



BUILDING OUR AVOCADO DREAM





To Our Fellow Avocado Aficionados:

As we approach the 20th anniversary of the Mexican Hass Avocado Importers Association (MHAIA) and the 10th anniversary of Avocados From Mexico (AFM), the Mexican avocado industry stands poised at a pivotal juncture.

We would like to acknowledge the remarkable achievements fostered by importers, growers, packers and the entire AFM team. Together, we have made this industry successful! We would also like to recognize and celebrate these trailblazing individuals who have dedicated their careers to furthering the shared mission of MHAIA, the Association of Avocado Exporting Producers and Packers of Mexico (APEAM) and AFM. In the following pages, we recognize, honor and remember those who made this dream a reality and those who will continue to shape our path moving forward.

Our story began decades ago when the first shipment of Mexican avocados was imported into the U.S. Overseen by the USDA, the export program was firmly established and expanded as Mexican avocado growers began seasonal exports to 19 states in the U.S. None of this would have been possible without the collaboration of two ambitious organizations from neighboring countries who realized the unparalleled potential of the irresistibly creamy, rich Hass avocados grown in Mexico. However, the partnership forged in 2013 between APEAM and MHAIA was just the beginning. Innovative thinking, passion and relentless hard work have propelled this joint venture to achieve what was once just a dream. Ultimately, it is the people who have dedicated their lives to this mission who have forever changed the course of the produce industry.



To those visionaries who put Mexican avocados on the culinary map, we thank you for setting the standards by which we can continue to make produce history, together. To the entire marketing team, we thank you for building a brand for our precious fruit and driving the whole avocado category to unprecedented levels.

In the following pages, we have compiled reflections from the people who have made our avocado dream possible!

Con cariño,
Ron Campbell



VÍCTOR M. BARRAGÁN

50 años en la industria

Llevo un poco más de 50 años en la producción del fruto.

Con mucho orgullo y entusiasmo, he participado activamente en la APEAM, MHAIA y Avocados From Mexico. La alianza de APEAM y MHAIA fue una estrategia excelente, y en su momento indispensable, para fusionar el apoyo económico para la promoción en Estados Unidos. La emoción más grande es que aún cuando llevamos tanto tiempo en el mercado de los E.E.U.U., seguimos creciendo con pasos muy fuertes y positivos, posicionando nuestro aguacate como el mejor del mundo. Que emoción más grande es saber que con nuestra participación, seguiremos trabajando para crecer más cada día y dejar a los jóvenes un buen ejemplo de cómo trabajar en equipo.



Receta Favorita de Víctor: El secreto está en la pasión que tenemos los mexicanos para preparer nuestro exquisito guacamole! con chile verde, cebolla, limón y sal.

“ Seguiremos trabajando para crecer más cada día y dejar a los jóvenes un buen ejemplo de cómo trabajar en equipo.”





“

An avocado a day keeps the doctor away!

”



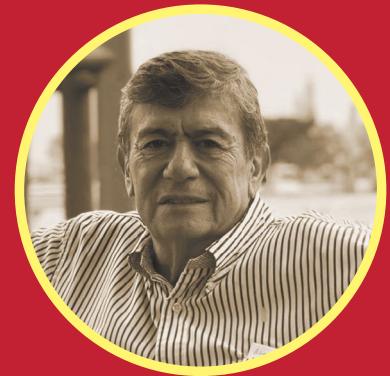
FERNANDO BARRENECHEA

CEO, Grupo Barco
28 años en la industria

“An avocado a day keeps the doctor away!” En estos ya 26 años de exportación del aguacate Hass mexicano hacia los Estados Unidos, en mi opinión, el éxito de esta alianza entre MHAIA y APEAM, se puede atribuir tanto a los logros alcanzados en términos de la legislación de orden fitosanitario de SAGARPA y USDA (que actualmente nos rige), como al factor económico de ventas hacia el mercado americano, y así mismo a la promoción de nuestro aguacate de Michoacán y ahora del estado de Jalisco. La integración de ambas asociaciones ha logrado y seguirá logrando un resultado muy benéfico para el aguacate Hass procedente de México.



Receta Favorita de Fernando: ¡Guacamole!



ENRIQUE BAUTISTA V.

40 años en la industria

Participé desde mi juventud en la apertura de los mercados internacionales para el aguacate. El éxito entre la asociación de la MHAIA y la APEAM ha sido debido a la voluntad política de los gobiernos de México y Estados Unidos, al acuerdo suscrito entre USDA, la Secretaría de Agricultura de México, los productores michoacanos y los empacadores mexicanos para firmar el Programa de Exportación de Aguacate Michoacano al mercado estadounidense. También, la participación de los comercializadores estadounidenses para que el programa haya sido exitoso. Pero, sobre todo, a la calidad del aguacate Hass de México que ha conquistado el mercado estadounidense.



Receta Favorita de Enrique: Aguacate Hass, cebolla, cilantro, jitomate, limón y sal.

“

La calidad del aguacate Hass de México ha conquistado el mercado estadounidense.

”





"

**Because the industry
hasn't lost what made
it successful, I believe
the future looks bright.**

"



KARI BRETSCHGER

President & CEO IMW Agency
(aka Integrated MarketingWorks/
Bretschger & Associates)
33 years in the industry

I think the MHAIA/APEAM joint venture has been successful because of its strong leadership and collaboration, plus its investment in passionate talent to get the job done. Personally, the industry has been such a part of my life, I often say I bleed green! I've enjoyed the friendships I've made over my 33 years in the industry. Because the industry hasn't lost what made it successful, I believe the future looks bright.



Kari's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Start with the best avocados, then keep the ingredients simple: small amounts of red onion, tomato, cilantro, lime, garlic, salt and pepper.



KEVIN BROSCH

Principle, BroschTrade, LLC

40 years in the industry

I attribute the success of this joint venture to Ron Campbell's wonderful leadership, as well as the willingness of both organizations to collaborate and to understand that cooperation is in their joint interests.

Working in this industry never leaves me without conversation subject matter! I tell my friends I am currently serving as legal counsel to Avocados From Mexico, everyone wants to know about new recipes. I have been surprised to find that most of my friends have already become significant consumers of Mexican avocados.



Kevin's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Avocado on a toasted croissant.

“

One of the reasons this venture has been so positive: strong leaderships and good relationships.

”



"

**Mutual trust, humility,
and unbridled passion
to build a world-class
organization served
as our foundation.**

"



MIKE BROWNE

Executive Vice President, Sales & Operations; Calavo Growers, Inc.

41 years in the industry

In 1991, I began working amongst Mexico's avocado industry leaders, and many of us remain friends today. Mutual trust, humility and unbridled passion to build a world-class organization served as our foundation. Tenured trust and friendship served as a foundation for building something very special. This industry has provided me with the means to raise a family and enjoy life. It is rewarding to witness new generations emerge in the industry—energized, educated and ready to tackle challenges and harness opportunities in the future.



Mike's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Sliced avocado & vine-ripe tomato on a ribeye. Not complicated, just great.



GARY CALOROSO

**Business Development Director -
Giumarra**

28 years in the industry

I've been in the produce industry since 1995. I strongly believed avocados would become very popular as I represented another good fat—almonds. Avocados have more usage occasions than almonds.

It is gratifying to see avocados' continually growing popularity in the U.S. I am very excited about our industry's future; particularly as younger generations are growing up with avocados as a daily staple. Avocados From Mexico's success is attributed to deeper relationships and better communication between both countries and building a world-class staff and partners to execute our comprehensive marketing plan.



Gary's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Cayenne is my secret ingredient. I can't live without my avocado omelet.

“

**It is gratifying
to see avocados'
continually growing
popularity in
the U.S.**

”





“

This venture can be boiled down to synergy, eliminating redundancy and exceptional collaboration.

”



RON CAMPBELL

**Executive Director, MHAIA
Government Relations, APEAM A.C**
23 years in the industry

The MHAIA/APEAM joint venture can be boiled down to three key factors: synergy, eliminating redundancy in the marketplace and most importantly, exceptional collaboration among growers, packers and importers.

In my role, I've been gratified to see the reduction of poverty in Mexico thanks to the jobs and opportunities the avocado industry generates. In the future, I expect we will see similar job and opportunity growth in the United States as a result of this joint venture.



Ron's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: It's not a secret, but I like cilantro in my guacamole. Some people can't stand it, but I don't like guac without it.



GIOVANNI CAVALETTA

President of GLC Cerritos, LLC

28 years in the industry

The California growers who established the Hass Avocado Board gave us the funding to promote our great product. Mexico's year-round availability of high quality avocados enabled us to consistently build demand. Also, the MHAIA/APEAM funds to create Avocados From Mexico resulted in creative, national promotions that captured consumers' attention.

Watching the positive economic impact the industry has had on communities in the U.S., Mexico and elsewhere is gratifying. I am excited about future growth in consumption and productivity per acre.



Giovanni's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: A little salt, lime, cilantro and chile, but the avocado should be the star of the show!

“
Watching the positive economic impact the industry has had on communities is gratifying.
”



“
**I was convinced that
the US Market was
eventually going to
be open to Mexican
Avocados.**

”



AVI CRANE

Vice President,
California Avocado Commission

50+ years in the industry

I entered the avocado industry in the mid-1970s as a producer. Later, I became vice president of the California Avocado Commission, where I became very knowledgeable about the USDA embargo prohibiting the import of avocados from Mexico. In the early 1990s, I became convinced the USDA would eventually reverse its embargo. Quietly, and several years before it became law, I worked with the Commission's representatives in Washington, D.C. to draft the language to be used as the basis of the law creating the Hass Avocado Board. MHAIA wisely hired Ron Campbell—we are celebrating MHAIA's 20th anniversary because of him.



Avi's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: My son, Gahl Crane, has the secret to our family's secret ingredient.



DOLORA DIVINAGRACIA-SILLMAN

MHAIA Finance Director
13+ years in the industry

When I began in 2010, we shipped about 580 million pounds per year. Thanks to the combined efforts of MHAIA, APEAM and the subsidiary Avocados From Mexico, the projected shipment this year will approach 2.6 billion pounds!

The foundation of our success was developing a shared vision and implementing it through open and honest communication, including a combination of real-time and projected analytics that predict market drivers in time for us to affect changes rather than just reacting to them.



Dolora's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: I make a tropical Filipino drink, Halo-Halo, by combining Mexican avocados with shaved ice and a pinch of condensed milk.

“

The foundation of our success was a shared vision and open and honest communication.

”



"

AFM brought
the entire Mexican
avocado industry
together. One strategy.
One team.

"



JIM DONOVAN

Former SVP of Global Sourcing-
Mission Produce

40 years in the industry

I believe when Avocados From Mexico was created, it truly brought the entire industry involved in Mexican avocados together. One strategy. One team. Personally, I am blessed to have made many lifelong friends from multiple generations through my time in the industry. With a new generation tackling the next growth cycle our industry is experiencing, I have great confidence in Avocados From Mexico's future!



Jim's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: I'm an avocado purist! My guacamole is mostly avocado with perhaps some salt, pepper, tomatoes and a little Tabasco.



EMILIANO ESCOBEDO

Executive Director Hass Avocado Board

18 years in the industry

I attribute the MHAIA/APEAM joint venture's success to the entire team dedicated to Avocado From Mexico's mission, and to the founders who had the vision to join forces for the benefit of the entire industry.

I've dedicated my entire professional career to developing markets for avocados. This has benefited the communities that produce and market them while improving consumers' health and well-being.



Emiliano's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: One of my favorite ways to eat avocado is mashed with Roquefort cheese, cherry tomato and bacon.

“ Avocados benefit the communities that produce and market them while improving consumers' health and well-being. ”



“

**Al decir guacamole,
para todos evoca lo
mismo, la botana más
deliciosa que une a la
familia y amigos.**

”



JORGE FERNÁNDEZ

por Luis Eduardo Fernández

Nuestra empresa familiar, fue una de las pioneras en la exportación del aguacate mexicano y de los cinco empaques que iniciaron el programa hacia los E.E.U.U. en 1997, abriendo camino a la actual industria que genera la mayor derrama económica en el estado y en el país de un producto agrícola. El aguacate tiene muchos nombres de país en país, pero al decir guacamole, para todos evoca lo mismo, la botana más deliciosa que une a la familia y amigos.



Receta Favorita de Luis Eduardo Fernández: El tartar de salmón ahumado y aguacate.



ED FIGUEROA

**Former President of MHAIA
and Board Member**
20 years in the industry

I've been extremely gratified to meet and work with families who own or work in orchards and packing houses of all sizes. I gained huge respect for people who dared to dream and were relentless in the pursuit of success. The impact to the Mexican community is obvious to anyone who realizes that from north to south, east to west, everyone in the U.S. eats avocados, thanks to the Mexican avocado industry.

Our joint venture has been successful thanks to innovation, trailblazing leadership and an incredible product nurtured by extraordinarily talented people.



Ed's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Cilantro!! Guacamole just isn't the same without it!

“

**Everyone in the
U.S. eats avocados,
thanks to the Mexican
avocado industry.**

”





CARLOS V. GENEL

Director de Manantial Las Amapolas
18 años en la industria

Mi familia ha producido aguacate desde antes que naciera y, para mí, trabajar en la industria aguacatera es un gran honor. Hoy tengo la oportunidad de ver que varias zonas han cambiado mucho; hay empleo y este es mejor pagado de lo que fue en algún momento. También, veo que es una industria que aún crece y me emociona pensar que la industria sigue desarrollándose. Aunque tenemos muchos retos, contamos con la participación de mucha gente valiosa. Cuando se busca un objetivo en común, las semejanzas se multiplican; muchas gracias al esfuerzo de la MHAIA y la APEAM y a todas las personas quienes han participado.



Receta Favorita de Carlos: Me gusta lo tradicional, pero también me sorprende con modernas recetas.



“

Cuando se busca
un objetivo
en común, las
semejanzas se
multiplican.

”



“
Mi granito de
arena en llevar
la magia del
aguacate de
México al mundo.
”



CARLOS ILLSEY G.

Ingeniero Agrónomo en
Fitomejoramiento

47 años en la industria

He puesto mi granito de arena en llevar la magia del aguacate de México al mundo. Comencé como productor y desde entonces, he participado en muchas empresas dedicadas a la exportación de esta gran fruta, como APEAM FRUTAS FINAS GERTRUDIS SA, AGRIFRUT y AGROVIM SA. El éxito logrado de esta asociación conjunta entre APEAM y MHAIA es, sin duda, gracias a la gran capacidad y entrega de todo el equipo en estas organizaciones. Del presente y futuro de la industria mexicana del aguacate, me entusiasma mucho que se estructure una estrategia de sustentabilidad.



Receta Favorita de Carlos: Un rico guacamole, con aguacate fresco, sazón y buen aceite que aporte todos sus sabores.



BENJAMÍN GRAYEB

Productor, Presidente de APEAM
50 años en la industria

Para mí, ser presidente de APEAM fue una plataforma muy importante en mi trayectoria profesional. La apertura comercial con el TLC y la posibilidad de exportar el aguacate mexicano al mercado de E.E.U.U. le cambió la vida a los michoacanos. Siempre he dicho que mientras trabajemos juntos, los productores, empacadores, APEAM, MHAIA y AFM, tendremos un futuro brillante. La fórmula ha sido la equidad y confianza entre sectores, y el trabajo en conjunto en ambos lados de la frontera. El aguacate es nativo de México, y como mexicano, siempre tenemos aguacate en casa. ¡Nunca me he quitado el sombrero de aguacatero y le tengo mucho cariño a la industria!



Receta Favorita de Benjamín: ¡Un bolillo con aguacate, sal de grano y limón!

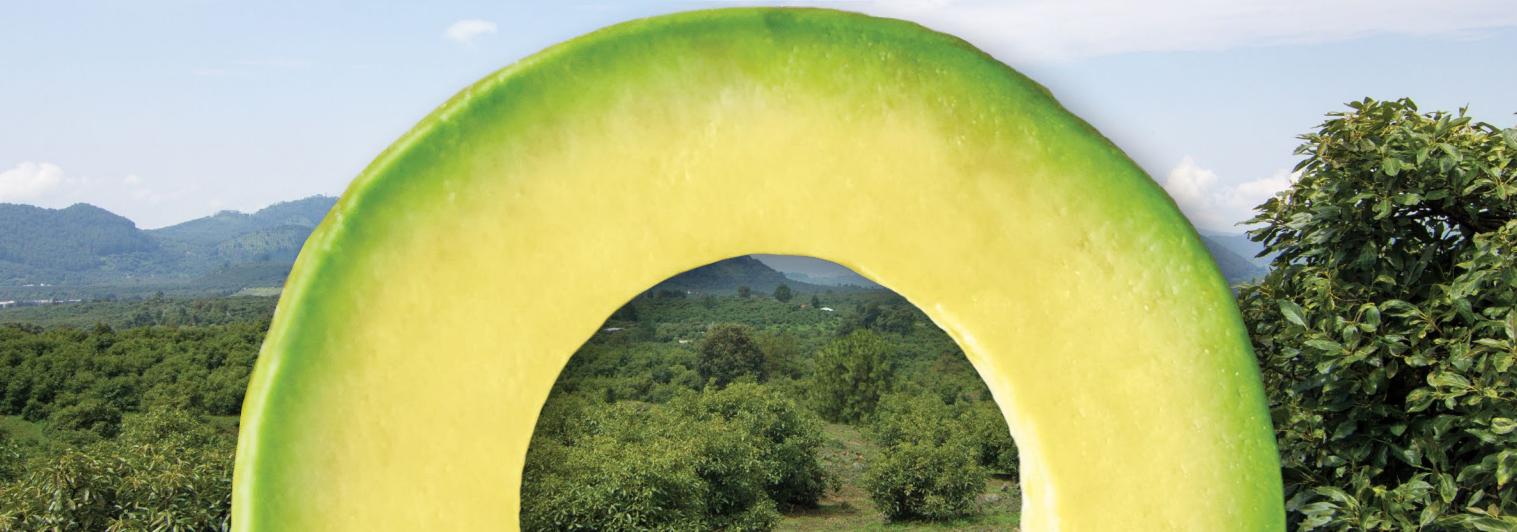


“
Mientras trabajemos juntos, tendremos un futuro brillante.
”

“

Hiring strong leaders dedicated to ongoing cooperation has resulted in demand-building promotions.

”



PHIL HENRY

President, Henry Avocado Corporation
40+ years in the industry

The foundation for the joint venture's continued success is the cooperation and compromise among growers and shippers in Mexico, and importers in the United States. Hiring strong leaders dedicated to ongoing cooperation has resulted in demand-building promotions which have benefited Mexican growers, shippers, importers and consumers.

I've had the opportunity, over many years, to meet multiple generations of families in Mexico and our ongoing friendships have enriched my life.



Phil's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Fresh, ripe avocados blended with the desired amount of a good, deli-made, chunky salsa.



ADRIÁN ITURBIDE M.

Productor de Aguacate

33 años en la industria

En lo personal, la industria del aguacate mexicano me ha permitido buscar el sustento familiar, fortalecer mis conocimientos de negocios, como el comercio y el marketing internacional, y a trabajar en equipo por la obtención de un bien común mayor.

Ambas organizaciones (la MHAIA y la APEAM) supieron poner en alto el gran producto que es el aguacate de México, evitando duplicidad de esfuerzos y conjuntando talento en la promoción de los atributos del fruto que lo hacen deseable al consumidor de los Estados Unidos.



Receta Favorita de Adrián: Mi manera favorita de comer aguacate: El chile serrano, cebolla picada y aguacate fresco.

“
Ambas organizaciones supieron poner en alto el gran producto que es el aguacate de México.
”





“

**It makes
me proud to
see MHAIA's
phenomenal
growth and
success.**

”



RON LOPEZ

27 years in the industry

I became one of MHAIA's clients back in 2009 when their revenues were approximately \$12M. Today, they are close to \$100M! It makes me proud to see their phenomenal growth and success. Additionally, I was happy to be with the firm that helped the joint venture consolidate its accounting and audit functions, which makes me proud to see them grow so successfully.



Ron's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: My mom's avocados from her backyard.



JOSÉ ARMANDO LÓPEZ ORDUÑA

Director Ejecutivo de APEAM
Ingeniero Agrónomo

12 años en la industria

Trabajar en la industria aguacatera de México ha sido una gran oportunidad para mí. Me enorgullece ser partícipe de su crecimiento como líder internacional y también en destacar la comunidad aguacatera de México, especialmente en Michoacán y Jalisco. Por lo tanto, es un placer ser testigo a sus nuevos horizontes. El éxito de la asociación conjunta de la APEAM y la MHAIA han logrado una sinergia multiplicadora y coordinada, siempre con visión y objetivos. Para nuestro futuro, es importante siempre destacar a los Aguacates de México como los favoritos de todos.



Receta Favorita de Armando: El aguacate fresco en rebanadas con tortillas, pan o tostada.

“

Me enorgullece ser partícipe de este crecimiento y reconocer la comunidad aguacatera de México.

”





The success of
this joint venture
has resulted in
an economic
powerhouse.



JIMMY LOTUFO

20+ years in the industry

The success of this joint venture has resulted in an economic powerhouse, supplying the growing U.S. demand for avocados while providing growth opportunities to small avocado growers in Mexico.

Thanks to my association with Avocados From Mexico, my family is more focused than ever on healthy snacking/healthy eating. Global demand for Hass avocados has been on the rise, which bodes well for the industry's growth. Additionally, the industry is exploring new markets beyond the United States to reduce dependency on one region.



Jimmy's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Mexican limes are my secret ingredient for my favorite guac.



ALVARO LUQUE

President and CEO of
Avocados From Mexico
10 years in the industry

MHAIA and APEAM broke the mold when they created Avocados From Mexico, the world's most innovative produce company. I've seen firsthand how people from different countries, with different visions and interests, can come together and support a visionary program that has been successful.

Working in this industry changed my life in so many positive ways. Avocados are Mexico's gem, and it is exciting to consider the potential this fruit and brand will continue to have in the U.S.



Alvaro's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Go with dried cranberries, pistachios and Cotija cheese. Delicious!

“

Avocados are Mexico's gem, and it is exciting to consider the potential this fruit and brand will continue to have in the U.S.

”



"

**One of the reasons
this venture has been
so positive: strong
leaderships and good
relationships.**

"



DALE MCNIEL

by Jenny Marion

My late husband worked in the industry for many years and was instrumental in bringing Mexican Avocados to the U.S. I tagged along with him on many trips to Mexico and was kindly accepted and embraced from so many people in the industry. I think that's one of the reasons the MHAIA/APEAM joint venture has been such a positive one: strong leadership and good relationships, especially among key USDA players.



Jenny's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: I eat avocados almost every day and a dollop of mayo makes my guac even creamer!



JESÚS MENDEZ S.

Ex-Presidente de APEAM,
50 años en la industria

Mi satisfacción más grande ha sido participar en la apertura del mercado de Estados Unidos al aguacate mexicano. Me enorgullece poder ayudar a todos los exportadores que trabajamos todos los días para llevar los aguacates mexicanos al mundo, y a la organización que logramos formar entre los productores y empacadores de la industria. Le hemos dado a México un producto que está a la altura de todos los que participamos en la cadena de valor. Hemos definido una visión para un futuro próspero y sostenible, con una oportunidad de crecimiento que nos debe durar mucho tiempo.



Receta Favorita de Jesús: Aguacate, limón, cebolla,
y cilantro.

“

**Le hemos dado a
México un producto
que está a la altura
de todos los que
participamos.**

”



“

**Me siento orgulloso
de mi rol en llevar el
aguacate a muchas
mesas dentro y fuera
de mi país.**

”



MARTÍN J. MENDOZA

Productor de Aguacate
40 años en la industria

En mis 40 años en la industria aguacatera mexicana, me siento orgulloso de mi rol en llevar el aguacate a muchas mesas dentro y fuera de mi país. Fui iniciador del programa de exportación a los E.E.U.U. y también he participado en los principios de Avocados From Mexico. Me emociona que el aguacate todavía sigue siendo el preferido de los consumidores. El éxito de esta industria se debe a la organización de dos asociaciones buscando el mismo objetivo, sin duplicar información, y obteniendo los mejores resultados.



Receta Favorita de Martin: Guacamole con unas gotas de limón y aceite de oliva.



RITO MENDOZA

por Carla Mendoza

60 años en la industria

Nuestra familia se ha dedicado más de 60 años al cultivo del aguacate. El ver cómo nuestro producto ha sido el detonante económico a nivel estatal y nacional es el resultado de un esfuerzo en conjunto. Poder ser coadyuvantes para mejorar las condiciones de las comunidades que se encuentran y se han creado alrededor del cultivo es gratificante. Lo que más nos emociona del futuro es que las nuevas generaciones puedan continuar con este trabajo afrontando los nuevos retos que se presenten, trabajando en conjunto y transmitiendo ese amor, pasión y respeto por el campo y la producción de aguacate de México para todo el mundo.



Receta Favorita de los Mendoza: El aporreadillo “aguacamolado” es una de nuestras recetas favoritas en casa.

“
Lo más emocionante del futuro es poder seguir transmitiendo el amor, pasión y respeto por el campo y el aguacate de México a todo el mundo.
”





“
¡Porque el
aguacate hace
que todo sea
mejor!



RAMÓN PAZ V.

Productor y Consultor;
Aguacatero de corazón
42 años en la industria

He aprendido muchísimas cosas gracias a mis años en la industria aguacatera de México. He conocido a personas muy valiosas; también, he contribuido al bienestar y desarrollo de los productores, exportadores y consumidores. Uno de los logros más exitosos que he tenido ha sido la creación de Avocados From Mexico. Al sumar voluntades y recursos, AFM ha tenido el liderazgo y el desempeño que ha catapultado a nuestra industria. ¡Y solamente hemos alcanzado un primer escalón! Cuando pienso en nuestro futuro, me emociono al visualizar el gran recorrido por delante. ¡Porque el aguacate hace que todo sea mejor!



Receta Favorita de Ramón: Me encanta el guacamole clásico, con cilantro.



DAVID RUIZ

27 years in the industry

I started in this industry in 1986. Organization and order have been the main objectives in our industry. Additionally, collaboration for marketing efforts has been extraordinarily successful. During my career, I have seen our state and our municipality develop and progress, especially due to better education opportunities.

Our delicious and nutritious product is one of the best in the world! Working with such a quality product, makes me proud to be contributing to people's wellness.



David's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: My favorite Guacamole recipe is with Mexican avocado, onion, Serrano pepper and cilantro, lemon and salt.



“

Our delicious and nutritious product is one of the best in the world!

”

“

The buzz that Avocados From Mexico and the industry have created around avocados has been amazing.

”



LUKE SEARS

President of LGS Specialty Sales
40 years in the industry

Developing Avocados From Mexico was a brilliant idea. By combining the funds and talent available to both organizations into one truly great organization, we've been successful promoting U.S. avocado consumption.

It has been fun being a part of one of the fastest-growing brands in the produce aisle. The buzz that Avocados From Mexico and the industry have created around avocados has been amazing, both on a personal and industry level. I've enjoyed telling the story of how Avocados From Mexico started and why the organization has been so successful in increasing avocado consumption.



Luke's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Fresh garlic and garlic salt.



LUIS E. MARTÍNEZ

Consejero Agropecuario,
Embajada de México en Washington

Sin duda, el aguacate mexicano se ha considerado como uno de los grandes casos de éxito comercial para México. Me entusiasma decir que esto se debe a que es un ejemplo de calidad, legitimidad, versatilidad, dinamismo en su organización productiva enfocada a un producto fresco. La alianza estratégica entre la APEAM y la MHAIA ha consolidado una fortaleza central en la participación e impacto del aguacate en la economía regional de América del Norte y en el ámbito social en las comunidades productivas. Este conjunto fortalecerá una alta y positiva receptividad del aguacate.



Receta Favorita de Luis: 2 aguacates, 3 tomates verdes, 2 chiles serranos y poblanos, cebolla, cilantro, sal y crema.

“
El aguacate mexicano se ha considerado como uno de los grandes casos de éxito comercial para México.
”





“ El éxito de la industria mexicana del aguacate es todo un orgullo de México. ”



FRANCISCO J. TRUJILLO

Funcionario de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria
25 años en la industria

Mi participación con APEAM ha sido continua y diversa durante 25 años. El mercado de aguacate en Estados Unidos, que continúa con una tendencia de crecimiento impresionante, solamente se puede atender y satisfacer la demanda de los consumidores cuando cada quien hace su parte y no hay conflictos en la cadena de valor. Debemos reconocer que el éxito comercial solamente se logra a través de estrategias profesionales y la alineación entre importadores y exportadores en la misma lógica. Hoy en día, podemos celebrar los resultados y el éxito de la industria mexicana del aguacate, la cual es todo un orgullo de México.



Receta Favorita de Francisco: ¡Guacamole!



LOU (ELIA) VANECHANOS

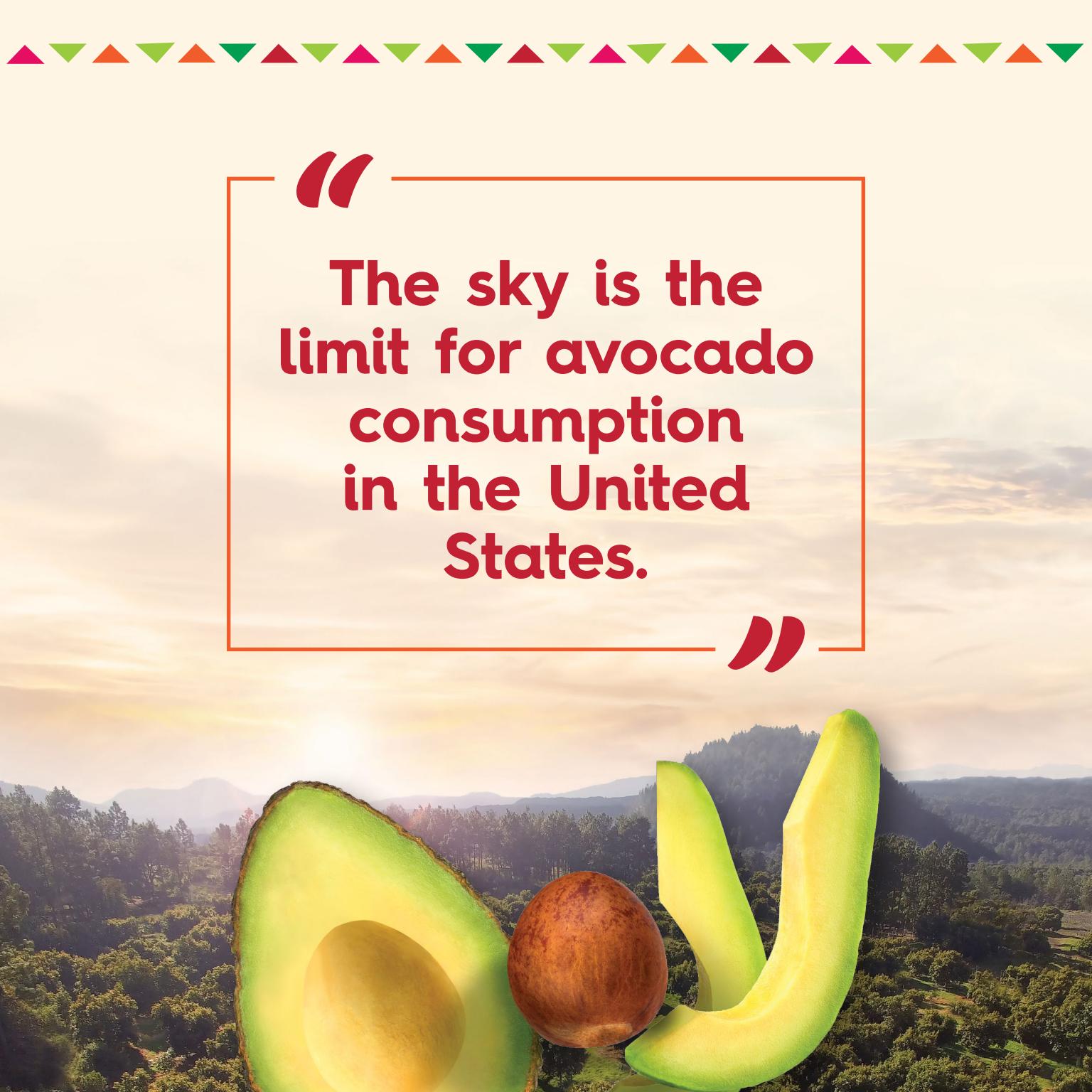
U.S. Embassy in Mexico City,
USDA-APHIS Officer

40 years in the industry

With four decades of experience in this industry, I can honestly say that the sky is the limit for avocado consumption in the United States. Thanks to the MHAIA/APEAM joint venture and its comprehensive public outreach and innovative approach to marketing, avocados have become a culinary mainstay. We just need to keep that supply coming!



Lou's Fav Guac Ingredient/Avo Recipe: Finely chopping cilantro, tomatoes (seeds removed), pressing fresh garlic cloves and adding a dash of lemon juice and olive oil.



“
MHAIA, APEAM
y el equipo de
AFM, todos nos
hemos puesto la
camiseta!”



RICARDO VEGA L.

CEO de Frutícola Velo
39 años en la industria

Me siento muy orgulloso de tener tantos años en la industria mexicana del aguacate. Me encanta el campo y siempre he sido un enamorado del aguacate y muy comprometido con la industria. Mi familia fue una de las pioneras que siempre ha estado desde el cultivo del aguacate hasta las comercialización, empaque y exportación del aguacate de México. Esta industria le ha dado el sustento a mi familia y a miles de personas, y tengo el compromiso y la responsabilidad de seguir generando valor. El éxito de esta alianza, creada para la suma de fondos para la promoción y hacer crecer el mercado, ha sido la voluntad, el apoyo, el profesionalismo y el compromiso de los principales actores en ambos lados de la frontera—MHAIA, APEAM y el equipo de AFM, todos nos hemos puesto la camiseta!



Receta Favorita de Ricardo: Me encanta el aguacate fresco en rebanadas.



JOSÉ ANTONIO VILLASEÑOR

Empacador

30 años en la industria

El éxito de la industria del aguacate de México se debe a la integración de toda la cadena de valor, desde los huertos hasta la mesa de los consumidores. Cuando pienso en el impacto que ha tenido la industria del aguacate de México, me orgullece ver el alto valor del aguacate mexicano a nivel gastronómico, culinario, de salud y bienestar, industrial, etc.



Receta Favorita de José Antonio: ¡Una torta de carnitas y aguacate!

“

Me orgullece ver el alto valor del aguacate mexicano a nivel gastronómico, culinario, de salud y bienestar, industrial, etc.

”





“
Esta industria me permitió ser ejemplo para mi familia y dar a conocer la gran calidad de nuestro aguacate.
”



JOSÉ ANTONIO VILLASEÑOR B.

41 años en la industria

No podría vivir sin aguacate! Fui un pionero en la exportación de aguacate a muchos países. Esta industria me permitió ser ejemplo para mi familia y, a su vez, dar a conocer la gran calidad de nuestro aguacate, que ha llevado a la generación de miles de empleos a través de toda la industria de la exportación y la cadena de valor. El éxito del aguacate mexicano se debe en gran parte al apoyo que recibió APEAM de los importadores estadounidenses con la creación de MHAIA, y abriendo el mercado de los consumidores que, con su preferencia, han dado pie para consolidar esta gran industria del aguacate michoacano.



Receta Favorita de José Antonio: Rebanadas acompañando a mis comidas.



We would also like to acknowledge and thank the following honorees for their work and contributions to the industry.

Without you, this dream would not be possible.

Stephanie Bazan

Marlene Betts

Jackie Bohmer

Mark Burrell

Dennis Crowley

Dianna de Montemayor

Veronica Douglas

Francisco Falconi

Alejandro Gavito

Sergio Guerrero

Nick Gutierrez

Sonia Jiménez

Bob Keeney

Jesús J. López

Sammy Magaña

Gerald Mann

Miguel Molina

Gonzalo Moreno

Galen Newhouse

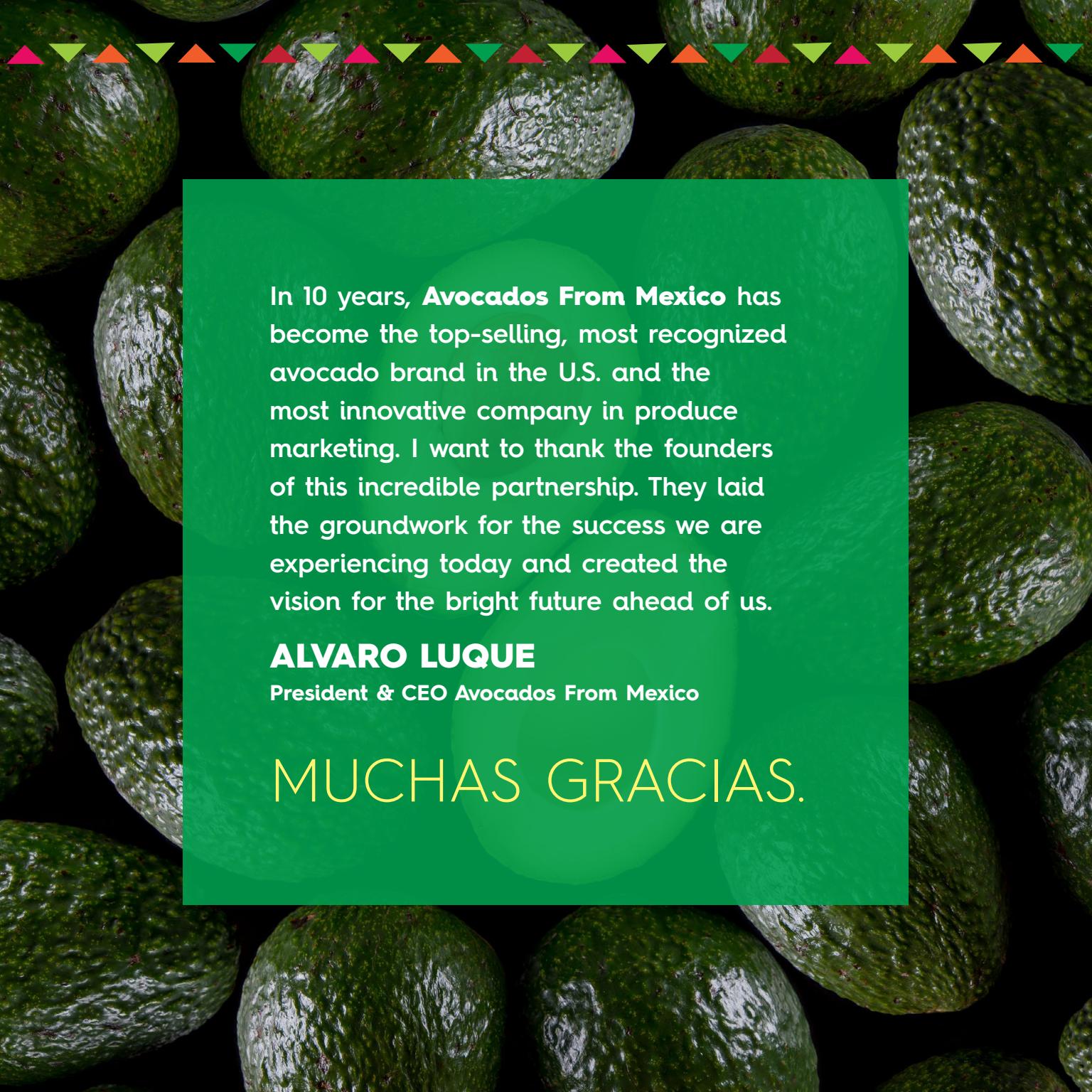
Alfredo Rodriguez

Eduardo Serena

Dana Thomas

Carlos Vazquez

Gabriel Villasenor





CELEBRATING

