Vatel Magazine

Vatel®

MAGAZINE

Nico Mejía

LA COCINA ENTRE VOLCANES

KOMUNAL EN COLIMA
COCINA EN EVOLUCIÓN

LA EXTRAORDINARIA SAL DE COLIMA

EMBLEMÁTICO HOTEL LAS HADAS

$100.00

Año 3. Número 13. Septiembre, 2024

En Lallemand México estamos muy contentos y orgullosos con el reciente nombramiento de nuestro Chef ejecutivo: Cesar Prado, como presidente de panadería en Vatel Club México.

Mi compromiso es llevar nuestra pasión por la excelencia gastronómica a nuevos horizontes. Nos esforzaremos por elevar la calidad de nuestros productos, fomentar la innovación en cada creación y fortalecer los lazos con nuestra comunidad. Juntos, perseguiremos la excelencia en cada pan que amasamos y en cada experiencia que compartimos con nuestros apreciados comensales.

Estimados Chefs panaderos, la suma de cada uno de ustedes a este objetivo marcará una nueva etapa en Vatel Club México.

LALLEMAND

LALLEMAND BAKING

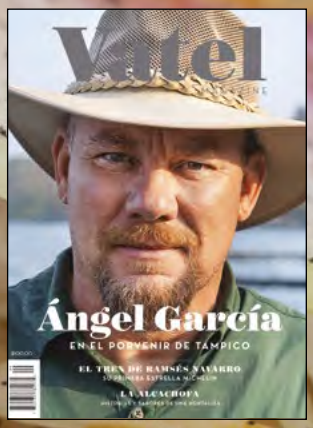
Vatel
MAGAZINE

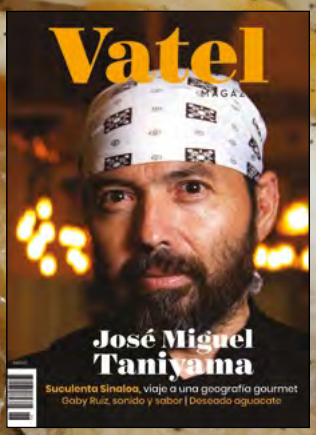
La revista de cocina, desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
$ 540.00 PESOS

vatelclub@gmail.com





Vatel Magazine

Board
Guy Santoro/Sergio Camacho Ocampo

Staff

Dirección editorial
Rodolfo Gerschman
gerschmanrodolfo@gmail.com

Fotografía
Ignacio Urquiza
www.estudiourquiza.mx
nachourquiza@icloud.com

Editor de fotografía
Ignacio Urquiza
IG: ignacio.urquiza

Retoque fotográfico
Renato Flores

Dirección de arte
Gustavo Hernández
IG: mar.brandworkshop

Diseño e ilustración
Alejandra Lopéz
IG: soyaledi

Escriben
Margot Castañeda
Rodolfo Gerschman
Rubén Hernández

Asistente editorial
Ivette Nápoles Alfaro
vatelclub@gmail.com

Edición/ textos Club Vatel
Rubén Hernández

Comité Vatel Club 2024

Presidente Activo
Sergio Camacho Ocampo

Presidente Mesa Directiva
Guy Santoro

Vicepresidente
Edgar Román
Thierry Blouet

Tesorero
Federico López

Coordinación y Logística
Ivette Nápoles Alfaro
Alejandra Rios

Director de comunicación
Rubén Hernández

Subdirección de comunicación
Luis Avilés Benítez

Director de formación
Xano Saguer

Subdirección de concursos
Roberto Hernández

Programa de promoción
Cynthia Martínez
Gerardo Vázquez

Subdirección de programa de promoción
Benjamín Nava
Jose Luis Mena

Dirección enlace gubernamental
Mohamed Maze
Alfonso Coronado
Pascal Masson

*****

Presidente Fundador
Olivier Lombard †
Jean Berthelot †

Presidente Honorario
Jean Berthelot †

Presidentes de Honor
Regis Lacombe
Mario Celis
Isabella Dorantes
Azari Cuenca Maitret

Presidentes de Honor Delegaciones
Thierry Dufour
Gerardo Rivera
Alfredo Santamaria
Federico López

Delegación regional

Baja California-Ensenada
Javier Plascencia

Baja California Sur - Los Cabos
Edgar Román

Bajío Guanajuato
Karen Valadez

Bajío Querétaro
Aarón Chávez

Campeche
Patrick Cros

Ciudad de México
Alejandro Kuri

Durango
José Luis Mena

Morelos
Alejandro Leyva

Guerrero-Acapulco
Jovani Esquivel

Guerrero-Ixtapa
Fagner Franco

Jalisco-Guadalajara
Jorge Orozco

Jalisco-Nayarit
Thierry Blouet

Michoacán-Morelia
Eduardo Castillo García

Oaxaca
Alejandro Ruiz

Puebla
Jorge Jalil Navarro

Quintana Roo-Cozumel
Philippe Fournier

Quintana Roo-Rivera Maya
Benjamín Nava

Sinaloa
José Miguel Taniyama

Sinaloa - Mazatlán
Marino Maganda

Tamaulipas
Ángel García

Toluca- Estado de México
Luis Avilés Benítez

Veracruz
Edgar García Rico

Yucatán-Mérida
Lorena Dogre

Zacatecas
Miguel Quezada

Vatel Magazine es una publicación de Vatel Club. El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de los autores. Certificado de Derechos de Uso Exclusivo de Título en Trámite. Certificado de Licitud de Título en Trámite. Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta publicación sin previa autorización de su editor. Impreso en los talleres de de Servicios Profesionales de Impresión S.A. de C.V. Mimosas #31, Colonia Santa María Insurgentes, Del Cuauhtémoc, C.P. 06430, CDMX.

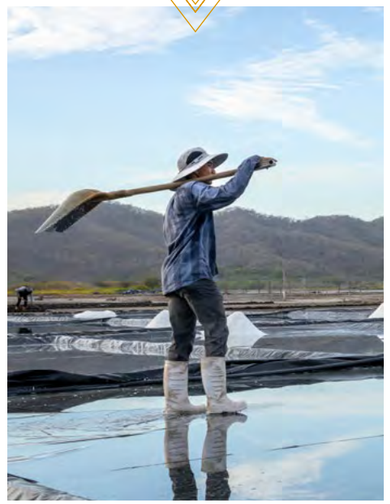
Vatel
MAGAZINE

EN TIERRA DE VOLCANES

Es frecuente que ciertos escritores encuentren, al trazar la biografía de un personaje, que estaba predestinado para lo que resultó ser. Entre las razones para pretenderlo se menciona un linaje, un gesto precoz convertido en señal mágica de futuro infalible o, lo más común en el caso de los chefs, una madre o abuela cocinera. En el caso de Nico Mejía —que no exageraremos caracterizándolo como el rostro actual de la cocina colimota—, no había nada que lo predestinase, salvo que su madre cocinaba, pero ¿cuál no? Nico es un chef que se hizo a sí mismo en medio de la adversidad, como contamos en nuestra nota central. Su padre, de origen humilde, se empleó como bracero en Estados Unidos y arrastró a la familia en su travesía al norte. Así fue como nació por casualidad en Tijuana y, ahí sí, concedamos que tal evento pudo predestinarlo de manera misteriosa a regresar a esa ciudad, donde realizó sus estudios de cocina 30 años más tarde sin habérselo propuesto. Hoy día Nico es, como decíamos, emblema de la gastronomía de Colima, donde vivió la mayor parte de su vida y donde tendió los lazos afectivos que ahora vive intensamente cada día, con alegría y compromiso. De esto trata nuestra nota y, claro está, de Colima. Regresamos de esa tierra volcánica emocionados por su gente, los paisajes, las historias que entremezclan la pasión y el entendimiento. Así es su gastronomía, que casa cotidianamente la tradición con lo que ofrecen la tierra, el mar, ríos y lagunas. La encontrarás reflejada en esta edición, con sus trayectos, recetas y entrevistas, donde van desfilando la sal, el café, los ceviches y albóndigas de pescado, las hortalizas, las flores comestibles, la tuba y su vino, el pajarete y claro está, la pujante cervecería artesanal cuyo producto estrella, la Colimita, es otro emblema del Estado. Esperamos que textos y fotos transmitan con la misma intensidad el goce de lo vivido.

Rodolfo Gerschman

10



48

60

54

32

44

Contenido

06 **Rostros**
Lola Márquez
Abraham Gómez
Moisés Mayoral

10 **Nico Mejía**
La cocina entre volcanes

32 **Makemake**
El huerto que florece en la montaña colimense

34 **La sal de la vida**

38 **El sol y la sal de Colima**

44 **Komunal en Colima**
Cocina en evolución

54 **Casa Socorro**
en Canoas

60 **Colimita**
El espíritu enlatado

66 **Hotel las Hadas**
by las Brisas

70 **Arábica Colimota**
El retorno de un gran café mexicano

78 **Club Vatel**
Labor altruista en San José Del Cabo
13a. Cena de Gala l'Académie Culinaire
l'Académie Culinaire de France recibe nuevos miembros
Gerardo Vázquez Lugo nuevo miembo de Vatel Club
La pitahaya proyecta al campo poblano

92 **Anécdotas de un cocinero**
Juan Ramón Cárdenas

Recetas

Nico Mejia
22 Ceviche colimense
26 Taquito dorado de papa con aguachile verde
28 Tostada de pozole seco estilo Manzanillo
30 Tatemado de cerdo

Enrique Hernández
48 Salsa de ciruela verde lactofermentada
50 Entamalado colimota
52 Salty Sex

Socorro Magaña
58 Tamal colado

Rostros

Lola Márquez

Entre la cocina y un libro o ambos a la vez y, eso si, siempre impecable: cabellera rubia en peinado alto, huipiles coloridos y joyas infaltables, Lola Márquez, 81 años, lleva 60 dedicados a la cocina. Todo empezó cuando se casó con “un hombre de buen diente” y su suegra le enseñó a hacer pasteles. Desde entonces no para. Fue maestra de cocina, escribió recetarios y es una de las pocas que aún prepara el ante colimote, ese pastel barroco del estado con crema pastelera, frutas y semillas. Su legado es tal que el Premio Estatal a la Gastronomía Tradicional Colimense de 2023 lleva su nombre en honor a una labor incansable por preservar y difundir la cocina del Estado.

Abraham Gómez

De marzo a junio, bajo el sol de Colima, Abraham Gómez, de 27 años, sigue los pasos de su padre, Hilario, en las salinas de Cuyutlán. Con la misma determinación aprende el arte de la sal, un oficio que ha perfeccionado durante 23 años. Pronto Abraham heredará las ocho hectáreas del vaso IV, en la laguna de Cuyutlán donde trabaja y continúa la tradición salinera tan importante para su comunidad. Abraham ya se ganó el respeto de los salineros veteranos, pues no solo ha asumido el oficio, sino también el amor por la sal de colima y el trabajo duro. Cada grano cristalino conlleva la promesa del legado familiar y asegura que Cuyutlán siga siendo un orgullo colimense.

Moisés Mayoral

Moisés Mayoral (35) es un hombre de contrastes. Cuerpo robusto, barba negra y espesa y cabellera recogida en un chongo alto, avanza con paso firme por el huerto, luciendo piel curtida por largas horas bajo el sol. A simple vista nadie imaginaría la delicadeza con que cuida sus flores comestibles. Las acaricia, las huele, las ama. Aunque al dejar Monterrey por Villa de Álvarez no pensó que las terminaría cultivando —además de hortalizas y germinados— hoy se enorgullece de abastecer restaurantes en Colima, Comala, Manzanillo, Guadalajara y Ciudad Guzmán. Lo que más disfruta es la satisfacción de ver florecer, literalmente, su trabajo en la montaña colimota.

PUERTO CAFÉ Roasters

Ofrecer café de calidad es nuestra pasión

Somos una casa tostadora orgullosamente Colimota, que tuesta los mejores orígenes de café Mexicano, con diferentes perfiles según su uso, ofreciendo a nuestros clientes como cafeterías, restaurantes, hoteles y publico en general, un café en su máxima expresión.

Contacto: Puerto café @puertocafe_cafe

Nico Mejía

La cocina *entre* volcanes

Rodolfo Gerschman

Nico Mejía en Canoas. Sostiene una cuacolmeca cocinada.

Foto Charly Ramos

La vocación del chef siempre estuvo ahí, pero solo alcanzó a revelársele tras un duro camino que lo regresó con honores a la tierra volcánica de Colima, su tierra.

Los caminos de la vocación son tan misteriosos como los de dios. Un día te extravías en ellos y vas sin rumbo hacia ninguna parte cuando te esperan, inesperados, a la vuelta de la esquina. Caminas con las manos en los bolsillos, plomo en los tennis, pateas latas o lo que encuentres porque no hay manera de obtener respuestas que iluminen el futuro. Aquel día de sus azarosos treinta años, Nico Mejía (49) arrastra los pies por una calle de Tijuana, al regreso de una aventura que parecía querer cobrarle las cuentas de un oscuro karma.

Tijuana fue, de hecho, la escala del futuro inesperado, súbitamente preciso y definitivo, a la vera de un camino tortuoso. La historia del chef comienza previsiblemente en los avatares de la familia: su padre bracero, un pie en la Tijuana donde lo llevó a nacer, y el otro entre Colima y Jalisco. Uno en la lejana frontera del norte que comunica con la prosperidad americana, el otro en un México encabronadamente profundo. Entre uno y otro punto de la geografía del país, entre idas y regresos, la familia terminó instalándose en Manzanillo.

Venían de Ahuacapán, Jalisco un pueblito de menos de mil habitantes en el borde de la sierra de Manantlán, descomunal roca de 140,000 hectáreas declarada Reserva de la Biósfera, con parte de su estructura en Jalisco y otra parte en Colima, a apenas 50 kilómetros de Manzanillo. Toda una metáfora. Quizá ese monte de vegetación tropical impulsó en Nico, desde los genes, la inspiración rural de sus platillos, su adherencia a los aromas colimotas que pugna por atrapar en las recetas.

Haber nacido en Tijuana fue destino si vemos el regreso a esa ciudad, 30 años después, como un segundo nacimiento, el profesional pues. Es mucho y muy poco al mismo tiempo, porque nunca dejó de estar en el horizonte su raigambre colimota. Allí fue a la escuela, hizo amigos y, sobre todo, desarrolló el sentido de pertenencia que ahora está en sus restaurantes.

Colima es un estado pequeño, apretujado entre Jalisco, Michoacán y el Pacífico, cuyo emblema suele ser un vistoso par de volcanes, el de Fuego y el Nevado de Colima, visibles en línea superpuesta desde la carretera que va de Manzanillo a Colima capital. Amén de los volcanes, otras laderas y mesetas de variable porte crean microclimas pródigos en diversidad: frutas tropicales, bayas rojas y negras, cocoteros, maizales, agaves. El Pacífico, entretanto, surte pescados, mariscos y algas. Es sin duda el habitat ideal para un chef, al que Nico sólo vería más tarde con esos ojos.

El primer contacto con la cocina durante la niñez fue su madre, Felicitas Terriquez. Suele ser así para muchos chefs, al punto que algunos ponen en ello la señal de partida hacia la profesión. No es el caso de Nico, aunque ya a los siete años vendía en la playa los ceviches que preparaba su madre.

—Había que llevar dinero a la casa —precisa.

Nico recogía también los espinazos de pescados grandes —marlin, peces vela— que dejaban los pescadores y se los llevaba a Felicitas. Ella terminaba de quitarles la poca carne que quedaba adherida a las espinas y con ella preparaba los ceviches que luego Nico ayudaba a vender. Fue así que en esos primeros años la cocina rozó su existencia sin despertar ninguna vocación. Terminó la prepa, solo un trámite que debía preceder a la verdadera misión: buscarse la vida. Pasó sin logros y sin concluir por abogacía y la escuela técnica de comercio. Y siguiendo la trajinada huella que tantos dejaron y dejan cada día, emprendió su peregrinaje con suerte desigual.

—Viajé a Estados Unidos y estuve allí cinco años, dos en la cárcel —cuenta.

Tenía 18 años cuando se mudó a Estados Unidos con una americana (“mexicano gringa”, rectifica) que conoció

Nico Mejía en el Puerto de Manzanillo.

estando ella de paso por Manzanillo. Anduvieron viviendo entre Aspen y Colorado Spring y tuvieron dos hijos. Nico se empleó como ayudante de carpintería y terminó estableciéndose por su cuenta (“el primer ciclo” sintetiza). Los astros parecían estar alineándose cuando llegó el derrumbe.

La afición a las motos lo llevó a vincularse con una de esas bandas folclóricas que asolan las carreteras del norte, cuyo nombre tenía algo de sarcasmo: “hijos del silencio”. Y aquella relación, —vivida entre drogas— lo llevó a la cárcel junto a toda la banda, detenida por tráfico de armas.

— Gané el caso —cuenta—. El proceso duró dos años y entre 1999 y 2000 pasé el año nuevo en la prisión La Tuna, en Anthony. Pero pude demostrar mi inocencia.

En La Tuna la profesión le tocó el hombro por segunda vez, aunque no lo hizo en su faceta más seductora: durante el involuntario hospedaje ocupaba parte del día trabajando en la cocina de la prisión. Y claro, no prendió.

—Cuando salí de La Tuna volví a Manzanillo. Entré a trabajar en el puerto como asesor de comercio. Me iba bien, ganaba dinero, pero no me sentía cómodo y recaí en las drogas, que había abandonado en prisión. Decidí entonces internarme en Guadalajara y logré salirme. Pero ya no quería trabajar en el puerto. Me fui a Tijuana.

Caminaba sin rumbo ese día del año 2005 por las calles de Tijuana, un momento sin futuro, sólo una escala —así lo había planeado— de un nuevo capítulo, esta vez en Canadá.

—Iba huyendo de Colima —rememora— no quería afrontar la situación real, era infeliz. Caminando tropecé en la calle con el flyer de una escuela que promovía cursos de cocina y me llamó la atención.

Hace una pausa, toma un par de segundos empeñado en recrear con precisión el momento.

—Veo el papel, me lo guardo, lo vuelvo a ver y me decido. Toco la puerta y me abre la directora de la escuela, Ana Laura Martínez. Le digo que quiero estudiar, me escucha con atención y me da otra cita, esta vez con su esposo. En esa junta Javier González me vio algo, porque después de presentarme, de decirle quién era, me ofreció una beca del 50 por ciento. Además de estudiar, me dijo, “tendrás que trabajar en la escuela durante la mañana”. Ahí inició este gran viaje. Me latía el tema, la escuela... Esta vez no fue vía de escape, sino de rescate.

el Culinary

El Culinary Art School había abierto en Tijuana con 32 alumnos el 6 de agosto de 2003. Estaba en el garage de una casa situada en la zona del Hipódromo, en la calle Caracas, fraccionamiento El Paraíso. Dieciséis alumnos en la mañana, dieciséis en la tarde. Con el tiempo la escuela se mudó a un bonito edificio en un amplio predio de Paseo del Río, el área hacia donde se expande Tijuana.

—La primera entrevista con Nico fue muy impactante —cuenta Javier.

Él y Ana Laura habían trabajado durante seis años en Santiago, la capital de Chile, en el Inacap, una escuela de capacitación profesional que atendía a unos 50 mil alumnos e incluía clases de cocina. Y formaron en el país del sur la escuela Arte Culinaria, que llegó a tener 400 alumnos. De regreso en México vieron la oportunidad, cuando era poco lo que ofrecía Tijuana en la materia.

—Cuando Nico tocó a la puerta, Ana Laura y yo éramos todo el personal. Estábamos apenas empezando la escuela, todo pasaba por nosotros. Nos causó una gran im-

Nico Mejía con las albóndigas de pescado en El Delfín, en Manzanillo

Nico Mejía en el Puerto de Manzanillo.

presión: sencillo, con un hambre terrible de hacer cosas nuevas. Su vida en aquel momento era un poco sórdida. Se había instalado en Tijuana en una casa orfelinato.

Lo que debía ser sólo una escala dejó de serlo. Inició estudios en el Culinary, cuya currícula era de tres años y que él alargó a seis, interrumpida por prácticas en otros países. Ese periodo fue, describe, el sueño hecho realidad. El de la adquisición de un oficio, su transformación en chef.

—Era un caso ético, de tenacidad, y tremendamente carismático —describe Javier—. También un todo terreno, osado, muy humano, con un gran corazón, siempre pensando en los demás. Si hacíamos selvas negras en la escuela, él hacía cincuenta y me las pedía para llevarlas a un orfelinato. Comprometió a otros alumnos para hacer brigadas y limpiar las playas de Tijuana. Le llamaban las causas justas y era seguro, era resolvedor. Vi en él mucha determinación.

El Culinary era una puerta que se abría no hacia mi escape, sino a un mundo en el que podía ser yo. Aunque había estudiado abogacía y comercio, encontré que la gastronomía era mi persona sin tapujos, una manera de poder expresarme.

los Viajes

—El Culinary era una puerta que se abría no hacia mi escape sino a un mundo en el que podía ser yo —explica Nico—. Aunque había estudiado abogacía y comercio, encontré que la gastronomía era mi persona sin tapujos, una manera de poder expresarme. Y cuanto más conocía más me conectaba con la cocina.

Una de las facilidades que daba la escuela era partir a trabajar en restaurantes de otros países sin perder el ciclo de estudios. Nico la aprovechó a fondo. Viajó a Lima, Perú, y entró como *trainee* a La Rosa Náutica, un *fine dinning* situado en la punta de un espigón, entre las olas del Pacífico. Había abierto a mediados de la década de 1970 y al inicio su carta era internacional, pero evolucionó luego hacia una versión refinada de la cocina peruana.

Entró como ayudante de cocina y ascendió rápidamente a sous chef. Se quedó un año y medio en Lima. “En la Rosa Náutica se lo quedaron”, cuenta Javier. “Me marcó: no me dejan regresar, me dijo. Quédate, le respondí, no va a pasar nada, vas a trabajar y aprender. Y cuando regreses armaremos otro grupo”.

—Aprendí a fondo la cocina peruana —se explaya Nico y enumera—: papa a la huancaína, tiraditos, ceviches, causa, lomo saltado, las cocinas nikkei (japo peruana) y chifa (chino peruana). Los fríos en mis menús están en parte inspirados en esos platillos. Viajé por otros sitios de Perú y también por Bolivia, conociendo y aprendiendo

Tras regresar a México y reintegrarse a la escuela, ya con el puesto de asistente de chef instructor, inició su segundo periplo, esta vez en Europa. Desembarcó en el país vasco francés, en Bidart, donde se integró al equipo del restaurante de los hermanos Ibarbouré, una estrella Michelin.

Allí se quedó un año, haciendo su práctica en una cocina que explora a fondo la riqueza del país vasco en emblemáticos productos del mar como el bacalao fresco y el bogavante, junto a una búsqueda permanente de los aromas del campo circundante, a menudo infusionados en caldos o jugos para potenciar o aligerar su esencia.

Le siguieron prácticas en la cocina del Racó de Can Fabes, el mítico y ya extinto restaurante de Santi Santamaría, tres estrellas Michelin. Allí su mentor fue Xavier Pellicer, el chef que había quedado a cargo después de la muerte de Santamaría, en 2011. Hasta el cierre definitivo, en 2013, la cocina de Can Fabes fue quintaesencia del mediterráneo versión catalana y de la sutil afinidad que la liga a la cercana Francia. Santamaría y después Pellicer preservaron, en medio de la

Nico Mejía en la cocina de su restaurante La Sal.

Panadería La Guadalupana, en Comala.

Tuba recién extraída de la palma.

Ceviche Colimense

Nico Mejía

6 porciones

Ingredientes

Marinado del ceviche:

- 1 kg de pescado, preferiblemente sierra
- 500 ml de jugo de limón de Colima exprimido al momento
- 1 cucharada de sal de Colima

Ceviche:

- 2 cebollas blancas, picadas finamente
- 3 zanahorias, ralladas
- 2 pepinos, en cubos pequeños
- 3 jitomates, en cubos pequeños y sin semilla
- 1 chile habanero, picado en fino
- 2 chiles serrano, picados en fino
- ¼ de taza de cilantro fresco, picado en fino
- 1 cucharada de sal de Colima

Preparación

Mezclar el pescado junto con el jugo de limón y la sal. Reservar en el refrigerador o en un lugar fresco durante 40 minutos. Asegurarse de que el contenido quede completamente cubierto por el jugo de limón.

Sacar el pescado del recipiente y extraer todo el jugo del limón presionando con las manos hasta sentirlo seco.

Mezclar el pescado, previamente macerado y exprimido, con el resto de los ingredientes y rectificar la sazón.

Final y presentación

Acompañar con tostadas de maíz, limón de Colima y salsa al gusto.

Ceviche colimense estilo Nico Mejía en La Sal.

Tubero extrayendo la tuba de la mañana en Manzanillo.

El ingrediente principal del pajarete.

revolución gastronómica que vivía España, un orgulloso cariz clásico que Nico pudo atestiguar.

El siguiente salto fue a Taormina, en la provincia siciliana de Catania, el restaurante una estrella Michelin La Capinera, donde se quedó un par de meses antes de preferir, una vez más, ir a las raíces del asunto.

—Es que preferí dedicar más tiempo a la cocina auténtica de Sicilia y me fui a la Trattoria Tiramisú, donde estuve seis meses aprendiendo de pastas, pizzas, salsas y estofados a base de pescados y mariscos, especialmente atún, calamar, pulpo, cangrejo, mejillones.

Conocerlo a él y palpar su popularidad, el cariño con que lo reciben en cada rincón del estado, da testimonio de que la riqueza y el notable dinamismo de la cocina mexicana nace de la vida de sus pueblos.

Esos tres años en Europa —con un breve paréntesis en Marruecos— cimentaron su condición de cocinero.

— Se me brindó la posibilidad de conocer verdaderamente la trilogía de la cocina europea, o sea España, Francia e Italia —sintetiza— antes de terminar la escuela en Tijuana.

Habían pasado seis años desde el día en que llegó a las puertas del Culinary. Entretanto se enamoró, desenamoró e hizo otro hijo. Los viajes, las prácticas y los estudios lo convirtieron en un profesional, uno de los que, dice Javier González, más presume el Culinary entre los egresados de sus aulas y a quien envía para prácticas a sus estudiantes con más confianza.

-Regresé a finalizar la carrera y de ahí entré a Corazón de Tierra, en el Valle de Guadalupe, como jefe de cocina de Diego Hernández. Con él habíamos compartido el último año en el Culinary, ambos éramos hijos pródigos de la escuela.

Luego su profesión tomó velocidad de vértigo. Estuvo un año en Los Cabos, donde abrió junto a Edith Jiménez el restaurante Ramuri, de la cervecería de esa marca. Hacia finales de 2013 abrió Cortez en Guadalajara, que cerró en 2015 entre elogios a su moderna cocina de acento colimense. Y un casting para Azteca lo llevó a la televisión, donde condujo durante dos años el programa Cocineros Mexicanos.

Al regreso lanzó Mexia, también en Guadalajara, que fue afectado por las turbulencias de la pandemia. En simultánea abrió La Sal en Manzanillo, que pudo sobrevivir y se convirtió en la apuesta más sólida, con una carta arraigada en los productos de Colima y en su experiencia europea. En la ciudad colimense concentra ahora proyectos y vida junto a su mujer, Melissa Santamaría (39), a la que conoció estudiando ambos en el Culinary, y con la que tiene dos hijos pequeños. Melissa es también cocinera y propietaria de la panadería Santa María Boulanger.

En 2023 Nico abrió, también en Manzanillo, Casa Rangel, una propuesta de cocina internacional que proclama su fidelidad a la época de esplendor que vivió la ciudad en las últimas dos décadas del siglo pasado.

Su nombre evoca a Alejandro Rangel Hidalgo, el multifacético artista colimense. En tanto —reverencia a los orígenes— La Sal guarda como si fuera un retrato de época la huella de la cocina de su madre Felicitas.

—Algunos de los platillos más vendidos del restaurante —enfatiza— como el ceviche colimense, el pozole seco y las enchiladas dulces, son sus recetas.

Epílogo

Un día de abril de 2024 el fotógrafo de Vatel Magazine, Nacho Urquiza, y este redactor desembarcamos en el aeropuerto de Manzanillo. Nico nos esperaba en su camioneta y emprendimos una rauda visita a las cocinas de Colima, la vuelta al mundo en cuatro días.

Probamos las albóndigas de pescado (en una sopa servida en vasos de coctel) y la machaca de marlin en El Delfín, el café colimense en Puerto Café, la deliciosa cocina de un restaurante más de pueblo imposible en Canoas, Casa Socorro, de la cocinera del mismo nombre; taqueamos en El Botanero de Comala y visitamos en el mismo pueblo la panadería Guadalupana; cenamos en Komunal, en Colima capital, y visitamos las salineras, así como la brewerie de la famosa Colimita y nos detuvimos a almorzar en el huerto orgánico de Moisés. Y claro, nos detuvimos cuando fue menester a beber pajarete, esa leche ordeñada directamente de una cabra (o de una vaca) a un lado del camino, y preparada con azúcar, alcohol y cacao.

Por supuesto, comimos en los restaurantes de Nico, La Sal y Casa Rangel, de estilos muy diferentes: la terraza de La Sal (su principal espacio) crea la apariencia de una fiesta popular que está sucediendo en cualquier horario, mientras que su cocina es sencilla y muy sabrosa, con especial dedicación a los productos del Estado; Casa Rangel roza el *fine dinning*, con una propuesta de cocina internacional evolucionada. Ambos dejan en los paladares la estela del paso de Nico por Lima y los fogones de lo que llama “la trilogía” europea —es incontestable en las pastas— así como la delicada operación para lograr que las cartas de sus restaurantes reflejen con insólita naturalidad las cocinas del mundo junto a la colimense.

Nico no para. Ya no está en la televisión, pero ahora acaba de abrir una escuela de cocina y planea meticulosamente su crecimiento. Conocerlo a él y palpar su popularidad, el cariño con que lo reciben en cada rincón del estado, da testimonio de que la riqueza y el notable dinamismo de la cocina mexicana nace de la vida de sus pueblos, que es como el fuego sin tregua en las entrañas de los volcanes de Colima. Lo verás en las siguientes páginas.

Taquito dorado de papa con aguachile verde

Nico Mejía

1 porción

Ingredientes

Aguachile:

1 diente de ajo fresco
1 chile serrano, desvenado
¼ de cebolla blanca
45 ml de agua
2 hielos
1 ramita de cilantro fresco
Sal de Colima (al gusto)
50 g de camarones limpios
40 ml de limón de Colima
60 ml de fumet (caldo de huesos o caldo de pescado)
¼ de cebolla morada, cortada en julianas
½ pepino en corte media luna
Sal de Colima (al gusto)
40 g de col morada, cincelada

Taquito de papa:

½ papa cocida, sin piel
Sal de Colima (al gusto)
1 tortilla de maíz
Aceite vegetal para freír

Preparación

aguachile:

Licuar el ajo junto con el chile serrano, la cebolla, el agua y los hielos.

Cuando esté todo bien molido, y sin apagar la licuadora, añadir el cilantro poco a poco y continuar moliendo hasta obtener un puré. Sazonar con sal de Colima y reservar.

Colocar los camarones dentro de un bowl sobre una cama de hielo.

Agregar el limón, el fumet, la cebolla morada, el pepino y la sal de Colima al gusto. Mezclar y dejar que los camarones se maceren durante unos minutos.

Agregar la base de aguachile licuada y listo.

taquito de papa:

Machacar la papa cocida. Sazonar con sal.
Rellenar una tortilla fresca de maíz con el puré de papa y freír en aceite bien caliente hasta que el taquito quede dorado.

Final y presentación:

En un plato frío, colocar una cama de col morada y encima el taquito de papa.

Colocar los camarones arriba, coronar con el resto de la verdura y reservar el caldo restante del aguachile.

Añadir el caldo a la hora de comer y no antes, para evitar que el taco se aguade.

Taquito dorado de papa con aguachile verde en La Sal.

Tostada de pozole seco estilo Manzanillo

Nico Mejía

6 Porciones

Ingredientes

Pozole seco:

1 porción de la receta de pozole colimense
¼ de taza de manteca de cerdo

Salsa:

¼ de taza de aceite vegetal
3 chiles de árbol sin pedúnculo
½ taza de caldo de pozole
¼ de taza de grano de pozole
½ cucharada de sal de Colima

Tostada de pozole seco:

Pozole seco
Salsa de pozole
4 limones de Colima
Sal de Colima (al gusto)
Tostadas de maíz
Láminas de rábano
Repollo picado
¼ de cebolla blanca picada

Preparación

Pozole seco:

En una olla colocar el pozole a fuego medio (reservar una taza de grano y de caldo para la salsa). Mover constantemente y dejar al fuego hasta que el caldo se reduzca. Retirar del fuego y colocar sobre una charola para que enfríe. Desmenuzar la carne y retirar los huesitos que pueda haber.

En una sartén a fuego medio, calentar la manteca y cuando comience a humear, agregar el pozole con mucho cuidado para que no brinque la grasa y mover constantemente. Dejar a fuego bajo durante 15 minutos y reservar.

Salsa:

En una sartén a fuego medio, calentar el aceite y cuando comience a humear, bajar el fuego al mínimo e incorporar los chiles. Freír durante tres minutos hasta que se doren. Colar el aceite y reservar los chiles.

En la licuadora, moler los chiles junto con el caldo, los granos de pozole y la sal hasta obtener una salsa fina y tersa que no sea necesario colar. Verter sobre un tazón y reservar.

Tostada de pozole seco:

En un tazón, colocar el pozole seco y aderezar al gusto con sal, limón y salsa.

Extender el pozole seco aderezado sobre cada tostada y colocar repollo, cebolla picada y rábanos en láminas encima.

Final y presentación:

Servir de inmediato para evitar que la tostada se ablande.

Tostada de pozole seco estilo Manzanillo en La Sal.

Tatemado de Cerdo

Nico Mejía

6 Porciones

Ingredientes

Adobo:

3 tazas de agua para cocer jitomates y para el remojo de los chiles
3 jitomates, en cuartos
5 chiles guajillo sin venas, semillas ni pedúnculo
2 chiles pico de pájaro sin pedúnculo
1 taza de caldo de pollo sin sal
3 dientes de ajo
5 gramos de pimienta negra entera
1 cucharadita de comino entero
80 ml de vinagre de tuba
1 hoja de laurel de Colima
2 clavos de olor
1 hoja grande de orégano orejón
3 cucharadas de orégano seco
2 ramitas de orégano fresco
1 cucharada de sal de Colima
2 tomates de cáscara

Tatemado:

2 kg de chamorro de cerdo cortado en trozos de 4 cm por lado
El adobo
2 tazas de caldo de pollo sin sal
½ cucharada de sal de Colima

Preparación

Adobo:

En una olla, cocer a fuego medio los jitomates. Apagar el fuego, retirar los jitomates y reservar. En la misma agua, remojar los chiles durante 15 minutos o hasta que estén suaves. Colar, desechar el agua y reservar los chiles.

En la licuadora, moler los chiles y los jitomates con los demás ingredientes hasta obtener una salsa fina y tersa. Colar muy bien y reservar.

Tatemado:

En un tazón amplio y grande, colocar el chamorro y bañar muy bien con el adobo. La sugerencia es hacerlo con un día de antelación para que la carne quede debidamente marinada e impregnada en la salsa.

En una olla de barro, colocar el chamorro con el adobo, añadir la sal y el caldo de pollo. Cocer a fuego medio durante dos horas, por lo menos, o hasta que la carne del chamorro esté tan suave que pueda desprenderse fácilmente del hueso. Retirar del fuego y reservar.

Final y presentación:

Servir en un plato hondo colocando trozos de carne con suficiente salsa. Acompañar con cebolla desflemada, hojas de cilantro, fruta o chiles en vinagre, limón de Colima, frijoles refritos y tortillas de maíz.

Notas:

Sustituir el vinagre de tuba por vinagre blanco y el laurel de Colima por el laurel común, aunque no es el mismo sabor.

Como la mayoría de los guisos colimotes, el tatemado es un guiso caldoso y de carne suave, por lo que debe servirse en plato hondo, con bastante salsa, y comerse con cuchara.

Tatemado de cerdo.

Pensamiento en el huerto Makemake.

Makemake

El huerto que florece en la montaña colimense

Margot Castañeda

A 1,392 metros de altura, en la montaña cercana a Comala, se encuentra un pequeño paraíso de ingredientes y tradición gastronómica colimota. La tierra del Nuevo Naranjal es generosa: café de altura, maíces endémicos –negro, tabloncillo, tuxpeño–, hartos quelites, agaves, árboles frutales, hongos de temporada. Y en el Huerto Makemake, un proyecto de agroecología que llegó hace siete años a estas tierras volcánicas, hay hortalizas, hierbas, germinados y florecitas comestibles. Lo conduce Moisés Mayoral, un surfero regiomontano de 35 años y alma libre que aterrizó aquí con su familia y el sueño de un huerto autosustentable, que terminó no obstante trasformándose en proveedor ineludible de productos orgánicos para restaurantes de Colima y Jalisco. De diez pasó a casi cuarenta camas de cultivo y ya es un motor económico local que emplea en su mayoría a mujeres jefas de familia de la comunidad de Villa de Álvarez. "Llegué", dice, "pensando que iba a vivir de la tierra pero ahora vivo para ella". Y para sus frutos, no sólo porque de ellos depende su sustento sino por el compromiso que hizo con el entorno que lo acogió: cuidar la tierra, regenerarla, cuidar el agua, desperdiciar poco y poner el territorio a salvo de amenazas, desde el cambio climático hasta monocultivos como el del aguacate, que avanza poco a poco desde Michoacán. En este espacio el tiempo se detiene mientras Moisés explica con su voz grave pero afable el sabor único de cada una de las dieciséis variedades de flores comestibles, desde pensamientos y geranios hasta violetas y margaritas. Algunas son suaves y neutras, otras picantes, amargas, cítricas o incluso marinas, como la borraja, que sabe a ostión. "Moi es amor", dice Mariana Valdovinos, su clienta del restaurante Komunal. Ese amor permea todo el huerto, desde la composta hecha de fibra y micelio (merma del cultivo de setas), hasta la relación de Moises con la comunidad, que florece en la montaña al ritmo de su proyecto.

la Sal de la Vida

Rodolfo Gerschman

Nico Mejía en el salar de Cuyutlán.

“La sal de la vida”: dícese de aquello que pone alegría en la vida. Así ha existido desde siempre la sal, despertando sabores en el transcurrir de las sociedades. Tras su huella se abrieron las primera rutas comerciales del planeta y bajo el imperio de los paladares proliferaron sus otros mil usos.

La sal de la vida: dícese de aquello que pone alegría en la vida o la adereza con sensaciones placenteras. “Tómalo con un grano de sal”: dícese de quien aconseja matizar o bajarle una rayita a su relato. Imposible determinar en que momento nacieron estas expresiones (y hay muchas más por el estilo) dado que, finalmente, la historia de la sal es tan vieja como la historia del hombre. Y hasta más, quizá, porque algunos animales fueron vistos lamiendo rocas que contienen sal, lo cual, dice el científico australiano Derek Denton en el libro Hambre de Sal, obedece al deseo, quizá, de obtener un placer similar al que brinda este mineral en los humanos.

Entre sus mil usos el más sugestivo (muchos no estarán de acuerdo) es el gastronómico. Sin sal —ubicua materia— la mayor parte de los ingredientes que procesan los cocineros perderían su gracia. A la sal le dedicó hace algunos años el chef vasco Andoni Luis Aduriz una provocadora disertación en el evento Madrid Fusión, preguntándose qué sería del sabor sin ella. Entonces: de no ser por la exigencia de los paladares, que popularizaron su uso, sus otras mil virtudes como salmuera, deshidratador, conservante y muchos etcéteras, podrían permanecer ignoradas (aunque la premisa es por definición, inadmisible).

Quedémonos entonces con la importancia gustativa. Bajo sus dictados, los pueblos más antiguos del planeta detectaron este mineral en la naturaleza, diluido en mares, lagos y ríos, o incrustado en piedras y rocas, al igual que su avaricia detectó el oro, la plata y otras fuentes de riqueza que pagaron el desarrollo de la civilización y, paradójicamente, sus devastadoras guerras.

Junto a esos metales preciosos que transportaban las caravanas (sobre camellos, caballos, mulas y galeones al inicio de los tiempos, luego en trenes, barcos y trailers) la sal ocupó un lugar de privilegio, de manera que aún hoy algunas de las rutas antiguas por donde transitaba siguen llamándose como antaño: Alte Salzstrasse, el antiguo camino alemán de la sal, que iba de Lüneburg al puerto de Lübeck, en el norte de Alemania, la Vía Salaria, que unía Roma con la costa del Adriático, La Route du Sel, que iba de Niza al Piamonte italiano, el medieval Camino Real de Salinas de Léniz, del País Vasco a Madrid...

Se cree que en el siglo seis de nuestra era fue descubierta en Europa la forma de obtenerla a partir de aguas marinas mediante la evaporación en “piletas” por la acción de los rayos solares y del viento, lo cual elevó de manera sustancial los volúmenes de sal en el mercado y fue abaratando su costo. Dos ciudades en las que confluía este producto a partir del medioevo, y por tanto determinantes en su cotización, fueron Venecia y Génova.

Los reinos cristianos de España habían desarrollado sus usos, hasta el punto que muchos de las delicias que generaron siguen estando entre las más apreciadas de la gastronomía actual, como el jamón de las patas de cerdo curadas en sal, las conservas de anchoas y sardinas, las aceitunas en salmuera, entre otros. Las minas de sal eran propiedad del rey o de la iglesia en su mayor parte, hasta que —prueba si

Salinero en las salinas de Cuyutlán con la primera cosecha de la zafra 2024.

hiciera falta, del valor conferido— Felipe V extendió en el siglo dieciocho el monopolio de Castilla al resto de España y expropió a los particulares

En América, por tanto, una de las prioridades que se impuso Hernán Cortés fue el dominio de la sal. Encontró una producción importante en Belice que, dicen los historiadores, había sido desarrollada por los mayas desde una época que posiblemente correspondió, en el viejo mundo, a la del inicio del cristianismo. De la producción de Cuyutlán, Colima, hay testimonios de su irrupción a partir del siglo quince, según los cuales el rey colimota pagaba con esa sal el tributo exigido por el emperador azteca.

A partir del siglo dieciséis la colonia comenzó a producir allí flor de sal en volumen, con la mano de obra de esclavos filipinos. Según la historia acuñada por la Sociedad Cooperativa de Salineros de Colima —el mayor productor de sal en Cuyutlán— la tierra y el pueblo pasaron a ser propiedad, en esa época, del capitán Rodrigo de Brizuela. Un siglo más tarde la salinera fue otorgada a los jesuitas y tras su expulsión engrosó el patrimonio de un particular, Pedro Romero de Terreros, Conde de Regla. Sus descendientes vendieron en 1873 al Gobernador Coronel Francisco Santa Cruz y éste, a su vez, a la familia Echavarría, la cual cedió los derechos a la cooperativa que en ese momento, 1925, se conformó con 400 socios.

Los salares ocupan alrededor de 3,500 hectáreas de la laguna de Cuyutlán, situada entre Manzanillo y Armería. En su privilegiada ubicación confluyen las aguas de manantial que llegan de la Sierra de Manantlán y las del Océano Pacífico. Producen alrededor de 39 mil toneladas anuales de una sal que ha adquirido fama como una de las más puras y gastronómicas del planeta, junto a las no menos célebres de Guérande, en Bretaña, Francia, o la rosa del Himalaya.

Se logra por la evaporación que logran los rayos del sol en el agua de mar, de manera que ésta deja como residuo un producto totalmente natural, sin refinar pero de gran pureza, en el que no intervienen procesos químicos ni aditivos, recolectado a mano, rico en minerales como calcio, hierro, magnesio y —un punto importante en el reconocimiento de su valor— con un 30 por ciento menos de sodio que otras sales.

La “cosecha”de la sal se lleva a cabo en la época seca, entre abril y junio. En ese momento es también cuando el cielo, del color azul más puro, matizado a veces por nubes de algodón, refleja en las piletas donde el agua se va evaporando y crea una rara ilusión de comunión entre mar, cielo y tierra. Durante el resto del año los salares desaparecen deglutidos por la crecida del mar. Es, por cierto, uno de los sitios más cautivantes de Colima.

EL SOL y LA SAL de COLIMA

Margot Castañeda

Cuando el camino es agreste, la promesa está en un destino espectacular que lo compensa, pues la belleza suele esconderse en lugares de difícil acceso. Pienso en esto mientras el coche avanza, lento y tambaleante, sobre una senda escarpada de piedras y arena negra, con Nico Mejía al volante. A la derecha, el mar. No lo vemos, pero su brisa salada nos envuelve en cuanto bajamos las ventanillas. Nos encontramos en el segundo cuerpo de agua más importante de la vertiente del Pacífico: la Laguna de Cuyutlán, un hábitat de manglares rojos, negros y blancos, hogar de casi 200 especies de aves —migratorias y residentes— y del oro blanco de Colima: la sal.

Primera cosecha de sal de la temporada en las salinas de Cuyutlán.

Nos detenemos un momento al pie de la laguna para respirar el aire húmedo y el silencio, apenas interrumpido por el aleteo de las aves al alzar el vuelo. Este es un reino de agua. Al norte está la Bahía de Manzanillo y al sur el Río Armería. Nos encontramos en la parte final de la laguna, el último de los cuatro cuerpos de agua que la conforman, divididos por barreras naturales y artificiales que regulan el paso del agua entre la laguna, los ríos y el mar.

Aquí no hay estaciones, solo dos temporadas muy marcadas: las aguas y las secas. Durante las primeras, cuando las lluvias saturan los manantiales de la Sierra de Manantlán y bajan hacia las cuencas, la laguna se colma de agua dulce, que eventualmente se mezcla con el agua marina que entra a través del Canal de Tepalcates. Cuando deja de llover, emerge uno de los siete tesoros del Patrimonio Cultural de Colima: las salinas de Cuyutlán. Ahí está la belleza prometida al final de este trayecto.

El horizonte parece una acuarela, con montañas y volcanes dibujados en diversas transparencias. Frente a nosotros, los espejos de agua –decenas de ellos– reflejan el humor del cielo, casi siempre despejado y fulgente, replicándose uno tras otro hasta donde alcanza la mirada. Estos espejos son las eras donde está surgiendo la primera sal de esta zafra, que durará toda la temporada de secas, de febrero a junio, o hasta que caiga el primer aguacero.

Pasamos junto al Museo de la Sal, un galerón de madera que ya vivió sus mejores años, y nos estacionamos al lado de un matorral de suculentas de un verde intenso. Son salicornias, también llamadas espárragos de mar, y son deliciosas, incluso crudas. Pienso que tenerlas al alcance es una de las ventajas de trabajar en las salinas; sin embargo, don Hilario Gómez, salinero desde hace 23 años, cree que hay recompensas más valiosas en este oficio que es, sobre todo, un trabajo de cuidados.

A sus 53 años, Hilario luce como si tuviera 40, a pesar de su piel dorada por el sol, sus manos curtidas por la faena, y esas finas arrugas que se le forman al entrecerrar los ojos ante los rayos dorados del mediodía. Descalzo sobre un espejo de agua salada y con una sonrisa relajada bajo su bigote sin canas, nos explica que, en realidad, para cosechar sal hay que hacer poco, pero hacerlo bien.

—La sal es como el sol hecho polvo.

Se ríe, un poco apenado por lo que acaba de decir, quizá pensando que suena cursi. Pero aunque lo fuera, es una manera sensible y poética de describir cómo se extrae la sal del mar.

Lo más difícil es no hacer mucho. Los seres humanos tenemos esa manía de intervenir, impulsados por la errónea idea de que podemos mejorar lo que la naturaleza ha perfeccionado desde antes de nuestra existencia. Se necesita un espíritu noble, donde el ego no pueda hacer hogar, para dedicarse a una labor tan discreta y ligera como la del salinero.

A la sal de Colima la llaman “sal solar” y el método para conseguirla no ha cambiado mucho en diez siglos. Primero, se forman las “eras”, pequeñas parcelas rectangulares

El proceso para cosechar la sal de Cuyutlán casi no ha cambiado desde hace diez siglos.

Hilario y Abraham Gómez en sus eras, cosechando su primera sal de la temporada.

a ras del suelo, revestidas de plástico negro. Luego se extrae el agua de los pozos salineros y se deja reposar en estanques cercanos. Filtrada por arcilla, arena y los minerales del subsuelo, el agua es clara y limpia; pero antes de usarla, hay que prepararla.

Como es una mezcla de aguas de lluvia, laguna y océano, esta agua tiene una salinidad baja, de entre 7 y 10 gramos de sal por litro (en comparación con los 35 gramos del agua marina), por lo que es necesario "dejar que se ponga buena", es decir, exponerla al sol para que, mediante la evaporación, la salinidad aumente hasta 20 gramos o más.

Cuando se logra la concentración adecuada, el agua salada se traslada a las eras mediante una bomba con mangueras. Cada era, que mide entre 6 y 8 metros cuadrados, recibe unos 5 centímetros de agua. Luego, solo queda esperar dos soles –dos días– para que los rayos puros del sol evaporen el agua y cristalicen la sal. Ahora sí, ¡es hora de cosechar!

Primero viene la sal flor –o flor de sal–, tan caprichosa que quien la recoja necesita paciencia y temple, pues es apenas una finísima nata que se forma en la superficie del agua durante las horas más intensas de calor, entre 28 y 34 grados. Hay que recolectarla a mano con una malla muy fina entre las tres y las cinco de la tarde, antes de que llegue el viento y la temperatura descienda, porque si no se condensa, se hunde y se funde con la sal común.

Al atardecer es momento de rastrillar la sal, separarla del agua y juntarla en pequeños montículos a orillas de las eras, para después trasladarla en carretillas a los asoleaderos, donde se secará tras dos o tres soles. Allí se acumulará toda la cosecha hasta que, al final de la temporada, se erija una colosal pirámide blanca, una nieve que no se derrite con el sol. Después solo queda embolsar y distribuir.

Al día siguiente se limpian las eras y se repite el proceso. Es un ciclo natural y perfecto. Hermoso, si se mira con la poesía de Hilario: la sal se forma cuando el sol, al llevarse el agua, deja solo los cristales blancos, en los que reposa su brillante energía. La sal es energía solar. A eso se refería cuando dijo que la sal es el sol materializado. Quizá por eso es el alma de la vida y, cuando se usa correctamente, de la comida.

—No usamos químicos ni nada. Nada le ponemos, nada le quitamos. Así como viene el agua de la tierra y así como queda la sal después de secarse, así, todo natural.

Aunque el proceso pueda parecer rudimentario, la sal que se produce es de calidad excepcional. Es naturalmente inmejorable, húmeda, pura y rica en yodo. Su textura fina, que se deshace al frotarla entre los dedos, y su sabor aterciopelado, menos agresivo que el de la sal refinada (con 30% menos sodio), la colocan a la altura de la rosa del Himalaya o la negra de Hawái.

Por supuesto, Hilario se siente orgulloso de cosechar una de las mejores sales del mundo, especialmente porque su trabajo limpio, respetuoso e impecable, lo distingue de los otros casi 200 salineros que forman parte de la Sociedad Cooperativa de Salineros de Colima. Algunos no lavan sus eras entre tanda y tanda y con el calor el agua se pudre, impregnando la sal con un olor desagradable, como un florero abandonado. Otros no protegen su sal del polvo y en lugar de obtener cristales blancos y prístinos cosechan sal tierra, de color café, contaminada y apta solo para forraje de ganado, no para consumo humano.

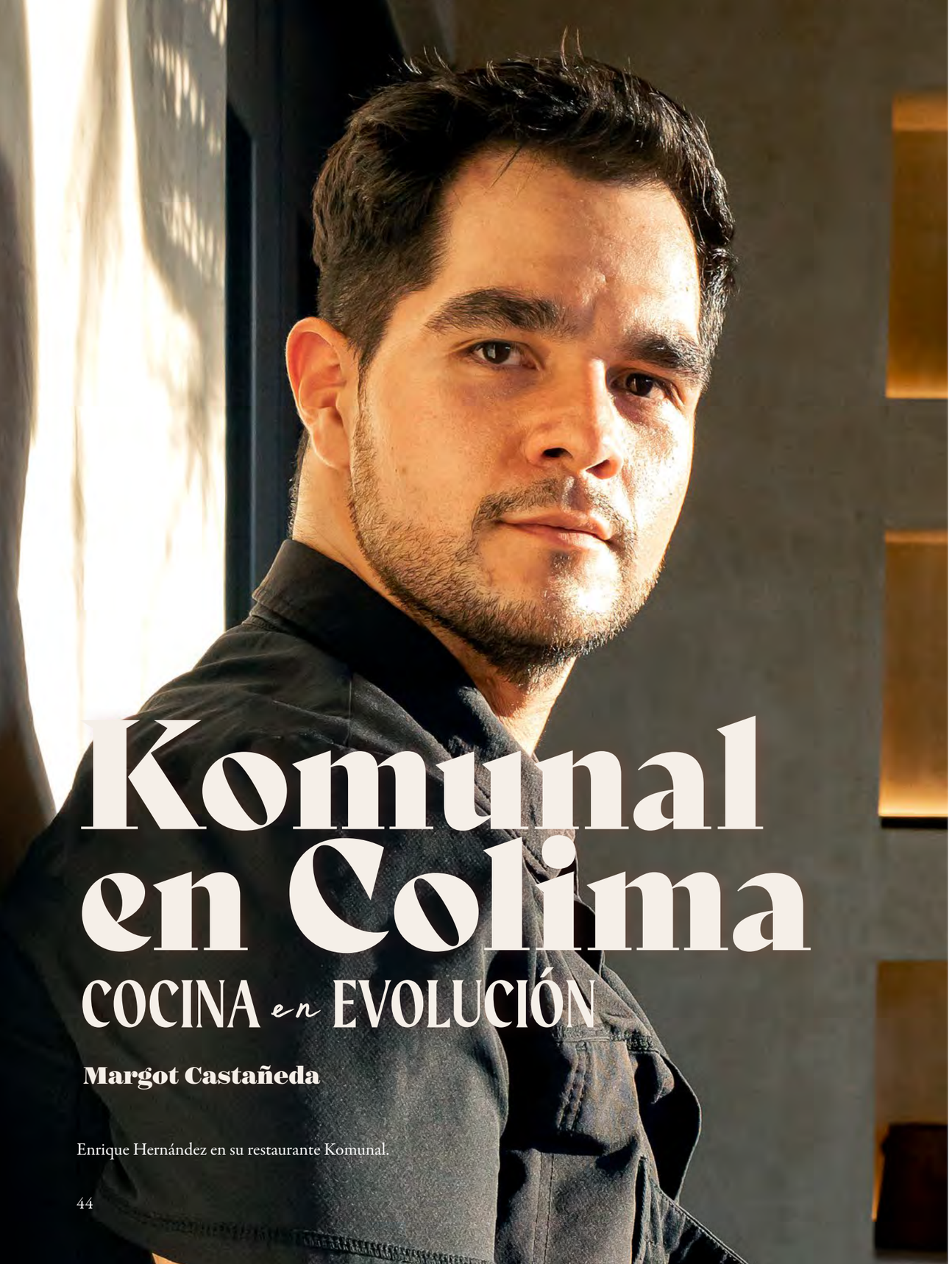
Este desdén por el oficio se debe, en parte, a que muchos de los socios de la cooperativa, que poseen algunas de las 800 hectáreas del salar, contratan a "medieros" que, además de tener otros trabajos, no son tan meticulosos. Sin embargo, Hilario también fue mediero antes de convertirse en propietario, y nunca descuidó su responsabilidad.

—Es que el trabajo es reflejo de lo que uno lleva dentro —reflexiona.

Lo que Hilario lleva dentro es un espíritu ligero y un compromiso resplandeciente con su oficio, que ahora comparte con su hijo Abraham, de 27 años. Estoy segura de que esto también se refleja en las 350 toneladas de sal y los 200 kilos de flor de sal que producen cada temporada. Lo único lamentable es que es imposible distinguir la sal de Hilario entre las de los demás salineros, ya que la cooperativa sigue reglas estrictas para mantener la igualdad. Por ejemplo, hay una fecha de inicio y de fin de zafra en cada temporada, y nadie puede empezar antes o terminar después de esos límites. Toda la sal se vende al mismo precio y bajo la misma identidad de la Sociedad, con una herradura en el logotipo. Así ha sido desde 1925.

La sal es energía solar, el sol hecho polvo, y en cada cristal cosechado, Hilario refleja un espíritu ligero y un compromiso resplandeciente con su oficio en las salineras de Cuyutlán

Aunque su sal no reciba crédito individual ni se distinga entre tantas, Hilario no está menos orgulloso de lo que hace y agradecido porque la vida, después de arrebatarle a su padre cuando era niño y desarraigarlo de su tierra natal en Carácuaro, Michoacán, lo trajo a las generosas tierras colimotas para encontrar su propósito en la vida: cosechar cristales de sol que hacen más rica la comida. Su recompensa es la preciosa luz dorada de los atardeceres, que se posa con gracia sobre la laguna cuando acaba la jornada.



Komunal en Colima

COCINA *en* EVOLUCIÓN

Margot Castañeda

Enrique Hernández en su restaurante Komunal.

“¡Es que ve esto!”, exclama Mariana Valdovinos (30) con una chispa de asombro en la voz. “¿Quién tiene esta preciosura, pues?”. Sus ojos se posan en el Volcán de Fuego, una presencia imponente que domina el horizonte, tan majestuosa que parece que el paisaje se ha construido a su alrededor. “¡Y tan de cerca! Aquí tenemos estas vistas todos los días; así salgas a hacer un mandado, te encuentras con el volcán ahí cuidándote”.

Mientras avanzamos por la carretera, subiendo desde la ciudad de Colima hacia Villa de Álvarez, Mariana, al volante, me habla con esa voz risueña y orgullosa de quien ha encontrado su lugar en el mundo. “Colima tiene la capacidad de sorprenderte con sus paisajes. Con media hora que manejes te vas a encontrar con otro ecosistema completamente distinto, con frutas y árboles diferentes, y es que la tierra colimota es riquísima”. Enrique Hernández, su esposo y Nico Mejía, nuestro anfitrión en esta travesía, lo confirman.

Tienen razón. Colima es un pequeño México donde se entrelazan paisajes que parecen sacados de diferentes latitudes. Desde las planicies semiáridas que albergan agaves milenarios, hasta bosques con zarzamoras, valles tropicales llenos de mangos, ríos y lagunas donde abundan chacales, salineras antiquísimas, playas con oleajes furiosos y, claro, los volcanes que impregnan la tierra con su esencia mineral, dando carácter al agua y a varios ingredientes.

De hecho, el término “colimota” no se queda dentro de las fronteras del estado; se extiende hacia Michoacán y Jalisco, cubriendo la confluencia entre el Eje Neovolcánico, la Sierra Madre del Sur, la Depresión del Balsas y la Costa del Pacífico. Lo fascinante es que Colima es un estado tan pequeño –apretujado entre dos gigantes y un océano– que es posible recorrer sus 5,543 kilómetros cuadrados en poco tiempo, y apreciar toda la diversidad de alturas, climas y, a su vez, de ingredientes, que se despliegan con una temporalidad muy marcada.

Le pregunto a Mariana qué ingredientes están en temporada durante esta calurosa primavera. Con una sonrisa en la voz, responde que la parota y el bonete, entre muchos otros que desconoce porque “si algo hemos descubierto explorando otras partes de Colima, es que cualquier cosa que crece en la montaña o en las faldas del volcán puede ser comestible, aunque no lo parezca”. La parota es el árbol emblemático de Colima. Florece entre abril y junio, y sus frutos, unas vainas semicirculares que parecen pequeñas orejas de elefante verde brillante, podrían engañar a cualquiera que no conozca su secreto. Pero esas semillas, tiernas y tostadas, son un manjar nutritivo que muchos colimotes disfrutan durante la primavera.

A ambos lados de la carretera, las parotas se alzan con sus frutos gorditos, ya listos para ser recogidos y cocinados. Son árboles resilientes, generosos, tal vez poco apreciados en la ciudad, pero venerados en las rancherías y pueblos de la periferia. Gracias a la labor de Nico Mejía para revalorizar la cocina colimota, la parota, que antes solo aparecía en las cocinas rurales, ahora ocupa un lugar de honor en la mesa de Komunal, el restaurante de cocina contemporánea que Mariana y su esposo, Enrique Hernández (30), fundaron en la ciudad de Colima hace casi cuatro años.

Antes de llegar a Komunal, nos detendremos en El Nuevo Naranjal, un pequeño poblado montañoso donde los cafetales y los palos de agua con sus flores amarillas nos reciben con un aire de serenidad. Ahí, haremos un picnic y probaremos el emblemático tatemado colimote, un molito caldoso, picante y recio, cocinado con chile pico de pájaro, carne de res o de cerdo marinada en vinagre de tuba y harto jengibre, una herencia de la fuerte influencia filipina que define la identidad gastronómica de Colima. Al calor de unas Piedra Lisas y Colimitas –porque en esta tierra soleada el agua nomás no se antoja–, también recibiremos una cátedra, platicadita y como quien no quiere la cosa, sobre la historia de Colima, cortesía de Nico Mejía, quien nunca pierde la oportunidad de ensalzar a su tierra y compartir lo que sabe y, con aún más orgullo, lo que no.

Desde nuestra mesa, en medio de un huerto sin señal 5G pero con la hielera llena de cervezas, los volcanes visten el horizonte. Su presencia es paternal, imponente, protectora. Es fácil imaginar que hace 400 años, sin Google Maps ni siquiera una Guía Roji, los habitantes de estas tierras usaban estos colosos geológicos como puntos de referencia para orientarse.

“Está documentado. Durante el Virreinato sirvió como guía para la Nao”, comenta Nico, relatando la historia como si fuera un recuerdo personal. La ruta comercial “Nao de China”, o Galeón de Manila, trajo a estas tierras algunos de los ingredientes fundacionales de la cocina colimota: mango, cítricos, tamarindo, pimienta, clavo, canela, jengibre, variedades de arroz y, por supuesto, las palmeras, el

sol que ilumina la galaxia colimota.

"Pero bueno, Coco, hermano, después de casi medio milenio, ya eres mexicano".

No recuerdo quién lo dijo, pero lo dijo bien. Es imposible imaginar a Colima sin sus palmas, sus cocos, y esos valientes tuberos que trepan los altísimos troncos para extraer la tuba del día. Imposible también imaginar a México sin sus limones, indispensables para... todo. Hace cinco siglos, estos ingredientes eran novedades; hoy son parte integral de nuestro menú diario. Sin embargo, unas horas más tarde, ya en la mesa de Mariana y Enrique en Komunal, veremos llegar un nuevo navío desde Asia y Europa, cargado con influencias frescas y sofisticadas, nacidas en las cocinas más prestigiosas del mundo.

Alto, serio, con anillos gruesos, mirada firme, el uniforme negro y los brazos cruzados, Enrique presenta la nueva etapa de su propuesta gastronómica en Komunal: un poco más arraigada en Colima pero sin soltar la mano innovadora de la escuela de Noma, donde hizo una estancia durante su maestría en Cocina, Técnica, Producto y Creatividad en el Basque Culinary Center. Bien afianzado en la escuela contemporánea de hacer "cocina de producto", donde cada ingrediente se aprovecha al máximo y se experimenta con técnicas de conservación, Enrique sazona con una especie de furikake. Pero a diferencia del original japonés, hecho con algas nori, pescado seco, ajonjolí y umeboshi, Enrique lo prepara con buganvilias deshidratadas y ciruelas verdes de Zacualpan, que conserva en salmuera o mediante el proceso de lactofermentación.

También tiene su propia versión de kosho, elaborada con la ralladura de todos y cada uno de los limones que se exprimen en el restaurante, un toque de chile serrano y flor de sal de Cuyutlán. Esa combinación fermentada, ácida y picante añade una capa de sabor más profunda a su ceviche de parota con leche de coco y perlitas de bonete.

"Lo que no se fermenta, se seca, se deshidrata, se congela, se convierte en vinagre o en aceite. Hasta los limones exprimidos sirven para hacer un desengrasante casero".

Los cócteles llevan un chorrito de la salmuera de limones que también adereza la mayonesa del camote de Zapotitlán de Badilla, frito en un tempura hecho con la cáscara del camote, semillas de quelite y masa madre. Incluso en los postres, hay variedades de cheongs (un tipo de macerado de frutas de origen coreano) con frutos rojos o jamaica. La Nao de China hizo su último viaje hace doscientos años, pero la globalización –y la tendencia mundial de los chefs que recorren el mundo y regresan como hijos pródigos a la tierra que los vio nacer– sigue nutriéndonos con la sabiduría culinaria del continente asiático. Y no es una queja.

Enrique asegura que no quiere seguir el mismo camino que otros chefs: reinterpretar un platillo que las cocineras tradicionales han perfeccionado durante años. Sobre todo porque, a diferencia de muchos, él no puede presumir de una herencia familiar ligada a la cocina. Los ingredientes endémicos que abundan en las rancherías, como el bonete, no fueron parte de su infancia; no crecieron en su mesa. Sin embargo, no es desventaja sino oportunidad. Ante la ausencia de tradición familiar, la creatividad podría fluir sin la atadura del vínculo emocional.

Él lo sabe y confía en su propio ingenio. Aprovecha, por ejemplo, la consistencia resbaladiza del bonete –que, después de todo, pertenece a la misma familia que la papaya– para crear perlitas que recuerdan al caviar; o lo asa con un toque de mantequilla tostada, para luego bañarlo en un pipián rojo de chile cuachalero, un ingrediente esencial en la cocina colimota, y lo cubre con crumble de maíz, logrando así la redondez de texturas. Este platillo se inspira en la cuachala, un platillo típico de la región biocultural colimota, cuya historia se remonta a las ceremonias prehispánicas. Antes de la Conquista, la sangre de los sacrificios se vertía en un recipiente hondo llamado cuachalero. Tras la evangelización y la consiguiente prohibición de estos rituales, la gente continuó usando los cuachaleros, pero ahora para servir una especie de molito ligero, de un rojo brillante como la sangre, acompañado de guajolote, chachalaca o jabalí.

Su estilo también se manifiesta en las ciruelas verdes que conserva en lactofermento, para luego convertirlas en una salsita profunda y juguetona, mezclada con chaltomate –o tomatillo silvestre– y jalapeño, perfecta para acompañar tostaditas raspadas antes del menú degustación. Por otro lado, los platillos que, por ahora, se sienten menos suyos son el arroz meloso con pork belly, una variación del tradicional tatemado, y el entamalado de Tecomán. A diferencia del original, que doña Maricela Parra —a quien se le atribuye la creación desde hace 35 años— prepara con bistec en salsa verde, Enrique lo reinterpreta con cachete de res, quelites y hoja de vid. Quizá lo suyo no sea reimaginar los platillos de otras personas sino encontrar nuevas maneras de utilizar los ingredientes que se han cocinado de la misma manera durante años.

"Henry ha ido encontrando su propia voz". Mariana, de estatura baja, cabello lacio y una sonrisa *waterproof*, habla del trabajo creativo de su marido con el mismo cariño y orgullo con el que presume las generosas vistas del volcán. "Abrir Komunal es un viaje de autodescubrimiento para los dos". Para ella, la travesía le ha dejado claro su lugar: en la hospitalidad. Después de estudiar Relaciones Internacionales y una maestría en Alta Dirección, el mundo restaurantero le abrió las puertas cuando decidió que su mejor amigo desde el kínder sería su esposo y su socio.

Enrique sigue explorando. Por ahora está en su fase de "regresar al terruño y conectar con las raíces", bajo cierta mentoría de Nico Mejía y con la libertad que le da operar el restaurante solo cuando hay reservaciones. Pero Komunal es un terreno fértil, y mientras la energía de Mariana mantenga a flote lo que ocurre más allá del laboratorio culinario, Enrique tendrá el espacio necesario para definir su propósito.

Ese viaje, me gustaría decirles, no tiene un destino fijo porque una de las pocas certezas de la vida es el cambio. Sobre todo en un lugar tan próspero en diversidad. En Colima no hay una sola cocina, sino varias y lo lógico es que en Komunal también las haya.

Enrique Hernández y Mariana Valdovinos, juntos en Komunal.

Helado de ponche comalteco con brioche, crema de lavanda, crumble de jamaica y cheong de frutos rojos, de Enrique Hernández en Komunal.

Bonete en pipián rojo de chile cuachalero con crumble de maíz, de Enrique Hernández en Komunal.

Arroz meloso tatemado, versión de Enrique Hernández del tradicional tatemado de cerdo colimense.

Camote de Zapotitlán de Vadilla en tempura de su cáscara con masa madre, semillas de quelite y mayonesa de limón fermentado, en Komunal.

Salsa de ciruela verde lactofermentada

Enrique Hernández

500 ml

Ingredientes

Ciruelas lactofermentadas:

- 500 g de ciruela verde de Zacualpan
- 500 ml de agua natural
- 20 g de flor de sal de Cuyutlán

Salsa:

- 500 g de ciruela verde de Zacualpan lactofermentada
- 20 g de chile serrano
- 5 g de flor de sal de Cuyutlán
- 5 g de aceite de oliva
- 5 g de ajo
- 15 g de jugo de limón

Preparación

Ciruelas lactofermentadas:

Lavar las ciruelas y colocarlas en un frasco hermético.

Disolver la flor de sal en el agua y vaciar en el frasco.

Tapar y dejar reposar en refrigeración por lo menos 6 meses.

Rectificar sabor; deben estar ligeramente saladas y ácidas.

Salsa:

Retirar el hueso de las ciruelas con ayuda de un cuchillo.

Asar el ajo y el chile serrano y reservar.

Añadir en una licuadora todos los ingredientes.

Triturar hasta tener una consistencia tersa y mantener en refrigeración.

Final y presentación:

Servir con tostadas raspadas.

Salsa de ciruela verde lactofermentada, en Komunal.

Entamalado colimota

Enrique Hernández

12 Porciones

Ingredientes

Colita de res:

- 1.5 kg de cola de res
- 150 ml de aceite natural
- 2 cebollas blancas
- 2 ó 3 varitas de apio
- 2 zanahorias
- 1 cabeza de ajo
- 500 ml de vino tinto
- 150 g de harina de trigo
- 8 litros de agua

Salsa verde:

- 500 g de tomate verde
- 300 g de cebolla blanca
- 2 chiles jalapeños, desvenados y sin semillas
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de cilantro fresco
- 125 ml de aceite natural
- Flor de sal de Colima (al gusto)
- Pimienta negra (al gusto)

Entamalado:

- 1 litro de salsa verde
- 500 g de cola de res
- 500 g de tortillas de maíz calientitas
- Aceite para freír
- 1 ramita de cilantro criollo
- ½ cebolla en rodajas
- Flor de sal de Colima (al gusto)

Preparación

Colita de res:

Enharinar los huesos, retirar el exceso de harina y reservar.
Calentar una olla honda y agregar el aceite a fuego alto.
Sellar toda la superficie de la cola de res en la olla y reservar.
Cortar los vegetales en mirepoix y agregar a la olla aún caliente, cocinar hasta dorar.
Regresar la cola de res a la olla y desglasear con el vino tinto hasta evaporar el alcohol.
Agregar el agua fría a la olla y cocinar a fuego alto hasta hervir por 30 minutos y después bajar a fuego medio y cocinar durante 8 horas más o hasta que la carne de la cola se desprenda del hueso.
Cada 30 minutos, retirar las impurezas que pueda soltar la carne.
Filtrar los sólidos por un colador y separar la cola de los vegetales.
Retirar la carne de los huesos aun estando tibia y reservar en refrigeración. (Desechar los huesos.)

Salsa verde:

Cocinar los vegetales, excepto el cilantro, en agua hirviendo hasta que se suavicen.
Licuar los vegetales cocidos junto con el cilantro y las especias hasta obtener una salsa fina y tersa.
Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se sigue licuando la salsa para lograr una emulsión y obtener un resultado más cremoso.

Entamalado:

Mezclar toda la carne con 150 ml de salsa verde y reservar.
Calentar a fuego alto el aceite para freír y pasar una por una las tortillas un par de segundos por lado, dejándolas escurrir el exceso de aceite.
Bañar las tortillas fritas con la salsa verde y colocarlas en la fuente o bandeja por toda la base, sin dejar espacios descubiertos.
Agregar la mitad de la carne esparcida proporcionalmente.
Repetir de manera que el orden sea tortilla, carne, tortilla, carne, y finalizar con una última capa de tortillas.
Cocinar al vapor por unos 40 minutos.
Cortar en porciones de 120 gramos, de aproximadamente 5 x 8 cm.

Final y presentación:

Bañar el entamalado con salsa verde y servir con un mix de hierbas locales y cebolla en julianas.

Entamalado, versión de Enrique Hernández del tradicional entamalado de Tecomán, en Komunal.

Salty Sex

Enrique Hernández

1 Porción

Ingredientes

Solución salina de limón amarillo*:

500 g de limón amarillo
100 g de limón verde
500 g de flor de sal de Cuyutlán

Coctel:

30 ml de solución salina de limón amarillo
15 ml de yuzu
15 ml de tuxca o destilado de agave local
30 ml de jarabe natural
30 ml de agua con gas
1 chip de naranja deshidratada

Preparación

Solución salina de limón amarillo:

Lavar los limones y colocarlos en una bolsa al vacío.

Añadir la sal y el jugo de limón.

Sellar al vacío y reservar en refrigeración de 6 a 12 meses.

Una vez pasado el tiempo, los limones comenzarán a drenar su jugo, generando una salmuera muy fresca y cítrica.

Drenar la salmuera y reservar.

Coctel:

Añadir todos los ingredientes, excepto el agua con gas, en un shaker junto con hielo.

Agitar vigorosamente por espacio de 15 segundos para incorporar sabores y derretir un poco el hielo.

Final y presentación:

Servir en un vaso con hielo cúbico.

Añadir el agua con gas.

Terminar con el chip de naranja.

Coctel Salty Sex, en Komunal. (Foto de Enrique Hernández.)

Casa Socorro en Canoas

Margot Castañeda

A veces se nos olvida que lo esencial es invisible, oculto tras lo evidente. Socorro Magaña (63) cultiva ese misterio en su casa, escondida en el corazón de un frondoso bosque en las cumbres de Canoas, municipio de Manzanillo. Desde allí nos recuerda el arte de una vida serena y auténtica.

El restaurante de esta cocinera tradicional —cabaña de frágil madera, piso de tierra tantas veces alisado que parece arcilla cocida, mesas comunales rústicas— está entre árboles, arbustos y un silencio sólo interrumpido por el rumor del arroyo cercano y los gritos de las guacamayas.

La montaña, con su quietud y majestuosidad, es un refugio donde se preserva la esencia más pura de la gastronomía colimota. En su serie de libros Colima. Una Gran Travesía Gastronómica, Nico Mejía sostiene que si bien la cocina de Colima no posee el arraigo ancestral profundo de las cocinas oaxaqueña o michoacana, guarda en sus montañas el latido de una tradición que sobrevivió al paso del tiempo y a la devastación de la Conquista. Es lo que atesora Socorro.

Fue aquí, en las cumbres, donde los pueblos de tradición nahua se refugiaron para preservar su legado frente al embate de la modernidad. Entre cañadas y lagunas, ciruelos, guámuchiles y parotas, aún palpita una cosmovisión ancestral que se creía perdida y que implica vivir en comunión con el entorno, como parte de la tierra y no a costa de ella.

En ese contexto transcurre la vida de Socorro y su familia. Cultivan maíces endémicos, café, nopales, chiles, frijoles y calabazas de la sagrada milpa, que cocinan a pocos metros del palmo de tierra donde crecen. En su mesa se despliega la generosidad de un entorno que ofrece ciruelas verdes, plátanos, bonetes y parotas según la temporada, y agua pura de río, "agua viva, agua de la buena".

Socorro, con su hablar parco y su mirada áspera, cocina con la dedicación y el cariño que solo puede ofrecer quien entiende el valor de cada ingrediente. Su generosidad se despliega en una mesa colmada de frijoles con elote, tortitas de parota, tamales colados y tamales pata de mula, que en Michoacán llaman corundas. Su menú incluye ensalada de palmitos, ceviche de plátano verde, cocolmeca cocida —esa raíz tropical conocida en otros lugares como bejuco—, sopitos de requesón y atole de timbuche, una fruta cuya apariencia recuerda a la mora azul pero que revela un sabor terroso, menos dulce y único.

Para ocasiones especiales Socorro prepara pepena y chanfaina, dos guisos cuya magia radica en el incisivo sabor cárnico de las entrañas de la res o el cerdo. "Muchos me dicen que mi chanfaina es la más rica que han probado", dice como si no le importaran los elogios. Le creo, no solo porque donde reina el silencio y el verdor, el ganado vive y se alimenta mejor que en cualquier otro sitio. Esa plenitud se refleja en el sabor.

Las mañanas comienzan con el aroma del café de olla, y al caer la tarde se llena la mesa con tuxca y, a veces, con vino de coco, una bebida casi olvidada, pero que arrastra tras de

Socorro Magaña en su cocina, en Casa Socorro en Canoas.

sí una larga historia. Según cuenta Nico –respaldado por las antropólogas, historiadores y editoras que han colaborado en la creación de sus cuatro libros–, el vino de coco es un producto de la inagotable creatividad colimota, nacido de alguien que presintió el resultado de fermentar la tuba.

Su producción fue prohibida durante el Virreinato, pero las creaciones populares reencuentran su cauce aunque sea con variantes: pobladores que se refugiaron en las montañas reemplazaron ese vino con la tuxca, un mezcal destilado en alambiques llegados con los filipinos de la Nao de China. Le llamaron "tuxca", en honor a Tuxcacuesco, la región en la frontera entre el sur de Jalisco y el norte del Valle de Colima, en Zapotitlán de Vadillo. Con el tiempo el vino de coco regresó a la legalidad y ahora convive con el mezcal.

La mesa de Socorro es una enciclopedia viva de historias e ingredientes colimotes y muestra cómo una cocina deliciosa puede sostenerse de lo que hay a menos de un kilómetro a la redonda. Muchos de sus comensales viven en los alrededores, con lo cual Socorro cierra el círculo de la tierra y sus habitantes. A veces llegan hasta allí algunos extranjeros en busca de una autenticidad culinaria cada vez más difícil de hallar y redondean ingresos con su compra.

Socorro Magaña guarda un secreto para vivir mejor en esta época en que todos tienen alguno, aunque no siempre tan esenciales: sabernos parte de algo más grande que nosotros mismos, ser parte de la tierra que nos brinda esos extraordinarios alimentos.

La mesa está puesta en Casa Socorro.

Tamal colado

Socorro Magaña

6 Tamales

Ingredientes

3 tazas de grano de elote amarillo duro
½ taza de leche de vaca
½ taza de leche evaporada
1 trocito de canela en rama
½ taza de azúcar blanca
12 hojas del mismo elote, hidratadas

Preparación

En la licuadora, moler los granos de elote junto con las leches, la canela y el azúcar hasta obtener una salsa fina y tersa que pase por un colador. Colar y desechar el bagazo; reservar la salsa.

En una olla a fuego medio, verter el molido de elote y dejar cocer durante una hora, moviendo constantemente para que no se pegue. Retirar del fuego cuando la mezcla se adhiera a las paredes de la olla.

Formar los tamales con dos hojas de elote y una taza del licuado de elote cada uno. Hacerlo mientras la masa está caliente porque, de lo contrario, puede ser difícil moldear los tamales. Cerrar bien con las hojas y dejar reposar en refrigeración hasta que cuajen.

Final y presentación:

Servir los tamales fríos.

Tamal colado

Colimita

el espíritu enlatado *de* la tierra favorita del sol

En la tierra volcánica de Colima, donde los bosques de palmeras, parotas y árboles frondosos de flores amarillas conviven con el mar bravo de oleaje indomable y sus playas de arena negra, la bruma tropical y el calor constante nos dejan con una única opción: beber cerveza bien fría

La historia comienza como una conversación entre amigos, una de esas charlas que nacen entre risas y planes guajiros que pocas veces se convierten en realidad. Esteban Silva, Andrés Castillo y Jorge Zebadúa, tres visionarios con un amor profundo por su tierra –y mucho calor–, decidieron en 2014 que la suya sería la excepción y transformaron su idea en una realidad burbujeante.

Una lager artesanal, ligera, fresca y amable a cualquier paladar, que represente la esencia soleada colimota, mejor. Gracias a ese antojo –necesidad o deseo– nació la mejor lager de México, la Colimita, y, con ella, una de las más importantes cerveceras artesanales: Cervecería de Colima.

Con el carácter decidido de la gente colimense, los amigos se tomaron su primera Colimita el 23 de abril y desde entonces han experimentado con cientos de recetas de cervezas de distintos estilos, inspiradas en lugares, historias y leyendas de la tierra favorita del sol. Actualmente, además de la Colimita, tienen otros cinco estilos en línea: Piedra Lisa, una session IPA que evoca la frescura de la región; Páramo, una pale ale equilibrada y aromática; Ticús, una porter oscura y robusta; Cayaco, una tropical lager que combate el calor del trópico; y Río de Lumbre, una west coast IPA que refleja la intensidad de Colima. Además de la más reciente adición, Lahar, agüita del volcán ligeramente carbonatada.

Desde el inicio, con tres tanques de fermentación, hasta ahora, con 24 tanques entre fermentadores y bright tanks han recorrido un largo camino. Actualmente producen 18 mil hectolitros en su planta recién remodelada, pero planean alcanzar 23 mil este año y llegar a 40 mil, gracias a su nueva planta de envasado que les permitirá triplicar la producción en botella y sextuplicar la de lata.

Además de los 130 lotes que produce su planta experimental, donde se cocinan nuevos productos que pronto verán la luz en el mercado, Cervecería de Colima explora constantemente nuevas maneras de contribuir a la conservación del agua y de los ecosistemas colimotes a través de Esquina Verde, su iniciativa ecológica. En principio, esta esquina es literal: un espacio donde se recolecta, separa y recicla el 80 por ciento de sus residuos, sobre todo el vidrio, que ha alcanzado las 60 toneladas de reciclaje al año. También es el hogar de otras iniciativas como el sistema de captación de agua de lluvia, que abastece las necesidades de producción durante cuatro meses, y el sistema de tratamiento de agua residual instalado en la planta, que ayuda a reutilizar el agua del embotellado o el lavado de filtros.

El abastecimiento de agua, uno de los retos ambien-

CERVECERÍA DE COLIMA
N° 1
COLIMITA
lager
CERVECERÍA DE
Colima
EL TRAPICHE
GUAUHTÉMOC, KM 6

tales más urgentes en México –y el mundo–, es una preocupación constante para la cervecería. Por eso, unieron fuerzas con el FONNOR y el Fondo Mexicano para la Conservación de la Naturaleza para echar a andar un proyecto que restaure el sistema acuífero que provee de agua al valle colimense. El eje principal es reforestar la zona norte del estado para mejorar las condiciones de la cuenca y estabilizar los ecosistemas. En la planta de la cervecería se produce la composta y lombricomposta que ha ayudado a plantar más de 25 mil árboles desde 2014.

Lo más bonito de Esquina Verde es que las Colimitas se enfrían con el sol, pues el 86 por ciento del total de energía que requiere la planta es generada a través de paneles solares. Es un ciclo virtuoso donde cada botella de cerveza no solo cuenta una historia, sino que también respeta la historia natural del lugar de donde proviene.

Desde el principio, sus fundadores comprendieron que el éxito de su proyecto debía ir de la mano con un profundo compromiso con la sostenibilidad. Con la ambición de convertirse en la primera cervecera *Net Positive* en América Latina, la empresa ha implementado prácticas que no solo minimizan su huella ambiental, sino que buscan devolver más de lo que toman.

El éxito de la Cervecería de Colima no es casualidad; es el resultado de una visión clara y un compromiso inquebrantable con la calidad. No solo es una de las favoritas en el mercado nacional, sino que se ha ganado una buena reputación internacional, con exportaciones a Estados Unidos, Francia, Bélgica y otros países. De hecho, la revista Forbes la ha destacado como una de las 30 empresas más prometedoras de México. No solo por sus números, sino por el espíritu generoso que la mantiene, porque en un país con larga tradición cervecera, Cervecería de Colima traza su propio camino, embotellando –o enlatando– la preciosa esencia de Colima y su gente.

El imponente Hotel Las Hadas by Brisas Cumple 50 años

El nombre del hotel Las Hadas by Brisas, emblema de Manzanillo, se estima que nació hace 500 años, cuando los efectos de luminiscencia sobre el mar y las piedras volcánicas en luna llena llevaron a que los marineros describieron el mágico lugar como El Hogar de las Hadas.

En la déccada de 1960 el millonario boliviano Antenor Patiño tuvo un sueño en el que veia a una hermosa ciudad junto al océano, edificada con una arquitectura estilo árabe, coronada de cúpulas y torres en espiral. En 1964 el empresario quiso hacer realidad esa visión e inició la construcción del Hotel Las Hadas.

Antenor Patiño demoró 10 años en concluir el hotel. Su diseño estuvo a cargo del famoso arquitecto español José Luis Ezquerra y la inauguración, el 2 de marzo de 1974, se llevó a cabo con una fiesta a la que fueron invitados más de 300 miembros del jet set y la aristocracia de diversos países, con lo que se esparció la fama de Las Hadas a nivel internacional.

En 1979 el cineasta Blake Edwards filmó en Las Hadas la película 10 La Mujer Perfecta, protagonizada por Bo Derek, que logró un impactante éxito en todo el mundo. Igualmente, el hotel ha sido escenario de varios otros proyectos fílmicos nacionales y extranjeros.

En el año 2000, con el inicio del nuevo siglo, el resort de estilo mediterráneo fue adquirido por la familia Cosío. En 2022 recibió el premio Weeding Award como “Mejor Lugar para Bodas” otorgado por el sitio especializado Bodas.com, entre otros premios recibidos a lo largo de estos 50 años.

Las Hadas by Grupo Brisas se ubica en las playas de Manzanillo, Colima, y forma parte de la colección de propiedades de playa de Grupo Brisas en México. Es un lujoso resort 5 Estrellas, con un concepto Todo Incluido de Gran Lujo.

El hotel cuenta con 232 cuartos my espaciosos, desde habitaciones de luxe hasta las muy demandadas Suites Mágicas. Tiene cuatro restaurantes, entre ellos el de especialidades, premiado con los Cuatro Diamantes de la AAA.

Las Hadas by Grupo Brisas ofrece a sus huéspedes diez canchas de tenis, cancha de fútbol, marina para veleros y lanchas, así como un campo de golf, de 18 hoyos reconocido mundialmente, salón para eventos y una hermosa playa fácilmente accesible desde las habitaciones. Un servicio de carritos permite llegar rápidamente desde cualquier punto del hotel a la playa y las muchas amenidades del resort.

Además de ofrecer a sus huéspedes una extraordinaria estancia, aderezada por la playa, los deportes y las excursiones, Las Hadas by Brisas enaltece la imagen de la ciudad de Manzanillo y de Colima como destino turístico, con sus servicios cinco estrellas y una arquitectura de ensueño.

Yered Hernández Cruz
Chef ejecutivo de Las Hadas by Las Brisas

Arábica Colimota

El retorno *de un* gran café mexicano

La empresa Arábica Colimota relanza este cultivo, olvidado durante varias décadas. Poco a poco el café de Colima retorna a restaurantes, bares y cafeterías mientras los aficionados descubren la excelencia de sus aromas y sabores.

Para algunos el café es sólo un líquido negro (el mentado color café sólo está en el grano y, aleatoriamente, visita la espuma de un espresso), que despierta y a la vez apacigua; para otros, entre los que me cuento, el café es la vida misma. ¿Qué sería de nuestras mañanas sin esa primera taza? Es oro negro, más que el petróleo, pues en algún futuro éste ya no será lo que nos mueva. el café nunca dejará de movernos. Posiblemente, cuando hagamos base en la luna el primer artefacto, además del cohete, será la cafetera.

El grano de café o, para decirlo más propiamente, la taza de café, esconde un poderoso imán que captura el espíritu. He ahí la razón poco razonable por la cual su consumo ha ido ocupando largas franjas de la geografía mundial, sin distingos de raza o credo. El origen de la costumbre, se cree, está en África, más precisamente en Etiopía, donde los cafetales se encuentran a alturas de entre 1,300 y 2,000 metros sobre el nivel del mar. Pero como suele suceder, la arqueología descubre cada día nuevos (más viejos) vestigios que borran una fecha de origen superponiéndole otra más antigua.

De Etiopia a Londres

En todo caso no hay manera de datar con exactitud el ingreso del café a las costumbres de mujeres y hombres de Occidente. Si acaso, podemos afirmar que es tardío (no hay referencias de antes de Cristo, como sí las hay del vino en las civilizaciones de Europa del Este, Grecia y Roma). Parece cierto que de África pasó a la península arábica, de allí a Turquía y de Turquía a los países europeos en el siglo quince después de Cristo.

En España y Francia tuvo que lidiar con el catolicismo, que inicialmente lo consideró pecaminoso (quizá porque las mujeres lo adoptaron) al igual que sucedió con el cacao llegado de América. En Inglaterra el protestantismo no se ensaño con el café, pero la primera cafetería que abrió en Londres, siglo diecisiete, registró los embates de la política y la filosofía, exacerbados por el debate que inauguró la efímera república de Oliver Cromwell.

Dicen que una característica del café —y no encontré a nadie que lo niegue— es que aviva el instinto gregario, lo cual pudo haberle dado a las cafeterías su auge como lugar de encuentro e intercambio de ideas. Proliferaron junto con el regreso de la monarquía y se convirtieron en lanzadera de las desafiantes posturas ideológicas liberales de la época y, por ende, de agitación política, al punto que la corte buscó clausurarlas. Difícil encomienda: el fenómeno había prendido fuerte y ya en ese momento existían más de 2 mil locales.

Más allá de las posturas que le atribuyen al café este considerable peso en la historia de Occidente, lo cierto es que la injusta culpabilización terminó diluyéndose y la producción y comercio se expandieron a buen ritmo a lo largo de los siglos siguientes. Actualmente se producen en todo el mundo cerca de 90 millones de toneladas del grano, de los cuales una gran parte es para exportación.

El valor aproximado del cultivo y la industria asociada —producción, procesamiento y comercio— ha sido estimado por la Organización Mundial del Café (que agrupa a los países productores) en alrededor de 175 mil millones de dólares. Lo cultivan más de 25 millones de fincas familiares en unos ochenta países, plantadas con alrededor de 15 mil millones de cafetos. Su fruto desemboca, después de atravesar las diferentes etapas de la elaboración, en el consumo de unas 2 mil 250 millones de tazas de café al día.

Retorno Colimota

México es uno de los países productores más importantes, pero en el Estado de Colima su desarrollo quedó detenido en el tiempo. Hugo Salazar (38), productor y comercializador del grano y, a la vez, uno de sus grandes promotores, estima que el ataque de plagas y enfermedades, así como la caída en el precio del grano, llevaron hace unos 40 años a que disminuyera considerablemente la densidad de los cafetales en el Estado.

—Muchos productores desmotivados optaron por cultivos más rentables, olvidándose del café —señala Salazar—. Con la producción mermada, hubo un similar estancamiento en las prácticas del cultivo y el procesamiento.

Es ahí que la actividad de la empresa de Salazar está jugando un rol decisivo en el rescate del cultivo, pues gran parte de sus propósitos están en difundir el conocimiento y los procesos para lograr cafés de alta calidad Además de la producción, su proyecto Arábica Colimota es de hecho la promotoría más importante de la caficultura del Estado.

De linaje restaurantero —su familia fundó el restaurante Mariscos La Huerta en Manzanillo— Salazar estudió mercadotecnia y gastronomía. Aunque sigue en la sociedad familiar del restaurante, está dedicado enteramente al tema del café desde hace ocho años. Adquirió una cafetería en Guadalajara y allí hizo su formación como barista. Más tarde, en ciudad de México, se capacitó en la tostaduría a fin de entender cabalmente la influencia de cada paso del proceso en el carácter organoléptico de la bebida. Finalmente, junto a su hermano César abrió la cafetería Puerto Café, que ya cuenta con tres locales en Manzanillo y uno en Colima.

Arábica Colimota, entretanto, es la empresa con la que brega por recuperar tiempo y terreno perdido. Actualmente posee una propiedad de 37 hectáreas, de las cuales 28 están en El Naranjal, en las faldas del volcán de Colima, a 1780 metros sobre el nivel del mar. En Cofradia de Xuchitlan maneja otras 6 hectáreas propias. Y en el mismo sitio, a 1450 metros de altura, explota en arrendamiento otras 15 hectáreas más.

—Además le compro a otros productores —precisa— a precios superiores a los del mercado. Por ejemplo estoy pagando entre 16 y 18 pesos el kilo cuando otros pagan 13. Solo les pido que corten lo que está maduro y los apoyo con planta, fertilizantes, plan de manejo y poda.

Hugo Salazar, empresario y. promotor del café de Colima.

MEXICANA DE

Entre la producción de cafetales propios y productores a los que le compra, Salazar cosecha 60 toneladas de cereza (como se le llama al grano de café aún cubierto por la capa exterior o pericarpio), que se convierten en 28 toneladas de café en verde una vez seleccionado con calidad de exportación.

—Este año —aclara— la producción en verde se redujo a 12 toneladas, que es muy poco pero así ha estado el clima. Apenas empezamos a exportar este año, con unos 800 kilos. El resto fue al mercado interno.

Parte de la labor de Salazar ha sido la renovación de los cafetales, a la que ha dedicado mucho de su tiempo desde hace tres años.

—Se corta la planta a unos 50 centímetros del suelo, —explica— y se dejan dos brotes, de los cuales nace una nueva planta. Hasta ahora hemos renovado las plantas de entre 12 y 13 hectáreas.

La Estirpe Arábica

Es una labor prioritaria, porque durante el tiempo que el café de Colima permaneció olvidado y aislado del resto de la caficultura del país y del mundo, subraya Salazar, no hubo mantenimiento. El lado positivo del abandono, agrega, ha sido la casi inexistente introducción de nuevas variedades, cuando otras regiones plantan híbridos buscando rendimientos o resistencia a las plagas y la sequía. Las plantas que han logrado sobrevivir en Colima, sin ningún tipo de manejo y con una gran adaptación al entorno son, en un 90 por ciento, de la variedad Typica Colimota, especie de la familia Arábica y descendiente directa de los cafetales etíopes.

Las dos grandes familias en los tipos de café son Arábica, la más difundida, y la robusta, reservada a usos menos exigentes como los solubles. Esta última es una especie de mayor rendimiento, más rústica y que dobla en cafeina a la arábica. A su vez los dos tipos de Arábica que predominan en Colima son Borbon y Typica Colimota, poveniente esta última de plantas viejas,

En las labores agrícolas, incluida la recuperación de cafetales, Salazar enfatiza el mantenimiento del equilibrio ecológico. “Queremos preservar”, dice, “el equiibrio en los ecosistemas de los cafetales, que viven en el bosque de altura”. Un tal propósito induce a la utilización de tratamientos orgánicos en los cultivos, con productos que se suministran desde la raíz para que actuen sólo contra las plagas que se

quiere combatir sin que afecten a otros insectos, como sí sucede en las aplicaciones foliares.

—La altura es importante —precisa—, porque retrasa la maduración y permite lograr un café con más potencial gourmet. Mientras que muchos cafetales cortan entre diciembre y enero, en las faldas del volcán nosotros cortamos en febrero. En Jalisco, a casi 1,800 metros de altura, cortamos entre abril y mayo. Durante ese tiempo adicional la planta recibe más nutrientes y mejora la calidad del fruto.

Salazar pone el acento también en cómo su empresa “modula el perfil” organoléptico del café con la elección del momento del corte, el secado a la sombra y las formas tradicionales de lavado y fermentación. Busca en el proceso lograr el máximo equilibrio entre las partes ácida y dulce del grano, influenciadas por el tueste: más fuerte (llegando incluso hasta la caramelización) baja la acidez y sube el dulzor; más leve (el grano guarda un tono más claro) se expresa con más acidez.

La propuesta de Arábica Colimota ha prendido. “Ya no es solo mi proyecto”, agrega Salazar, poniendo el acento en aquello que es su recompensa: la reactivación de los cafetales colimotas es un proceso en marcha gracias a que otros productores han hecho suya la bandera enarbolada por su empresa.

—Las condiciones de Colima son inmejorables, —indica— la mineralización de los suelos que resulta de las erupciones de los volcanes los hace más fértiles y productivos. Las laderas del volcán o los cerros que prestan sus elevaciones para los cafetales y los abrigan con sus árboles, son microparaísos que viven todo el año a temperaturas ideales.

Todo está dado para que el café de Colima resurja del largo periodo de ostracismo que atravesó y conquiste nuevamente paladares en todo el mundo. Hugo Salazar y la prédica de Arábica Colimota habrán sido, en gran parte, responsables del logro.

El chef Edgar Román durante la ceremonia de entrega de la estación de bomberos

BCS participa en labor altruista en San José Del Cabo

Bajo la iniciativa Chefs x Los Cabos, vatelianos apoyan la construcción de la estación de bomberos de la población de Santiago.

El pasado 12 de junio, a poco más de dos años del catastrófico incendio que arrasó con el 62.5% de la zona del oasis de Santiago y que dejó a casi 40 familias sin vivienda, se realizó la entrega oficial de la estación Cuatro del Departamento de Bomberos de San José del Cabo en la población de Santiago.

El chef Edgar Román, presidente de Vatel Club BCS, señaló que Chefs X Los Cabos siempre se ha distinguido por responder de manera oportuna para apoyar situaciones que pueden terminar sosteniéndose por sí mismas y la entrega de la Estación 4, es parte de esta misma iniciativa.

Chefs X Los Cabos es una agrupación en la que se encuentran los más prestigiados cocineros del destino. Su propósito es realizar eventos gastronómicos para recabar fondos de apoyo a causas altruistas. La recaudación de su principal evento anual se dona a comunidades y grupos sociales en situación vulnerable.

Agregó que los socios vatelianos y todos los patrocinadores respondieron al llamado de emergencia que se hizo después del incendio en 2022 y confirmó que Chefs X Los Cabos seguirá apoyando al H. Cuerpo de Bomberos de San José del Cabo y a sus estaciones en el norte del municipio

para que siga habiendo los servicios de emergencia necesarios en esta región.

Además de la comunidad vateliana, este evento que fue toda una celebración ciudadana contó con la presencia de representantes de la sociedad civil organizada como el Club Rotario Cabo San Lucas del Mar. También asistieron miembros del gobierno estatal, municipal y de la delegación de Santiago; así como personal del H. Cuerpo de Bomberos de San José y miembros del Patronato de Bomberos de San José del Cabo.

Omar Barreras Núñez, comandante del H. Cuerpo de Bomberos de San José del Cabo, confirmó que en la estación habrá tres bomberos de base, así como una máquina extintora, una unidad cisterna y una ambulancia. José Acosta, vicepresidente del Club Rotario Cabo San Lucas del Mar resaltó la importancia del compromiso de la ciudadanía para apoyar al personal de bomberos y participar activamente para mantener la estación recién entregada en condiciones óptimas y dijo que este logro es posible gracias al trabajo conjunto de Club Rotario Cabo San Lucas del Mar con Vatel Club BCS, a través del evento de Chefs X Los Cabos, pero sobre todo gracias a toda la comunidad que siempre apoya el evento.

En evento culminó con un agradable convivio en el que los chefs Sergio Cabrera, Roger Martin, Yazmin Primitivo, Pablo Ortiz y el mismo Edgar Román ofrecieron bocadillo de brisket, ceviche de vegetales, muffins de plátano y zanahoria y parfait de chocolate.

Enrique Hernández

El joven chef que encarna la evolución culinaria de Colima

El chef Enrique Hernández, 31 años, ofrece en su restaurante Komunal de la ciudad de Colima una versión moderna y exquisita de la cocina colimota sin prejuicios ni limitaciones.

- Best New Chefs generación 2024 en la revista Food and Wine en Español.
- Maestría en Técnica, Producto y Creatividad por el Basque Culinary Center
- Primer restaurante de Colima Capital en la Guía México Gastronómico, Los 250 Mejores Restaurantes de México.

En Komunal están los mejores productos colimotas de mar y tierra interpretados en platillos que son sabrosas e innovadoras creaciones. Los distinguen la frescura de ingredientes, técnicas avanzadas de cocción y un toque personal que los hace únicos.

Komunal ofrece un menú degustacion y un menú a la carta con los mejores platos de los últimos 4 años. La carta va cambiando según los productos de temporada, inspirada en los viajes y antojos de Enrique Hernández.

KOMUNAL

ENRIQUE HERNÁNDEZ

Celebra 13a. Cena de Gala l'Académie Culinaire de France en México

Cuatro chefs académicos marcan la sintonía de un gran festejo culinario con la presencia de importantes marcas y celebridades de la industria gastronómica.

El espléndido escenario del Pabellón OX, restaurante insignia de la reciente edición de Expo Gastronómica 2024, fue la sede de la 13a. edición de la Cena de Gala de l'Académie Culinaire de France (ACF), festejando en ella la entronización de nuevos miembros de esta institución de prestigio internacional, así como el encuentro con académicos, personalidades del sector gastronómico y empresarios del sector food service que apoyan el desarrollo de actividades en favor de este importante gremio de la vida económica y social de México.

En esta ocasión, la definición del menú estuvo a cargo de los chefs miembros de la ACF Alejandro Kuri, Stéphane Thomas, Federico López y Luis Rodríguez Lozano, ejecutado por el equipo de cocina del World Trade Center (WTC) de la Ciudad de México, bajo la dirección del chef ejecutivo Juan Pablo Díaz de León.

La celebración que congregó a más de 200 comensales comenzó con un animado coctel de apertura, con la estupenda coctelería de Casa Cuervo y las diversas etiquetas de Heineken México, además de la oportunidad de disfrutar de un original tasting con los distintos productos de República del Cacao, dirigido por la chef Natividad Toledo.

El primer tiempo de esta espectacular cena, con la firma del chef Alejandro Kuri, fue una Crema de Betabel Rostizada, con Pulpa de Jaiba y Mantequilla Avellanada, en maridaje con Heineken Bohemia Cristal y Cuna de Tierra Semillon Blanc 2021. El segundo tiempo, concebido por el chef Stéphane Thomas, fue una Terrina de Foie Gras de Pato, con Chtuney de Manzana y Miel Balsámica, en una exitosa armonización con Zinfandel Rosé LA Cetto, de Baja California.

El chef Federico López presentó un delicioso Filete de Salmón en Velouté de Cítricos, con Bulbos de Hinojo, Hongos, Esencia de Hoja Santa, Caviar de Salmón y Limón Encurtido, puntualmente maridado con un espectacular vino riojano: Larrosa Blanca Izadi. Por su parte, el chef Luis

Rodríguez Lozano presentó una soberbia Costilla cargada confitada, con Legumbres glaseadas y Jugo de Ternera, con el matiz espectacular de Beronia Crianza 2019 Doca. Rioja.

El lado dulce de la celebración culminó con un Lingote frutal de fresa, con Lichi, Vainilla y Nuez de Macadamia; así como una Tarta Creme Brulée con Mousse de vainilla y Cremoso de chocolate blanco, servido con Espumoso Sperone Moscato. Además, disfrutamos de un cierre único con los sabores de los Chocolates Valrhona, en armonización con la cerveza Tempus Cream Stout. A lo largo de la cena, Hethe, el agua artesiana originaria de la sierra de Hidalgo, fue un puntual acompañante en esta fiesta de sabores.

Chef Oswaldo Tapia

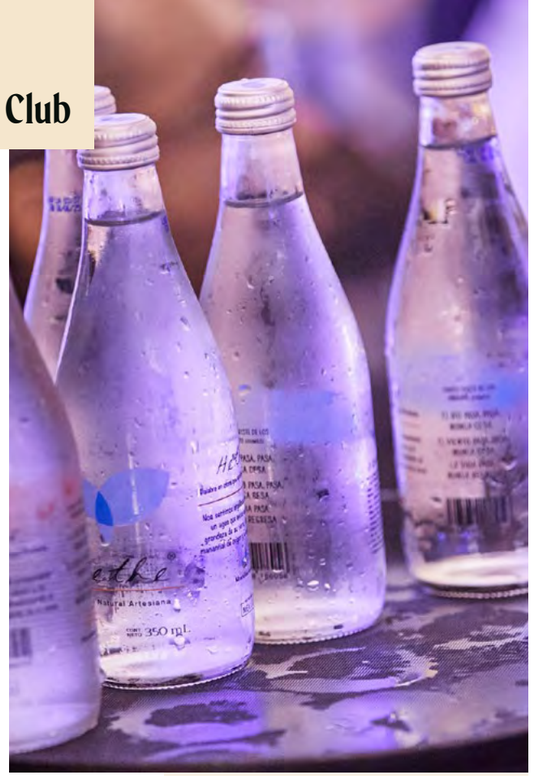
Chef Emmanuel Chabre

Amigos de Hoshizaki Alliance

Vatel Club

La 13a. edición de la Cena de Gala de la ACF contó con la participación de importantes patrocinadores a los que esta institución agradece su invaluable apoyo:

Hoshizaki Alliance
Expo Gastronómica
Rational
Grupo Alpha
WTC Ciudad de México
Beronia
Casa Pedro Domecq
Cuna de Tierra
LA Cetto
Enogastronomía
Ferrer Food & Service
Heineken México
Hethe Water
Izadi



Lainox
Manjares del Océano
Nestlé Profesional
NTD Ingredientes
Par de France
Rougié
Rustic Pan
Tempus
Tequila 1800
Sobre la Mesa
Valrhona
República del Cacao
Zespri
Reserva de la Familia
Versátil Cocina

Los chefs Guy Santoro y Gerardo Vázquez Lugo

l'Académie Culinaire de France recibe nuevos miembros mexicanos

La institución fundada por Joseph Favre incorpora a más académicos en nuestros país, condecorando además a figuras destacadas de la gastronomía.

L'Académie Culinaire de France (ACF), una de las instituciones gastronómicas más importantes a nivel mundial y con una sólida presencia en nuestro país, realizó el pasado 28 de junio su ceremonia de entronización de nuevos miembros en nuestro país, correspondiente a la Delegación de México, América Central y el Caribe, presidida por el chef Guy Santoro. En este encuentro se otorgaron otros nombramientos en la categoría de Chevalier de l'Ordre Mondial.

Este evento en el World Trade Center (WTC) de la Ciudad de México, en el marco de la realización de Expo Gastronómica, la feria del food service más importantes de América Latina. Entre los invitados de honor de esta celebración estuvieron la Dra. Nathalie Desplas Puel, secretaria de Turismo de la Ciudad de México; el Sr. Alexander Martin, consejero de Asuntos Agropecuarios de la Embajada de Francia en México, en representación de la Excma. Sra. Delphine Borione, embajadora de Francia en México; y el chef Gérard Dupont, presidente de honor de la ACF.

"Mis felicitaciones a los miembros de la ACF en México, a los nuevos entronizados y a los que ya forman parte de la historia de esfuerzos y de trabajo que han permitido la presencia y el fortalecimiento de esta institución gastronómica, parte esencial de la evolución de la industria turística de México, con el compromiso de brindar apoyos, vínculos y conocimientos de calidad a toda la comunidad gastronómica nacional", expresó el chef Guy Santoro.

Por su parte, la Dra. Nathalie Desplas Puel destacó la importancia de la gastronomía en la proyección de una urbe como la Ciudad de México, donde ha sido precisamente la diversidad y la calidad de propuestas culinarias lo que la han convertido en uno de los más importantes destinos turísticos, sumando a esta extraordinaria gastronomía, el valor de su cultura, su historia y, desde luego, la calidad y la calidez de su gente.

L'Académie de Cuisine fue fundada en 1883 por Joseph Favre (1849-1903), autor del Dictionnaire universel de cuisine pratique. Favre buscó posicionar la gastronomía en la misma jerarquía de otras disciplinas científicas y artísticas. En 1888, l'Académie se reorganiza y recibe el nombre del Académie Culinaire de France (ACF). Actualmente cuenta con delegaciones en los cinco continentes. Es presidida a nivel mundial por el chef Fabrice Prochasson.

En su intervención, el Sr. Alexander Martin resaltó los sólidos vínculos que Francia y México mantienen desde hace muchas décadas no solo en el terreno comercial, sino principalmente como culturas enlazadas en sentimientos y expresiones culturales comunes, siendo la gastronomía una de las áreas que históricamente ha perpetuado un diálogo entre ambos pueblos. Historias, ingredientes, tradiciones, técnicas y recetas han sido expresión de esta importante interacción que mantiene vivos los lazos de ambos pueblos, expresó el diplomático francés.

Los miembros entronizados a la ACF en 2024 son:
Federico López
Steven Lafontaine Magallanes
Felipe Meneses
Carlos Aarón Orozco
Paola Ramírez
José Rodrigo Venado

Diplome d'Honneur Médaille d'Or
Oswaldo Tapia Frías

Chevalier de l'Ordre Mondial
Cecilia Isabel Gutiérrez de Alva
Julián Beltrán Salgado

Entronizaciones en Vatel Club México
Sommelier Edgardo Schiller Solti
Sommelier Claudia Ibarra Chaparro

Entronización del sommelier Edgardo Schiller

La sommelier Claudia Ibarra recibe su diploma como vateliana

Cecilia Isabel Gutiérrez de Alva y Julián Beltrán Salgado

Gerardo Vázquez Lugo, nuevo miembro de Vatel Club México

El chef de Nico's se integra a las filas vatelianas, recibiendo además un reconocimiento por parte de la ACF

El prestigiado chef mexicano Gerardo Vázquez Lugo, del restaurante Nico's, en la Ciudad de México, ha sido entronizado oficialmente como integrante de Vatel Club México, sumándose así con su conocimiento y experiencia, a las filas de nuestra asociación. El reconocimiento oficial del chef Vázquez Lugo se llevó a cabo en el marco de la reciente ceremonia oficial de l'Académie Culinaire de France (ACF), en el cierre de Expo Gastronómica 2024.

El ingreso del chef Gerardo Vázquez Lugo ha sido ampliamente celebrada por la comunidad vateliana, dado la intensa labor que él ha realizado en la preservación y difusión de la gastronomía mexicana a nivel mundial. El chef Vázquez Lugo ha participado, entre otras muchas acciones estratégicas para México y su cultura, en los procesos para el nombramiento de nuestra gastronomía como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, reconocimiento otorgado por la UNESCO en noviembre de 2010.

Vázquez Lugo, advierte Larousse Cocina, "es heredero de la tradición de servicio y cocina de sus padres, Raymundo Vázquez y Elena Lugo Zermeño, fundadores hace 60 años del restaurante Nicos en la zona de Clavería, Ciudad de México. Realizó sus estudios culinarios en el Instituto de Cultura Culinaria (CUCUL), donde obtuvo mención honorífica en el Diplomado de Dirección de Restaurantes, bajo la tutela de la reconocida chef Alicia Gironella y de Giorgio De'Angeli, autores del Larousse de la Cocina Mexicana".

El chef Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club México, destacó la importante trayectoria de Gerardo Vázquez Lugo y la relevancia de su integración a Vatel Club

Reconocimiento a una de las grandes figuras de la gastronomía mexicana

El chef Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club México, entrega su diploma al chef Gerardo Vázquez Lugo

México, dado que se trata de una asociación que ha establecido y fortalecido las estructuras para fortalecer la presencia de la cocina mexicana en los circuitos internacionales, impulsando el vínculo continuo con productores, investigadores y cocineros cuya tarea principal se enfoca a este renglón. La presencia de Gerardo Vázquez Lugo en Vatel Club México abre sin duda nuevas vías para continuar esta tarea, subrayó.

Por su parte el chef Guy Santoro, presidente de la mesa directiva de Vatel Club México y presidente delegado de la ACF para México, América Central y el Caribe, celebró la calidad de Vázquez Lugo como flamante vateliano, indicando su papel estratégico en la importante imagen que la gastronomía mexicana tiene en el extranjero, como sinónimo de identidad, tradición y respeto a los ingredientes. En esa sintonía, el chef Santoro entregó a Gerardo Vázquez Lugo, el Diploma de l'Académie Culinaire de France un reconocimiento por parte de la ACF por su insigne aportación para México y el mundo en el ámbito gastronómico.

La pitahaya, producto que proyecta al campo poblano

Uno de los objetivos principales de Vatel Club México es la vinculación con productores regionales y el impulso a su trabajo y sus ingredientes a través de distintas acciones. En esa sintonía, los chefs miembros de la comunidad vateliana en Puebla participaron recientemente en la quinta edición de la Expo-feria agro-artesanal de la Pitahaya y el Xoconostle, en Santa Clara Huitziltepec, Puebla.

"Este evento no solo se centró en la venta y promoción de estos productos, sino que también sirvió como un espacio para que los agricultores locales y de comunidades cercanas compartieran sus conocimientos y experiencias sobre el cultivo y las propiedades de la pitahaya y el xoconostle", advierte el chef Jorge Jalil, presidente de la delegación de Vatel Club México en Puebla.

Su pulpa es jugosa y presenta un sabor delicado que oscila entre el dulce y el ácido, de igual forma, es rica en antioxidantes, vitaminas C y B, y fibra. Estos nutrientes hacen de ella una opción nutritiva ideal para complementar la dieta diaria, contribuyendo a la salud digestiva y al fortalecimiento del sistema inmunológico.

La pitahaya, mejor conocida como fruta del dragón, ofrece un atractivo visual con su peculiar aspecto exterior y la diversidad de colores en su interior.

Como parte de las actividades de los vatelianos en esta celebración, el chef Benigno Vázquez presentó un recetario con preparaciones tradicionales y modernas, promoviendo así el uso de la pitahaya en la elaboración de comidas cotidianas: jugos, coctelería, repostería y salsas.

Destacó también su versatilidad en la cocina como ingrediente en ensaladas o incluso como parte de platos salados, aportando no solo sabor, sino también un atractivo colorido.

Los chefs de Vatel Club Puebla participaron también como jurados en el Concurso Culinario realizado entre profesionales y aficionados interesados en resaltar sus conocimientos, sus tradiciones y su creatividad en torno a la pitahaya, proyectando su importancia en la gastronomía contemporánea.

El certamen requirió la presentación de una entrada fría, plato fuerte caliente, un postre y un cocktail, todos con la integración de la fruta el dragón o del xoconostle. Se presentaron platillos como un tamal relleno de pitahaya, risotto de xoconostle, pitahaya rellena de mariscos, tartas y mousses.

El jurado, compuesto por los chefs Oscar Martínez Prado, experto en arte Mukimono; Pepe Ojeda, vicepresidente de Vatel Club Puebla; y Jorge Jalil, presidente de Vatel Club Puebla, evaluaron no solo el sabor, sino también la presentación y el uso innovador de la pitahaya en cada platillo. Coincidieron en que se trató de una competencia con un alto nivel de calidad y creatividad, destacando por ejemplo, en el rubro de la coctelería, la integración que tuvo el mezcal como producto local para el desarrollo de bebidas originales y muy propositivas en la mixología moderna.

Interacción con los productores poblanos

"Este encuentro es no solo una celebración de la pitahaya como un producto agrícola, sino también de su capacidad para unir a la comunidad en torno a la innovación y la sostenibilidad. Este enfoque en la fruta del dragón no solo promueve su consumo y producción, sino que también resalta su potencial para ser un vehículo de desarrollo económico y social en la región, desde una perspectiva de sostenibilidad y compromiso con la sociedad y el medio ambiente", dice el chef Jorge Jalil.

Anécdotas de un cocinero

La celebración de los 200 años de Coahuila y Texas

México independiente había nacido en 1821, y la nueva nación estaba organizando sus territorios y su gobierno. En 1824 se creó el estado de Coahuila y Texas y el gobierno mexicano permitió el establecimiento de colonos extranjeros en Texas. Este año se cumplen 200 años de la creación del estado de Coahuila, en aquel momento unido al estado de Texas.

Para conmemorarlo, el 19 de agosto los gobiernos de ambos estados firmaron un tratado de cooperación en múltiples áreas: educación, cultura, fomento económico, seguridad, entre otras. Se firmó en la llamada "Governors Mansion", en Austin. Como dictan los mejores protocolos diplomáticos, se llevó a cabo el tradicional intercambio de regalos entre los mandatarios y un banquete excepcional de seis tiempos, cada uno maridado con un vino de Coahuila con presencia en Texas, acompañado de una obra musical interpretada por el grupo de cámara de la Orquesta Filarmónica del Desierto, dirigido por el Maestro Natanael Espinoza.

Un verdadero festín para deleitar todos los sentidos: comenzamos con un cóctel de cabuches, esa flor de la biznaga tan única de nuestros desiertos, maridado con un Chardonnay de Casa Madero, y la obra musical "Amarillo by Morning", una canción del género country muy apreciada por los texanos.

El segundo tiempo fue una infladita de maíz azul, nixtamalizado en casa, con guajolote, un ave que se encuentra de manera silvestre a ambos lados del río Bravo, guisado con frijoles norteños bien especiados con comino. Como sabemos, los sabores no conocen fronteras y el comino es muy típico en el noreste de México y en Texas. El vino seleccionado fue Cardenal, de la bodega Parvada, un vino joven, sin barrica, blend de Caladoc y Malbec, sedoso, fresco, que se llevaba de maravilla con el pavo. La obra musical, evocando a las aves, fue "Las Golondrinas".

En México y en Texas, los tamales son parte de la cultura común. Como cuarto tiempo, presentamos entonces un tamal relleno de cerdo confitado, gratinado con queso suizo para darle ese toque Tex-Mex, y bañado con un asado de bodas de antología, realizado de manera muy elegante y con técnica depurada por el equipo de cocina de Don Artemio Fort Worth. Servimos un tinto RGMX de Rivero González, blend de Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, que también sorprendió gratamente a los asistentes. El Maestro Natanael seleccionó "On the Road Again" de Willie Nelson.

Había que ver cómo vibraban los corazones de los texanos al probar sabores que conocen muy bien y escuchar una de sus canciones favoritas interpretada por una filarmónica. El quinto tiempo trajo la estrella de la tarde: el cabrito asado al pastor: unos ejemplares soberbios de Coahuila, asados lentamente y acompañados de dos vinos que nunca fallan: Tuma de Los Cedros y Don Leo Cabernet Sauvignon Gran Reserva. Por supuesto, no podía faltar "El Huapango de Moncayo". La comida ya desbordaba alegría cuando servimos nuestro postre icónico, el tres leches del desierto, con el helado en forma de amonita.

Este banquete me ayudó a confirmar mi tesis: una buena comida no solo es un bálsamo para el alma, sino que también fomenta las buenas relaciones y las mejores vecindades. Así, con un banquete de gala, los lazos entre los coahuilenses y los tejanos se estrecharon nuevamente, nacieron nuevos proyectos y se comenzaron a levantar puentes en beneficio de nuestros pueblos. Vemos cómo la gastronomía puede ser un eje de fomento económico y cultural en amplios sentidos.

Cocinaron los chefs Juan Ramón Cárdenas, de Don Artemio en Saltillo y Fort Worth, Beatriz Garza, Ángel García de El Porvenir de Tampico, y el equipo de cocineros de Don Artemio: Rodrigo Cárdenas, Marcial Riojas y Lorenzo Verónico.

Conoce nuestras mesas frías de refrigeración

Contactanos al correo:
ventas@hoshizaki.com

¡Optimizando tu cocina!

Más de 85 modelos disponibles • Dos años de garantía • Entrega inmediata

grupo alpha 50 AÑOS

Distribuidor en México y Perú

@GrupoAlphaSimet /GrupoAlphaSimet GrupoAlphaSimet _grupoalpha

www.grupoalpha.com

CookRite