

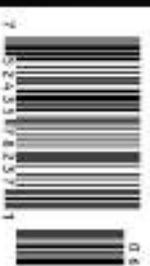
# Vatel

MAGAZINE

## José Miguel Taniyama

**Suculenta Sinaloa**, viaje a una geografía gourmet  
Gaby Ruiz, sonido y sabor | Deseado aguacate

580.00



# AGUA



# COMO



# USTED



# QUIERA



Mostrado sobre una maquina de hielo de bajo mostrador

## MODwater

- MAS OPCIONES
- MENOR DESPERDICIO
- AHORRO ECONOMICO
- MAYOR EFICIENCIA

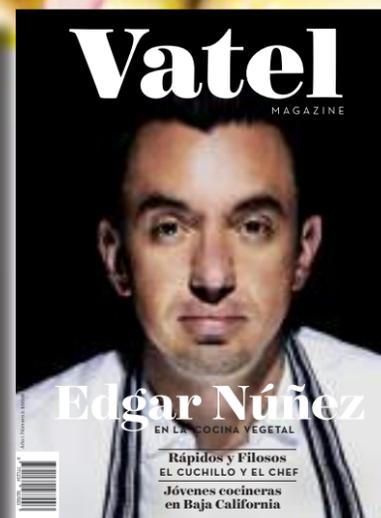
El MODwater de Hoshizaki es la nueva y poderosa manera de servir agua en espacios reducidos, siendo además ambientalmente consciente. El verdadero valor está en la variedad de opciones: fría, caliente, alcalina y hasta burbujeante. Ahora podrá servir a sus comensales el agua tal como usted y ellos la quieran.

**HOSHIZAKI. BEYOND STRONG.**  
 hoshizakiamerica.com  
 ventasmexico@hoshizaki.com



# Vatel

MAGAZINE

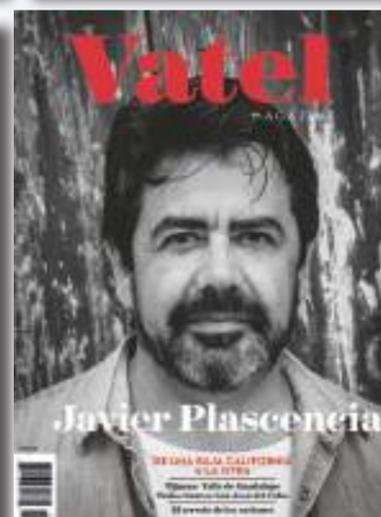


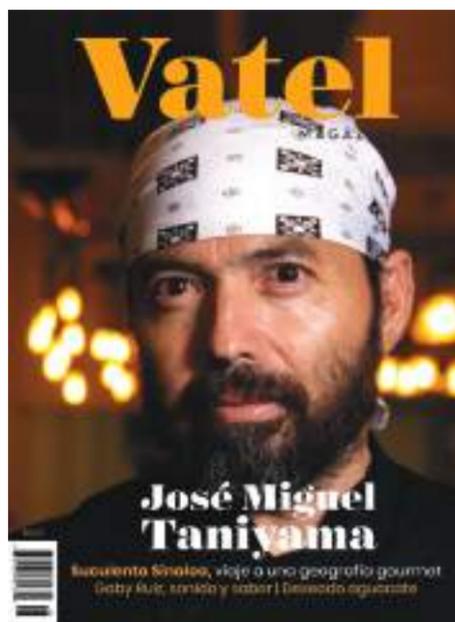
### La revista de cocina, desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS  
\$ 320.00 PESOS

contacto:  
vatelclub@gmail.com





# Vatel

MAGAZINE

## Board

Guy Benoît Santoro  
Azari Cuenca Maitret  
Frédéric Lejeune

## Staff

**DIRECTOR EDITORIAL**  
Rodolfo Gerschman  
gerschmanrodolfo@gmail.com

**ESCRIBEN**  
Juan Ramón Cárdenas Cantú  
Alejandro Kuri  
Rubén Hernández  
Rodolfo Gerschman

**DIRECCIÓN DE ARTE**  
Leonardo Vázquez Conde  
leonardo@macizo.com.mx

**EDITOR DE FOTOGRAFÍA**  
Pepe Fira

**FOTOGRAFÍA**  
Pepe Fira

## Comité Vatel Club 2019

**PRESIDENTE ACTIVO**  
Azari Cuenca Maitret

**PRESIDENTE HONORARIO**  
**MESA CONSULTIVA:**  
Guy Santoro

**VICEPRESIDENTE**  
Roberto Hernández

**TESORERO**  
Frédéric Lejeune

**COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA**  
Sabine Poitrey

**COMUNICACIÓN**  
Rubén Hernández

**PRESIDENTE FUNDADOR**  
Olivier Lombard

**PRESIDENTE HONORARIO**  
Jean Berthelot

**PRESIDENTES DE HONOR**  
Regis Lacombe  
Mario Celis  
Isabela Dorantes

**PRESIDENTES DE HONOR DELEGACIONES**  
Alfredo Santamarina  
Thierry Dufour

**DELEGADOS**  
**PANADERÍA**  
Carlos Ramírez Roure

**REPOSTERÍA**  
Marc Misseri,  
Laurent Troublé, Alma  
Sepulveda

**COCINA JOVEN**  
Edgar Núñez

**CONCURSOS**  
Frédéric Lejeune, Gerardo  
Rivera, David Hernández

**CONGRESO VATEL**  
Roberto Hernández

**TALENTO FEMENINO**  
Paulina Aguilar, Isabela  
Dorantes, Pia Quintana

**DELEGADOS INTERNACIONALES**  
Carlos Gaytán, Indra Carillo,  
Daniel Téllez

**DELEGADO AL CAMPO**  
Ricardo Muñoz Zurita

**DELEGADO INSTITUCIONES**  
Bruno Airagnes

## DELEGACIÓN REGIONAL

**BAJA CALIFORNIA ENSENADA:**  
Javier Plascencia

**BAJA CALIFORNIA LOS CABOS:**  
Gerardo Rivera

**BAJÍO GUANAJUATO:**  
Felipe Gómez

**BAJÍO QUERÉTARO:**  
Aaron Chávez

**CAMPECHE:**  
Patrick Cros

**CUERNAVACA:**  
Alejandro Leyva

**CIUDAD DE MÉXICO:**  
Alejandro Kuri

**GUERRERO ACAPULCO:**  
Jovani Esquivel

**GUERRERO IXTAPA:**  
Fagner Franco

**JALISCO GUADALAJARA:**  
Jesús Ávila

**JALISCO NAYARIT:**  
Thierry Blouët

**MICHOACÁN MORELIA:**  
Hugo Mora

**NUEVO LEÓN MONTERREY:**  
Hugo Hernández

**OAXACA:**  
Alejandro Ruiz

**PUEBLA:**  
Bruno Airagnes

**QUINTANA ROO-COZUMEL:**  
Philippe Fournier

**QUINTANA ROO- RIVERA MAYA:**  
Federico López

**SAN LUIS POTOSÍ:**  
Jorge Morales

**SINALOA:**  
Jose Miguel Taniyama

**TAMAULIPAS :**  
Angel Garcia

**TOLUCA:**  
Luis Áviles

**VERACRUZ:**  
Luis Antonio Rodríguez

**Yucatán Mérida:**  
Luis Barocio

**ZACATECAS:**  
Miguel Quezada

# Vatel

MAGAZINE

**G**ran parte de esta edición está dedicada a Sinaloa. Fuimos con la misión de explorar la gastronomía del estado hasta donde el tiempo y nuestra capacidad de estirarlo nos permitiera. Encontramos una tremenda riqueza y una cocina en plena evolución. Visitamos Los Mochis, Mazatlán y Culiacán. Fuimos testigos de historias y personajes inolvidables, cuya impronta encontrarás a lo largo de estas páginas. Sinaloa se cuece aparte, para decirlo con la terminología adecuada y a pesar de que su platillo más emblemático, el aguachile, no conoce el fuego. Su cocina vive al amparo de una tierra feraz y un mar que entre el Pacífico y el Mar de Cortés gradúa temperaturas y cobija diversidades. Algunos ejemplares marinos, como el callo de hacha y los camarones son verdaderos íconos del estado. Su producción agrícola, no menos diversa, estimula la creatividad de los cocineros. La mayor parte de ellos trabaja con esos ingredientes locales y en base al capital de conocimientos que sustenta la cocina tradicional. Buscan, a la vez, incorporar viejas recetas a la modernidad y van tras las armonías inéditas que proporcionan tradiciones de otras latitudes, cualidad estimulada por la herencia de migraciones asiáticas, japonesa y china sobre todo. Para esta edición también hemos entrevistado a Gaby Ruiz, la propietaria de Carmela & Sal, acerca de una capacidad que pocos tienen y que agrega "sazón musical" a sus platillos: la sinestesia. Y damos cuenta de los cambios que han acaecido en la presidencia de Vatel Club y en algunos de los capítulos estatales. Inicia una nueva etapa bajo la dirección del chef Azari Cuenca mientras que el chef Guy Santoro seguirá contribuyendo a los objetivos del club desde la presidencia honoraria. En Vatel Magazine felicitamos al club del que somos parte, pues estos cambios corresponden al crecimiento que ha registrado año con año y a su fortaleza cada vez mayor. Este sólido instrumento para la unión y solidaridad de los chefs que es Vatel Club no puede sino contribuir al engrandecimiento de la cocina mexicana.

Azari Cuenca Maitret  
PRESIDENTE ACTIVO DE VATEL CLUB

★  
Rodolfo Gerschman  
DIRECTOR EDITORIAL DE VATEL MAGAZINE

# Cambio de posta en Vatel Club

## Azari Cuenca Maitret asume la presidencia del club

La presidencia del Club Vatel acaba de renovarse. Guy Santoro llevó hasta ahora la carga de conducirlo y desarrolló mucho de lo que es el Club hoy día, su comité directivo y delegaciones en los estados, así como un calendario nutrido de actividades. Ahora asume la presidencia de la mesa consultiva y toma su lugar el chef Azari Cuenca Maitret. Al mismo tiempo, crecen y se renuevan las delegaciones.

Azari Cuenca Maitret tiene una carrera brillante en la profesión. Estuvo desde muy joven en las cocinas de chefs célebres, mexicanos y extranjeros, como Juan Mari Arzak, Paul Bocuse, Fernand Gutiérrez y Olivier Lombard. Ha recibido premios de las más variadas instituciones. Ganó concursos televisivos como Prime Chef Gourmet 2011 y Gánale al chef en 2013. En 2015 publicó su primer libro: *Gastrología*, las mejores recetas para cada signo, en la editorial Larousse.

Fue profesor en la Universidad Iberoamericana, la Universidad Anáhuac del Sur y el Culinary Institute of America, representó a la ciudad de México en New York City Wine and Food Festival en 2014 y fue coach de Catering Cup en Francia 2018, entre muchas otras actividades que requirieron su conocimiento y experiencia.

En la parte empresarial, creó en 1998 el grupo Litoral, del que es chef director, integrado por Aserrín, Niu-yorkina Bar, alquiladora Litoral Sagama, Balmori Roof Bar. Y está por abrir el restaurante Cuenca en Polanco, con un concepto de cocina de autor. Azari ingresó al Club Vatel en 2015. Es miembro también de L'Academie Culinaire de France y de las asociaciones Chaîne des Rôtisseurs y Disciples d'Escoffier.

Junto con este cambio Club Vatel agregó delegaciones y designó a sus titulares: los chefs Javier Plascencia en Baja California-Ensenada, Alejandro Kuri en Ciudad de México, José Miguel Taniyama en Sinaloa y Miguel Quezada en Zaca-

tecas. La delegación Yucatán-Mérida renovó su dirección con el nombramiento a su frente del chef Luis Barocio.

Otros nuevos nombramientos e incorporaciones vienen a reforzar la estructura del club: Edgar Núñez al frente de Cocina Joven; Carlos Gaytán, Indra Carillo y Daniel Téllez como delegados Internacionales; Carlos Ramírez Roure delegado de panadería; Marc Misseri, Laurent Troublé y Alma Sepúlveda en repostería; Paulina Aguilar, Isabela Dorantes y Pia Quintana en Talento Femenino y Roberto Hernández en la organización de congresos; Sabine Poitrey esta 'al frente de Coordinación y Logística.

La misión encomendada como presidente, indica Azari Cuenca Maitret, "busca brindarle nuevos bríos a Vatel Club para que pueda hacer frente a los cambios que se presentan tanto en los mercados globales y regionales como al interior del país y del propio Club".

"Este es el momento histórico", señala, "para promover y salvaguardar la biodiversidad de los ingredientes mexicanos y contribuir a lograr la sustentabilidad alimentaria con el debido respeto al medio ambiente. Este objetivo viene de la mano con la razón de ser de Vatel Club..."

Por esa razón, Azari enfatiza las acciones de beneficio social que deberá llevar a cabo el club, como el impulso al campo mexicano: "acercarnos más al agroproductor para ayudarlo a desarrollar la proveeduría que necesitamos con las características y calidades que requerimos".

"Es sin duda el *momentum* de la cocina nacional", agrega, "la gran oportunidad de impulsarla, dignificarla y promoverla. Es la construcción de un legado más sólido para las nuevas generaciones. Estamos pues, en un momento privilegiado con muchas oportunidades, listos para acelerar el futuro promisorio, para construir un Vatel Club que sea el imán para el nuevo talento que está surgiendo en los fogones y las mesas de las cocinas de nuestro país".

---

**Azari Cuenca Maitret tiene una carrera brillante en la profesión. Estuvo desde muy joven en las cocinas de chefs célebres, mexicanos y extranjeros, como Juan Mari Arzak, Paul Bocuse, Fernand Gutiérrez y Olivier Lombard. Ha recibido premios de las más variadas instituciones. Ahora asume la presidencia de Vatel Club en el momentum de la cocina mexicana.**





8



15



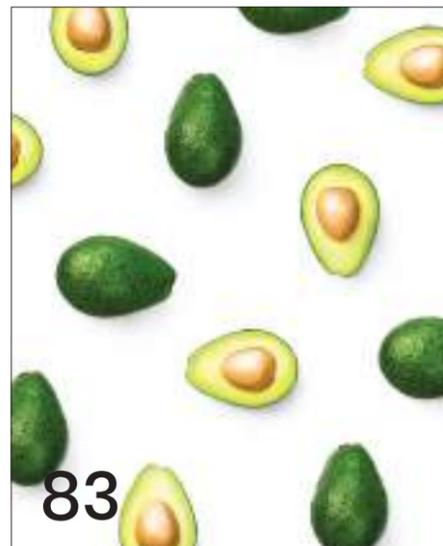
22



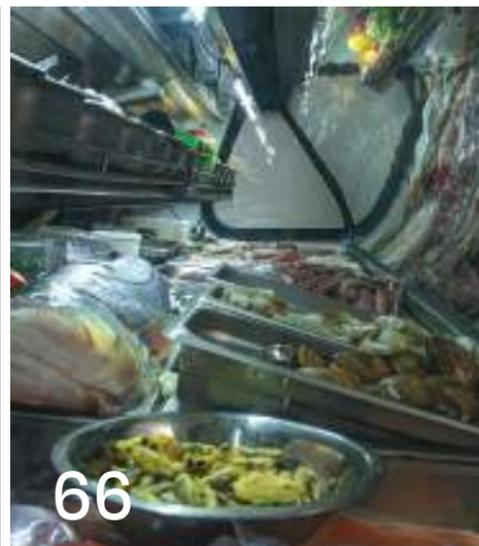
75



12



83



66

# Contenido

## 8 Rostros

### 12 Surfeando Sinaloa

- 15 Los Mochis
- 22 Mazatlán
- 42 Culiacán
- 64 Final en Altata

### 72 En México la Dinastía Wagner

### 75 Pentagrama de Sabores

Chef Gaby Ruiz, el sonido y el gusto

### 83 Verde que te quiero verde

Chef Alejandro Kuri

### 86 Club Vatel

- 88 Cena en beneficio del capítulo Quintana Roo de Vatel Club.
- 92 En el espíritu de Auguste Escoffier.

### 94 Concurso Santo Tomás Vatel

### 96 Juan Ramón Cárdenas

Cabrito Power

# Recetas

### Chef Omar Serrano

- 21 Ceviche limeño
- 21 Sashimi de callo al dry miso

### Chef Julián Portugal

- 26 Gambas al ajillo
- 26 Pulpo a la gallega

### Chef Diego Becerra

- 31 Ostiones al cotija

### Chef Héctor Peniche

- 34 Spaghetti de camarón
- 37 Rack de cordero
- 38 Sticky toffee pudding

### Chef Jishu Miguel Taniyama

- 45 Ramen estilo tonkotsu
- 49 Salpicón de choros
- 49 Tiradito de atún
- 49 Pork belly crujiente en salteado de hongos shiitake
- 52 Picanha Black Angus en salsa de piña y chipotle
- 52 Shortrib ahumado a la naranja, cilantro y cerveza

### Chef Luis Osuna

- 60 Sopa arreada con lengua, chicharrón de camarón y pulpo
- 60 Ceviche pardito de callo de robalo con coco tierno

### Chef Gaby Ruíz

- 80 Sope de pulpo
- 82 Raviolos de plátano macho

### Chef Alejandro Kuri

- 84 Foie gras con aguacate y aceite de trufa

# Rostros



## Miguel Soltero

Miguel soltero (28) fue nombrado el año pasado chef del restaurante Carolina en el hotel The St Regis Punta Mita Resort. Originario de Jalisco, su contacto con la gastronomía inició con su familia, panaderos de oficio. Se tituló en la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas y entró al hotel con apenas 23 años. Estuvo primero algunos meses en el Mita Mary Boat Bar & Bistro, y de ahí pasó al Carolina, bajo la dirección del chef Sylvain Desbois (ver Vatel Magazine 4). Tras la partida de Sylvain, el hotel reconoció sus méritos encumbrándolo, a tan temprana edad, chef de su restaurante emblemático. 🍴



LA MEJOR CALIDAD  
DE CORTES PARA TU  
RESTAURANTE

Rib eye  
añejado en seco



Síguenos Grupo XO



Realiza tu pedido aquí  
29 74 39 99  
contacto@xodechihuahua.com.mx  
www.xodechihuahua.com.mx

## Diego Sobrino

Diego Sobrino (35) nació en Veracruz. En 2004 ingresó al instituto Paul Bocuse y al terminar sus estudios, en 2007, trabajó en grandes cocinas de Francia distinguidas con las estrellas Michelin, junto a los chefs Eric Fréchon, Christian Lesquer, Michel Rostang y Julien Ducote. Permaneció 12 años en Francia y emprendió el regreso a México, donde estuvo en varios restaurantes antes de llegar a Mayakoba como chef ejecutivo. Ahora acaba de asumir el mismo puesto en J&G Grill en el hotel St Regis de la Ciudad de México. 🍴



Para más información entra a: [www.GoMazatlan.com](http://www.GoMazatlan.com)



Surfeando

# Sinaloa

**Balcón sobre el Océano Pacífico y el Mar de Cortés, la pródiga despensa Sinaloense tiene todo lo necesario para ser el nuevo hit gastronómico de México. Aquí te contamos como lo está logrando.**

TEXTO: RODOLFO GERSCHMAN

FOTOGRAFÍA: PEPE FIRA



## LOS MOCHIS

### En la frontera entre Sinaloa y Sonora



En el mar no hay fronteras. ¿Sinaloa? ¿Sonora? Las olas chocan con mansedumbre, pero el lanchero mete a fondo el acelerador y la embarcación salta como si cabalgara un mar embravecido. Para mi, que no conozco este desierto de agua, no vamos a ningún lado. Sobre la línea delgada del horizonte aparece a lo lejos una lengua fugaz de arena y una mancha verde. La panga gira hacia el vacío y, nuevamente, nada, “cuerpo de claridad que nada empaña”: solo las breves ondas y un resto de espuma que salpica la embarcación. Hasta que:

— Allí—, dice el lanchero, y señala un punto indefinido en medio del líquido terroso que estalla en pequeñas pirámides cristalinas.

Al fin lo puedo ver: un balón negro que sobresale apenas. Ya más cerca, una cabeza enfundada en el wetsuit. El ruido del motor se va apagando y el bote continúa movido por la inercia. El buzo se voltea a ver a los visitantes, aferrado a una cámara prolijamente inflada. Eso es todo: un tipo protegido por el traje de hule pegado al cuerpo, un flotador y la inmensidad.

El agua despierta levantando nuevos brotes de pequeñas olas. La luz rebota en la superficie.

— ¿Cuanto llevas en el agua?

— Me dejó la panga hace una hora—, responde. Y nos muestra la pesca, que va en una red colgada por dentro de la cá-

mara: un par de callos de hacha y varias almejas, chocolatas y reinas, unas diez quizá.

Solo de toda soledad, se hunde en el agua a puro pulmón; baja unos cuatro metros, remueve el fondo marino y emerge un minuto después con su botín. Descansa, arregla la red y se vuelve a zambullir. Así seguirá de tres a cuatro horas más.

— ¿Traes cámara para debajo del agua?—, le pregunta a Pepe, el fotógrafo.

— No, solo ésta.

— Hay mucho terreno bien bonito aquí abajo—, replica junto con su nombre, Jesús Valenzuela, a sus órdenes, sin salir del agua, y el formalismo adquiere tinte bizarro. — Relieve marino hay un montón, mucha variedad, cerros, cuevas, un montón para fotografiar...—, lamenta.

Es un Aquaman que la ficción retrataría con mutantes agallas. Sube a nuestra panga: pequeño, enjuto, musculoso. Tal vez tenga unos 35, 40 años, difícil adivinar porque la vida en el agua le ha tallado surcos de viejo en el rostro.

Cuando vuelve a zambullirse el motor se enciende y comenzamos a alejarnos. Otro rato a la deriva y al cabo de media hora avistamos la silueta hundida de un buzo. Junto a él una panga, a la que está entregando los callos y almejas apenas arrancados al fondo marino. ☞ 18

**Al fin lo puedo ver: un balón negro que sobresale apenas del agua. Ya más cerca, una cabeza enfundada en el wetsuit. El ruido del motor se va apagando y el bote continúa movido por la inercia.**



“... se hunde en el agua a puro pulmon y emerge un minuto después con su botín”

## Al cabo de media hora avistamos otro buzo. Junto a él una panga acomoda los callos y almejas que acaba de arrancarle al fondo marín

En la cubierta de la panga, Manuel “el matador”. Abre una concha de callo de hacha de 30 centímetros de largo, rasga el callo, lo separa del carey, le quita olán y ombligo. De ahí el apodo taurino. De unos 30 años, delgado, la piel endurecida por el sol, va vestido de playera amarilla, jeans y tenis. No sabe bucear, cuenta, desgraciadamente, “porque los buzos ganan más”. Es un “Mayo”, la etnia indígena de la zona. Muchos de sus miembros viven de la pesca del callo.

— Pero no hablo mayo—, aclara. — Y es que nunca lo hablé, no es por pena. ¿Te imaginas, tener vergüenza de que sepan quien eres? Es mi padre, mi madre... claro que no!

Se fue a trabajar a la maquila, en Tijuana, y acaba de volver al pueblo. Lo venció la nostalgia.

— Tenía que irme, probar. Pero luego hay que regresar al sitio de donde uno es—, dice con atisbo de filosofía.

Nuestra panga, atiborrada, emprende el regreso. Vamos en ella los chefs José Miguel Taniyama, Gerardo Rodríguez, Elina Benítez, el fotógrafo, el que esto escribe y dos lancheros. Elina es de Los Mochis y nos condujo hasta aquí tras el nombre clave de “El Duro”, líder de los pescadores de un pueblo de casas modestas construidas sobre arena: 10 cuadras de ancho, otras tantas de largo, calles también de arena, apisonada.

El Duro supervisa la pesca y comercializa los callos en plan cooperativa: recibe la pesca del día y vende a 450 pesos el kilo a un intermediario, que a su vez lo revende a restaurantes, a alrededor de 750 pesos. Son gigantes, casi como filetes: diámetro de alrededor de cinco centímetros y otro par en el espesor. Nunca los había visto de esas dimensiones. El dinero de la venta se distribuye según el trabajo de cada uno.

Partimos y la comunidad de Agiobampo que queda atrás dispara un recuerdo de lecturas pasadas: en la década de 1870 un ingeniero estadounidense, Albert Owen, secundado por compatriotas, fundó en el norte de México una comunidad igualitaria inspirada en el socialismo utópico, movimiento que, curiosamente, tuvo entre sus fundadores a un homónimo inglés, Robert Owen. Así nació Topolobambo, Pacific City originalmente. Cuando el proyecto fracasó, algunos de sus integrantes partieron al norte y fundaron en 1898, a una veintena de kilómetros, la ciudad hacia la cual nos dirigimos: Los Mochis.

Vuelvo a encontrar allí los súper callos en el restaurante Avika, del chef Omar Serrano (42): frescos hasta el climax de la frescura, textura impecable, listos para ser sentenciados

por segunda vez con apenas unas gotas de limón que harán más patente su sabor. Serrano -robusto, desenvuelto, recorre el restaurante con ojo de amo engorda el cheque promedio-abrió en 2012 y es un apasionado del oficio. Su formación comenzó en un club privado de Tijuana, siguió en el Holiday Inn de Los Mochis y de ahí al Farallón, el sitio más tradicional de la ciudad, donde estuvo 16 años. Pero lejos de seguir su impronta, tomó el camino de la cocina nikkei e introdujo un ariete innovador en la ciudad.

Esa opción y el éxito hacen de Avika, asegura, un hito en la evolución gastronómica de Los Mochis. “He sido pionero en introducir esta cocina fusión peruano japonesa”, enfatiza. Ceviches, tiraditos, aguachiles, arroces: la convergencia de técnicas hermanas y divergentes -pescados y mariscos crudos apenas “cocidos” en el limón versus el zarandeo enérgico del wok sobre la furia del fuego- se presta de maravillas para apropiarse el alma del ingrediente marino, leit motiv del lugar y también de la cocina sinaloense. Mientras platicamos el restaurante se va llenando: familias, parejas, jóvenes en banda.

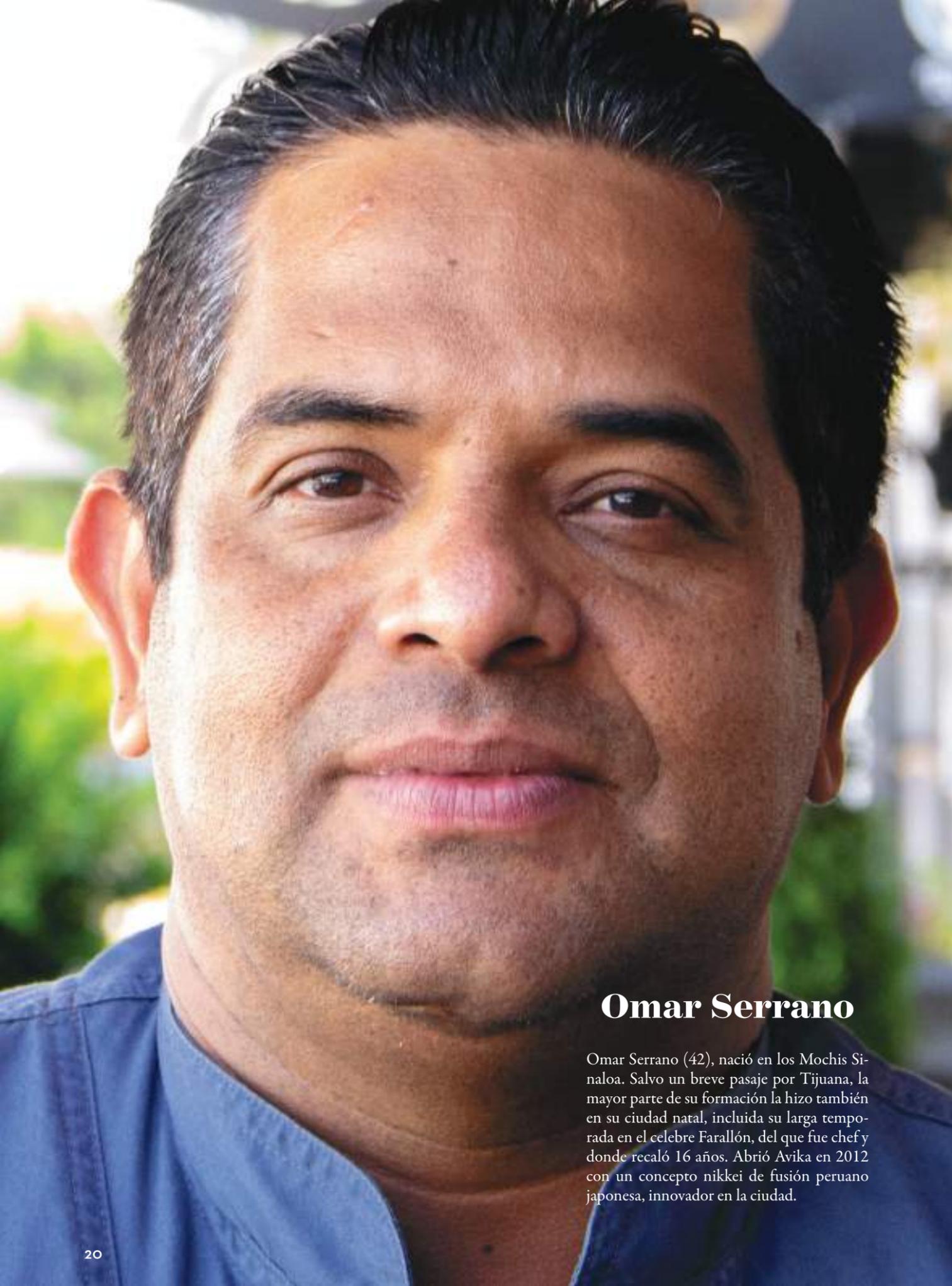
En las mesas las fuentes de camarones (el marisco más abundante en la zona, silvestre y de cultivo) y, claro, los callos. Están en cada rincón de Los Mochis, aquí y en las carretas de la calle, donde los locales sacian a diario el apetito. Sobre ellos se edificó la fama culinaria de una ciudad que presume poseer “la mejor cocina de Sinaloa”. No le entro a la controversia, pero sí puedo decir que lo excepcional de su materia prima, aunada al ingenio y enjundia del mochitense, la vuelven naturalmente -nunca mejor dicho- especial. ☞ 22



## José Miguel Taniyama

José Miguel Taniyama (52) “culiche” de nacimiento, es chef propietario de los restaurantes Tomo y Clan Taniyama, además de socio de Tomo Open Kitchen, que administran sus hermanos. Es miembro fundador de la Unidad Académica de Ciencias de

la Nutrición y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Sinaloa y miembro del Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana. En sus restaurantes practica una cocina japonesa que por momentos se fusiona sin complejos con la sinaloense.



## Omar Serrano

Omar Serrano (42), nació en los Mochis Sinaloa. Salvo un breve pasaje por Tijuana, la mayor parte de su formación la hizo también en su ciudad natal, incluida su larga temporada en el celebre Farallón, del que fue chef y donde recaló 16 años. Abrió Avika en 2012 con un concepto nikkei de fusión peruano japonesa, innovador en la ciudad.

## Chef Omar Serrano

### **Ceviche limeño**

1 porción

#### **INGREDIENTES**

150 gr de robalo  
3 gr de sal de mar  
3 gr de pimienta molida  
65 ml de jugo de limón  
5 gr de ajo pelado  
50 gr de cebolla morada  
25 gr de tomate cherry  
25 gr de pepino  
5 gr de chile habanero  
5 gr de cilantro  
15 ml de salsa aji

#### **PREPARACIÓN**

Cortar el robalo en cubos y salpimentar. Marinar en jugo de limón y ajo por 2 minutos. Integrar el pepino, el habanero, el cilantro y la cebolla morada. Revolver y decorar con el tomate cherry.

### **Sashimi de callo al dry miso,**

1 porción.

#### **INGREDIENTES**

150 gr de callo porcionado,  
10 gr de cebolla cambray  
3 gr de ajo frito  
25 ml de salsa dry miso  
20 ml de aceite de olivo  
3 gr de togarashi  
20 ml de yuzu natural

#### **PREPARACIÓN**

Cortar el callo en rebanadas de corte delgado. Salsear con yuzu natural, aceite de olivo y salsa dry miso. Decorar con hojuelas de ajo, cebolla cambray, rodajas de limón y togarashi.



Ceviche limeño, chef Omar Serrano

# MAZATLÁN

## Cocineros mar y tierra

De Los Mochis a Mazatlán, en el otro extremo de Sinaloa, son 400 kilómetros por una autopista bastante cuidada. Si ingresas a la ciudad por la Zona Dorada tendrás una impresión engañosa: la de cualquier emporio turístico al borde del mar. Es el riesgo -aquí imperdonable- de buscar el idilio a primera vista. Sí están los monótonos edificios de las grandes cadenas hoteleras; sí la avenida costera que avanza dificultosamente entre bloques de cemento y escaparates de restaurantes, y sí también y sobre todo la inclemente luz solar, que recarga baterías en el reflejo de las arenas colindantes.

Pero si te sigues por la avenida costera un par de kilómetros descubrirás una belleza propia, diferente. La vista se amplía, desaparecen los hoteles y surgen las palmeras. Las arenas doradas y -¡por fin!- se deja ver un mar poco complaciente, salvaje, que incita al desafío. El amplio malecón recientemente remodelado, las palmeras en el camellón, edificios y casas de impecable blanco en la vereda opuesta, dibujan un panorama de próspera ciudad de vacaciones. Como si del Mediterráneo se tratara.

El Parador Español está en el límite de la zona hotelera. Es un clásico de la ciudad: en noviembre cumplirá 40 años. Lo abrió Julián Portugal, un español emigrado de Burgos, Castilla. Hace siete años tomó la posta su hijo. Cerca de otro mar distante, el Mediterráneo, Julián hijo (44) estudió en el hotel escuela catalana de Sant Pol de Mer. Hizo prácticas con el desaparecido Santi Santamaría, en el célebre restaurante El Raco de Can Fabes, un tres estrellas Michelin situado en el pueblo de Sant Celoni. Luego entró a la cocina del hotel

Santo Mauro (5 estrellas), en Madrid, como chef de partie. Regresó a Mazatlán en el 2000 y antes de tomar a su cargo El Parador hizo una última escala en la Fonda Santa Clara, también de la familia, que cerró hace pocos años.

— Cuando llegué al Parador— cuenta — actualicé el menú con tapas y un enfoque de cocina más mediterráneo. Y ahora lo renuevo cada seis meses siguiendo la misma línea.

La mayor parte de la carta, sin embargo, es clásica: pulpo a la gallega (quizá el mejor que he probado en México), una impecable paella de mariscos, otra paella valenciana de corte más ortodoxo con arroz bomba, la fideuá, el caldo gallego y tapas no menos clásicas como las gambas al ajillo o la chistorra. Su clientela es tanto local como americana o canadiense. Y en esta época llegan más turistas mexicanos, provenientes de Durango, Torreón o Monterrey...

La frontera entre el género español y el entorno sinaloense se le ha vuelto porosa. Julián, que reúne a la vez cualidades de cocinero fogueado y de empresario restaurantero corte moderno, registra el dinamismo de la vecindad -del que él es también protagonista- y el creciente peso del *revival* que experimenta la cocina mexicana en todo el país. Después de haberla escuchado en Avika, la palabra "fusión", aunque con otro sentido, regresa.

— Tenemos un gran patrimonio en productos y preparaciones— dice. — Tratamos de juntar esa parte sinaloense con el concepto español. Hacemos un arroz negro con el camarón 29

**...si te sigues por la avenida costera un par de kilómetros descubrirás una belleza propia, diferente. La vista se amplía, desaparecen los hoteles y surgen las palmeras. Las arenas doradas y —¡por fin!— se deja ver un mar poco complaciente, salvaje, que incita al desafío.**

## Julián Portugal

De estirpe restaurantera, Julián Portugal (44) se lanzó a estudiar cocina en el hotel-escuela catalana de Sant Pol de Mer. Fue *trainee* en el célebre Raco de Can Fabes cuando tenía tres estrellas Michelin, con el fallecido Santi Santamaría. Seguidamente fue *chef de partie* en el hotel cinco estrellas de Madrid Santo Mauro. Regresó a Mazatlán en el 2000 para hacerse cargo del restaurante familiar El Parador Español, que en noviembre cumple 40 años de existencia. Su cocina es clásica española con toques sinaloenses.





# EXPO PAN

IMPULSANDO LA  
INDUSTRIA DE



PANADERÍA



REPOSTERÍA



PIZZERÍA

21 al 24  
Agosto del 2019  
11:00 a 19:00 hrs.



**PRE-REGISTRO  
EN LÍNEA SIN COSTO**  
[www.expopan.com](http://www.expopan.com)



**C**

ÁREA DE CURSOS

**G**

CHEFS

¡MEJORAR LOS GRANDES CHEFS!

**T**

ÁREA DE TALLERES

## Chef Julián Portugal

### **Gambas al ajillo**

4 personas

#### **INGREDIENTES**

500 gr de camarón medida 31-35  
10 dientes de ajo  
2 chiles guajillo secos  
96 ml de aceite de oliva extra virgen (6 cucharadas)  
sal de grano c/n  
1 ramo de perejil finamente picado  
Pimentón de la vera dulce o picante c/n

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

Aceite de oliva extra virgen c/n

#### **PREPARACIÓN**

Pelar los camarones y dejarles la parte de la cola para la presentación. Pelar y cortar los ajos en láminas. Con ayuda de unas tijeras de cocina cortar en juliana el chile guajillo. Picar el perejil finamente. En una sartén previamente calentada agregar el aceite de oliva. Cuando esté caliente sofreír los ajos junto con el chile guajillo. Una vez dorados los ajos y el chile, agregar los camarones y saltear. Cuando los camarones estén cocidos incorporar el perejil. Espolvorear con un poco de pimentón dulce o picante. Por último, agregar sal gruesa para rectificar sazón.

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

Servir los camarones en un plato hondo y rociar encima con aceite de oliva al gusto.

### **Pulpo a la gallega**

4 personas

#### **INGREDIENTES**

2 kg de pulpo gallego fresco o congelado  
1 kg de papas  
Agua c/n

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

50 gr de pimentón de la vera dulce o picante.  
Aceite de oliva extra virgen c/n  
Sal gruesa c/n

#### **PREPARACIÓN**

Descongelar el pulpo y poner en refrigeración una noche antes de su uso. Poner el agua a calentar en una olla grande y alta. Cuando el agua esté a punto de hervir, sumergir el pulpo 3 veces cogiéndolo por la cabeza para "asustarlo". Posteriormente dejar el pulpo dentro del agua; cuando comience a hervir poner un temporizador de treinta minutos. Con ayuda de pinzas y un cuchillo pinchar de vez en cuando el pulpo para revisar cocción. Una vez cocido, apagar el fuego y dejar reposar de tres a cinco minutos. Retirar luego el pulpo del agua y ponerlo en una bandeja. Usando el mismo liquido de cocción del pulpo, poner a cocer las papas durante 15 minutos.

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

Cortar las papas en rodajas de 5 cm de diámetro y 1 y ½ de espesor. Con ayuda de unas tijeras de cocina cortar los tentáculos en trozos de 1 cm de grosor. Picar la cabeza en trozos pequeños. Poner las rodajas de papa como base y encima los trozos de pulpo. Salar con sal gruesa, espolvorear con el pimentón, que puede ser al gusto, dulce o picante, y rociar todo con un poco de aceite de oliva extra virgen. Servir bien caliente.





**El Parador Español está en el límite de la Zona Dorada.  
Es un clásico de la ciudad: en noviembre cumplirá  
40 años. Lo abrió Julián Portugal, un español emigrado  
de Burgos, Castilla.**

gigante sinaloense, que es un productazo, o los pimientos del piquillo rellenos de marlín en escabeche (la versión original mazatleca es con chile poblano). Es interesante cuando juntas la acidez del escabeche con el tono ligeramente dulce del piquillo. Pero además tenemos siempre en el menú dos o tres platillos sinaloenses.

Y enumera: camarón zarandeado; cebiche de la región (incluye zanahoria, camarón de pacotilla, pepino, cebolla, cilantro, chile guajillo y pescado encurtido en limón verde); ensalada sinaloense, en la que convergen pimiento rojo, amarillo y verde, berenjenas, tomate, cebolla de cambray, calabaza de árbol. Las hortalizas son marinadas en jerez y vinagreta de aceite de oliva con vinagre de vino tinto antes de pasar por la parrilla...

— Con mis colegas buscamos también innovar—, agrega.  
— En nuestra cocina está surgiendo una generación muy activa. Empujamos fuerte para que Sinaloa suene tanto como Oaxaca, Puebla o Yucatán, y estamos en buen pie: hay mucha creatividad.

La camioneta enfila hacia el centro de Mazatlán. Miguel Taniyama, mi anfitrión-guía desde que comenzó el periplo sinaloense, desmadeja en el trayecto el hilo histórico de su origen: el apellido es japonés pero la apariencia no lo es tanto. El abuelo, un ingeniero agrónomo, llegó de Japón para trabajar como técnico agrícola, se casó con mexicana y ya no se fue. Su familia transitó por diferentes actividades: fueron agricultores, tuvieron un puesto en el mercado de Culiacán y finalmente su padre puso el primer restaurante, una empresa de la que hoy día participa toda la familia.

En un recodo del malecón hacemos un giro a la izquierda. Pronto aparece otro paisaje: el de un pueblo de casas históricas pulcramente pintadas, con el cielo despejado de cables y de cualquier otro estorbo que pudiera desdibujar su belleza. El restaurante El Presidio se integra bien al contexto: mansión colonial, clásico patio bajo la sombra de una vegetación exuberante, y varias salas comedor. La Casa García fue construida en 1876 y en los albores del siglo pasado la compró Genaro García, el bisabuelo de su propietario actual, el chef Diego Becerra (46).

El bisabuelo era un empresario poderoso de la época y el vendedor un banquero igualmente ilustre. La casa se con-

virtió en parte del patrimonio familiar y varios de sus miembros vivieron en ella hasta que, poco a poco, la fueron abandonando; las voces que la poblaban se apagaron y sobrevino el olvido. Hasta que la madre de Diego quiso recuperar ese testigo de su infancia y se propuso restaurarla. El renacimiento se consumó en 2012.

—A mi mamá la movió en gran parte la nostalgia y por eso quiso respetar su carácter de ruina. El jardín era una selva, años que nadie lo cuidaba, y quedó como estaba; y también las paredes. Solo se cambiaron algunas lozas para que soporten el peso de la gente; es la misma casa honrando su historia—, cuenta Diego con algo de veneración.

Él estudió cocina en Ambrosía, en ciudad de México. La familia alternaba periodos entre la capital y Mazatlán. Su formación coincidió con una de las mejores épocas de la escuela (maestros como Guillermo González Beristáin o Federico López llevaban los cursos) y siguió en el trabajo con los chefs Ricardo Muñoz Zurita, Alejandro Kuri y Richard Sandoval en San Francisco. Ese camino lo condujo a la elección de su cocina actual: ecléctica, cosmopolita y centrada en el sabor. 32



## Diego Becerra

Diego Becerra (46) estudió cocina en Ambrósia, Ciudad de México. Su formación, dice, coincidió con la mejor época de la escuela, cuando los chefs Guillermo González Beristáin y Federico López estaban a cargo. Trabajó en la capital con los chefs Ricardo Muñoz Zurita y Alejandro Kuri, y en San Francisco con Richard Sandoval. Actualmente es el chef propietario de El Presidio, con locales en Mazatlán y Culiacán, cuya propuesta ecléctica está no obstante firmemente anclada en productos y sazón sinaloenses.

Foto: Alejandro Fuentevilla.

## Chef Diego Becerra

### Ostiones al cotija

6 porciones

#### INGREDIENTES

Mayonesa de habaneros tatemados.  
160 gr de aceite de soya  
10 gr de vinagre manzana  
2 yemas de huevo  
4 gr de sal  
50 gr chile habanero desvenado y sin semillas  
50 gr de ajo limpio  
25 gr de aceite de oliva  
Sal gruesa c/n

#### OSTIONES:

6 ostiones  
Mayonesa de habaneros tatemados c/n  
Queso cotija rallado c/n

#### FINAL Y PRESENTACION

Cilantro fresco picado c/n  
Tercios de limión c/n  
Sal gruesa c/n

#### PREPARACIÓN

##### Mayonesa de habaneros tatemados

En una sartén pequeña pochar a fuego lento en aceite de oliva los dientes de ajo hasta que estén suaves y ligeramente dorados. Con ayuda de una cuchara retirar los ajos y reservarlos en un bowl pequeño. Aumentar la potencia del fuego y cuando empiece a humear el aceite, agregar los chiles habaneros. Saltearlos hasta que estén dorados. Sazonar con sal gruesa y con ayuda de la misma cuchara retirarlos de la sartén y colocarlos junto con los ajos. Enfriar. En una licuadora poner los chiles los ajos fríos, el vinagre, la sal y las yemas. Licuar durante un minuto e incorporar el aceite de soya en forma de hilo hasta que la mezcla emulsione y reservar en refrigeración.

#### OSTIONES

Abrir seis piezas de ostiones y colocarlos en una charola para horno tostador, sobre sal gruesa para que no se ladeen. Bañar cada ostión con un poco de mayonesa de habaneros tatemados y espolvorear ligeramente con queso cotija rallado. Gratinar los ostiones con yuda de la modalidad broil horno tostador durante 5 minutos y retirar del horno.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Esparcir sal gruesa en dos líneas rechonchas en un plato cuadrado para que los ostiones nos se ladeen y servir recién retirados del horno los 6 ostiones y decorar con cilantro fresco picado. Exprimir un par de gotitas de jugo de limón sobre cada ostión antes de comerlo.



Ostiones al Coitija. Chef Diego Becerra. foto: Alain González.

**A pocas cuadras, Héctor's Bistro se mantiene imperturbable en el eje Francia-Italia. El chef propietario, Héctor Peniche (50), nació en Monterrey y creció en Mazatlán. Parecía que el destino apuntaba hacia otro lado y sin embargo terminó en esta ciudad y en la cocina.**

En la propuesta de El Presidio lo mazatleco-sinaloense vive en unión libre con el resto del mundo (incluido el resto de México) y fluye con gracia a su encuentro. Sus íconos son el cochito tatemado, de inspiración taquera, y el pulpo a la plancha marinado en aceite de chiles, con asiento de queso gouda y puerco. Aunque es más usual en ciudad de México o el sur del país, el asiento -espléndida, sávida "sobra"- está presente en varios platillos y tacos de su repertorio.

Otros *must* de la carta: camarones zarandeados con fideo seco, chamorro en hoja de plátano y los burritos de pato confitado (otra versión bajo otro nombre destacó años atrás en el repertorio de Mónica Patiño) con jalea de chile pasilla y chile serrano, cilantro y cebollín. En las antípodas -clacisismo taquero- los tacos radioactivos, con asiento y relleno de cochito tatemado, frijolitos puercos, chicharrón, col, cebolla morada, cilantro...

Diego terminó de definir la manera en que quería ejercer su oficio hace unos 10 años y consumó así su estilo, que en el contexto de Mazatlán (y resto de Sinaloa) irrumpió innovador. Hoy día no es el único: la ciudad está inmersa en un profundo movimiento de actualización y borda cada día un dibujo de refinamiento culinario. ¿Pionero?

— No me gusta soplar me mi propia corneta—, replica, muy gráfico. — fue picar piedra muchos años, años de periodos sin dinero, sin tener un flujo constante. He vivido de hacer banquetes, me pegué golpes y he tronado sitios hasta encontrar la estabilidad. Sí, me tocaron tiempos en que el mercado no estaba listo. Ahora está mucho más maduro.

A pocas cuadras, Héctor's Bistro se mantiene imperturbable en el eje Francia-Italia. El chef propietario, Héctor Peniche (50), nació en Monterrey y creció en Mazatlán. Parecía que el destino apuntaba hacia otro lado y sin embargo terminó en esta ciudad y en la cocina. Estudió, cuenta, contador público en el Tec de Monterrey, "pero no me gradué porque era muy vago". En lugar de eso cargó la mochila y se fue a visitar Sudamérica ("de Costa Rica a Brasil", detalla) en bicicleta; tardó tres años en completar la vuelta. Su primer contacto con un restaurante se dio por necesidad, mientras viajaba.

— Fue en Costa Rica. Necesitaba juntar dinero y entré a trabajar de mesero—. Y luego vino Pucón, en el sur de Chile.

Pucón está 800 kilómetros al sur de Santiago y desde sus calles se divisa claramente, a corta distancia, la falda nevada del volcán de Villarica. Allí, curiosamente, la comuna ha habilitado pistas de sky. Aunque hace rato que no estalla -solo alarmantes fumarolas cada tanto- ríos de lava acabaron hace 50 años con las pistas y quienes se hallaban en ellas. Como sea, hoy día Pucón es una exitosa ciudad turística rodeada de esas cumbres blancas y su *mood* tan del sur del continente tan de carta postal recuerda al de ciertos pueblos suizos que se regodean en su aislamiento.

Hasta allí llegó Héctor, que era como llegar al fin del mundo, una vez más con reservas agotadas. Y una vez más consiguió trabajo de mesero; "se llamaba Il Fiore", recuerda.

— Ahí me puse de novio con una chilena y eso alargó la estadía. ☞ 40



## Héctor Peniche

Héctor Peniche (50) estudió contaduría pública en el Tec de Monterrey pero su vocación estaba en los fogones. Logró ingresar a las cocinas del hotel Four Seasons de Ciudad de México, donde recaló en repostería. Fue el impulso que necesitaba su perseverancia. De ahí pasó a los Four Seasons de Punta Mita y Londres y de ahí al género italiano, que es cuando finalmente se abrió camino en la cocina salada. Hoy es el chef propietario de Héctor's Bistro. Su cocina es pivote entre las culinarias italiana y francesa



## Chef Héctor Peniche

### Spaghetti de camarón

4 porciones

#### INGREDIENTES

##### Spaghetti

400 gr de spaghetti de sémola de grano duro  
Agua previamente salada c/n

##### Camarones

32 camarones medida 21-25  
½ barra de mantequilla  
Ajo c/n

##### Caldo de camarón base

Cáscaras de camarón c/n  
½ barra de mantequilla  
1 cucharada de pasta de tomate  
2 onzas de brandy  
1 lt de caldo de pescado  
10 tomates cherry

##### Caldo de pescado

2 lt de agua  
½ kg de huesos y cabeza de pescado  
1 poro  
½ cebolla  
2 ramas de apio  
Sal c/n

##### Mirepoix

1 zanahoria  
1 cebolla  
1 rama de apio

##### Salsa

10 tomates cherry  
Albahaca c/n  
Aceite de oliva c/n  
Semilla de chile rojo c/n  
Sal c/n

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Perejil picado finamente c/n  
Aceite de oliva c/n

#### PREPARACIÓN

Mirepoix

Cortar la zanahoria, el apio y la cebolla en cubos de aproximadamente un centímetro

##### Caldo de pescado

Poner a hervir todos los ingredientes en una olla. Dejar hervir de 20 a 40 minutos retirando cada tanto la espuma que se forma en la superficie. Cuando haya reducido a aproximadamente la mitad, retirar del fuego, enfriar y colar.

##### Caldo de camarón base

Limpiar los camarones retirándoles la cáscara y guardarlos en refrigeración. Poner a derretir la mantequilla en una olla y freír las cáscaras de camarón hasta dorar. Añadir el mirepoix finamente picado y seguir friendo. Agregar la pasta de tomate y continuar friendo. Con ayuda de un cucharón con capacidad de 2 onzas, agregar el brandy y flambear. Con ayuda de una cuchara grande desglacear el fondo de la olla. Dejar que se evapore el alcohol y agregar el caldo de pescado y diez tomates cherry. Hervir de 40 minutos a 1 hora; licuar todo incluyendo las cáscaras y colar utilizando un chino fino y presionando con un cucharón para obtener la mayor cantidad posible del líquido base para la salsa de la pasta.

##### Spaghetti

Poner a hervir los spaghetti en cantidad abundante de agua previamente salada, de 10 a 15 minutos.

##### Camarones

Mientras la pasta se cuece, derretir en una olla la mantequilla. Agregar ajo picado al gusto, los camarones y sal. Darles color y retirar de la olla para evitar sobre cocción.

##### Salsa

En la misma olla usada para cocer los camarones, agregar diez tomates cherry picados, albahaca y la semilla de chile con aceite de oliva y sal al gusto; sofreír un poco. Agregar el caldo base y reducirlo hasta obtener textura de salsa.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Cuando falten dos minutos para que la pasta esté lista (a los 12 minutos aproximadamente), retirar del agua y agregar a la salsa. Añadir los camarones y cocinar todo junto los últimos dos minutos hasta que la pasta este perfectamente al dente. Ajustar la sazón si es necesario. Agregar perejil picado y aceite de oliva fresco. Servir de inmediato.



Spaghetti de camarón. Chef Héctor Peniche. pg. 34



## **Rack de cordero**

4 porciones

### **INGREDIENTES**

#### **Racks de cordero**

2 racks completos de cordero (aproximadamente 1 kg, 16 huesos)

2 cucharadas de mantequilla

Aceite de oliva c/n

Mostaza Dijon c/n

2 dientes de ajo

Romero c/n

Tomillo c/n

#### **Migaja de Focaccia**

1 Focaccia

Tomate deshidratado c/n

#### **Papas rostizadas**

12 papas cambray cocidas

Grasa de pato c/n

Sal gruesa c/n

Perejil picado c/n

#### **Ensalada**

Hojas mixtas de diferentes lechugas

Aceite de oliva

Vinagre balsámico

Sal c/n

Pimienta c/n

Final y presentación

Líquido de fritura del rack

### **PREPARACIÓN**

#### **Migaja de Focaccia y tomate**

En un procesador moler la focaccia añadiendo poco a poco los tomates deshidratados hasta lograr una textura de pan molido húmedo pero granulado (no se tiene que volver pasta).

#### **Rack de cordero**

Separar en dos piezas los racks de cordero para que queden 4 porciones de 4 huesos cada una. En una sartén de acero caliente, agregar aceite de olivo y rostizar los racks hasta lograr el color deseado; añadir dos cucharadas de mantequilla, romero, tomillo y dos dientes de ajo. Con una cuchara bañar los racks con la mantequilla hirviendo, para mejorar el color, textura y sabor. Guardar el líquido que quedó en la sartén para usarlo como salsa. Con ayuda de otra cuchara untar los racks de mostaza Dijon y empanizar con la migaja de focaccia y tomate. Hornear a 180 grados centígrados, hasta llegar a una temperatura interna de 55 grados centígrados. Una vez lograda la temperatura interna dejar reposar la carne.

#### **Papas cambray**

En una sartén caliente fundir la grasa de pato y rostizar en ella las papas hasta que estén doradas. Aderezar con sal gruesa y perejil picado.

#### **Ensalada**

Emulsionar los ingredientes de la vinagreta y distribuirla sobre las hojas mixtas al momento de servir o servir aparte en una salsa.

### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

Después de 6 minutos de reposo separar cada chuleta y servir de inmediato 4 en cada plato. Calentar la salsa y verterla sobre el cordero. Agregar las papas rostizadas y la ensalada.

## Sticky toffee pudding

### INGREDIENTES

#### Pastel

650 gr de dátil  
480 gr de mantequilla  
200 gr de azúcar mascabado  
10 huevos  
550 gr de harina  
1 cucharada de Royal  
1 cucharada de bicarbonato

#### Toffee

1 litro de leche  
2 tazas de azúcar  
1 barra de mantequilla

### PREPARACIÓN

#### Pastel

Hervir el dátil hasta que se deshaga por completo y quede una pasta. Dejar enfriar y reservar. En la batidora con el aditivo pala, poner la mantequilla y el azúcar. Acremar por 3 minutos a alta velocidad; posteriormente agregar los huevos uno por uno seguidos de la reducción de dátil; al final incorporar los secos (harina, royal, bicarbonato). Rellenar los moldes y hornear a 160°C durante 20 minutos con 70% de humedad y 30% de calor.

#### Toffee

En baño maría hervir lentamente la leche y el azúcar hasta hacer un dulce de leche, agregar la mantequilla cuando el dulce de leche reduzca, a 40 °C. Refrigerar.

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Calentar el pastelito y el toffee. Vertir el toffee sobre el pastel. Añadir una bola de helado de vainilla.



Sticky Toffee Pudding, Chef Héctor Peniche.

— **Mi cocina es europea, casual, con énfasis italiano y francés— dice, — y concibo mi oficio como en Italia, donde el cocinero es un artesano: hago embutidos, fabrico mis salchichas y también el jamón: compro la pierna de puerco, la pongo en salmuera y la cuezo al horno; hago mi chutney, mi cátsup...—.**

Total que terminó trabajando en un restaurante mexicano en Santiago y siguió alimentando el elusivo interés por la cocina que nació con la primera chamba. Regresó a la ciudad de México sin novia, pero enamorado de un oficio que aún no ejercía.

— Pensé en entrar en una escuela, pero era muy caro, no la podía pagar. Me presenté entonces a una oferta de trabajo para ayudante de cocina en el hotel Four Seasons y me tomaron. Era el último de la línea, pero terminé en repostería. Me quedé dos años con el chef Frank Monnier. Y me mandaron al Four Seasons de Londres, con el chef Eric Deblonde.

Otro *transfert* lo condujo al Four Seasons de Punta Mita, en Nuevo Vallarta, donde se casó con la inglesa que era su pareja desde Londres. En busca de abrir horizontes viajó al Valle de Guadalupe e ingresó al equipo de Jair Téllez, en Laja, como chef repostero una vez más. Se quedó un año y terminó regresando a Londres con su esposa, decidido a jugársela en cocina salada. Regresó al Four Seasons como *garde manger* y de ahí a parrillero. Curiosamente le siguió un salto (varios) a lo italiano, con el chef Pasquale Amico, en los restaurantes Refettorio, Sartoria y -ya sous chef- en Via Condotti. Luego fue panadero en Jordi's House y chef repostero en George Club.

A sus italianísimos cinco años londinenses le siguió el regreso a Mazatlán en 2010, "decidido a hacer una familia". Primero puso Molika, una sandwichería, luego Hector's Bistro y asoman dos más en germen, uno de pizza y de brasa el otro.

— Mi cocina es europea, casual, con énfasis italiano y francés— dice, —concibo mi oficio como en Italia, donde el cocinero es un artesano: hago embutidos, fabrico mis salchichas y también el jamón, para lo cual compro la pierna de puerco, la pongo en salmuera y la cuezo al horno; hago mi chutney, mi cátsup...—. Y también, obvio, de su obrador salen el pan y las pastas: tortelloni, linguini, raviolos...

— Cuando llegué nadie hacía jamón o gravlax. Comenzamos y al rato nos dimos cuenta que además de la pasta estábamos haciendo casi todo lo que necesitábamos; muchos cocineros quisieron trabajar con nosotros para aprender.

Héctor discierne cambios en el comensal mazatleco, sobre todo su creciente exigencia de calidad, y la presión que esto ejerce en los cocineros para mejorar. Hasta en la ambientación. Su restaurante tiene una gran barra de madera en el centro, bonita, sólida, la cual alberga un buen surtido de licores para la coctelería (includible hoy día), pocas mesas y paredes empapeladas, a la francesa. Un layout elegante, pero no pretencioso.

—En los 10 años que han pasado desde mi regreso, el conocimiento se ha incrementado. Influye desde la apertura de restaurantes nuevos como el mío a programas gastronómicos en la tele, como los de Netflix; la gente es más consciente de que si quieres calidad, hay que gastar un poco más. ¡Y de que hay que hacer reservaciones! Cuando llegué no había reservaciones; yo empecé a pedir las porque así podía comprar ingredientes más caros...

Hasta hace un par de décadas, enfatiza, Mazatlán era un desierto en propuestas innovadoras. Había solo un restaurante "elegante", el Sr Pepper, de cortes y langosta. Sr Pepper existe aún con la misma fama, pero flanqueado por decenas de nuevos conceptos.

— Los restaurantes están llenos, Mazatlán está lleno; llegan comensales de Durango, Los Mochis, Torreón, Sonora... la temporada baja del turismo ya no es baja. Y vamos empezando: es lo que era Ensenada en el año 2000, cuando comenzaban Benito (Molina), Javier (Plascencia) o Jair (Téllez)—. Y concluye con humor:

— Somos retoños; estamos empezando a florecer.

**Escápate a lo extraordinario**

**"Escápate a lo Extraordinario"**  
Nos vemos en Los Mochis, punto de partida para disfrutar de las playas vírgenes del Maviri, la cueva de los murciélagos y de la magnífica combinación de naturaleza y modernidad de la Bahía de Topolobampo. Vive la experiencia del circuito turístico Barrancas del Cobre viajando en el ferrocarril El Chepe y conoce una de las 13 maravillas naturales de México, cuatro veces más grande que el Gran Cañón de Colorado. A unos minutos de Los Mochis está El fuerte un lugar ideal para practicar caza y pesca deportiva y paseos en balsa y kayak. Así que ya sabes ¡Nos vemos en Los Mochis!

**LMM**  
NOS VEMOS EN LOS MOCHIS  
#escapateaLMM #AyMamáporDios

EL FUERTE, MAVIRI, TOPOLOBAMPO, SINALOA

# CULIACÁN

## y el granero de México



Algo, sin embargo, diferencia a Sinaloa de Baja California: tierra y agua. Abundancia de agua, fertilidad de la tierra.

Partimos a Culiacán, tres horas de carretera. En esta geografía plana, cercada cada tanto por siluetas montañosas, un mar de cultivos cuyas apariciones fugaces se fijan en la retina: maíz, trigo, caña, tal vez cebada... O tal vez no. Adivinanza para ciudadanos. Taniyama se abstiene, pero me recuerda que algunos le llaman a Sinaloa “el granero de México”. Once ríos surcan tierras fértiles, ricas en materia orgánica, y son retenidos en presas que proporcionan irrigación y energía eléctrica.

Saco números: en el mar está el ingrediente más gourmet de Sinaloa. De la agricultura suele hablarse menos... aunque llena más platos y bolsillos. El territorio sinaloense es el 3 por ciento del país y su población apenas el 2 por ciento, pero produce el 30 por ciento de los alimentos de México. Las estadísticas redundan en ello: 5 millones de toneladas anuales de maíz, 3 millones de toneladas de tomate, 2 millones de trigo...

El campo aporta además 75 mil toneladas de carne de res al año (se exporta en parte a Estados Unidos, Rusia, Japón y Europa), 12 mil toneladas de cerdo y 150 mil toneladas de pollo. También proviene del estado la mayor parte de la tilapia de acuicultura -cerca de 6 mil toneladas- un pez con porvenir de solución alimentaria. Y en el puerto de Mazatlán se procesa cada año el 70 por ciento del atún que pesca el país... Las exportaciones agropecuarias y agroindustriales de Sinaloa

suman 2,900 millones de dólares al año: un estado rico.

En Culiacán, ciudad capital, la más poblada del estado, cumplo con un ritual: visitar el estadio del club de beisbol Tomateros, cuyo nombre refrenda el carácter agrícola del entorno. El imponente edificio imanta al turismo, que a veces llega solo para presenciar un partido del célebre equipo. Taniyama tiene en los palcos su restaurante con la marca familiar: Tomo (“amigo” en japonés).

El otro Tomo, donde inició la saga familiar, es el “Open Kitchen”, cerca de la ciudad universitaria: cocina a la vista, como es costumbre en Japón, y la consabida barra de sushis. Miguel me presenta a sus hermanos, Roberto y Yolanda. Ellos dirigen la operación. El menú no es estrictamente japonés. Los sushis, teriyakis y yakitoris se acomodan en la carta junto a cortes de res o entradas como papas a la parmesana. Es un restaurante enorme, multitudinario, familiar, referencia para locales y turistas.

Esa noche cenamos en otro lugar de Miguel, Clan Taniyama, su más reciente creación. Está en Paseo del Ángel, uno de los sitios más bonitos de la ciudad, junto a El Presidio de Culiacán, también recientemente inaugurado. Lo atienden sus dos hijos: Takeshi en la barra, Jishu en la cocina. En el menú, tiradito de atún, ceviche nikkei, aguachile y un portentoso ramen estilo tonkotsu (receta en pg 44). El restaurante expresa un intrigante mestizaje en el que lo japonés es omnipresente pero lo sinaloense envuelve y define. Es, en ese sentido, una calca de Miguel, de su personalidad. 55

**En Culiacán, ciudad capital, la más poblada del estado, cumplo con un ritual: hacer la visita del estadio del club de beisbol Tomateros, cuyo nombre refrenda el carácter agrícola del entorno. El imponente edificio imanta al turismo, que a veces llega solo para presenciar un partido de su célebre equipo.**



Chefs José Miguel Taniyama y Jishu Miguel Taniyama.



Ramen estilo tonkotsu. Chef Jishu Miguel Taniyama, pg. 45

## Chef Jishu Miguel Taniyama

### **Ramen estilo tonkotsu**

12 personas

#### **INGREDIENTES:**

##### **Caldo**

15 lt de agua purificada  
2 kg de patas de puerco  
2.5 kg de espinazo de puerco/cadera  
1 kg de cabeza de lomo  
20 gr de alga kombu deshidratada  
1 kg de hongos shiitake deshidratados  
2 cebollas blancas  
2 tallos de apio  
3 zanahorias medianas  
10 dientes de ajo  
120 gr de jengibre entero  
100 gr de katsuobush (de preferencia) u hondashi  
3 manzanas verdes

##### **Chashu**

1 pieza de cabeza de lomo de aprox 2.2 kg  
Trozos grandes de leña de mezquite (wood chunks en tiendas weber) o aproximadamente 500 gr de madera en trozos o carbón vegetal c/n

##### **Rub** (rinde para 1 pieza de cabeza de lomo)

50 gr de azúcar mascabado (húmeda)  
50 gr de sal  
1 cucharadita de chile quebrado  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1 cucharadita de pimienta negra molida  
100 ml de vinagre de arroz

##### **Juliana de verduras**

1 papa blanca  
1 calabaza americana  
1 chayote  
1 zanahoria

##### **Tare**

450 gr de soya kikkoman  
60 gr de azúcar  
10 gr de ajo en polvo  
60 ml de mirín  
50 ml de aceite ajonjolí  
10 gr de sal de mar  
15 gr de katsuobushi

##### **Ajitamago**

2 lt de agua  
5 huevos de gallina de libre pastoreo

##### **Wakame**

2 cucharadas de alga wakame deshidratada

##### **Fideos**

1.2 kg de fideo con huevo de la marca Sun Noodles

##### **Furikake**

Amaranto blanco  
Ajonjolí negro  
Shichimi  
Camaron seco molido  
Alga nori molida

#### **PREPARACIÓN**

##### **Caldo**

Llevar el agua a una temperatura de 70°C. Incorporar el alga kombu, los hongos shiitake y el katsuobushi; dejar hidratar e infusionar aproximadamente 1 hora con la olla tapada. Retirar el alga y los hongos. Guardar el alga para utilizarla en sushi u onigiris y colocar en un recipiente los shiitake cubriéndolos con agua. Refrigerar. Picar entretanto las cebollas, zanahorias, manzanas y jengibre en trozos grandes y agregar al caldo junto con el ajo y el apio. Colocar 5 lt de agua en un wok y esperar a que rompa el hervor; agregar el espinazo, bajar el fuego y cocinar durante 15 minutos en simmer (a fuego lento). Retirar el espinazo del wok y lavarlo bajo un chorro intenso de agua caliente para retirarle impurezas y sólidos; agregar al caldo junto con las patas y la cabeza de lomo. Tapar la olla, llevar a hervor y dejar en el fuego al punto mas bajo durante 8 horas. Una vez pasado ese tiempo, rellenar de agua hasta obtener aproximadamente 20 litros de caldo; cocinar por 2 horas más y retirar todos los sólidos con un colador chino o una manta de cielo. Mantener siempre hirviendo el caldo.

##### **Chashu y rub**

Sazonar el chashu con el rub muy bien por todos lados y dejar curar a temperatura ambiente durante 1 ½ hora. A la hora, prender el carbón en un ahumador y llevar a una temperatura de 280°F; agregar el trozo de mezquite al carbón y colocar la cabeza de lomo del lado contrario al carbón junto con un bowl o un inserto lleno de agua para mantener la humedad; revisar que se mantenga una temperatura constante de 225°C y suelte abundante humo; agregar trozos de mezquite cuando el humo decrezca. Mantener a 225°C durante 3 horas y luego envolver en papel aluminio y agregarle 100 ml de vinagre de arroz. Regresar al ahumador durante 1 hora mas, dejar enfriar, cortar en rebanadas de medio centímetro aproximadamente y empacar al vacío de preferencia. Mezclar todos los ingredientes y reservar.



Tiradito de atún. Chef Jishu Miguel Taniyama, pg. 49



Pork belly crujiente en salteado de hongos shiitake. Chef Jishu Miguel Taniyama, pg. 49



#### Juliana de verdura

Rallar toda la verdura con la navaja mas fina de una mandolina y escalfar 1 minuto en agua hirviendo y someter luego a un baño maria inverso. Escurrir y reservar.

#### Tare

Mezclar todos los ingredientes y emulsionar hasta formar una salsa.

#### Ajitamago

Hervir los huevos en el agua durante 6 horas y 5 minutos. Es esencial no pasarse ni sacarlos antes. Una vez cocidos poner en baño maria inverso con abundante hielo; dejar enfriar un poco y descascarar con cuidado. Reservar en un recipiente cubiertos con 1 lt de agua.

#### Wakame

Hidratar el alga en medio litro de agua hirviendo y reservar.

#### Fideos

Cocer los fideos en agua hirviendo durante 40 segundos y escurrir.

#### Furikake

Mezclar todos los ingredientes en partes iguales, aproximadamente 57 gr de cada uno.

#### Hongos shiitake

A los shiitake que se han retirado del caldo, ponerlos en un bowl con 30 ml de salsa de soya Kikkoman; cubrir con 1 lt de agua y reservar.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

En un bowl grande agregar 25 ml del tare y agregar 300 ml del caldo hirviendo. Agregar los fideos al caldo. Dorar las rebanadas de Chashu para levantar mas el sabor, colocar encima de los fideos. Agregar alrededor del plato y sin tapar la carne, 20 gr de hongos shiitake, 30 gr de verdura juliana, 1 cucharada de alga wakame hidratada y escurrida, el ajitamago partido a la mitad y furikake al gusto. Se pueden hacer distintas combinaciones de los ingredientes, como agregarles un poco de granos de elote o un poco de chile serrano, jugo de limón, así como camarón u ostiones para darle un sabor mas profundo.

#### Salpicón de Choros

2 personas

#### INGREDIENTES

100 gr de choros frescos (crudos)

2 limones, su jugo  
1/2 aguacate  
50 gr de apio  
50 gr de pepino  
30 gr de cebolla morada  
35 gr de vinagreta italiana  
20 gr de aceite de oliva  
150 gr de papa, calabaza, zanahoria y chayote por partes iguales en julianas finas y escalfadas.

#### PROCEDIMIENTO

Mezclar todos los ingredientes en un bowl

#### FINAL Y MONTAJE

Servir sobre una tostada con aguacate.

#### Tiradito de Atún

2 personas

#### INGREDIENTES

1 medallón de atún de 230 gr  
50 gr de salsa sweet chili  
10 gr de salsa de soya kikkoman  
4 limones, su jugo  
Furikake c/n  
½ pepino

#### PREPARACIÓN

Pelar y rallar el pepino en juliana fina con mandolina. Laminar el atún en corte delgado estilo sashimi. Mezclar en un bowl la salsa sweet, salsa de soya y jugo de limón, revolver bien y agregar al atún. Poner en un plato la juliana fina de pepino y servir el sashimi sobre la juliana.

#### Pork Belly crujiente en salteado de hongos shiitake

10 personas

#### INGREDIENTES

2 kg de pork belly con piel  
40 gr de sal

#### Salteado de shiitake

250 gr de hongos Shiitake  
500 ml de agua  
1/2 cebolla blanca  
20 gr de salsa de soya Kikkoman  
50 gr de azúcar mascabado



Shortrib ahumado a la naranja, cilantro y cerveza. Chef Jishu Miguel Taniyama, pg. 52



Picanha Black Angus en salsa de piña y chipotle, Chef Jishu Miguel Taniyama, pg. 52

15 gr de mantequilla  
C/n Sal

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

10 tomates cherry

#### PREPARACIÓN

##### Pork belly

Salar la carne con el 2% de su peso en sal y cocinar al vacío 6 hrs a 65°C o en su defecto hornear 4 horas a 150°C. Luego rostizar el porkbelly en un horno a 300°C durante 30 minutos.

##### Salteado de shiitakes

Hidratar los shiitake en el agua. Sofreír la cebolla con la mantequilla hasta ablandar; agregar los shitake junto con el agua, agregar soya y azúcar y reducir un 50%.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Porcionar en 6 el pork belly. Servir sobre el salteado de shiitake y decorar con los tomates cherry; acompañar con bollos bao al vapor.

### Picanha Black Angus en salsa de piña y chipotle

1 persona

#### INGREDIENTES

##### Picanha

400 gr de picanha black angus

##### Salsa

150 gr de piña picada  
15 gr de chipotle en adobo  
40 gr de cebolla blanca  
20 gr de manteca de puerco  
120 gr de caldo de hueso de cerdo (ver receta ramen)

##### Papas cambray

5 papas cambray

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

100 gr de espárragos  
100 gr de champiñon blanco

#### PREPARACIÓN

##### Papas Cambray

Rostizar en horno 30 minutos a 160°C

##### Salsa de piña

Sofreír la piña y cebolla picada en la manteca hasta cara-

melizar, agregar el chipotle y el caldo, reducir un 35% y licuar, agregar sal al gusto y reservar.

##### Picanha

Asar a las brasas o sellar en una sartén de hierro fundida durante 5 minutos por lado, agregar sal y pimienta negra al final y dejar reposar 10 minutos.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

En una sartén de hierro fundido saltear los espárragos, hongos, papas rostizadas con un poco de mantequilla. Servir con los vegetales la picanha fileteada y agregar la salsa de piña.

### Shortrib ahumado a la naranja, cilantro y cerveza

4 personas

#### INGREDIENTES

##### Shortrib

1 shortrib plate de res (3 huesos)  
10 gr de semilla de cilantro  
355 ml de cerveza lager (1 cerveza)  
1 naranja valencia en rebanadas medianas  
Madera de mezquite  
Sal c/n

##### Pepino y rábano encurtidos

200 gr de rábano rojo  
200 gr de pepino  
20 gr de mirín  
50 gr de vinagre de arroz  
5 gr de hondashi  
200 gr de agua

#### PREPARACION

##### Short rib

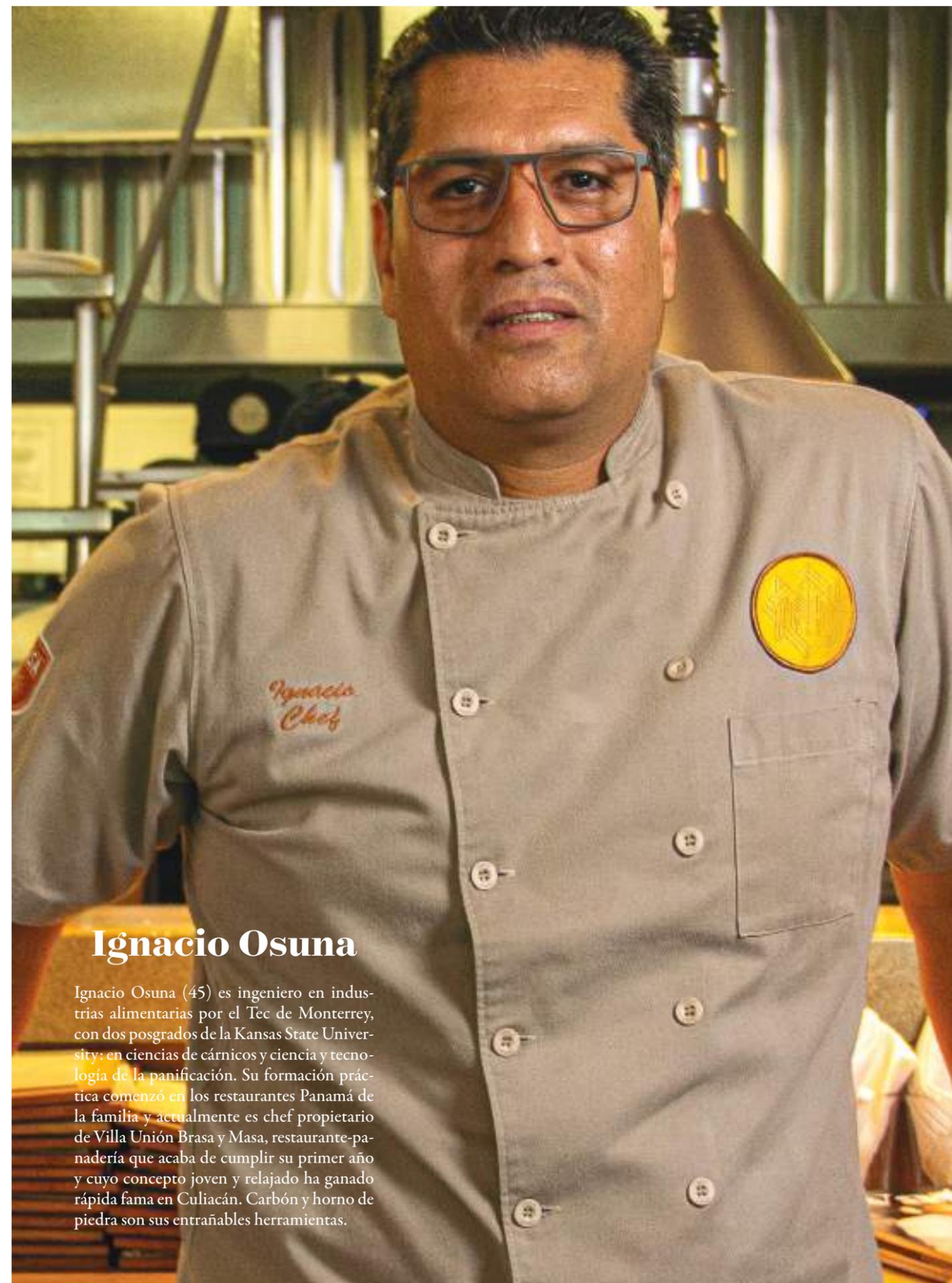
En una bandeja de acero colocar el short rib limpio del exceso de grasa, agregar las semillas de cilantro, la cerveza, la naranja y el 2% del peso de la carne en sal. Reservar en refrigeración 1 noche antes de cocinar. Ahumar con la madera de mezquite durante 6 horas a una temperatura de 120°C. Humectar con jugo de manzana cada 20 minutos.

##### Pepino y rábano encurtidos

Rebanar finamente, si es posible con mandolina, el rábano y el pepino, agregar mirín, vinagre de arroz, hondashi y el agua, reposar hasta encurtir.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Recalentar al vapor. Servir una costilla con el encurtido de rábano y pepino.



## Ignacio Osuna

Ignacio Osuna (45) es ingeniero en industrias alimentarias por el Tec de Monterrey, con dos posgrados de la Kansas State University: en ciencias de cárnicos y ciencia y tecnología de la panificación. Su formación práctica comenzó en los restaurantes Panamá de la familia y actualmente es chef propietario de Villa Unión Brasa y Masa, restaurante-pa-nadería que acaba de cumplir su primer año y cuyo concepto joven y relajado ha ganado rápida fama en Culiacán. Carbón y horno de piedra son sus entrañables herramientas.

# Gerardo Rodríguez

Gerardo Rodríguez (34) nació en Ciudad de México y desde hace dos años habita Culiacán. Estudió en la Escuela Superior de Turismo del Politécnico Nacional y está desde los 16 años dándole en las cocinas más diversas: en la comunidad judía Maguen David, en el Centro Castellano, en Casa Ávila, en Santino. Fue sous chef ejecutivo de los hoteles Las Hadas de Manzanillo y Royal Pedregal antes de llegar como chef a Mar&Sea.



## Sinaloa en números

Las exportaciones agropecuarias suman **2,900 millones de dólares** al año:



**5 millones\*** de TM de maíz  
**2 millones\*** de TM de trigo  
**3 millones\*** de TM de tomate  
(\*de toneladas anuales)



**75 mil toneladas de carne** de res al año  
**12 mil toneladas de cerdo**  
**50 mil toneladas de pollo**



Mazatlán procesa cada año el **70 % del atún nacional.**

Miguel es la segunda generación nacida en México. El abuelo, Tetsuo Taniyama, se casó con Rosario López y compró tierra en Culiacancito, cerca de la ciudad en la que terminó por establecerse. Ricardo, hijo de Tetsuo, fundó Tomo en mancuerna con su hijo Miguel hace más de 30 años, en 1988. La familia se asimiló rápidamente, con el viento a favor del matrimonio mixto. Y ahora parece regresar al rescate del pasado.

— No hablo japonés—, me dice, — tampoco lo hablaba mi papá (la foto del patriarca, adusto, cuelga del muro principal de Tomo Open Kitchen. Murió hace 7 años).

— Pero no le hace: somos nikkei (terminología aplicable a los descendientes de japoneses en el extranjero, que sugiere a un ser anclado en el origen más allá de cualquier peripecia) y participo en la comunidad japonesa; es más, la represento muy a menudo en varias actividades.

Los hijos de Miguel expresan a través de sus nombres el reencuentro: Jishu, Akari, Takeshi, Aiko. Y están aprendiendo a hablar japonés.

Miguel es delgado, fibroso, lleva un pañuelo anudado en la cabeza al estilo samurai y es hiperactivo. En Culiacán se mueve saludando a los que conoce y a los que lo conocen aún si él no, como actor por la vereda de la fama o político en campaña, un rol que ya le ha tocado encarnar. Como si quisiera escenificar el nombre de su restaurante, es amigo de todos: el gobernador, el presidente municipal, el secretario de estado: salta con maestría las zanjas que dividen tras un objetivo: promover la cocina sinaloense.

Lo acompaña a Mar&Sea para reencontrar a Gerardo Rodríguez (34), el chef ejecutivo. Llegó a Culiacán desde Ciudad de México hace un par de años. Estudió en la Escuela Superior de Turismo del Politécnico Nacional y se formó en la práctica desde los 16 años en todas las áreas de la cocina y en los sitios más variados: en la comunidad judía Maguen David, en el Centro Castellano, en Casa Ávila, en Santino... hasta llegar a sous chef ejecutivo de los hoteles Las Hadas de Manzanillo y Royal Pedregal en Ciudad de México.

— El proyecto que me ofrecieron en Mar & Sea es de crecimiento profesional—, enfatiza. — Me motiva el conocimiento, especialmente el que te demanda la riqueza de productos. Así que hice modificaciones en el menú, en las presentaciones y la repostería. Reduje la cantidad de platillos y me enfoqué en la cocina de mar.

Su “para comenzar” de la carta es puro producto: abulón, callo de hacha, aguachile de camarón, caracol, jaiba, ostión... un solo capítulo de la carta, “camarón” -el marisco emblema de Sinaloa- contiene 11 sugerencias. El capítulo “mariscos” trae variaciones sobre tres temas: pulpo, langostino y langosta; las pastas son a base de mariscos y pescados... El menú gira más en torno al ingrediente que a las preparaciones; moderno, minimalista y aún así pródigo en sabores. La decoración del restaurante acompaña bien: moderna, fresca, comfortable, con un sesgo suntuoso.

Enfilamos a Cayenna. Es el consentido de Luis Osuna en medio de un emporio restaurantero y pastelero: 10 restaurantes y 43 pastelerías distribuidos en Culiacán, Mazatlán, Los Mochis, Rosario y Escuinapa. 64

**“El proyecto en Mar & Sea es de crecimiento profesional, me motiva el conocimiento que estoy adquiriendo, especialmente la riqueza de productos. Así que hice modificaciones en el menú, en las presentaciones y la repostería”.**



Estadio del equipo Tomateros.

---

## Luis Osuna autor en Cayenna

La historia que lleva a Cayenna y desemboca en Luis Osuna como líder del grupo Panamá es leyenda en Sinaloa y alrededores. En los años 70 del siglo pasado Ignacio Osuna, Don Nacho, adquirió la tienda de abarrotes El canal de Panamá en su natal Mazatlán, y el éxito de los pasteles que preparaba Olivia Vidaurri, su esposa, dio a luz los panes. Poco a poco el producto que salía de esos hornos fue eclipsando al resto de los abarrotes. Seis años más tarde, en 1976, la pareja lanzó formalmente la pastelería Panamá. En 1982 Olivia Vidaurri y su hermana Teresa concibieron la transición hacia los restaurantes, siempre con la misma marca; el primero fue en Mazatlán. En 1990 la expansión prosiguió con una fábrica de pasteles y panes, junto a la apertura de un restaurante en Culiacán. Abreviando: hoy día la marca Panamá abriga al grupo restaurantero más poderoso de Sinaloa: 43 pastelerías y 10 restaurantes. En algunos casos (seis de ellas) las pastelerías se fusionan con los restaurantes. En la mayoría guardan su independencia, haciendo más patente la genética del negocio. Entretanto el grupo sumó al conjunto tres hoteles, dos en Mazatlán (Proyecto Turístico Cabo Carena y The Palms Resort of Mazatlán) y el Microtel de Culiacán, además de un centro de capacitación culinaria. Luis es el director general del corporativo, aunque pareciera que el título de chef le gana la vocación. Estudió cocina en “la mejor época del centro culinario Ambrosía”, dice, e hizo un máster en el Culinary Institute de Nueva York. Sus credenciales empresariales las certificó en el IPADE. En Cayenna, que se define como “cocina de autor” Luis ha encontrado el espacio a la medida de su vocación culinaria. Allí ha desarrollado una propuesta creativa en la cual la destreza técnica y la intensidad del sazón hacen prolífica mancuerna.



## Chef Luis Osuna

### **Sopa arreada con lengua, chicharrón de camarón y pulpo**

4 porciones

#### **INGREDIENTES**

##### **Caldo**

3 lts. De agua  
3 chiles guajillo cocidos y sin venas ni semillas  
2 chiles pasilla cocidos y sin venas ni semillas  
2 dientes de ajo cocidos  
1 kg de hueso de res, lavado  
1 zanahoria  
½ cebolla blanca en trozo y una vara de apio  
Pimienta gorda c/n  
2 hojas de laurel  
1 ramillete de epazote  
Sal  
Aceite

##### **Pulpo, camarón y lengua**

10 camarones chicos pasados por maicena y fritos en aceite  
250 gr de pulpo cocido, troceado y frito por aceite  
250 gr de lengua cocida y troceada

##### **Granos de frijol y de maíz pozolero**

100 gr de frijol cocido  
100 gr de maíz pozolero cocido

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

Cilantro picado  
Cebolla blanca picada  
Chicharrón inflado  
Chiltepin en polvo o entero  
Limón en rebanadas

#### **PREPARACION**

##### **Huesos de res**

Rostizar los huesos de res en el horno por 1 hora a 180°C junto con 1 zanahoria en trozos.

##### **Caldo**

Moler en una licuadora los ajos y los chiles, haciendo una pasta. En una cacerola poner aceite, cuando este caliente, freír la pasta de los chiles, agregar el agua y los huesos rostizados junto los demás ingredientes, cocinar a fuego medio bajo durante 1 hora, quitando la espuma; pasado el tiempo de cocción agregar epazote, laurel, pimienta y cocinar por 20 minutos más. Rectificar sal y colar el caldo.

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

En el plato soperero agregar los granos de maíz, frijol, la lengua y el marisco frito. Servir el caldo bien caliente; acompañar con cebolla, cilantro, chicharrón inflado, chiltepín y limones.

### **Ceviche pardito de callo de robalo con coco tierno**

4 porciones

#### **INGREDIENTES**

##### **Callo de robalo:**

1 kg de filete de robalo fresco cortado en cubos de 1.5 cm  
200 gr de sal de grano.  
Agua c/n

##### **Aliño.**

5 Limónes amarillos, su jugo  
3 limones Colima, su jugo  
50 ml de leche de coco  
50 ml de agua de coco  
1 diente chico de ajo  
1 chile de árbol tostado  
1 chorrito de aceite de oliva especial para salsas  
Sal, pimienta blanca al gusto.

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

60 gr de pepino picado muy fino  
60 gr de cebolla picada muy fina  
60 gr de coco tierno en julianitas  
1/4 de cebolla morada fileteada muy delgada  
1 aguacate en rebanadas o bien en perlas utilizando un parisien  
Hojas de cilantro  
Chicharrón inflado y troceado

#### **PREPARACION:**

##### **Callo de robalo**

En un recipiente poner los cubos de robalo, un poco de agua y sal, revolver, tapar y dejar reposar en el refrigerador por espacio de 8 horas. Después lavar el robalo en un Bowl con hielo y un poco de agua hasta quitar el exceso de sal. El resultado será un callo de pescado firme y cristalino

##### **Aliño**

Licuar todos los ingredientes y el aceite al final para emulsionar un poco; queremos que nuestro aliño tenga un ligero cuerpo. Rectificar con la sal y chile al gusto.

#### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

En un bowl revolver el callo con los cubitos de la cebolla blanca, el pepino y el aliño; montar en un plato hondo soperero, decorar con cebolla morada fileteada, hojas de cilantro y el chicharrón troceado. Servir con salsas de botella, sal, tostaditas, chicharrón inflado.



Sopa arreada con lengua, chicharrón de camarón y pulpo. Chef Luis Osuna, pg. 60



Los super callos de Sinaloa



Ceviche pardito en callo de robalo con coco tierno. Chef Luis Osuna, pg. 60

Pero a Luis le gusta enfundar la filipina del chef y sentir el vibrato de la cocina: ha sido el artífice de los cambios que le han dando al restaurante su forma actual.

Cayenna dio un salto con percha desde el modelo “cocina internacional”, un rótulo que en otras épocas amparaba todo tipo de mejunjes, menús larguísimos y elementos heteróclitos, a un modelo *fine dining* tal vez demasiado audaz y demasiado lejos de aquel punto de partida: presentaciones pequeñas inspiradas en evoluciones de las cocinas francesa, española o italiana. Y vino otra vuelta de tuerca:

— Cayenna nació como una propuesta muy gourmet y hace dos años lo actualizamos—, dice Luis. — Tropicalizamos la oferta hasta llegar a lo de hoy: una cocina mayormente mexicana, con toques orientales y (subraya) todo muy comprensible para la gente—.

No sin justificado orgullo, Luis enfatiza que “en los dos años que lleva el modelo actual, Cayenna multiplicó por tres clientela y ventas”. Y eso, en el contexto de la explosión gastronómica que vive Sinaloa, no es poco.

—Cuando comenzamos había menos opciones. Ahora, con los chefs talentosos que han surgido y los nuevos restaurantes, hay más competencia, pero también la gente sale más a comer. Nosotros teníamos en contra que Cayenna daba la

impresión de ser caro— (el sitio se distingue por diseño y calidad de materiales, sin cejar en el modelo clásico).

Finalmente Luis le encontró la cuadratura al círculo: su carta habla un lenguaje al alcance de todos, exhala aire de cotidianidad, de mesa de cuates: lechón confitado con camarones zarandeados; aguachile de camarón y caracol de la baja; tlayudas de barbacoa de pato; tuétanos asados con short rib y esquites. Y de pronto se cuele un airecillo oriental: salmón en salsa miso (marinado 24 horas en pasta miso y caramelizado al horno) rollos shang, callo sobre nigiri caliente... y otro airecito francés pero sinaloizado: sopa de poro y papa ahumada (¿que no es la base de la vichyssoise?) con... jaiba y short rib.

La oferta es sencilla solo aparentemente. Detrás hay una exhaustiva elección de ingredientes y un fino trabajo de cocina. Las recetas exploran combinaciones atrevidas enunciadas hábilmente como si no lo fueran. La cuadratura del círculo: sencillo en apariencia y sofisticado en esencia. Consistentemente la carta de vinos, quizá la más extensa y depurada de Sinaloa, tiene unas 130 referencias muy bien curadas, con predominancia de mexicanos de diferentes regiones.

Cuando Luis te platica, el chef toma la delantera. Evoca episodios de familia tanto como su formación junto a grandes de la cocina: Ricardo Muñoz Zurita, Federico López, Guillermo González Beristáin, Pablo Salas, Sergio Remolina... y tras su vida diaria de chef empresario, destaca la misión que se ha impuesto: poner a Sinaloa en el eje de la gastronomía mexicana.

## FINAL EN ALTATA

Culiacán es el centro geográfico, el ombligo de Sinaloa. O su corazón, dirán los románticos. Pero solo es con vista al mar si estás dispuesto a recorrer los casi 70 kilómetros que la separan de Altata (ya estarás en el municipio de Navolato). Altata es su pulmón, su balneario, su fin de semana para acoderar un navío de cualquier calado, echarse en la playa o, *last but not least*, darse un panzaso de mariscos locales. Culiacán no tiene mar, pero tiene los mariscos de Altata.

La llegada a Altata es entre los vestigios de un pasado industrial y comercial que se anunciaba promisorio y sin embargo no fue, en gran parte por la cancelación del Ferrocarril de Occidente en 1934, tras 50 años de operación, y la pérdida de importancia del puerto. Pero el paisaje de la decadencia deja lugar rápidamente a la vitalidad de un malecón recientemente remodelado, donde las amplias terrazas de los

restaurantes ofrecen mariscos apenas salidos del mar mientras te dejas acariciar por su brisa.

Miguel me presenta a La Güera (siempre hay una güera en sitios de buen comer y poco protocolo), de unos 50 años, corpulenta, platicadora. No tarda nada en dejar en la mesa una bandeja de camarones fresquísimos, listos para comer con el único adorno de una gota de limón. Y luego: ostiones provenientes de cultivos cercanos, almeja pata de mula, de las que viven en los mangles, el maxi callo de hacha, almejas reina y chocolata. El “placer indescriptible” como se le suele decir, es indescriptible.

Este viaje que comenzó en el mar, termina también en él. Sinaloa no es sólo la costa, pero qué sería sin ella! El sol, el mar, el sabor fresco de sus criaturas, convocan la urgencia de los apetitos. Y tras el despertar de los apetitos, la incomparable sensación de sentirse irremediamente vivo. Eso es, para mi, Sinaloa. 🍷

**QUE TUS  
SUEÑOS  
CONTINÚEN**

[ACTUALIZATE]

**Programas en línea**  
*También disponibles por módulos*

**Diplomado  
Restaurant  
Management**  
*Duración: 10 meses*

**Diplomado  
Hotel  
Management**  
*Duración: 11 meses*



---

## Luis Valle, Sinaloa en estado de gracia

Luis Valle (30), mente y manos detrás de la marisquería Don Vergas, adquirió fama en el mercado de San Juan cuando llegó con un trozo de mar sinaloense. La historia comenzó con una servilleta desechable donde dibujó el restaurante que esperaba tener. Comenzó ofreciendo los productos frescos de su natal Los Mochis y fue la atracción del mercado. Su idea era ampliarse para cobijar más propuestas de cocina mexicana e invitar, con ese objetivo, a otros chefs, pero no logró adhesión de los propietarios a su proyecto y decidió salirse de allí a menos de un año de la apertura. Abrió otro local en la calle de Motolinia, en el centro histórico de la ciudad, y un segundo en la colonia Roma. En ellos ofrece, al igual que en el mercado, mariscos y pescados del litoral sinaloense y más precisamente de Los Mochis, en estado de gracias a la hielera y al transporte aéreo. Porque el producto le llega de Los Mochis refrigerado dos veces por semana y él lo prepara con singular destreza. También trata de viajar cada tres semanas para asegurarse el trato con los pescadores. El menú cambia, en consecuencia, de manera continua en función de lo que ofrecen sus proveedores. Además de tales virtudes, Luis Valle cocina a la vista de sus comensales y platica cálidamente con ellos, haciendo gala de anfitrión incansable. Pronto abrirá un restaurante más formal, también en la Roma, donde podrá, dice, jugar más con la cocina y ofrecer vinos que se entiendan con las criaturas marinas.



# CULIACÁN ¡SabeBIEN!

Culiacán sabe bien...Sabe BIEN cuando se trata de hacer negocios, expos, congresos, ferias y convenciones. Su insuperable gastronomía, el trato amable y cálido de su GENTE así como su cercanía a playas y pueblos mágicos la convierten en la puerta de entrada a una extraordinaria experiencia de viaje.  
¡A Culiacán seguro regresas!



¡SabeBIEN!



www.culiacan.com.mx  
#AyMamaporDios #CuliacanSabeBien





# Cayenna

## Cocina del mundo

Además de degustar buenos platillos, la experiencia culinaria involucra el logro de aunar a la cocina un gran servicio y un ambiente excepcional. Estos son los tres pilares de Cayenna, el restaurante de Grupo Panamá, que aspira a ser una de las mejores opciones de la región en cocina de autor.

Cayenna inicia como un proyecto del chef y director de Grupo Panamá, Luis Osuna Vidaurri, concebido para ofrecer una experiencia única que fusiona elementos de la cocina local, asiática, europea y americana, con ingredientes frescos y técnicas novedosas. Todo esto además de una especial atención en los detalles y énfasis en el servicio, han sido elementos claves



[www.cayenna.com.mx](http://www.cayenna.com.mx)



@cayenna\_rest



Cayenna Cocina del Mundo

para ganar la preferencia de la ciudad desde el año 2006.

Cayenna ofrece a los comensales la posibilidad de optar entre diferentes ambientes de acuerdo al momento y a sus preferencias. En la sección restaurante el clima es elegante y relajado. El patio resulta ideal para las largas sobremesas con familia o amigos. La terraza cuenta con su propia barra de bebidas y es una locación especial para eventos privados. En los reservados los comensales encuentran el espacio ideal para realizar juntas de trabajo o celebrar en privado momentos especiales de la vida.

En el menú destacan opciones frescas como los mariscos de temporada, preparados de una manera tradicional sinaloense con un toque de moderni-



dad. De igual forma, los apartados de sándwiches, tacos, ensaladas y sopas componen un mosaico de opciones para cualquier hora del día con el sabor especial que ha sabido crear Cayenna.

Los platillos fuertes incluyen cortes de carne de la mejor calidad preparados con minuciosidad y mariscos como callos, camarones, almejas u ostiones de una frescura excepcional, llegados cada día desde toda la costa sinaloense.

Cayenna es una visita obligada en la ciudad de Culiacán. En su hermoso decorado y atendido por un servicio ágil y esmerado, el visitante vive la experiencia de una cocina excepcional sinaloense y del mundo en la que destacan a la vez la calidad de los ingredientes y el saber culinario del chef Luis Osuna Vidaurri. ●

**Apertura:**  
Noviembre de 2006.

**Director:**  
Chef Luis Osuna Vidaurri.

**Equipo culinario:**  
65 colaboradores.

### Cayenna Cocina del Mundo

**Variedad:**  
Más de 60 platillos, barra de bebidas y amplia cava de vinos.

**Ubicación:**  
José Diego Valadez #89-A pte. Desarrollo Urbano Tres Ríos, Culiacán, Sinaloa.

**Espacios:**  
Zona de restaurante, patio, terraza, cuatro salones privados para adaptarse a diferentes tipos de eventos.

**Teléfono:**  
6673 89 92 53

# ANA LUISA Y MAURICIO

## VINOS WAGNER

### 1972

#### EL NACIMIENTO

Ese año los Wagner, Charlie, su esposa Lorna y su hijo Chuck, lanzaron en Napa Valley la primera añada de su Cabernet Sauvignon, destinado a volverse célebre. Fueron apenas 240 cajas. Hoy día la bodega produce 65,000 cajas. Eligieron la marca Caymus, que era el nombre original de la zona de la bodega cuando ésta pertenecía a México. Hoy día Chuck maneja la empresa junto con sus hijos Charlie, Joe y Jenny.



incorporó al equipo. El empuje de la pareja Lamadrid, unido a su experiencia en vinos, llevó a que Chuck los nombrara embajadores de su bodega en toda la república. En 2011 la empresa trasladó su base a la ciudad de México. Mauricio encontró que la oportunidad era perfecta para dar a conocer todas las marcas de la Familia Wagner: Caymus Vineyard, Mer Soleil, Belle Glos, Emmolo, vinos estos últimos concebidos por la segunda y tercera generación Wagner.

### 2007

#### CHUCK WAGNER EN MÉXICO

La admiración por México y las amistades que hizo en Sonora a lo largo de los años, fueron suficiente estímulo para que Chuck Wagner iniciara una nueva aventura: abrir su propia importadora, Vinos Wagner, a fin de hacer llegar sus vinos al consumidor mexicano en todo momento y en perfecto estado. Las preciadas botellas de Caymus merecían el mejor trato para que no fueran desvirtuadas sus cualidades. Ana Luisa Suárez se incorpora al staff de Vinos Wagner.



### 2012

#### LA EXPANSIÓN DE CAYMUS

Mauricio en la operación y Ana Luisa en las catas, con su simpatía y toque especial para platicarle a la gente sobre el vino, son la perfecta mancuerna para posicionar las marcas. Su incansable labor ha hecho que hoy Caymus sea una de las marcas de vino más vendidas de México y emblema de la máxima calidad que alcanzan los productos de Napa Valley. El transporte aéreo a temperatura controlada y el seguimiento personal de cada cliente han sido básicos para el éxito de Caymus.

### 2010

#### NACE ROLU

Luis Rodríguez, enólogo de Caymus, lanza sus vinos mexicanos Rolu, provenientes del Valle de San Vicente, los cuales se integran al proyecto de Caymus. Rápidamente se posicionan entre los mejores y más demandados vinos nacionales.

### 2011

#### MAURICIO Y ANA LUISA LAMADRID

En Sonora comenzó el sueño mexicano de los Wagner, con la instalación de su empresa. En 2011 Mauricio se

### 2019

#### VINOS QUE INTERPRETAN EL TERRUÑO

Cada añada es una sorpresa y por eso, en las 44 añadas que lleva Caymus, Chuck nunca ha bajado la guardia y su calidad sigue impactando a los consumidores, fruto de la pasión y entrega que pone la familia en el viñedo y la bodega. Cuando entiendes la estructura de un Caymus entiendes a la familia; vinos potentes, con carácter y taninos presentes pero pulidos, bien entrelazados con la madera, notas compotadas: es el sello de los vinos Wagner, que año con año logran la mejor interpretación del terruño y la cosecha. 🍷





# Pentagrama de *Sabores*

Gaby Ruíz, el sonido y el gusto

**La chef tabasqueña oye sabores, ve sonidos, paladea colores. Tardó en ponerle nombre a su ineludible excepción, que ahora ya es parte de su cocina.**

TEXTO: RODOLFO GERSHMAN

FOTOGRAFÍA: PEPE FIRA



# E

El play list de Carmela & Sal está prolijamente concebido: la temperatura del sonido abraza la de los platillos y se vuelve ensalada templada, *chaud froid*, sope de pulpo, calorífico guiso de invierno para estas épocas de lluvia. Ochentera, setentera, noventera, del día de ayer y de anteayer, del pasado convulso o apacible, de la última tormenta. Suena con un volumen cuidadosamente estudiado: se oye pero no aturde, se pega grácilmente a las paredes de la sala, a los sabores del platillo, se sienta a la mesa.

Cualquier metáfora para describir transferencia música/sabor es insuficiente y poco confiable, porque no es del mundo de la conciencia. Salvo para Gaby Ruiz (31), la chef propietaria de Carmela & Sal que navega habitualmente entre sonidos y sabores. Tardó en descubrirlo, cuenta. Pero hoy día es parte de ella a tiempo completo; padecimiento o don, debilidad o fortaleza, depende cómo lo veas: oye aromas, oye sabores, paladea sonidos. Es *sinestésica*, una alteración de los sentidos dicen los psicólogos -no se ponen de acuerdo si patología o gracia divina-, melcocha de sonidos y sabores donde la barrera entre color, música y gusto es difusa, o más bien no la hay, o de haberla Gaby se la vive paseándose en un lado y otro.

—La primera vez que lo sospeché la tengo muy guardada en la memoria; fue a los 8 años, cuando le dije a mi mamá que una amiga sabía a leche con anís. Se quedó desconcertada ¿cómo? ¿de donde sacas...? Era el sabor que sentía al verla... Y no solamente: que los sonidos agudos me hacían llorar y me sabían a ácido, a limón o vinagre. Y otros me causaban rechazo porque me sabían amargo.

A un niño no le apetece ser diferentes a otros niños. Gaby no sabía darle nombre a lo que le sucedía, pero sí percibía que algo en ella era diferente. Así que decidió “normalizar” el fenómeno, no hacerle caso, darle sepultura en el olvido.

— Como causaba risas o sorpresa, comencé a quitarlo de la memoria—.

Gaby nació en Tabasco, más precisamente en Comalcalco, en la Chontalpa, territorio de chontales y cuna del cacao, afirma la guía Larousse de la gastronomía, y -referencia más cercana en el tiempo- primer productor de cacao de México. Así que creció entre los aromas adictivos del chocolate. Ya estudiante,

tocó la puerta en Mérida de la Escuela Culinaria del chef Luis Barocio, un apasionado de la cocina mexicana que sigue con minuciosa atención sus avatares contemporáneos y los transmite devotamente a sus alumnos.

De la manera que sea -formación, destino, natural vocación exploradora- Gaby se encaminó por esa senda. Que la manifiesta sensibilidad puesta en sus platillos, inundados de color y movimiento (aquí verás dos de ellos), sea producto de la sinestesia, es discutible (este reportaje, que no es nada científico, tampoco zanjará la cuestión). Pero sí es posible (dicen los expertos), que esa “confusión” de los sentidos encuentre terreno fértil en una sensibilidad extrema. Y también, quizá, a la inversa: que la sinestesia sea terreno fértil para una sensibilidad extrema.

Por ejemplo, las alucinadas y disruptivas formas de Wassily Kandinsky y sus estudios de color que recalcan insistentemente en amarillos, azules, violetas y rojos, o las metáforas de Charles Baudelaire para quien, en *Las Flores del Mal*, una gota fría es “un fragmento de ópalo de irisados reflejos” y el sol un astro “voraz” ¿nacen de la condición sinestésica de estos artistas o de los arcanos del talento poético?

Gaby desconocía su “condición neurológica”, que es la manera más neutra de llamarle, hasta hace apenas 5 años, cuando se la develó un neurólogo también tabasqueño, Mario Rodríguez Murillo.

— Él me dijo que se llamaba sinestesia y que se daba en personas con una sensibilidad exacerbada. Y me mandaba artículos, publicaciones sobre el tema.

En todo caso Gaby ha capitalizado ese rasgo para darle marcha a su cocina, para hacerla expresión de una realidad subjetiva que otros comerán y disfrutarán “objetivamente”, quizá a sabiendas de la sinestesia pero sin realizar su excepcionalidad.

Las referencias más antiguas -el descubrimiento- viene de 1812, de un médico inglés, G. T. L. Sachs. Y sin embargo aún hoy día, dos siglos más tarde, la mayor dificultad está en la definición. Una de ellas dice que si un sentido es estimulado y automáticamente se activa otro que no fue invitado a la fiesta, la persona es sinestésica. Y hay unos 80 tipos de sinestesia. Tal vez la más común sea el grafema: cuando una letra o número despierta en alguien la percepción de un color.

La investigadora canadiense Daphne Maurer sostiene que hasta la edad de 4 meses todos somos sinestésicos, porque las áreas de nuestro cerebro no se han especializado aún en las tareas que le tocan. Y la condición perdura si

**“el cerebro de las personas con sinestesia es diferente al de los demás porque tiene un grupo extra de conectividad y hay diferencia en la materia gris, con un espesor extra en ciertas áreas”.**

las conexiones neuronales son más densas de lo habitual. O, dice un estudio de la universidad de Cambridge sobre el autismo, al cual está asociada en algunos casos: “un número de conexiones neuronales más elevado que en el resto de la gente”. O sea corrientes que van de neurona a neurona cuando éstas unen sus extremidades amorosamente, sólo que erraron el camino: una está del lado del sonido y la otra del sabor.

Es el caso de Gaby. No hay mediación de la memoria ni de la conciencia: una percepción despierta otra en automático. Es el sabor ácido que altera su paladar cuando escucha un sonido agudo. O:

— Oí en la mañana el sonido de un camión cuando frenaba y sentí la tanicidad—, ejemplifica. Que sería una sinestesia sonido-tacto, y este último en el paladar.

— Muchos de los que hacen los play list tienen sinestesia sin saberlo— bromea Gaby. Y, más seria: — hay estudios según los cuales la percepción de lo que estás comiendo cambia con músicas diferentes. Me ha tocado amigos que en su restaurante todo tiene sentido, todo encaja: el play list, la comida, el ambiente. Y casos en los que la música no tiene nada que ver y no regresas—. (O al menos no ella).

Mente inquieta, curiosa, la de Gaby: se lanzó entonces a hacer su investigación y buscó entrevistar a un especialista, el doctor inglés James Wannerton, “él mismo sinestésico y presidente de la Asociación de Sinestesia del Reino Unido”.

— Me invitó a un concierto con el Bolero de Ravel como ejercicio, pero no pude ir. Me ayudó mucho a entender: me decía que mi sinestesia es oído-gustativa, una de las más raras. Son más comunes las de número-color, o palabra-color, o audio-color...

Gaby ha encauzado eso que podría ser un incordio, un agobio de sensaciones, en un plus de cocinera. En los platillos de su carta primero y luego porque se corrió la voz y comenzaron a solicitarle que transformara sonidos en sabores; solicitud básicamente de músicos, claro.

— Por si alguien viene mañana y dice que quiere que le cocine sonidos, desarrollé figuras, dependiendo de las sensa-

ciones. Especies y animales de caza son tristeza, una piña es nostalgia con felicidad. Establezco una paleta de sabores, separo la voz de los instrumentos; a la voz le doy el sabor de un ingrediente y a la melodía otro. Ya que tengo los sabores desglosados, hago una combinación gustativa.

Las solicitudes y las experiencias se han sucedido. Miguel Bosé le pidió que cocinara Morena Mía, que se tradujo en: paté de hígado de pollo súper untuoso, con mucha grasa como para untar sobre un pan, con compota de naranja, chipotle y cacao para la nota amarga.

— A Alex Sintek le cociné Historias de danzón y de Arrabal, convertido en tamal de langosta con chile poblano y piña; a Lila Downs, Cariñito: chile ancho con caramelo de piloncillo, queso de hebra y frijoles refritos con hoja santa...

Una sicóloga que ha estudiado la influencia que tiene en esto la herencia genética, la investigadora de la Universidad de Sussex Julia Simner, afirma que “el cerebro de las personas con sinestesia es diferente al de los demás por dos motivos: tiene un grupo extra de conectividad y hay diferencia en la materia gris, con un espesor extra en ciertas áreas”.

Gaby -sabiéndolo o no- relaciona el anclaje de su sinestesia en los sonidos a que su madre es música y que ella creció oyendo sus interpretaciones. Genética quizá y, a la vez, influencia del entorno.

— Como mi mamá estudió música y yo me la pasaba en la escuela escuchando música, tuve esa inclinación por los sonidos desde chica. Y tenían gusto: de pronto una canción no me gustaba porque me sabía amarga.

Claro: no necesitamos saber todo eso ni más para apreciar uno de sus platillos; pero tal vez ahora, cuando esté en su restaurante a punto de dejarme llevar por el envolvente *play list*, me acuerde de su cerebro y navegue microscópicamente hacia esas conexiones neuronales que se me antojan como una vibración de partículas, como una recreación de la teoría de las cuerdas, como la sospecha de que en el espacio de un restaurante y de un plato pueden vivir más misterios de los que solemos aceptar. 🍴



Ravioles de plátano macho. Chef Gaby Ruiz, pg. 82

# Chef Gaby Ruiz

## **Sope de Pulpo**

10 porciones

### **INGREDIENTES**

#### **Tortilla de masa para sope**

683 gr de masa de maíz nixtamalizada  
132 gr de harina de maíz  
158 gr de agua

#### **Pulpo**

2.800 lt de agua  
1 gr de hoja de laurel  
1 gr de pimienta gorda craquelada  
138 gr de cebolla morada en rodaja  
5 gr de sal  
620 gr de pulpo cabeza

#### **Salsa roja para chicharrón prensado**

506 gr de Jitomate guaje  
40 gr de Chile ancho sin semilla  
16 gr de Ajo  
148 gr de Cebolla blanca  
Chicharrón prensado  
380 gr de Chicharrón prensado  
500 gr de Salsa roja para chicharrón prensado  
Cremoso de Aguacate  
52 gr de jugo de limón verde chico  
21 gr de hojas de cilantro  
15 gr de cebolla blanca  
15 gr de chile serrano sin semilla  
15 gr de aceite vegetal  
411 gr de aguacate hass  
5 gr de sal

#### **Frijoles Negros Licuados**

6 gr de ajo sin corazón en trozos de 1 cm  
117 gr de cebolla blanca en cubos de 1 cm  
260 gr frijoles negros crudos  
1,734 L de agua  
6 gr de sal  
54 gr aceite vegetal  
117 gr de cebolla morada picada en cubos 1 cm  
64 gr de pimienta morrón verde  
7 gr de chile serrano  
4 g de epazote

#### **Frijoles Refritos**

866 gr de frijoles negros licuados  
173 gr de aceite vegetal  
86 gr de manteca  
Chiltomate Verde  
579 gr de tomate verde sin cáscara  
234 gr de cebolla morada en rodajas  
41 gr de cilantro entero en chiffonade grueso  
6 gr de sal

### **FINAL Y PRESENTACIÓN**

170 gr de crema de rancho,  
10 gr de hojas de cilantro picado en chiffonade  
3.3 gr de hojas de epazote  
120 gr de tortilla para sope

### **PREPARACIÓN**

#### **Tortilla de masa para Sope**

Colocar en la batidora industrial la masa de nixtamal y harina de maíz. Trabajar a velocidad baja e ir añadiendo agua poco a poco. Mezclar los ingredientes completamente. Porcionar en bolitas de masa de 120 gramos y reservar

#### **Pulpo**

En una olla colocar agua con pimienta, cebolla, ajo y sal. Una vez que hierva el agua, sumergir los pulpos 3 veces, uno por uno. Bajar la temperatura a 85°C y cocinar por 2 horas o hasta que estén suaves. Ya cocidos, colocarlos en un recipiente con agua y hielo para cortar la cocción.

#### **Salsa roja para chicharrón prensado**

Precalentar el horno a 180°C, cortar el ajo a la mitad. agregar un poco de aceite y envolver en papel aluminio. Hornear por 30 minutos o hasta que esté dorado y tenga una consistencia pastosa. Asar sobre la parrilla los jitomates y cebolla sin aceite, hasta que estén con una apariencia opaca y arrugada; retirar las semillas y las patas de los chiles e hidratar en agua caliente hasta que estén blandos. Licuar los tomates, cebollas, chiles hidratados y ajo rostizado sin agua hasta obtener una salsa completamente uniforme.

#### **Chicharrón prensado**

En una sartén dorar el chicharrón prensado. agregar la salsa y cocinar 40 minutos a fuego lento. Enfriar y reservar.

#### **Cremoso de aguacate**

Licuar el limón, hojas de cilantro, cebolla blanca, chile serrano, aceite vegetal y sal. Cortar los aguacates y retirar la pulpa. Licuarla con el resto hasta obtener un puré de consistencia cremosa. Reservar el puré en una mamila y mantener en refrigeración hasta su uso

#### **Frijoles negros licuados**

Sudar la cebolla y ajo. Freír un poco los frijoles antes de colocarlos en agua. Cocinarlos en agua y sal hasta que estén suaves. Sudar la cebolla morada, pimienta morrón verde y chile serrano. Licuar los frijoles con el caldo donde se cocieron; por cada kilo de frijol cocido usar 350 ml de caldo, epazote y los vegetales sudados anteriormente. Pasar los frijoles licuados por un colador fino. Enfriar en un contenedor sobre hielos. Guardar con vitafilm a piel.

#### **Frijoles refritos**

Calentar el aceite vegetal en una cacerola. Agregar los frijoles licuados y dejar reducir hasta obtener una pasta manejable. Verificar sazón y agregar sal en caso de ser necesario. Enfriar y reservar



### Chiltomate Verde

En una parrilla, asar los tomates verdes y las cebollas. Cortar en petit brunoise ambos ingredientes y colocarlos en un bowl. Agregar el cilantro en chiffonade grueso y sal. Reservar en refrigeración

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Aplanar cada una de las bolas de masa formando tortillas para sope de 10 cm de diámetro. Untarles manteca de cerdo y dorar por ambos lados. En la misma plancha o sartén dorar con manteca el pulpo por 4 minutos. Calentar el chiltomate, los frijoles refritos y el chicharrón prensado. Extender los frijoles refritos sobre las tortillas. Agregar chiltomate y cortar en cuartos cada tortilla. Juntar las cuatro porciones y agregar el chicharrón, el pulpo y cebolla en petit brunoise. Cubrir con crema de rancho y el queso doble crema rallado. Con una mamila esparcir puntos de cremoso de aguacate en la circunferencia y altura del sope. Espolvorear el chiffonade de cilantro y decorar con hoja de epazote cada sope

### Ravioles de plátano macho

10 porciones

### INGREDIENTES

#### Masa de plátano

4.750 kg de pasta de plátano horneado  
133 gr de manteca de cerdo

#### Ravioles.

480 gr de frijoles refritos  
1.800 kg de masa de plátano

#### Frijoles Negros Licuados

8 gr de ajo sin corazón en trozos de 1 cm  
16 gr de cebolla blanca picada en cubos de 1 cm  
36 gr de frijoles negros crudos  
240 gr de agua  
8 gr de sal  
8 gr aceite vegetal  
16 gr de cebolla morada picada en cubos de 1 cm  
9 gr de pimiento morrón verde  
1 gr de chile serrano  
0.5 g de epazote

#### Frijoles Negros Licuados

6 gr de ajo sin corazón en trozos de 1 cm  
117 gr de cebolla blanca en cubos de 1 cm  
260 gr frijoles negros crudos  
1.734 L de agua  
6 gr de sal  
54 gr de aceite vegetal  
117 gr de cebolla morada picada en cubos 1 cm  
64 gr de pimiento morrón verde  
7 gr de chile serrano  
4 g de epazote

### Frijoles Refritos

640 gr de frijoles negros licuados  
128 gr de aceite vegetal  
64 gr de manteca

### Salsa de Tomate

1.370 kg de jitomate guaje  
11.4 gr de ajo sin corazón, trozos de 1 cm  
146 gr de cebolla blanca trozos de 1 cm  
2.280 gr de agua  
23 gr de Sal  
9 gr de mantequilla sin sal

### FINAL Y PRESENTACIÓN

15 gr de hojas de cilantro  
200 gr de crema de rancho  
200 gr de queso doble crema rallado  
30 gr de polvo de chicharrón

### PREPARACIÓN

#### Masa de plátano

En una sartén calentar la pasta de plátano con la manteca a fuego bajo hasta que reduzca y se obtenga una pasta firme. Dejar enfriar y formar bolitas de 30 gramos.

#### Ravioles

Aplastar las bolitas de masa de plátano (de 30 g cada una), formando tortillas de 10 cm de diámetro aproximadamente. Colocar al centro de la tortilla de plátano 8 gr de frijoles refritos. Doblar los extremos de la tortilla hasta formar paquetitos. Reservar los ravioles en refrigeración

#### Frijoles negros licuados

(seguir las instrucciones de frijoles negros licuados en la receta del sope de pulpo)

#### Frijoles refritos

Calentar el aceite vegetal en una cacerola. Agregar los frijoles licuados y dejar reducir hasta obtener una pasta manejable. Verificar sazón y agregar sal en caso de ser necesario.

#### Salsa de tomate

Hervir tomates, ajo y cebolla en trozos por 15 minutos. Licuar con mantequilla. Pasar por un colador fino. Salar y reservar.

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Freír cinco ravioles hasta que estén ligeramente dorados. En un plato plano, formar un espejo de salsa de tomate. Con una mamila formar un espiral de crema de rancho sobre la salsa de tomate (ver foto). Colocar en el centro cinco porciones de queso en forma circular y los ravioles encima. Decorar cada raviol con polvo de chicharrón y hojas de cilantro.

# Verde que te quiero Verde

## El deseado aguacate

TEXTO ALEJANDRO KURI

FOTOGRAFÍA: PEPE FIRA

**Originales cualidades organolépticas y textura mórvida han fundado la popularidad del aguacate. México es uno de sus principales exportadores, con resultados anuales por encima de los 2 mil millones de dólares. El guacamole, que hasta hace pocos años era exclusividad mexicana, ahora prolifera en las cocinas del mundo.**

**A**lgunos le llaman oro verde pero si así fuera no quedarían reservas en las arcas del tesoro. Su textura crema densa y un sabor que no es comparable a nada, difícil de definir por cierto, le han catapultado hacia el encuentro con la fama. Oro también por el precio que alcanza en nuestros mercados, que lo hace apto para ingresar al área de artículos suntuarios. Se lo merece: entre su sabor y su textura se tiende un puente de puro placer.

Puedes consumirlo de mil maneras pero de todas hay una, el guacamole, que no puedes eludir, nunca, porque tiene mil usos en platillos diferentes: botana, entrada, ensalada, sopa fría, guarnición (cada vez más frecuente) del plato fuerte e incluso como postre. Es una fruta absolutamente mexicana, pero fuera de México quizá ya le ganó en popularidad a Frida Khalo (o si no, por ahí se andan). De hecho está entre los productos que lideran las exportaciones agrícolas mexicanas, por más de 2,000 millones de dólares.

El trato que se le da al aguacate depende de lo expertas que sean las manos que lo abordan. Crudo, natural y al tiempo triunfa casi invicto cuando posee el grado de madurez ade-

cuado. Es ahí que se convierte en una crema, a la que basta con echarle una pizca de pimienta negra y sal, o aún sin ambos. Cocinarlo está contraindicado: fácilmente se llega al punto en que cambia de sabor y adquiere un tinte amargo.

El *ahuacatl* en nahuatl, palta en América del Sur, tiene variantes nativas en Guatemala y Perú. Pero los cultivos abarcan a la vez Ecuador, Bolivia y Brasil. Su habitat está en los sitios de clima tropical y mediterráneo, aunque dada su popularidad no faltan ensayos en climas menos aptos, con resultados igualmente menos atractivos. La variedad brasileña, de piel delgada, es algo insípida y se la suele endulzar para postre; la peruana anda cerca de la mexicana en calidad.

Este fruto delicado, untuoso al paladar, de color verde uniforme o jaspeado, va perdiendo firmeza al tacto a medida que madura. Son sus cualidades organolépticas las que le dan todo su encanto, junto a las de esa textura mórvida. Pero también (cuando no) proliferan los estudios que lo dan por bueno para la salud. Aquí les van algunas de sus propiedades, tips, variedades y una receta que no tiene otro propósito (además del gusto de saborearlo) que demostrar su estirpe de artículo gastronómico de lujo: aguacate con foie gras. 🍷

**Propiedades del aguacate**

- Posee un alto contenido de ácidos grasos mono-insaturados como los oleicos y palmitoleico.
- Contiene omega-6, que controla los niveles de colesterol, reduciendo el malo (LDL) y aumentando el bueno (HDL).
- Rico en vitamina B6, que beneficia a las arterias coronarias y el corazón.
- Contiene fibra y nutrientes importantes, que lo hacen muy conveniente en dietas bajas en carbohidratos.
- Genera saciedad por un lapso grande de tiempo, así que suele indicarse en dietas de adelgazamiento sin pérdida de energía.
- Contiene folato, que evita la depresión, ya rutinaria en nuestras sociedades.

**Algunos tips**

Conviene comprarlo verde y esperar la maduración en casa o el restaurante.

Cuando está maduro debe consumirse en el momento pues se oxida rápidamente al contacto con el aire.

Para retrasar la oxidación se recubre con jugo de limón y se conserva junto con la semilla y la piel, envuelto en una película plástica para demorar la entrada del aire.

No debe presentar manchas.



- Contiene vitamina E, que previene el desarrollo de enfermedades degenerativas.
- Es antioxidante. Favorece la cicatrización de heridas y evita las infecciones.
- Contribuye a mantener las células jóvenes y la piel lozana.
- Sus componentes de luteína y zeaxantina son benéficas para la vista.
- Tiene más potasio que el plátano, vitamina B5 (ácido pantoténico), K, B1 (tiamina), B2 (riboflavina) y B3 (niacina), zinc, manganeso.
- Contiene magnesio, que es bueno para los huesos y el corazón
- Su contenido en vitamina A ayuda al desarrollo de la piel y huesos en los bebés.



Chef Alejandro Kuri

# Chef Alejandro Kuri

## Foie gras con aguacate y aceite de trufa

4 porciones

### INGREDIENTES

Torchon de foie gras  
500 gr de lóbulo completo de hígado de pato  
30 ml de coñac  
4 gr de sal  
100 gr de azúcar  
Papel plástico

### Mermelada de tejocote

2 kg de tejocote pelado y limpio  
150 gr de azúcar  
2 lt de agua

### FINAL Y PRESENTACIÓN

1 aguacate  
10 ml de aceite de trufa  
10 ml de reducción de vinagre balsámico  
5 gr de sal de grano  
Brotos de betabel y flores comestibles c/n

### PREPARACION

#### Torchon de foie gras

Con ayuda de un cuchillo mondador desvenar el hígado y macerarlo con los demás ingredientes. Dejar reposar durante 24 hrs. Formar un rollo envolviendo con papel plástico vigorosamente para evitar que pierda su forma. Empacar al alto vacío y cocinar en un termocirculador a una temperatura de 56°C durante 20 minutos. Enfriar en un baño invertido, refrigerar y reposar durante 3 días

#### Mermelada de tejocote

Con ayuda de una batidora globo disolver el azúcar en el agua, agregar los tejocotes y hervir a fuego lento hasta reducir un 50% el líquido. Enfriar un poco y pasar por un tamizador grueso para retirar los huesos del tejocote y obtener la consistencia deseada. Refrigerar hasta usarla

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Pelar y cortar el aguacate en láminas delgadas y disponer en una línea cuatro láminas. Cortar el torchon de foie gras en 4 discos y colocar una pieza en cada plato. Acompañar con una cucharada de mermelada de tejocote haciendo una pequeña línea a un costado del foie gras. Decorar con gotas de aceite de trufa y gotas de reducción de vinagre balsámico. Esparcir los brotos de betabel y flores comestibles. Agregar de sal grano a gusto.

## Variedades de aguacate

Hay una gran variedad de aguacates, aunque no todas se encuentran fácilmente.



• **Haas:** De piel oscura y rugosa, color verde y verde morado. Debe comerse antes de que la piel oscurezca totalmente para que no se pase de maduro. Ideal solo y en ensaladas. Es la que más abunda en los mercados.



• **Bacon:** De piel fina y cremoso por dentro. Se utiliza mucho para el guacamole.



• **Pinkerton:** De forma alargada, piel gruesa y pulpa cremosa.



• **Zutano:** De piel fina y brillante, blando al tacto y de poco sabor. Se utiliza en ensaladas con aliños ligeros y también dulce.



• **Reed:** Forma redonda y color verde claro. Su piel se desprende fácilmente y es muy apropiado para rellenar, porque mantiene la forma.



• **Criollo:** Color verde oscuro, piel muy lisa y delgada que vuelve difícil pelarlo. Se suele comer con cáscara, que es de sabor anisado. De preferencia se sirve con tacos, guarniciones o ensaladas.



• **Fuerte:** De mayor tamaño que el resto y de rápida maduración, ideal para sopas cremosas y frías.



• **Nabal:** De cáscara dura muy adherida a la pulpa. Su consistencia es también buena para rellenar.

No debería faltar en nuestras mesas por nutritivo y rico. Pero también porque la cualidad de sus propios aceites para absorber nutrientes de otros vegetales lo hace insustituible.



Foie gras con aguacate y aceite de trufa. Chef Alejandro Kuri. pg. 82



**VATEL CLUB MÉXICO, A.C.**  
La cuisine traditionnelle d'identité présente à travers le monde

# Cena en beneficio en Quintana Roo del Vatel Club

El 25 de junio el capítulo Quintana Roo del Vatel Club realizó una cena a beneficio en La Hacienda del Parque Xcaret, Riviera Maya. Este capítulo es uno de los más dinámicos del club y sus eventos, como en estos casos, logran una alta convocatoria, tanto en participación de los chefs como en comensales. En esta ocasión participaron once cocineros de la región. Asistieron alrededor de 120 personas y el menú fue de 10 tiempos. Casa Madero proporcionó los vinos. Con el coctel de bienvenida se sirvieron canapés de los chef Agus-

tín Cruz, Luis Gabriel González, Martín Rodríguez y Charlie Galván; a las entradas de Jorge Ildefonso, Joaquín Perera, Eugenio Gratacos y Julio Peregrina le siguieron los platos fuertes de Eva Millán y Max Solá. Orlando Trejo fue el artífice del postre.



Los ingresos de la venta fueron entregados a dos fundaciones: Dame una mano y Michou y Mau. La primera esta formada por fisioterapistas e ingenieros en mecatrónica que ayudan a padres con hijos que sufren malformaciones o que debieron someterse a amputaciones. A

Orlando Trejo fue el artífice del postre.



**MENÚ**  
25 de junio, Vatel Club  
Quintana Roo, Parque Xcaret

**CANAPÉS**  
Tartar de res, terrina de pato  
empanada de chaya  
y ravioli marinera

**ENTRADAS**  
Tartar campechano;  
paal, k'aak', naan;  
canelones Rossini y una crema  
de queso cotija.

**PLATOS FUERTES**  
Pesca verde  
(lubina al curry verde)  
Melosa de ternera

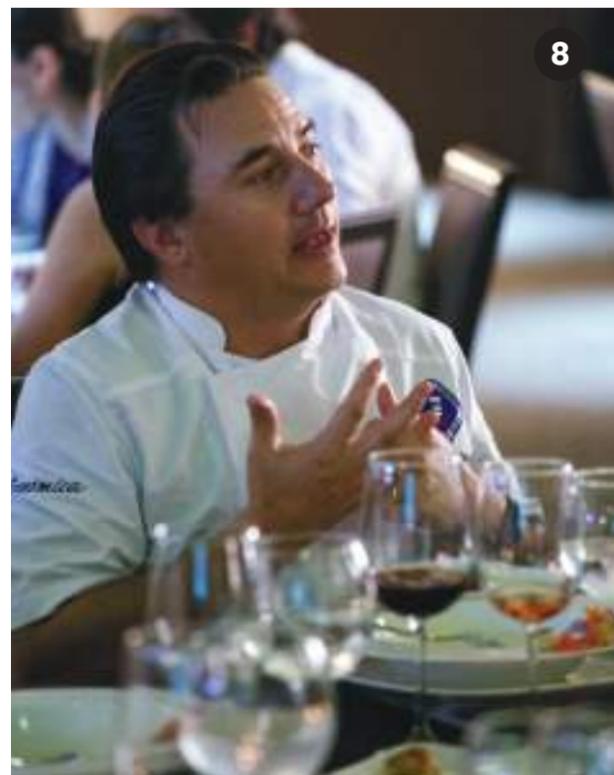
**POSTRE**  
Frutas locales de temporada  
con helado de zapote negro y cacao



1, 2. En la línea  
3. Federico López, Jorge Ildefonso con el diploma de participación y Guy Santoro.  
4. Chef Eugeni Gratacos  
5. Chef Charlie Galván  
6. Palabras del Chef Federico López



7



8

través de nuevas tecnologías como las impresoras 3D, la fundación fabrica prótesis para suplantar manos, brazos y piernas junto a terapia de rehabilitación y psicológica.

Ha atendido más de 30 casos a la fecha, tanto en Quintana Roo, como en otros estados de la república.

La otra fundación, Michou y Mau, apoyó desde sus inicios a niños con deformidades congénitas que llevan a la amputación. Su impacto los condujo a ampliar la atención a adultos que por accidente habían perdido una o dos manos, lo cual incluye a personas con amputaciones por que-



11



12



9



10

maduras eléctricas. La institución colabora en estos casos con la donación de las prótesis y le da seguimiento durante el uso por el paciente.

Los chefs donaron su trabajo y la cena recibió también donaciones de productos. De la misma manera Xca-

ret cedió las instalaciones sin costo. Estas acciones de Vatel Club no solamente son importantes por llevar ayuda a quienes la necesiten sino también porque une a los chefs tras un objetivo social y pone en primera línea su sustento de fraternidad. 🤝



13



14

7. Chef Orlando Trejo  
8. Chef Federico López  
9. Chef Xavier Pérez Stone  
10. Dando indicaciones al Chef Luís Gabriel González  
11. Chef Adrian Peregrino

12. Chef Max Sola  
13. Chef Joaquín A. Perera  
14. Foto oficial de los cocineros que participaron en la preparaciode la cena

# En el espíritu de Auguste Escoffier

Los chefs Ricardo Muñoz Zurita y Gerardo Sandoval, entre otras personalidades, fueron entronizados en la asociación que honra la memoria del gran personaje

TEXTO: RUBÉN HERNÁNDEZ

FOTOS: NADIA LUNA

**E**l espíritu de fraternidad, de apoyo al gremio gastronómico y en general a la sociedad, así como una visión de trabajo que aporte a la evolución de la cocina, son elementos que definen la esencia de Les Disciples d'Escoffier International, asociación creada en 1954 en Francia "para la transmisión, la cultura y la modernidad de la cocina".

Con más de 30 mil miembros activos y presencia en 25 países, incluyendo desde luego Francia, donde cuenta con más de 2 mil asociados, la asociación se inspira en la filosofía de Auguste Escoffier, quien destaca en su Guía Culinaria: "La cocina evolucionará a medida que la sociedad evolucione, sin dejar de ser un arte. Debemos buscar en nosotros mismos nuevas formas en los métodos de trabajo, y adaptarlos a las costumbres y hábitos de nuestro tiempo".

En México, que es parte de la gran comunidad de Les Disciples d'Escoffier International, acaban de integrarse a ella los chefs Ricardo Muñoz Zurita, Antonio Balderas Corona, Gerardo Sandoval, Miguel Ángel Quezada Barroso y Bruno Airagnes.

En el capítulo de Amigos de los Discípulos de Escoffier fueron juramentados Narcedalia Ramírez Pineda, directora de la Fundación Ayú, enfocada a apoyar el desarrollo agropecuario de la Mixteca oaxaqueña, Julián Bel-



Chefs Guy Santoro, Bruno Airagnes, Emmanuel Chabre y Frédéric Lejeune.

trán Salgado, director de Cocina Versátil, Frédéric Neau, director en México de la empresa Bridor, y la periodista Paty Benavides, conductora del programa Sabor, Olor y Sazón (SOS).

En la ceremonia, realizada en el Club de Industriales de la Ciudad de México, los nuevos miembros juraron "transmitir, servir y honrar la cocina, su cultura y su evolución constante".

"En esta asociación no hay grados. El espíritu de Escoffier expresa la igualdad de los discípulos, sin ninguna jerarquía. La labor y el mérito está en el paso del conocimiento, el respeto de la cultura y la constante evolución de la cocina. Y por supuesto, la investigación y las acciones que hacemos en apoyo a la sociedad", dijo Guy Santoro, presidente de la asociación en México.

"Por ello convocamos no solo a cocineros, sino también a productores, a personas involucradas con la indus-

tria alimentaria, con el desarrollo de iniciativas altruistas y también figuras del sector de la comunicación. Es un mensaje esencial que debemos transmitir y reiterar al inicio de cada capítulo en la ceremonia de inducción de los nuevos discípulos de Escoffier", agregó.

Desde fines del siglo diecinueve, Escoffier revolucionó el panorama culinario, sentando las bases para el desarrollo de la industria restaurantera contemporánea. Aspectos como organización del trabajo en la cocina, uso del servicio tradicional francés, menú de precios fijos, administración y cobertura de los medios, entre otros aspectos, tienen fundamento en sus conceptos.

"Si bien todo cambia y se transforma, sería absurdo fingir que arreglar el destino de un arte consiste tan solo en seguir la moda como en la inestabilidad misma", expresó Escoffier. De igual modo, mostró preocupación por los sectores de la población que padecen miseria y falta de alimentos y dedicó esfuerzos a subsanarlo apoyando en la práctica a estos sectores desfavorecidos.

Auguste Escoffier falleció en 1935. La asociación Discípulos de Auguste Escoffier fue creada en 1954 por Jean Ducroux, chef de Niza y presidente de Fraternelle des Cuisiniers. El primer Capítulo nació a principios de los 60 bajo la presidencia de Eugene Herbodeau, quien trabajó con



1

**1.** Arriba: Azari Cuenca Maitret, Bruno Airagnes, Antonio Balderas Corona, Ricardo Muñoz Zurita, Guy Santoro, Miguel Ángel Quezada Barroso, Gerardo Sandoval, Emmanuel Chabre, Frédéric Lejeune y Frédéric Lang.

**Abajo:** Julián Beltrán Salgado, Frédéric Neau, Patricia Benavides y Narcedalia Ramírez Pineda.



2



3



4



5

Escoffier. En esa ocasión se entronizaron 80 discípulos.

La organización se fue consolidando, sumando nuevos miembros en distintos países. Este crecimiento hizo necesario fortalecer las estructuras y redefinir los principios, una tarea que llevó a cabo en la década de 1980 Jean-Claude Guillon, chef del Grand Hotel du Cap Ferrat. En 2007 Jean-Pierre Biffi, chef ejecutivo de Potel & Chabot, asumió la presidencia internacional, con la misión de fortalecer el "Espíritu Escoffier".

"A pesar de ser una auténtica estrella de la cocina, Escoffier siempre fue un personaje humilde, sencillo, preocupado por el bienestar de la gente e interesado en preservar los valores de la cocina sin perder de vista el valor de la evolución y la importancia de los cambios generados en la sociedad. A casi 90 años de su fallecimiento, sus principios éticos y sus conceptos culinarios se mantienen vigentes, expresando un espíritu de servicio que es parte esencial de la filosofía de sus discípulos en todo el mundo", enfatizó en la ocasión Guy Santoro. 🍴

**2.** Guy Santoro, Bruno Airagnes, Emmanuel Chabre y Frédéric Lejeune.

**3.** Guy Santoro, Frédéric Neau, Emmanuel Chabre y Frédéric Lejeune.

**4.** Guy Santoro, Ricardo Muñoz Zurita, Frédéric Lejeune y Emmanuel Chabre

**5.** Patricia Benavides, Antonio Balderas Corona, Julián Beltrán Salgado y Frédéric Neau.

# Se desarrolló con éxito el concurso de maridaje de Bodegas Santo Tomás y Vatel Magazine.

Como parte de la celebración de sus 130 años, Bodegas de Santo Tomás se unió con el Vatel Club para organizar desde inicios de este año un concurso dirigido a jóvenes chefs. Consistió en proponer un platillo y su maridaje con alguno de los vinos de la vinícola.

Se solicitó a los cocineros participantes el envío de la receta elegida junto con una foto o video del platillo y la propuesta del vino que mejor podía casar con él. El premio para el ganador fue un viaje a Ensenada y el Valle de Guadalupe, con visita a Bodegas de Santo Tomás y todos los gastos pagados.

Los parámetros para determinar un ganador fueron la propuesta del platillo y su valor culinario, la vocación para acompañar al vino de Santo Tomás sugerido por su autor y la consistencia en el uso de ingredientes locales, incluidas hierbas y otros condimentos.

Presidió el jurado Guy Santoro, presidente del Vatel Club y los jueces fueron Rodolfo Gerschman, Editor de Vatel Magazine, Carlos Tapia, gerente de ventas de Bodegas de Santo Tomás, Karla Resendiz, directora de carrera de la Universidad del Claustro de Sor Juana, Ana Morales, Sommelier y Juan Pablo, docente también del Claustro.

A lo largo de tres meses se llevó a cabo la preselección de los chefs que irían a participar en la final. Los mejor posicionados fueron Julio Bonilla, cocinero en el Club de Industriales, Víctor Becerra, chef ejecutivo en el hotel Fiesta Americana, Bryant Bertill Benítez, de Morelia, Michoacán y Rafael Castillo, procedente de Mineral del Monte.

El concurso se llevó a cabo el 7 de mayo de 2019 en las instalaciones de la Universidad del Claustro de Sor Juana y el ganador fue Julio Bonilla, con el platillo Filete de res al chilmole, acompañado del vino Único 2012 de Bodegas de Santo Tomás.

Los concursantes Víctor Becerra, Bryant Bertill Benítez, y Rafael Castillo quedaron respectivamente en el segundo, tercero y cuarto lugar, y recibieron como premio por su participación una caja mixta de vinos de Santo Tomás.

El premio para el ganador incluyó el boleto de avión y visitas a las instalaciones de Bodegas Santo Tomás en Ensenada, donde la vinícola inauguró recientemente la Plaza Santo Tomás, así como a sus viñedos del Valle de San Antonio, situado junto al de Guadalupe, y al Valle de Santo Tomás.

La entrega de los premios tuvo lugar el mismo 7 de mayo en las instalaciones del restaurante Almara, con la presencia de los cocineros participantes y los jueces del concurso. En su transcurso se pudo degustar el platillo ganador.

El concurso se desarrolló exitosamente y entre otros benéficos efectos estuvo el de haber estimulado el intercambio de opiniones entre participantes y jueces sobre la manera óptima de realizar un maridaje y el ejemplo que brindó al respecto el encuentro de las características organolépticas del platillo con las del vino Único de Santo Tomás. Por el lado de Vatel Magazine, se reiteró el compromiso de llevar a cabo periódicamente estos eventos dado el apoyo que representan para el conocimiento de nuestra gastronomía.



Filete de res al chilmole. Platillo ganador



Julio Bonilla, Chef ganador.



Rafael Castillo, Julio Bonilla, Bryant Bertill Benítez y Víctor Becerra



Presentación mixta de vinos Santo Tomás.



VATEL CLUB MÉXICO, A.C.  
La calidad es el resultado de la identidad profesional y la pasión humana.

Bodegas de  
**SANTO TOMÁS**  
Desde 1888

**130**  
AÑOS

ANÉCDOTAS DE UN COCINERO

**Cabrigo Power**

JUAN RAMÓN CÁRDENAS CANTÚ

**M**isión: llevar la cocina de Coahuila a la máxima casa de los representantes, el Congreso de la Unión. Se trataba de la cocina tradicional de mi tierra, entre otros: las tortillas de harina, que cuando se están preparando emanan un aroma semejante al del pan recién horneado; la fritada, un guiso representativo de toda la tierra del noreste, donde el cabrito, por antonomasia un lechal de 30 a 45 días, es cocinado en su propia sangre.

En la muestra incluíamos cabrito al pastor: 40 especímenes asándose lentamente, los machitos, las cabecitas al vapor, el cabrito en salsa, las distintas carnes asadas a la parrilla, la carne seca, las palomas de ternera, los quesos de cabra, las enchiladas -herencia tlaxcalteca-, los frijoles charros. Y de postre dulces regionales: queso de piñón rosa, queso de nuez, rollos de nuez y dátil del desierto, mamonos de Viesca, dulces de leche de Múzquiz y, por supuesto, los vinos de Coahuila.

En el Congreso de la Unión se llevaba a cabo, al mismo tiempo, una exposición artesanal de Nayarit, donde tuve la oportunidad de probar unos exquisitos tamales barbones (de camarón entero, de manera que se salen del tamal las “barbas” del crustáceo) con maíz martajado.

En la exposición había arte Huichol y yo siempre he sido un gran admirador de su técnica ancestral. En aquel lugar estaban reunidas verdaderas obras maestras; entre otras, había la representación de unas iguanas en tamaño natural: cinco de estos reptiles dispuestos sobre un tronco seco. Era verdaderamente una maravilla. Con mi eterna curiosidad, pregunte a la persona encargada de la exposición, un hombre serio, de ascendencia Huchiol, de edad mediana, por el precio de la obra, a lo que el hombre contestó, categóricamente, “¡no está en venta!”.

— ¿No está en venta?—, me asombré, pero de inmediato me volteé hacia un coyote de alrededor de 80 centímetros de alto, una pieza magnífica, el animal en la posición típica del aullido, bellissimo; volví a inquirir: ¿Y el coyote, cuánto cuesta? Recibí la misma respuesta, categórica, “¡No está en venta!”.

Le pregunté, entonces, ¿ya probaste el cabrito?, y le señalé los animalitos que estábamos asando lentamente y que despren-



dían un aroma inigualable, con poderes mágicos, capaz de hipnotizar a cualquiera. Noté que mi pregunta y sin duda los humos de la cocción habían despertado su interés, así que me fui rápido a machetear un cabrito, cuidando de seleccionar el mas gordo de todos.

Corté la riñonada y le pedí a doña Paty, la mejor tortillera del mundo, que me preparará varias tortillas de harina recién hechas; tomé un molcajete con salsa y unos frijoles charros, se los llevé al artista y lo invité a probar. Luego me alejé para permitirle disfrutar de los sagrados alimentos como Dios manda. En ese momento nos dieron la orden de servir y nos llevó más de una hora el zafarrancho: servir los 40 cabritos y todo el gran banquete que habíamos preparado.

Me concentré totalmente en servir y atender a los invitados a la muestra gastronómica, además de presentar los vinos de Coahuila. Por un momento me olvidé del artista. Al cabo de algunas horas, ya que la gente del aquelarre comenzaba a irse, vi de reojo a aquél hombre, parado como guardián a un lado de sus piezas de arte.

Regresé donde estaba ya sin ninguna expectativa de compra, y al preguntar si le había gustado el cabrito, me respondió:

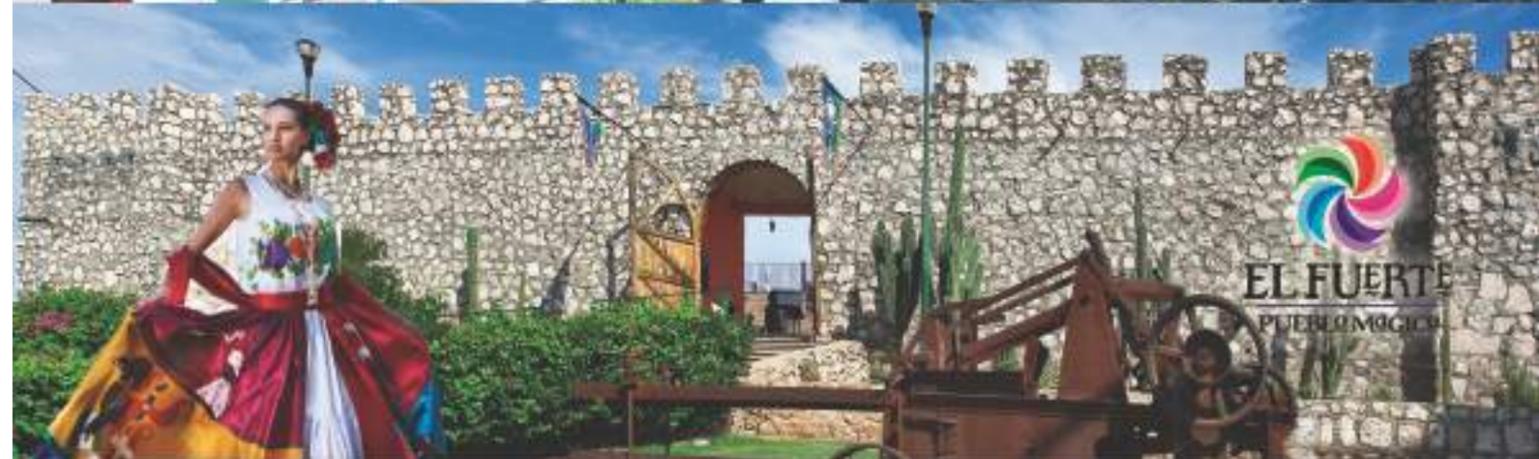
— Coyote es tuyo.

— ¿Cuánto cuesta?— Y recibí la misma respuesta, ahora mas categórica:

— Coyote es tuyo— y con un ademán me indicó que me lo llevara. Lo tomé muy agradecido y regresé con un sobre, que el señor no aceptó, por lo que le preparé una canasta de dulces regionales como regalo. Nos estrechamos la mano y no nos volvimos a ver. Al platicarle esta anécdota a mi padre, que en paz descanse, me respondió:

—M’hijo, ese es el Cabrigo Power. 🍌

*Juan Ramón Cárdenas Cantú es chef propietario de Don Artemio y de la casa de banquetes Villa Ferré (Saltillo, Coahuila), también autor del libro “La Senda del Cabrito”, premio al mejor libro de cocina del mundo en categoría carnes en el Gourmand World Cookbook Awards 2018.*



# L' Bistrot®

CHEF COLLECTION

by  
**Clinik**  
FARMACIA

*Aquiles Chavetz*  
*Rest. Sotoba*



Encuétranos  
L' BISTROT



[www.clinik.com](http://www.clinik.com)

Parada en Casa



AGUASCALIENTES . CIUDAD DE MÉXICO . CIUDAD OBREGÓN . COLIMA . CULIACÁN . GUADALAJARA . HERMOSILLO  
LEÓN . MAZATLÁN . MÉRIDA . MORELIA . PUERTO VALLARTA . TEPIC . TOLUCA . ZACATECAS . ZAPOPAN