

# The Dinner Goddess

By Lila Shaw Lash

## A stroll down the Salida

As a foodie, I have my little rituals here in San Miguel—getting a cappuccino at El Café on Correo, going to my favorite fruit vendor in the Jardín, visiting my favorite market stands and most importantly, taking my favorite stroll down the Salida a Celaya. The Salida can seem a bit removed compared to Centro or other more accessible places, but the treasures to be found make it well worth the trip. If it's been awhile since you've ventured to that side of town, I hope this article serves as your motivator.

You can take a cab or walk and I recommend your first stop be Panadería El Maple at Salida a Celaya 41. Dave the Baker arrived in Mexico from a small town in Ontario with over 20 years of baking experience under his belt, and set out to offer a unique product for sanmiguelenses. El Maple was born and has been growing ever since. While I was visiting with Dave, the trays were filled with savory breads, sweet treats and other delicacies. His savory selections include Swiss rye rings, multi-grain loaves, sourdough rounds, traditional baguettes, revolcados, whole heat loaves and freshly baked foccacias with sliced tomato and fresh herbs. His breads are baked from scratch daily and available for very reasonable prices. He also sells cheesecakes, puff pastry (which I've



used frequently in desserts for The Dinner Goddess), and pizza crusts from his refrigerated case. On the sweet side of things, he sells conchas, croissants, cookies, muffins, Danishes and other yummy things.

He doesn't have a telephone to place orders, but he is open Monday–Friday 10am–8:30pm, Saturday 10am–4pm. If you would like several of a certain item for an event or a houseful of people, I would recommend stopping by the day before and speaking with Dave.

A couple doors down from El Maple at Salida a Celaya 41 is Luna de Queso. Opened in March of this year, Mariana Peraza and her husband offer clients wonderfully delicious items inside the doors of this specialty cheese shop. Mariana has cheese in her blood. Her mother, Patricia Hernández, is the *especialista en lactología*, or principal cheesemaker, at the very popular Querétaro-based cheese producer, Fromagora. Patricia and her fellow cheesemakers have been producing all-natural, chemical and preservative-free cheeses for over 25 years. Fromagora's cheeses have been available around town for years, but now

you can purchase all 25 types at Luna de Queso. You're probably most familiar with the chevre, or fresh goat cheese, but Fromagora also makes aged goat's and cow's milk cheeses. I became addicted to the pimienta and chile fresh goat cheese rounds, as they are the perfect addition to any salad or appetizer spread.

In addition to cheeses, you can pick up the perfect fixings for your next picnic with Mexican-produced organic olives and olive oils (from Baja California), fresh pastas, carnes frias, as well as locally baked breads and imported German beers. Luna de Queso recently changed its hours to Monday–Friday 10am–5pm, Saturday 10am–3pm and you can reach Mariana at 415-114-3340. She would be happy to

answer any questions or help you select some cheeses for your next picnic or appetizer spread.

This is what I call my “weekly walk.” I get my fresh bread, my various yummy cheeses and carnes frias and I'm set for the week. Give it a try and I promise your next rooftop sunset gathering will be a whole different experience.

Lila Shaw Lash is a personal chef involved with The Dinner Goddess, a weekly dinner delivery and catering service for clients in San Miguel de Allende. For more information, write to [lila@dinnergoddess.com](mailto:lila@dinnergoddess.com) or visit [www.dinnergoddess.com](http://www.dinnergoddess.com).



Luna de Queso  
Productos Delicatessen

#41

“ Soy una amante de la comida y sé lo difícil que es conseguir ingredientes de alta calidad cuando te gusta cocinar comida del mundo, así que trate de juntar en un lugar los ingredientes más importantes para gente que le gusta cocinar y comer rico”.

Mariana Peraza,  
propietaria de  
Luna de Queso.



LUNA DE QUESO

# Inunda de sabor a San Miguel

El toque *gourmet* del queso francés, fundido con la creatividad mexicana, dio origen a esta empresa guanajuatense

Arcelia Lortia  
Fotos: Araceli López/Enviadas  
arcelia.lara@eleconomista.mx

SAN MIGUEL DE ALLENDE, Guanajuato. Los aromas y sabores de los quesos artesanales que producen sus padres desde hace más de 30 años forjaron el destino de Mariana Peraza, una empresaria exitosa de la industria quesera local.

Y es que Patricia Hernández y Carlos Peraza, sus padres, le inculcaron desde pequeña el gusto por ese lácteo, así como a valorar el delicado proceso de su elaboración.

Patricia Hernández es especialista en Lactología por el Institut Politécnic de Lorena, Francia, pero más allá de sus estudios, ella se dejó influir por los sabores desvelados durante sus múltiples viajes a Europa, donde descubrió el arte de degustarlos.

Ante aquel entusiasmo comenzó a crear sus productos, que mezclan la creatividad mexicana y las recetas francesas favoritas.

Aquellos productos empezaban a posicionarse por su alta calidad, pero Mariana decidió que ella debía ser quien pusiera en alto los productos que sus padres elaboraban no sólo con altos estándares de calidad, sino con la pasión que caracteriza a su familia.

Así, en el 2006 nació Luna de Queso, la quesería *gourmet* con mayor reconocimiento en San Miguel de Allende, que además de comercializar los quesos de su familia, ofrece más de 70 variedades elaboradas en diferentes regiones de la república mexicana.

“Ofrecemos productos lácteos de Baja California, Chiapas, Zacatecas, Nuevo León, Puebla, Jalisco, Michoacán y Querétaro”.

Peraza explicó que su negocio es reconocido por proveer productos de alta calidad y para todo tipo de cocinas, como la asiática, india, thai, italiana, mexicana, griega, libanesa, entre otras gastronomías.

“Soy una amante de la comida y sé lo difícil que es conseguir ingredientes de alta calidad cuando te gusta cocinar comida del mundo, así que trate de juntar en un lugar los ingredientes más importantes para gente que le gusta cocinar y comer rico”, mencionó la empresaria guanajuatense.

## ACERCADE...

### Luna de Queso

- Además comercializa aceites, vinagres, selección de carnes frías, aceitunas de la casa, productos europeos, asiáticos y libaneses, así como especias internacionales.



EL NEGOCIO prospera en la calidez del pueblo colonial.

La especialidad de la tienda, dice Peraza, es que brinda un servicio de información sobre los tipos quesos, “no sólo vendemos un trozo de queso, también buscamos ampliar el conocimiento de nuestros clientes para que aprendan a distinguir y disfrutar de estos lácteos”. Las estrellas del lugar son el queso de la casa, el corazón de cabra y el camembert de cabra.

Aunque la producción es muy pequeña, ella confía en que pronto habrá más hoteles como el Rosewood San Miguel o restaurantes como La Burger que soliciten tablas de quesos exclusivas.

Actualmente sus productos se distribuyen en el Bajío, pero está segura que su negocio, de la mano de las dos marcas de quesos *gourmets* que elaboran sus padres, seguirá prosperando.

“Todos nuestros productos son hechos con leche de distintos productores de la región, ya que nuestra misión es fomentar el aprecio por lo local”.

Expuso que para ofrecer el mejor producto utilizan leche pasteurizada de la más alta calidad, de cabra y vaca, con 100% leche, libres de conservadores, aditivos químicos, hormonas, colorantes y sabores artificiales, principalmente.



LA OFERTA de Luna de Queso despunta en la escena *gourmet*.