RECONOCIMIENTO A LA INNOVACIÓN
DEL PRODUCTO TURÍSTICO MEXICANO 2023



Gobierno
del Estado



SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

Coahuila
de Zaragoza

**RECONOCIMIENTO A LA INNOVACIÓN
DEL PRODUCTO TURÍSTICO MEXICANO 2023**

Categoría: Turismo cultural

Información de la empresa u organismo que opera el producto o actividad

Nombre comercial de la empresa o unidad productiva: Il Mercato Gentiloni.

RNT vigente: 02050300056 (Renovación en trámite)

Nombre del responsable: Blas Gentiloni Arizpe

Cargo: Representante legal

Correo electrónico: blas@ilmercato.mx

Teléfono: (844) 300 1192

Información del proponente

Empresa: Secretaría de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos del Gobierno del Estado de Coahuila de Zaragoza

Nombre: Lic. Lucía Azucena Ramos Ramos

Cargo: Secretaria de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos

Correo electrónico: despacho.turismo@coahuila.gob.mx

Teléfono: (844) 777 0350 ext. 2016

Información del producto o actividad

Nombre comercial del producto turístico o actividad: Il Mercato Gentiloni.

Descripción general: Il Mercato Gentiloni se caracteriza por ser un complejo innovador en Saltillo, donde se puede disfrutar del sabor y tradición de dos culturas en un solo lugar. Su principal característica es la arquitectura que lo envuelve, dándole a cada uno de los catorce espacios una esencia única.

Ubicación del producto turístico.

Coahuila de Zaragoza:

Fue fundado el 25 de junio de 1824, cuenta con 38 municipios y está ubicado en la región noreste del país, limitando al norte con Estados Unidos de América, al este con Nuevo León, al sur con Zacatecas y San Luis Potosí, y al oeste con Durango y Chihuahua. Es considerado el tercer estado más extenso por detrás de Chihuahua y Sonora.

Coahuila cuenta con una gran cantidad de ecosistemas, que van desde los desiertos en la Comarca Lagunera a los bosques en la Sierra Madre Oriental; además es el estado del norte del país con más Pueblos Mágicos: Arteaga, Cuatro Ciénegas, Candela, Guerrero, Melchor Múzquiz, Parras de la Fuente y Viesca.

Saltillo:

Es la capital del estado, se localiza en la región sureste de Coahuila y cuenta con una población de 985,229 habitantes, lo que la convierte en la décimo séptima ciudad más poblada de México. Esta gran ciudad se encuentra rodeada por altas montañas de la sierra madre oriental que le regala a todos una vista única. Fue fundada en el siglo XVI luego de que en 1577 se le otorgara el nombre de Villa de Santiago del Saltillo. La capital ha tenido un papel muy importante en la historia, desde ser uno de los más extensos dominios políticos de América hasta la Independencia y Revolución Mexicana.

En 1847 se enfrentaron los ejércitos de México y Estados Unidos cerca de la capital, en la Batalla de La Angostura y en 1864 Benito Juárez estableció su gobierno en esa ciudad. Actualmente recibe el sobrenombre de La Atenas de México por el gran número de personajes intelectuales destacados.

II Mercado Gentiloni

Saltillo es una ciudad moderna, con conectividad, medios de comunicación y actividades económicas generadas por la industria, la agricultura y el comercio. Algunos de sus atractivos turísticos son la Plaza de Armas, la Catedral de Santiago, el Recinto de Juárez, donde se hospedó Juárez durante la intervención francesa, más de 24 espacios culturales destacando el Museo del Desierto, el Museo de las Aves de México y el Museo del Sarape y Trajes Mexicanos. Cuenta con una gran diversidad de establecimientos de hospedaje y de alimentos y bebidas que enaltecen la gastronomía regional norestense.



El arte culinario tradicional coahuilense representa un manjar para los amantes de la buena comida. Carnes rojas, jugosas y de finos cortes forman parte de esta gastronomía norestense, la cual se basa principalmente en la carne de cabrito, res y ternera, sin dejar detrás las deliciosas carnitas y chicharrones de puerco. Las mejores carnes del país se dan en Coahuila y el perfecto maridaje con la exquisitez, buen sabor y calidad de los Vinos de Coahuila que han conquistado los mercados internacionales, colocándose entre los más prestigiosos del mundo; o también puedes acompañar con un sabroso pulque o un tradicional sotol.

II Mercado Gentiloni

Debido a la gran importancia que tiene la gastronomía norestense, en los diferentes menús de cada espacio de II Mercado Gentiloni, se puede disfrutar de toda esta gran variedad de productos típicos de la región en los platillos que son servidos y que forman parte de una experiencia de sabor y tradición de dos culturas.



Antecedentes de la empresa u organismo que opera el producto o la actividad.

II Mercado Gentiloni es un proyecto que se desarrolló desde hace más de 40 años en una familia de tradición italo saltillense, de historia rica en gastronomía y vasta enseñanza de la agricultura. La familia Gentiloni Arizpe, fue pionera en los productos orgánicos, provenientes de El Álamo, rancho en donde pasaron una gran parte de su vida. Ahí se instruyeron en la agricultura orgánica y la ganadería, de donde salió el primer yogurt puro que se comercializó en Saltillo; de las diversas hortalizas de ese rancho se abastecía a Jugos La Huerta (Hugos La Juerta) para las bebidas naturales que ahí se preparaban, además de la leche y el yogurt. También los insumos como tomate, albahaca, orégano, romero, queso,

Il Mercato Gentiloni

carne que eran empleados en el restaurante italiano La Terrazza Romana. Esa propiedad localizada al sur de la ciudad, fue el cimiento y semillero de lo que fuera Jugos La Huerta y La Terrazza Romana, sus primeros establecimientos de alimentos y bebidas, en su primera ubicación en el centro de Saltillo. Il Mercato Gentiloni cuenta con 17 unidades de negocio entre los que se encuentran 6 restaurantes con diferentes tipos de gastronomía.



El 26 de septiembre de 2017 abre sus puertas Il Mercato Gentiloni en Saltillo, centro gastronómico propiedad de la familia Gentiloni Arizpe, formada por la señora Beatriz Arizpe Narro y sus cuatro hijos: Pedro, Blas, Fabio y Emanuele. Actualmente es la oferta gastronómica más completa de Saltillo y la única en su tipo en México, con espacios que promueven el encuentro, la convivencia y la cultura alrededor de la buena comida. Un concepto que es referente en diseño y gastronomía a nivel nacional ofreciendo en cada área a los visitantes una experiencia multisensorial.

En este lugar, además de degustar una enorme variedad de comida nacional e internacional se puede disfrutar una gran variedad de sabores e ingredientes frescos del huerto familiar, panadería artesanal, auténtico café italiano y mexicano;

Il Mercato Gentiloni

una cava de vinos con una fina selección de más de 120 etiquetas, charcutería, una cantina y una escuela culinaria.



La Filosofía de Il Mercato Gentiloni es que son una familia que día a día provoca felicidad y armonía, tanto a sus colaboradores como a invitados que, mediante el respeto y la honestidad, logramos ser inclusivos en todos los sentidos, transmitiendo bondad a la comunidad. Su Misión es Crecer y mejorar en el servicio y la atención al detalle, llevando los mejores sabores, aromas y experiencias a través de la gastronomía dentro de un espacio inclusivo que refleja la unión de las culturas. La Visión es convertirse en el punto de encuentro por excelencia en la ciudad, y ser un referente a nivel internacional como el mejor centro gastronómico todo en uno, portando con orgullo nuestros valores humanos y profesionales.



Gobierno
del Estado



SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

Coahuila
de Zaragoza

EL CENTRO GASTRONÓMICO

Los espacios con los que cuenta II Mercato son



Hugos la Juerta: Es el corazón de este complejo, pues fue el proyecto con el que inició la familia hace más de 40 años, donde se elaboran y venden gelatos artesanales, jugos y licuados, sándwiches y yogurth con insumos preferentemente locales y de temporada.



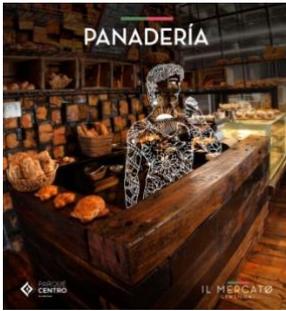
El Mercado: es un espacio donde se exhiben productos artesanales u orgánicos hechos en la región para su venta al público. Además, es el lugar para conciertos, pláticas y exposiciones, entre otros eventos.



La Terraza Romana: es el restaurante que desde hace 30 años se ha convertido en un símbolo de la gastronomía en Saltillo, inicialmente ubicado en el corazón del centro histórico de Saltillo, este lugar buscó extender sus alas y con esta iniciativa, la familia Gentiloni, crea II Mercato Gentiloni.

Il Conde: es un espacio irreverente, donde se mezcla lo italiano y lo mexicano. El comensal puede disfrutar de pizzas o de tacos y una cerveza, incluso artesanal del Estado, para acompañar la velada.

II Mercato Gentiloni



La Cafetería: es un espacio con especialistas del café donde se degustan las más ricas bebidas frías o calientes, con acceso a La Panadería donde se elaboran piezas de pan creadas de manera artesanal. Es una de las más completas cafeterías en Saltillo por su gran variedad de buen café mexicano e italiano, además de excepcional panadería artesanal y repostería. Este lugar es el encargado de surtir a todos los centros de consumo que Il Mercato Gentiloni posee. Y es el lugar decorado con durmientes de tren restaurados y valiosos recuerdos del abuelo Emilio.

Il Giardino: es un restaurante gourmet que ofrece al comensal desayunos, comidas y cenas de la gastronomía internacional, con un menú en evolución constante con ingredientes frescos y de temporada, sazonados con música en vivo, de jueves a sábado, y el privilegiado ambiente que brinda Il Mercato Gentiloni.

Il Baco: Es un espacio donde se le hace homenaje a Baco, el dios del vino. El comensal puede disfrutar del sabor y aroma de etiquetas de las 24 bodegas coahuilenses asociadas a la marca Vinos de Coahuila, más otras 100 locales. Además de poder maridar una buena copa de vino, con quesos y carnes frías de excelente calidad o con el platillo de tu elección de cualquiera de los restaurantes de este complejo gastronómico.

El Álamo: restaurante que brinda al comensal comida 100% mexicana que enaltece la gastronomía norestense y realza los cortes de carne de la región, el menú se encuentra innovando y evolucionando conforme los productos de temporada, siempre buscando resaltar los sabores de nuestro Estado ofreciendo productos de gran calidad.

II Mercato Gentiloni

II Bambino: es una ludoteca donde los pequeños aprenden actividades como sembrar, pintar y disfrutar de películas, y vivir de una experiencia inigualable en II Mercato. Aquí se muestra cómo educar el paladar del niño o de la niña, pues es en la infancia donde nuestros sentidos descubren las mejores experiencias.

La Cantina: es el espacio ideal para disfrutar de la sobremesa, el mejor restaurante-bar en Saltillo, de estilo mexicano con música en vivo y con excelente mixología, extensa variedad de destilados y cervezas locales artesanales, nacionales y extranjeras y con un sinfín de platillos al centro para compartir con los amigos y la familia. Posee elementos que dan simbolismo a la estancia, equipado para ofrecer una experiencia cómoda y placentera.

La Scuola: en este lugar se capacita a todo el personal y además se brindan cursos básicos de cocina, especializados, y talleres de mixología, donde se desarrollan múltiples habilidades de la gastronomía.

En el inmueble se destaca la decoración y el mobiliario propiedad de los Gentiloni Arizpe, sobre todo del abuelo de la familia, Don Emilio Arizpe de la Maza, quien se destacó por la importante gestión empresarial que desarrolló, y aún más por su comprometida e incondicional entrega a las mejores causas de la comunidad, como el patronato de la Cruz Roja Mexicana que por varios años encabezó, además tuvo una destacada participación empresarial al frente de Fábricas y Embotelladora "El Carmen", la primera en el ramo textil y la segunda en el sector refresquero.

Il Mercato Gentiloni

¿Cómo han aplicado los criterios de calidad, innovación, sostenibilidad y seguridad?

Este centro gastronómico se unificó bajo una enorme cubierta de mil metros cuadrados bajo una estructura de acero y paneles impresos, sostenida por cuatro columnas que cuentan la historia de la familia, sus integrantes, sus raíces y sus frutos.



El arquitecto Agustín Landa, en el 2015, propuso el uso de ladrillo como el principal elemento debido a su atemporalidad, además de que el ladrillo es orgullosamente hecho en Saltillo. Por lo que esta pieza representa para la familia, la unión de dos culturas, dos mundos; ya que, entre los primeros negocios de su parentela en Italia, fue la elaboración de ladrillos, en su ciudad de origen.

Con el fin de impulsar el consumo local y reconocer la calidad de los productos que ofrece Coahuila, el edificio fue construido con ladrillos artesanales de Saltillo, con cemento de Ramos Arizpe y con mármol negro de La Laguna. Por lo anterior, este edificio es sustentable ya que fue construido con materiales y proveedores locales, utilizando recursos energéticos de manera eficiente. Mitiga el uso del aire acondicionado se usa la ventilación cruzada, reutilizando además, condensados para riego y generación de electricidad sobre la emblemática cubierta.



Gobierno
del Estado



SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

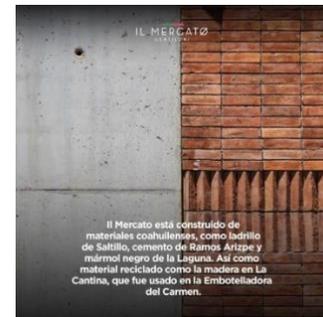
Coahuila
de Zaragoza

II Mercato Gentiloni



El edificio cuenta con más de 300 paneles solares que proveen energía a todo el centro gastronómico. Además posee un jardín vertical, considerado el más alto del norte del país. Tiene estaciones de carga Tesla y Clipper Creek. En los sanitarios se usa el mingitorio seco, por lo que cada uno ahorra aproximadamente 150 mil litros de

Cabe destacar, el sistema de captación y tratamiento de agua de lluvia para riego, baños y otros usos que no requieren agua potable y la integración de otras buenas prácticas sustentables como la separación de residuos sólidos urbanos está presente en todas las cocinas y en el comedor de los colaboradores.



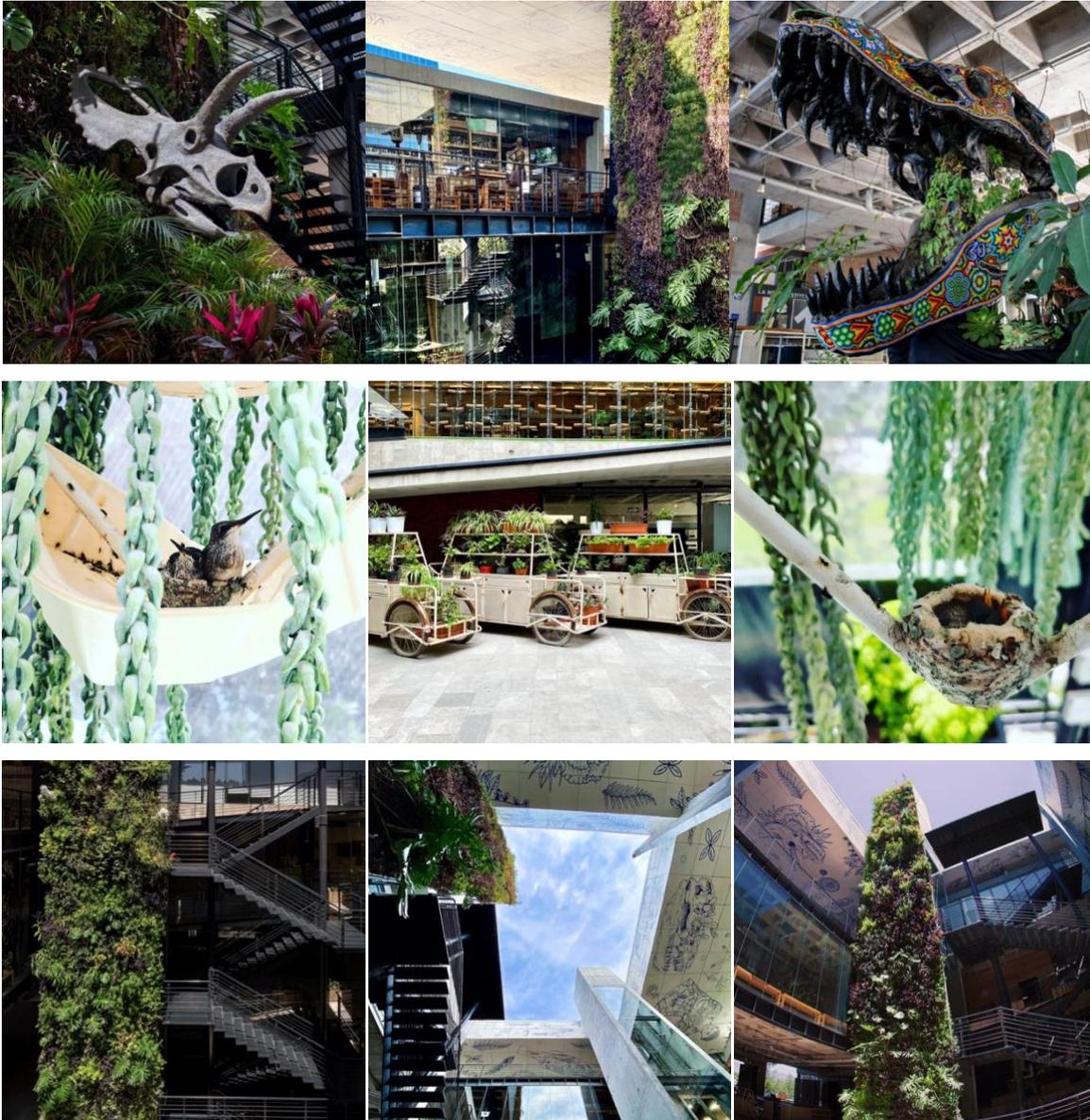
Il Mercato Gentiloni, fue el primer restaurante en Saltillo, nombrado Restaurante Verde, gracias a que cumplió con los estándares del Programa Estatal Oficina Verde, emanado de la Secretaría de Medio Ambiente de Coahuila.



El posicionamiento de Il Mercato Gentiloni en el ámbito gastronómico y turístico ha provocado el impulso de la actividad económica y la generación de empleos para

Il Mercato Gentiloni

continuar impulsando el desarrollo sustentable en la entidad y en otros estados. Para reducir el impacto ecológico, el material de empaque desechable que se usa es 100% biodegradable.



Gobierno
del Estado



SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

Coahuila
de Zaragoza

Il Mercato Gentiloni

Demostrar que tienen un enfoque de inclusión para personas con discapacidad.



Il Mercato cuenta con diversos espacios con prácticas de accesibilidad universal y personal capacitado para recibir al comensal sin importar género, origen étnico o nacional, edad, discapacidades, condición social o de salud, religión, opiniones, preferencias sexuales, estado civil o cualquier otra que atente contra la dignidad humana o que tenga por objeto anular o menoscabar los derechos y libertades de las personas, además se promueve el respeto, la protección y la garantía de los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad entre sus colaboradores y con sus comensales, ofreciendo una atención y servicio, que se distingue por su alta calidad.

Dentro de sus 262 colaboradores con 5 personas con discapacidad. Además, derivado del Convenio de Colaboración mutua entre Secretaría de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos, Secretaría de Inclusión y Desarrollo Social, Secretaría de Educación del Gobierno del estado de Coahuila de Zaragoza y de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados, para el fortalecimiento del turismo accesible, Il Mercato



Gobierno
del Estado



SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

Coahuila
de Zaragoza

II Mercato Gentiloni

promueve la accesibilidad universal garantizando que las personas con discapacidad visual tengan acceso a un menú en braille y, de igual manera, accesos para la movilidad de personas con capacidades diferentes, tales como rampas, barandales, elevador, entre otros.

II Mercato Gentiloni es una empresa inclusiva en todos los sentidos, dentro de la plantilla de personal se encuentran nueve personas con capacidades diferentes, las cuales laboran en diferentes áreas como cocina, almacén y jardinería. Lo anterior, producto de un programa de inclusión laboral del Centro de Atención Múltiple de Saltillo. Además, se participa en conjunto con la Fundación [Imagira](#) para el desarrollo de habilidades de niños con capacidades diferentes de escasos recursos. Por ejemplo, año con año se realizan [eventos](#) que incluyen también a los cuidadores o a las familias de las personas con discapacidad.

El personal de II Mercato tiene acceso a los cursos en línea emanados por la CONAPRED, tales como Diversidad sexual, inclusión y no discriminación, Claves para la atención pública sin discriminación, Inclusión y discapacidad, Principios de la educación inclusiva, el ABC de la igualdad y la no discriminación, Medidas para la igualdad en el marco del Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación, Prevención social de las violencias con enfoque antidiscriminatorio, mismos que año con año pueden realizarse en línea y que funjen como actualización al personal de II Mercato.

Además, a través del Centro de Atención Múltiple y de la Fundación Imagira, se integra a los colaboradores en actividades y pláticas para su sensibilización y comprensión de las diferentes prácticas de accesibilidad universal con las que cuenta el edificio y que son señaladas en el curso de inducción que se brinda a los nuevos integrantes del equipo II Mercato Gentiloni.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



El concepto de Il Mercato Gentiloni es integral. El objetivo es que el visitante viva una experiencia total en la que goce un día alrededor de la gastronomía, pero con un toque de arte, música y buen ambiente. Una experiencia en la que encuentre siempre algo nuevo que se conjugue naturalmente con la gastronomía.

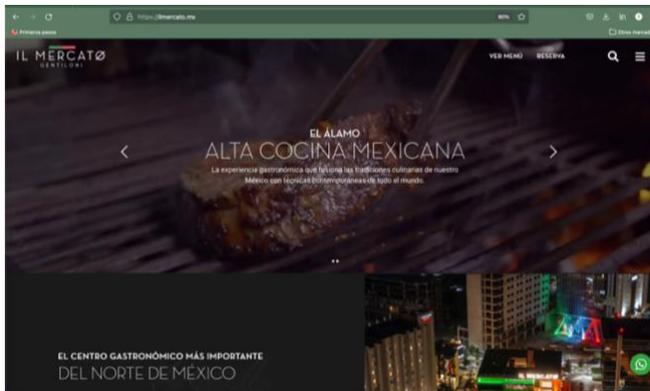
La iluminación y el sonido son dos de los aspectos más importantes en un restaurante, son los elementos que dan una sensación acogedora, los que te invitan a permanecer o te indican que debes salir de ahí lo antes posible. Una buena selección musical nos ayuda a extender el tiempo de estancia de los comensales e incrementar el consumo en consecuencia. Así que lograr que la música se escuche bien, con la potencia adecuada, es un factor de éxito para los restaurantes.



Los restaurantes y demás espacios tienen la libertad de elegir música a través de la plataforma en línea *BrandTrack*, con seis diferentes canales disponibles, para que los encargados de cada restaurante seleccionen el que mejor se adapte al momento del día y el perfil de los comensales presentes. Es junto a la música que la magia surge para completar la experiencia culinaria en este gran centro gastronómico que es Il Mercato Gentiloni.

¿Cómo y dónde han comercializado su producto turístico?.

Il Mercato recibe una gran promoción a través de los medios de comunicación tradicionales y de los esfuerzos generados en los períodos vacacionales o días festivos. Actualmente se promocionan a través de las diversas plataformas digitales, donde se muestran los diversos íconos del centro gastronómico, como su página en Facebook: <https://www.facebook.com/MercatoGentiloni>, https://twitter.com/il_MercatoG o <https://www.instagram.com/ilmercatojentiloni/> <http://ilmercatojentiloni.com/> es el sitio en el que se ofrece un servicio digitalizado de excelente calidad y atención al futuro comensal. Tanto en la web como en facebook, el usuario puede solicita información vía WhatsApp.



Otra forma de comercialización son los diversos eventos que realiza, como las “Noches de cine” realizadas al aire libre en un espacio abierto del complejo gastronómico, los diferentes cursos y talleres sobre mixología y gastronomía o incluso catas de diversas casas vinícolas o la realización de eventos culturales como exposiciones de pintura, fotografía o escultura, hasta eventos para recavar fondos a beneficio de asociaciones como el Cañón de San Lorenzo, <https://www.sanlorenzo.org.mx/se-parte-1>, así como eventos organizados por otros miembros de la cadena de valor, como los festivales Toma Vino Mexicano,

Il Mercato Gentiloni

Food & Wine, Winesomm, Tianguis Turístico México 2018 y 2019, ensambles musicales, exposiciones fotográficas, pictóricas o de escultura, así como mercados sustentables, ruedas de prensa de diversos eventos o conferencias, entre otros.

Un ejemplo de ello, fue la presentación de Il Mercato en el Tianguis Turístico México 2018 que se realizó en Mazatlán, Sinaloa; como un concepto gastronómico innovador que puede ser integrado a productos turísticos.



Il Mercato está posicionado en las diferentes plataformas como TripAdvisor, OpenTable, Estilo de vida MX ideales para realizar las reservaciones en línea desde cualquier dispositivo móvil. Además de otros eventos gastronómicos como los Festivales del Vino en Coahuila, llamado CoahVino, el de la Paella o el del Cabrito, por mencionar algunos.

Cabe mencionar que se inauguró El Almacén Gourmet de Saltillo, también propiedad de la familia Gentiloni Arizpe, en la plaza Villalta en Saltillo y se planea contar con Il Mercato Gentiloni en San Miguel de Allende, Guanajuato.



II Mercado Gentiloni

Evaluación cuantitativa de los resultados obtenidos por la comercialización de su producto en el año de operación.

En el 2022 II Mercado incremento las ventas en un 40% y los eventos en un 30% permitiéndole a la empresa renovar y mejorar los productos constantemente para estar siempre a la vanguardia. Este incremento se dio a su vez por la apertura de nuevos espacios del Grupo donde se puedan ofrecer los mismos servicios o parte de ellos.



Acreditaciones o certificaciones ambientales, operativas, sociales o de prácticas sustentables obtenidas en 2022.



Recientemente fueron certificados por la consultora [NEMT Register](#) con la certificación ISO 9001, con lo que se demuestra que II Mercado Gentiloni cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad, lo cual le permite proveer productos y servicios con la expectativa de garantizar la satisfacción del cliente, y que además cumple con lineamientos y normas nacionales e internacionales, asegurando una ventaja competitiva en el mercado que le permite un mejor posicionamiento.

Como aliados de abanderar diversas causas, se sumaron a la asociación civil [“Por un respiro mejor”](#), recolectando tapitas para contribuir a la compra de

Il Mercato Gentiloni

medicamentos para niños y jóvenes con fibrosis quística. El reconocimiento se entregó en las instalaciones de este complejo gastronómico. [Evento](#).



Permanentemente los colaboradores se profesionalizan con diferentes cursos y talleres brindados por la Secretaría de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos como Atención a comensales, Calidad en el servicio, Cultura turística, Atención al huésped, Manejo higiénico de alimentos, Competitividad de los servicios turísticos. Otros temas de **capacitación** impartidos al personal, son Formación de Instructores ICATEC, Primeros Auxilios Cruz Roja, Comisión Mixta de Seguridad e Higiene, Trabajo Colaborativo Integral, Capacitación PROFECO, Contingencias y simulacros Protección Civil, Comunicarte es un arte, Atentamente: trabajar y vivir en equilibrio, entre otros.



Gobierno
del Estado



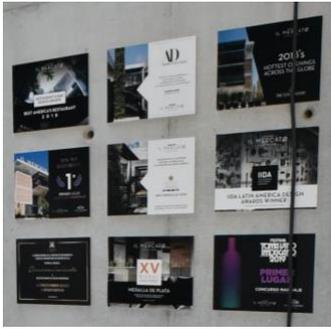
SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

Coahuila
de Zaragoza

II Mercato Gentiloni



El centro gastronómico II Mercato Gentiloni ha sido acreedor a múltiples premios y reconocimientos entre los que destacan: En la categoría de Restaurant & Bar Design Awards obtuvo el premio Best America's Restaurant 2018. El Venue Report lo galardona como el 2018's Hottest Openings Across The Globe.

En el Festival Toma Vino Mexicano Ediciones 2018 y 2019, recibió el primer lugar en el concurso de maridaje, y en el año 2018, es ganador en la categoría Centros Comerciales en la Región de Norteamérica, en el concurso *Prix Versailles 2018*. En *The Commercial Interior Design Association* es ganador en la categoría Centros Comerciales en la Región de Norteamérica y en la XVI Bienal Nacional e Internacional de Arquitectura Mexicana recibe la Medalla de Plata en la categoría Comercio.



El *Architectural Digest* lo distingue como "México e Italia se reúnen en este espacio alegre y sorprendentemente dedicado a los amantes de la gastronomía". En 2019 es nombrado el mejor restaurante de cocina internacional por la CANIRAC

Saltillo. Este año se obtuvo el premio Presea al Mérito Restaurantero 2022, como miembros de la CANIRAC Coahuila que difunde e impulsa la gastronomía local.

Recientemente, obtuvo el reconocimiento de [Canaco Saltillo](#) 2022 donde se reconoció a los empresarios del sector comercio como aliados y grandes impulsores del desarrollo de la capital y del estado. Por lo que a la Sra. Beatriz Arizpe Narro, se le otorgó la Medalla de Honor CANACO del Comité Ejecutivo y el

II Mercato Gentiloni

Consejo Directivo de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Saltillo por su brillante trayectoria empresarial, por su ejemplo de vida íntegra, recta y perseverante.



¿Cómo ha contribuido al incremento del gasto o estadía del turista, a la generación de empleo local o al desarrollo de empresas locales?

II Mercato contribuye al incremento del gasto del turista, ofreciendo más de 200 platillos diferentes, así como la misma cantidad de bebidas, que hacen que el cliente prefiera visitar II Mercato como centro turístico de la ciudad.



En este centro gastronómico, antes de abril 2020 se atendían en promedio a 226,000 clientes y/o comensales anualmente, de diferentes nacionalidades y ocupaciones, siendo las más predominantes la mexicana, estadounidense y canadiense, obteniendo una derrama económica de \$67'800,000. En 2020 y 2021 y gracias a las estrategias implementadas por el Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Turismo, Economía, CANIRAC y Salud, lograron

mantenerse abiertos al público, mediante servicio a domicilio o entrega en el lugar, consiguiendo el apoyo de los comensales, para 240 familias que depende de II Mercato.

Gobierno
del Estado



SECTUR

SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

Coahuila
de Zaragoza

II Mercado Gentiloni

¿Cómo considera el involucramiento de la comunidad receptora?

Se apoya a gran cantidad de empresas locales desde la estructura del edificio a base de ladrillo, madera y concreto de la región, hasta la compra de insumos y materiales como parte de la cadena de valor. Se le ha facturado a más de 700 proveedores desde que II Mercado abrió sus puertas, de los cuales gran parte son locales, como:

- Villa de Patos
- Materias Primas Cuéllar - David Cuéllar 844 893 1339
- Comercial Treviño - Martín Cervantes 844 179 2382
- Tierra Mar Mariscos - Armando Luna 844 104 8204
- El Arca Materias Primas – 866 155 1131
- Aveymas Pollos – 844 434 6400
- Chorizo Zertuche – 844 179 1906
- Alanís – 844 414 8524
- IFS Division – 844 488 3555
- Carnisnack y Cerveza Alicante - Carlos Avilés 844 225 0031
- Cervecería La Huérfana - 844 432 0254

Además de que han incorporado a sus insumos artículos y productos de la [proveeduría local](#) incorporada a la [Marca Coahuila](#). El turismo sustentable es un nuevo modelo de turismo amigable y vanguardista y un medio estratégico que impulsa un conjunto de factores en diversas



II Mercado Gentiloni

dimensiones, tales como el apuntalamiento económico, el fortalecimiento social, de la identidad y cultura, el desarrollo territorial y la preservación del medio ambiente.

Beneficios a la comunidad

El del pasado 1 y 2 de noviembre, el [Mercado Nocturno](#), en donde integraron nuevamente a marcas locales que exhibieron sus [artículos y productos](#) para venta al público. La empresa apoya con donaciones a diversas organizaciones y eventos a beneficencia como lo son: Cáritas, Cruz Roja, Patronato de la Casa de los Niños de Saltillo, Seminario de Saltillo y colegios diversos.



El Mercado Gentiloni es uno de los principales donantes y colaboradores de la [Asociación Civil Cañón de San Lorenzo](#), organización sin fines de lucro, constituida por ciudadanos mexicanos que coinciden en el compromiso de conservar el entorno natural, específicamente el *Cañón de San Lorenzo*, que forma parte de la Sierra de Zapalinamé, sistema montañoso de la Sierra Madre Oriental que abastece de agua potable a los municipios de la Región Sureste de Coahuila: Saltillo, Ramos Arizpe, Arteaga y Parras de la Fuente, siendo beneficiados miles de coahuilenses y visitantes que usan y consumen este líquido vital. Por otro lado, se apoya a la conservación del Cañón de San Lorenzo con la elaboración de diferentes eventos de recaudación de fondos y la venta de plantas suculentas en los restaurantes que los comensales pueden adquirir.

II Mercado Gentiloni

Demostrar que tienen un enfoque de perspectiva de género para beneficio por igual de mujeres y hombres, así como que no hacen discriminación.

De acuerdo a la Agenda 2030 y a los 17 Objetivos del Desarrollo Sostenible emanados de la ONU, este centro gastronómico incorpora la perspectiva de género en particular con temas como la igualdad entre hombres y mujeres,



teniendo de los 262 colaboradores 112 mujeres y 150 hombres, así como la no discriminación ya que se cuenta con personal de la comunidad LGBTTTTI, mujeres embarazadas, personas con tatuajes y *piercings*, personas con discapacidad, teniendo como rango de edad de los empleados de 18 hasta

gente de 60 años de edad. Se cuenta con el Código de Conducta Nacional para la Protección de las Niñas, Niños y Adolescentes.

Como aliados de las mujeres, se firmó junto a las Secretarías de turismo y de las Mujeres en Coahuila, así como con las siete Oficinas de Convenciones y Visitantes de Coahuila, en presencia de la Presidenta de la comisión en el Congreso del Estado de Coahuila. Se hizo el encendido de luces del edificio, de color naranja, con motivo



del Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer. Así como de color azul como apoyo a las personas con trastorno del espectro del autismo, para conmemorar el Día Mundial de Concienciación sobre el Autismo.

Gobierno
del Estado



Coahuila
de Zaragoza

SECTUR

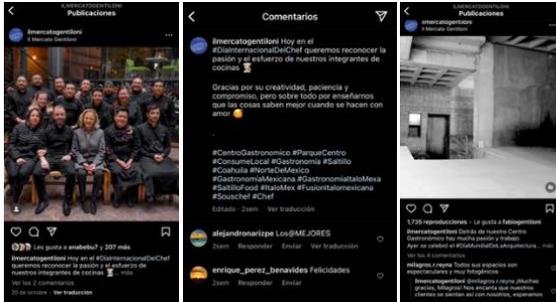
SECRETARÍA DE
TURISMO Y DESARROLLO
DE PUEBLOS MÁGICOS

COAHUILA DE ZARAGOZA

II Mercado Gentiloni

Evidencias de comentarios en redes sociales

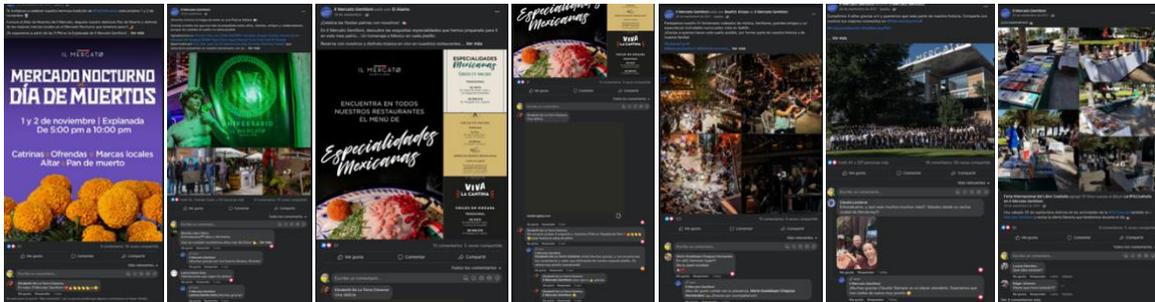
Instagram:



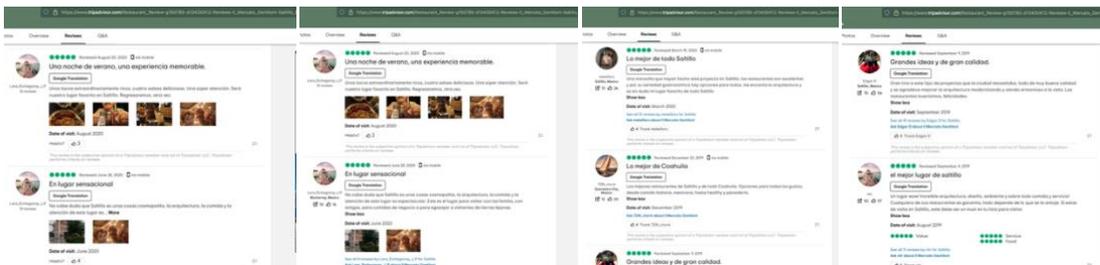
Reseña en Página Web:



Facebook:



Tripadvisor :



Il Mercato Gentiloni

Breve exposición de motivos donde describan por qué es merecedor del reconocimiento

Será un orgullo para este un complejo gastronómico único en su tipo, con espacios que promueven el encuentro, la convivencia y la cultura alrededor de la buena comida ser merecedor de este Reconocimiento a la innovación del producto turístico mexicano 2023 ya que son referente en diseño y gastronomía a nivel nacional ofreciendo en cada área a los visitantes una experiencia multisensorial.



HAZ TURISMO en
Coahuila