

Vatel

MAGAZINE

Benito Molina

ENTRE MAR Y BRASAS

TAQUEAR EN ENSENADA ♦ TRES CHEFS EN LA MOVIDA

FUEGOS DE SAN ANTONIO

LAS ALGAS EN LA COCINA

\$60.00





MOUNT PEAK™

— W I N E R Y —

Inspirados por la Legendaria Bodega Fantasma en California en 1886, nace un Homenaje a la Bodega Mount Peak Winery del centenario viñedo Monte Rosso



EVITE EL EXCESO

www.cepasantiguas.com

Tel. 55 5676 7930 ext. 117

MAGAZINE



contacto:
vateclub@gmail.com



Vatel Magazine

Board

Guy Benoît Santoro/Azari Cuenca Maitret/Frédéric Lejeune

Staff

DIRECTOR EDITORIAL

Rodolfo Gerschman
gerschmanrodolfo@gmail.com

FOTOGRAFÍA

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

EDITOR DE FOTOGRAFÍA

Ignacio Urquiza
@ignacio.urquiza

DIRECCIÓN DE ARTE

Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com.mx

ESCRIBEN

Ariadna Ramo
Rodolfo Gerschman

COLUMNISTA

Juan Ramón Cárdenas Cantú

EDICION/TEXTOS CLUB VATEL

Rubén Hernández

ASISTENTE EDITORIAL

Jessica Kler
jkcs1997@hotmail.com

RETOQUE FOTOGRÁFICO

Juan Carlos García Díaz

Comité Vatel Club 2021

PRESIDENTE ACTIVO
Azari Cuenca Maitret

PRESIDENTE MESA CONSULTIVA
Guy Benoît Santoro

VICEPRESIDENTES
Roberto Hernández

TESORERO
Frédéric Lejeune

COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA
Sabine Poirrey

SECRETARIO
David Hernández

COMUNICACIÓN
Rubén Hernández

DELEGADOS
PANADERÍA
Carlos Ramírez Rouré

REPOSTERÍA
Oswaldo Tapia

COCINA JOVEN
Edgar Núñez

CONCURSOS
Frédéric Lejeune
David Hernández

COMISIÓN DE ADMISIÓN
Stéphane Thomas

TALENTO FEMENINO
Paulina Aguilar
Isabela Dorantes
Pia Quintana

INTERNACIONALES
Carlos Gaytán
Indra Carrillo
Daniel Téllez

AL CAMPO
Ricardo Muñoz Zurita

INSTITUCIONES
Bruno Airagnes

PRESIDENTE FUNDADOR
Olivier Lombard

PRESIDENTE HONORARIO
Jean Berthelot

PRESIDENTES DE HONOR
Regis Lacombe
Mario Celis
Isabela Dorantes

PRESIDENTES DE HONOR
DELEGACIONES
Thierry Dufour
Alfredo Santamarina

Delegación regional

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA
Javier Plascencia

BAJA CALIFORNIA-LOS CABOS
Gerardo Rivera

BAJÍO GUANAJUATO
Felipe Gómez

BAJÍO QUERÉTARO
Aaron Chávez

CAMPECHE
Patrick Cros

CIUDAD DE MÉXICO
Alejandro Kuri

CUERNAVACA
Alejandro Leyva

GUERRERO-ACAPULCO
Jovani Esquivel

GUERRERO-IXTAPA
Fagner Moreira

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
José Miguel Taniyama

SONORA
Gabriel Rendón

TAMAULIPAS
Angel García

TOLUCA
Luis Avilés Benítez

VERACRUZ
Luis Antonio Rodríguez

YUCATÁN-MÉRIDA
Luis Barocio

ZACATECAS
Miguel Quezada

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



FOODIES
GOURMETOLOGISTICS



Somos una empresa mexicana, especializada en la producción, comercialización y distribución de carne de cordero de alta calidad.

Desde 2006 estamos comprometidos con la producción nacional, nuestros corderos son criados en los estados de Jalisco, Guanajuato y México.

En Foodies Gourmetologistics creemos en las relaciones ganar-ganar con nuestros proveedores, colaboradores, distribuidores y clientes.

Contamos con una línea de productos de alta especialidad, así como otra destinada a los platillos tradicionales.

Atendemos de manera directa el mercado de la Ciudad de México y a través de nuestros distribuidores tenemos cobertura en las principales ciudades y destinos turísticos del país.



**Carne de gran sabor, excelente
opción para sus platillos**



Ventas: (55) 53416248, (55) 53965489
pedidos@foodiescom.com
www.foodiescom.com



El año que vivimos en peligro

La pandemia de la Covid 19 mostró durante 2020 su potencial para hacer tambalear las economías del mundo. En medio de la tormenta, el cierre de empresas afectó a Vatel Magazine, tanto en la distribución como en el patrocinio publicitario, y llevó a un año literalmente fuera de circulación. Pero no desaparecimos y tampoco fuimos ausentes en las actividades que desarrolló el mundo de la cocina durante estos meses. En nuestra nueva página web vatelmagazine.mx tratamos de dejar testimonio de la difícil situación por la que atravesó y hoy vuelve a atravesar el gremio restaurantero, así como la aún más triste situación de aquellos que han perdido sus trabajos y hoy están en gran parte a expensas de quienes se organizan para darles su apoyo en alimentos. Así, hemos cubierto acciones de los chefs, miembros o no de Vatel Club, que han acudido a ayudar a la gente y también atestiguamos sus esfuerzos por mantener abiertos sus establecimientos en modalidades como el *take away*, apostando a lograr los ingresos necesarios para conservar a su personal. Esfuerzos como “No cuelgues el delantal” lanzado por Patrick Cros, “Camina para comer” desarrollado por Azari Cuenca Maitret, o “Somos más los buenos” por Aaron Chávez en Querétaro, son apenas algunos buenos ejemplos de acciones benévolas en favor de cientos de miles de damnificados. Y, por supuesto, está la vasta acción emprendida por el chef José Andrés en diferentes partes del mundo a través de su World Central Kitchen, estímulo para muchos chefs que, como él, dicen “si queremos, cocineros como yo podemos dar de comer a los muchos y no solo a los pocos”. Ahora esta edición nos regresa a la imprenta con un amplio reportaje sobre Benito Molina y Solange Muris, incluidos pantallazos de su mundo en Ensenada. De la otra costa traemos un reportaje sobre San Antonio, esa ciudad gringa que ya es también mexicana. Retomamos así nuestra labor y encaramos el desafío de llegar regularmente a tus manos, con apasionantes novedades para el futuro cercano que iremos develando.

AZARI CUENCA MAITRET

GUY SANTORO

RODOLFO GERSCHMAN

Professional warewashing technology

m
MEIKO
The clean solution

¡Tú cocina!, nosotros lavamos ...



HYGIENE
EXPERT OPINION



www.meiko.info/hygiene



 made by
MEIKO

MEIKO CLEAN SOLUTIONS MEXICO · Cel: + 52 55 3866 0601 www.meiko-mexico.com



Contenido

8 Rostros

- 8 Paola Garduño
 - 9 Adria Montaña
 - 10 César de la Parra
-

12 Benito entre mares

- 16 Sabina Bandera
 - 23 Ezequiel Hugo Hernández
 - 32 Alejandro Torres
 - 36 Marcelo Castro
 - 40 Joaquín Blanco “El Coyote”
 - 41 Salvador Carranza “El Jaliciense”
 - 43 Miguel Ángel Bahena
 - 46 Tony Petracca
-

50 Fuegos de San Antonio

- 52 Indershow Virgil
 - 53 Steve Mchugh
 - 54 The Pearl
 - 57 Sergio Remolina
 - 58 Jeff Balfour
 - 61 Arturo Fernández
-

63 Algas, el legado del océano

- 69 Luis Escamilla
 - 73 Shigetoshi Narita
-

74 Club Vatel

- 74 Vatel Club Querétaro, apoyo a vulnerables
 - 76 El Chef Alejandro Herédia
 - 78 Club Vatel en Guerrero
 - 79 Yuri de Gortari
-

80 Juan Ramón Cárdenas

La Torta de Cabrito, Nicos
y Enrique Olvera

Recetas

CHEF ALEJANDRO TORRES

- 33 *Ceviche de camarón y jurel*
 - 33 *Ostiones Envero*
 - 34 *Tacos a las brasas con frijol, queso Ramonetti y cangrejo*
 - 34 *Tarta de frutas de la temporada*
-

CHEF MIGUEL ANGEL BAHENA

- 42 *Codornices con mole de guayaba y ensalada de nopal*
 - 45 *Cevishake*
-

CHEF TONY PETRACCA

- 45 *Tripa alla fiorentina*
 - 49 *Lengua en salsa verde*
 - 49 *Spaghetti negro, tinta de calamar y caviar*
-

CHEF LUIS ESCAMILLA

- 67 *Pil pil*
 - 67 *Ají*
-

SHIGETOSHI NARITA

- 68 *Ocha Zuke (Dashi con arroz)*
- 71 *Ensalada de algas en aderezo de gengibre*

Rostros

Paola Garduño

Paola Garduño estudió cocina en Le Cordon Bleu París y allí atisbó, por primera vez, que esta podía ser su forma de vida. Regresó solo para proseguir estudios en el Culinary Institute of America en México y Nueva York. Seguidamente realizó prácticas profesionales con René Redzepi en el restaurante Noma, con Thomas Keller en el neoyorquino Per Se y con Yoshihiro Narisawa en Les Créations de Narisawa, el afamado restaurante de Tokio. De regreso a México ingresó al ya fenecido Fouquet's, donde fue *chef de partie*, y posteriormente creó una casa de banquetes cuya *signature* quedó asociada durante 10 años a eventos de marcas de lujo. Luego abrió su primer restaurante, Café Ó, y multiplicó el modelo con cuatro locales más, a los que sumó seis restaurantes italianos bajo la marca Farina y una marisquería. Ahora, ya desvinculada del grupo, proyecta un espacio gastronómico interactivo que incluye componentes comunitarios.



A close-up portrait of Adria Montañó, a woman with dark hair pulled back, smiling slightly. She is wearing a black chef's jacket. The background is a soft-focus indoor setting with a window and a cactus visible on the left.

Adria Montañó

Adria Montañó (32) es tan tijuanense como la línea que separa y une el espacio donde confluyen dos mundos, culturalmente más fértil que la suma de sus partes. Aunque nació en San Diego —azares de la frontera— vive en Tijuana y presume el amor por la cocina de su ciudad, original y heterogénea, donde las américas entroncan con modales asiáticos. Estudió en el *Culinary Art School* de Tijuana y se fogueó como cocinera durante 12 años en restaurantes de las dos californias, entre ellos el République

de Los Ángeles y Misión 19, junto al Chef Javier Plascencia. Fue la chef ejecutiva de ese afamado *fine dining*, donde adquirió la pátina más densa y sólida del oficio. Luego abrió el food truck Don Ramen, cuyo nombre lo dice todo, y tres años después Georgina, su buque insignia. También creó un concepto proto vegano, La Azarosa, y el *delivery* Alimentalia, donde ofrece menús personalizados, saludables, hechos a la medida. Y todo eso, sin embargo, no es más que un buen comienzo...

A close-up portrait of César de la Parra, a man with a full, well-groomed beard and mustache, and wavy brown hair. He is looking directly at the camera with a neutral expression. He is wearing a dark green, textured button-down shirt over a dark blue t-shirt. The background is softly blurred, showing warm, glowing lights that suggest an indoor setting like a restaurant or cafe.

César de la Parra

A sus 35 años maneja las cocinas del grupo Carolo, 31 restaurantes en México y 24 en Estados Unidos. Sus inicios ya perfilaban la precocidad: a los 15 años entró de lavalozas en Au Pied de Cochon y desde entonces nunca paró; de ahí —ya aprendiz de cocina—, al extinto DO con Pablo San Román; de ahí al Estoril; de ahí el salto a Europa, donde midió habilidades en Berasategui, Mugaritz, Arzak... Tras un breve *refresh* conchabado en

las barcas de pescadores de San Juan de Luz, regresó a México a los 28 años e ingresó al grupo de Alberto Ituarte, para el cual hizo la apertura de exitosos restaurantes en Canadá. Otra vez en México abrió Emilio en Polanco y, tras tan agitada saga, Grupo Carolo lo hizo su chef ejecutivo. ¿Su meta? la felicidad. “No buscamos ser *fine dining*, sí hacer comida deliciosa. Todo cliente que entra en nuestros restaurantes debe salir más feliz de lo que entró”.

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP
LATINOAMÉRICA

MÁS DE
100
AÑOS

EN EL MERCADO
INTERNACIONAL



Somos el mejor aliado en tu cocina

HOBART

BAXTER

VULCAN

Traulsen

ecomax

PERFECTA

E L R O

(55) 5062 8200 998 100 2771 marketing@itwfeg.com www.hobart.com.mx

itwfeglatam

f in

ITW Food Equipment Group Latinoamerica

ITW Mexico



BENITO

ENTRE MARES



Entre mar y brasas, Benito Molina trazó para Ensenada el camino de una cocina basada en la frescura de sus ingredientes.

Desde entonces cautiva al mundo



Quizá se deba a la monumental contrabarra de caoba labrada y espejos: te acoderas en el bar de Manzanilla y es como si dieras un paseo en el tiempo por un *saloon* del viejo oeste. Pero en este nuevo oeste, el de Baja California, no empujas el batiente de dos hojas; solo entras por la puerta normalita y la sala te enrostra su originalidad: de un lado la barra, del otro las mesas del restaurante arrimadas al *boot*. Entre ambas un corredor lo suficientemente amplio como para que los parroquianos adheridos al alboroto puedan apiñarse y separarse a gusto, como en todo bar que se respete.

—Sin planearlo terminamos frente a un astillero al que llegan yates de millones de dólares —comenta Benito Molina en un día de semana, 8 pm—. A veces sus tripulantes se quedan meses en lo que dura la reparación. En ese circuito de los mega yates, Manzanilla es conocido. Vendemos más ginebra que nadie en Baja —se ríe y los horizontales bigotes trazan una vertical hacia el cielo.

No es bajacaliforniano, pero se convirtió en uno. Nació en la ciudad de México hace 53 años y eso hoy día ya puede considerarse *circunstancial*. Nos hemos conocido hace quizá veinte años que no son nada y lo reencuentro en su hábitat, previo aventón de Solange, su compañera, socia, chef. Bueno, sí son algo: aplomo, corpulencia, ciudadanía, porque en aquella época era un *real nowhere man*, que su implacable e inaplacable nervio interior llevó por sitios y experiencias de todo tipo.

Sin planearlo, la línea del horizonte fue despuntando y acomodándose: el mar, la cocina, el fuego. Benito tiene pasta de aventurero, de gente de acción. No se hundirá en azarasas especulaciones acerca de la realidad circundante; solo la enfrenta con inspiración, asombro y sangre ligera. Las ideas brotan en flujo de espontaneidad intermitente. Dice y no dice, por ejemplo, que era un chico travieso durante su escala educativa en el Instituto Cumbres de los Legionarios de Cristo. Y no esconde que, en gesto de justicia perentoria, estuvo a punto de quemarlo. La hoguera prendió, pero la apagaron a tiempo.

—Me gustaba el fuego, creo que de ahí lo de la cocina...

Hizo la primaria en el Liceo Francés. Su madre, Irma, quería que recogiera el legado del apellido Dubost. Entre años lectivos y rozando la adolescencia recaló en el pueblo de Morzine, Alpes franceses, e intuyó la pasión por la comida. Del lado del debe en el balance le siguió el agitado paso por el Cumbres y el primer año de prepa en la Wentworth Military Academy de Missouri, a donde lo condujo el peso en la familia de su abuelo militar.

—La pésima experiencia de la comida con los Legionarios de Cristo solo fue superada por la del primero de prepa en la escuela militar —resume esos primeros años de sumisión pedagógica—. Era rutina dura, con entrenamientos que comenzaban a las 3 de la mañana y un frío cabrón. Pero me dieron chance de trabajar en la enfermería, que manejaban unas mujeres afroamericanas. Con ellas comía un poco mejor, ya sabes, gringo profundo: gravy, pancakes.

Las vacaciones abrieron otra puerta: Irma lo llevó a comer en el ya desaparecido Maxim's de Polanco y le presentó a Jean Yves Ferrer, chef y director del restaurante. En la plática surgió la posibilidad de trabajar allí unos días. Aceptó de inmediato: estaría ocupado y posiblemente se quitaría del paladar los espantosos sabores de la escuela militar. El empeño en ser alguien útil y responsable habría de procurar, además, la plataforma para negociar su traslado a un mejor futuro.

—Entré de garrotero durante las vacaciones y ahí me dije no regreso ni loco a la escuela militar, no me harán subir al avión... después de comer basura la experiencia del Maxim's me impactó, me despertó apetito por lo que podía ofrecer lo más sofisticado del mundo.

Y no regresó. Su madre lo cambió a la Villanova Preparatory School en Ojai, California, donde sol y mar le sonrieron. Además, subraya, era escuela mixta. Y los bigotes despegan. De ese periodo evoca dos premonitorios viajes a Ensenada con compañeros de la escuela, Roberto Valdez



y Luis Tucker, cuyas familias tenían negocios en la ciudad, curiosamente igual hoy día a como era entonces. Sus calles siguen siendo doble ancho y doble circulación, flanqueadas de casas chaparras impasibles al tiempo. El puerto y la avenida costera sí han cambiado, porque Ensenada fue durante mucho tiempo una ciudad sin mar a pesar de estar pegada a él. Ahora el mar se ha vuelto visible, al menos más que antes.

En aquella época Benito paseó por las calles de Ensenada; se detuvo en La Guerrerense, que ya existía, y se comió un taco que le sirvió Sabina, sin ver ni ocurrírsele por asomo que trazaba un bosquejo del futuro. Recapitulo: en ese entonces era una ciudad sin mar; Benito trajo el mar a su cocina veinte años más tarde de una manera que le era aún desconocida. Sus olas no la acariciaban como ahora, salvo en las carretas de la calle, donde los lugareños mataban ansias cuando no la cruda.

—¿Si ella me inspiró? —repite la pregunta—, se podría decir que sí, pero también al revés; la historia está tremenda porque la tostada más vendida de Sabina se me ocurrió a mí: la de erizo con la almeja pismo encima.

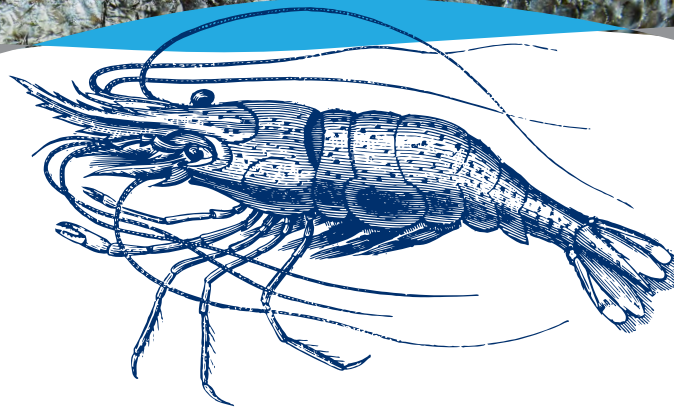
Benito regresó de aquel viaje para terminar la preparatoria y se empantanó en un presunto futuro de economista, extravió vocacional.

—En la *high school* de Villanova me lavaron el cerebro: quise ser economista, casa bolsero, decían que se podía ganar mucha lana, era la época de la película *Wall Street* ¡pinche lavado de cerebro! —y toma aire.

—Era popular en la escuela porque les cocinaba a mis compañeros en los eventos; les hacía huevo en salsa verde, carnitas, cochinita pibil, todo lo que había aprendido de mi madre y mi abuela.

Así que de Villanova dio el salto a la universidad de Nueva York. Fue durante el verano y se echó de cabeza al futuro esquivo. Pasó tres meses estudiando finanzas (lo cuenta quizá sorprendido de sí mismo), prólogo a lo que siguió inmediatamente después: economía en la Ibero.

—Era muy malo en matemáticas —dice hasta con satisfacción— pero fui presidente de la carrera gracias a que hacía fiestas divertidas y cocinaba. Y al mismo tiempo entré a trabajar en una casa de bolsa.



**Benito paseó
por las calles
de Ensenada; se
detuvo en
La Guerrerense,
que ya existía,
y se comió un
taco que le sirvió
Sabina, sin ver
ni ocurrírsele
por asomo que
estaba trazando
un bosquejo del
futuro.**



Benito tiene esa simpatía libre de todo esfuerzo que nuestras abuelas llamaban *don de gentes*. Se acomoda bien en cualquier contexto, platica con desenvoltura, no habla de más, lo cual es de mérito en alguien que tampoco cultiva el silencio. La postura altiva, que tal vez heredó de su madre, y su voz —peculiar, de tonos altos, no grave tampoco aguda— le da contorno propio entre los gritos del servicio. Puedo hilar en su relato la cadena de motivos que encaminó su suerte hacia las cocinas de los restaurantes. A diferencia de otros chefs, me queda claro que no fue por haber comido bien fuera de su casa, sino todo lo contrario: por escapar al cruel destino que acechaba en las escuelas.

—Viendo las estrellas, fumándome un puro —así lo cuenta cada vez—, me di cuenta que lo que más me gustaba era comer, que quería dedicarme a eso. Así que renuncié a mi trabajo en Somex, me di de baja en la escuela y regresé al Maxim's. Fue un escándalo, imagina: en esa época ser cocinero era visto como ser lava coches. Nadie estudiaba para chef.

A pesar de lo cual Irma no puso peros.

—Mi jefa me había dicho que no servía para economista. Si se molestó fue porque no le hice caso. Luego, cuando le conté mis intenciones, me miró con cara de marciano.

Al final, el camino que inició en el Maxim's se probó sin retorno.

—Todo remite a Jean Yves —reconoce Benito—. Él me abrió la puerta a este mundo loco y me advirtió que iba a ser *una aventura bien interesante*. Había sido chef del rey de Marruecos y llegó a México para abrir el Fouquet's, en el hotel Camino Real. Primero fue cocinero y luego se recicló en los vinos.

El destino una vez más: su primer trabajo fue *commis* en el área del pescadero.



Sabina Bandera

El año pasado La Guerrerense, emblema de la cocina de banqueta, cumplió 60 años desde que fuera creada por los suegros de Sabina Bandera (65), quien tomó la posta hace casi cuatro décadas. Nació en Huitzuc, Guerrero, donde no hay mar, y quizá por eso, ya en Ensenada, quiso primero ir por su cuenta con birria y cochinita pibil, hasta que aceptó sumarse a La Guerrerense y aprendió lo que no sabía, que era mucho, acerca de los pescados y mariscos. Su fórmula es sencilla: 14 ceviches, 13 tostadas, 13 salsas, cocteles entre otros de langosta, abulón, pulpo, pata de mula y el ingrediente de su sazón, ante el cual se rinden cada día cientos de ensenadenses y turistas. Hace tres años inauguró restaurante frente a la célebre carreta.



Lancha langostera entre Isla de Todos Santos y Ensenada



{ PARÉNTESIS MARINO }

—Coincidencia —puntualiza—, aunque ya desde esa época me atraía el mar; me preguntaba por qué la gente vivía en la ciudad y no junto a las olas. Sería como por 1991. Un chef marroquí, Moktar, fue como mi mentor.

Benito se quedó un año en Maxim's. En ese lapso dejó de ser aprendiz y avanzó hacia la estación de la parrilla. El mar era una cara del imán que ejercía sobre él la cocina; en la otra había llama y humo. Acaso un gusto agazapado por la aventura, sin embargo, lo despidió del Maxim's y otras vacaciones lo encontraron rumbo a La Paz.

{ PARÉNTESIS MARINO }

El 17 de septiembre de 1542 unos aventureros españoles al mando de Juan Rodríguez Cabrillo navegaban a lo largo de la península de Baja California enviados por Antonio de Mendoza, virrey de la Nueva España. Echaron el ancla en Ensenada y bautizaron a la bahía puerto San Mateo; luego declararon a esas tierras propiedad de la corona y se fueron sin pena ni la ambicionada gloria. Sesenta años más tarde desembarcó allí Sebastián Vizcaíno buscando puerto para las naves que llegaban de Filipinas, la famosa Nao de China. Rebautizó al sitio Ensenada de Todos Santos y a la bahía con el mismo nombre... y siguió camino. Al cabo de casi dos siglos se asentaron allí los primeros colonos, conducidos por un alférez español apellidado Ruiz.

Al mar no se le veía pero ahí estaba, imposible de ignorar. Los restaurantes encandilados por el ideal francés de las grandes salsas, no avizoraban hasta hace tan poco como treinta años su potencial de sabores frescos, intensos, orgásmicos. Pero ahí estaban. El Mercado Negro de pescados y mariscos, del que los ensenadenses eran y son asiduos, fue inaugurado en la década de 1950 y desde entonces ofrecía cada mañana algo de esa riqueza, que más tarde derramaba en las carretas de la calle. Al puerto, provisto del calado más profundo de esas costas, llegaban barcos atuneros y anchoveteros para surtir a la industria conservera y a las factorías de harina de pescado, cuya agonizante pestilencia, para fortuna de los ensenadenses, la barrió el tiempo.



**Apenas
media hora
y ya estamos
rodeando la isla
de Todos Santos.
La lancha se
pega a un corral
montado en el
agua y comienza
a moverse a su
ritmo.**



Luego la industria se orientó hacia actividades más acordes con la creciente fama gastronómica. Hoy las anchoas bajacalifornianas llegan frescas a todo el país y los atunes, criados en enormes corrales en medio del océano, viajan el mismo día de la cosecha al mercado de Tokio, donde cotizan a precios astronómicos (una feliz y festejada porción de *toro* se cuele en los platos nacionales). Abulones, almejas generosas, ostiones y mejillones de cultivo son el pan de cada día. Por una tostada de erizo, hasta puñaladas donde Sabina y otros comederos de banquetas. Más reciente, la lubina rayada prolifera en corrales junto a la Isla de Todos Santos y su carne grasa chirría en las sartenes de los restaurantes. En los de Ensenada y más allá.

Son las 9 de la mañana y Benito nos lleva por un largo muelle en el que acoderan yates y barcos en reparación, marcados por el óxido que asientan el tiempo y la inmovilidad. En una pequeña panga nos acomodamos el chef, nuestro fotógrafo Nacho Urquiza —con más viajes por aquí de los que recuerda—, el lanchero y Ezequiel Hernández, un broker del producto marino que será nuestro guía. El lanchero orienta la hélice del motor hacia un punto indefinido del horizonte. Infalible, da en el blanco sin brújula ni avistamientos, entre montañas rusas de agua que elevan y arrojan a la pequeña embarcación hacia el vacío.

Ezequiel es un hombre de edad indefinida y piel correosa por la acción coordinada de la sal y el sol. Es oaxaqueño y llegó a Ensenada hace 42 años para estudiar oceanografía en el Cisese (Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada), el sitio más afamado del país en esa disciplina. Hoy día su empresa Jamat (tierra y agua en la lengua de los indios originarios) ha crecido y sus pescados y mariscos llegan a todo el país. Pero no estaría aquí balanceándose si esta costa no hubiera engendrado, a la vez, una pasión.

Ha transcurrido apenas media hora y ya estamos rodeando la isla de Todos Santos. La lancha se pega a un corral montado en el agua y comienza a moverse a su ritmo. Caminamos vacilantes, a ras del agua, sobre unas plataformas flotantes



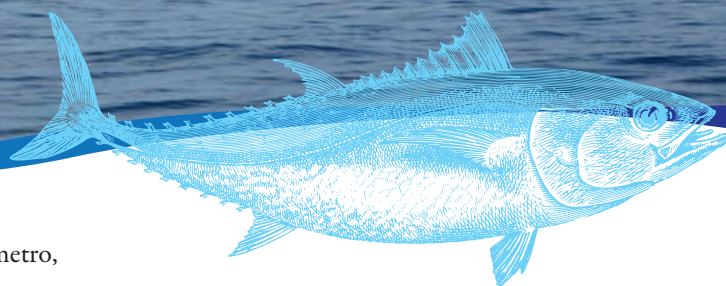


Buzo entre lubinas, en su corral.



Arroz meloso de langosta / Chef Benito Molina.

{ EN EL ATUNERO }



de hule que forman círculos de veinte metros de diámetro, con pasamanos en los bordes.

Como quien devela un dato escondido, Ezequiel aprovecha que los demás se han adelantado:

—Benito llegó a Ensenada en 1997, fue el pionero aquí en el pueblo, le debemos mucho de lo que está sucediendo en la cocina —me confía—. Y después de Benito vino el Jair (Jair Téllez, el chef de Laja), que fue pionero también.

Al interior del círculo las lubinas emergen en banda haciendo hervir el agua. Crecen en esos estanques hundidos y luego corrientes creadas por potentes aspiradoras las conducen hasta sus captosres. Un filtro devuelve las más pequeñas al agua. Es un bello animal, de regular tamaño, fuerte, de un color entre perla y plata surcado por listones negros. Al momento del sacrificio, una técnica japonesa anula la sensibilidad, apagando el dolor.

—Tienes que cosecharla con muy poco o nada de estrés y sacrificarla inmediatamente —explica Ezequiel—. Después se pone en aguanieve. Este, por ejemplo —y señala un ejemplar apenas capturado— ya está variando. Comienza a madurar inmediatamente y gana su umami en dos horas.

Me explica el secreto de ese intervalo de tiempo: cómo el glutamato se concierta con el inosinato y el guanilato, que están naturalmente en el pescado, y en conjunto excitan las papilas gustativas. No es que le entienda mucho, la verdad, pero sí que te pierdes algo importante si no dejas pasar esas horas que van del sacrificio a la cocinada; y también me queda claro que el estrés y el dolor pueden llegar a abolir toda posibilidad de atesorar en la carne las sustancias de nombres exóticos.

Y por si no lo hubiera entendido suficiente —la ignorancia tiene sus beneficios— un par de horas más tarde estamos en Manzanilla y un cocinero zarande a la lubina y a todo su umami sobre la sartén, a punto de convertirse en receta. No necesita aceite para freírse, su grasa es suficiente. Y ya no puedo solo mirar: la tentación triunfa. Lo pruebo así, rosado en el centro, con apenas un poco de sal: sapidez en frecuencia de a toda madre.

{ EN EL ATUNERO }

Benito llegó al mar desde las cocinas del Maxim's en viaje a la materia prima. Su tío Ricardo Dubost, biólogo marino, trabajaba en La Paz, en el laboratorio de los cultivos de ostiones Sol Azul. Y allí también acoderaba el barco atunero del padre de

Luis Tucker, aquel amigo del Villanova. Se embarcó con los astros alineados para el cambio de piel, para que se desprenda de su personaje otro más libre, vital, apurado por sacudirse años en los que debió pausar la parte más agreste de su naturaleza.

Era un barco muy grande, cuenta: podía cargar 900 toneladas de pescado. Llevaba helicóptero y lanchas rápidas. Además de cocinar para la tripulación, debía acomodar la red y liberarla del arrastre que traía junto con el atún.

—Quedaban atrapados tiburones, sardinas, delfines... me metía en el mar para maniobrar una red de dos kilómetros de diámetro y la jalaba, empujando a los delfines hacia el centro. Le pegas al agua para que se muevan. Una vez que llegan al extremo, se quedan curiosamente pasmados y hay que sacarlos.

Mientras me lo cuenta pienso en mi perro, cuando espera tontamente que le abra una puerta entornada que podría muy bien abrir sola, sin ningún esfuerzo.

—Me echaba desde la zodiac con un visor e iba arriando hasta el fin de la red. Me tocó ver, estando abrazado a un delfín, a un tiburón que le arrancó un pedazo a un atún. Me despedí del delfín y pegué un brinco a la lancha —se ríe—. Era muy duro, más que la escuela militar, que era lo más duro que me había tocado hasta entonces. Solo subir la red era de dos a tres horas. Tenía que estar bien acomodadita, y si hay pescados enredados te tardas mucho más.

Cocinaba para 24 personas y navegaba entre peces con una refrigeradora atosigada de carne de res; quizá para esos marineros los cortes olían a fin de travesía, a ancla de nostalgia en tierra firme.



A close-up portrait of an elderly man with a weathered face, wearing a dark brown flat cap and a dark blue jacket with a colorful patterned scarf. He has a small red mole on his left cheek. The background is a dark, textured wall. The text is overlaid on the bottom left of the image.

Ezequiel Hugo Hernández

Ezequiel Hernández (63) nació en Oaxaca y se mudó a Ensenada hace 42 años para estudiar oceanografía. Por necesidad se fue involucrando en el comercio de la pesca hasta crear su empresa, Jamat, que quiere decir “tierra y agua” en lengua indígena. Jamat es ahora una de las compañías más

importantes en la distribución de pescados y mariscos frescos. Su base es Ensenada y llega a todo el país. Para Ezequiel, Benito fue pionero en la utilización del producto fresco del mar y en crear una cocina que tiene en él su eje. Nos guio en los cultivos de lubina.

JAMAT



El laboratorio de Benito y Solange

{ EN EL ATUNERO }

—Durante un mes no vi tierra y en la mitad del segundo paramos en Acapulco a buscar refacciones para el helicóptero. En esos días me comí el corazón ensangrentando de un tiburón; lo mastiqué mientras pensaba: “soy guerrero, me voy a comer tu corazón para protegerme”.

La tripulación miraba azorada el acto del extravagante cocinero. De todas las maneras posibles, incluida esa, era “el otro”, “el pavo”, el principiante, para bien o para mal.

—Era el último en todo, pero también se estilaba darle al pavo los restos de la red; tiburones y otros pescados. Los vendí en la cubierta apenas llegado al puerto de Acapulco: tres costales de aleta de tiburón y no sé cuántos filetes. Cinco mil pesos que me gasté esa misma noche...

La travesía duró tres meses, con un par de intervalos en tierra.

—Cuando bajé del barco y me despedí tenía el sentimiento de que podía quedarme a vivir en el mar. Pero ahí ya la tenía clarísimo que quería ser cocinero. Desde antes de embarcarme había ingresado los papeles para Vermont.

{ VERMONT, PARÍS, BRETAÑA }

Benito ingresó al New England Culinary de Vermont, donde estudió cocina durante dos años. Fue una gran decisión, dice, tal vez tan grande como la del barco atunero.

—Me cambió la vida muchísimo.

Y aquel dominio del francés al que lo sometió tempranamente Irma, abrió aun más las puertas.

—Cuando entré a la cocina del Maxim's era el único que hablaba francés; y cuando llegué a Vermont y me presenté con su director, el chef Michel Leborgne, hablamos en francés, lo cual quizá influyó para que me tome simpatía. Me agarró buena idea desde el principio.

Al terminar el primer año de la escuela, Leborgne le propuso un entrenamiento en Francia, en la región de Bretaña, cuya cocina —no es destino, claro— está basada en la pesca. Aterrizó así en el pueblito de Rospenden, de apenas 7,000 habitantes, y se presentó con el chef Marcel Bourhis. El sitio acostumbraba llamarse Hôtel de la Gare, pero ya todos lo conocían como el *Hôtel Bourhis*, más desde que la Guía Michelin le otorgara la primera estrella por sus platillos a base de rodaballo y bogavante.

—Una gran enseñanza —corrobora Benito—. Diario llegaban los pescadores con canastas surtidas de bogavante, cangrejos y diferentes pescados. Ahí aprendí las técnicas clásicas francesas para tratar pescados y mariscos y sus salsas. Aprendí

también a tornear las papas. Hace años que no torneo una papa —celebra riéndose—.

Su segunda parada en Europa fue en Francia, cerca de París.

—Ya había regresado a Ensenada cuando Michel me recomendó con un amigo en *L'auberge à Pontchartrain*, un restaurante en el pueblito del mismo nombre, a una treintena de kilómetros de París. Allí me tocó vivir de cerca la cacería, que en la escuela es muy difícil que te lo enseñen.

Los cocineros ponían el botín de la caza en bandejas de plástico que dejaban hasta dos semanas en la cámara de refrigeración antes de limpiarlos, como es tradición en Francia, país creador hace algunos siglos del *faisandé* (ya muerto, cuelgas al faisán y lo consideras listo cuando la carne se resquebraja alrededor del cordel; entonces la pieza cae por su propio peso). Sin llegar a ese extremo, hoy maduran la carne para que desarrolle sabor y textura.

—En esa época el chef me invitó a participar en la premiación de los *Maîtres Cuisiniers de France*, en el hotel Ritz de París, y pasé dos días cocinando con ellos. Descubrí, como en pocos lugares puedes hacerlo, la fineza para trabajar... y una disciplina marcial. Me vino bien haber pasado por la escuela militar, porque estos franceses eran peor que el sargento del U.S. Army. Y entregados, comprometidos. El piano (la estufa en la jerga cocinera) del Ritz no es cualquier cosa.

{ OLIVE EN BOSTON }

Al término de sus estudios, que es cuando los cocineros buscan entrenarse junto a aquellos que consideran dignos de ser sus mentores, viajó a Boston, donde tenía una novia y un propósito: trabajar en Julien, restaurante con hinchazón de ínfulas francesas. El destino, sin embargo, le jugó otra pasada y desfondó su proyecto.

—Julien era el más cabrón de la ciudad, francés hasta en el idioma del menú. Me eché toda la entrevista en francés y finalmente me dijeron que no porque solo contrataban franceses...

Y entonces sucedió: se abrió otra puerta, definitiva, a la modernidad. Aquello que parecía (y era) un fracaso, terminó revelándose como oportunidad.

—Tuve una entrevista en Olive y encontré otro mundo, que era como un espectáculo de circo: los cocineros tatuados, trabajando con música heavy rock; de no entenderse. Yo llegué peinadito, uniformado, como todo un francesito. Me “entrevistaron” y la entrevista consistía en un día de trabajo. Al caer la noche llegó el sous chef con sendas margaritas y me dijo “te quedas”.

El chef del “circo”, Todd English, había sido premiado aquel año por la James Beard Foundation como el mejor de la Costa Atlántica.

{ ENSENADA }

—Aprendí el tema de la velocidad como en ningún otro lugar, porque solo sucede con los gringos, que comen y se van. Eran 90 comensales en cada turno y le daban cuatro vueltas. Olive fue cien mil veces mejor influencia, una influencia muy fuerte mediterránea, sobre todo italiana, cuando hasta entonces yo estaba centrado en la cocina francesa. Hoy día cocino con las técnicas de la escuela francesa y la sensibilidad mediterránea. Fui *chef de partie* y me encargaron el área de las pastas.

¡Además del horno de leña! La felicidad...

—Desde entonces incluí el sabor de humo como un ingrediente que está siempre en mi cocina. Mi comida tiene muchísimo que ver con esos frijoles hechos en Oaxaca con fuego de verdad, que saben completamente diferentes a los cocinados en la estufa de gas. El fuego es una de las razones por las que cocino.

Benito se quedó en Olive durante 1993 y 1994. Se encontraba a gusto en esa cocina, que perfiló mucho de su estilo. Y la pasó bien, aclara (en ningún pasaje de esta entrevista, cabe señalar, la pasó mal). Lejos de los calores tropicales que le acompañaron en el atunero, aquí experimentó los “inviernos brutales”. En las mañanas nevadas llegaba al restaurante para reanudar su idilio con el fuego del horno de leña —flagrante contraste.

—Un día llegó un conocido de la ciudad de México a Olive, platicó conmigo y al poco tiempo me buscaron para abrir Allá en la Fuente, en La Condesa.

(En Allá en la Fuente me crucé por primera vez—sin saberlo—con la cocina de Benito. Me llamó la atención el sitio, un largo corredor con mesas de un lado, si aún recuerdo bien, y entré. Comí muy bien y así lo escribí en aquel momento, en Buena Mesa de Reforma. “En Allá en la Fuente nacieron los calamares manches” me recuerda Benito a propósito de esa visita. Dos años más tarde el platillo se convertiría en emblema. A él no lo conocí en aquel entonces porque, en plan de crítico aséptico, no solía platicar con los chefs. Corría, posiblemente, 1994.)

Estuvo un año y luego lo tentaron con otro proyecto, también en La Condesa.

—El lugar era precioso, estaba en la avenida Ámsterdam, pero el día de la inauguración, con todo listo, llegaron los de la delegación y lo clausuraron; perdimos todo. Mi jefa salió al quite: una de sus amigas, Paty Lerdo de Tejada, era la propietaria de La Mesa de Babette, en Paseo de la Reforma, que solo daba comidas. Y eso me salvó la vida.

Pero en La Mesa de Babette Benito se aburre: impregnado de la agitación y el nervio de Olive, un solo servicio le resulta mortal. Piensa en hacer *pop-up* en Cuba, aprovechando el surgimiento de los paladares; piensa radicarse en Cozumel para cocinar en el restaurante El Gallito, oferta que recibe después de una exitosa cena de Año Nuevo; piensa pero los proyectos se escurren. Y finalmente Paty le propone: “haz cenas en el restaurante y nos asociamos”.

Crearon entonces los “jueves de degustación”, cenas de cuatro a ocho tiempos con vino, cerveza y mezcal. Los eventos comenzaron a llenarse. Un día llegó a cenar Claudia Turrent, la cuñada del enólogo Hugo D’Acosta, y el dibujo de Ensenada se insinuó en el horizonte.

—Me buscó Alejandro (el hermano de Hugo) aunque dudando. “No confío en los chefs; son todos unos borrachos irresponsables”, comenzó por decir. “Tienes razón”, le respondí, “pero tú me buscaste”. Y al día siguiente vino Hugo.

El mar, el fuego, el vino: la mesa estaba puesta. Hugo, que era en ese entonces enólogo de Bodegas de Santo Tomás, estaba revolucionando la vinícola. Había mudado sus instalaciones del centro de Ensenada a los viñedos y los espacios liberados entraron en remodelación para albergar sendos restaurantes; Benito se hizo cargo de La embotelladora Vieja, mientras que La Esquina de Santo Tomás necesitaba un chef.

{ SOLANGE }

En 1996 Solange regresó a Cuernavaca con el título orgullosamente obtenido en el Culinary Arts Central Piedmont de Greensboro, Carolina del Norte. Y sin embargo... ¡Para lo que servía! En los últimos años la ciudad había visto surgir un par de propuestas de *fine dining*, aunque inmoladas prontamente, hay que decirlo, en el altar de las costumbres adquiridas. La ciudad se encapsulaba, poco permeable a las ambiciones cosmopolitas de la recién llegada.

Antes de Greensboro, Solange Muris tanteó vocación de médica, hasta que dio el salto a la cocina en una época en que no era, como ahora, un tobogán de prestigio. No sin tropiezos, sin embargo.





Ostiones ahumados con mantequilla de estragón y polvo de chiles / Chef Benito Molina.

—Mi papá trabajaba para una compañía textil americana, asociada a una de Morelos, y la planta principal estaba en Greensboro. Lo acompañé a una junta y caminando me topé con el edificio de la escuela. Tuve como un *flashback*, recordé que me encantaba darle de comer a mis amigos. Cuando pasaba frente a la escuela se abrió la puerta y me dije “aquí me quedo, es una señal”.

Hablaba inglés desde chica, pero lo había aprendido con el acento irlandés de su abuelo paterno. Solo inglés hablado, por cierto.

—No era como para un *college*...

Las clases de historia, química, se le hicieron cuesta arriba.

—Los primeros 4 meses fueron muy duros. Le hablé a mi mamá: “no me gusta, me quiero regresar”. “¿Que te quieres regresar?”, me dijo mi papá, “yo ya pagué la escuela, ya tienes el carro, los cuchillos” (cuando los compramos me preguntó si estaba siendo taruga: “350 dólares un cuchillo que aquí te cuesta 200 pesos...”). “Te quedas y le encuentras lo bonito”. Lloré como tres horas y le encontré lo bonito.

Al terminar la escuela, cumplidos los dos años, decidió quedarse uno más trabajando.

—Me pareció fascinante. Ahí terminé de definirme. Mi madre siempre me decía que lo que hiciera me debía gustar tanto como para no sentirlo nunca como trabajo. Y eso fue.

Pero de regreso a Cuernavaca, el panorama no se presentó tan despejado.

—Me embarqué en un proyecto, Mujeres en Lucha, que había montado el político Graco Ramírez. Tenían una casa y me buscaron para hacer un restaurante. Pero me topé con pared por la falta de buen producto y de expectativas. El de los pescados me tenía pavor... yo venía de una formación exigente.

Trabajar en Cuernavaca, en aquella época, era aparcar el legado de la escuela. La ciudad no había borrado su perfil de pueblo, guardado celosamente en ciertas calles empinadas y en los colores esparcidos de las fachadas. Tras una apariencia apacible, bucólica, estaban los reflejos movilizadores de un talante conservador. Solange buscaba, en cambio, una combinación mágica de innovación y proveeduría.

—Estuve unos seis meses con lo de Mujeres en Lucha. Mi papa decía que restaurante y política no conciliaban y yo lo sentía así. En una boda familiar me estaba quejando del trabajo y una amiga de la hermana de mi papá se volteó a verme. Era la mamá de Benito.

En ese 1996 Irma le contó a Benito y este le habló a Solange para invitarla a la vendimia. Irma le llevó un álbum con fotos de platillos —tiradito de marlin sellado con chile, pez espada con mole, chilaquiles de pescado— y a Solange le llamaron la atención el ingenio y los ingredientes. Se dijo que eso era lo que estaba buscando. Pero el primer contacto no resultó.

—Me habló Benito: “te puedo conseguir un trabajo durante la vendimia”. ¿Y cuánto me van a pagar? “El avión y tres pesos, es lo que hay”. Le respondí que muchas gracias pero que no pagaría por ir a trabajar. Un año más tarde me hizo una oferta formal y me invitó para que viera de qué se trataba. Fue como decir: ¿esto es México? En mi casa se tomaba vino, pero no era lo usual en todos lados. Y aquí sí. Conocí el valle y comimos en Kaia con Hugo y su esposa Gloria. Me quedé maravillada y firmé con los ojos cerrados.

**—Me habló Benito:
“te puedo conseguir
un trabajo durante la
vendimia”. ¿Y cuánto
me van a pagar?
“El avión y tres pesos,
es lo que hay”.
Le respondí que
muchas gracias pero
que no pagaría por
ir a trabajar.**



No fue solo el paisaje... Se inmiscuyó el romance y nació la pareja todo terreno que forman hoy día Benito y Solange o Solange y Benito, institución en Ensenada y valles aledaños. A la que se integró Oliva, nacida hace 11 años.

—Tenemos la capacidad de ver las cosas en común —enfatisa Solange— la intensidad en el trabajo y el gusto por la comida también nos unen.

Solange estuvo en La Esquina de Santo Tomás algo menos de un año. Hugo salió para dedicarse a su proyecto Casa de Piedra y ambos renunciaron. Ese día invitaron tragos en la histórica cantina Hussong.

—Caminando encontramos el local viejo de Manzanilla. Empezamos con muy poco. Nuestros padres fueron socios mayoritarios, nos apoyaron con todo el amor de creer que nunca se lo vas a pagar. Tuvimos que instalar todo: quemadores, parrilla, campana. Abrimos el 31 de julio del 2000. Benito estaba en la cocina y yo tomaba las órdenes. Tengo ese don para



Solange y Benito taqueando en El Gordito, uno de los preferidos..

vender lo que me gusta... y además solo teníamos un mesero y un lavaplatos.

Ambos se lanzaron a explotar con ahínco la veta bajo las olas, a pocos metros del restaurante. Atún, erizo, abulón, mejillones, ostiones dieron forma a los menús. Su cocina acudió a los sabores con originalidad, a través de intervenciones sutiles y elegantes. Incluso ahora se alternan en la cocina y, para bien de ambos, el amor no iguala el estilo.

—A la hora de hacer los menús —cuenta Solange— yo voy más a lo saludable, soy precavida con los ingredientes; es sano versus goloso. En la casa haría un chile relleno de atún con un montón de verduras y Benito se iría por una costilla y guarnición de papas bañadas con el queso de Marcelo. Pero en la cocina del restaurante el del estrés es Benito, es mucho para los chavos tener dos jefes. Yo soy *la mama alcabueta*, aunque es al revés al momento de tomar decisiones: soy de las que cuando dicen se acabó es que se acabó.

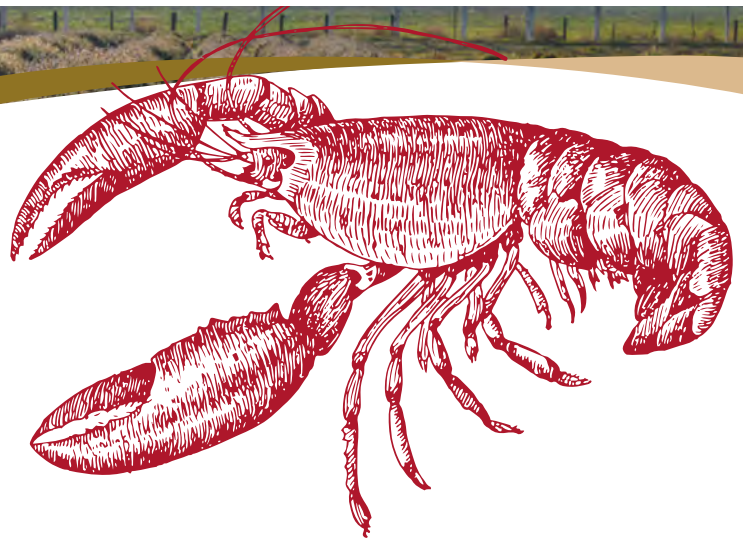
La revolución de Benito y Solange incluyó la mancuerna con los proveedores, la otra punta de la madeja. Además de comprarles sus productos, ayudaron a revelar el potencial culinario de otros que merecían hacerse conocer. Por ejemplo el ignorado rockot de aquel momento, ahora súper famoso, o la almeja generosa, o los quesos Ramonetti de Marcelo Castro. Marcelo, Sergio Guevara, pionero de los mejillones de cultivo, Pablo Ferrer de El Sargazo, proveedor importante de pescados y mariscos, y muchos productores de vino se incorporaron a la galería de los buenos amigos. Y, por supuesto, a la de los asiduos en la barra del Manzanilla.

{ EL NUEVO MANZANILLA }

Pero aun así el arranque no fue fácil. El estilo Benito y Solange era poco convencional en el tratamiento —enfocado a que luzca el ingrediente por encima de cualquier alarde de cocina—, como poco convencional y desenfadado era el ambiente que lo cobijaba. El bar y la cocina, situados en el primer descanso de la escalera, conformaban un club social, relajado y fiestero; en el siguiente estaba la sala propiamente. El modelo, bullanguero y poco solemne, debió hacer su lucha para calar en los habitantes de Ensenada.

—Los primeros años fueron labor de amor, los dos al cien en la perseverancia —dice Solange—. Aún hay quien cree que esto se hace en un día y no es así. Fue trabajar muy duro y, sobre todo, creer en tus sueños. Durante un año solo tuvimos una mesa los domingos y eran los del Kaia.

Ensenada no tenía aún la fama actual y tardaría en tenerla. No atraía al turismo. Y los ensenadenses digerían el modelo lentamente.



—Al inicio no había turismo mexicano, aquí no venía nadie. Primero llegaron los gringos, luego dejaron de venir por la violencia hasta que pasó esa etapa y regresaron.

La ruptura que trajeron (ahora puede llamarse así en toda justicia), con la revalorización aparejada del ingrediente (sobre todo el marino) y las proclamas rebeldes de las que se acompañó (el chef nunca se calló ni disfracó su pensar), enfrentó la incompreensión. Trastocar el rechazo o la indiferencia en popularidad tomó más de diez años y, como todo aquello que toma tiempo, hundió su huella en la región.

—En aquel momento se sentaron las bases para el movimiento gastronómico de Baja California y de lo que sucede en el país al día de hoy —enfatisa Benito—. Ahí fue cuando se les abrieron los ojos a muchos. Trajimos a cocinar a Ensenada a chefs notables del momento, como Glen Eastman, que venía del Four Seasons de Ciudad de México, o Josefina Howard, del Rosa Mexicano de New York.

Y al igual que con el vino, comenzó a hablarse cada vez más de la cocina de esos parajes y de un restaurante escondido en el corazón de la ciudad. Diez años más tarde sobrevino la mudanza: Manzanilla dejó el local en el que había visto el día y se mudó allí donde es natural que estuviese: junto al mar, frente a ese astillero en el que acoderan yates de millones de dolares.

—Con la mudanza nuestra cocina pasó de ser una cajita de zapatos a una cancha de tenis —grafica Benito el tamaño de su herramienta, casi igual al de la sala donde ahora circulan, en los buenos días, decenas de parroquianos a la vez.

Llegó la televisión con el programa argentino Utilísima, donde Benito y Solange se presentaban juntos, seguido más recientemente por la performance de Benito en Master Chef; invitaciones a festivales aquí y en el extranjero; el reconocimiento en suma, seguido de la celebridad después de años de lucha marcados por la perseverancia, la resiliencia y el amor por la cocina de Baja California, que él ayudó a reinventar. Y el amor por Solange, otra constante de tiempos y geografías convergentes.

—Es mi amiga, compañera, cuidadora. Mejor pon amor y no hay pedo —me dice Benito—. Sin Solange estaría en una alcantarilla o vendiendo hot dogs en el metro, o quien sabe, tacos de pescado en una playa —y ríe emocionado. 🦞



SOMOS UNA ASOCIACIÓN SIN FINES DE LUCRO

Disfruta lo bien hecho

Desde nuestra fundación en 1991, hemos dedicado todo nuestro esfuerzo en llevar carne roja americana a tu mesa, producida con sabor, integridad y procesos de calidad. Si tu carne es de origen estadounidense, puedes sentirte seguro.



Funded by the Beef Checkoff

 [usmef_mexico](https://www.instagram.com/usmef_mexico)

usmef.org.mx

 [/USMEF.Mex](https://www.facebook.com/USMEF.Mex)

Alejandro Torres

Comenzó trabajando en el restaurante 8100 Beaver Creek, Colorado, un buenazo en Vail, tras lo cual ingresó a las cocinas de Manzanilla, donde estuvo cerca de diez años. También pasó por la cocina de Lysverket, en Bergen, Noruega, con el manifiesto propósito de aprender más sobre la fauna marina. Pero si le preguntas quien ha influido más en su cocina, no duda: “mis mentores”, dice, “son Benito Molina y Solange Muris”. Con ellos abrió Revolución Comedor en San José del Cabo, que fue punta de lanza de la nueva gastronomía emergente en esas costas. Es el chef propietario, junto a su esposa, la también chef Fabiola Aceves, del muy *cozy* Envero, el restaurante de la bodega Las Nubes, ahora referencia gastronómica en el valle de Guadalupe.

CHEF

Alejandro Torres

Ceviche de camarón y jurel

1 persona

INGREDIENTES

50 gr de filete de jurel sin piel (de preferencia pesca local y de anzuelo)
50 gr de camarón cocido pelado
25 gr de aguacate en cubos
20 gr de pepino persa en cubos
2.5 gr de cebolla morada picada finamente
1 gr de jengibre picado finamente
2.5 gr de chile jalapeño picado finamente
2 gr de cilantro picado finamente
2.5 ml de salsa de soya
2.5 ml de jugo de limón amarillo
2.5 ml de aceite de oliva del valle de Guadalupe
Tostadas de alga y Maíz azul
Aceite de habanero C/S
Sal de San Felipe C/S

PREPARACIÓN

Cortar en cubos pescado y camarón y revolverlos en un bowl con aceite de oliva, jugo de limón amarillo, salsa de soya y sal de San Felipe. Dejar macerar 1 minuto. Agregar luego, en el mismo bowl, el pepino persa, la cebolla morada, jengibre, cilantro y jalapeño. Revolver con el camarón y el pescado. Incorporar el aguacate al mismo bowl y mover constantemente hasta lograr que el jugo de limón, el aceite de oliva y la salsa soya emulsionen con el aguacate. Una vez lograda una consistencia cremosa, se le puede agregar verdolaga picada, mezclando delicadamente para no perder textura. Probar y montar en un plato hondo frío.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Acompañar con aceite de habanero, tostadas y una copa de vino rosado del Valle de Guadalupe.



Ostiones Envero

1 persona

INGREDIENTES

Ostión Kumiai con vinagre de arroz y jengibre
6 ostiones Kumiai (Baja shellfish farms)
250 ml de vinagre de arroz
80 gr de jengibre pelado

Ostión Kumiai a las brasas con mantequilla de limón y eneldo

Ostión Kumiai (Baja shellfish farms) 6 piezas
60 gr de mantequilla de limón amarillo y eneldo
1 limón amarillo, la rayadura
Eneldo fresco C/S

PREPARACIÓN

Ostión Kumiai con vinagre de arroz y jengibre

Con un cuchillo especial abrir con cuidado el ostión retirando la concha superior sin lastimar el callo. Revisar que no hayan quedado restos de concha. Licuar el vinagre de arroz junto con el jengibre pelado. Una vez todo licuado, colar. La salsa debe guardar consistencia líquida, color amarillo y un sabor fuerte a jengibre. Acomodar los ostiones sobre sal de grano o hielo molido. Decorar cada ostión con flor de eneldo. Acomodar el vinagre en el centro con una cuchara.

Ostión Kumiai a las brasas con mantequilla de limón y eneldo

Abrir con cuidado el ostión retirando la concha superior sin lastimar el callo. Revisar que no hayan quedado restos de concha. Formar una pomada con la mantequilla, picar finamente el eneldo, rayar la piel del limón amarillo y mezclar. Elegir los ostiones más grandes, retirar un poco del líquido y acomodar en una charola de metal. Introducir los ostiones al horno de leña por 2 minutos aproximadamente hasta que cambie su textura. En un sartén pequeño calentar entretanto la mantequilla. Montar en un plato con sal los ostiones y agregar a cada uno la mantequilla caliente con ayuda de una cuchara. Acompañar con una copa de Sauvignon blanc.



Tacos a las brasas con frijol, queso Ramonetti y cangrejo

1 persona

INGREDIENTES

Tacos

3 Tortillas
50 gr de queso fresco Ramonetti
150 gr de frijol peruano machacado
75 gr de guiso de cangrejo
15 gr de mantequilla

Guiso cangrejo

500 gr de cangrejo
50 gr de alcaparra
20 gr de cebolla morada
250 gr de molienda de chile guajillo y chile ancho

Salsa Chile puya

6 tomatillos
25 gr de cebolla blanca
· pieza de ajo
13 chiles puya desvenados
40 ml de aceite

PREPARACIÓN

Guiso de cangrejo

Sofreír la cebolla morada junto con el ajo y la alcaparra. Agregar vino rosado y calentar hasta que se evapore el alcohol. Incorporar luego el adobo de chile guajillo y chile ancho. Una vez que el adobo tome calor, agregar la carne de cangrejo. Mezclar de forma envolvente el cangrejo, evitando batirlo.

Salsa puya

Sofreír el tomatillo, la cebolla blanca y el ajo. Una vez que estén cocidos, retirar y agregar en el al aceite caliente los chiles puya. Apagar el sartén y terminar con el calor restante. Cuando baje la temperatura del aceite pasar a la licuadora junto con el resto de los ingredientes. Licuar hasta lograr una salsa cremosa. En caso de que quede muy espesa se puede agregar un poco de agua para emulsionar mientras se está licuando.

FINAL Y PRESENTACIÓN

En una tortilla incorporar el frijol machacado y una rebanada delgada de queso Ramonetti. Acomodar la tortilla en la parte más caliente de la parrilla evitando el contacto con el fuego y dorar en las brasas 3 minutos de cada lado; una vez dorados, terminar con un poco de mantequilla. Entretanto calentar el cangrejo en una sartén. Rellenar los tacos, ya dorados, con el cangrejo. Acompañar con la salsa de chile puya y una cerveza de Ensenada.



Tarta de frutas de la temporada

3 personas

INGREDIENTES

Masa

150 gr de harina tamizada
100 gr de mantequilla cortada en cubos
50 gr de azúcar
1 yema de huevo
· cucharadita de extracto de vainilla
· limón, su piel

Base

100 gr de mantequilla
100 gr de azúcar
2 huevos
25 gr de harina
100 gr de harina de almendra

FINAL Y PRESENTACIÓN

1 pera pelada y en gajos
Azúcar C/S para espolvorear la tarta.

PREPARACIÓN

Masa

Incorporar la mantequilla en la harina con las yemas de los dedos y agregar enseguida el azúcar y la ralladura de limón. Batir la yema con la vainilla y agregar mezclando a la masa hasta formar una masa blanda. Si es necesario agregar un poco de agua fría para homogeneizar. Envolver la masa con plástico adherente y refrigerar.

Base

Batir la mantequilla con el azúcar hasta lograr una mezcla ligera y esponjosa. Añadir los huevos uno a uno e incorporar harina previamente tamizada y harina de almendras.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Precalentar el horno (mejor si es de leña) a 200° C. Extender la masa dándole un grosor de 5mm y recubrir con ella un molde previamente enharinado, recortando el exceso de masa. Rellenar con la base hasta la mitad del molde. Colocar la fruta sobre la base y espolvorear con azúcar regular. Hornear a 180° C por 30 min o hasta que la mezcla esté dorada y cocida.

*Servir con requesón endulzado con miel y nuez; acompañar con un rico café





Tarta de frutas de la temporada.

Marcelo queso y vino

Marcelo Castro (48) es la cuarta generación de una familia de queseros que inició cuando su bisabuelo, un suizo emigrado del cantón de Locarno, llegó al valle de Ojos Negros, al sureste de Ensenada, y abrió la empresa en el ejido de Real del Castillo. Pero a Marcelo le tocó darle un giro no previsto a la producción del aun ignoto rincón de Baja California. Él lo atribuye a Benito: le indujo a crear variedades añejas y a presentarlas con los chefs. Así fue que estas ingresaron a la élite de la gastronomía y se revisten hoy día de celebridad. Luego construyó su cava subterránea, donde madura los quesos y ofrece degustaciones a sus numerosos visitantes. Entretanto, el valle se pobló de viñedos y Marcelo acaba de plantar el suyo para dar sustento de terroir a su línea de vinos. Cierra el círculo virtuoso su restaurante, Casa Marcelo, en el centro de Ensenada.





Las vacas lecheras holstein de Marcelo.



Quesos en proceso de maduración en La Cava de Marcelo.



Plato Marcelo. Borrego envuelto en una costra de queso Ramonetti, champiñones, tomate, nopal y huevos / Casa Marcelo

De banqueta

Desde hace 23 años Joaquín Blanco (48) instala a media mañana su carreta El Coyote a apenas un par de cuadras del mar, y es rápidamente rodeado por voraces transeúntes que se disputan tostadas y ceviches. El clásico, emblemático y más demandado ceviche es el de almeja, que Joaquín corta, adereza y ofrece a cada uno de sus comensales de a pié.



De banqueta

La carreta de Salvador Carranza (40), El Nuevo Jalisciense, no está en el centro de Ensenada, pero su especialidad es un clásico de esa ciudad y ha ido ganando popularidad en todo el país: tacos de pescado. Muchos restaurantes han tratado de reproducir su magia con diferente suerte; los de Salvador son de antología. Está en el inicio de la carretera que lleva al Valle de Guadalupe y Tijuana.

CHEF

Miguel Ángel Bahena

***Codornices con mole de guayaba
y ensalada de nopal***

4 personas

INGREDIENTES

Codorniz

4 codornices
10 ml de aceite de oliva
3 gr de sal de mar
2 huevos de codorniz

Mole

25 ml de aceite de oliva extra virgen
100 gr de chile ancho
100 gr de chile cascabel
25 gr de jengibre pelado
300 gr de guayaba
50 gr de cacahuete pelado y limpio
50 gr de arándanos secos
50 gr de ajonjolí
20 gr de semillas de cilantro en polvo
8 gr sal de mar
500 ml de caldo de pollo

Nopal

1 nopal
1 hoja de acelga
1 hoja de espinaca
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1 cucharada de vinagre de vino tinto
10 gr de sal de mar

Mole

Pasar los chiles por la sartén hasta que tomen color y suelten su aroma (también pueden ser horneados). Reservar en un contenedor. Pasar los cacahuates y ajonjolí por la sartén o cazuela hasta que tomen color y suelten su aroma. Reservar junto a los chiles. En la misma sartén calentar el aceite, sofreír la guayaba, los arándanos y el jengibre con la mitad de la sal. Cuando el sofrito esté blando y jugoso, agregar los chiles, la semilla de cilantro, los cacahuates y ajonjolí y sofreír por 10 a 15 minutos, humectando con el caldo de pollo pero sin vaciarlo completamente. Moler en una licuadora todos los ingredientes aun calientes, colar y volver a sofreír por otros 15 minutos, humectando siempre con el caldo hasta terminar. En ese momento rectificar sazón. Dejar que reduzca hasta conseguir una consistencia de mole no muy líquido y tampoco muy seco. Reservar.

Ensalada de Nopal

Cortar el nopal en cubos de 1 cm, agregar la sal de mar y masajear hasta que haga espuma y suelte baba; dejar curar por 10 minutos. Cuando el nopal torne al color verde intenso y suelte líquido, enjuagar con abundante agua limpia en un colador y reservar. Cortar la espinaca y acelga en julianas. En un bowl mezclar las espinacas y la acelga con los nopales curados. Sazonar con aceite y vinagre.

Codornices

Partir las codornices por la mitad en forma de mariposa, sazonar con aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Precalentar un sartén; cuando esté en punto de humo, agregar aceite vegetal y sellar las codornices por la parte de la piel hasta que ésta se vuelva dorada y firme; voltear las codornices, cocinar por 45 seg a 1 min, retirar de la sartén para evitar sobre cocción o montar directamente en el plato. Poner a hervir agua en un coludo, agregar los huevos y cocerlos por no más de 1 minuto con 30 segundos; sacar y enfriar en un recipiente con agua y hielo. Pelarlos cuidadosamente y reservar.

Final y presentación

En un plato salsear el mole caliente en forma de espejo. Colocar sobre el mole las codornices con la piel hacia arriba, acompañadas de la ensalada de nopales y huevos cocidos (o fritos como en la foto)..



A portrait of Miguel Ángel Bahena, a man with a full beard and mustache, smiling. He is wearing a dark t-shirt with the word 'MADRE' in gold lettering. The background is a wooden wall with a circular wooden element behind his head.

Miguel Ángel Bahena

Miguel Ángel Bahena (34) nació en Mexicali y allí vivió los primeros 20 años de su vida, hasta que se mudó a Ensenada con el doble fin de estudiar gastronomía en la Universidad Autónoma de Baja California y conocer a fondo los productos del mar, algo que, subraya, era menos factible en su ciudad natal. Comenzó a trabajar con Benito Molina mientras estudiaba y vivió en las cocinas de Manzanilla y Silvestre cinco intensos años de aprendizaje, seguidos de cortas temporadas con Drew Deckman en Los Cabos y en el célebre Bestia de Los Angeles. En 2016 abrió Pacífico, rebautizado Madre en 2018, nombre con el que ingresó al repertorio de los grandes *hits* culinarios de Ensenada.

MADRE



Codornices con mole de guayaba y ensalada de nopal (Receta en Pg. 42).

Cevishake

4 personas

INGREDIENTES

100 gr de Jurel
50 gr de pulpo pre cocido
30 gr de callo Catarina o de hacha
1 tomatillo
1 chile serrano sin semilla.
10 gr echalote
5 gr cilantro
3 pz limón (solo jugo)
10 ml de aceite de oliva
1 cdita de vinagre de vino
1 cdita de salsa de soja
3 gr sal
3 hielos medianos

FINAL Y PRESENTACIÓN

10 gr Alga wakame deshidratadas
2 gr sal de mar
1 bolita chiltepín
Brotos de cilantro (al gusto)

PROCEDIMIENTO

Sal de algas
Moler en un mortero o molino de especias, la sal, las algas y el chiltepín y reservar.

Ceviche

Cortar el jurel, el pulpo y el callo de hacha en cubos de 1 cm, reservar en el refrigerador

Picar finamente, el chile, echalote, tomatillo y cilantro reservar.

En una coctelera de bar (shaker) combinar todos los líquidos, vegetales y el hielo, taparlo, agitar vigorosamente por 30 segundos. Abrir el vaso incorporar el jurel, pulpo y callo bien fríos tapar y volver agitar 10 segundos más, servir de inmediato en un plato hondo.

Espolvorear con la sal de algas y cubrir generosamente con los brotes de cilantro.



CHEF

Toni Petracca

Tripa alla Fiorentina

4 personas

INGREDIENTES:

500 gr de panza de res
· de taza de vinagre blanco
· cucharada de extracto de vainilla
5 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 zanahorias cortadas en diagonal
1 cebolla morada sliced
1 apio rebanado
2 dientes de ajo cortados
1 diente de ajo cortado en mitades
1 taza de vino blanco
1 taza de tomate en lata con su jugo, aplastado
4 hojas de salvia
Sal
Pimienta

FINAL Y PRESENTACIÓN

Un pan ciabatta tostado
Un puñado de Parmigiano Reggiano

PREPARACIÓN

Colocar la tripa en una amplia olla de agua hasta cubrir. Agregar vinagre y extracto de vainilla. Llevar a hervor, bajar el fuego y dejar a fuego lento durante una hora. Enfriar y luego refrigerar hasta que líquido y carne estén bien fríos (mejor toda la noche). Sacar la panza y cortar en tiras de 1 cm. Reservar. Calentar 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen en una sartén grande hasta que comience a humear. Agregar las zanahorias, la cebolla, el apio y el ajo picado y saltear a fuego medio durante unos 10 minutos. Agregar el vino y los tomates y llevar a hervor. Agregar la panza y la salvia, sal y pimienta y cocinar durante 20 minutos. Agregar líquido de la cocción de la panza en caso de volverse demasiado espeso y seco. Agregar un puñado de queso parmesano rallado.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Emplatar y acompañar cada plato de rebanadas tostadas de ciabatta frotadas con el ajo y rociadas con una lluvia fina de aceite de oliva.



Tony Petracca

Toni Petracca (60) nació en San Francisco y vivió desde los diez años entre Toscana, Piemonte y EEUU. A los 39 años comenzó a cocinar y después de trabajar en buenos restaurantes franceses, italianos y estadounidenses, desembarcó en Ensenada. En 2014 abrió Da Toni, que se ha convertido en leyenda. La amistad entrañable con Benito contribuyó a su aclimatación. Por ejemplo: “Da Toni no es un restaurante italiano”, dice, “es ensenadense”, y detalla sus platillos, en los que abulones y chiles se codean sin complejos con pastas, arroces y *parmigiano*. Y en el camino evoca el inspirador abulón de Manzanilla, sabroso, auténtico, bien cocinado, sin fútiles complicaciones.

Da Toni
Ensenada, B.C.
ANTHONY PETRACCA



Lengua con salsa verde (Receta en Pg. 49).



Spaghetti negro, tinta de calamar y caviar

Lengua con Salsa Verde

4 personas

INGREDIENTES

Lengua

1 lengua de res
1 zanahoria cortada en mitades
1 echalote cortado en mitades
3-4 granos de pimienta
1 hoja de laurel
1 copa de vino blanco

Salsa

6 filetes de anchoa salados
1 diente grande de ajo o 2 pequeños
50 gr perejil
2 huevos duros para guarnición
1 cuchara de vinagre de vino blanco
200 ml de aceite de oliva extra virgen
15 gr migas de pan

PREPARACIÓN

Lengua

Lavar la lengua en agua fría. Llenar una olla con agua y poner a hervir las zanahorias, echalotes, pimienta, hojas de laurel y vino. Cuando esté hirviendo agregar la lengua. Llevar a hervir nuevamente y reducir a fuego lento durante 2 horas y media. La lengua estará lista cuando se pueda quitar fácilmente la piel. Pelar y dejar enfriar en el líquido de la cocción.

Salsa Verde

En un procesador (o mejor con mortero) mezclar las anchoas y el ajo. Agregar el perejil y las yemas de 2 huevos duros y hacer una pasta fina. Mezclar las migas de pan lentamente con el aceite de oliva.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar la lengua en rebanadas delgadas y emplatar. Agregar un topping de salsa verde, con algo más de yemas de huevo aplastada y gotas de aceite de oliva extra virgen.



Spaghetti negro, tinta de calamar y caviar

4 personas

INGREDIENTES

320 gr de spaghetti de tinta de calamar
50 gr de mantequilla clarificada
Cebollín
Piel de un limón amarillo
Tinta fresca de calamar
Un par de cucharadas de aceite de oliva extra virgen para rociar
Sal
1 jarrita pequeña de lumpfish o caviar

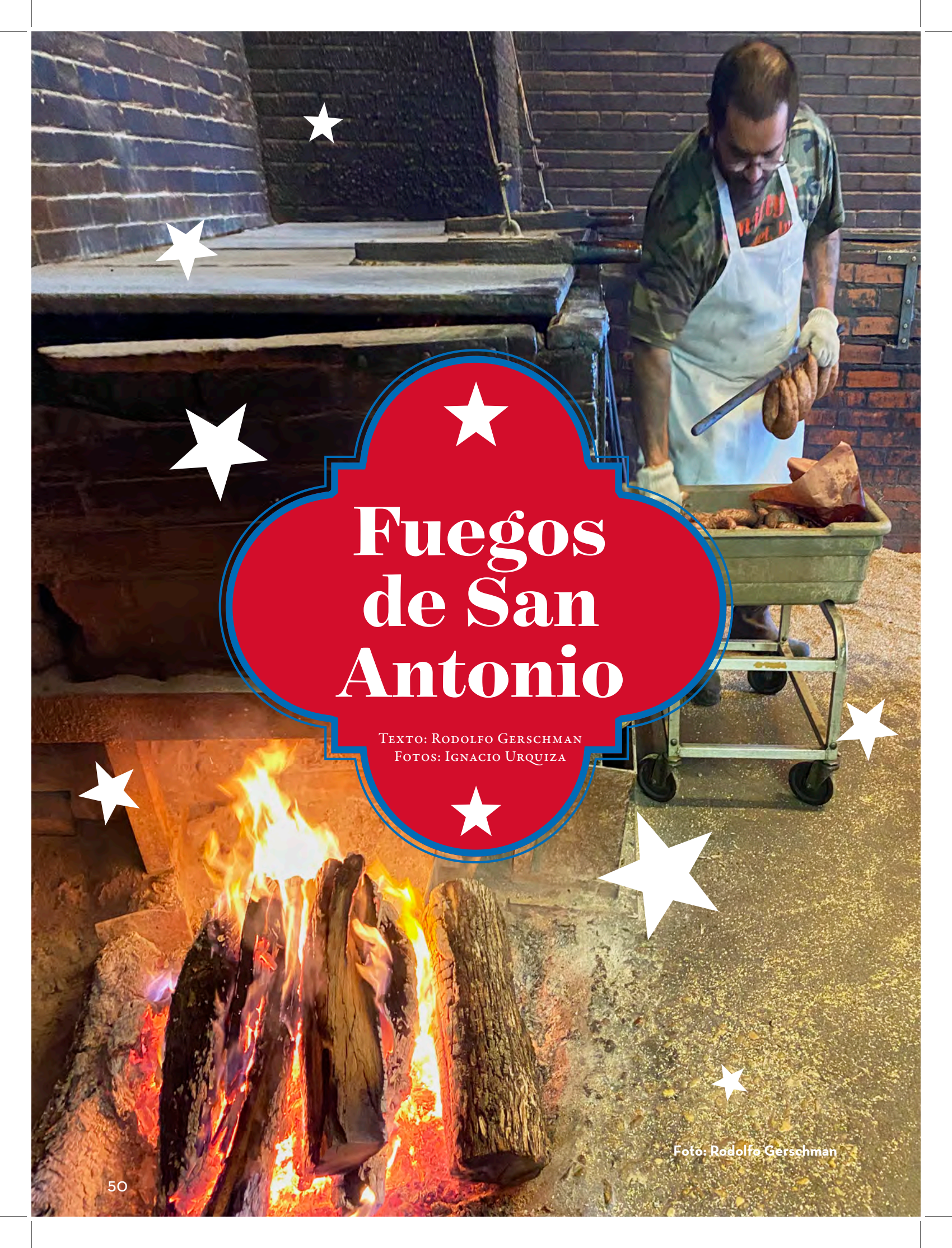
PREPARACIÓN

Cocinar la pasta al dente en agua ligeramente salada. Drenar el agua y agregarla a un bol con la mantequilla clarificada, el zest de limón y el cebollín picado. Agregar media cuchara de caviar y revolver todo.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Separar la pasta en 4 porciones, emplatar y en cada plato colocar sobre la pasta un topping con el resto del caviar. Espolvorear el cebollín y rociar con un poco de aceite de oliva extra virgen.





Fuegos de San Antonio

TEXTO: RODOLFO GERSCHMAN
FOTOS: IGNACIO URQUIZA

Foto: Rodolfo Gerschman



La cocina de la ciudad texana vive a la vez en frecuencia ancestral, creativa y cosmopolita

En 2017 San Antonio, cuya cocina alguna vez recibió el mote algo despectivo de “Tex-Mex”, fue nombrada por la UNESCO “Ciudad Gastronómica Creativa”, título del que solo pueden presumir 26 ciudades en el mundo. El título registra la confluencia de herencias culinarias alemanas, españolas y mexicanas junto a la eclosión de un plural fenómeno restaurantero que prospera mecido por la riqueza de Texas y el favor de sus habitantes.

Y que retrata el notable arraigo de tradiciones vivas como la barbeque —visitada en esta nota— cuyos fuegos siguen convocando multitudes. “Históricamente San Antonio tiene una comida con más identidad que lo que la gente acostumbra reconocer y pensar”, dice Elizabeth Fauerso, encargada de mercadotecnia de The Pearl (Pg. 54), al tiempo que Steve Mchugh, el chef de Cured, restaurante catalogado en 2020 por la Ja-

mes Beard Foundation entre los cinco mejores de Texas, ilumina su lado cosmopolita: “puedes encontrar casi cualquier tipo de cocina que se te ocurra, ya sea en Houston, Austin o aquí, en San Antonio. Me parece maravilloso que nuestra cocina crezca cada día y sea ya un *spotlight*”. Así lo ha visto VATEL MAGAZINE en este reportaje, a fuerza incompleto, de una vibrante ciudad que es casi archipiélago mexicano en EEUU. 🍴





Smitty's Market

Año tras año, Indershaw Virgil (81) atiza el fuego que dora las carnes. Es hijo del inmigrante alemán que en 1924 fundó este sitio de Lockhart, a pocas millas de San Antonio, con el nombre de Kreuz Market. Era una carnicería y los fines de semana su propietario encendía la leña para asar los sobrantes. Edgar "Smitty" Schmidt lo compró en 1948, y su hija, Nina Schmidt, preservó el legado bajo el nombre Smitty's Market. Si la barbeque es típica de Texas, Smitty's es la tipicidad de lo típico. En las horas pico hay que sumarse a una larga fila antes de llegar a los ansiados brisket, prime rib, costillas de cerdo o salchichas —no hay más— servidos con guarnición de granos de elote sobre papel estraza, en la mejor tradición del carnicero. Un imperdible.

Foto: Rodolfo Gerschman



Steve Mchugh

Nació en Wisconsin, en una familia de granjeros, pero Steve Mchugh (44) hizo gran parte de su carrera en New Orleans, donde, dice, se enamoró de la cocina. Estudió en el Culinary Institute of America y durante 15 años trabajó en los mejores restaurantes de la ciudad. A San Antonio llegó hace diez años y en 2013 abrió Cured, en The Pearl. El nombre (y una enorme vitrina de charcutería, su espe-

cialidad) define el concepto, pero también alude a la cura de un linfoma del que salió indemne. A diferencia de otros restaurantes, le compra a sus amigos de granjas orgánicas los animales enteros y aprovecha todo —parte cortes, parte en embutidos— de manera que reinventa el menú día a día. En 2020 la James Beard Foundation lo nombró uno de los cinco mejores chefs de Texas.

The Pearl

Es uno de esos reductos urbanos que nacen en la recuperación de trozos de historia y vuelven a vivir en ellos, dándole a la ciudad un certero sesgo de lujo y modernidad. Se creó alrededor de una de las cervecerías más antiguas de EEUU, construida en 1894. Sobrevivió al asesinato del fundador, Otto Koehler, por un lío amoroso, a la sucesión, que recayó en su mujer Emma, y a la prohibición (cuando se recicló en los *ice cream*). En 2015 se abrió allí el hotel cinco estre-

llas Emma y el restaurante-brewery Southerleigh (pg. 58). Otros conceptos gastronómicos rodean el edificio, entre ellos Cured (Pg. 53), con un chef nominado cuatro veces por la James Beard Foundation. La antigua embotelladora es ahora incubadora de restaurantes, entre ellos Fletcher's (Pg. 56). La sede del Culinary Institute of America —cuya sección América Latina dirige la mexicana Sofia Sada— redondea el *punch* gastronómico de The Pearl.



Izquierda: Hotel Emma y Southerleigh. Al fondo el Culinary Institute of America

Wafles de arándano en Savor, el restaurante del Culinary Institute of America en The Pearl.





La succulenta hamburguesa de Fletcher's

A portrait of Sergio Remolina, a man with a beard and glasses, wearing a dark cap and a grey button-down shirt. He is smiling and looking directly at the camera. The background is a blurred indoor setting, possibly a kitchen or restaurant.

Sergio Remolina

Sergio Remolina (51) nació en ciudad de México, estudió en el Cordon Bleu París y emigró a EEUU hace 12 años. Hoy día, en el apacible mall The Pearl, su Fletcher's ofrece la versión más acabada y succulenta de la clásica hamburguesa. Pero es solo el astro cercano en una constelación de otros méritos. En Nueva York fue *chef instructor* del Culinary Institute of America (CIA) y director de su restaurante *Bocuse*. Seis años más tarde la institución lo envió al campus San Antonio como *Director of Latin Cuisine Studies*. Y en 2019 renunció para asumir la vicepresidencia de la empresa Taco Cabana, un corporativo texano de 145 restaurantes y ventas por 400 millones de dólares anuales. Es además miembro de L'Académie Culinaire de France y director de la consultora Culinary Performance.



Jeff Balfour

Texano hasta la médula, nació en Galveston y estudió cocina en la University of Texas, Austin, y en la Conrad Hilton School de hotelería, en Houston. En 2002 el hotel Valencia de San Antonio, situado sobre el hermoso paseo del río, le encargó su concepto gastronómico y la dirección del *Citrus*, un *fine dining* donde cosechó elogios de la crítica. En 2015 fue seducido por el

icónico edificio de una cervetería de fin de siglo diecinueve, en The Pearl. Allí abrió Southleigh, cuya cocina define como un “carrefour cultural”. En ella confluyen su origen costeño y el gusto por un tipo de *comfort food* de inspiración sureña. Su éxito lo indujo a proyectar la apertura de otros tres restaurantes cuyos conceptos van del mar a los afamados cortes texanos. 



Comfort food de Sauterleigh: caviar, chips, cebollín y aderezo.



El salbute de cuitlacoche con escamoles y epazote del chef Arturo Fernández.

A close-up portrait of Arturo Fernández, a man with a beard and mustache, wearing a black chef's jacket. He is smiling slightly and looking directly at the camera. The background is a blurred kitchen setting with stainless steel equipment.

Arturo Fernández

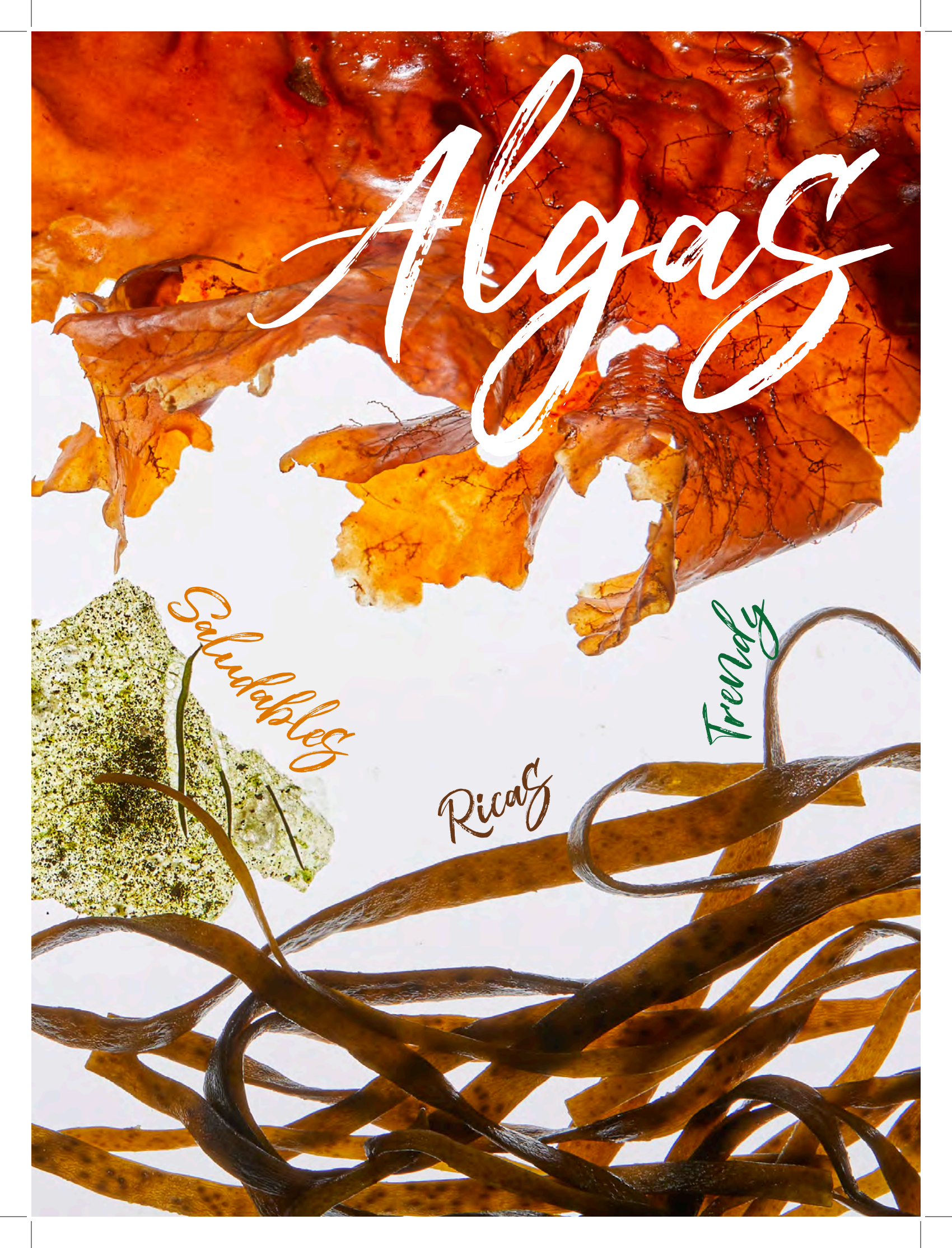
Tras estancias periódicas como consultor en San Antonio, Texas, el chef Arturo Fernández (43) se decidió en 2016 a dar el salto junto con su familia y hoy día está firmemente arraigado en esa ciudad. Con un amplio historial de estudios que comenzó en Ambrosía, institución de la que llegó a ser chef creativo, y siguió en Torino y Barcelona, anudó conocimientos con sucesivas estancias en elBulli y Mugaritz, en España.

De regreso en México fue chef corporativo del Grupo Coronado y chef propietario del restaurante Raíz. En San Antonio se desempeñó como chef ejecutivo de la empresa de catering Fresh Horizons y socio propietario de Spoon Eatery, en Castle Hills, antes de abrir Evo (un *Evolution Restaurant*, precisa) con una original propuesta de *fine dining* mexicano en el elegante reducto de Olmos Park.

Nutritivas

Versátiles





Algas

Saludables

Trendy

Ricas



El legado del océano

**De enigma de los mares
y adorno de monstruos marinos
mitológicos pasó a ser cotizada
protagonista de la alta
gastronomía.**

TEXTO: ARIADNA RAMO

FOTOGRAFÍA: IGNACIO URQUIZA

De ser enigma de los mares, adorno en las imágenes de monstruos marinos mitológicos o simple hierba que se incrusta en el casco de los barcos, las algas han devenido protagonistas de la alta cocina. Los argumentos que las sitúan en su nuevo universo varían: alto valor nutricional, versatilidad de sabor, sustentabilidad, fácil reproducción.

El Laboratorio de Alimentación Nórdica fue testigo, hace 10 años, de la labor de su fundador, René Redzepi, para ampliar el uso culinario de las algas provenientes de las frías aguas nórdicas y dignificar un alimento que ya conocían los vikingos. Al chef Luis Escamilla, del restaurante Bajel, en el nuevo hotel Sofitel, le tocó a su vez enamorarse del ingrediente mientras lo recolectaba en playas bálticas para el restaurante Daniel Berlín, en Suecia, donde trabajó hace 5 años.

Cada día y antes de su apertura diaria, Bajel funciona como un taller experimental: un muestrario de algas le permite a Escamilla detenerse en el sabor de cada una y examinar las posibilidades de sus texturas únicas, que van desde crujientes láminas a suaves piezas carnosas. Entre las cosechas de vegetales de mar que surten a diario sus proveedores y los misteriosos frascos rellenos de fermentos, Escamilla unge a las algas en el altar del umami. Algunas, dice, potencializan el sabor a mar y otras aportan sabores sutiles, que complementan y equilibran los de sus recetas.

De las 25,000 especies de algas existentes, solamente 24 son comestibles. Escamilla reúne seis tipos en un solo

platillo, Ají, que es casi un ecosistema marino, pues incluye wakame, kombu, espirulina, codium, plancton y lechuga de mar. El resultado es un pescado montado sobre clamato de algas, ikura, y garnitura de nori (la tradicional del sushi) que aparenta un arrecife de coral y cuya acidez remite a la de aguachiles y ceviches servidos en playas mexicanas.

En nuestro país el uso de las algas se ha popularizado en los últimos 15 años, especialmente en Baja California, debido a su abundante disponibilidad. La península se posiciona como la más productiva en la materia, y su uso abarca cuatro ramas: alimento para ganado y peces de granjas marinas, extractos para fertilizantes, procesadas para consumo humano y la más demandada: ficocoloides.

Los ficocoloides son sustancias exclusivas de las algas pardas sin equivalente sintético y, por tanto, imprescindibles en algunas recetas. Sus derivados con más demanda en la gastronomía son el alginato, imprescindible en la cocina molecular para las esferificaciones, agar agar -la cada vez más popular gelatina vegetal-, y carragenina, que funciona como emulsionante, gelificante y espesante.

Las esferificaciones, una técnica para encapsular líquido en una fina membrana, se logran mezclando alginato con cloruro cálcico. Ferrán Adrià, estandarte de la cocina molecular, fue el primero que realizó, en 2003, experimentos culinarios con alginato. El caviar de melón inició la saga cuando fue servido en El Bulli y causó impacto.





Pil pil / Chef Luis Escamilla.

CHEF

Luis Escamilla

Pil pil

(4 porciones)

INGREDIENTES

Sofrito

200 gr de wakame
45 gr de kombu rojo
150 gr de cebolla
50 gr de ajo fresco
20gr de tomillo limón
80 ml de aceite de oliva
C/s Sal

Pil pil

200 gr de sofrito de algas
110 ml de leche de almendras
4 ostiones Kumamoto
15 gr de plancton
120 ml de aceite aromatizado con tomillo limón
30 ml de jugo de limón amarillo

Final y presentación

130 gr de totoaba fresca
110 ml de pilpil
50 gr de sofrito

PREPARACIÓN

Sofrito

Hidratar las algas en agua templada hasta que estén suaves. Picar el ajo y la cebolla finamente. Cocinar con el aceite y el tomillo. Agregar las algas y cocer hasta que esté en buen punto de cocción, rectificar con sal.

Pil pil

Licuar la leche de almendras con los ostiones, tamizar y reservar. Licuar el sofrito con el plancton y la leche de ostras, después, en forma de hilo agregar el aceite para emulsionar (tiene que quedar ligero). Terminar con jugo de limón amarillo y un poco de ralladura para darle acidez y aroma.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Calentar el sofrito e hidratar con un poco del pil pil. Cocer la totoaba (u otro pescado blanco fresco) al vapor de 4 a 6 minutos hasta obtener la cocción de punto blanco. Terminar el pescado con un poco de mantequilla tostada (húmedo al centro). Montar en el plato el sofrito de algas, después el pescado, y terminar con el pil pil hasta cubrir todo.

Aji

(5 porciones)

INGREDIENTES

Pico de gallo

150 gr de tomate verde
30 gr de chile manzano fermentado
15 gr de chile serrano
50 gr de cebolla morada
15 gr de cilantro
20 gr de wakame hidratada
20 gr de lechuga de mar
20 gr de codium
30 ml de jugo limón persa
30 ml de aceite de oliva extra virgen
3 gr de sal de mar
15 gr de tapioca

Ají en Escabeche

300 ml de vinagre blanco de caña
1 lt de agua
50 gr de hinojo
100 gr de limón amarillo
30 gr de perejil
100 gr de cebolla amarilla
40 gr de sal de mar
2 Kg de pescado ají
30 ml de aceite de oliva extra virgen
30 ml de aceite vegetal

Clamato de algas

100 gr de alga wakame hidratada
60 gr de kombu hidratado
100 gr de pasta miso
300 ml de agua
1 lt de jugo de tomate
100 ml de jugo de limón persa

Final y Presentación:

30 gr de pico de gallo
100 ml de clamato de algas
10 gr de alga wakame frito
1 gr de espirulina
1 gr de plancton
1 gr de codium

PREPARACIÓN

Pico de gallo

Quitar las semillas de los chiles y del tomate verde. Picar los chiles, el tomate, el cilantro, las algas y mezclar. Agregar aceite de oliva y rectificar sazón. Para cocer la tapioca, poner en una cacerola con agua y cambiar el agua tres veces hasta que se forme un punto blanco al centro de la misma. Enfriar y guardar con aceite para evitar que se pegue. Añadir tapioca al pico de gallo y terminar con limón antes de servir.

Aunque lo parezca, el consumo de algas no es un descubrimiento contemporáneo. Fray Bernardino de Sahagún apuntó en su trabajo enciclopédico *Historia General de las Cosas de Nueva España*, que los aztecas comían un tipo de tierra azul claro llamado *tecutlatl*, que recolectaban con redes de malla y dejaban secar. Se refería a la espirulina, actualmente considerada un “superalimento” por ser fuente de antioxidantes e incrementar los niveles de energía.

Vienen del pasado, pero para el chef Nico Mejía son el alimento del futuro. “A pesar de la contaminación de los mares”, agrega, “no tenemos que preocuparnos, ya que al no ser filtradoras como los moluscos, no absorben bacteria alguna; basta con lavarlas bien antes de consumirlas. Por su gran valor nutricional, podríamos vivir de una dieta plena de algas marinas en sustitución de vegetales”. Mejía se extiende sobre el tema en el cuaderno *Algas Comestibles de Baja California*, publicado por el Culinary Art School en Tijuana.

“Las algas tienen sabores delicados y hay que darles su lugar. Me gusta prepararlas en ensaladas, o en un platillo donde resalte su sabor”, comenta Nico. Lechuga de mar, *kochi* y sargazo gigante, son las que más utiliza. Abundan en las aguas de Baja California, entre Rosarito y Ensenada. Es decir, algas de agua fría que, de acuerdo con el chef, son más digeribles y con mayores nutrientes.

En España Ángel León, merecedor de tres estrellas Michelin, es partidario de investigar este recurso y otros que ofrecen los océanos. “Tenemos un problema absoluto de entendimiento con el agua. El 75 por ciento del globo terráqueo es agua, y solo se aprovecha en un 5 por ciento para productos de consumo. Parece que solo existen seis o siete especies. Es una fuente de alimento inédita que está mal explotada y sin miramientos”, dijo León el año pasado, durante una ponencia en la sede de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El así llamado Chef del Mar hurga en el mundo de las algas y otros seres del océano para crear platillos poco frecuentes. Desde hace una década, comenzó a probar con el plancton marino, integrándolo a salsas, embutidos, quesos y arroces. El fitoplancton es ya considerado el “nuevo alimento para consumo humano” por la Unión Europea. León, por su lado, comercializa un aceite de oliva extra virgen de aceituna arbequina infundado con fitoplancton, cuyo sabor trae reminiscencias de percebes y erizos.

En Asia las algas han sido siempre una fuente importante de la base alimenticia. En Japón el 25 por ciento de la dieta de sus habitantes se basa en ellas y son consideradas como fuente nutritiva y tradicional desde el siglo cuatro. Shigetoshi Narita, chef ejecutivo del Grupo Edo Kobayashi, asegura que la moda de algas en la cocina se inspira en la gastronomía japonesa y es una tendencia de cocina saludable.

En el menú de Rokai, uno de los 15 restaurantes del Grupo Edo, el chef Toshi -como le dicen- incluye un Ocha-Zuke, un caldo dashi hecho con alga kombu seca, acompañado de arroz, encurtidos de pepino y zanahoria, ciruela, alga nori y wasabi fresco. Entre las familias japonesas, explica, es el equivalente al consomé de pollo en el mundo occidental. “Reconforta y cura”, dice Toshi, “y es un ejemplo de la impor-

Ají en Escabeche

Filetear la cebolla y caramelizar ligeramente con ambos aceites. Cortar el limón en rodajas. Calentar agua con vinagre y sal hasta que esta se disuelva. Añadir los demás ingredientes y reservar en frío. Quitar las escamas del pescado, filetear y remover cualquier espina restante. Sumergir el ají en escabeche frío durante 48 horas. Mantener el pescado en escabeche hasta el montaje para concentrar los sabores y obtener la textura deseada.

Clamato de algas

Hidratar la pasta miso con agua a baño maría. Licuar todos los ingredientes restantes junto con el miso.

Final y Presentación

Ecurrir el pico de gallo y colocar a manera de quenelle en el plato. Montar el pescado y encima el alga frita. Espolvorear con polvos de alga. Servir el clamato frío aparte en una jarra. Añadir clamato al momento de servir.

CHEF

Shigetoshi Narita

Ocha-zuke (Dashi con arroz)

(1 porción)

INGREDIENTES

Dashi

20 gr de alga kombu
15 gr de katsuobushi (copos de bonito)
1 lt de agua
2 gr de sal de mar
Mirín
Sake
Usukuchi (salsa de soya clara)

FINAL Y PRESENTACIÓN

Ingredientes

140 gr de arroz al vapor
180 ml de dashi
10 gr de pepino encurtido (nukazuke)
10 gr de zanahoria encurtido (nukazuke)
10 gr de ume boshi (ciruela)
10 gr de alga nori
5 gr de wasabi fresco

PREPARACIÓN

Para el Dashi

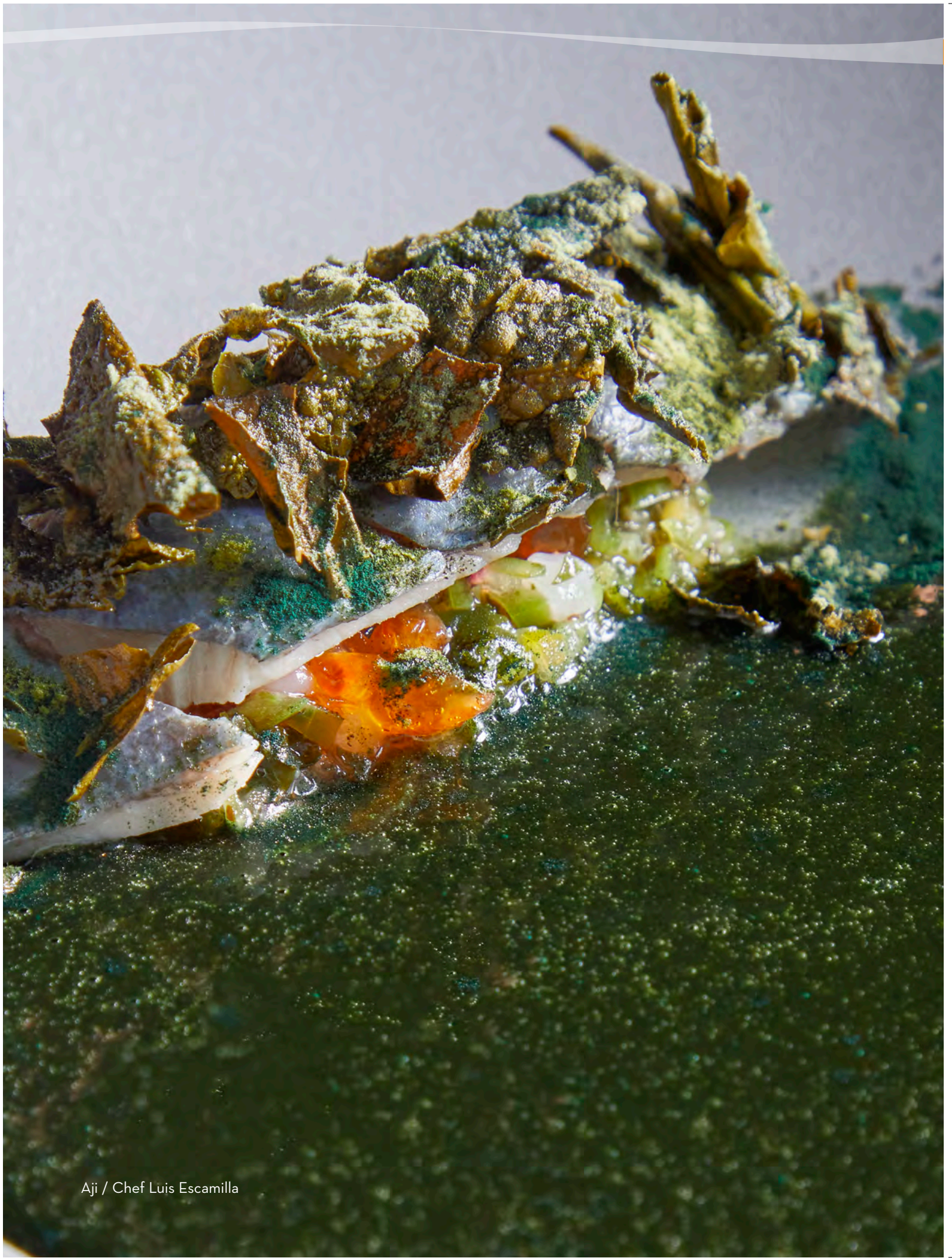
(4 porciones)

Hidratar 30 gr de alga kombu en agua durante una noche

A close-up portrait of a man with short dark hair and glasses perched on his head. He is wearing a white chef's coat and a grey apron. The background is a blurred kitchen setting with shelves of jars.

Luis Escamilla

Chef ejecutivo de Bajel, el restaurante del nuevo hotel Sofitel en Ciudad de México, Luis Escamilla (28) estudió en el Instituto Culinario Coronado y juntó experiencias en el extranjero. En Argentina trabajó en los restaurantes Aramburu y Chila, ambos asiduos nominados en la lista The Latin America's 50 Best, y de ahí viajó a Suecia, donde pasó por Daniel Berlín, un dos estrellas Michelin, y otros restaurantes del norte de Europa. Su apuesta en Bajel pasa por incluir algas y fermentos en sus platillos, de cuyo manejo adquirió *expertise* en su paso por la cocina nórdica. En Bajel armó una fermentoteca (única en la ciudad) de 200 muestras. “Habrà personas a las que no les guste mi propuesta”, afirma, “pero quiero hacer algo diferente y retarme”.



Aji / Chef Luis Escamilla

completa. Al día siguiente, colar y poner a hervir en un litro de agua el alga hasta alcanzar los 60 grados centígrados. Bajar la llama a fuego lento durante una hora. Sacar el alga. Agregar el katsuobushi. Dejar reposar 15 minutos para sacar el umami del katsuobushi. Colar con ayuda de una manta de cielo y colador para quitar toda la impureza posible hasta tener un dashi de color claro. Agregar 2 gr de sal de mar, un toque de mirín, sake y usukuchi.

Final y presentación

Colocar el arroz en un tazón. El dashi en una tetera japonesa. Servir los encurtidos, ciruela, alga y wasabi, en un plato aparte. Para consumir, el dashi se sirve en el tazón de arroz. Los complementos se añaden poco a poco para dar sabor.



Ensalada de algas en aderezo de gengibre

(1 porción)

INGREDIENTES

Ensalada

15 g salicornia
15 g kombu hidratada
5 g de nori seca
5 g de wakame
25 g de dulce
60 g de Chutoro
15 g de aderezo de gengibre

Aderezo de gengibre

240 ml de aceite de oliva
375 gr ¿de aceite de? soya
375 ml de vinagre de arroz
50 g de azúcar
100 g de gengibre
25 g de ajo

PREPARACIÓN

Ensalada

Moler todo junto.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar en sashimi grueso el atún. Presentar junto con las algas y verter la cantidad deseada de aderezo.



Las algas son tan imprescindibles en la cocina nipona como el arroz, igual para las sopas que para el sushi.

tancia que tienen los caldos de algas. Funcionan como base de la comida caliente japonesa”.

Las algas son tan imprescindibles en la cocina nipona como el arroz, tanto para las sopas como para el sushi. Japón se encuentra entre los tres mayores productores de algas. El 75 por ciento de su producción es de nori, la que envuelve sushis y abraza niguiris y conos. Es el alga con más valor comercial y su precio puede ir del doble en el caso del kombu a cinco veces más en el del wakame.

Los vegetales de mar también han llegado a la coctelería. Cuando el sargazo se extendió por las costas del Caribe, el mixólogo del The Ritz Carlton Cancún, Bruno Lardelli, le dio la vuelta al negativo efecto de la invasión y se inspiró en ella para crear —eso sí, con sabores tan ricos como alejados del modelo— un cóctel de alga parda. Su objetivo fue, cuenta, llevar a la clásica margarita a un nivel más elevado y actual, dándole un toque de sal marina.

Lardelli unió tequila, aquafaba (el agua de los frijoles), jugo de limón, bitter de lavanda, piña deshidratada, angostura y un jarabe de macro algas del Caribe que preparó, tras limpiarlas a conciencia, con vinagre, azúcar y anís estrella. “Estudiándolas mejor puede obtenerse mucho. Espero ser precursor entre los mixólogos en el uso de este ingrediente”, indica Lardelli, que también incluye algas en polvo en su shaker a la búsqueda de nuevos sabores para sus tragos.

Pero tampoco todas las algas —menos cuando se las limpia bien— despliegan notas saladas y de mar. Si no fuera así, difícilmente estarían presentes en postres. Y los hay famosos. Por ejemplo, Redzepi creó un helado con infusión en dulce de leche de Palmaria Palmata, un alga roja de gran tamaño, con textura aterciopelada y blanda que concede a este dulce acentos florales y azucarados.

En la Ciudad de México, José Luis Cervantes, propietario de Joe Gelato, y el único mexicano que obtuvo el Certificato di Eccellenza Gelato Naturale que otorga la Gelato Naturale Academy, con sede en Toscana, Italia, ideó un menú degustación con un helado salado de nori y erizo como aperitivo y uno dulce con wakame para su escaparate de golosinas, cuyos sabores cambia cada semana.

José Luis explica la importancia de estos ingredientes en la repostería, pues mejoran las texturas de los helados. “Es una moda interesante, en cocina dulce y salada. Los consumidores los eligen principalmente por su valor nutricional. Yo tengo muchos pedidos de sorbetes de spirulina y supongo que es por su carga de vitaminas, antioxidantes y omega. La gente se interesa por comer sano. No dudo que los chefs puedan innovar aún mucho con las algas y lograr que no sea una tendencia pasajera.”



Ensalada de algas en aderezo de gengibre / Chef Shigetoshi Narita

A portrait of Shigetoshi Narita, a middle-aged man with dark hair and a mustache, wearing a black short-sleeved button-down shirt and a black apron with leather straps. He is standing with his arms crossed, leaning against a light gray wall. The background shows a dark interior with wooden elements.

Shigetoshi Narita

Shigetoshi Narita, mejor conocido como Toshi, es originario de Narita, Japón. Llegó a la Ciudad de México en 2015 para inaugurar Hiyoko, el primer restaurante de la ciudad enfocado en yakitoris. Chef ejecutivo del grupo Edo Kobayashi, se abocó desde su llegada al país al perfeccionamiento de las recetas del célebre Rokai y a ampliar la gama de restaurantes, creando conceptos especializados en sushi y ramen. Sus recetas, enfatiza, se inspiran en los sabores de la cocina de su abuela y de su madre. El grupo acaba de ganar el reconocimiento de Japón, que le otorgó el título de “Embajadores de la comida japonesa en México”.

Vatel Club Querétaro, apoyo a vulnerables

Vatel Club Querétaro desarrolla una iniciativa enfocada a brindar alimentos y atención a grupos vulnerables de diversas comunidades del estado.



Desde hace dos años Vatel Club Querétaro brinda apoyo con alimentos gratuitos a hospitales, asilos de personas de la tercera edad y casas hogar para niños, además de comunidades de alta marginación que requieren atención en temas como nutrición infantil.

“Estuvimos desarrollando mensualmente esa labor hasta febrero de este año, en vísperas de la aparición del COVID 19 en México”, cuenta Aaron Sánchez, presidente de la institución. “La pandemia, lógicamente, cambió la dinámica. Era muy riesgoso seguir asistiendo a los hospitales, así que comenzamos a trabajar en brigadas de cuatro o cinco personas, llevando alimentos a asilos y hogares con niños víctimas de maltrato. Productos no cocinados, porque la idea era que no haya manipulación de alimentos”.

Estas acciones, indica Aaron, “iniciaron cuando realizamos el *Picnic en Blanc*, como parte de las actividades de Vatel Club. Nos sobró una pieza de prime y propuse que la cocináramos para regalarla a alguna institución de beneficencia. También estaba la idea de utilizarla en un nuevo evento del club. Afortunadamente ganó mi propuesta y así fue como empezamos a trabajar en esta labor de ayuda a la comunidad”.

Ahora, considera Aarón, los apoyos ya son una convicción de los vatelianos queretanos, y pueden ir desde llevar alimentos a grupos vulnerables hasta brindar un café, una torta, una fruta en momentos complicados, como cuando tienes a un familiar hospitalizado y pasas largas horas en una sala de espera. Se trata, enfatiza, de brindar aliento, reconfortar a la gente y que sepa que no está sola.



“Empezamos a hacerlo de manera sistemática el último martes de cada mes”, prosigue. “La tarea inicial fue llevar tortas y café, a partir de las ocho de la noche, al área de urgencias del Hospital General, al del Niño y la Mujer y al Hospital de IMSS. A esto sumamos jugos, pan dulce, fruta, para las personas que acompañan a un enfermo. Creo que es muy reconfortante en esos momentos recibir un café caliente y una torta de jamón y queso”, comenta.

Para desarrollar estas actividades el club coordina previamente con las autoridades de cada institución y evalúa sus necesidades. Proveen de bastones, pañales y sillas de ruedas para los ancianos, además de alimentos como lentejas, arroz y frijoles. Llevan despensas para los niños, cuidando sus necesidades nutricionales con proteínas como pescados y huevos. “Y, por supuesto, también panes dulces y golosinas que los hace felices”, agrega Aarón.

A raíz del Día del Niño, señala, hubo un cambio de fecha en la dinámica, haciéndola coincidir con esta celebración todos los 30 de abril. “Realizamos una actividad en la comunidad de Tierra Blanca, en el municipio Del Marqués. Con

“...los apoyos son una convicción de los vatelianos queretanos, y pueden ir desde llevar alimentos a grupos vulnerables hasta brindar un café, una torta, una fruta en momentos complicados...”

el apoyo de Octavio Mata, miembro de Vatel Club México y presidente de Canirac estatal, integramos 250 despensas con productos básicos para distribuir entre la población de este lugar”.

“La gente de la comunidad estaba un poco desconfiada, porque ya había tenido la experiencia de que en otras ocasiones les habían prometido ayuda y nunca había llegado. Todavía unas dos o tres horas antes me estaban llamando para saber si en verdad íbamos a asistir”.

Los miembros de Vatel Club lograron reunir alrededor de dos toneladas y media de alimentos, además de quinientos juguetes para los niños. En esta ocasión ofrecieron alimentos preparados, como pollo, pasta y vegetales.

“Es una iniciativa que nació de Vatel Club, pero a la que se han sumado muchas personas e instituciones”, indica Aaron. “El posteo en las redes sociales ha contribuido a que muchos quieran participar; cerca del 70 por ciento de los donadores actuales se han incorporado por esa vía”, agrega.

Entre las empresas e instituciones donadoras están Tséen Gastronomía, Los Dogos, Cervecería la 25&50 y Canirac Querétaro. Sus ayudas han llegado a Villa Infantil Jesús y Dolores Martínez IAP, Casa hogar Esperanza para ti IAP,



“Hemos estado muy contentos, muy felices al desarrollar esta labor. Estamos convencidos de que somos más los buenos en este mundo, los que queremos hacer felices a las personas brindándoles nuestro apoyo.”

Asilo San Sebastián, Hospital General de Querétaro, Hospital del niño y la mujer, Hospital de urgencias del IMSS y Hospital de urgencias del ISSSTE.

“No hemos fallado en nuestra tarea. Pensamos en suspenderla a raíz del COVID porque no sabíamos cómo iba a responder la comunidad. Tampoco se trataba de poner en riesgo a quienes me acompañaban; era una gran responsabilidad para mí como líder. Pero la gente se portó sensacional, respetuosa, además de que contamos con el apoyo de Protección Civil para coordinar y asegurar las labores”.

“Hemos estado muy contentos, muy felices al desarrollar esta labor. Estamos convencidos de que somos más los buenos en este mundo, los que queremos hacer felices a las personas brindándoles nuestro apoyo. Tan convencidos estamos, que hemos hecho de ‘Somos más los buenos’ el lema de estas acciones altruistas”, concluye Aarón Chávez. 🍴

El chef Alejandro Heredia, fallecido el pasado 22 de octubre de 2020 estaba formado a la usanza anti-gua, pero con una visión moderna del trabajo culinario. En los fogones moldeó una cocina mexicana actual en sintonía con los atrevimientos de la globalización y la reivindicación de los guisos caseros.

Aunque recibió numerosos reconocimientos internacionales, para Heredia la gloria se resumía en el rostro de un comensal satisfecho. Como responsable de una de las cocinas más prestigiadas de la Ciudad de México, en La Hacienda de los Morales, la disciplina prevaleció en él junto a la sencillez y sentido del humor que redondearon sus cualidades de líder.

“No me creo esos títulos del mejor chef del siglo XX y otros por el estilo... Hay cocineros mucho mejores que yo. Lo que sí es cierto es que estoy en una posición única, de gran responsabilidad y exigencia. En La Hacienda de Los Morales tienes que ser muy bueno. Puedes ser inmensamente creativo, pero también muy preciso en lo que estás haciendo”, dijo a este periodista. “Tengo mi estilo”, prosiguió. “Hace varios años, en otro trabajo, uno de mis jefes dijo que yo era un excelente cocinero, pero que me faltaban dos cosas muy grandes para saber mandar. Entendí el consejo y lo llevé a la práctica, apuntaba Heredia. Fue entonces cuando me explicaron que tampoco debían ser demasiado grandes, ya que me las podían pisar... Poco a poco vas encontrando tu modo.

Como en el caso de algunos otros chefs famosos, el arribo de Alejandro Heredia a la cocina fue un auténtico accidente. Aunque reconocía que su madre cocinaba delicioso, jamás fue una influencia en su desenvolvimiento culinario.

“Era una mujer sensacional, con una sazón única. Incluso sucedía que algunos conocidos le pedían que les cocinara para alguna fiesta. Ella lo hacía gustosa y con gran satisfacción, porque ni siquiera era un trabajo que le pagaran. Apenas le permitían llevar algo de esos guisos a casa. Pero ella era feliz cocinándoles, tenía el gusto y la paciencia propios de las amas de casa de su época”. “Yo quería ser arquitecto, pero unos vecinos les dijeron a mis padres que sería imposible costearme esa carrera. Entonces opté por inscribirme a Comercio, pero resulté un pésimo estudiante. Estaba en esa crisis, cuando otro vecino, un cocinero, les platicó a mis padres que un familiar suyo había denegado una recomendación para trabajar con él en el Hotel Presidente. Así, convinieron que yo podía aprovechar esa oportunidad”, recordaba.

“Era 1963. Yo no tenía mayores ganas, ni interés, pero ya me imaginaba trabajando de bell-boy u office-boy o cualquier cosa que terminara en boy. Cuál fue mi sorpresa cuando al día siguiente me llevaron a una cocina y lo primero que me mandaron fue a limpiar cacerolas. Estaba molesto y desilusionado y lo primero que les dije a mis padres fue que nunca regresaría. Ellos sin embargo fueron determinantes: no podían hacer quedar mal a nuestro vecino”.

“Poco a poco fui descubriendo la maravilla de ganar dinero. Me centré entonces en trabajar y trabajar horas extras, hasta que hubo un día en que tenía el mayor sueldo de la brigada. En 1965 me fui al Continental Hilton y descubrí un mundo maravilloso. Se me abrió una ventana, un universo diferente; cambió mi vida”.

El Chef Alejandro Heredia

Vateliano y miembro de l'Académie Culinaire de France, deja un importante legado a las nuevas generaciones de cocineros



Heredia se relacionó con figuras como Jacques Bergerault, a quien después encontraría en el Hotel Camino Real. “Ya no sólo pensé en el dinero, sino que también aprendí a ver los platillos y a olvidarme de las horas. Tenía ansias de comerme el mundo. Alguna vez trabajé hasta tres días seguidos, sin parar”. “A veces en México no estamos acostumbrados a trabajar y en seguida comenzamos a protestar por las horas y queremos más dinero, pero no pensamos en trabajar más. Creo que hay que tener aspiraciones y saber que tan dispuestos estamos para conseguirlos”.

En 1968, se sumó al gran proyecto desarrollado en el Hotel Cami-

“No me creo esos títulos del mejor chef del siglo XX y otros por el estilo... Hay cocineros mucho mejores que yo. Lo que sí es cierto es que estoy en una posición única, de gran responsabilidad y exigencia.”

no Real, donde llegó a chef ejecutivo en 1982. Paralelamente evolucionó en el conocimiento y la percepción que tenía de la cocina mexicana.

“En alguna ocasión nos invitaron a hacer un festival de cocina mexicana en Suiza. Me tomó de sorpresa. Me puse a revisar los pocos libros que había, a indagar recetas y a empacar mis ingredientes como pude. Era algo tan nuevo, que no sabía ni cómo empacar. Pero el festival fue un exitazo”.

“Trabajamos por dinero y por una estabilidad, pero creo que también es importante no limitarnos en luchar por lo que queremos”, fue la divisa de Alejandro Heredia. 🍴

Club Vatel en Guerrero

La delegación morelense de Vatel Club organizó una cena maridaje en el marco de la feria cultural de la Riviera Coyoaca, donde se presentó el mezcal X'tabay

La riqueza de las tradiciones y la cultura popular guerrerenses, en sintonía con el oficio de una nueva generación de cocineros que llevan los ingredientes mexicanos a algunas de sus más finas expresiones, han sido los elementos detonantes del éxito de la reciente presentación del Mezcal X'Tabay, realizada en Villas Paraíso Resort, en La Riviera Coyoaca, en el estado de Guerrero, con la participación de los chefs Juan Carlos Vega, Diego Rodríguez y Alejandro Leyva, miembros de Vatel Club Morelos.

Guadalupe Ibares y Roberto Delgado, propietarios de Mezcal X'Tabay, fueron los anfitriones de este encuentro en el que, como explica el chef Alejandro Leyva, presidente regional de Vatel Club de Morelos, participaron artesanos, productores y gastronómicos locales. "Se presentaron también bailes folklóricos de la región Costa grande y Coyoaca de Benítez. El punto culminante del evento fue la cena maridaje que realizamos con el Mezcal X'Tabay, que nos brindó la oportunidad de exaltar los sabores de los platillos con las notas de este espléndido mezcal guerrerense", señaló Leyva.

"Me llena de alegría ver un Coyoaca emprendedor, con personas encaminadas en aprovechar las riquezas de nuestro municipio y transformarlos en productos innovadores y de calidad, con ganas de salir adelante, ávidos de crecer y enaltecer nuestra tierra"

ALBERTO DE LOS SANTOS DÍAZ,

PRESIDENTE MUNICIPAL DE COYUACA DE BENÍTEZ.

"Tenemos las más bellas artesanías, accesorios y productos de decoración; alimentos saludables que son un manjar; bebidas de altura con el sabor de nuestra tierra; apicultores enfocados en cuidar nuestra salud; talentos que immortalizan en imágenes nuestro paraíso; dulces que deleitan nuestro paladar", agregó.

Además de X'Tabay participaron, entre otros productores, Apis flor y miel, de Tepetixtla, productor de miel y derivados; Café Selecto, productor de café de Yervasanta, elegido como el mejor de su municipio, y Coco Barnu, de Barrio Nuevo, productor de dulces y aceite de coco. 🍷



Yuri de Gortari

Notable investigador y jefe de cocina, junto a Edmundo Escamilla dio proyección a la cocina mexicana y sus tradiciones

Figura estratégica en la preservación y divulgación de los valores de la cocina mexicana, Yuri de Gortari falleció el pasado 8 de diciembre. Junto a Edmundo Escamilla, cuya muerte ocurrió en diciembre de 2018, De Gortari se enfocó en la recuperación de las tradiciones gastronómicas de México, sus recetas, historias y técnicas. A través de publicaciones impresas, cursos, conferencias, programas radiofónicos y de televisión, acercó al público en general a la riqueza histórica de México y su cocina, apuntando siempre a reforzar el sentido de identidad nacional.

De Gortari fue pilar fundamental en la revaloración de las cocinas de México y su emergente posicionamiento en los foros nacionales y extranjeros como ícono de nuestra riqueza cultural. En 1990 Yuri y Edmundo dieron forma al proyecto del restaurante La Bombilla, constituido ante todo como un foro de investigación y expresión de nuestras raíces culinarias.

Luego de 10 años de intensa labor en el proyecto, se abocaron a nuevas líneas de expresión y divulgación a través de las Charlas Históricas con Degustación, realizadas en espacios como el Museo Franz Meyer y el Castillo de Chapultepec. En esos encuentros acercaron a los asistentes a distintos momentos de la historia nacional en el contexto de lo que se comía y bebía en cada época, junto al espléndido realce que agregaba la ejecución de sus respectivos menús.

Indisolubles también en el recuerdo, colaboraron en periódicos como Reforma y El Universal. En 2007 consolidaron en la colonia Roma de la Ciudad de México la Escuela de Gastronomía Mexicana (Esgamex), proyectada como un ateneo del conocimiento culinario enfocado a im-



Yuri de Gortari con Isabela Dorantes, Carmen Ramírez Degollado y Edmundo Escamilla

“Me llena de alegría ver un Coyuca emprendedor, con personas encaminadas en aprovechar las riquezas de nuestro municipio y transformarlos en productos innovadores y de calidad, con ganas de salir adelante, ávidos de crecer y enaltecer nuestra tierra”

ALBERTO DE LOS SANTOS DÍAZ,

PRESIDENTE MUNICIPAL DE COYUCA DE

BENÍTEZ.

mir rigor en la enseñanza de las cocinas nacionales. Esgamex ha difundido una visión seria, documentada y propositiva del conocimiento teórico y práctico de la gastronomía nacional.

En su bibliografía destacan *El Maíz de Boca en Boca; Guisos y Golosos del Barroco; El Maíz en el Mundo, Esencia y Presencia; Los Sabores de Europa en la Cocina Mexicana; El Paseo de la Reforma y un Ángel Para la Patria; Objetos con Alma; Mezcal, Nuestra Esencia y Recuerdos de Chocolate*.

La dupla realizó conferencias y degustaciones en diversas ciudades de México y en diversos países de América, Europa y Asia, abriendo camino a la valorización de nuestra cultura culinaria. Yuri brilló igualmente por su impecable participación en la televisión abierta con su serie en Canal Once, labor que continuó en el canal de You Tube Cocina Identidad.

En 2015, Vatel Club México les rindió un homenaje reconocimiento por su labor en el "rescate, investigación y educación en la gastronomía mexicana". Ahora expresa sus condolencias ante el fallecimiento del maestro Yuri de Gortari y reconoce su férreo impulso a nuestra identidad culinaria. 🍷

Anécdotas de un cocinero

La Torta de Cabrito, Nicos y Enrique Olvera

JUAN RAMÓN CÁRDENAS CANTÚ

En el verano del 2019 Rodrigo Cárdenas, mi hijo de 21 años, se graduó en el ICC (International Culinar Center) de Nueva York, escuela diseñada para aprender las técnicas francesa de una manera sistemática, rápida y con la rigidez debida. Después de hacer sus prácticas profesionales en algunos restaurantes del Chef Daniel Boulud, se dispuso a seguir alimentando acervo y experiencias en México.

No lo dudó mucho: quería conocer la cocina del célebre Nico's en Ciudad de México. Así fue como contactó al Chef Gerardo Vázquez Lugo y pidió que le diera la oportunidad de hacer un *stage* en su cocina, a lo que este consintió pero no sin acompañar su respuesta de una advertencia, "con gusto, pero no será fácil".

Nico's está en la lista Restaurant-S Pellegrino de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica y Vázquez Lugo es un chef reconocido no solo por su creatividad y dedicación, sino también por su pasión y la búsqueda constante de la excelencia.

La primera tarea fue en el área de producción. Tuvo así la oportunidad de trabajar en la mundialmente famosa sopa de nata, faenar totoabas y otros pescados enteros y porcionarlos, trabajar la hueva de trucha fresca, tablalear pollos y cortes de res, elaborar embutidos como la longaniza; en suma, estar en la cocina de preparación: procesar, porcionar, medir y cuidar todos los alimentos con milimétrica precisión, tal y como lo dictamina el chef en sus estándares.

Al pasar de los días fue integrándose al equipo de cocineros recios, de trabajo duro, formados en la pasión por la excelencia, a los que un título universitario de chef no impresiona. Su dedicación rindió frutos y pudo acceder a la línea. La mayora Guille, que allí dicta cátedra, le fue revelando poco a poco algunos de los secretos anidados por décadas en las cocinas mexicanas, conocimientos que solo los cocineros mexicanos conocen en profundidad, que ella domina y que han posicionado a la cocina mexicana como una de las grandes del mundo.

Un día el Chef Gerardo Vázquez Lugo le pidió a Rodrigo que le presentara preparaciones a base de cabrito, un ingrediente con el que la familia Cárdenas elabora platillos emblemáticos en Coahuila. Rodrigo se disponía a ir al mercado de San Juan en busca de la materia prima cuando, para



su sorpresa, al llegar por la mañana a la cocina, encontró que el Chef Vázquez Lugo ya tenía los cabritos listos para las pruebas.

El joven Chef trabajó junto al equipo en varias versiones, incluyendo empanadas fritas rellenas de sesos de cabrito y tamales en hoja de plátano con relleno de cabrito en salsa colorada, entre otros. Pero también le preguntó a Gerardo si le gustaría que le presentara una torta a base de cabrito confitado mezclado con chorizo español, chile morrón, salsa de tomate y queso de oveja, en las famosas ciapattas que Nico's tiene para el personal de servicio.

Con la anuencia de Vázquez Lugo, Rodrigo ingresó a la línea para

preparar el platillo, cuando el reconocido capitán Manuel López Quintos –su maestría fue premiada en la guía México Gastronómico– entró en la cocina para decirle que el Chef Gerardo quería que prepare dos tortas y “le vas a llevar una a Enrique Olvera”.

La presión para un cocinero novato redobló: ahora se trataba de preparar y servirle el platillo al conocedor y exigente Chef Vázquez Lugo y, a la vez, ponerlo a la consideración de uno de los chefs emblema de la nueva gastronomía mexicana. Servir a dos grandes colegas en la cúspide de su carrera será siempre un reto que hace temblar las piernas.

Las tortas se sirvieron y todo lo que se podía decir sobre la habilidad o no de Rodrigo estuvo sobre la mesa, sin más palabras. Rodrigo salió airoso para orgullo suyo y de su padre. Olvera lo felicitó y el chef de Nico's aprobó su propuesta con un significativo movimiento de cabeza.

El joven chef, cuyo desempeño obtuvo así su primera y significativa recompensa, prosiguió su entrenamiento en el restaurante de Clavería junto a la mayora Guille y a sus compañeros de la cocina, partícipes aquella vez en la celebración de un platillo fuera del menú cuyo éxito brindó uno de esos momentos memorables en la vida de un restaurante. 🍴

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.



HOSHIZAKI. Mas fuerte que nunca.



**hoshizakiamerica.com
ventasMexico@hoshizaki.com**

LALLEMAND

LALLEMAND BAKING

**Florapan, el secreto
de los grandes Chef 's**

LALLEMAND

LALLEMAND BAKING
Guy Santoro

Florapan

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Leavening Agent

Florapan

El valor del pan Artesano

Guy Santoro