Vatel

MAGAZINE

Javier Plascencia

$60.00

DE UNA BAJA CALIFORNIA A LA OTRA

Tijuana ◆ Valle de Guadalupe
Todos Santos ◆ San José del Cabo

El terroir de los ostiones

EXPOSICIÓN DIRIGIDA
A PROFESIONALES
Y EMPRENDEDORES DEL RAMO

EXPO gastronómica
HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS

10 - 12 | ABR | 2019
WTC | CDMX

LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DEL FOODSERVICE
Y LA HOSPITALIDAD EN UN SÓLO LUGAR

Pre-Regístrate sin costo a partir del 28 de enero
www.expogastronomica.com.mx

Un evento de EXPO FOOD SERVICE

Socio estratégico
VATEL CLUB MÉXICO, A.C.

Vatel
MAGAZINE

La revista de cocina,
desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
$ 320.00 PESOS

CONTACTO:
vatelclub@gmail.com

Vatel
MAGAZINE

Board
Guy Benoît Santoro
Azari Cuenca
Frédéric Lejeune

Staff

Director Editorial
Rodolfo Gerschman
rgerschm@catadores.com.mx

Escriben
Emilio Farfán
Concepción Peralta
Juan Ramón Cárdenas Cantú
Rodolfo Gerschman

Dirección de arte
Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com

Editor de Fotografía
Pepe Fira

Fotografía
Pepe Fira
Rodolfo Gerschman

Comité Vatel Club 2019

Presidentes Activos
Guy Santoro
Azari Cuenca

Vicepresidentes
Roberto Hernández
Carlos Ramírez

Tesorero
Frédéric Lejeune

Secretario
David Hernández

Comunicación
Rubén Hernández

Delegados

Repostería
Laurent Troublé
Marc Misseri

Delegados Panadería
Joan Bagur
Eduardo Da Silva

Comisión de Admisión
Stéphane Thomas

Cocina Joven
Sergio Camacho

Logística y Eventos
Sabine Poitrey

Presidente Fundador
Olivier Lombard

Presidente Honorario
Jean Berthelot

Presidentes de Honor
Regis Lacombe
Isabela Dorantes
Mario Celis

Presidentes de Honor Delegación
Thierry Dufour
Alfredo Santamarina

Delegación Regional

Baja California-Ensenada
Javier Plascencia

Baja California-Los Cabos
Gerardo Rivera

Bajío Guanajuato-León
Gustavo Palma

Bajío Querétaro
Aaron Chávez

Campeche
Patrick Cros

Colima-Manzanillo
Nico Mejía

Guerrero-Acapulco
Jovani Esquivel

Guerrero-Ixtapa
Fagner Moreira

Jalisco-Guadalajara
Jesús Ávila

Jalisco-Nayarit
Thierry Blouët

Michoacán
Hugo Mora

Nuevo León-Monterrey
Hugo Hernández

Puebla
Bruno Airagnes

Quintana Roo-Cozumel
Philippe Fournier

Quintana Roo-Rivera Maya
Federico López

San Luis Potosí
Jorge Morales

Tamaulipas
Angel Garcia

Veracruz
Bruno Joly
Juan Luis Ruelas

Yucatán-Mérida
Christian Bravo

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 Servicios Profesionales de Impresión S.A. de C.V. Mimosas #31, Colonia Santa María Insurgentes, Del Cuauhtémoc, C.P. 06430, CDMX.

Vatel
MAGAZINE

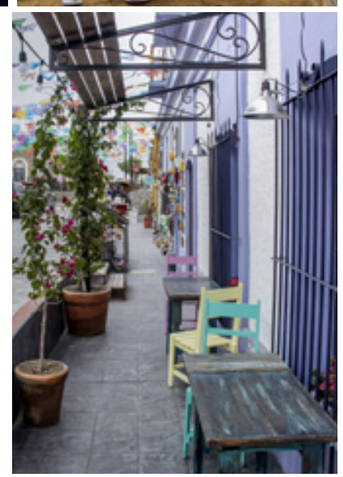
Hace tres años Javier Plascencia abrió su restaurante Jazamango en Todos Santos, el cual se sumó así a los que que ya manejaba en Tijuana y Valle de Guadalupe. Nadie mejor entonces para guiarnos por esa geografía. En este mismo momento ambas Baja California disfrutan de celebridad gastronómica, aunque no siempre por las mismas razones. Tienen un denominador común, que es el producto marino, pero luego los caminos se bifurcan. En el norte la agricultura está dominada por la vid y el vino es el producto gastronómico más relevante. La cocina, finalmente, ha eclosionado en gran parte por el empuje de la industria vinícola, de la cual es complemento indispensable. En el sur, tal vez porque el clima es menos apto para la vid, han crecido las huertas (en gran parte orgánicas) y mucho de su producción de hortalizas y frutas se exporta a Estados Unidos. Pero, obviamente, esos cultivos son a la vez un estímulo para el desarrollo de la cocina, estímulo que quizá necesitaban algunos cocineros para salir del gueto de los hoteles e instalarse en las ciudades (porque no hay cocina real sin producto local), Nuestro periplo con Javier comenzó en Tijuana, siguió en Popotla y el Valle de Guadalupe en el norte, mientras que en el sur hicimos escala en Todos Santos y San José del Cabo. El chef de Jazamango nos condujo a través del rugoso paisaje bajacaliforniano y nos presentó a algunos de los personajes de su cocina, los cuales aparecen en esta edición. En su mayor parte vienen de otros estados de la república y han encontrado en la zona tierra fértil, que lo es en más de un sentido, pues abundan cada vez más los huertos junto a los restaurantes. El resultado es que Los Cabos, además de ser tierra prometida del turismo, comienza a serlo también para los residentes. Nuestro reportaje de las Bajas Californias retrata al chef Javier Plascencia junto a esa realidad, que es el contexto de su cocina.

✶

Guy Benoît Santoro
Presidente de Vatel Club y del Board de Vatel Magazine

✶

Rodolfo Gerschman
Director Editorial de Vatel Magazine



Contenido

6 **Rostros**

10 **Javier Plascencia. De una Baja California a la otra**
13 Tijuana on my mind
21 Valle de Guadalupe
31 Todos Santos
36 San José del Cabo

49 **Chefs en Baja California Sur. Los que parten el queso**
Yvan Mucharraz
Guillermo Téllez
Paul Zamudio
Carlitos Cham
Luis Jiménez
Daniel Talamante
Gerardo Rivera

68 **Montage Los Cabos**
Lujo entre desierto y mar

76 **El terroir de los ostiones**

84 **Catering cup**

88 **Juan Ramón Cárdenas**
Con la Virgen de Guadalupe en el Vaticano

Recetas

CHEF *Javier Plascencia*
42 *Aguachile de betabel y pulpo*
42 *Almeja chocolata al carbón*
45 *Arroz a la leña*
46 *Ostiones de La Baja al grill*
46 *Flan de eneldo*

CHEF *Gerardo Rivera*
58 *Ensalada niçoise*
58 *Huevos verdes*
61 *Pan francés*
61 *Sopa de zanahoria*

CHEF *David Castro*
63 *Alitas*
63 *Crudités*
65 *Mejillones*

CHEF *Luis Jiménez*
65 *Hummus de frijol*
65 *Sope de costilla ahumada*

CHEF *Guy Santoro*
78 *Ostiones con vinagre echalote*
78 *Ostiones con salsa de jengibre y soya*
83 *Ostiones gratinados en sabayón de champagne*

Rostros

Roberto Ruíz
Punto MX

En Madrid Roberto Ruiz (43) cocinó para el grupo de Plácido Arango, fue chef de la embajada mexicana y finalmente abrió en 2012 Punto MX, muy chuleado por la prensa española y premiado con una estrella Michelin. ¿Su cocina?: contemporánea pero con resguardo de los sabores mexicanos. Su huerto en Segovia le provee de los chiles y el huitlacoche que emplea en el restaurante. En 2018 tuvo la osadía de proponer un menú con insectos (chicatanas, chinicuiles, escamoles, chapulines); en este 2019 recala en el maíz y destierra transitoriamente al trigo. Entretanto sumó a su acervo otros tres restaurantes: Salón Cascabel en El corte Inglés, Cantina y Punto en Bogotá, Barra Cascabel en Lisboa y Tacos, Margaritas y Punto en el mercado de San Miguel.

Fotografía Pepe Fira

NATURALMENTE MEJOR
MOJARRA MEXICANA

Por excelencia, Regal Springs es el filete de pescado blanco de calidad superior, fresco o congelado:

- Fileteado artesanal, estética impecable.
- Sabor versátil y discreto, altos rendimientos, ideal para cualquier menú.
- Textura firme, carne jugosa. 100% Natural y libre de antibióticos, químicos y mercurio.
- Rico en proteína, bajo en calorías, grasas y carbohidratos. Excelente para dietas sanas y equilibradas.
- Prácticas honestas y estricto control de calidad para conservar su frescura.
- Sustentable y Trazable.

Conoce más
regalsprings.com.mx/food-service

REGAL SPRINGS

Producto Mexicano de Acuicultura Responsable

HACCP · The Responsible Seafood Choice · asc · BRC FOOD · KMD · CHIAPAS

Contacto: **info.rsm@regalsprings.com** Regal Springs Mojarra Mexicana regalspringsmojarramexicana @Regal_MojarraMx

Rostros

Fotografía Pepe Fira

Alex Mendez
La hermana República

Alex (34) Estudió en la escuela Paul Bocuse, en Lyon, Sur de Francia, y saliendo entró a practicar a L'Arpege, el restaurante 3 estrellas Michelin del chef Alain Passard, temprano apóstol de la cocina vegetal. Le fue tan bien que llegó por tres meses y lo guardaron un año. Ya estaba encarrerado pero debió regresar a México por un tema de papeles. Aquí trabajó con Benito Molina en Manzanilla y en Merotoro con Jair Téllez. Hasta que se le dio la oportunidad de regresar a Mérida, su tierra. Allí abrió La Hermana República junto a la cervecería artesanal Patito. Ahora ya son tres las hermanas y salvo escapadas esporádicas a Francia o a Barcelona, donde pone el menú yucateco del restaurante Los Hijos de Méndez , Merida lo tiene atrapado.

Fotografía Pepe Fira

Claudette Zepeda
El Jardín

Claudette (39) nació en San Diego y su cocina expresa la frontera viva que atraviesa física y mentalmente con gozosa regularidad. Su familia llegó de Guadalajara, y allí vive la tía restaurantera Lorenza, a la que atribuye su sensibilidad para los sabores mexicanos. Se inició en el oficio a los 19 años y trabajó en varios afamados restaurantes sandieguinos. En 2015 se sumó al equipo de El Bracero, el malogrado restaurante de Javier Plascencia, donde llegó rápidamente a jefe de cocina. Hoy día es chef propietaria del restaurante El Jardín, en San Diego, para el que ha diseñado un concepto de cocina mexicana ecuménica donde el gesto creativo de la chef convoca todos los sabores de la frontera hacia el sur. Es su tributo al origen.

De una Baja California

Javier Plascencia *a la otra*

Su familia cambió el rostro de la gastronomía en Tijuana. Ahora Javier Plascencia se extiende en ella y más allá con impulso propio: tres restaurantes en el Valle de Guadalupe y Jazamango en Todos Santos, Baja California Sur, en lo que se anuncia como el inicio de otra saga restaurantera. Próxima parada: San José del Cabo

Texto: Rodolfo Gerschman

Fotografía: Pepe Fira

MEXICO 1D TIJUANA

On my mind

Misión 19

Son las 9 de la noche y acabo de sentarme en la mesa del restaurante Misión 19. Hace una hora desembarqué en el aeropuerto de Tijuana y registro las atenciones que me dispensa Cronos: aterrizaje en horario, Uber al instante, acomodo en el hotel, y Javier que llega con unos providenciales minutos de retraso. Se sienta a su vez con una mirada en la que brilla habitual ironía parsimoniosa. Aquí está en su territorio, donde puede disfrutar de ese encuentro de espacios y funciones que ha sabido crear la modernidad: el chef sentado en una de sus mesas, comensal como otros, la sala como en su casa, dispuesto a comer lo que hace un momento orquestó en la cocina de junto.

Javier Plascencia se ha dejado crecer una barba entrecana y parece vivir su oficio de vacaciones: relajado, de humor alegre y parejo, figura robusta y paso sólido. La conversación va y viene de una Baja California a la otra. Él es quintaesencia de Tijuana y Misión 19 es su manera de mostrarlo: en la mesa camarón de profundidad, rockot (pescado graso de roca que sólo nada en esas costas), atún aleta azul, pulpo... Repertorio marino de la zona, por tanto, preparado de la manera más libre. Y para rematar un chuletón de cerdo en el que, además de la calidad de la carne, destaca la guarnición de puré de camote y el rasgo de ingenio: el jugo de la cocción aderezado con miel de copal, árbol más conocido por su uso en el sahumerio.

En los ingredientes, decía, está Tijuana: shiso, nabo, hueva de trucha, ponzu, salicornia, chile serrano, habanero, mole negro, nopal, xoconostle... de todas partes, con desenfado, sin acervo. Porque a este recóndito extremo de México lo nutren hábitos y gustos de todo el país: Sonora, Sinaloa, Mazatlán, Michoacán, Oaxaca... Y de donde acaba el país, del cercano gabacho y el arco asiático: Japón, China, Corea, Vietnam, Tailandia. Y de la colindante Mexicali, donde llegaron a inicios del siglo pasado los trabajadores chinos para construir el ferrocarril. Aquí no hay cocina tradicional. La que existe vino con los migrantes y se encimó en las calles como las capas de lasagna que trajeron los italianos. "Cuando salíamos a comer con mi familia", cuenta Javier, "era común que fuéramos a un chino. No existían casi restaurantes de cocina mexicana".

Hace unos años, cuando estaba a punto de abrir, Javier me platicó de Misión 19, un proyecto en el que podría expresarse libremente, su pasaje a una cocina de autor. Para entender hacia donde apuntaba (no lo entendí en el momento), hay que hurgar en su historia y, claro está, en la familia. *Flashback:* corre el año de 2003, es de noche, son las fiestas de la vendimia en el hotel Riviera de Ensenada y los asistentes forman filas en los stands donde los cocineros de la región ofrecen su mejor esfuerzo; el chef Benito Molina me pregunta entonces si conozco a Javier Plascencia, luego deshoja elogios para él y su familia de restauranteros. Me anima a probar su comida. Confío en su recomendación -¡como no hacerlo!- pero ya es demasiado tarde: bodegas y restaurantes están levantando La Muestra, como le llaman al evento apertura de las fiestas.

El desquite vino al año siguiente, cuando me detuve en Tijuana para comer en Villa Saverios. Curiosamente, a pesar del tiempo transcurrido tengo el recuerdo vívido de un platillo cuya simplicidad es solo aparente: un spaghettini con langosta, calamar, pulpo y almeja, aderezado por una escueta salsa de mantequilla y chile de árbol, distribuido éste en trozos cuyo verde contrasta al azar sobre la pasta blanca. Sabores intensos, el rumor de las olas, ingredientes a punto y sensación imborrable de haber hecho un descubrimiento. "Claro que me acuerdo del platillo", dice Javier, "yo estaba en la línea y ese era el hit del restaurante. Sacábamos decenas cada día". A partir de entonces y hasta hace pocos años, el restaurante se integró a mi itinerario, al que luego sumé más locales pergeñados por el chef, como El Erizo, Caffé Saverios o el mismo Misión 19.

Misión 19 es un proyecto concebido por Javier para expresarse libremente, su pasaje a una cocina de autor en la que confluyen el espíritu tijuanense, la frontera y su sensibilidad artística.

La familia

Conocí entonces a algunos miembros de la familia. Su padre Juan José, a quien los tijuanenses llaman Don Tana, inició la saga gastronómica. Tenía 30 años, era contador y en ese año de 1969 se aburría supervisando las cajas del banco donde trabajaba... hasta que se enamoró de Martha. La familia de ella lo desaprobó, así que Don Tana se la robó e inició su aventura junto a ella contra viento y marea. Se casaron y abrieron Giuseppis, él en la cocina, Martha en la caja primero y luego en la sala. La inspiración fue un restaurante de pizzas de San Diego que solían visitar y del que asimilaron pacientemente cada detalle: la masa, el horno, ingredientes, tiempos.

"Lo hacían a pulso", cuenta Javier, "no tenían al inicio un cálculo de cuántos comensales entrarían o cuanta masa irían a necesitar. Eran solo ellos dos y mi abuela, que amasaba. Así que preparaban una buena cantidad de pizzas y cuando se acababa cerraban el restaurante para poder preparar más. La gente se formaba tras la puerta cerrada, esperando a que abrieran con la siguiente tanda..."

Giuseppis fue exitaso y abrió el juego en una Tijuana que no conocía muchas opciones. El concepto se expandió arrollador mientras, simultáneamente, Javier crecía envuelto en él. E incubaba rebeldía (las circunstancias, los genes, vaya a saber qué). A inicios de los 80, en pleno inicio de la adolescencia, colocó una bomba de mal olor en el coche de su profesora de inglés y ese atrevimiento, junto a la inclinación por la pelea y al desdén por la vida escolar, hizo que sus padres se decidieran a disciplinarlo en una escuela militar de San Diego.

El castigo resultó leve: asimiló rápido el lado rudo de la experiencia con el mismo ahínco que puso en encontrarle su parte placentera. Y aprendió a surfear, una afición que ya nunca abandonó. Luego estudio administración de restaurantes en el Culinary Arts San Diego Mesa College y regresó a Tijuana al tiempo que Don Tana cogitaba su siguiente aventura: la apertura de Saverios, que era avanzar hacia una cocina más sofisticada. Javier embarazó a su novia, Laura, se casó con ella a los 21 años y el *upgrade* académico que le esperaba en el Culinary de Nueva York se hizo humo tras la línea del nuevo restaurante. "Era muy chavito y Laura quedó embarazada de Lauren, así fue la historia". (Lauren tiene ahora 29 años y lo asiste eficazmente en la mercadotecnia de los restaurantes).

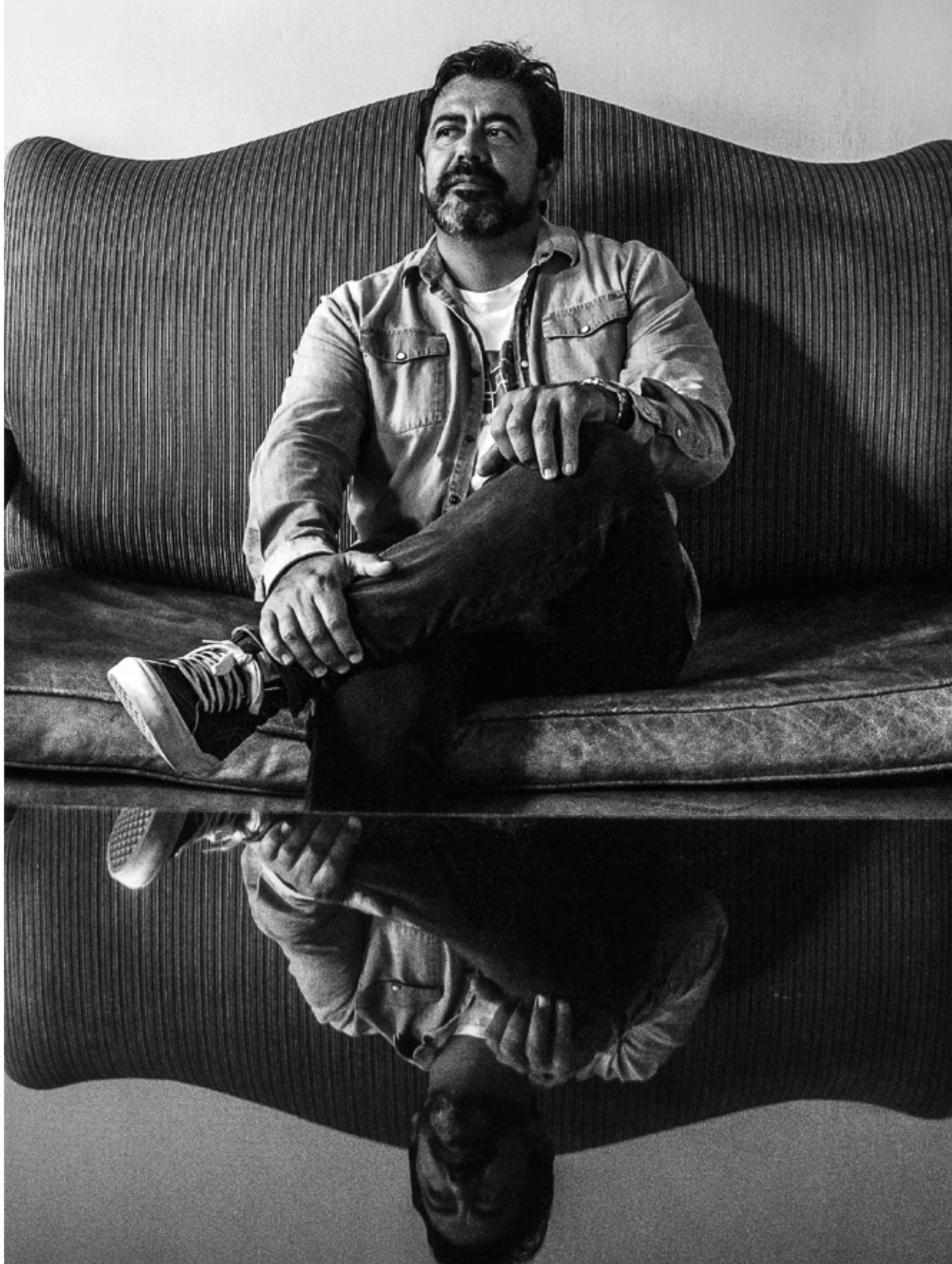
La cocina de Saverios nació italiana con tintes mediterráneos. Venía, a su vez, impregnada de *Nouvelle Cuisine*, sobre todo de aquella concebida en las costas del Mediterráneo francés. Javier viajó con Don Tana por esa costa y comieron en el Louis XV de Alain Ducasse, en Mónaco, una experiencia que, dice, "me abrió los ojos a otros horizontes". A su vez los despliegues de creatividad del Spago de Wolfgang Puck y el Star's de Jeremiah Tower, que había sido chef de Chez Panisse (cerró en 1999), completaron el cuadro durante su vida en California y tiñeron Saverios de brisa marina y el sabor de los productos locales. El restaurante estaba en Plaza Fiesta, un mall en la Zona Río que pasó de zona de recreo de la juventud dorada tijuanense a campo de batalla de "narco juniors", chicos de buena familia en busca de aventura.

Cuando ocurrió la primera muerte, durante una balacera, los Plascencia decidieron buscar otro sitio y así nació Villa Saverios, construido de cero, con arquitectura de palacete toscano en una zona depreciada de la ciudad, sobre un predio de cerca de dos hectáreas. Mientras avanzaba la obra, abrieron provisoriamente lo que sería luego Casa Plasencia. El éxito de Villa Saverios fue inmediato. La audacia de la familia motivó a otros e hizo crecer sobre el terreno una suerte de *food court* en descampado. Ahora se le conoce como el *Distrito Gastronómico* de Tijuana.

Del restaurante familiar Javier extrajo la vocación y también la rebeldía que le llevó a intentar algo más allá del modelo (y el éxito) creado por su padre, camisa de fuerza y a la vez estímulo para inventarse. La rebeldía quedó en pausa, tal vez pospuesta por las circunstancias: el intento de secuestro de uno de los hermanos, Julián, llevó a que la familia se decidiera a atravesar la frontera para instalarse, como otros tijuanenses, en Chula Vista, la ciudad del lado estadounidense pegada a la línea. Javier cruzaba a México para supervisar el restaurante y dejar constancia de que no habían abandonado el barco.

Al cabo de un año Tijuana se pacificó (o el crimen desorganizado se organizó), la familia regresó a la ciudad y el motor de Javier volvió a encenderse; de la mezcla de orgullo y rebeldía nació Misión 19. Y también dedescubrir una oportunidad al alcance de la mano para alguien con sensibilidad artística: hacer de la cocina un medio de expresión. De Villa Saverios se retiró para ocuparse del nuevo proyecto. Coincidió una discrepancia con Don Tana: quitó de la carta el salmón, uno de los platillos más vendidos del restaurante, y desató la tormenta. "Tenemos pescados de texturas y sabores increíbles en el Pacífico, que además podemos comer fresquísimos; hacía sentido promover lo nuestro", explica.

Luego el afecto diluyó la rencilla. La separación de Laura lo enfrentó una vez más al patriarca y una vez más el muégano familiar prevaleció. Hoy día colabora con los restaurantes de Don Tana, aunque sus proyectos le absorben la mayor parte del tiempo. De Misión 19 estuvo alejado entre 2016 y 2017 por desacuerdos con un socio, periodo que aprovechó para abrir Lupe y Animalón en el valle de Guadalupe, y Bracero en San Diego, un extraordinario concepto que naufragó en la arritmia con los inversionistas. ☞ 18



HOTEL
CAESARS
HOTEL
VALET
PARKING

Que los números no darían nunca en esa zona de rentas caras de San Diego, pensaron aquellos, a menos que el chef le bajase a la exigencia en cocina y materia prima. Él prefirió retirar su nombre del proyecto, que seguidamente se desmoronó (en ese momento ya había sido nominado para los premios de la *James Beard Asociation*, los Oscares de los cocineros, como mejor nuevo restaurante de Estados Unidos). Entretanto Misión 19 salió de la zona de turbulencia y Javier regresó con más fuerza y autonomía.

El Centro

Nos dirigimos a la salida de Misión 19 por el área de oficinas y Javier se detiene a platicar con Pati López, la gerente. "Avísale a tu hermana que mañana iré por Popotla", le dice. Luego enfilamos hacia el centro de la ciudad en un Mercedez Benz sport "vintage" del año 1978 (todo funciona bien, obviando los intentos fallidos de abrir mi puerta). Vamos a Caesar's, el restaurante más emblemático de la ciudad, en la avenida Revolución, recuperado por el grupo Plascencia hace 8 años. Acompañó la decadencia del centro y fue carcomido sistemáticamente en su deriva. Al fondo había un *table* y la icónica ensalada Cesar, nacida en el restaurante hace poco menos de un siglo, sobrevivía a duras penas, ultrajada entre strippers, falsas "artesanías" (las *mexican curious*), farmacias de la vista gorda, y el inefable burro disfrazado de cebra para la foto.

Estaciona el coche sobre Revolución y entramos al restaurante. Lo había visitado al poco tiempo de reabierto y en ese entonces me impresionó la reconstrucción de ambiente, el logrado estilo de los años 20 y 30 del siglo pasado: barra color caoba de madera sólida y opulenta con borde de zinc; losas en ajedrez blanco y negro en el piso, boiseries al tercio de altura de los muros y fotos de personajes de época en sepia o cuidado blanco y negro. Pero desde entonces el restaurante más que dobló su espacio original y ese día, sábado por la noche, está a full. No hay una mesa libre, sólo un par de metros vacantes en la barra, donde nos acomodamos.

El menú de Caesar's es un homenaje a la época de oro del centro de la ciudad. No solo por la ensalada (aunque nadie en sus cabales dejaría de pedirla); también los demás platillos están inspirados en clásicos de restaurantes de la zona, ya desaparecidos. Casi no hay turistas. Los comensales son tijuanenses de clase media y alta. Lo conocen a Javier y presumen familiaridad. Él, a su vez, demuestra estar actualizado, al tanto de sus vidas. "¿Qué hay cabrón?, ¿que has estado en el valle?", saluda a un comensal. "La semana pasada mi mujer estuvo en Finca Altozano", responde el aludido. "¿Le gustó?", "No, nada, jajaja. Vamos a regresar juntos", "¡Avisa!".

Damos la vuelta por el local, dividido en tres salas, y pasamos frente a una vitrina en la que hay botellas de licor (Chartreuses, Fernet Branca y otros brebajes que se dejaron de hacer décadas atrás, así como un par de vinos de etiquetas deslavadas, ilegibles). "Las encontramos detrás de una pared, en un recinto tapiado. Tal vez sucedió durante la prohibición", me explica. En los años 1920 la ciudad resplandecía con la llegada del turismo americano de dinero, incluidas estrellas del incipiente Hollywood, que cruzaban en busca de la fiesta y el alcohol mientras del otro lado tronaba la artillería gánster. (El restaurante Oryx Capital, del chef Ruffo Ibarra, tiene un *speakeasy*, el Nórtico, remedo de los bares clandestinos, con fotos de Al Capone y Lucky Luciano, que también cruzaban la porosa frontera de aquel entonces).

Salimos a la avenida, donde bandas de chavitos buscan donde pasarla. Nuevas cervecerías y restaurantes han comenzado a desplazar a los *curious* y las farmacias. El asfalto es nuevo y también las banquetas, ampliadas para el uso peatonal. El renacimiento de Caesar's ha detonado el del centro. Javier me señala un pequeño bar que anuncia noches de jazz. Su hermano Julián toca allí el contrabajo con su grupo. El cine Tonalá, remodelado y enfocado al cine arte, anuncia la proyección de la película Roma, de Alfonso Cuarón. En la terraza, el restaurante que lleva el mismo nombre del cine es flamante lugar de encuentro de los tijuanenses. Cervezas artesanales, vinos bajacalifornianos y tragos acompañan un menú sencillo de tacos, tortas y alguno que otro platillo de fondo.

El año pasado se abrió Estación Central. Ernesto Jiménez, su propietario (lo es también de la lechería Jersey), ideó el proyecto, del que se proclama director creativo. Él mismo creció en el centro y aboga por su resurrección. La decoración es todo lo moderna que se pueda pedir: paredes blancas en tres texturas -laqueado, azulejo y ladrillo- que contrasta con el verde de algunas plantas de interiores bien distribuidas. De un lado la cocina y la barra de café, del otro la de coctelería y en el centro periqueras y mesas. Entrando, a la izquierda, un counter proporciona información a los turistas que habrán de lanzarse desde Tijuana hacia el sur de la península.

Jiménez define el diseño como la reproducción en pequeño de una central de buses, dividida en tres espacios: café, cantina y concierge turístico. La comida está pensada para dar relieve a los productos de la zona, sobre todo conchas y pescados. Como en otros nuevos restaurantes del centro, propone comfort food con rasgos de creatividad y nada de pretención. Nomás entrando, Javier estrecha manos como político en campaña y se enfrasca en plática con Jiménez. Al igual que en Caesar's, Estación Central o cine Tonalá, la clase media tijuanense abarrota sus mesas. La avenida Revolución ya no necesita respirador: el oxígeno fluye por sus pulmones. Son cerca de las 2 de la mañana cuando nos vamos y creo advertir en Javier un gesto de orgullo: en gran parte se lo debe a los Plascencia. ☞ 21

Ensalada César

Foto: Rodolfo Gerschman

HACIA EL VALLE DE GUADALUPE

Popotla

De Tijuana al Valle de Guadalupe hay algo más de una hora en coche. Los turistas hacen escala en Puerto Nuevo, donde decenas de restaurantes, algunos mas básicos otros menos, ofrecen el plato emblema: langosta acompañada de frijoles, mantequilla o margarina para hidratarla (en sus cocinas suelen sobrecocer el crustáceo), amplias tortillas de harina a la norteña (sobaqueras), vino tinto o cerveza. Vivir la experiencia una o dos veces agota el encanto. Tal vez alguna vez fue lo que es hoy Popotla, pequeño puerto de pescadores, muy cerca de los estudios de la Fox donde se filmó Titanic. La playa de estacionamiento es... la playa. Desde el mar ésta se estira y sube entre pequeños restaurantes, casitas de madera y calles sin asfaltar. A la izquierda las olas rompen sobre una punta de rocas donde Javier acostumbra surfear. Hacia allá vamos.

Es domingo, cerca de las 11 de la mañana. Los pescadores han instalado tenderetes junto a las olas con su oferta de pescados y mariscos: rockots, corvinas, cazones, cangrejos, langostas, caracoles, pulpos, erizos, abulones... La estrella es el cangrejo. Los hay de diferentes tamaños. El "marciano" es el más espectacular: un centollo que con las patas extendidas puede alcanzar casi el metro. El "diablito", algo más pequeño y de carne más dulce, es quizá el más solicitado y, por lo mismo, difícil de encontrar. Misión 19 saca de aquí una parte de su materia prima y el chef aparta ejemplares.

En La Estrella, uno de los restaurantes más frecuentados del puerto, Lorena López atiende personalmente los fogones. Es una señora regordeta y de buen talante, imagen congruente de la cocinera. Una banda de gringos jóvenes, tatuajes y piercings, ocupa casi todo el lugar. Están celebrando un cumpleaños y seguirán viaje al valle de Guadalupe. Casualmente, me aclara rápido Javier, son sommeliers, mixólogos y meseros de San Diego. Algunos han trabajado con él en Bracero, así que la chorcha se instala. "Vamos a conocer Adobe Guadalupe. ¿Altozano está cerca? Queremos comer allí", suelta Shuana, una rubia extrovertida. "No tan cerca", replica Javier parcamente, y le da algunas indicaciones para llegar. Entretanto Lorena nos sirve sendos diablitos junto a una contundente piedra rodada por las olas que utilizaremos como martillo para desnudar la carne del crustáceo.

De la lucha con el cangrejo no siempre sales victorioso. Comerlos puede ser una monserga, pero esta vez y a pesar del rudimentario método de ataque, todo fluye. Pocas veces me he topado con uno tan sabroso, frito en la "disca", con un aceite al que han sazonado pasados crustáceos y algo de ajo. En estos días Misión 19 celebra su octavo aniversario y Lorena, que cocinará en la ocasión, será homenajeada. Hará un coctel de abulón y un estofado de centollo. "Ya es tiempo de involucrar a estos cocineros, que han hecho mucho por la gastronomía tradicional, con una cocina sencilla pero muy rica", dice Plascencia. Agrega que a veces no se valora el significado que puede tener para ellos un homenaje como éste, y que, probablemente, "Lorena lo guardará en su memoria".

El Valle

Desde la carretera que lleva al valle, bautizada La Escénica, el Pacífico aparenta una espesa loza líquida sobre la cual el sol levanta reflejos azul turquesa. La vista, sin proponérselo, se aferra a ese misterio. La belleza del mar es la recompensa del viajero. Antes Javier lo era de a ratos. Desembarcaba con su equipo de catering durante la vendimia y cocinaba en las bodegas. Lo hacía en L. A. Cetto, Liceaga, La Carrodilla, Las Nubes... Luego las visitas se hicieron más frecuentes, hasta que tuvo sentido establecerse.

Finca Altozano, en 2012, fue solo el comienzo. Javier construyó el restaurante en el ángulo más próximo a la carretera de un terreno de 2 hectáreas que le compró al enólogo Camilo Magoni, muy cerca de Laja, el pionero *fine dining* que abrió el chef Jaír Téllez en 2001.

Jaír fue el primero en proponer una cocina sofisticada en ese valle recio, poco dado aún a entenderla y que tardaría algunos años en aceptarla. Intentos culinarios avanzados sucedían entretanto a 30 kilómetros de allí, en Ensenada. Jair se adelantó a su época con el huerto en el traspatio, la estética depurada de una sala comedor en su casa de campo y un concepto basado en enaltecer las cualidades del ingrediente con combinaciones minimalistas, poco manipuladas.

Siguió esa huella diez años más tarde Corazón de Tierra, que crearon Eileen y Phil Gregory con el chef Diego Hernández (p. 22), como parte del conjunto que integran la bodega Vena Cava y el hotel boutique Las Villas del Valle. Algo más tarde agregaron el food truck Troika, a pocos metros de la entrada de la vinícola. El proyecto de los Gregory introdujo como novedad (en el valle) pensar al restaurante como complemento del vino y, por lo mismo, a éste como punta de lanza de una idea de enoturismo integral y ecológico. ☞ 26

Vino y cocina en el valle

Los Gregory

LAS VILLAS DEL VALLE | VENA CAVA | CORAZON DE TIERRA

Eileen era socia de una empresa de producción de películas con base en Los Ángeles y Londres, y de un canal de televisión. Phil tenía un estudio de grabación en Los Ángeles. Cuando sobrevino el atentado terrorista del 9/11, cuenta Eileen, "temí que fuera a pasar algo aún más grande y que no nos veríamos más, así que vendí mi parte en el canal, el departamento de Londres y la oficina. Y moví todo a Los Ángeles". Fue el inicio de una aventura que desembocó en el Valle de Guadalupe. Alguien del negocio de la música había conocido a un mexicano en Nueva York que le platicó de aquel lugar mítico en el norte de México. Ambos soñaban con hacer vino y buscaban algo no lejos de L.A.; un sitio, también, para retirarse. Ubicación, historia y tiempos se alinearon para dar nacimiento al hotel boutique de las Villas del Valle y la bodega Vena Cava. "Compramos en 2002 y comenzamos a construir en 2003. Phil dejó el estudio de grabación para dedicarse cien por ciento al vino y yo iba los jueves por la tarde al valle y regresaba el lunes en la mañana. En 2008 decidí dedicarme totalmente al hotel; sin nada de nostalgia, fui muy feliz pero prefiero por mucho esto. Phil dejó antes que yo, en 2004. En 2005 tuvimos la primera cosecha y el primer año del hotel". Fueron quizá los primeros en poner restaurante junto a la bodega, -bonito espacio, líneas depuradas, cocina funcional a la vista, huerto orgánico- con el chef Diego Hernández. Corazón de Tierra abrió en 2011 y el año pasado decidieron dejarlo enteramente en manos del chef y emprender nuevos proyectos, entre ellos la creación de un espacio de promoción del arte y una "ruta del arte" en el valle.

CHEF

Pedro Peñuelas

El Chef Pedro Peñuelas llevaba unos 10 años trabajando de manera destacada en restaurantes de Tijuana y Ensenada cuando se integró al grupo Plascencia. Allí avanzó en sus conocimientos culinarios hasta asumir el puesto de chef ejecutivo de Finca Altozano y Finca La Divina, convirtiéndose en uno de los más cercanos colaboradores de Javier Plascencia.

Fotografía: fuente

VALLE DE GUADALUPE

Otras bodegas adoptaron el modelo, cada una con sus particularidades. El Cielo nació con Latitud 32 en el mismo edificio y abrió otro restaurante en su hotel, recientemente inaugurado. Hacienda Guadalupe tiene restaurante; también Lomita con Traslomita, a cargo de la chef Sheyla Alvarado; El Pinar de Tres Mujeres, con la chef Ismene Venegas. Ahora viajeros y locales cuentan con un amplio abanico de opciones. Lo singular de Finca Altozano fue el modelo campestre con huerto propio y crianza de animales que por aquel entonces, 2012, no tenía muchas expresiones. (En esa época solo Deckman's en El Mogor, inaugurado casi simultáneamente, emprendía un proyecto similar).

Una evolución interesante (si ese inicio de década fue inicio de lo sustentable), es la de la bodega Bruma, que comenzó abriendo el restaurante Fauna, un *fine dining* bien acoplado al contexto rural, más del lado del modelo iniciado por Laja, y que ahora encara un nuevo proyecto en el cual el restaurante estará totalmente inmerso en el paisaje, rodeado de huertos, viñedos, corrales e incluso caballeriza, un *farm + wine to table* (p. 28).

Desde Lupe puede verse, a unos 300 metros, un árbol frondoso. Sus ramas esconden otro restaurante, Animalón. Curiosamente es la escenografía que eligió Plascencia para crear un fine dining bajo la batuta del chef Oscar Torres.

Javier Plascencia no parece tener en la mira la elaboración de vino (se lo pregunto y responde con un parco "no" que desalienta cualquier intento de repregunta), pero sí ampliar lo que tiene que ver con los cultivos y la crianza de animales, sobre todo borregos, que es un *must* del restaurante. El modelo Finca Altozano parece, tal como está, suficiente, a prueba de balas y misiles: una estructura ligera, con techo pero sin paredes, asador y fuegos a la vista tras la barra de servicio, una cocina anclada en el producto, sabrosa, con carácter y equilibrio. Nada allí pretende más de lo que es: campestre con un plus de autor. Y casi todo el día a reventar de comensales.

Tras instalarme en una de las casitas de Mauricio y Ana Luisa Lamadrid, de la bodega Rolu, cerca de El Porvenir, le doy el encuentro a Javier en Altozano. Está con Oscar Obregón, más conocido como "el capi", porque fue piloto en Aeroméxico, propietario de la bodega Norte 32. Acaba de embotellar un Syrah, directo desde la barrica, que disfrutaremos un buen rato durante la comida-cena. Llegan salchichas, mejillones, borrego y quesos Ramonetti, de Ojos Negros. Aunque continuamente interrumpido por amigos y comensales, Javier está atento a lo que nos sirven. Transmite a la cocina la critica de la salchicha: le falta grasa y por eso la parrilla la ha secado. Domina el tema: de niño Don Tana lo puso a hacer chorizos en Giuseppis. Fue su doctorado en embutidos.

A pocos metros Javier abrió Lupe, palmeándole la espalda con irreverencia a la virgen del valle. El concepto: una tortería armada sobre una suerte de food truck estático, que alguna vez fue cabina de camión. Es ideal para turistas y profesionales que van de una bodega a otra probando vinos, sin tiempo para una comida formal pero si para despacharse unas tortas suculentas -¡y vaya que lo son!- con los ingredientes de la zona: cerdo, borrego, embutidos, quesos y vegetales de la huerta de Altozano. "Una torta bien armada", dice Javier, "es como una comida completa". La oferta de vinos es una cuidada selección de pequeñas bodegas aledañas y la carta de cervezas artesanales es más que exhaustiva.

Desde Lupe puede verse, a unos 300 metros, un árbol frondoso. Sus ramas esconden otro restaurante, Animalón. Curiosamente es la escenografía que eligió Plascencia para crear un *fine dining*, que funciona bajo la batuta del chef Oscar Torres. "Comencé haciendo allí unos pop up en 2017, antes de concretarlo". En esta época, la única en que llueve (cuando llueve), está cerrado. Le pregunto si el árbol es parte del terreno; "Camilo no me lo ha querido vender" responde con tono neutro. Finalmente son amigos y el árbol, un encino centenario, está tan ahí como el restaurante, que contribuye a resaltar su adusta dignidad.

En la entrada del valle, en la parte que se llama San Antonio, a unos 10 kilómetros de Altozano, Javier compró entretanto un bonito caserón que convirtió en Bed and Breakfast, Finca La Divina. Allí junto está creciendo otro proyecto; habrá un restaurante (obviamente) pero el género y la ambición quién sabe. Será la sorpresa 2019. ☞ 31

CHEF EJECUTIVO DE FAUNA

David Castro Hussong

(Recetas p. 63)

Vino y cocina en el valle

Bruma y Fauna

En 2007 Juan Pablo Arroyuelo, un empresario de seguros, logró sentar las bases para concretar algo que para él es más pasión que negocio: hacer vino. Compró en ese momento 90 hectáreas en el Valle de Guadalupe y plantó las 25 iniciales de su proyecto Bruma. Solo 35 están destinadas a vides. El diseño incluyó desde el inicio la instalación de restaurantes y un hotel que llegará a las 36 habitaciones, mientras que la mayor parte de la superficie restante amortiguará los impactos sobre el medio ambiente. En 2017 Arroyuelo inauguró el restaurante Fauna, con el chef David Castro a cargo de la cocina, y ese mismo año contrató a la enóloga María Lourdes Martínez, Lulú, (también a cargo de la enología en la bodega Henri Lurton). El entendimiento funcionó tan bien que los tres, convertidos en sólido equipo, han encarado nuevos desafíos. El más ambicioso es lo que han dado en llamar provisoriamente "El Gallinero", un espacio de 10 hectáreas en la misma propiedad que incluirá restaurante, panadería, tienda de vinos, huerta, corrales para crianza de animales, caballerizas y un centro de artesanías. Bruma tendrá así tres restaurantes y un *farmers market* que surtirá a sus cocinas con una parte importante de las verduras, frutas y carnes que requiera. En ese momento será quizá el complejo gastronómico y turístico más importante del valle.

María Lourdes Martínez, David Castro, Juan Pablo Arroyuelo

Todos Santos

Baja California norte y sur están unidos por una larga cinta asfaltada de poco más de 1,500 kilómetros, pero a pesar de la distancia y notables diferencias de climas y paisajes, sus habitantes se sienten parte de lo mismo, vaya a saber porqué; quizá la costa compartida y la compañía del Pacífico crean hermandad más allá de toda explicación (o quizá la improbable carrera de la Baja Mil). Después de Llano Colorado esa cinta se va volviendo más solitaria, sólo interrumpida por minúsculos caseríos y enclaves de acuacultura en medio de la nada -Bahía Falsa, Guerrero Negro, Laguna de San Ignacio- dedicados al cultivo de ostiones, almejas, mejillones o abulones. Y de pronto, pasando Todos Santos, el fin del paseo: la carretera hace una curva hacia el encuentro de dos mares y el emporio turístico más cotizado de México.

Encuentro a Javier en Jazamango, su novísimo proyecto de Todos Santos, inaugurado hace tres años. Está en un desarrollo cuyo nombre lo dice todo (o casi): *Las Villas alrededor de la huerta*, donde comparte espacio con algunas pocas casas y jardines. Está frente a un amplio edificio perteneciente al campus de Colorado Estate University, donde se dan cursos de veterinaria y agricultura. Como Altozano, Jazamango es una estructura ligera de tono campirano, abierta al entorno. Su cocina está muy bien montada y la sala sin paredes da sobre un extenso huerto de alrededor de una hectárea. Junto al restaurante está el café y junto al café, separado por una hoja de vidrio, una panadería *high tech*. Dos afamados interioristas de Tijuana, Joly Lacarra y Ricardo Álvarez, participaron del proyecto.

¿Por qué Los Cabos? Javier explica que comenzó a venir desde adolescente, en busca de la ola. "Siempre me encantó Todos Santos, pero no encontraba razones para emprender un proyecto aquí". El pueblo es encantador, con calles bordeadas de pequeños restaurantes, cafés, hoteles boutique y tiendas de ropa que huelen a sahumerio y a telas finas de algodón apenas desempacadas. Un día, durante un evento en Tijuana, se le acercó alguien para proponerle una junta con un grupo de inversionistas. No le prestó atención. "Me dejó entonces la tarjeta de uno de los dueños del grupo, de Colorado, en Estados Unidos. A partir de ese momento, a todos mis eventos llegaba alguien y me entregaba una tarjeta, como para recordarme la invitación", cuenta divertido.

"En parte me emocioné porque me gustaba Todos Santos, pero no veía claro. Finalmente fui a una reunión con los inversionistas y vi el potencial. Sobre todo me llamó la atención la importancia que le daban al huerto". En éste hay plantada una notable variedad de verduras y frutas. *Cherchez la femme*, dicen los franceses para explicar muchas cosas: en la fiesta del primer aniversario de Jazamango conoció a Marianna Idirín; es de Guadalajara, vive en Los Cabos desde hace 10 años y dirige una próspera empresa de eventos e interiorismo. La relación evolucionó rápido. Ella vivía en Cabo San Lucas y se trasladó a San José del Cabo. El mudó gran parte de su vida a esa ciudad. Desde entonces viven juntos y los proyectos se han hecho comunes.

El desayuno es en Todos Santos, en Tre Galline, el restaurante de Angelo dal Bon y su esposa Magda, que cuenta con un clon en el Valle de Guadalupe solo abierto en verano. Llegaron aquí en 2006 y se hicieron conocer por sus pastas frescas rellenas, la panadería y el uso diestro de los ingredientes marinos. Es como un flashazo: el sitio, sus paredes de estuco cubiertas de colores intensos, crean el espejismo de un cuadro en 3D. ☞ 34

El pueblo de Todos Santos ("Pueblo Mágico", oficialmente decretado), es encantador, con calles bordeadas de pequeños restaurantes, cafés, hoteles boutique y tiendas de ropa que huelen a sahumerio y a telas finas de algodón apenas desempacadas.

Entrada de Tre Galline

Y Tre Galline 3D es a la vez una imagen del pueblo, su universo en miniatura, algo así como un San Miguel más pequeño y apacible, menos hollado por el turismo.

Amén del sol y la playa, el huerto orgánico es el *leit motiv* en la zona. Tal vez por eso es que algo en este corredor que va de Todos Santos a San José del Cabo tiene el inesperado aire de un sitio de pioneros. Los chefs no hablan de platillos sino de riego por goteo, insumos orgánicos y cultivos estacionales. La exportación a Estados Unidos propulsa la expansión. Carlos Cham, chef y propietario de Carlitos Place, en Pescadero, a unos 15 minutos de Todos Santos y uno de los sitios donde mejor se come en la zona, no tarda nada en llevarnos a su huerto, pulcramente conducido y diseñado para nutrir la carta del restaurante.

Cham nació en La Paz. Está en la cocina, mientras que su mujer Brianda atiende la sala. Ha echado el ancla después de una vida agitada. Condujo su propio programa en la televisión americana -*Carlito's cooking adventures*- tuvo una exitosa taquería en Sauzalito, fue jefe de cocina en el afamado Nick-San y chef ejecutivo en los programas de pesca de ESPN.

Extrovertido y eléctrico, no para a pesar de una reciente operación que le obliga al uso provisorio de bastón. En su cocina predomina el mar, la frescura del ingrediente y los acentos asiáticos. Su restaurante, suerte de palapa donde sienta a unas 70 personas, es un imperdible al que peregrinan *foodies* de todas partes. Una increíble sopa de langosta que ya no podré extirpar de la memoria, recarga baterías.

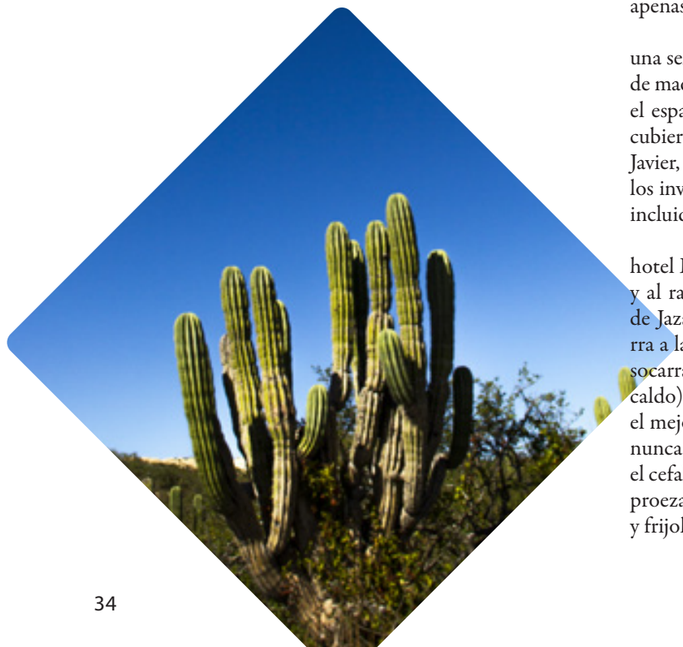
Jazamango

Antes de regresar a Jazamango hacemos una parada en Agricole, un mercadito de verduras y frutas orgánicas. Elizabeth Ibarra, la propietaria, nos conduce a la huerta, donde se abastece de fresas, chile verde, ejote, rabano, papayas. Estamos en el desierto: la sequedad del clima ahuyenta a las plagas, hace innecesario el empleo de agroquímicos y favorece el cultivo orgánico. Los suelos de arena y arcilla son propicios, de manera que las plantas crecen rápido y dan frutos de texturas y sabores únicos.

De nuevo en la carretera, la siguiente escala es Punta Lobos para asomarnos a esa playa que no ha sido avasallada por el turismo, decorada por las coloridas barcas de los pescadores, auténtico remanso de vida local que sobrevive en medio de la gran hotelería y le surte de fauna marina. Cuando llegamos los hombres, rodeados de familia, están fileteando el botín del día: unas hermosas mantarrayas que es fácil imaginar, no sin algo de pesar, desplazándose grácilmente hace apenas un instante por esas aguas.

Comer en Jazamango es como un picnic en el campo, una sensación a la que aportan el mobiliario rústico de mesas de madera sin mantel, sillas con respaldo y asiento de esterilla, el espacio abierto hacia el entorno y una estratégica pérgola cubierta de plantas trepadoras. "A partir de este año", enfatiza Javier, "asumo completamente la propiedad del restaurante y los inversionistas seguirán desarrollando el resto del negocio, incluida la construcción de un hotel y, lógicamente, más casas".

Daniel Talamante (35), propietario del restaurante y hotel El Lugareño, en San José del Cabo, se sienta en la mesa y al rato llega también, muy orgánica, Elizabeth. La cocina de Jazamango es sencilla y llena de sabor: un arroz calasparra a la manera de la provincia española de Murcia (al dente, socarrat crujiente, tocado en su justo punto por la gracia del caldo) con almejas, camarón y jurel; un pulpo que es sin duda el mejor que he probado en mucho tiempo y probablemente nunca (en esta época, cuando los restaurantes se ensañan con el cefalópodo, capturar con él la atención del comensal es una proeza), borrego prensado en su jugo con acelga de la huerta y frijolitos. Delicioso, fresco, memorable. ☞



Jazamango

San José del Cabo

San José del Cabo está a una hora de Todos Santos. Mas allá del turismo, su energía nace de una potente comunidad local conformada por gente llegada de todo el país. Y finalmente es una ciudad balneario, lo cual significa que palpita con esa palpable frescura, ligereza y libertad que inspira la proximidad del mar. Javier pasa aquí unos 15 días de cada mes. Se ha instalado a unos 10 minutos del Pacífico y a unos 15 del centro (en sus primeras exploraciones de la región, mientras diseñaba Jazamango, vivía en una casa sobre la playa).

Desde que llegué a Los Cabos han sobrado ocasiones para recordar lo que me platicó de la región durante la cena en Misión 19. Aquella vez el énfasis no estuvo en el mar sino en la tierra. “Es excepcional para crecer todo tipo de verduras y frutas. Calabazas, rábanos, cebollas de cambray... las berenjenas que se dan son extraordinarias y muy diferentes a las de aquí”. Para un chef, disponer de esa calidad y variedad al alcance de la mano es estar en el centro del paraíso. Él está creando el suyo aquí, en San José, en Puerto Raíz -que visitaremos mañana-, donde replicará el proyecto de Jazamango en una dimensión aún mayor.

Vuelvo a encontrar a Daniel. Es de Tijuana y se mudó a San José del Cabo hace 10 años. El restaurante que maneja, El Lugareño, cerró después del huracán y él lo reabrió en 2016, junto al chef Luis Jiménez, un chavo de Morelia, Michoacán, formado en la Universidad del Valle de México. Llegó a Los Cabos hace cuatro años y antes estuvo en las cocinas de Las Ventanas al Paraíso. Y antes aún se había fogueado en España y Rumania.

La cocina que propone es arraigada y arriesgada, con escala en los sabores michoacanos. Su aguachile de camarón, callo de hacha y kiwi está estupendamente aderezado al igual que el “hummus” de frijol negro. La receta de las chochoyotas es una invención armada sobre la tradicional bola de masa, que se une (sin decaer en su esencia) con los sabores de la papa, el huitlacoche, una salsa de maíz amarillo, queso fresco y aceite de epazote. El menú incluye pescado a la talla, barbacoa de cordero y un sope de costilla ahumada, todo cocinado con destreza y sabores sorprendentes.

Luis es parte de una generación de jóvenes chefs que apenas pasan la treintena -a veces ni siquiera- y que están cambiando la gastronomía en Los Cabos. Muchos hicieron carrera en la hotelería para después salirse de ella y avanzar con su propia cocina. El chef corporativo del Grupo Posadas, Gerardo Rivera, presidente del Club Vatel en la zona, ha sido testigo de ese cambio y del crecimiento que han generado estos cocineros. “Cuando llegué, hace 15 años”, se explaya mientras desayunamos en el hotel Live Acqua, “la oferta gastronómica estaba concentrada en unos cinco restaurantes y el resto era hotelería. He visto un crecimiento importantísimo. Ha llegado muchísima gente de toda la República a plantar aquí sus raíces gastronómicas. Hay una oferta gastronómica muy importante”.

El crecimiento abona al de la cocina mexicana, sumándole recetas y productos de diferentes regiones. La que se plasma hoy día en Los Cabos no es un estereotipo. Tiene el componente tradicional, que la mantiene en la frecuencia de los sabores del país, pero a la vez se permite introducir rasgos de autor, juegos en el tratamiento de los ingredientes que a veces potencian esos sabores o los modulan con aportes universales. “La gente busca más propuestas”, señala Paul Zamudio, chef y propietario de Panazia, en Cabo San Lucas, “y es lo que hice: creé un restaurante de propuesta mexicano-asiática, mexiática. Tenemos los ingredientes locales de México y de la Baja y utilizamos técnicas asiáticas, o a la inversa”.

Panazia, El Lugareño, Metate de Abraham Tamez,La Lupita de Javier Galindo, Comal de Yvan Mucharraz (en el hotel Chileno Bay Resort)o Jazamango, abren un camino. Sus restaurantes están concebidos en función de los habitantes de la zona, una estrategia que Javier Plascencia aplicó en Jazamango con lógica de carambola: “que el restaurante atraiga a la clientela local atrae al turista que busca un contacto auténtico con el país”, dice. Zamudio adoptó la misma estrategia. “Nacimos con esa mentalidad”, sostiene, “enfocarnos primero en los comensales locales. Tras casi dos años hoy llegan más turistas que buscan nuestra calidad”. ☞ 40

El huerto de Puerto Raíz

Playa Punta Gorda en San José del Cabo

Lo de Plascencia no es solo un nuevo restaurante en Los Cabos. El boleto incluye la mudanza a San José (aunque otra parte de su quehacer siga entre Tijuana y el Valle) y el radical inicio de una nueva vida junto a Marianna. Además del contacto cotidiano con su otra pasión, las olas (lo acompañamos una mañana en su búsqueda, fallida). Y nuevos proyectos: Puerto Raíz, la propiedad de más de 10 hectáreas que gestiona en sociedad con Adrian Vidal y Marianna.

Me cita en el lugar, situado junto a un mercado orgánico que se pone los fines de semana. Actualmente hay un huerto ya en producción, además de malezas y árboles añosos. También el huracán cambió su destino. Era una granja y quedó devastada. Durante años no produjo nada y eso explica el crecimiento salvaje de la vegetación. Cuando los planos se hayan convertido en realidades tangibles, habrá un bar restaurante, un fine dining, una destilería de damiana (abunda por aquí) y un amplio espacio para eventos de todo tipo, desde representaciones teatrales hasta bodas. La idea de los socios es que sea, una vez más, un sitio que convoque a la población local y que ésta lo haga suyo como espacio a la vez cultural y de diversión. Los precios serán más moderados que lo habitual en bares y restaurantes de San José para que concuerden con el objetivo.

Ese mismo día, camino al aeropuerto, paramos a comer en Flora Farms, una especie de emporio de la cocina orgánica, quizá el proyecto que mejor representa la "colonización" del desierto de Los Cabos. Son 23 hectáreas en las que se cultivan y producen alimentos para una cantidad de entre 300 y 500 comensales diarios, en su mayor parte llegados de Estados Unidos. Plascencia me presenta a Guillermo Téllez, el chef del sitio, un michoacano emigrado a Estados Unidos y ya de vuelta en México. Durante años fue mano derecha de Charlie Trotter. Estuvo al frente de la apertura de su restaurante en Las Vegas y del "C" en el hotel Palmilla, donde conoció a Gloria y Patrick Greene, los propietarios de este complejo *farm to table*. También fue el primero en recibir el premio Felipe Rojas-Lombardi que otorga la fundación James Beard a chefs de origen hispanoamericano que se han distinguido en la profesión.

En el sitio se cultiva berenjenas, calabazas, jitomates, girasoles, kale y una gran variedad de otras hojas verdes. Además del consumo, están a la venta en un pequeño mercadito. Flora Farms elabora la miel, el pan, los embutidos y las carnes frías, provenientes de sus ovejas, puercos, conejos y pollos. Todo llega a las mesas del restaurante procesado en esmerados platillos, pizzas y tortas. Una vez más: fresco, sabroso, sano, sencillo. Con la imagen campirana en la retina de este extraordinario huerto-granja-restaurante y bar coctelero también, aguardo muy a mi pesar el inevitable vuelo de regreso e imagino una azarosa próxima ocasión donde veré lo mucho que me falta aún ver. En cuanto a Javier Plascencia, que para mi encarnaba hasta ahora a Tijuana, ya lo registro en otra galaxia, en medio de un huerto en Jazamango, entre el sol y el mar de Los Cabos, viviendo su oficio de vacaciones.

Epílogo

No puedo llegar al punto final sin agradecer a Javier Plascencia su apoyo. Nos ha guíado al fotógrafo Pepe Fira y a mi a lo largo del espléndido viaje que ha sido este reportaje, lo cual es un verdadero privilegio. Lo ha sido también haber atestiguado su generosidad, no respecto a nosotros, que también ha existido, sino hacia su gremio, pues se ha dedicado más a presentarnos a otros chefs y propietarios de restaurantes que a hablar de sí mismo. La mayor parte de esos personajes, claves importantes del futuro, están en la nota. Dedicó días de su trajinada agenda a mostrarnos la riqueza de la tierra y el mar en ambas Bajas Californias, el patrimonio gastronómico de la región y sus tendencias más actuales. Quiso que veamos el norte y el sur con sus ojos, que registran conocimientos y experiencias excepcionales. Su manera de relacionarse con los actores del medio gastronómico va más allá del encuentro circunstancial: habla, por el contrario, de consecuencia y calidez. Javier es un líder de aquellos que guían a los demás, como lo ha hecho con nosotros durante algunos días, hacia los horizontes que abre el futuro. Y lo hace sin soberbia, con inteligencia y sensibilidad.

CHEF
Javier Plascencia

Aguachile de betabel y pulpo

Aguachile de betabel y pulpo

6 porciones.

INGREDIENTES

Pulpo
1 kg 200 de pulpo
100 gr de te limón
100 gr de cebolla blanca
15 gr de ajo
10 gr de laurel
10 gr de semilla de cilantro
10 gr de comino
10 gr de pimienta entera
35 gr de sal kosher
agua c/n

Aguachile
1 kg 540 de betabel crudo
75 gr de te limón
10 gr de habanero
10 gr de jengibre
5 gr de sal kosher

Cremoso de aguacate
1 aguacate
2 limones su jugo
12 gr de serrano
Sal kosher c/n
Mamila (para colocar el cremoso)

Betabel horneado
2 betabeles
Aceite vegetal c/n
Sal kosher c/n
Aluminio c/n

Cebolla asada
1 cebolla
Aceite vegetal c/n

FINAL Y PRESENTACIÓN
12 rábanos cortados en láminas
Ceniza vegetal
12 brotes de eneldo
12 brotes de mastuerzo
Flores comestibles c/n
1 limón su jugo

PREPARACIÓN

Aguachile
Pelar y cortar el betabel uniformemente, pasar por un extractor de jugos y colar perfectamente. Licuar el jugo con el habanero, te limón y el jengibre pelado. Agregar limón al gusto, semillas de cilantro y sal kosher.

Cremoso de aguacate
Colocar todos los ingredientes en la licuadora y triturar hasta obtener una textura cremosa; agregar sal, colar, colocar en la mamila y reservar.

Betabel horneado
Colocar el betabel en papel aluminio con un poco de aceite y sal; hornear por 30 minutos a 180º C. Sacar del horno, pelar y cortar en cuadros pequeños.

Cebolla asada
Calentar un sartén de hierro a temperatura muy alta; colocar la mitad de la cebolla con la cara hacia abajo y un poco de aceite hasta que esté completamente quemada; dejar enfriar y cortar en tiras medianas. Reservar.

Pulpo
Poner todos los ingredientes en una cacerola de acero inoxidable; calentar hasta que llegue a ebullición; asustar al pulpo metiendolo y sacandolo en tres ocasiones, hasta dejarlo al final en el agua 40 minutos por cada kg. (48 minutos). Ponerlo en hielo para cortar la cocción y reservar.

FINAL Y PRESENTACION
Colocar en el plato los cubos de betabel. Pasar los tentáculos del pulpo por un grill de carbón o leña, agregar un poco de aceite de oliva, limón, eneldo, sal y pimienta. Colocar el pulpo en el plato y terminar decorando con los puntos del cremoso, rábano laminado, cebolla asada y los brotes de eneldo y mastuerzo.

Almeja chocolata al carbón

6 porciones

INGREDIENTES

Salsa ponzu
2 lt de jugo de naranja
1 · lt de jugo de limón verde
45 gr de jengibre
72 gr de serrano
80 gr de cilantro
40 gr te limón
150 ml de aceite de ajonjolí
100 ml de vinagre de arroz
400 ml de salsa de soya

Almejas limpias
6 almejas

FINAL Y PRESENTACIÓN
Cebollín fino
6 gajos de limón verde
6 cucharadas de mantequilla en cubos

PREPARACIÓN

Salsa ponzu

Almeja chocolata al carbón

Arroz a la leña

Poner al fuego el jugo de limón, naranja, serrano, te limón, jengibre, cilantro picado fino y salsa de soya; reducir en un 30 por ciento y reservar hasta que esté frio. Incorporar el aceite de ajonjolí, vinagre de arroz, colar y reservar en refrigeración hasta utiizar.

FINAL Y PRESENTACION
Pasar las almejas por un grill de carbón o leña, agregarles una cucharada de mantequilla por almeja, una de salsa ponzu, cebollín fino, montarlas en un plato con gajos de limón verde.

Arroz a la leña

3 porciones

INGREDIENTES

Jocoque de daikon
250 gr de rábano daikon
120 gr de crema ácida
10 ml de vinagre de manzana
10 gr de sal
5 gr de pimienta
Agua

Fondo de pescado y vegetales
3 kg de huesos de pescado
1 kg 120 de huesos de pollo
20 lt de agua
1 kg 20 de cebolla blanca en cuadros
355 gr de apio en rodajas
1 kg 50 de zanahoria leña en rodajas grandes
25 ml de salsa de pescado vietnamita
20 gr de pimentón dulce
10 gr de laurel

Aioli
6 yemas de huevo
1 lt de aceite de ajo
1 lt de aceite vegetal
30 ml de soya blanca
sal c/n
pimienta negra c/n
jugo de limón c/n

Pescado y marisco
12 camarones
300 gr de jurel salvaje
15 almejas paelleras

Vegetales
25 gr de chícharo bola
30 gr de morrón rojo rostizado
20 gr de morrón verde crudo
30 gr de ejote francés

FINAL Y PRESENTACIÓN
Brotes de eneldo
Polen de anís
70 gr de arroz Calasparra
ajo laminado
10 ml de vinagre de jerez

Jocoque de daikon
Rallar el rábano daikon en el microplane. Agregar agua con abundante sal y dejar reposar 30 minutos. Enjuagar bien el rábano y exprimir hasta que no le quede nada de humedad; incorporar la crema ácida, vinagre de manzana, sal y pimienta. Reservar en refrigeracion.

Fondo de pescado y vegetales
Cortar todos los vegetales uniformemente, poner en una cacerola y rostizar por 25 minutos a fuego medio. Poner a hornear los huesos de pollo y pescado hasta que doren, por 40 minutos. Agregar los huesos a los vegetales y sofreir por 20 minutos más. Agregar 10 litros de agua y reducir al 50 por ciento. Colar, regresar al fuego y agregar el pimentón dulce, salsa de pescado y reducir hasta obtener 1 · litros de fondo.

Aioli
En una batidora o a mano batir las yemas de huevo agregando de manera intercalada el aceite vegetal y el de ajo en forma de hilo, poco a poco y a una baja velocidad, cuidando de que no se corte. Si es necesario agregar unas gotas de agua para lograr la consistencia deseada. Por último, agregar la soya blanca, jugo de limón y sazonar. Reservar.

FINAL Y PRESENTACION
Poner un poco del ajo laminado en una paellera de 28 centímetros; incorporar los morrones, ejotes, el camarón y sofreir. Agregar el fondo y una vez que llege a ebullición incluir el arroz y cocer por 15 minutos. Agregar las almejas y meter al horno para terminar la coccion. Al mismo tiempo sellar el pescado con aceite de oliva de lado de la piel para que quede crocante, y hornear cuidando que quede jugoso. Una vez terminada la cocción del arroz agregarle encima el pescado y colocar tres puntos de aioli, un poco de jocoque de daikon, brotes de eneldo y polen de anís.

Ostiones de La Baja al grill
6 porciones

INGREDIENTES
Ostiones
36 ostiones perfectamente limpios

Salsa ponzu (ver ingredientes y preparación en la receta de almeja chocolata al carbón, P.62)
40 gr de machaca de Sonora deshidratada
Cebollín fino c/n
6 cucharadas de mantequilla en cubos
6 gajos de limon verde
Cilantro c/n

FINAL Y PRESENTACIÓN
Pasar los ostiones por un grill de carbón o leña, agregarles una cucharada de mantequilla por ostión, una de salsa ponzu, machaca, cebollín y cilantro picado finamente. Montar los ostiones en un plato y complementarlos con unos gajos de limón verde.

Flan de eneldo
6 porciones

INGREDIENTES
Flan
5 huevos enteros
1 leche condensada
1 leche evaporada
150 gr de azúcar refinada
45 gr de esencia de vainilla
35 gr de eneldo en hojas
Azúcar caramelo
Azúcar c/n

Helado de yuzu
690 gr de leche entera
220 ml de crema Versatie
138 ml de puré de yuzu
33 gr de trimolina
120 gr de huevo
173 gr de azúcar refinada
66 gr de leche en polvo
3 gr de estabilizante de helados

Flan de eneldo
Licuar todos los ingredientes perfectamente, hacer un caramelo seco con el azúcar e integrar en el molde donde se horneara el flan. Vertir la mezcla del flan en el caramelo ya frio y cocinar 50 min con el horno a 180º C. Enfriar y cortar redondo.

Helado de yuzu
Calentar la leche entera, la crema Versatie y el azúcar impidiendo que suba mas allá de 80º C. Cuando esté la mezcla a temperatura, temperar los huevos con un poco de la mezcla y regresar al fuego moviendo uniformemente para que no cuaje el huevo. Agregar los demas ingredientes y cocer de 30 a 40 minutos a no mas de 80º C. Dejar enfriando toda una noche y al día siguiente poner en la maquina de helados por 80 minutos. Reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Poner una porción de flan de eneldo circular, agregar las supremas de naranja y toronja a los costados y realizar una quenelle del helado de yuzu. Decorar con hojas de eneldo.

Ostiones de la Baja al grill

Flan de eneldo

CHEFS BCS

Los que parten el queso

HIPERACTIVO
Yvan Mucharraz

Como el niño Yvan Mucharraz era hiperactivo, su abuela apaciguaba el temperamento poniéndolo a hacer guacamole; luego masa. “Era travieso pero me gustaba ayudar” dice, “…y comerme lo que hacía”. Pasó por la escuela naval (su padre es almirante retirado), y por la carrera de actuaría en el Itam. “No era lo mío”, cuenta, “pero un día fui al Cessa, vi una clase de cocina y ahí si, me dije, esto es para mí”. Estuvo siete años con Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla, de ahí saltó a Estados Unidos y se enroló con Thomas Keller en French Laundry. Y de ahí a París, con Joël Robuchon. Desde 2016 es chef ejecutivo de Comal, en el hotel Chileno Bay & Resorts. Y no deja de moverse: acaba de ayudar a Keller en la apertura de un restaurante de tacos y es mentor en el equipo americano del Bocuse d’Or. “Los latinos tenemos grandes sabores y emociones sin necesidad de ser tan formales; además somos divertidos, cálidos, creativos”, dice.

EL SUEÑO DEL CHEF

Guillermo Tellez

"Si alguien puede tener éxito, ese es Guillermo", dijo el célebre chef Charlie Trotter. Guillermo Téllez (56) nació en Ciudad Hidalgo y a los 13 años fue a buscarse la vida en Estados Unidos. Comenzó lavando platos y en cuanto pudo estudió cocina en Kendall College. Trabajó junto a Totter más de 10 años y éste le encargó la apertura de su restaurante en Las Vegas y la cocina del "C" en el hotel One and Only Palmilla. Es chef ejecutivo de Flora Farms, el proyecto gastronómico más integral y sorprendente de Los Cabos, donde su destreza culinaria ancla en la gestión de huertas y granjas. Vive el sueño del chef: la calidad total de la materia prima con el control en sus manos.

PANAZIA Y LA MEXIÁTICA

Paul Zamudio

Paul Zamudio (36) nació en Mazatlán y llegó a Los Cabos hace 11 años. Buscaba un lugar que le diera alas a su crecimiento y lo encontró allí. Desde que llegó no paró: fue chef del Grupo Mi Casa, del restaurante La Panga Antigua y de Peacock's, antes de iniciar su propio restaurante, Panazia, en Cabo San Lucas. Presume ser el creador del concepto *mexiática*: cocina mezcla de ingredientes y técnicas méxico-asiáticas. "El sello de la casa", dice, "podría ser un tamal de salsa verde con tres tipos de algas y tres tipos de pescado seco, una papada marinada en soya y cerveza mexicana o un aguachile con yuzu en lugar del cítrico de limón". Paul encarna la tendencia de los jóvenes chefs de Los Cabos que parten el queso.

COCINA HONESTA

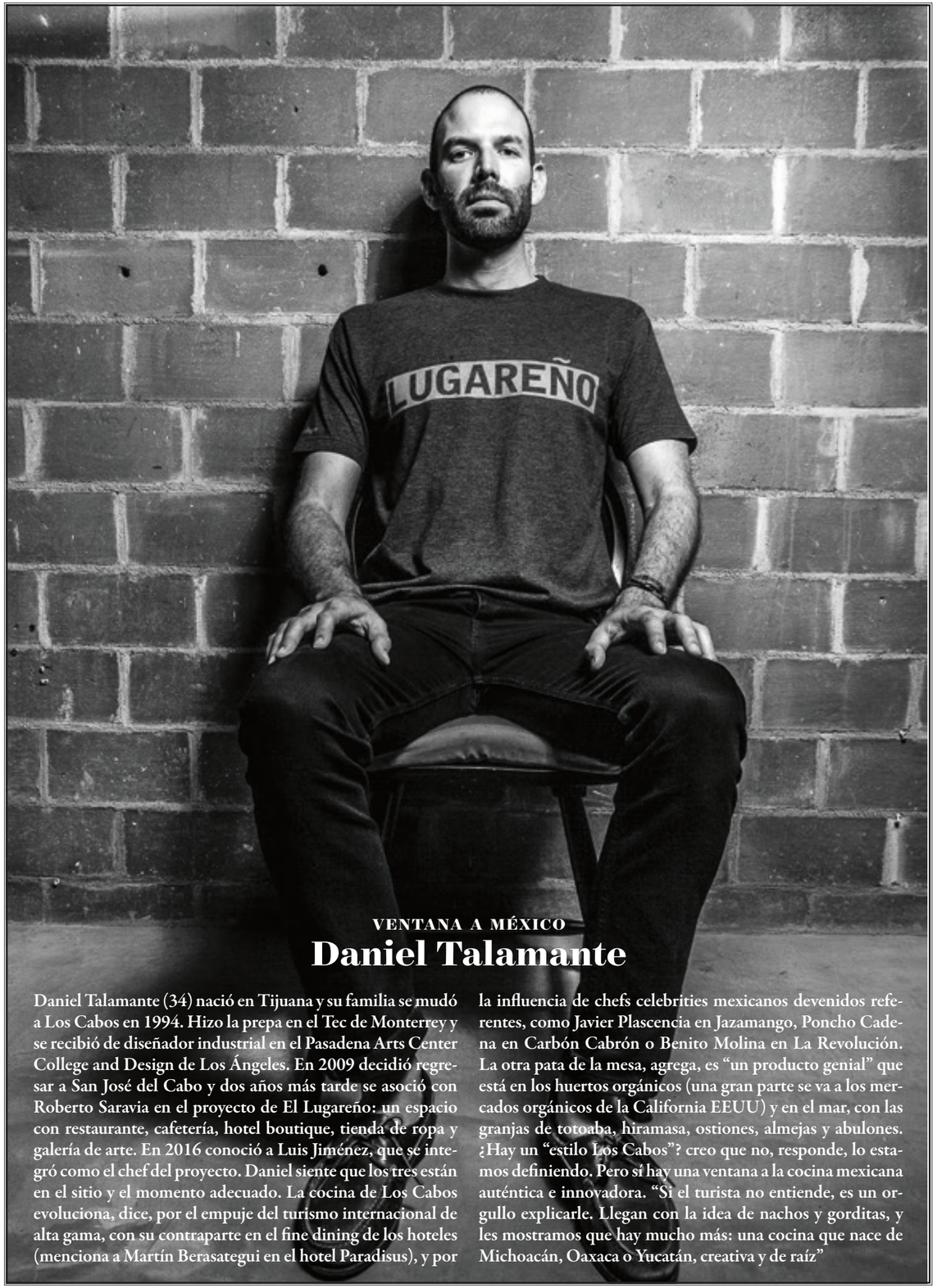
Carlos Cham

Carlos Cham (46) nació en La Paz (BCS) y pasó la mitad de su vida en Estados Unidos. A pesar de que su familia tiene el restaurante Gardenia, en Cabo San Lucas, salió a los 20 años para el norte a abrirse paso por sí mismo. Allí comenzó haciendo de todo en la cocina de PF Chang's y luego fue aprendiz en Nobu Matsuhisa. Resume esa parte de su vida en una frase: "haber llegado a donde estoy significa mucho trabajo, mucha dedicación; no es lo mismo ir a una escuela que aprender a los madrazos". Lo de él fue el segundo caso y aprendió muy bien. Su vida a partir de entonces fue una aventura. Y así se llamó el programa de pesca en ESPN-2 TV, *Offshore Adventures*, del que fue chef ejecutivo. Con esa misión navegó en un yate de 80 pies tras la pesca, cuchillo y sartén en mano, por sitios tan disímiles como Alaska, Panamá, Costa Rica o Colombia, y rodó con éxito cuatro temporadas. Durante nueve años tuvo un restaurante de tacos en Sauzalito, que terminó regalando a su novia Bree, ya decidido a regresarse a México, donde abrió Carlito's Place en Pescadero hace 10 años. Su restaurante es una palapa en la que practica una sabrosa fusión mexicana oriental. "La cocina ahora es muy bonita; ya no hay fronteras, ya no es francesa, mexicana, italiana o china; todos los chefs tienen la posibilidad de explorar y expresarse con libertad, una libertad increíble". Su huerto está pegado al restaurante. "Allí va un cocinero llevando una calabaza y flores a la cocina", me señala en medio de la plática. "El comensal puede ver de donde vienen las verduras, de donde viene mi pollo, el puerco. Es una cocina muy honesta..." Y un imperdible de México, agrego yo.

EL ESTILO DE LOS CABOS

Luis Jiménez

Luis Jiménez (31) es de Michoacán pero estudió administración de empresas gastronómicas en Querétaro. No bien terminó zarpó hacia Europa, Madrid primero, donde recolectaba setas para vender en restaurantes; Rumania luego, donde trabajó en un restaurante indio de Bucarest. De regreso, cocinó en sitios de Morelia como el Hotel Virrey de Mendoza y El Atrio. En 2015 dio el salto a Las Ventanas al Paraíso en San José del Cabo. Un día conoció a Daniel Talamante, que buscaba un chef para reabrir el restaurante El Lugareño, afectado por el huracán, y se sumó al proyecto. Allí encontró la libertad que buscaba para ejecutar una cocina de autor con raíces en su tierra. "Tengo platos de Michoacán que he reinterpretado", dice con orgullo. Su aguachile, el humus de frijol y las chochoyotas con papa, huitlacoche y aceite de epazote lo ejemplifican. En la vanguardia de Los Cabos, dice, "hay una ola de jóvenes chefs que hacen muy buena cocina mexicana con productos locales: La Revolución de Alex Torres y Benito Molina, Jazamango de Javier Plascencia e Ibrahim Amaya, y Carbón Cabrón de Poncho Cadenas". Y no se menciona a sí mismo porque es modesto, pero damos fe de que está junto a ellos, entre los mejores.



VENTANA A MÉXICO

Daniel Talamante

Daniel Talamante (34) nació en Tijuana y su familia se mudó a Los Cabos en 1994. Hizo la prepa en el Tec de Monterrey y se recibió de diseñador industrial en el Pasadena Arts Center College and Design de Los Ángeles. En 2009 decidió regresar a San José del Cabo y dos años más tarde se asoció con Roberto Saravia en el proyecto de El Lugareño: un espacio con restaurante, cafetería, hotel boutique, tienda de ropa y galería de arte. En 2016 conoció a Luis Jiménez, que se integró como el chef del proyecto. Daniel siente que los tres están en el sitio y el momento adecuado. La cocina de Los Cabos evoluciona, dice, por el empuje del turismo internacional de alta gama, con su contraparte en el fine dining de los hoteles (menciona a Martín Berasategui en el hotel Paradisus), y por la influencia de chefs celebrities mexicanos devenidos referentes, como Javier Plascencia en Jazamango, Poncho Cadena en Carbón Cabrón o Benito Molina en La Revolución. La otra pata de la mesa, agrega, es "un producto genial" que está en los huertos orgánicos (una gran parte se va a los mercados orgánicos de la California EEUU) y en el mar, con las granjas de totoaba, hiramasa, ostiones, almejas y abulones. ¿Hay un "estilo Los Cabos"? creo que no, responde, lo estamos definiendo. Pero sí hay una ventana a la cocina mexicana auténtica e innovadora. "Si el turista no entiende, es un orgullo explicarle. Llegan con la idea de nachos y gorditas, y les mostramos que hay mucho más: una cocina que nace de Michoacán, Oaxaca o Yucatán, creativa y de raíz"

VATEL EN LOS CABOS

Gerardo Rivera

Gerardo Rivera (49) es actualmente chef ejecutivo del Grupo Posadas, función que ejerce desde las instalaciones de los hoteles Fiesta Americana y Live Acqua de Los Cabos, además de presidir el Club Vatel en Baja California Sur. Su puesto implica la supervisión gastronómica de los 200 hoteles que integran el grupo. Sus 15 años en la región lo acreditan testigo privilegiado de la evolución culinaria. "Ha crecido muchísimo", dice. "Cuando llegué la oferta estaba concentrada en unos cinco restaurantes fuera de los hoteles y el resto sucedía dentro de ellos. He visto un crecimiento demográfico importantísimo; ha llegado muchísima gente de toda la República con sus raíces gastronómicas y también muchos cocineros de otros sitios. Algunos vinieron para trabajar en hoteles y terminaron poniendo su restaurante". La carrera de Gerardo comenzó cuando ingresó a la cocina de un restaurante para pagarse sus estudios de ingeniero industrial; ya no regresó a la escuela. Hizo el diplomado en formación de chefs de la Ibero, trabajó en varios sitios de la Ciudad de México y concursó en el Bocuse d'Or (hasta ahora sigue siendo el chef de México que logró la mejor posición). Es miembro de l'Académie Culinaire de France, de Master Chef México y de la orden internacional Disciples d'Escoffier. Respecto al club señala que ha crecido e integrado a "gente nueva, fresca que le da oxígeno", y enfatiza sus actividades dirigidas a "ayudar a la comunidad, a niños de bajos recursos, con la organización de cenas para recaudar fondos... Somos unos 20 miembros. Cada quien brilla en lo suyo -desde restaurante de tacos hasta fine dining- y en conjunto fortalecemos al club".

RECETAS

Chef Gerardo Rivera

Ensalada niçoise

4 porciones

INGREDIENTES

160 gr de lechuga mixta
240 gr de atún sellado estilo tataki
40 gr de polvo de aceitunas
4 huevos duros
80 gr de ejotes blanqueados
40 gr de papas peladas y hervidas
20 gr de pimiento verde
8 anchoas
40 gr de pepinos
40 gr de tomates cherry
20 gr de aceituna verde
60 gr de vinagreta de mostaza y miel

FINAL Y PRESENTACIÓN

Aliñar las lechugas con la vinagreta de miel y mostaza, posteriormente distribuir los demás ingredientes armonizando con los colores; el atun sellado en rebanadas, los huevos en cuartos, los ejotes a la mitad, las papas en cuartos, el pimiento en juliana, las anchoas en trozos de aproximadamente 1 centímetro, los tomates cherrys en cuartos, la aceituna verde en rodajas pequeñas y distribuir por partes el polvo de aceituna negra.

Huevos verdes

1 porcion

INGREDIENTES

Tosta
2 piezas de pan agrio (aprox 25 gr c/uno)
1 cucharada de mantequilla

Salsa verde picada
1 aguacate
1 tomatillo (20 gr aprox.)
1 pisca de sal de colima
1 cucharada de aceite de oliva

Huevos
2 huevos
1 lt de agua
10 gr de sal
30 ml de vinagre blanco

Salsa verde
1 diente de ajo
· de cebolla
20 gr de cilantro
10 gr de cebollín
10 gr de perejil
10 gr de espinaca
1 Pisca de sal
250 ml de Aceite vegetal

FINAL Y PRESENTACIÓN

15 gr de tocino picado
10 gr de hojas verdes (cilantro, perejil, apio, arúgula)
Sal
Aceite verde de cilantro

PREPARACIÓN

Tosta
Dorar el pan con mantequilla en plancha o en una sartén.

Salsa verde picada
Cortar todo en brunoise y aliñar con aceite de oliva y sal

Huevos
Hervir el agua e incorporar vinagre y sal hasta que queden incorporados. Bajar el fuego y pochar los huevos por 2 minutos y medio. Retirar.

Salsa verde
Calentar el aceite en un coludo, freír todos los ingredientes y shockear en agua con hielos para activar la clorofila. Licuar y sazonar solamente con sal.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cubrir toda la superficie del pan dorado con la salsa picada de aguacate; colocar los huevos uno sobre cada pan, espolvorear tocino picado y el mix de hojas verdes aliñadas con aceite de cilantro y sal. Formar un espejo de salsa verde en el plato y colocar las tostas armadas.

Ensalada niçoise

Sopa de zanahoria

Pan francés

10 porciones

INGREDIENTES

Pan
30 rebanadas de pan de miga
1 lt de leche
4 huevos
30 ml de vainilla

Empanizado de azúcar
250 gr de azúcar
30 gr de canela en polvo

Berrries
50 gr de fresa
50 gr de zarzamora
50 gr de mora azul
50 gr de Frambuesa
1 limón amarillo

FINAL Y PRESENTACIÓN
50 gr de mantequilla
250 gr de nata montada
30 gr de azúcar glass

PREPARACIÓN

Pan
Batir los huevos e incorporar la leche y la vainilla

Empanizado de azúcar
Mezclar los dos ingredientes

Berries
Macerarlas en un bowl con el jugo, la ralladura del limón y azúcar mascabado.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Remojar las rebanadas de pan en la mezcla de huevo, leche y vainilla. Pasar por la mezcla de azúcar y canela. Cocinar cada lado del pan en una sartén caliente con un poco de mantequilla hasta que formen una costra. Colocar el pan francés en el plato y a un costado las berries maceradas y puntos de la nata montada. Al final rociar azúcar glass sobre toda la preparación.

Sopa de zanahoria

15 porciones

INGREDIENTES

Sopa
400 gr de zanahoria
200 gr de papa blanca
50 gr de cebolla blanca
10 gr de ajo
15 gr de jengibre
2 lt de fondo de verduras.
50 gr de sal

Espuma de coco
50 ml de crema lincott
50 ml de leche de coco
25 ml de crema de coco
10 gr de sal
1 carga de CO_2 (sifón)

FINAL Y PRESENTACIÓN
2 gr de azúcar de cardamomo
5 gr de coco en hojuelas
3 hojas de zanahoria
1 rodaja de zanahoria tatemada

PREPARACIÓN

Sopa
Cortar todos los ingredientes en mirepoix mediana y cocinarlos en fondo de verduras hasta que esten muy blandos; licuar y sazonar con sal.

Espuma de coco
Mezclar todos los ingredientes, colocarlos en un sifón y agregar la carga de CO_2. Agitar muy bien.

FINAL Y PRESENTACIÓN
En un plato hondo colocar una cama de sal de mar y encima una cascara de coco. Rociar primero la espuma, posteriormente colocar una rebanada de zanahoria tatemada, hojuelas de coco, hojas de zanahoria y azúcar de cardamomo. Llevar la sopa a la mesa en una jarra para servir en el coco y que el comensal aprecie la guarnición limpia.

Pan francés

RECETAS

Chef David Castro

Alitas

4 Porciones

INGREDIENTES

Fondo de pato
1 kg de huesos de pato
Agua

Alitas
2 docenas de alitas
1 lt de aceite vegetal
80 ml de vinagre de malta
· de taza de habanero licuado
Sal

FINAL Y PRESENTACIÓN
50 gr de tallos de cilantro
50 gr de tallos de cebollín
50 gr de cebolla morada
12 lenguas de erizo

PREPARACIÓN

Fondo de pato

Precalentar el horno a 230º C. Rostizar los huesos de pato y ponerlos en una olla grande. Agregar agua hasta cubrir. Hervir hasta que el agua reduzca a la mitad. Retirar los huesos y colar. Reducir el líquido restante a fuego medio hasta que quede espeso. Reservar.

Alitas

Poner las alitas en un recipiente para hornear y cubrir con aceite, dejar confitando a 170 F hasta que el hueso se desprenda fácilmente. Deshuesar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Picar finamente el tallo de cilantro, de cebollín y la cebolla, mezclar y reservar. Freír las alitas con un poco de aceite y, mientras, mezclar en un bowl el vinagre de malta, la sal y el habanero licuado. Una vez doradas las alitas, bañarlas en esta vinagreta. En un plato hondo poner las alitas y decorar con los tallos de cebollín y la cebolla picada. Colocar arriba las lenguas de erizo.

Crudités

4 porciones

INGREDIENTES

Vegetales
4 Zanahorias Baby
4 Rábanos medianos
16 Chícharos chinos
8 Calabazas estrella baby

Emulsión de Albahaca
100 gr de hojas de albahaca
100 gr de aceite vegetal
200 gr de jugo de limón
· gr de sal

Puré de Aguacate
2 Aguacates
100 gr de hojas de cilantro
50 gr de jugo de limón
1 chile serrano
c/n sal

PREPARACIÓN

Emulsión de Albahaca

Licuar las hojas de albahaca y el jugo de limón con un poco de hielo para evitar la oxidación. Verter el aceite en forma de hilo a la mezcla anterior sin dejar de batir. Reservar en la refrigeradora.

Puré de aguacate

Licuar el jugo de limón con el chile serrano, las hojas de cilantro, sal y un poco de hielo. Agregar luego el aguacate y seguir licuando hasta tener una consistencia suave y tersa. Rectificar sazón.

FINAL Y PRESENTACIÓN

En un plato individual poner un punto de puré de aguacate y encima poner un punto de emulsión de albahaca. En un tazón sobre hielo molido, servir los vegetales semi enterrados en el puré.

Aguachile de camarón, callo de hacha y kiwi. Chef Luis Jiménez

Mejillones

4 Porciones

INGREDIENTES

Mejillones

2 docenas de Mejillones
80 gr de cebolla
3 ramitas de Apio
1 Zanahoria
· de taza de vinagre de vino blanco
3 lt de agua
· taza de vino blanco
2 dientes de ajo

Hongos ahumados

500 gr de hongos ahumados
3 lt de agua
30 gr de jengibre
50 gr de epazote
Sal

Mignonette

250 gr de chayote encurtido
25 gr de jengibre
50 gr de echalotes

PREPARACIÓN

Mejillones

En una olla alta, sofreír cebolla, apio, zanahoria y ajo. Desglacear con vino blanco. Agregar agua y vinagre, llevar a hervor y blanquear en este líquido los mejillones hasta que se abran e inmediatamente ponerlos en baño maría invertido (o sea enfriar la olla introduciéndola en un recipiente con hielo y agua). Limpiar y reservar los mejillones.

Hongos ahumados

En una olla poner a hervir agua, agregar los hongos ahumados y hervir durante una hora agregando agua regularmente. Sazonar con el jengibre y epazote rallados, sal y reservar.

Mignonette

Picar todo muy finamente y mezclar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

En una sartén poner mantequilla y avellanar (cuando ésta toma un color miel), agregar los mejillones hasta que tomen temperatura. En un tazón disponer los mejillones, poner · de cucharada de migonette en cada concha y una hojita de epazote. Agregar el fondo de hongo caliente hasta cubrir.

RECETAS

Chef Luis Jiménez

Hummus de frijol

2 Porciones

INGREDIENTES

2 tazas de frijol negro cocido
1/3 de taza de pepita de calabaza tostada
1 diente de ajo fermentado
1 cucharada de pinole
· cucharada de ceniza de tortilla
· de taza de aceite de aguacate
2 limones su jugo
Sal c/s
Verdolaga c/s
Hojas de cilantro c/s

PREPARACIÓN Y FINAL

Poner todos los ingredientes en el procesador y procesar hasta obtener una pasta fina; agregar un poco de agua si es necesario. Servir el hummus en un plato, agregar una mezcla de cilantro y verdolaga. Terminar con un poco de aceite de oliva, sal y unas gotas de limón. Acompañar con pan o tostadas.

Sope de costilla ahumada

1 Porción

INGREDIENTES

Costilla de res

1 costilla de res
1 taza de aceite oliva
· taza de pimienta
· taza de polvo de chiles
Sal c/s

Sope

Sope de maíz, frijoles refritos c/s , crema c/s , salsa verde cruda c/s

PREPARACIÓN

Rociar aceite de oliva sobre la costilla por toda su superficie. Mezclar la sal, pimienta y polvo de chiles, sazonar la costilla con esta mezcla y cocinarla en un ahumador a 140ºC por 8 horas. Dejar reposar por al menos una hora antes de cortar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Calentar el sope, colocar encima una cucharada de frijol, crema, salsa verde y la cantidad de costilla deseada. Acompañar con una guarnición de cilantro, cebolla blanca y rábano.

Puerto Lobos, cerca de Todos Santos

Foto: Rodolfo Gerschman

MEJILLONES VIVOS

ALMEJA CHOCOLATA VIVA

OSTIONES VIVOS

ALMEJA BLANCA VIVA

ABULÓN VIVO

LENGUADO DE DÓVER FRESCO

RODABALLO/TURBOT ENTERO FRESCO

BACALAO SECO SALADO

SALMÓN ENTERO FRESCO

FILETE DE SALMÓN FRESCO

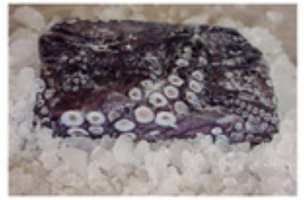
VIEIRAS CONGELADAS

FILETE DE MERLUZA

CARNE DE CENTOLLO CONGELADA

FILETE DE CHILEAN SEABASS CONGELADO

RECORTE DE SALMÓN AHUMADO


PULPO CONGELADO

TENAZAS DE CANGREJO PELADAS PRECOCINADAS CONGELADAS

SALMÓN AHUMADO PREFILETEADO

TENAZAS DE CANGREJO PRECOCINADAS CONGELADAS

MEJILLONES AL NATURAL

MEJILLONES EN SALSA DE TOMATE

MEJILLONES AL VINO BLANCO

ARROZ PRECOCIDO PARA PAELLA

PIMIENTOS MORRONES

DURAZNOS EN ALMÍBAR

ESPÁRRAGOS BLANCOS

PERAS EN ALMÍBAR

INTERNACIONAL GASTRONÓMICA

PATROCINADOR DEL EQUIPO MEXICANO DEL BOCUSE D'OR AMERICAS 2018

Cancún
INTERNACIONAL GASTRONÓMICA CANCÚN
internacionalgastronomica@prodigy.net.mx
(998) 85 35 504

Monterrey
NORHWAY RAINBOW
northwayrainbow@hotmail.com
(81) 89 89 70 58 / 59

Puebla
CARBALLEDA / MARINAJE
ventaspuebla@marinaje.com
(222) 4387605

Ciudad de México
INTERNACIONAL GASTRONÓMICA
internacionalgastronomica@prodigy.net.mx
(55) 55 37 85 05 / 94 60

Morelos
VANNETTI CUCINA
j.maldonado@vannetti.biz
(55) 59 66 43 38

Querétaro
BERNARDO GARZA
bernardo.garza@gmail.com
(442) 26 33 38 49

Montage Los Cabos

LUJO ENTRE DESIERTO Y MAR

Emilio Farfan

Montage Los Cabos, un conjunto de edificios bajos que sobresalen entre mar, arena y los riscos del paisaje desértico que rodea a la Bahía de Santa María, está en una de las playas más privilegiadas y hermosas del corredor turístico. El resort turístico y residencial incluye un hotel de gran clase con poco más de cien habitaciones y suites que asoman al mar. Adicionalmente se despliegan, dentro del perímetro, casas de tres y cinco habitaciones y residencias Montage de una y tres recámaras.

El particular diseño e interiorismo de las habitaciones fue logrado con materiales que recrean el confort en su máxima expresión, desde zonas de estar, comedores, duchas y tinas interiores y exteriores, así como terrazas con mullidas *daybeds*. Senderos y espejos de agua están distribuidos estrategicamete entre bloques de edificios de dos niveles, el lobby, restaurantes, albercas, gimnasio y el spa.

El campo de golf profesional Twin Dolphins es un plus para los aficionados a ese deporte, que se suma a otras actividades como deportes acuáticos, tenis y entretenimiento lúdico para toda la familia.

El área del Spa Montage ocupa más de 3 mil 500 metros cuadrados y cuenta con doce cabinas de tratamientos y servicios inspirados en el ritmo de las olas, el desierto, la naturaleza y las tradiciones de la región, junto a áreas húmedas, relajación y alberca Serenity, con ocho cabañas privadas. El gimnasio cuento con lo último en equipo cardiovascular y en el Movement Studio se imparten clases de yoga y meditación.

Con acento mexicano

Los sabores de México más genuinos están presentes en cada uno de los conceptos culinarios del resort, además de los ingredientes más frescos, y un servicio impecable.

Taco de barcaboa de pescado
Chef Alexis Palacios

El restaurante Marea Pool Bar & Grill está ubicado junto a la alberca, con vista al Mar de Cortés. Su atmósfera casual invita a saborear interpretaciones modernas y tradicionales de cocina de la región de la Baja. Por la noche, se transforma en Marea by Night, con música en vivo y desde su cocina abierta llegan los sugestivos aromas de un buen corte de carne añeja y mariscos recién pescados, que se cuecen al calor de las brasas.

Mezcal es el restaurante insignia del hotel, de interiorismo actual, sofisticado y muy cálido a la vez. Está bajo el comando del chef ejecutivo Alexis Palacios, que ha desarrollado un estilo de cocina mexicana innovador. Sus interpretaciones de las recetas tradicionales, realizadas con creatividad y conocimiento de las técnicas actuales, logran conformar una propuesta sorprendente.

Imperdible es su exquisito tamal de rajas con acentos especiados sutiles; el taco de castacán, proveniente del sureste yucateco es un *must*; el provocativo tiradito de pulpo y otros platillos de su autoría procesan cortes, aves, pescados y mariscos con inconfundible identidad mexicana que cautivan al comensal.

Alexis Palacios

El chef Alexis Palacios es egresado del Colegio Superior de Gastronomía y se inició como cocinero en la cadena Four Seasons, primero en el hotel de Austin, Texas, y luego en Dubai. En Four Seasons trabajó bajo la dirección de reconocidos chefs franceses, italianos y asiáticos, de quienes absorbió conocimientos y los rigurosos parámetros de la búsqueda incansable de calidad. “Fue un tiempo de aprendizaje y práctica muy intenso, que me brindó la oportunidad de conocer un caleidoscopio de gustos y paladares multiculturales”, afirma. Se mudó a Los Cabos en 2015 y en los primeros años fue sous chef ejecutivo de Auberge Resort y en One & Only Palmilla. Sus siguientes pasos, como Chef Ejecutivo, fue ron en la comunidad residencial Maravilla de Los Cabos y en el famoso restaurante Acre. El contacto con el universo del lujo total lo incitó a explorar aún más la creatividad en aras de un estilo culinario propio, que hoy ya es su rúbrica en cada propuesta. La experiencia, aunada a un espíritu inagotable de búsqueda e innovación le llevaron a formar parte del equipo del chef ejecutivo de Montage Los Cabos, Xavier Salomón, quien le ha dado la misión de dirigir el restaurante Mezcal desde su apertura, hace apenas algunos meses.

Chef Alexis Palacios

SOL AZUL
Los ostiones de la Baja

Philippe Danigo creó en 1993 SOL AZUL. Desde entonces su proyecto ha crecido sin pausa. Philippe participa activamente en la empresa y en el sector ostrícola mexicano a través de asociaciones y comités.

Philippe Danigo, CEO de SOL AZUL, tardó tres años en estructurar la empresa, incluido el tiempo que tomó la obtención de las concesiones para realizar actividades ostrícolas en el lugar elegido de producción: la reserva de la biósfera de El Vizcaíno.

La reserva está sobre las costas del océano Pacífico, en la Península de Baja California. Las granjas fueron instaladas en las aguas de la Laguna San Ignacio y de la Laguna Manuela. El sitio ofrece varias ventajas de tipo natural: las aguas frias, su pureza y el movimiento de las mareas, entre otras.

Danigo creó la empresa SOL AZUL en 1993 con la misión de ser líder en ostricultura. Desde sus inicios se ha destacado por el cultivo natural de ostiones y la utilización de técnicas sostenibles. La empresa cultiva ostión del Pacífico o japonés (Crassostrea gigas) y ostión Kumamoto (C. sikamea),que comercializa en el mercado nacional y en Estados Unidos. Sus técnicas están articuladas con el juego complejo de las temperaturas y del movimiento de las olas.

La relación de Philippe Danigo con la ostricultura es antigua, comenzando por el sitio de su nacimiento, Bretaña, en Francia, que se distingue en la materia. No resulta extraño, entonces, que haya buscado adaptar a México las tecnologías que conocía de su país, en busca de rentabilidad y eficiencia. Optó en consecuencia por las bolsas sobre bastidores, llamados “costales sobre camas” o poches sur tables en francés.

Pero, esta decisión no se explica solo por el lugar de nacimiento. Además Danigo es la cuarta generación de ostricultores, y realizó estudios en biología marina, obteniendo una maestría en acuicultura y pesca. Sus conocimientos guíaron la elección de los sitios para desarrollar SOL AZUL en la Península de Baja California: bahías desiertas, sin poblaciones cercanas y con movimientos de marea importantes, situados en la Reserva de la Biósfera de El Vizcaíno.

El cultivo se realiza con semillas producidas en el laboratorio de SOL AZUL, que funciona en el Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste (CIBNOR), situado en La Paz, Baja California Sur. La producción del laboratorio es de 50 millones de semillas anualmente, que van en su mayoría a los cultivos que desarrolla la empresa.

En los cultivos no se utilizan alimentos industriales, fertilizantes o tratamientos químicos: el molusco bivalvo se alimenta del plancton que

está en el agua. Funciona como una especie de bio-filtro -absorbe agua, toma el alimento y expele el resto- lo cual vuelve de primera importancia que el área esté libre de contaminantes. El movimiento intermareal, por otro lado, renueva el plancton y el oxígeno que lo hace vivir.

El cultivo sobre camas permite que el ostión crezca sin contacto con el lodo de los fondos marinos, lo cual asegura la limpieza de las conchas al momento de la cosecha. Su ubicación en la zona entre mareas asegura la renovación del medio que lo sustenta, mientras que la exposición del ostión al aire aumenta considerablemente su vida de anaquel depues de la cosecha. El material de las camas es varilla corrugada, que no altera el medio ambiente y es facilmente removible. Las semillas de ostión son colocadas sobre ellas en costales hechos de malla de polietileno.

SOL AZUL utiliza organismos triploides biológicos NO modificados genéticamente. Su mayor resistencia a las temperaturas elevadas incide en una mayor tasa metabólica, es decir más crecimiento. Son infértiles, por tanto no invierten energía en

EL CULTIVO EN CAMAS PERMITE QUE EL OSTIÓN CREZCA SIN CONTACTO CON EL LODO DE LOS FONDOS MARINOS

las gónadas y no comportan riesgos ecológicos por invasión de una especie y el desplazamiento de otras. La composición, la textura y el sabor, se mantienen homogéneos y constantes a lo largo del año.

Philippe y su equipo han estandarizado las técnicas de cultivo a partir de la primera cosecha obtenida en Baja California y han seguido haciéndolo durante 25 años, lo cual les ha permitido obtener calidad uniforme y constante. Calidad relacionada, a la vez, con sus esfuerzos de protección del ambiente. “Un producto sano, viene de un ambiente sano. La producción de bivalvos lo exige más que cualquier otra”, enfatizó Danigo.

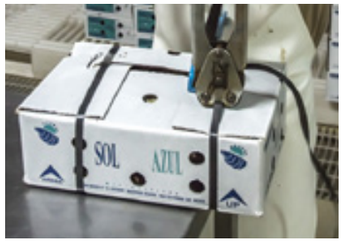
SOL AZUL produce 500 mil docenas de ostiones (6 millones de unidades), destinados en un 95% al mercado de exportación y el resto al mercado nacional. La exportación se facilita por la proximidad con Estados Unidos, cuyos consumidores aprecian la pureza y sabor de los ostiones mexicanos. La empresa comenzó con dos personas y ya cuenta con 65 trabajadores, distribuidos en las oficinas de La Paz, Santa Rosalía, Ensenada y San Diego (EEUU) y las unidades de producción en San Ignacio, Laguna Manuela y La Paz

Cuando la semilla llega al tamaño apropiado, los ostiones son seleccionados por talla y embalados uno por uno a mano en la planta de SOL AZUL en la Laguna San Ignacio. El envío se realiza en Ensenada, Baja California, desde donde parten en trailers a Estados Unidos. A través de mayoristas llegan a restaurantes y supermercados.

Para acceder al mercado de Estados Unidos, SOL AZUL debió obtener la certificación de la FDA (Food and Drug Administration), como de- senlace de un proceso que tomó siete años y culminó en 2003. A su vez sus ostiones cuentan con la certificación orgánica , la certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council), asi como de diferentes organismos: Whole Foods Market en conjunto con el Monterey Bay Aquarium y SeafoodWatch, FishChoice y FishWise.

SOL AZUL monitorea dos veces por semana las poblaciones de fitoplancton y la calidad bacteriológica del agua y del producto final, a fin de detectar y prevenir la presencia de biotoxinas. Gracias a la calidad del agua y el uso correcto de los recursos tecnológicos, no se han detectado patógenos en los últimos 25 años.

La empresa obtuvo en 2016 la Certificación Orgánica de la Unión Europea, para la cual se evalua factores como la calidad del agua donde se cultivan los ostiones y los procesos de la planta. Igualmente ésta toma en cuenta aspectos sociales, como las condiciones que brinda la empresa a sus trabajadores. Estas certificaciones dan una ventaja para la comercialización en mercados muy exigentes como las cadenas de supermercados



SOL AZUL obtuvo la Certificación de la Food and Drug Administration, que es una condición imprescindible para acceder al mercado de Estados Unidos.

y restaurantes gourmet de México y Estados Unidos.

Que el laboratorio se localice dentro de las instalaciones del Centro de Investigaciones Biologicas del Noroeste / CIBNOR, muestra la estrecha relación que existe entre la empresa y el sector académico y de investigación, con los cuales comparte investigaciones de zootecnia, nutrición y genética. Adicionalmente, participa en programas para el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades dentro de la reserva de El Vizcaíno, que incluyen capacitación para el mejoramiento de la infraestructura básica, reforestación o manejo de residuos.

El espacio y las condiciones de calidad del agua en la península de Baja California son ideales para la producción de ostiones, callos y almejas. La proyección social y económica es enorme porque la acuicultura de bivalvos no requiere de elevadas inversiones, lo cual facilita la reconversión desde actividades menos rentables. También comporta un alto nivel de inclusión de mujeres: la mitad del personal de SOL AZUL es femenino con una mayoría de mujeres en los puestos de responsabilidad.

La empresa está convencida del promisorio futuro de la ostricultura. La producción de los moluscos tiene como contraparte un interés creciente del mercado por los alimentos con un mínimo de manipulación, sanos, bajos en grasas. Los moluscos bivalvos se caracterizan por su alto valor nutricional, contienen minerales, vitaminas y ácidos grasos omega 3.

SOL AZUL ha podido demostrar que la sostenibilidad no compromete la rentabilidad de un negocio. “Esperamos”, dice Philippe, “que aumente el número de empresas que vean en la sostenibilidad una oportunidad de negocio”.

El terroir de los ostiones

Texto: Guy Santoro

El prestigio de los ostiones no es nuevo. Los griegos, que los conocían y apreciaban, los hacían venir del estrecho de Dardanelos. Los comían, como hoy día, crudos y aderezados de distintas formas. En Roma la adhesión al molusco no fue menor: Julio César se deleitaba ya con los de la Charente francesa y en el siglo I Plinio el Viejo los consideraba medicinales a la vez que elogiaba su exquisitez.

Los de aquella época eran, sin duda, ostiones salvajes, porque los primeros cultivos vienen del siglo dieciocho en Francia y adquirieron carta de ciudadanía cien años más tarde, bajo Napoleón III. Aunque los romanos exaltaban la calidad de los provenientes del Mar Negro, Plinio también elogiaba ardientemente los de Colchester, en Inglaterra.

Fueron los romanos quienes los popularizaron e hicieron de ellos manjar indispensable de todo banquete. Y los que posiblemente fundaron la leyenda acerca de su carácter afrodisíaco (algo hay de cierto, pues su contenido en zinc favorece la producción de testosterona). Su consumo se popularizó en Europa durante el siglo dieciocho, hasta el punto de convertirse en algo cotidiano. Pero no duró tanto el gusto: hacia el siglo diecinueve volvió a ser un asunto de élites.

En México la expansión de los cultivos se ha dado en el litoral del Pacífico, más específicamente en Baja California, mientras que en el Golfo el ostión ha proliferado en estado salvaje.

En México la expansión de los cultivos se ha dado en el litoral del Pacífico, más específicamente en Baja California, mientras que en el Golfo el ostión ha proliferado en estado salvaje. Un solo molusco puede producir de 10 a 60 millones de huevos, que en laboratorio se convertirán en semillas para el cultivo. A partir de ellas el molusco crecerá en volumen y sabor.

El cultivo puede ser en suspensión, de fondo y en camas. En los países más avanzados en ostricultura -Japón, Francia, Australia y Estados Unidos- se realiza en gran escala. En Francia, que sigue siendo país emblemático en el tema, destacan los de Marennes-Oléron en la Charente y los de Arcachon. En Inglaterra no declina la fama de los Belon de Colchester.

Cultivo de ostras en el estanque de Thau, Francia.

En Estados Unidos se cultivan en la costa californiana y en Chesapeake, en el estado de Virginia, sobre el Atlántico. La lista de países incluye a Irlanda, España y Portugal. En el Mediterráneo a Italia, Turquía y Grecia. Y en el comercio mundial ocupan un lugar importante por volumen -unos 5 millones de toneladas cosechados o pescados- y por su contenido con alto valor nutritivo en vitaminas y proteínas.

En México el ostión ocupa el sexto lugar en la producción pesquera por volumen y el décimo por valor económico. En los últimos 10 años su producción creció cerca del uno por ciento anual. El cultivado representa el 14 por ciento de la producción total y está en el lugar 16 entre las especies pesqueras exportadas. Su mercado principal está en Estados Unidos. La Carta Nacional Pesquera señala su valor como práctica sustentable y destaca su gran potencial de desarrollo para el país.

Las variedades

Predominan en el mundo los ostiones cóncavos. Dos grandes plagas, en 1920 y 1970, arrasaron con las variedades planas (*ostrea edulis*), aunque todavía hay producción de Belon en la Bretaña francesa, Dorchester en Inglaterra y en la Ría de Pontevedra, en Galicia. Pero en general fueron reemplazados por las especies cóncavas provenientes del Pacífico, más resistentes a los virus y de mayor duración en el anaquel: crassostrea gigas y Kumamoto.

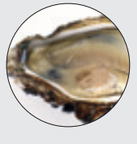
Dada la gran diversidad de regiones y ambientes, se entiende que las características de forma, color, sabor y texturas del producto final pueden variar enormemente de acuerdo a las características ambientales (entre otras, salinidad, temperatura, tipo de suelo, corrientes marinas) del área de cultivo. Por eso, así como se habla de "Terroir" para los vinos, los ostiones tienen su "Merroir".

Los ostiones de Francia

La afamada ostricultura francesa esta basada las siguientes especies:

Planos, de la especie *Ostrea edulis*, los únicos endémicos en Francia, que representan no más del 2% de la producción total, y el *Crassostea Gigas* o cóncavo.

Los Belon (planos) provienen del estuario del río del mismo nombre en Bretaña y dominaron largo tiempo el mercado por su calidad.



Bouzigues (*Crassostea*): provienen del estanque de Thau sobre la costa de Languedoc.

Gavette (*Crassostea)* del estuario de Arcachon, está entre los más afamados

Ostiones de alta mar (*Crassostea*), provienen de Bretaña norte y Normandía.

Claire (*Cra ssostea*). Se "afinan" en estanques llamados "claires", una vez terminado su crecimiento en el mar, en la región de Marennes-Oléron (Charente). Un alga microscópica, la navícula azul, les da un color verde característico.

Fine de Claire: pasan por el mismo proceso que los claires, de 1 a 2 meses, a razón de 40 ostiones por metro cuadrado.

Speciale de Claire: se quedan en los estanques de 4 a 5 meses a razón de 5 a 10 ostiones por m^2.

Pequeño vocabulario ostrícola

- Ostión lechoso: en periodo de reproducción, durante el verano.
- Meses sin "R": el periodo de mayo a agosto, cuando generan los huevos (gónada), responsables del color lechoso. Pueden ocupar 80 por ciento del volumen del molusco, cambiando su sabor y textura.
- Etiqueta de salubridad: Se anexa en cada caja de ostión y deja saber al consumidor el número del proveedor, fecha de empaque y lugar de cultivo. Los restauranteros deben guardar las etiquetas hasta finalizar el lote.

RECETAS

Chef Guy Santoro

Ostiones con vinagre echalote

4 Porciones

INGREDIENTES

Ostiones

24 Ostiones Chicos o Medianos

Vinagre echalote

80 gr de echalote

20 cl de vinagre de vino tinto o de Jerez

FINAL Y PRESENTACIÓN

16 rebanadas de pan de centeno

60 gr de mantequilla

2 limones amarillos

500 gr de sal de mar

PREPARACIÓN

Ostiones

Abrir los ostiones en la parte lateral derecha con la ayuda de un cuchillo apropiado. Insertar la punta, cortar el pie del ostión y levantar la tapa. Separar las conchas y recuperar el agua en un recipiente. Limpiar las conchas con agua salada y colocar en un plato de servicio con una capa de sal de mar abajo, dispuesta en un aro de 10 a 12 centímetros de diámetro y 1 centímetro de alto. Reservar.

Vinagre echalote

Pelar y picar finamente el echalote, colocar en un recipiente apropiado y verter el vinagre.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar los limones por arriba en formar de dientes y disponer en el centro de los ostiones. Tostar las rebanadas de pan de centeno. Una vez frías untar de mantequilla en pomada. Colocar en salsera el vinagre echalote y en un plato de servicio el pan de centeno. Servir inmediatamente.

TIPS

Se puede servir con los ostiones unas salchichas delgadas tipo chipolata o crepinette bien doraditas.

Ostiones con salsa de jengibre y soya

4 porciones

INGREDIENTES

Ostiones

24 ostiones chicos o medianos

Salsa de jengibre y soya

20 gr de echalote

20 gr de chile serrano

30 gr de cebollín o rabo de cebolla cambray

40 gr de jengibre

10 cl de soya

5 cl de jugo de limón verde

5 cl de aceite de oliva extra virgen

FINAL Y PRESENTACIÓN

16 rebanadas de pan de centeno

60 gr de mantequilla

2 limones verdes

500 gr de sal de mar

2 gr de pimienta blanca

PREPARACIÓN

Ostiones

Abrir los ostiones en la parte lateral derecha con la ayuda de un cuchillo apropiado. Insertar la punta, cortar el pie del ostión y levantar la tapa. Separar las conchas y recuperar el agua en un recipiente. Limpiar las conchas con agua salada y colocar en un plato de servicio con una capa de sal de mar abajo, dispuesta en un aro de 10 a 12 centímetros de diámetro y 1 centímetro de alto. Reservar.

Salsa de jengibre y soya

Pelar y picar finamente el echalote y el jengibre. Cortar el chile en cuartos, quitar la semilla y picar finamente. Picar el cebollín. Juntar todo en un recipiente, agregar la soya, el aceite de olivo y el jugo de limón recién exprimido. Sazonar con pimienta blanca.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Disponer en cada ostión un poco de salsa de jengibre y soya. Cortar los limones de formar de dientes por arriba y ponerlos al centro como decoración. Colocar en salsera el resto de la salsa. Tostar las rebanadas de pan de centeno; una vez frías untarlas con mantequilla y servirlas en un plato junto con los ostiones y la salsa.

Ostiones con vinagre y echalote

Ostiones con salsa de gengibre y soya

Chef Guy Santoro

Ostiones gratinados en sabayón de champagne

Ostiones gratinados en sabayón de champagne

4 porciones

INGREDIENTES

Ostiones
24 ostiones chicos o medianos

Espinacas
300 gr de espinaca baby limpia
5 cl de aceite de oliva extra virgen
40 gr de mantequilla
4 gr de sal
1 gr de pimienta blanca

Sabayón de champagne
25 cl de champagne brut
6 yemas de huevos
80 gr de crema ácida espesa
50 gr de echalote
20 gr de sal fina
10 gr de pimienta blanca

FINAL Y PRESENTACIÓN

Ostiones
Abrir los ostiones en la parte lateral derecha con la ayuda de un cuchillo apropiado, insertar la punta para cortar el pie del ostión y levantar la concha superior. Separar de las conchas y recuperar el agua en un recipiente. Retirar delicadamente el molusco de las conchas de ostras con su músculo y recuperar la segunda agua que sale al momento de cortar el musculo pegado a la concha. Enjuagar las conchas con agua y colocarlas en un plato de servicio con una capa de sal de mar debajo en forma de aro de 10 a 12 centímetros de diámetro y 1 centímetro de alto para que al momento de hornear no se caigan de lado. Filtrar el agua del ostión y verter en una cacerola. Hervir el agua obtenido de los ostiones, colocar adentro los ostiones desconchados durante 30 segundos y escurrirlas reservando el agua.

Espinacas
Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva, saltear las espinacas hasta que estén ligeramente cocidas, sin exceso. Sazonar con sal y pimienta, agregar y dejar fundir la mantequilla. Escurrir las espinacas sobre un papel absorbente y reservar.

Sabayón champagne
Pelar y picar finamente el echalote. Volver a poner el agua de los ostiones en una cacerola, agregar el champagne y el echalote picado; dejar hervir y reducir por 5 minutos y retirar del fuego. En otra cacerola batir las yemas de huevo con un poco de agua hasta que hagan espuma; verter la mezcla de champagne con agua de ostión en un hilo fino, sin dejar de batir. Cocer durante 3 minutos a fuego lento sin dejar de batir; agregar la crema fresca, batir de nuevo unos segundos y retirar del fuego. Sazonar con sal y pimienta.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Disponer las 6 conchas del comensal en un círculo sobre cada plato. Poner en cada concha un poco de espinacas repartidas regularmente y colocar sobre ellas el ostión tibio; rellenar delicadamente con el sabayón de champagne. Prender la salamandra del horno, gratinar el plato durante 2 minutos hasta que el sabayón tome un color café claro uniforme. Retirar y servir inmediatamente.

TIPS
Colocar en cada ostión unas ramitas de eneldo y una cucharadita de hueva de salmón.

International Catering Cup

GRAN DESEMPEÑO DE MÉXICO

México alcanzó un muy meritorio quinto lugar en la competencia International Catering Cup (ICC), que se desarrolló del 25 al 27 de enero en Lyon, en el marco de la feria Sirha. Participaron 12 países. Los cocineros Paulina Aguilar y Carlos Cano representaron a nuestro país. Azari Cuenca, presidente de Vatel Club fue su coach y Frédéric Lejeune, miembro de la Academie Culinaire de France, participó en tanto que juez de la copa.

La ICC es la competición más importante a nivel mundial en el rubro banquetero. México participó por tercera vez en el certamen, dispuesto a poner a prueba los niveles alcanzados por el país en la materia. El primer lugar fue para Francia, seguida de Luxemburgo y Singapur.

Cada país acompaña sus platillos de una escultura alegórica. En el caso de Francia fue la Torre Eiffel, en el de México las pirámides. Éstas, al igual que la mesa de presentación fueron diseñadas y construidas en el país con materiales como unicel, piedra y acrílico. "Fueron 120 kilos, de los cuales aproximadamente veinte se los llevaron las pirámides. Las realizó un escultor autorizado por Bellas Artes para hacer réplicas reales a escala y el traslado fue por valija diplomática, gracias al apoyo de la secretaría de Relaciones Exteriores", cuenta Azari Cuenca.

Los concursantes prepararon platillos a base de Cerdo, pato, foie gras y trucha para 8 jueces. Mismo ingrediente, con las técnicas, creaciones y cocciones de cada concursante. "Hay que pensar como local para lograr un buen resultado. En Francia el *traiteur* hace todo: la compra, la transportación y lógicamente la preparación y presentación", explica Cuenca. "Además de las proteinas de base", prosigue, "los concursantes podrían comprar hasta 100 euros de productos para dos guarniciones sorpresa". Una dificultad para el equipo visitante, señaló, es que los productos no son iguales. Un pato en México pesa de kilo y medio a dos kilos. En Francia puede llegar a los cuatro kilos. Van para usos y mercados diferentes. Eso cambia muchas cosas durante el proceso". Paulina y Carlos se prepararon constantemente ☞ 86

SOL AZUL
MARICULTIVOS
Ostiones Cultivados en la
Reserva de la Biosfera del Vizcaino
Baja California Sur

Contacto: meryluzcerro@gmail.com Tel : +52-612-115-3080

Chef Bernard Leprince

una vez seleccionados para batirse en Lyon. Con la ayuda del grupo Alpha Simet, que construyó un box similar al que tuvieron durante el certamen, experimentaron, repitieron y afinaron sus recetas, guiados durante una semana, en diciembre, por Bernard Leprince, *Meilleur Ouvrier de France* y miembro de la Academie Culinaire de France. Ensayaron intensiva y obsesivamente para no dejar ningún detalle al azar el día de la competición.

"Entendi varias cosas con este evento" dice Azari. "Catering Cup es el maratón gastronómico a nivel mundial, mientras que el Bocuse de Oro es los 100 metros planos. En ICC son 3 días y va por etapas: compra, preparación y terminación. Es muy desgastante y tenso, pero todo profesional debería participar porque te hace entender como está trabajando la gastronomía en otras partes del mundo y todo lo que queda por hacer. Vas por tu país y eso hace única esta competencia".

La feria Sirha, donde tuvo lugar el International Catering Cup, es el evento gastronómico de mayor peso internacional y se celebra cada año en Lyon, Francia, escenario también de concursos de la talla del *Bocuse D'or* y la *Coupe du Monde de la Patisserie.* ◆

winterhalter®

El nuevo lavalozas bajomostrador de la serie UC.

UNA OBRA MAESTRA

Creada para ti. Preparada para el futuro.

Compacta. Flexible. Fiable. El lavalozas bajomostrador perfecto. Nuestra obra maestra.
En ella integramos todos nuestros conocimientos, nuesta experiencia y nuestra pasión.
Ha sido desarrollada mirando hacia adelante, está equipada con la tecnología más moderna y su calidad y procesamiento son "Made in Germany". Y aun mejor: se adapta a los deseos y necesidades de nuestros clientes.

Visíta nuestra nueva página web www.winterhalter.com.mx para conocer nuestra gama completa de sistemas de lavado

Winterhalter Lavalozas y Sistemas de Lavado Industrial de México S. de R.L. de C.V.
Calle Yucatán 40 · Col. San Rafael Poniente · 72029 Puebla, PUE · Tel. +52 (222) 582 5678
www.winterhalter.com.mx · info@winterhalter.com.mx

Anécdotas de un cocinero

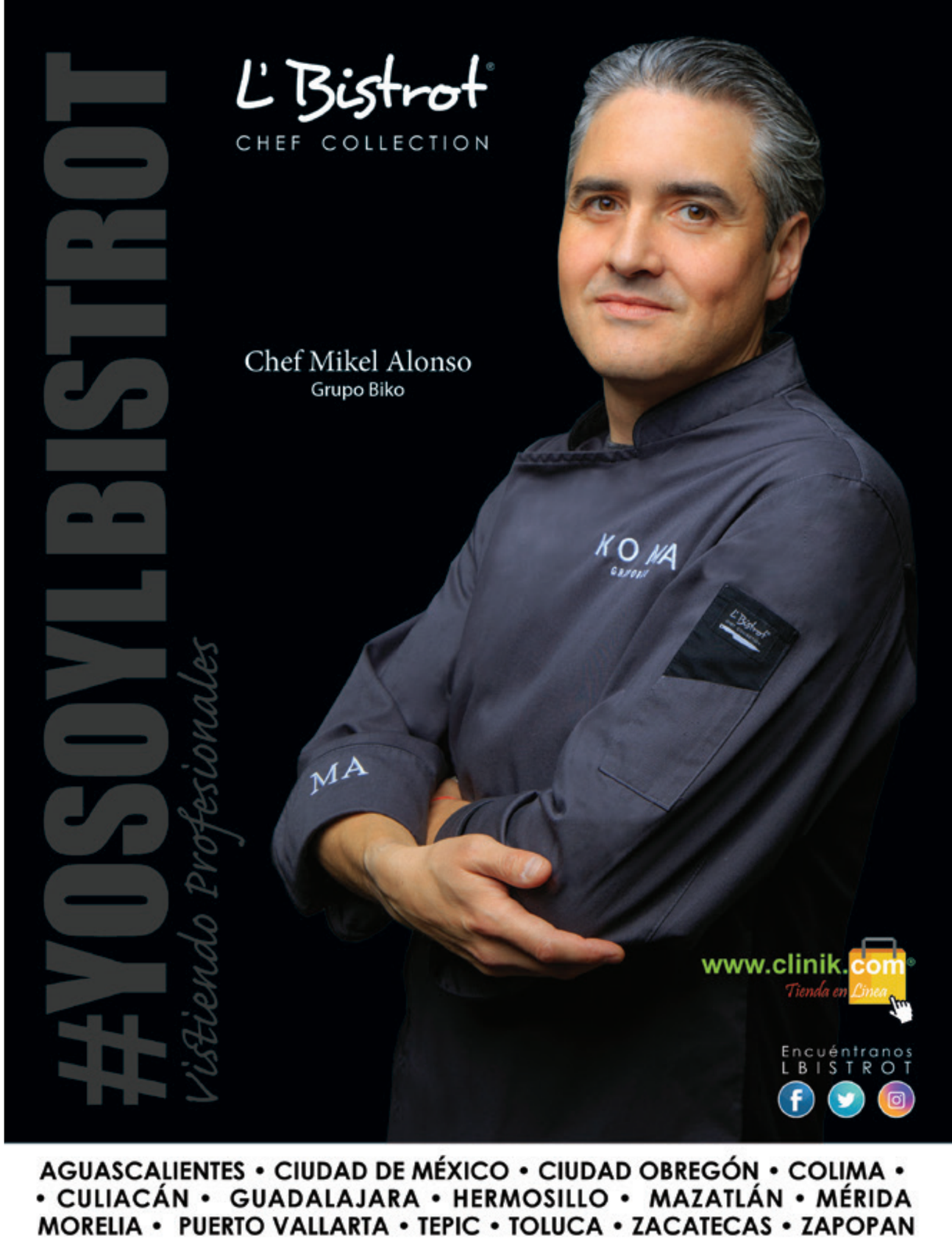
Con la Virgen de Guadalupe en el Vaticano

JUAN RAMÓN

Cada año, con motivo de las fiestas de nuestra Virgen de Guadalupe, en el Vaticano se celebra la Navidad Mexicana. El evento se realiza desde hace 22 años y es organizado por el cuerpo diplomático de México. Parte de su dinámica es la invitación que se cursa a un estado de la república para que participe en el banquete y en el 2018 la entidad invitada fue Tamaulipas.

El gobierno de ese estado se esmeró en llevar artesanos tamaulipecos y presentar sus valiosos trabajos. El gobernador Francisco Javier García Cabeza de Vaca y su equipo encomendaron el diseño del menú y su ejecución al chef Ángel García, del mítico restaurante El Porvenir, que cuenta con 94 años de vida dando de comer a la gente de Tampico.

El Porvenir es famoso por muchos platillos, entre ellos la jaiba a la Frank, las tortillas de queso, la jaiba rellena, el filete de negrilla -base del platillo llamado mercedes benz- sus camarones de patas coloradas, el caldo de camarón, y además por una frase que se popularizó en todo el país: "Aquí



EVITA EL EXCESO www.alcoholinformate.org.mx 183300201A0743