

\$100.00



Vatel®

MAGAZINE



JUANTXO SÁNCHEZ

EMBAJADOR DE LA COCINA VASCO-ASTURIANA EN MÉXICO

PEPE SALINAS: EL BALCÓN DEL ZÓCALO

COCINA MEXICANA CON CONCIENCIA SOCIAL Y SOSTENIBLE

OSWALDO OLIVA: LOREA

SOMOS ACTORES DEL UNIVERSO DE LA MEMORIA



Autodose

Una nueva dimensión
de limpieza



• Aumenta la seguridad laboral

• Ahorra tiempo

• Amigable con el medio ambiente
(50% menos plástico)



Conoce más

Revista gastronómica,
sustentable.

Vatel
MAGAZINE

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
\$540.00 PESOS

Más entrevistas, recetas y agenda
en nuestro sitio:
www.vatelmagazine.mx





Vatel Magazine
Comité Editorial
Guy Santoro
Sergio Camacho Ocampo
Celia Marín Chiunti

Equipo editorial
DIRECCIÓN EDITORIAL
Celia Marín Chiunti
celia@cibreoeditores.com

FOTOGRAFÍA
EDITOR DE FOTOGRAFÍA
Ignacio Urquiza
www.estudiourquiza.mx
nachourquiza@icloud.com
IG: ignacio.urquiza

RETOQUE FOTOGRAFICO
Renato Flores

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

TEXTOS
Celia Marín Chiunti
Rubén Hernández
Araceli Calva

EDICIÓN/TEXTOS CLUB VATEL
Rubén Hernández

COORDINADORA EDITORIAL
Araceli Calva
mxvatelmagazine@gmail.com

ASISTENTE EDITORIAL
Ivette Nápoles Alfaro
vatelclub@gmail.com

ComitéVatel Club 2024

PRESIDENTE ACTIVO Sergio Camacho Ocampo	COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA Ivette Nápoles Alfaro	PRESIDENTE FUNDADOR Olivier Lombard † Jean Berthelot †
PRESIDENTE MESA DIRECTIVA Guy Santoro	DIRECTOR DE FORMACIÓN Xano Saguer	PRESIDENTE HONORARIO Jean Berthelot †
VICEPRESIDENTE Edgar Román Thierry Blouet	SUBDIRECCIÓN DE CONCURSOS Roberto Hernández	PRESIDENTES DE HONOR Regis Lacombe Mario Celis Isabella Dorantes Azari Cuenca Maitret
TESORERO Federico López	PROGRAMA DE PROMOCIÓN Cynthia Martínez Gerardo Vázquez	
PRESIDENTE DE PANADERÍA César Prado	SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMA DE PROMOCIÓN Benjamín Nava José Luis Mena	PRESIDENTES DE HONOR DELEGACIONES Thierry Dufour Gerardo Rivera Alfredo Santamaria Federico López Aarón Chávez
PRESIDENTE DE REPOSTERÍA Oswaldo Tapia	DIRECCIÓN ENLACE GUBERNAMENTAL Mohamed Mazeh Alfonso Coronado Pascal Masson	
DIRECTOR DE COMUNICACIÓN Rubén Hernández	SUBDIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Luis Avilés Benítez	

Delegación regional

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA Javier Plascencia	GUERRERO-ACAPULCO Jovani Esquivel	SINALOA José Miguel Taniyama
BAJA CALIFORNIA SUR LOS CABOS Edgar Román	GUERRERO-IXTAPA Fagner Franco	SINALOA - MAZATLÁN Marino Maganda
BAJÍO GUANAJUATO Karen Valadez	JALISCO-GUADALAJARA Jorge Orozco	TAMAULIPAS Ángel García
BAJÍO QUERÉTARO Alfredo del Río	JALISCO-NAYARIT Thierry Blouet	TOLUCA- ESTADO DE MÉXICO Luis Avilés Benítez
CAMPECHE Patrick Cross	MICHOACÁN-MORELIA Eduardo Castillo García	VERACRUZ Edgar García Rico
CIUDAD DE MÉXICO Alejandro Kuri	OAXACA Alejandro Ruiz	YUCATÁN-MÉRIDA Lorena Dogre
DURANGO José Luis Mena	PUEBLA Jorge Jalil Navarro	ZACATECAS Miguel Quezada
HIDALGO Lillyana Rivas	QUINTANA ROO-COZUMEL Philippe Fournier	
MORELOS Alejandro Leyva	QUINTANA ROO RIVIERA MAYA Benjamín Nava	

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, Alc. Cuauhtémoc, C.P. 06430, CDMX.



Revista gastronómica sustentable

Esta edición 14 de Vatel Magazine apuesta por la gastronomía sustentable. El chef español Juanxo Sánchez es protagonista de esta vorágine de efervescencia gastronómica que vive México. En exclusiva charla de cómo evolucionó la cocina de este gran maestro del sabor.

En el Balcón del Zócalo en el Centro Histórico de CDMX emerge la cocina mexicana contemporánea del Chef Pepe Salinas. Su lenguaje creativo se plasma en cada menú degustación, destacando la importancia de una gastronomía sustentable.

El Chef Oswaldo Oliva se decanta por una cocina mexicana contemporánea, siendo parte de la Guía Michelin México 2024, resultado del talento forjado con grandes de cocina española como Andoni Luis Aduriz, de Mugaritz, dos estrellas Michelin.

El arte culinario que no compromete el futuro del Chef Enrico Cerea, ambientalista que, desde la cocina de restaurantes de su familia, como Da Vittorio con tres estrellas Michelin, en Italia; valora los recursos naturales.

Una cocina con alma y raíces es la apuesta del chef Edgar Delgado, fusionando tradición y modernidad en una trinidad gastronómica: Parrilla Paraíso, Sonia y Lo de Julio.

Para Paco Méndez, chef mexicano afincado en Barcelona con Taco Méndez en colaboración con el gran Albert Adrià, el taco no es sólo un platillo, es cultura mexicana y fuente de recuerdos entrañables.

Sabores de las Estrellas. Restaurantes Michelin en CDMX. Pujol, Quintonil, Rosetta, Sud 777 y Esquina Común han alcanzado un balance perfecto entre tradición mexicana y técnicas culinarias contemporáneas.

Chef Guy Santoro, una vida dedicada a la gastronomía y a la excelencia culinaria. De Francia para México llega hace 25 años, siendo en los últimos años testigo de la rápida expansión de restaurantes en CDMX, especialmente con el *boom* en Roma y en Polanco, donde hay 500 establecimientos.

Celia Marín Chiunti
DIRECTORA EDITORIAL

Estimado lector es un placer presentar la nueva edición de Vatel Magazine, destinada a miembros de Vatel y a sus proveedores. Con valiosas herramientas, e ideas innovadoras para impulsar el crecimiento de su negocio y fortalecer su posicionamiento en el mercado.

Comprometidos con el medio ambiente, en Vatel Magazine abordamos temas como sostenibilidad, pilar fundamental en la industria y reflejo de nuestro compromiso con un futuro responsable.

Nos enorgullece compartir que nuestra revista se consolida como un espacio único para promocionar productos y servicios, así como para crear conexiones estratégicas con compañías, profesionales y chefs de renombre, tanto a nivel nacional como internacional.

Le invitamos a explorar cada sección y descubrir oportunidades, que este medio ofrece.

Sergio Camacho
PRESIDENTE ACTIVO DE
VATEL CLUB MÉXICO



Contenido

- 6

Rostros
Alfredo Juárez Pérez
Arturo Ferrer Arriaga
Claudia Ivonne Ibarra Chaparro
- 11

**El Balcón del Zócalo:
Pepe Salinas**
Cocina mexicana contemporánea con conciencia social y sostenible
- 25

Juantxo Sánchez
El Chef maestro del sabor: Amar la cocina es imposible sin amar el producto
- 45

Lorea: Oswaldo Oliva
Mención en la Guía Michelin México 2024
Respetar ciclos de la naturaleza es esencial para reducir el impacto ambiental
- 54

Paco Méndez
Su pasión por el Taco cautiva Barcelona en Taco Méndez
- 56

**Chef Edgar Delgado:
Sonia, Parrilla Paraíso
y Lo de Julio**
Una Cocina con Alma y Raíces
- 64

**Enrico Cerea en México:
Da Vittorio 3 Estrellas Michelin**
El Arte Culinario que no
Compromete el Futuro
- 68

**Conversatorio Producción y
Consumo Responsable: Huertos Urbanos**
Una Semilla para el Futuro Sostenible
- 71

**Guy Santoro:
De Francia para México**
Una vida dedicada a la gastronomía y la excelencia culinaria
- 82

Quesos del mundo
Chef Guy Santoro
- 84

Casa Cuervo
Viven gran experiencia
- 86

Querétaro
Brilla en el Picnic en Blanc
- 88

International Catering Cup
México presente en el certamen más importante del mundo

Recetas

- Chef**

Pepe Salinas
- 19

Porro
- 20

Orejas de cerdo crujientes, epazote y demi vegetal
- 21

Pan chino relleno de moronga
- 22

Flores de calabaza en tempura con queso Monterrey, duraznos a la parrilla y avellanas
- Chef**

Juantxo Sánchez
- 36

Intxaursalsa (Crema dulce de nuez de Castilla)
- 37

Bacalao ajoarriero con langostinos de río australianos
- 39

Terrina de romeritos y camarones secos con vinagreta de dos moles
- 40

Pollo de campo asado con castañas
- Chef**

Oswaldo Oliva
- 51

Birria de Cordero
- 52

Tamal de Queso y Espuma de Camarón
- Chef**

Edgar Delgado
- 62

Pulpo a la Mario
- 63

Carpaccio de betabel
- Chef**

Guy Santoro
- 74

Crema de Calabaza de Castilla con Almendra y Avellana Tostada
- 75

Ensalada Waldorf
- 77

Filete de Res con Hongos Mixtos, Alcachofa Confitada, Salsa de Vino Tinto

Vatel Club

- 78

México celebra 70 años de *Les Disciples d'Escoffier*
- 79

Margarita Carrillo
Recibe homenaje en Querétaro

Arturo Ferrer Arriaga

FUNDADOR DE FERRER
FOOD & SERVICE

Arturo Ferrer ha dedicado casi tres décadas a la industria del Food Service, impulsado por su pasión por crear experiencias memorables a través de la gastronomía. Para él, no hay nada más gratificante que ser parte de la felicidad que generan los platillos hermosos y deliciosos en los restaurantes, o las exquisitas viandas que enaltecen una estancia en un hotel.

En 2023, decidió transformar su vasta experiencia en una marca propia, lanzando Ferrer Food and Service, una empresa dedicada a la comercialización de productos cárnicos de altísima calidad, como res, cerdo, pollo, pato y cordero, en categorías Prime, Choice y Select, tanto nacionales como importados. Además, colabora estrechamente con la US Meat Export Federation para garantizar estándares internacionales.

Ferrer Food and Service no sólo ofrece productos excepcionales, sino también asesoramiento y capacitación, posicionándose como un referente en la industria gastronómica.



Foto cortesía de: Arturo Ferrer Arriaga

Rostros

Claudia Ivonne Ibarra Chaparro

SOMMELIER
EMBAJADORA DE RIOJA
EN MÉXICO

Claudia Ivonne Ibarra Chaparro ha dedicado su vida al vino, a estudiarlo y a conocerlo, es su pasión. Originaria de Ciudad de México, la sommelier encontró en el mundo vinícola más que una profesión, encontró un propósito: transmitir el arte y la esencia que hay en una botella de vino.

Desde 1998, como miembro de la Asociación Mexicana de Sommeliers, Claudia es pionera en un ámbito que contaba con pocas mujeres. Ella logró derrumbar barreras de género al convertirse en la primera mujer sommelier en trabajar en un centro de consumo en México, al integrarse al icónico restaurante University Club.

Hoy, Claudia es embajadora y educadora de la Denominación de Origen Calificada Rioja en México. Desde 2016, ha difundido la cultura de Rioja en catas, capacitaciones y otros eventos, además de colaborar en estrategias comerciales y formativas para sommeliers especializados en esta DO. También es parte de Mujeres In Taninos, asociación de mujeres profesionales en la industria del vino en México.

Foto cortesía de: Claudia Ivonne Ibarra Chaparro

Alfredo Juárez Pérez

UN LÍDER EN LA AGRICULTURA
SUSTENTABLE

Alfredo es el visionario fundador y CEO de EcoBrotosMx. Su pasión por el campo y su compromiso con la sostenibilidad son un ejemplo. Durante su formación en Administración de Empresas Ecoturísticas en la UVM, identificó la necesidad de prácticas sostenibles en la industria alimentaria, lo que lo llevó a fundar su innovador proyecto.

EcoBrotosMx destacó entre los 30 mejores emprendimientos según el Museo Interactivo de Economía (MIDE) en 2015. En 2017, su proyecto fue seleccionado por BBVA para el Programa de Aceleración de *New Ventures* México, consolidándose como uno de los 35 más destacados del país. Este año fue premiado como “Proveedor del Año” por Culinaria Mexicana.

Para Alfredo, “sembrar una semilla, verla crecer y llevarla a los mejores restaurantes de México” simboliza su misión: conectar el campo con la mesa. Su liderazgo y visión lo han convertido en un referente en la promoción de prácticas ecológicas dentro del sector alimenticio mexicano.



Foto cortesía de: Alfredo Juárez Pérez



BUSCA EL SELLO

*¡Descubre dónde
encontrarnos!*



“Escanea el código para puntos
de venta disponibles”



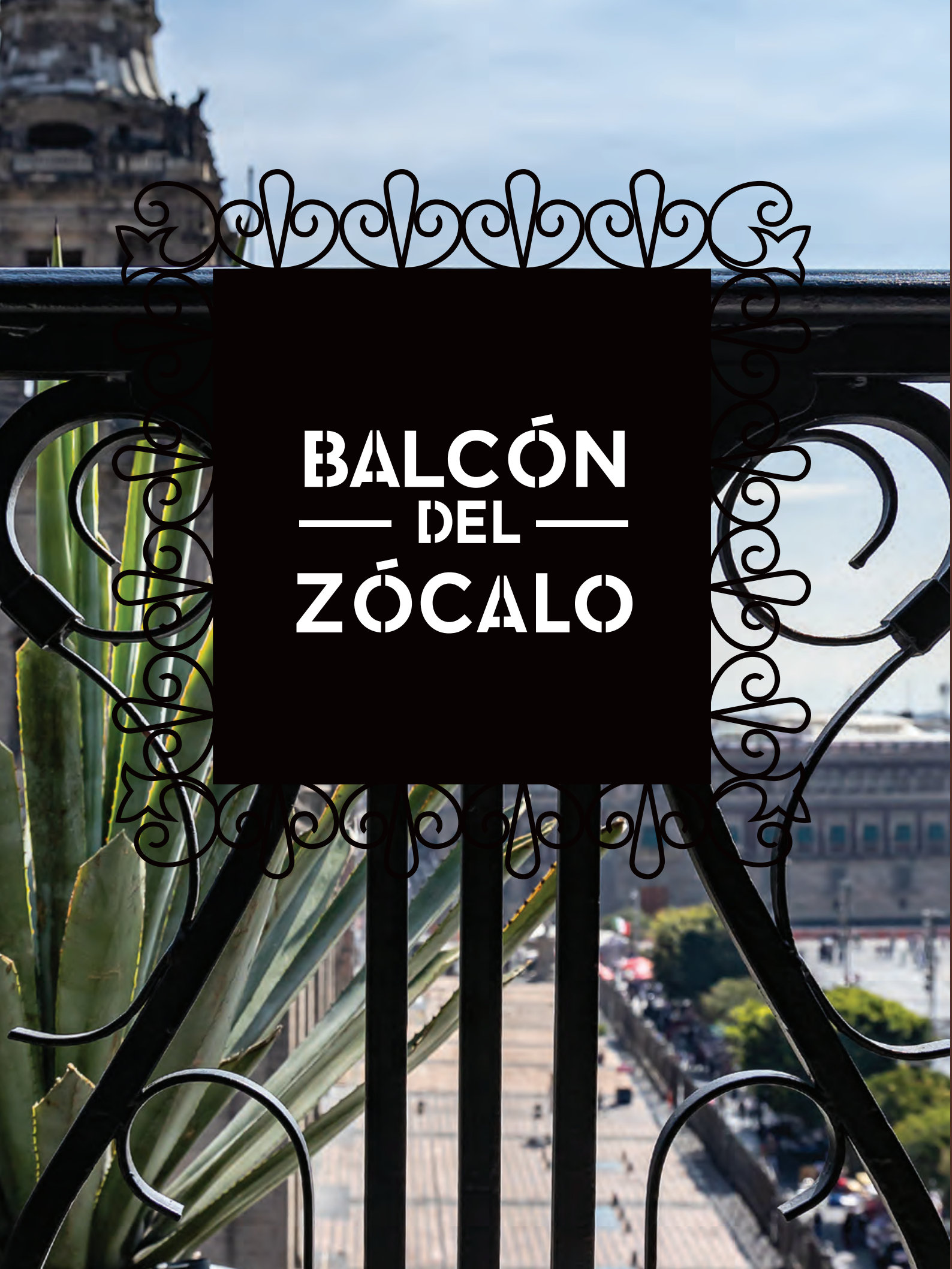
REAL CALIFORNIA MILK



realcaliforniamilkmexico



lechedecalifornia.com



BALCÓN — DEL — ZÓCALO

PEPE SALINAS

COCINA MEXICANA CON CONCIENCIA SOCIAL Y SOSTENIBLE

Con una inusitada visión de la realidad social y los compromisos con el planeta, el chef hace de Balcón del Zócalo un referente primordial de la cocina mexicana contemporánea.



RUBÉN HERNÁNDEZ

En el corazón de México, a unos metros del Zócalo capitalino, se gesta cotidianamente una historia culinaria que proyecta los valores de nuestra cultura, en toda su dimensión de encuentros y desencuentros; de lucidez, búsqueda, contradicciones y afinidades que nos hacen una nación única, en movimiento perpetuo.

Es la historia de Balcón del Zócalo, de su chef Pepe Salinas, y de un equipo de profesionales que han marcado una nueva dimensión en el oficio restaurantero, posicionándose como un referente sólido del quehacer de las nuevas generaciones en la expresión dinámica de la cocina mexicana.

El trabajo de Pepe Salinas es un plano cartesiano donde convergen las directrices del placer sensorial, el análisis de la realidad inmediata, la conciencia social y ambiental, así como una lectura tan crítica como amorosa de las tradiciones, llevándolas a nuevos códigos de una narrativa culinaria con dimensión universal.

Más allá de lo fácil y lo evidente, Balcón del Zócalo, un restaurante de incuestionable afluencia turística por su privilegiada ubicación escénica, trasciende como un establecimiento exitoso que invita a explorar una gastronomía revolucionaria, de experimentación continua en el uso de ingredientes, en la aplicación de técnicas tradicionales reinterpretadas y en el desarrollo de platillos que, junto con su impecable factura, marcan la sintonía de una cocina contestataria que dialoga con México y su realidad.

UNA LECTURA CULINARIA DE MÉXICO

Elegido como Chef del Año 2024 en el Premio al Mérito Restaurantero otorgado por la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC), Pepe Salinas ejerce un liderazgo excepcional en Balcón del Zócalo, sustentado no solo por una cocina estacional de impecable ejecución, sino también por haber transformado este establecimiento

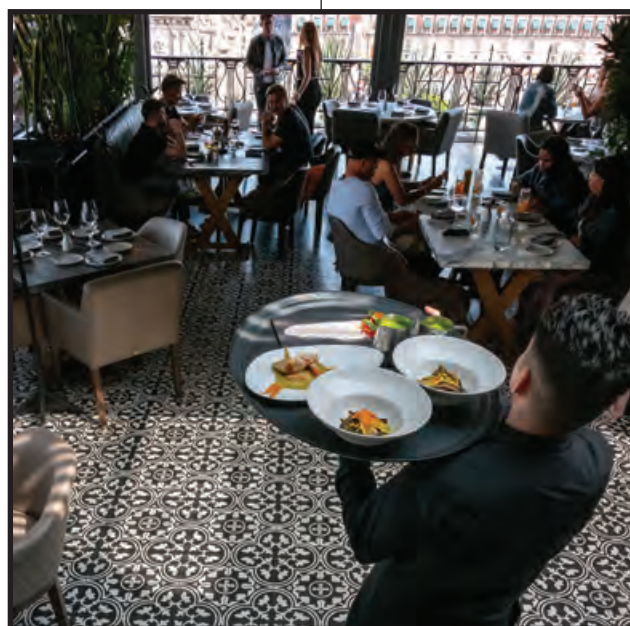
en un auténtico laboratorio enfocado en proyectos de sostenibilidad y conciencia social.

La labor de Pepe Salinas y su equipo frente a la problemática política ambiental que vivimos es clara, directa y contundente a la hora de desarrollar los menús estacionales cargados de un discurso inherente. La experiencia en Balcón del Zócalo es una puesta en escena con un mensaje que trasciende los platillos, manifestándose también en las acciones del personal de sala, quienes involucran a los comensales en la teatralidad que conlleva la experiencia gastronómica.

En el menú Violeta, por ejemplo, dedicado a la problemática de las mujeres en la sociedad actual, los comensales recibían un listón morado que se colocaban en la muñeca derecha. Luego de cerrar el puño, se les servía en la parte superior del mismo un primer bocado, acompañado de una copa de champagne, como un reconocimiento simbólico de la lucha por los derechos de las mujeres.

Otro de los menús representativos de esta filosofía de reflexión ecológica y social es Día Cero, que invita a considerar la crisis hídrica global. Así, un soberbio aguachile de melón es el punto de partida para una reflexión en torno a la desecación del Lago de Pátzcuaro; una ensalada de lechuga hidropónica nos advierte sobre el desperdicio de agua en los cultivos tradicionales; mientras que una Cuba Libre de interpretación alternativa plantea un análisis sobre el impacto de la industria refresquera en el medio ambiente.

Este ejercicio intelectual, brillantemente desmesurado, nos conduce a nuevas experiencias culinarias vinculadas con temas de actualidad como los 43 de Ayotzinapa, el avión presidencial, la censura periodística o el consumo de marihuana. Estos tópicos, presentes en el diarismo impreso, digital y en redes sociales, adquieren una nueva dimensión a través de la cocina de Pepe Salinas y su equipo.



En Balcón del Zócalo cada plato relata una historia a través de una cocina mexicana contemporánea



Pepe Salinas es Chef del Año 2024 con el Premio al Mérito Restaurantero, otorgado por la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC)





“Deseamos provocar emociones y reflexiones profundas en nuestros comensales. Es un trabajo en el que, evidentemente, no estamos solos. Buscamos la participación y el apoyo de asociaciones, ONGs y organismos institucionales como Save the Children y la ONU, entre muchos otros. Las alianzas son importantes para cobrar más fuerza y escuchar más voces”, apunta Pepe.

SUSTENTABILIDAD: EL EJE CENTRAL

En un panorama de festivas transgresiones y un redimensionamiento del papel del cocinero en la cultura urbana contemporánea, Pepe Salinas ha hecho de la sustentabilidad una premisa básica de su cocina, estableciendo estrictos parámetros para el aprovechamiento y ahorro de recursos energéticos.

Más de una decena de procesos conforman la mecánica del restaurante para la optimización de recursos y procesamiento de mermas, residuos y recortes. No basta con ser un excelente cocinero, es importante ejercer una visión crítica y una metodología que permita ser parte activa de una estructura en la que virtualmente no existe el desperdicio.

Un ejemplo inmediato de esta visión es, por ejemplo, una de las soberbias variedades de pan elaborada en sus hornos, preparado con diversas semillas, al que además se incorporan las mermas de las tostadas y otros ingredientes, como harina de grillo, logrando una auténtica superfood basada en el aprovechamiento total de recursos.

I+D, UN LABORATORIO EN EVOLUCIÓN

La creatividad y el desarrollo de estas dinámicas de trabajo, que reditúan en la definición de nuevos estadios de aprovechamiento, se sustentan en gran medida en el área de Inteligencia + Desarrollo (I+D), que se ha ocupado de definir estructuras para la creación de ejes temáticos y de acción, partiendo prácticamente desde cero. A través de esta área, Balcón del Zócalo establece códigos de acción en el uso de ingredientes, la proveeduría de pequeños productores, incluso de cerámica, que vayan acorde con los compromisos establecidos a priori.

“I+D es nuestro laboratorio, donde se generan ideas y acciones que se traducen en productos que marcan un avance en nuestra propuesta. Experimentamos y generamos

Más de una decena de procesos conforman la mecánica del restaurante para la optimización de recursos y procesamiento de mermas, residuos y recortes.



Pan con semillas, mermas de tostadas y harina de grillo; un superfood basado en el aprovechamiento.

fermentaciones, encurtidos, conservas y cultivos hidropónicos, entre otras variantes que se integran a nuestra cocina” comenta el chef.

“Pero esto va mucho más allá: también diseñamos la cerámica que se utiliza en cada menú, recurriendo también al reciclaje de materiales y reduciendo al máximo el impacto ecológico. Tenemos una visión muy clara sobre el aprovechamiento, asegurando que la sostenibilidad sea uno de los pilares fundamentales de nuestro trabajo”, explica el chef. Todo tiene un lado emocional, pero también un carácter científico que converge en un espíritu de

innovación y creatividad, pero siempre congruente con los principios que han marcado el éxito de Balcón del Zócalo.

LOS JÓVENES A LA VANGUARDIA

Para Pepe Salinas, la idea de sostenibilidad en una empresa solo es posible cuando hay acciones concretas en el ámbito laboral. Uno de sus enfoques principales es brindar oportunidades a los jóvenes egresados de escuelas y universidades especializadas en gastronomía.

“No podemos hablar de sostenibilidad sin hacer de ella una filosofía que favorezca a nuestra gente. Actualmente, tenemos relación con alrededor de 35 escuelas, y casi medio centenar de nuestro personal está integrado por jóvenes provenientes de esas instituciones. Cerca del 85% de nuestras contrataciones provienen de este segmento. Creemos en los jóvenes, y eso nos ha permitido alcanzar un porcentaje de rotación de personal de solo 2.3%”, expresa con orgullo Pepe Salinas.

EL ORIGEN DE UN PROYECTO

Dueño de una sólida formación académica, Pepe Salinas estudió en la CIS Culinary School de Lucerna, Suiza, y en el Colegio Superior de Gastronomía en la Ciudad de México. También realizó una importante labor magisterial en instituciones como la Culinary Art School en Tijuana, donde, como él mismo expresa, tuvo la oportunidad de vivir grandes experiencias compartiendo con las nuevas generaciones, la riqueza de las tradiciones mexicanas con las tendencias actuales influenciadas por la proximidad con Estados Unidos. Fue en ese periodo, dice Pepe, cuando surgió la posibilidad de trabajar en

“Al conocer más del proyecto, del inmueble y de su historia, me di cuenta de que era algo diferente y único; se trata de un sitio icónico, como la Torre Eiffel, el Palacio de Buckingham o la Pirámide de Giza. Es un espacio con un valor único, y no puedes ofrecer cualquier tipo de cocina. Al principio no tenía claro qué quería hacer, qué clase de cocina, pero caí en cuenta de que el valor mismo del lugar y del entorno abrían la puerta para salir de lo convencional. El objetivo fue hacer una cocina contemporánea, con apego a las raíces, pero con el dinamismo y el sentido de actualidad que implica hablar de México, su sociedad y su cultura”, explica Pepe.



Su apuesta por los jóvenes se refleja en un bajo porcentaje de rotación de personal

Ciudad de México, específicamente en el Hotel Zócalo Central, de Central Hoteles, y desarrollar conjuntamente la propuesta del restaurante Balcón del Zócalo. Fueron días muy interesantes, ya que surgieron otras propuestas, como la de participar en la barra de programación de cocina mexicana de Canal 11. Esto ocurrió hace como diez años, cuando estaba cobrando mucha fuerza la promoción de nuestras cocinas y se fortalecía la labor en acercar los valores, tradiciones y técnicas de una manera más accesible al público general.

“Cuando me buscaron de Central Hoteles, lo primero que pensé fue que no podía venir a la entrevista de trabajo por mis clases en Tijuana. Un poco por cuestión de los tiempos y los vuelos, concertamos una entrevista telefónica o por Skype, no lo recuerdo bien. En ese momento estaba un poco a la expectativa, ya que había trabajado en varios proyectos y estaba algo cansado de lo mismo. Además, nunca había participado en hotelería, lo que representaba un desafío nuevo para mí”, indica.

RECUERDOS DE LA ABUELA

En la cocina de Balcón del Zócalo hay vitalidad, energía y movimiento; una lectura constante de nuestra circunstancia histórica, donde la gastronomía se difumina en un caleidoscopio de ingredientes, técnicas y sabores que narran la realidad de México. Uno de los platillos icónicos que define la visión contemporánea de Pepe Salinas es la tlayuda con sopa de habas y escamoles, un manifiesto de la cocina de humo que forma parte del ADN culinario del chef.

“Mi cocina tiene una fuerte inspiración en las tradiciones, en las emociones que surgen de los recuerdos y las vivencias. Un ejemplo de esto es la tlayuda, que evoca la cocina de mi abuela en la Huasteca hidalguense, en un pueblo llamado San Bartolo Tutotepec. Tenía una casa que solíamos visitar durante las vacaciones. Mi abuela hizo una cocina de humo con ladrillos de adobe. Ahí, en la leña, los aromas eran muy claros y se debía controlar muy bien el fuego para que no se quemara nada”, explica.

El chef añade que su abuela nació ahí, “pero tuvo que emigrar a la Ciudad de México a los 14 años. Era común que en aquella época se robaran a las mujeres y solían matar a los hombres. No sé si habían matado a su papá y su hermano, pero ella decidió venirse a la ciudad. Aquí conoció a mi abuelo, un ferrocarrilero 20 años mayor que ella, y juntos construyeron una vida. Solíamos ir al pueblo dos o tres veces al año, en vacaciones, y quedarnos en la casa de la bisabuela. Recuerdo la cocina de humo original, con sus techos perforados y los rayitos de luz que se filtraban creando un efecto inusitado con el humo, además del aroma inconfundible de la leña”, relata Pepe.



Tlayuda, un platillo de lujo, sin perder su esencia; con escamoles, chile cuaresmeño, epazote y aguacate.

Hoy, esa casa, agrega el chef, se ha transformado de acuerdo con los gustos y necesidades de las nuevas generaciones. La antigua cocina de adobe fue reemplazada por una integral, de gas, porque lo que la gente quiere es mayor comodidad y no tener que salir a medianoche a conseguir leña.

LA SENCILLEZ SE TRADUCE EN LUJO

A pesar de los cambios, los recuerdos de Pepe Salinas persisten y dan forma a uno de los platillos más representativos del Balcón del Zócalo. En su memoria permanece la experiencia de las tortillas en el comal de barro, impregnadas del aroma de la leña, que su abuela preparaba con un asiento de sopa de habas con nopales. Este guiso, generalmente del día anterior, cuando se secaba adquiría una consistencia más densa, como el de una pasta. “Son preparaciones que ya casi nadie come por acá. Es una alimentación muy autóctona, de origen prehispánico, ideal para quienes no les gusta tanto la carne y prefieren las verduras de traspatio, los quelites como la verdolaga, los chilacayotes, el chayote espinudo y la flor de calabaza. Era la comida que le gus-

“Mi cocina tiene una fuerte inspiración en las tradiciones, en las emociones que surgen de los recuerdos y las vivencias. Un ejemplo de esto es la tlayuda, que evoca la cocina de mi abuela en la Huasteca hidalguense, en un pueblo llamado San Bartolo Tutotepec.



Porro

Porro

10 porciones

INGREDIENTES

2.5 piezas hoja de arroz
10 g limón encurtido
30 g sal de Colima
30 g azúcar

♦ Espuma de pimienta:

40 g pimienta gorda
20 g miel
½ pieza grenetina en láminas
30 g queso Cotija
20 g espirulina
30 g polen
10 g lavanda fresca
1 pieza limón eureka
20 g espuma de pimienta
40 g crumble de polen
1 g sal de Colima
100 g crema para batir

PREPARACIÓN

Cortar en cuartos las hojas de arroz e hidratar hasta que se hagan flexibles y enrollar en el tubo de metal para freír. Reservar.

Espuma

- Tostar la pimienta y agregar un poco de agua para hacer una infusión, añadir la leche junto con la miel y calentar a fuego medio durante 20 minutos.
- Hidratar la grenetina en agua con hielos. Escurrir muy bien y agregar a la leche; apagar el fuego y licuar junto con el queso y la espirulina, colar y meter al sifón y enfriar.
- Crumble de polen, calentar la miel y al primer hervor agregar el polen incorporar muy bien y extender sobre papel estrella para después llevar a una deshidratadora, quebrar y reservar.
- Picar finamente la lavanda y el limón encurtido en petit brunoise.
- Mezclar la espuma de pimienta con la lavanda, el limón, el crumble, un poco más de sal y espirulina, enmangamos y rellenamos los porros de hoja de arroz.

♦ Flor falsa:

200 g para el curd de limón
80 g huevo
40 g de yemas
70 g de jugo de limón amarillo
170 g de azúcar
60 g de mantequilla

5 g de ralladura de limón
10 g mota falsa
20 ml de aceite de hoja santa
20 ml de aceite
10 g de hoja santa
20 g de maltodextrina
5 g de espirulina verde
1 g de azafrán
8 g de lavanda
10 ml de CBD

PREPARACIÓN

- Calentar a baño María el jugo de limón junto con los huevos, yemas y azúcar hasta alcanzar 82 °C. Hidratar la grenetina en agua fría y acremar la mantequilla. Verter la mezcla caliente sobre la masa de grenetina, mantequilla y ralladura de limón y emulsionar con Turmix.
- Enfriar y moldear sobre las cucharas. Ya con el curd de limón frío en las cucharas hacer lo que falta.

Mota falsa

Infusionar aceite con hoja santa y ya frío agregar la maltodextrina y pintar con espirulina, mezclar hasta que se formen grumos bien definidos y todos del mismo verde, con esta mezcla empanizar el curd de limón en la cuchara. Colocar las hojas de lavanda en la base de la cuchara para asemejar las hojas de cola y clavar el azafrán para asemejar los pistilos de la flor.

♦ Oblea:

50 g de chile cuaresmeño
10 g de ajo
20 g de aceite
5 g de cilantro
5 g de perejil
10 g de hoja santa
1 g de sal
30 g de harina
30 ml de agua

PREPARACIÓN

- Cortar el tallo del chile y freír junto con el ajo, escurrir muy bien el exceso de aceite y licuar con el resto de ingredientes.
- Con el cortador hacer las hojas de cannabis y reservar.
- En slimer y entre dos tapetes antiadherentes hacer monedas con la mezcla y poner una hoja de cannabis encima de cada moneda y prensar. Cocer para lograr el grosor requerido, deben quedar planas y crocantes.



Orejas de cerdo crujientes, epazote y demi vegetal

10 porciones

Ingredientes

10 piezas de orejas de cerdo
30 g de pericón
30 g de pimienta negra
5 g de comino
100 g de sal fina
300 g de azúcar

◆ Epazote frito:

30 g de epazote verde
1 litro de aceite vegetal

◆ Jus:

1 kg de zanahoria
2.5 kilos de cebolla blanca
5 cabezas de ajo
2.5 kg de jitomate guaje
2 kg de betabel
2 kg de calabaza italiana
1 apio

◆ Reducción:

750 g de higo
2 cabezas de ajo negro
50 g de alga kombu
2 hojas de aguacate
20 g de sazónador mágico
7 g de ácido cítrico
15 g de sal fina
2 g de xantana

◆ Sesos:

1 kg de sesos de cerdo
100 g de cebolla blanca
100 g de chile cuaresmeño
20 g de sal fina
15 g de pericón

PREPARACIÓN

Orejas

- Lavar las orejas bajo el chorro de agua, secarlas con la ayuda de un soplete. Pelar las orejas y chamuscar para que queden limpias.
- Reservar.

- Moler el pericón, comino y pimienta negra, mezclar con el azúcar y la sal fina.
- Enterrar las orejas previamente limpias en la mezcla y dejar desflemar por tres horas. Transcurrido ese tiempo, cocinar las orejas de cerdo, cocinar las orejas con agua en la olla express por 40 minutos.
- Transcurrido el tiempo, retirar las orejas de la olla, limpiarlas. Retirar la parte interna de las orejas y formar un cilindro, reservar el caldo de cocción para enriquecer el demi.

- Dejar enfriar y cortar en láminas. Dejar secar en una deshidratadora. Una vez seca freír y obtener un crujiente de orejas.

Sesos

Limpiar bajo el chorro de agua y dejar desangrar en agua con hielo durante una noche. En una olla con agua y sal blanquear los sesos durante 30 minutos a fuego medio. Sacar del agua y cortar la cocción con agua y hielos. Escurrir y dejar enfriar en refrigeración hasta su uso.

Pan chino relleno de moronga

10 porciones

INGREDIENTES

◆ Pan chino:

20 g huevo pasteurizado
150 g de agua potable
290 g de harina panificable
60 g de azúcar refinada
10 g de miel de abeja
5 kg de bicarbonato de sodio
2 cargas de sifón N2O

◆ Frijoles cocidos:

300 g de frijol negro
50 g de cebolla
200 g de ajo
15 g de sal fina

◆ Relleno de moronga:

300 g de frijol negro cocido
1 kg de moronga de cerdo
200 g de chile cuaresmeño
180 g de cebolla blanca
2 g de ajo
200 g de chocolate oscuro
200 g de crema
120 g de aceite vegetal
50 g de mantequilla

◆ Gel de fresa y jitomate:

100 g de fresa
100 g de jitomate
5 g de sal fina
30 g de azúcar
2 g de agar

2 láminas de grenetina
2 g de Xantana
30 ml de agua potable
5 g de ácido cítrico

PREPARACIÓN

Pan chino

- Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de un Túrmix. Colar y meter 400 gramos de masa en un sifón de 500 ml. Cargar con dos cargas de gas N2O, agitar bien y reservar en frío.
- Cocinar los frijoles en una olla, colarlos y reservar. En una olla, acitronar chile cuaresmeño sin semillas, la cebolla y el ajo con aceite vegetal. Una vez acitronado, agregar la moronga y sofreír. Agregar los frijoles y un poco de agua de la cocción. Cocinar hasta evaporar el agua.
- Moler la mezcla, agregar la crema, el chocolate y la mantequilla. Rectificar con punto de sal. Colar la mezcla y reservar en mangas pasteleras. Enfriar y envasar al vacío.

Gel de fresa y jitomate

- Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Moler el jitomate y las fresas con el azúcar y el agar agar. Llevar a ebullición sin dejar de mover. Una vez llegado al punto de ebullición, agregar las hojas de gelatina y la sal. Dejar fundir fuera del fuego hasta que solidifique. Moler la mezcla con un poco de agua, agregar la Xantana e integrar hasta formar un gel líquido. Reservar hasta su uso en frío dentro de mangas desechables. Corregir la acidez con ácido cítrico.

Flores de calabaza en tempura con queso Monterrey, duraznos a la parrilla y avellanas

10 porciones

INGREDIENTES

Flores de calabaza:
20 flores de calabaza
450 g queso Monterrey
500 ml aceite vegetal

Tempura:
100 g Maicena/harina 50/50
150 ml agua mineral
2 g de sal

Duraznos:
600 g durazno rojo grande
2 g sal de colima
15 ml aceite vegetal

PREPARACIÓN

Tempura
Mezclar todos los ingredientes perfectamente para evitar grumos. Mantener en refrigeración hasta su uso.

Flores de calabaza
Abrir las flores para quitar los pistilos con cuidado de no romper las flores. Cortar rebanadas delgadas de queso Monterrey y meter dentro de las flores. Pasar por tempura y freír. Escurrir en papel absorbente y reservar en un lugar caliente.

Duraznos
Cortar los duraznos en cuartos y pincelar con aceite y sal. Poner en la parrilla por ambos lados del corte. Reservar. Sazonar con sal de Colima y pimienta negra recién molida.

Salsa poblana:
800 g chile poblano
250 ml crema Dulcima
50 g mantequilla
20 g zanahoria
80 g cebolla
80 g apio
60 g roux de harina
2 Lt de leche
5 g sal fina
5 g concentrado de pollo
150 g avellana

Salsa poblana
Cortar la verdura en Mirepoix y saltear en mantequilla por 15 minutos o hasta que esté suave. No deberá tomar color. Agregar el roux y el concentrado de pollo. Saltear por 15 minutos más. Agregar la leche y hervir por 20 minutos hasta suavizar todo. Licuar bien y colar por fino. Rectificar sazón.

Avellanas
Tostar las avellanas en el horno a 165 °C por 20 minutos moviendo cada cinco minutos. Trocear ligeramente.

Montaje
En un plato plano disponer salsa de poblano, colocar encima dos flores de calabaza, a un lado añadir tres gajos de durazno. Espolvorear encima las avellanas ralladas con microplane.



Flores de calabaza en tempura con queso Monterrey, duraznos a la parrilla y avellanas



Juantxo Sánchez, el Chef Maestro del sabor.



JUANTXO

EL CHEF MAESTRO DEL SABOR

SÁNCHEZ

Respeto por los sabores tradicionales de su querida España, donde calidad y origen del ingrediente son la esencia de su propuesta gastronómica, matizada con toques mexicanos. Esos matices los ha sumado este generoso cocinero, que llegó al país hace 32 años para quedarse.

CELIA MARÍN CHIUNTI

El Chef Juantxo Sánchez Fernández es un mago de los fogones. Le distingue esa sensibilidad y sentido del gusto en cada plato; talento que hereda de su abuela, aunado al privilegio de ser parte de esa generación forjada en cocinas donde “corre” adrenalina, entendible sólo por la pasión de grandes cocineros.

Pasión y adrenalina son parte del ADN de este maestro de la cocina, para quien los amigos son familia. Discípulo del genial Luis Irizar, fundador de la primera escuela de hostelería del País Vasco (Escuela Superior de Hostelería de San Sebastián) y pionero de la Nueva Cocina Vasca, fallecido en 2021, cuyo restaurante Gurutze Berri fue de los primeros en recibir una estrella Michelin en la comunidad vasca.

Antes de llegar a México, Juantxo trabajó en el Hotel Europa en Pamplona con la talentosa Chef Pilar Idoate, cuyo restaurante Europa ha sido distinguido desde 1993 con una estrella Michelin por una propuesta de cocina contemporánea inspirada en la tradición navarra y vasca.

El chef ha desarrollado una destacada carrera en México, participando en recientes proyectos como la creación del concepto gastronómico del restaurante Península de Mundo Imperial en Acapulco. Ha sido Chef Corporativo de Sonora Grill Group y, en el plano mediático, jurado del programa Top Chef México.

Además, fue Chef Corporativo Internacional en Grupo Hostemex, así como director de El Lago, Chef Ejecutivo y Asesor General de la Corporación Mexicana de Restaurantes (CMR), y Chef Corporativo de Las Mañanitas y El Madrigal en Cuernavaca.

Primer acercamiento con México

El chef llegó a México el 17 de septiembre de 1993 para acercar la gastronomía de Euskadi, el País Vasco. Fue comisionado para realizar un festival de comida vasco-española en el Centro Histórico de la Ciudad de México, en un restaurante que actualmente está cerrado, llamado El Malecón.

“De pronto, la alegría de saber que en México había una serie de ingredientes ibéricos”, explica Juantxo. “Cuando haces cocina española, me gusta que sea con un producto de calidad o con el mismo producto que encuentras en España”.

El chef explica que, aunque a lo largo del tiempo tuvo que adaptarse al producto existente, curiosamente en 1993 había una empresa de importación de mariscos y pescados llamada Urbi.

“La sorpresa fue que llegué a México y había bogavante, rape, merluza fresca; aunque era de Chile, también es muy buena; con esos tres productos, que son típicos de la cocina vasca y española, estaba prácticamente asegurado el éxito del festival”, recuerda Juantxo.

Herencia gastronómica

El tema de la abuela es muy manido, indica el chef Juantxo, pero en su caso es una realidad.

“Yo, por un tema de salud y porque en aquella época (Dictadura de Francisco Franco), España no la estaba pasando bien económicamente, me crié directamente con mis abuelos hasta los 8 o 9 años en Gijón, en Asturias, que es donde nací (1957)”, recuerda el chef.

Curiosamente, su abuela Dolores Ferriz Bernabeu, por sus dotes culinarias, fue quien sostuvo a la familia durante la Guerra Civil Española. Viviendo en Madrid, sacó adelante a todos cocinando en la Embajada de Italia, comenta el chef. “Imaginaros cómo se comía en mi casa de Gijón, había dos menús, el de los demás y el del niño, que era Juantxo. Eso ya te empieza a crear un amor por la comida, por los productos.

“En aquella época no había refrigerador. ¿Qué conllevaba esto? Dos cosas: la mayor parte del tiempo diario hacías las compras de pescados y carnes. Y luego empiezas a ver esos aromas de los adobos. Los adobos españoles, igual que los mexicanos, estaban hechos para conservar ciertos productos un par de días sin que se echaran a perder”, explica Juantxo.

Se traslada al País Vasco

Ahí empieza el amor del pequeño Juantxo por la cocina. Posteriormente, con nueve años, llega al País Vasco, y aquello era un hervidero en torno al tema gastronómico. Siendo asturiano, comienza a practicar un deporte típico del País Vasco, la pelota vasca, donde lo tradicional, después de hacer ejercicio y trabajar, es ir a una sociedad gastronómica, un “txoko”.



La tradición vasca de una cocina donde no pueden faltar pescados y mariscos, con esa frescura de la pesca del día

En algunas casas grandes suelen destinar un sitio, normalmente un sótano o semisótano, a realizar reuniones con los amigos. Ese lugar suele tener una cocina y una amplia mesa y se le llama "txoko" Fotografía: Juan Manuel Garmendia



“Ahí es donde ves lo que es el amor por tus amigos. Yo empecé en una sociedad en el barrio de Pasai de San Pedro, San Pedrotarra, que es un famoso club de remo”, indica Juantxo.

Los “txokos” son espacios tradicionales en el País Vasco donde los socios se reúnen para cocinar, comer y socializar en un ambiente privado y comunitario. Conviven desde un director de banco hasta un humilde plomero o fontanero, como dicen en España, y cocinan unos para otros.

“Eso es lo más importante de la cocina, ya que la cocina debe transmitir cariño por el que se sienta en una mesa”, asegura Juantxo.

Termina el servicio militar

Con el paso del tiempo, Juantxo se hace mayor. Cumple 21 años, justo cuando ha terminado prácticamente el servicio militar, y empieza a trabajar, ya graduado como perito químico, en una empresa de circuitos e impresos como director de calidad. “Era el que llevaba el laboratorio de control de calidad”, agrega.

En España, habitualmente en julio o en agosto son vacaciones, y a su regreso a finales de agosto ve un anuncio en el periódico de San Sebastián, El Diario Vasco: “Escuela Superior de Cocina abre el plazo de inscripción”.

“Pocas veces me he puesto de rodillas ante alguien, aunque sea psicológicamente, para que con 22, casi 23 años, me admitieran como alumno en la escuela de cocina. “Lo bueno era que, por mis estudios anteriores, lo que tenía que estudiar de manera básica era cocina, técnicas lingüísticas, administración y poco más, lo cual me daba tiempo para seguir trabajando y así sostener a la familia”, indica el chef.

Por un tema político, relacionado con el terrorismo

de ETA, una familia de industriales le propone: “Juantxo, nosotros vivimos en Francia porque estamos más seguros allá, pero mis hijos se quedan en San Sebastián. ¿Podrías cocinar para ellos?”.

El sueldo que le ofrecieron era muy atractivo, prácticamente el doble del que ganaba, tomando en cuenta que era alumno de la Escuela de Cocina en la primera promoción.

“Tenía tanto cariño por la cocina, me había fogueado tanto en los ‘txokos’ cocinando, que en las pruebas los enamoré y me quedé trabajando para ellos, ganando el doble que en mi primer trabajo”, recuerda Juantxo.

Trabaja con grandes cocineros

“Termino la escuela y tengo la suerte de que mi profesor, no voy a decir directo porque el director se llamaba Rufino Zubigaray, pero el director técnico de la escuela era un monstruo —y digo era porque falleció hace tres años—: Luis Irizar. Me invita a ser jefe de partida de un restaurante que inauguró en San Sebastián, Lorateri Na.

“Era una villa preciosa, a 200 metros del restaurante Arzak de Juan Mari Arzak. Ahí empecé la vida real profesional, de sudor, gritos, pero gritos que terminaba el servicio y te ibas a tomar una copa con el que te había gritado. Esa es un poquito la convivencia, dura, pero humana, de los chefs”, asegura Juantxo.

Presidencia del Gobierno Vasco

El Chef pasa por varios sitios, entre los que llega a ser el jefe de cocina de la Presidencia del Gobierno Vasco, lo



**"Amar la cocina es imposible
sin amar primero el producto
y a los productores"**

JUANTXO SÁNCHEZ

Juantxo pasó alrededor de seis años como Chef Corporativo en el restaurante Las Mañanitas en Cuernavaca, ocupándose de servicios para eventos. Fotografía: <https://lasmananitas.com.mx/es/galeria>



que para él fue “la cereza del pastel”, cocinar para Carlos Garaikoetxe Urriza, presidente del Gobierno Vasco, de la comunidad que tiene más estrellas Michelin de toda España, fue un verdadero orgullo para el chef.

“Realmente, a mí lo que me gustaba era la adrenalina. En aquel momento, trabajando en el Gobierno Vasco, era prácticamente un funcionario, entraba a las nueve de la mañana y salía a las cinco, un mes de vacaciones en verano, 15 días en Semana Santa, 10 días en Navidad.

“La verdad, la cocina es pasión y es adrenalina. Y, bueno, nuevamente vuelvo a arrancar en varios restaurantes y acabo trabajando en el Restaurante Europa, del Hotel Europa, en Pamplona, con una estrella Michelin y liderado por una gran profesional y amiga, Pilar Idoate”, recuerda Juantxo.

De ahí, al cabo de los años, empieza a asesorar varios restaurantes en España. En uno de ellos, el dueño le dice: “Juantxo, te vas el 17 de septiembre a México”, y él responde: “¿Qué?”. “Sí, es que unos amigos míos quieren hacer un Festival”, y así es como llega a la Ciudad de México.

Ya en México

Termina el Festival de cocina vasco-española y de comida de Cantabria, que duró tres meses, donde Juantxo invitó al chef de El Molino en Puerto Arce, un sitio que también tuvo una estrella Michelin, y a Abdul, un chico de Guinea que cocinaba como si tuviera genética española al 100 por ciento, comenta el chef.

Termina el Festival, Juantxo se regresa a España y nuevamente lo localizan para inaugurar, en la Ciudad de México, un sitio de comida vasco-navarra llamado El Mesón Navarro, ubicado en Isabel La Católica y 16 de Septiembre, en el Centro Histórico.

Después de una prueba de cocina con unos amigos, lo contratan como Chef Corporativo Internacional en Grupo Hostemex para inaugurar Theatron, en el Auditorio Nacional de la Ciudad de México, un icónico restaurante de innovadora propuesta gastronómica creada por el mago del diseño de interiores Philippe Starck, junto con Fashion Café. Con el tiempo, al cerrar la empresa matriz, el chef incursiona en otra aventura.

Juantxo se traslada como chef corporativo a Las Mañanitas, en Cuernavaca. Llevaba ese gran restaurante tradicional de enormes y bellos jardines, encargándose de lo que más le gustaba en ese momento, que era, curiosamente, el tema de eventos.

“Los que se casaban eran jóvenes, querían nuevas experiencias, nuevos productos, nuevas presentaciones, no tanto la tradición de Las Mañanitas. En esa época estuve entre Las Mañanitas y otro restaurante, que era de uno de los socios, que se llamaba El Madrigal. Fueron alrededor de seis años en Cuernavaca, donde actualmente resido.”

Posteriormente, Juantxo se incorpora a la Corporación Mexicana de Restaurantes (CMR), en un principio como Chef Ejecutivo de El Lago. Más tarde, asesora al resto de la compañía y, al final, en 2011, prácticamente antes de salir de la empresa, era el Director de El Lago, Chef Ejecutivo y Asesor General, recuerda Juantxo.



Juantxo fue contratado como Chef Corporativo Internacional en Grupo Hostemex para inaugurar Theatron, en el Auditorio Nacional de la Ciudad de México, un icónico restaurante de innovadora propuesta gastronómica, diseñador por el genial Philippe Starck. Fotografía: Philippe Starck. Starnetwork

Vista aérea del parque Chapultepec, Ciudad de México. Al centro el restaurante de El Lago, donde Juantxo fue Director, Chef Ejecutivo y Asesor General, en su estancia en México. Fotografía: Francisco Gómez Sosa. Abajo el Chef Andoni Luis Aduriz, uno de sus discípulos.



Gran maestro

Durante todo este tiempo, incluso antes de incorporarse al restaurante El Lago en 2005, Juantxo ha sabido compaginar siempre el trabajo operativo en restaurantes o en cadenas de restaurantes con la docencia, porque considera que, entre otras cosas, esta le obliga a actualizarse y estar al tanto de las últimas tendencias.

“En España regresé a los 10 años de ser alumno, pero como profesor, y daba la clase de Cultura Gastronómica, con lo cual hablaba de cómo se hacía el proceso del tequila sin haber estado nunca en México. Además, era profesor de Cocina.

“He tenido grandes alumnos, algunos de ellos han estado entre los 10 mejores chefs del mundo, como Andoni Luis Aduriz, David de Jorge, Alberto Ituarte (México) y Bixente Arrieta (Martín Berasategui).”

En esa época, en México, incluso cuando estaba en Cuernavaca y en el restaurante El Lago, Juantxo seguía colaborando con universidades. Ha sido profesor de diplomados en la Universidad Anáhuac del Sur, en el ES-DAI y en el CESSA, que ha sido su última casa a nivel educativo, relata el chef.



Quiénes han sido sus alumnos

“Los profesores siempre ponemos un granito, pero siempre he dicho que lo más importante de la Escuela Superior de Cocina de San Sebastián, más que los profesores, y os aseguro que amábamos lo que hacíamos, era el entorno: estar en San Sebastián, tener esos mercados, tener a Francia a 20 minutos por carretera; eso es lo que realmente formaba a los alumnos”, explica el chef.

Entre los alumnos que han pasado por la Escuela Superior de Cocina de San Sebastián y que son ahora exalumnos y amigos de Juantxo, el más conocido puede ser Andoni Luis Aduriz o David de Jorge, ambos de la misma promoción. También es muy conocido en México Alberto Ituarte.

“Además, un compañero de la promoción de David de Jorge y Andoni Luis Aduriz, que es Bixente Arrieta, fue un chico al que le eché la bronca siendo alumno de la Escuela de Cocina porque faltaba a algunas clases. Hasta que me dijo: ‘chef, es que estoy empezando a trabajar con Martín Berasategui’. En cuanto me respondió eso, le contesté: ‘Haz lo que quieras.’”

Actualmente, Bixente es un poco el cerebro alrededor de la estructura organizativa de Martín Berasategui,

comenta Juantxo. “Son los alumnos más reconocidos, pero eso no significa sinceramente que sean los mejores, porque hay gente que está ahí, sudando, aunque ya no tanto porque se están jubilando, disfrutando y siendo embajadores de la gastronomía”, agrega el chef.

Sustentabilidad

Para Juantxo, la sustentabilidad significa “que los mismos productos con los que nos han educado, nos han alimentado y con los que hemos crecido, las generaciones futuras los puedan obtener a un buen precio”.

Nuevas generaciones

A las nuevas generaciones en cocina que aman la profesión de forma real, les recomienda prepararse, evidentemente de una manera técnica. Tienen dos opciones: la escuela de cocina o la práctica empezando desde abajo. Eso es básico; necesitan una preparación, ya sea por una vía o por la otra.

Posteriormente, deben conocer el producto que se usa, que crece en la comunidad donde viven. Y, en tercer lugar, respetar las recetas tradicionales. Luego ya podrán aventurarse con sus “pinitos”, sus obras sobre cocina molecular o la creación de nuevos platos, recomienda Juantxo.

Para el chef, es importante nunca olvidar las raíces. Afortunadamente, México tiene una estructura matriarcal gracias a las mayores o cocineras tradicionales, algo que tiene que permanecer. Todo chef, ya sea profesional o amateur, tiene que aprender de ellas.

Personajes que admira en gastronomía

“Empiezo por mi país, España. Mi admiración es, primero, para esas cocineras de pueblo, esas madres que han educado a sus hijos, muchos de los cuales son ahora chefs; tam-

Reconocimientos



Entre los galardones que ha recibido este chef español que ama México, destaca el reconocimiento como Chef del Año 2005 con Five Star Diamond otorgado por la Asociación Americana de la Hospitalidad.



Además, recibió el Premio San Pascual Bailón junto con la finada chef Patricia Quintana en 2011, en Puerto Vallarta, Jalisco.



bién para los cocineros amateurs de las sociedades gastronómicas, de los ‘txokos’, que hacen comida tradicional, buen producto y respetan cómo se preparan unas buenas

kokotxas, una salsa verde, unas manitas de cerdo en salsa vizcaína”, comenta.

A nivel profesional, Juantxo agrega que admira profundamente a quienes fueron sus profesores. Siempre menciona a sus dos maestros; aunque algunos solo hablan del más famoso, él menciona tanto a Luis Irizar como a Rufino Zubigaray.

Personajes que admira en México

“En este caso serían las cocineras tradicionales, como De-yanira Aquino de La Teca, y cocineros como Alejandro Ruiz y Benito Molina. Básicamente son mis focos, unos más mediáticos que otros, pero todos con un gran amor por la gastronomía. Y hablando de México, no puede faltar una gran amiga que nos acaba de dejar: Alicia Girone-lla, por su enorme labor en favor de la cocina mexicana.”

Lo más importante

Juantxo considera que lo más importante es amar la cocina, algo que es imposible sin amar primero el producto y a los productores. “Hay que respetar, hay que darles su lugar, pagar bien los productos. Nunca regateen, por favor, con un indígena o con un productor humilde.”

“A veces, por facilidad, compramos en el supermercado, cuando es mucho mejor ir a un mercado tradicional. Tal vez tarden 5 o 10 minutos más en trasladarse, pero respeten el producto y a quienes lo producen”, reitera Juantxo.

México y su cocina han marcado profundamente a este chef vasco-asturiano, Juantxo, quien se enamoró a muy corta edad de este oficio que le ha regalado tantos amigos. 🍴



Intxaursalsa (Crema dulce de nuez de Castilla)



Bacalao ajoarriero con langostinos de río australianos

Intxaursalsa (Crema dulce de nuez de Castilla)

4 porciones

INGREDIENTES:

1 litro de leche
250 grs. de nuez de Castilla pelada
1 ramita de canela
1 cáscara de limón amarillo
150 grs. de azúcar o 175 g de piloncillo
1 rebanada de baguette frita (75 g)

PREPARACIÓN:

Machacar la nuez e incorporarla a la leche. Agregar la canela, la cáscara de limón y cocinar a fuego lento durante 30 minutos.

Antes de retirar del fuego, añadir el azúcar o piloncillo y mover constantemente hasta que se haya integrado a la mezcla.

Retirar la corteza de limón y la canela.

Triturar hasta conseguir una crema homogénea.

Servir con un pequeño hojaldre relleno de las mismas nueces caramelizadas.

Bacalao ajoarriero con langostinos de río australianos

4 porciones

INGREDIENTES:

600 grs. de lomos de bacalao seco desalado
300 ml de aceite de oliva
75 grs. de ajos
200 grs. de papas cascadas
Pulpa de chile guajillo hidratado
2 pimientos asados, pelados y cortados en tiras
Colas de langostino de río australiano
Hojas de perejil picadas

PREPARACIÓN:

Machacar los ajos y freírlos en aceite de oliva. En el mismo aceite, saltear los lomos de bacalao.

Añadir la pulpa de chile guajillo hidratado y las tiras de pimiento.

Emulsionar moviendo la cazuela.

Freír las papas en un poco de aceite y agregarlas a la mezcla.

Incorporar las colas de langostino de río australiano.

Servir con una pizca de perejil picado.



Terrina de romeritos y camarones secos con vinagreta de dos moles

Terrina de romeritos y camarones secos con vinagreta de dos moles

4 porciones

INGREDIENTES:

600 grs. de romeritos limpios
200 grs. de camarón seco
c/n de mantequilla
2 piezas de huevo
100 grs de crema Lyncott
c/n de sal
100 grs. de cebolla
100 grs. de pan molido

PREPARACIÓN:

Hervir los romeritos en agua con sal, luego saltearlos en la mantequilla y sazonar.

En un recipiente con agua, hervir el camarón seco. Cuando esté listo, limpiarlo y saltearlo en mantequilla con ajo picado y cebolla caramelizada.

Preparar una mezcla de flan salado con huevo y crema Lyncott sazonada. En un molde rectangular engrasado con mantequilla y cubierto con pan molido, colocar una capa de romeritos.

Cubrirla con la mezcla de flan y añadir una capa intermedia con el camarón salteado.

Añadir otra capa de la mezcla de flan y finalizar con una capa de romeritos.

Cocer al baño María hasta que cuaje completamente.

Servir una rebanada de terrina sobre una base de vinagreta de mole rojo y negro “cortada” con aceite y vinagre.

Un tempura de romeritos aportará un “crunch” especial.

Pollo de campo asado con castañas

4 porciones

INGREDIENTES:

1 pieza deshuesada de pierna y muslo de pollo de granja
c/n de sal
c/n de pimienta
100 grs. de castañas
200 grs. de papas
100 grs. de hongo shiitake

PREPARACIÓN:

Salpimentar la pierna y el muslo de pollo.

Atar la pieza para darle forma cilíndrica.

Asar en horno a 175 °C durante 20 minutos.

Dejar reposar y cortar en rebanadas de 1 ½ centímetros.

Cocer las castañas peladas y añadirlas al pollo.

Decorar con un cilindro de papa frito, rematado con pimienta negra recién molida.

Saltear el hongo shiitake con una castaña entera cocida.

Finalizar con una salsa ligada de ave y un brote de chícharo como elemento decorativo.



Pollo de campo asado con castañas



MEIKO Y LA EVOLUCIÓN DEL LAVADO PROFESIONAL EN MÉXICO

MEIKO México ha sido importante protagonista y referente en la evolución del lavado profesional en México. Como tal hemos podido influir y apreciar un desarrollo muy importante en los últimos años.



Uwe Walter del Toro,
Director
en Meiko
Clean
Solution
Mexico

Los usuarios en general han aprendido a identificar las diferencias entre el lavado manual y el lavado en máquinas profesionales. Y más que identificar las diferencias, han entendido los beneficios del lavado en máquinas y hoy en día pueden valorar mejor esas bondades. Lo que en Europa y Estados Unidos ya es una realidad desde hace décadas, en México costaba mucho aceptar. El lavado manual representa deficiencias inaceptables bajo criterios modernos y conscientes.

Afortunadamente, en el sector HORECA en México que tiene un inmenso tamaño, se siguen evolucionando y multiplicando todas las aplicaciones clásicas de lavado. Es decir, cada año más restaurantes y hoteles implementan lavalozas, cada año se lava más cristalería en nuestras máquinas especializadas y cada año hay más comedores industriales migrando de lavado manual a lavado en MEIKO. Y eso es un desarrollo sumamente positivo, porque ayuda a estandarizar los procesos de higiene y al mismo tiempo ahorrar millones de litros de agua. Aparte, estamos

dignificando, agilizando y rentabilizando los procesos de lavado.

Ya podemos notar la aceptación de las lavalozas y ver MEIKO en todo tipo de negocios gastronómicos. Desde el lavado perfecto de cristalería en restaurantes de cocina de autor, hasta el uso de nuestras máquinas en cadenas de restaurantes nacionales, cafeterías, bares, speakeasies, fondas o taquerías.

Igualmente observamos la misma aceptación en empresas dedicadas a los banquetes, en donde MEIKO ha podido posicionarse fuertemente. Y por supuesto, el uso de nuestras máquinas en comedores grandes de colaboradores en la industria.

Pero más allá de las aplicaciones más conocidas, vemos un desarrollo de nuevas necesidades de lavado. Todas muy lógicas en un contexto sustentable.

El lavado de botellas por ejemplo y en donde MEIKO se ha convertido en el referente líder. Muchísimos restaurantes y hoteles están optando por eliminar botellas de plástico de un solo uso, por botellas reusables con un inmenso impacto ecológico.

Otras tendencias son el lavado de vasos reusables en eventos masivos, el lavado para catering de aerolíneas, o el lavado de contenedores de transporte, y afortunadamente MEIKO se ubica en pole position en estas tendencias.

Cómo subsidiaria apenas llevamos poco más de 4 años en México,



pero podemos decir que hemos logrado estar en la mente de los clientes a nivel nacional. Cerca a los clientes que buscan una solución premium en cuestión de calidad, rendimiento, rentabilidad, fiabilidad y tranquilidad. Ha sido muy gratificante ver que los usuarios valoran que en la propuesta de MEIKO va incluido una asesoría superior, un servicio ágil con respuestas rápidas, un producto más durable y una asistencia contundente de principio a fin. Con el mejor equipo de profesionales completamos los extraordinarios productos con gran experiencia, credibilidad y reputación.

Hemos podido participar en eventos importantísimos gastronómicos, siempre llevando la solución de lavado como bandera. El Concurso Mundial de Bruselas, por ejemplo, que se llevó a cabo el verano pasado por primera vez en México. O la presentación de Maximilian Riedel, en donde orgullosamente lavamos a perfección todas las copas de su marca para esa noche. Y justamente

MEIKO tiene la solución más productiva y rentable del mercado y gracias a eso hemos podido acompañar a muchas empresas en este concepto sustentable.

esta semana estamos lavando toda la cristalería en el evento súper emblemático Milleime GNP 2024.

Y también con Vatel mismo, en donde hemos sido el excellence partner en el lavado de numerosos eventos. Y bajo nuestro concepto MEIKO & FRIENDS hemos convivido con chefs de Vatel en nuestras propias instalaciones que se han establecido como cede sumamente amigable y querida para cualquier ocasión.

Todo el equipo de MEIKO México ha trabajado muy duro para lograr esta posición, pero sabemos que esto apenas es el inicio de nuestro compromiso y nuestra responsabilidad con los clientes.

La evolución del lavado profesional en México se encuentra en plena dinámica. Ahora nos toca asegurar la calidad en el crecimiento. Toca desarrollar más cercanía en todo el territorio nacional, toca seguir apoyando y solucionando. Queremos abrir nuevas puertas, sin descuidar en nada a las puertas que nos han brindado su confianza. Nos tranquiliza mucho saber que nuestra matriz en Alemania, que es una de las sedes más sólidas, sanas y exitosas en el mundo de foodservice, le tiene inmensa confianza al mercado mexicano y nos permite fortalecer nuestra estructura para atender al mercado como lo espera de MEIKO. Con producto y servicio premium. ●





Con una trayectoria internacional que incluye su trabajo junto a Andoni Luis Aduriz en Mugaritz, Oswaldo Oliva define Lorea como su proyecto de vida. Lorea significa “flor” en vasco y es un restaurante destacado en la Guía Michelin México 2024.

OSWALDO

SOMOS ACTORES DEL UNIVERSO DE LA MEMORIA

OLIVA

Llena de virtuosismo y exigencia total, la cocina del chef de Lorea nos transporta a las dimensiones de una gastronomía mexicana que se reescribe en la magia de los productos y el oficio de campesinos y artesanos alimentarios.

RUBÉN HERNÁNDEZ



El acogedor espacio de Lorea, ubicado en la colonia Roma, abre sus puertas para experimentar diferentes dimensiones de una experiencia culinaria.

“No solo basta con inventar las cosas, sino que también hay que conceptualizarlas”, dice Ferran Adrià. Inspirado por esta premisa, el chef Oswaldo Oliva ha desarrollado en Lorea un escenario culinario que exalta una mexicanidad inquisitiva, muchas veces iconoclasta, pero irreversiblemente amorosa y solidaria. Su propuesta genera conceptos que nos brindan una nueva dimensión de nuestra cultura y nuestro país, a través de una cocina que reformula emociones y recuerdos.

Con una trayectoria internacional que incluye su trabajo junto a Andoni Luis Aduriz en Mugaritz, Oswaldo Oliva define Lorea como su proyecto de vida. Lorea significa “flor” en vasco y es un restaurante destacado en la Guía Michelin México 2024.

La lección más importante que Oswaldo aprendió en Mugaritz fue “que quienes trabajan en la industria de la hospitalidad también somos actores fundamentales en el universo de la memoria. Desde entonces, siento una curiosa atracción por la facilidad que tiene la comida para transformar momentos de disfrute en recuerdos duraderos que nos acompañan toda la vida”, explica el chef.

UN VIAJE SENSORIAL INAGOTABLE

En un panorama de modelos preexistentes y conceptos preconcebidos, Oswaldo nos invita con su cocina a realizar ejercicios de fuga, a explorar nuevas rutas que nos adentren en la grandeza de la cocina mexicana. El acogedor espacio de Lorea, ubicado en la colonia Roma, abre sus puertas para experimentar diferentes dimensiones de una culinaria que, sin ser tradicional en el sentido estricto, expresa mexicanidad en cada elemento. Así, un taco, por ejemplo, adquiere una jerarquía alternativa al destacar valores e historias que parten, de manera natural, de la garantía de excelentes ingredientes.

“Es una aventura que nunca termina”, dice Oswaldo, refiriéndose a la oportunidad de descubrir el trabajo de productores locales, como los panales de miel de Xochimilco. “Es un viaje sensorial de península a península, adentrándonos en los procesos de creatividad y estimulando, en cada momento, nuestra capacidad de asombro”.

RESPECTO ABSOLUTO A LOS INGREDIENTES

“En el corazón de la cocina de Lorea late un motor incesante: la creatividad. Para nosotros, no se trata solo de preparar platos, sino de un proceso orgánico, un diálogo constante entre el producto, las técnicas culinarias y las emociones que queremos despertar en nuestros comensales. La comida en Lorea es una experiencia sensorial completa que invita a la reflexión y a la conexión humana alrededor de la mesa”, comenta.

El chef destaca que la coherencia es el eje de su enfoque. “Cada decisión que tomamos, desde la selección de ingredientes hasta la presentación de los platos, está guiada



♦ En Lorea trabajan con productos de temporada no sólo por su frescura y calidad, sino porque entienden que respetar los ciclos de la naturaleza es esencial para reducir el impacto ambiental.

por un principio fundamental: respetar el origen y el ciclo natural de los alimentos. Cuando trabajamos con un producto de una región, vamos más allá del simple intercambio comercial.”

Oliva agrega: “Establecemos relaciones directas con las familias que producen los ingredientes, valorando su esfuerzo y transformándolo en algo que honre su trabajo. Este modelo no solo nos permite ofrecer una experiencia gastronómica excepcional, sino también generar un impacto positivo en las comunidades que forman parte de este proceso”.

LA RESPONSABILIDAD ANTE TODO

En Lorea, el aprovechamiento máximo de los ingredientes es una práctica constante. Trabajan con productos de temporada no solo por su frescura y calidad, sino porque entienden que respetar los ciclos de la naturaleza es esencial para reducir el impacto ambiental. “Creemos que la creatividad en la cocina no puede estar desvinculada de la responsabilidad social y ecológica”, afirma el chef.

“La experiencia que ofrecemos en Lorea va más allá del placer gustativo. Queremos provocar curiosidad, explo-



♦ Nuestra misión es clara: ser un puente entre el trabajo de los productores locales y los comensales, utilizando la creatividad como herramienta para generar conversaciones significativas y momentos memorables.

rar los límites de los sabores y crear un espacio donde la alta gastronomía se funda con el descubrimiento. Aquí, la comodidad tradicional da paso a la sorpresa y la conexión emocional, donde cada plato cuenta una historia y cada bocado despierta los sentidos”.

Oswaldo Oliva lo resume así:

“Nuestra misión es clara: ser un puente entre el trabajo de los productores locales y los comensales, utilizando la creatividad como herramienta para generar conversaciones significativas y momentos memorables. Porque, al final, nuestra cocina es eso: un espacio donde la humanidad, el respeto y la pasión se transforman en experiencias que trascienden la mesa”.

HABLEMOS DE MEZCAL

La terraza del inmueble donde se encuentra Lorea alberga otro de los conceptos culinarios de Oswaldo: Aleli Rooftop, reconocido como Bib Gourmand en la Guía Michelin México. Según el chef, Aleli ofrece una propuesta creativa, casual y con buen ambiente:

“Es un restaurante acogedor, pet-friendly, perfecto para reunirse con familiares y amigos, ya sea que vivas a la vuelta de la esquina o llegues de otra ciudad”.

Los valores de calidad y sustentabilidad que distinguen a Lorea también están presentes en este espacio. Además, Aleli organiza actividades dedicadas a la difusión de la cultura de los destilados en México, impulsando el valor de los pequeños productores que dan forma a este patrimonio gastronómico.

Entre las iniciativas más destacadas se encuentran los encuentros “Hablemos de mezcal”, que se celebran mensualmente. En estas sesiones, maestros mezcaleros de distintas regiones productoras del país, conforme a la Denominación de Origen, presentan sus variedades de destilados en armonía con una cena maridaje cuidadosamente diseñada.

Estas experiencias están diseñadas para resaltar el valor social y cultural de los destilados mexicanos, posicionando al mezcal como un catalizador de historias compartidas. Cada encuentro es un manifiesto de vida y renacimiento, donde naturaleza e inteligencia, ímpetu y creatividad convergen en el imaginario colectivo, dando forma a una poesía cotidiana que celebra comunidad, herencia y pasión.

ALQUIMISTAS Y MEZCALEROS

En una época donde las catas y las armonizaciones son moneda corriente, una de las virtudes de Oliva en los ejercicios realizados en Aleli es rescatar ese sentido casi juglaresco del relator oral. Aquí, el productor y el maestro mezcalero se convierten en ingeniosos y espontáneos narradores, trayendo al escenario culinario los mitos de antaño que sobreviven en un mundo de constante transmutación.

Es la transformación inmediata y continua del agave, con el destilado como punto central de una liturgia popular e inagotable. En este contexto, el fuego no solo actúa como motor de búsqueda, sino también como hilo conductor de un festín que celebra al maíz, los quelites, el chile y los hongos de lluvia. Todo ello se interpreta como una lectura, tanto religiosa como profana, del campo mexicano.

La valorización del mezcal, explica Oliva, nace desde dentro, impulsada por una generación que lo reivindica y reconoce su valor. Esta masa crítica busca en el mezcal y su genealogía una forma de comprender y conectarse con un fenómeno cultural. Es un regreso a la semilla misma del mezcal. Ante este público cautivo, la cosmogonía mezcalera —con los tachones distintivos de las regiones productoras del país— cobra nueva vigencia.

Más que una definición de marcas y estilos, el mezcal se proyecta como el relato vivo de generaciones que, al igual que los alquimistas, dialogan con el fuego. Esta renovada aproximación al mundo de los destilados mexicanos exalta el oficio, la calidad y el compromiso, pero, sobre todo, destaca la conexión social y emocional que los transforma en algo más que un simple producto comercial. El mezcal es, ante todo, un símbolo de identidad: un emblema de absoluta y ferviente mexicanidad. 🍷



La terraza donde se encuentra Lorea alberga otro de los conceptos culinarios de Oswaldo: Aleli Rooftop, reconocido como Bib Gourmand en la Guía Michelin México.



Birria de Cordero

Birria de Cordero

10 porciones

♦ Salsa tatemada

Ingredientes:

500 g de jitomate
170 g de cebolla blanca
17 g de ajo
167 ml de caldo de verduras
2.5 g de pimienta gorda
2 g de comino
2 g de laurel
2 g de orégano

PREPARACIÓN:

- Tatemar sobre carbón el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Tostar todas las especias, una por una, en un sartén seco.
- Procesar las verduras tatemadas junto con las especias hasta obtener una salsa tersa y reservar.

♦ Adobo para la Birria

Ingredientes:

108 g de cebolla blanca
9 g de ajo
25 g de chile guajillo
15 g de chile pasilla
4 g de chile de árbol
4 g de chile costeño
85 ml de aceite vegetal
85 ml de caldo de verduras

PREPARACIÓN:

- Tostar todos los chiles secos en un comal.
- Asar la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados.
- Procesar los chiles, la cebolla y el ajo junto con el aceite y el caldo de verduras hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar

♦ Birria de Cordero

Ingredientes:

4 kg de cordero
1 receta de adobo de birria
1 receta de salsa tatemada
830 ml de caldo de verduras
170 ml de vinagre
17 g de sal de Colima

PREPARACIÓN:

- Separar el cordero. Reservar la silla, los solomillos y el rack para asar.
- Colocar el resto del cordero en un contenedor apto para horno.
- Agregar el adobo, la salsa tatemada, el vinagre, la sal y el caldo de verduras caliente, al cordero.
- Cubrir bien el contenedor con papel aluminio para evitar la evaporación.
- Cocinar en horno de convección a 120 °C durante 12 horas.
- Una vez cocido, deshuesar y rectificar la sazón.

♦ Puré de Habas

Ingredientes:

1 L de agua
120 g de habas secas
120 g de jitomate
70 g de zanahoria
50 g de cebolla
30 g de apio
5 g de cilantro
4 g de chile guajillo
1 g de laurel
1 g de pimienta negra

PREPARACIÓN:

- Remojar las habas en agua durante toda la noche.
- Picar las verduras en trozos de 2 x 2 cm.
- En una olla, sofreír la zanahoria hasta que adquiera un tono dorado.
- Agregar el apio, la cebolla y el chile guajillo limpio de tallos, venas y semillas. Cocinar hasta que todo tome un color dorado.
- Añadir las habas hidratadas junto con el agua de remojo. Llevar a ebullición, luego reducir el fuego al mínimo y cocinar hasta que las habas se deshagan.
- Añadir el cilantro y cocinar por 15 minutos más.
- Licuar y colar con un chino fino. Enfriar y reservar.

MONTAJE

- En una sartén caliente con un poco de aceite vegetal, dorar una porción de birria escurrida del exceso de caldo.
- Servir en un plato hondo un poco de puré de habas caliente y añadir un poco del caldo de birria.
- Colocar la birria dorada sobre el puré.
- Acompañar con cebolla encurtida, cilantro fresco, salsa y tortillas calientes.

Tamal de Queso y Espuma de Camarón

10 porciones

♦ Tamal de Queso

Ingredientes:

167 g de masa de maíz blanca
100 g de queso Chiapas
30 g de manteca de cerdo
80 ml de caldo de verduras
3 g de sal
80 g de hoja de plátano

PREPARACIÓN:

- Batir la manteca con la sal utilizando una batidora hasta que la sal se disuelva y la manteca cambie ligeramente de color.
- Añadir la masa poco a poco e integrar de manera uniforme.
- Incorporar el queso de forma gradual, asegurándose de que se mezcle bien.
- Agregar el caldo de verduras poco a poco, mezclando hasta obtener una masa homogénea y ligera.
- Cortar las hojas de plátano al tamaño deseado, asar ligeramente y ensamblar los tamales.
- Cocinar los tamales en un horno a vapor o en una vaporera durante 45 minutos.

♦ Bisque de Camarón

Ingredientes:

170 g de camarones con cáscara y cabeza
80 g de jitomate
40 g de cebolla blanca
8 g de ajo picado
330 ml de caldo de mariscos o verduras
50 ml de aceite vegetal

PREPARACIÓN:

- Calentar el aceite en una olla grande. Sofreír los camarones hasta que adquieran un color dorado intenso.
- Picar la cebolla y el jitomate en trozos y agregar a la olla junto con el ajo pelado. Sofreír hasta que los vegetales estén dorados y formen un puré.
- Verter el caldo de mariscos y cocinar a fuego bajo durante 30 minutos.
- Licuar la mezcla y pasarla por un colador chino fino para obtener un bisque suave. Reservar.

MONTAJE

- En una sartén calentar un poco de aceite, dorar el tamal (sin la hoja de plátano) hasta obtener un color dorado uniforme. Colocar en un plato hondo.
- Calentar una porción del bisque de camarón y sazonar al gusto. Cuando esté bien caliente, añadir un poco de mantequilla y emulsionar con una licuadora de inmersión hasta generar espuma.
- Servir únicamente la espuma alrededor del tamal.
- Decorar con polvo de chorizo oaxaqueño y unos tallos de verdolaga aderezados con aceite de oliva y un toque de limón.



Tamal de queso y espuma de camarón

Paco Méndez y su pasión por el taco: el alma de la gastronomía mexicana

ARACELI CALVA

FOTOGRAFÍA: BERTHA HERRERA

Para Paco Méndez, chef mexicano afincado en Barcelona, el taco no es sólo un platillo, sino una pieza fundamental de la cultura mexicana y una fuente de recuerdos entrañables. “El taco alimenta el alma”, asegura, reafirmando que este símbolo de identidad es un placer compartido por todo mexicano.

LA ESENCIA DEL TACO: UN ARTE SENCILLO PERO PROFUNDO
Méndez describe el taco como una obra culinaria que depende de elementos básicos pero esenciales: una buena tortilla y una salsa impecable. Para él, la tortilla es el alma del taco y la salsa, su corazón. La acidez, la frescura de las verduras y la calidad de la proteína son fundamentales, pero lo más importante es la temperatura. “Un taco frío no sabe igual”, recalca, recordándonos que el calor es parte del abrazo culinario que ofrece cada bocado.

RECUERDOS QUE SE ENVUELVEN EN TORTILLAS

El taco también es un vehículo de historias para Méndez. Desde los tacos de tripa frita que descubrió en un mercado de Hidalgo durante un viaje con sus abuelos, hasta los tacos de hígado encebollado que su abuela preparaba en casa, cada sabor tiene un lugar especial en su memoria. Su herencia familiar le ha regalado otras delicias, como las carnitas de Michoacán, tierra de su abuelo materno, y la cochinilla pibil, preparada por un tío yucateco. Estas experiencias son ejemplos de cómo la gastronomía no solo alimenta, sino que conecta generaciones y geografías.

EL TACO EN LA MODERNIDAD: TACO MÉNDEZ

En colaboración con Albert Adrià, Paco Méndez lanzó en octubre de 2023 Taco Méndez, un proyecto que reinventa los tacos desde la tradición. Con un enfoque temporal, este pop-up ha explorado nuevas formas de apreciar este clásico mexicano.

Desde un trompo que cuece tacos al pastor hasta un horno de brasa para piezas como lengua laminada, la innovación está presente, pero siempre respetando las raíces. Entre las creaciones más llamativas está el taco de aguacate frito, una propuesta vegetariana con una textura sorprendente. “El proyecto tenía que nacer de la tradición”, afirma, explicando que su meta era reinterpretar, no descontextualizar, al taco.

Sobre la vigencia de este proyecto, comenta que “Albert y yo acordamos probar durante medio año para ver qué tal funcionaba. Si iba bien, continuaríamos seis me-

ses más; de lo contrario, lo dejaríamos ahí. A pesar de haber incursionado en el mundo de los tacos, siempre tuvimos claro que no superaríamos un año. No queríamos prolongar el proyecto porque ambos teníamos otras ocupaciones por separado. En marzo de 2024 decidimos ampliarlo, y en septiembre, nos contactó Meet México para traer nuestro pop-up a la Ciudad de México. Aceptamos, ya que es el cierre perfecto para este proyecto. Es bonito cerrar este ciclo y volver a nuestros orígenes”.



¿Quién es Paco Méndez?

Paco Méndez es originario de la Ciudad de México. Su pasión por la gastronomía lo ha llevado a transformar la cocina mexicana desde distintas perspectivas y latitudes.

La primera gran influencia en su carrera fue elBulli, donde perfeccionó su técnica culinaria bajo la dirección de Ferran Adrià. El siguiente cambio en su trayectoria ocurrió cuando se estableció en Barcelona, una ciudad mediterránea donde la estacionalidad de los ingredientes y una despensa diferente a la mexicana moldearon su forma de entender y trabajar la gastronomía.

Desde allí, Méndez desarrolla su visión de la cocina mexicana, sin perder la esencia ni el profundo sabor que caracterizan a nuestra gastronomía.

LA SOSTENIBILIDAD DEL TACO

Méndez también subraya la sostenibilidad inherente al taco. En México, asegura, se aprovecha todo el producto, desde el cerdo hasta el pollo. Ejemplos de ello son los esquites con patas de pollo o los tacos hechos con partes menos convencionales, como el ojo, común en los tacos de cabeza, a los que califica como un “arte”.

UN LIBRO PARA LLEVAR MÉXICO AL MUNDO

Además de sus proyectos gastronómicos, Paco Méndez celebra la publicación de su libro, donde explora cómo es posible preparar cocina mexicana auténtica a miles de kilómetros de distancia. Más que un recetario, el texto narra su misión de dignificar la cocina mexicana en el extranjero, mostrando cómo, en los últimos 15 años, esta se ha posicionado entre las mejores del mundo.

UN HOMENAJE AL TACO, UN TRIBUTO A MÉXICO

Para Paco Méndez, el taco es un puente entre tradición, memoria y creatividad. Desde sus experiencias personales hasta su incursión en la alta gastronomía, su

enfoque reafirma que, aunque sencillo, el taco tiene una profundidad cultural y emocional inigualable. Su pasión no solo alimenta cuerpos, sino también corazones, llevando la esencia de México a cada rincón del mundo.

TACO MÉNDEZ EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Luego de una exitosa temporada en Barcelona, Taco Méndez llegó a la Ciudad de México para presentarse del 12 de noviembre al 15 de diciembre en la calle de Río Pánuco. 📍



Una
cocina
con

Alma
CHEF EDGAR DELGADO
y RAÍCES

ARACELI CALVA

FOTOS: BERTHA HERRERA

El chef Edgar Delgado fusiona tradición y modernidad en una trinidad gastronómica: Parrilla Paraíso, Sonia y Lo de Julio. Espacios en donde crea experiencias culinarias únicas mientras honra sus raíces familiares y el valor de los productos locales.

La historia de Edgar Delgado como chef podría definirse como la de un narrador culinario que cuenta su historia familiar a través de sus platos. Pero no solo eso, también traslada sus recuerdos de hogar al ambiente acogedor de Sonia y Lo de Julio, dos de sus proyectos restauranteros que llevan el nombre de sus abuelos.

Edgar Delgado comenzó su camino culinario por las razones equivocadas. “Quería viajar, conocer gente”, admite. Sin embargo, todo cambió en 2006 cuando, a los 21 años, mientras estudiaba en el Instituto Luis Irizar en San Sebastián, sintió el llamado de la vocación, esa revelación que definiría su carrera.

“Tengo muy claro ese momento. Fuimos a una si-drería, en una excursión organizada por la escuela, y en el huerto que estaba al lado del caserío —era verano— había unas plantas con unos jitomates hermosos. Ese cuadro fue maravilloso. Tomé el jitomate, lo mordí y realmente me transformó porque supe lo que era un producto cien por ciento orgánico. Eso fijó mi atención en la gastronomía desde una perspectiva más orientada al producto que a la cocina. Ese vínculo con la tierra fue lo que me atrapó para seguir con esta carrera”, relata el chef.

Durante su tiempo en San Sebastián, Edgar tuvo el privilegio de trabajar en restaurantes de renombre mundial, como Martín Berasategui y Arzak, al mismo tiempo que se formaba en Irizar, uno de los pilares de la nueva cocina vasca, la cual cerró recientemente tras el fallecimiento de su fundador en 2021.

El regreso a México y los nuevos retos

Después de varios años en España, Edgar Delgado regresó a México para consolidar su carrera en la cocina. Se desempeñó como chef ejecutivo en diversos restaurantes de la Ciudad de México y, en 2016, asumió el desafío de liderar la apertura del restaurante Carlota en San Ángel.

Sin embargo, su espíritu emprendedor lo llevó a dar un paso más allá y, en 2018, junto con su socio, inició un

proyecto que hoy comprende tres restaurantes y una panadería, cada uno con una personalidad única.

La piedra angular se llama Parrilla Paraíso, el primer restaurante del grupo: “Este lugar nació como un oasis en la Ciudad de México. Tiene un área de mil 600 metros cuadrados al aire libre. Un día, platicando con mi socio, que es uruguayo de nacimiento y cuya pasión es ser chef —es un extraordinario asador—, me comentó su sueño de tener un restaurante abierto, donde las familias pudieran disfrutar del espacio y la calidez tanto como de la comida”, cuenta Edgar.

Añade que su respuesta fue: “Te quiero mucho, pero asadores argentinos hay en cada esquina, especialmente en el sur de la ciudad. Me gusta tu idea, pero hagámosla más rica, con más identidad”. Fue entonces cuando ambos decidieron fusionar la parrilla uruguaya con los sabores frescos y mediterráneos de la cocina de Baja California.

Esta fusión de gastronomías destaca por la atención a las verduras, los quesos y, especialmente, los productos del mar, una pasión personal de Delgado, quien además es embajador de CONAPESCA. Así nació un concepto que refleja el maridaje entre sus visiones y personalidades.

En Parrilla Paraíso se sirven productos con trazabilidad, como el pescado, fruto de la pesca responsable, que se ofrece en ceviches o preparado a la parrilla. El menú también incluye atún y pulpo. Y es que, los productos con los que más le gusta trabajar a Edgar, son los del mar. Su formación fue en uno de los puertos más ricos en pescados, pero cuando regresó a México se dio cuenta de que este país tiene uno de los mares más abundantes a nivel gastronómico.

“Es increíble lo que hay en el Pacífico Norte, con un mar frío, pero también en el Golfo. Los productos del mar me conectan profundamente con lo que me enseñaron y reviven mis experiencias como cocinero: de sufrimiento, de amor, de trabajo y de logros”, explica el chef.

También recuerda aquella vez en la que se le infectaron las manos por manipular un pescado mientras lo limpiaba; cuando le daban cajas y cajas de bogavantes para limpiar, y los primeros platos en los que logró imprimir su identidad, los mismos que le dieron un estilo y carácter distintivo en el quehacer culinario, más allá de la milpa.

“Uno pensaría que, como cocinero mexicano, lo que nos atrapa es el maíz. Quizá, porque crecí fuera del país, al regresar lo que me cautivó fue el mar y sus productos, el pescado, la totoaba, los ostiones. Ahí es donde pude conectarme con mi gastronomía, con mi cultura, a través de estos ingredientes magníficos”, afirma.

Por eso, el menú de Parrilla Paraíso no es el de un asador común. El comensal puede disfrutar de todo lo que hay en un asador uruguayo, además de ceviches, aguachiles y pescado asado, en un ambiente hogareño que hace que los invitados se sientan como en una comida familiar. También pueden saborear tuétanos asados, verduras rostizadas y dobladitas de frijol, además de una variada selección de sopas y ensaladas.

Sonia: Una Casa de Sabores, Historias y Recuerdos

A seis meses de la apertura de Parrilla Paraíso en Tlalpan, Edgar Delgado y su socio Rodrigo abrieron Sonia, un restaurante ubicado en la colonia Juárez que se define como un refugio gastronómico. Edgar describe cómo comenzó este proyecto en una antigua casa que, para entonces, estaba en obra gris, mientras trataban de imaginar cómo podrían transformar ese espacio.

“Mi socio Rodrigo y yo coincidimos en que queríamos recuperar la cocina de antaño, darle a nuestros clientes un lugar acogedor, apapacharlos. Pensamos, ¿qué mejor lugar que la casa de la abuela, la casa de todos? Un lugar donde los comensales puedan compartir sus historias, tomar decisiones importantes y tener reuniones entrañables”, comenta Edgar.

Así surgió Sonia, un restaurante cuyo nombre es un homenaje a la abuela de Edgar. Ella nació en Polonia en el seno de una familia judía. Debido a la Segunda Guerra Mundial, Sonia se vio obligada a emigrar al cono sur, comenzando un recorrido que la llevó a Uruguay, donde destacó como figura política de izquierda. Perseguida por la dictadura y la Operación Cóndor, tuvo que huir a Argentina, donde perdió su nacionalidad. Más tarde se refugió en Cuba y, finalmente llegó a México, donde decidió echar raíces con su familia.

“Este país la recibió, y aquí tomó la decisión de quedarse con toda la familia y construir un futuro. Con esta historia, ella se convirtió en la persona ideal para abanderar nuestro segundo proyecto. Sonia es el nombre que guía e inspira nuestras recetas y platillos”, explica el chef.

El menú de Sonia es pequeño pero significativo. Entre sus platillos destacan los moles que evocan recuerdos de la abuela, así como ravioles y canelones que representan el tiempo que ella vivió en Uruguay.

“En Sonia hay platos italianos, pero siempre me enfoco en el producto. Busco que los ingredientes sean responsables y trazables. El resultado final es un restaurante cálido, donde te dan ganas de quedarte a hacer sobremesa y donde cada plato es entrañable, evocando memorias bonitas. Aquí, la pretensión queda fuera; nos centramos en ofrecerte una experiencia holística, donde cada miembro del equipo, desde el mesero hasta el lavaloza, es clave para que te sientas como en casa”, afirma Edgar.



La cocina de producto del Chef Edgar Delgado

Por estas razones, Sonia es más que un restaurante. Es una casa de sabores y memorias que conecta a los comensales con la historia y las raíces del cocinero, ofreciendo un espacio para disfrutar y recordar.

Lo de Julio, el espacio divertido

A unos pasos de Sonia, en la calle de Oxford, colonia Juárez, se ubica la pareja gastronómica de Sonia, se trata de Lo de Julio, el tercer proyecto del grupo, el cual hace referencia al abuelo, el esposo de Sonia. “Lo de Julio” es un modismo que se usa en el Cono Sur, explica el chef. Es como decir: “Vamos a lo de Araceli” o “Vamos a lo de Ivette”. “Julio era un hombre muy goloso, muy juguetón, que no se andaba con pequeñeces en la mesa. Si le pedías una aceituna, te traía cinco kilos para que comieras y para que te llevaras a casa”, dice.

El restaurante Lo de Julio es la apuesta divertida de este grupo restaurantero. Aunque en un principio se pensó como una cantina, terminó como un restaurante con tan solo un rosticero, donde se sirve comida divertida y golosa.

“Lo de Julio nos da la oportunidad de hacer un desayuno rico acompañado de un pan de Almacén de Pan —la propuesta panadera del grupo—, y por las tardes, tomar un vermut y probar una porcheta rostizada con unas aceitunas exquisitas. Aquí preparamos unas milanesas deliciosas, y las noches son el escenario ideal para tomar una copita de vino”, señala Edgar.

El chef agrega que “este lugar es desenfadado; en la parte de arriba hay una terraza que se llama ‘Lo de Arriba’, que es parte del restaurante. Ahí servimos cenas omakase y realizamos otro tipo de eventos. Es un espacio que nos ayuda a ser creativos, a jugar y a consentir a nuestros clientes”.

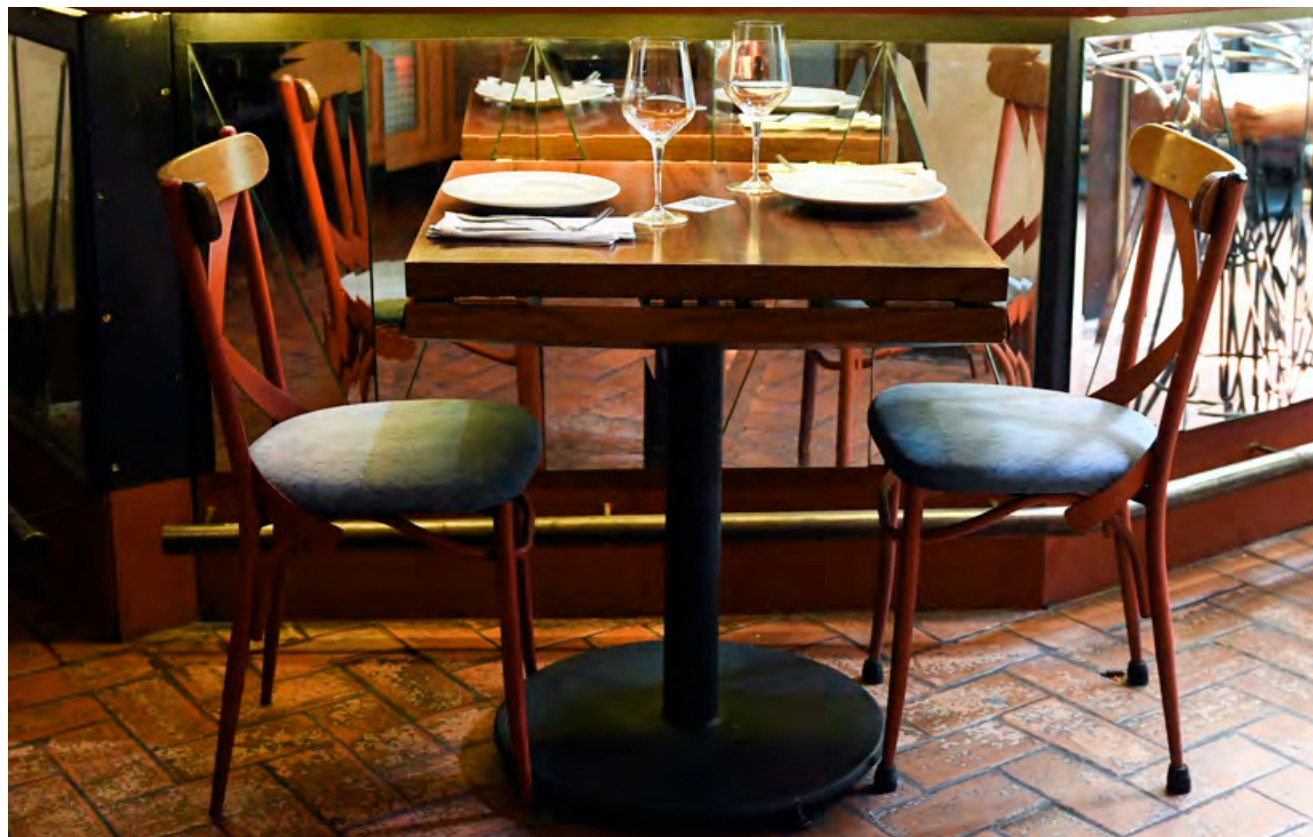
Tanto Sonia como Lo de Julio son propuestas inspiradas en el hogar y los recuerdos de familia, cuyo estilo y gastronomía definen la personalidad de esta pareja que trascendió a los aromas y sabores de una gran apuesta en la Ciudad de México.

El Producto Como Nota Principal de una Sinfonía al Plato

Parte del éxito de la cocina de Edgar Delgado radica en la gran importancia que él y su equipo le dan a la calidad de los productos. Saben que la materia prima puede



Sonia, un restaurante cuyo nombre es un homenaje a la abuela de Edgar.



Un restaurante cálido, donde te dan ganas de quedarte a hacer sobremesa y donde cada plato es entrañable.

transformar cualquier plato, aportando frescura, sabor, autenticidad y también sostenibilidad.

“Le damos mucha importancia al producto, porque lo que me hizo convertirme en cocinero fue eso. Fue muy importante en mi vida estudiar en Luis Irizar y haber tenido el honor de aprender con el maestro. Su enseñanza siempre iba más allá de la cocina; iba hacia la persona, hacia lo humano. Pero lo que realmente me atrapó en esa filosofía fue el trabajo en el campo, el de los productores, el cuidado de las semillas que llevan 200 o 300 años en manos de familias. Es el trabajo que hacen los agricultores, que en algunos casos puede tomar meses, incluso años, de cuidado de la tierra para que nos dé un fruto, y que ellos ponen en la comodidad de nuestra cocina para que nosotros podamos transformarlo y el cliente lo disfrute como el último eslabón de la cadena. Eso fue lo que me atrapó”, explica Edgar.

Señala que también lo cautivó el respeto al producto: entender de dónde viene, quién lo produce y por qué, para poder trabajarlo mejor. “Tal vez la mejor manera de preparar un buen jitomate es hacerlo con unas gotas de aceite de oliva en temporada, unos pequeños granos de sal y servirlo al comensal. Con eso es más que suficiente”.

“Claro que nuestro trabajo como cocineros es convertir ese producto. Para mí, los jitomates son perfectos, hermosos. Pero agregarles una nueva textura para que eso enamore y cause una emoción es nuestra labor”, expresa.

Destaca que, como cocineros, cuando ven el producto surge una idea en su cabeza, una emoción que tienen que

transmitir en el plato y que sea digerible para los comensales. “Eso fue lo que me atrapó, saber que, como cocinero, estoy eternamente ligado a la tierra, al mar, y que tengo la responsabilidad de sumar a esta cadena de producción”.

Sabores que Evocan Recuerdos

Cada platillo que Edgar prepara tiene un significado personal. Algunos le recuerdan a su familia; otros, a momentos importantes de su vida:

El cóctel de camarón: “Es mi papá, Acapulco, días maravillosos en el mar”.

El ceviche: “Mi hermano odiaba los ceviches, pero en una ocasión, cuando éramos niños, nos llevaron a un puestito llamado Ocho Tostadas, que ahora es un monstruo; está en Puerto Vallarta. Mi hermano y yo somos muy cercanos. Nos peleábamos, pero éramos felices comiendo ese ceviche. Ahora, cuando viene, me pide que le prepare ceviche”.

Los frijoles: “Me recuerdan a mi abuela Aurelia, la madre de mi madre. Ella vivió muchos años con nosotros y por las tardes preparaba ollas gigantescas de frijoles, que, con solo olerlos, se me antojaban; eran deliciosos. Además, me sorprendía mucho todo lo que podía hacer con los frijoles. Recuerdo muy bien que podía tardarse horas, con sus lentes puestos, limpiando los frijolitos. Yo sabía que, cuando los ponía sobre la mesa, comenzaba la ceremonia del frijol”.

El mole: “Es mi madre. Es uno de mis recuerdos más bonitos. Ella preparaba mole negro de Oaxaca, y gracias a eso, tenemos un mole en la carta; es uno de los platos más vendidos

El tipo de PARRILLA en cada restaurante

Parrilla Paraíso:

Cocina uruguaya fusionada con los sabores frescos de Baja California, con un fuerte enfoque en los vegetales.

Sonia:

Cocina internacional basada en recetas de casa que el Chef Edgar reinterpreta y moderniza con un toque suave sin pretensiones.

Lo de Julio:

Rosticero con unos toques de cantina y vermutería.



y queridos en Sonia y también en Carlota. Ahora, en la carta tengo la evolución de ese mole negro, con carnitas de guajolote y moras azules, que es un espectáculo. Pero mi interés y mi atención hacia el mole se deben a que mi madre sabía que era mi plato favorito y siempre lo cocinaba para mí. En cualquier lado que cocine, el mole negro me acompaña”.

La Gastronomía Como Acto de Restauración del Alma

Para finalizar la entrevista, el chef hace referencia a que “la gastronomía es un vínculo para llegar al corazón de los comensales. Todos vienen con una cierta historia: pueden venir enojados por el tráfico, con la pareja, quizá por algo que les sucedió en el trabajo; pueden tener un día difícil, y nuestra labor es restaurarles el alma. La palabra restaurante viene de restauración. El francés que usó esa palabra por primera vez lo hizo para referirse a restaurar el alma”.

“El vínculo que tiene el humano con el alimento es milenario y cambia. Por eso es importante pensar qué entra a nuestro organismo, con qué lo vamos a alimentar. No importa con qué ánimo llegues al restaurante, bueno o malo, qué mejor manera de recibirte que con un equipo maravilloso. Es un vínculo directo al corazón. En Sonia hay historias de amor muy bonitas”, dice emocionado Edgar Delgado. 🍷



1920

ANFORA



Vajillas profesionales para las mesas de México y el mundo

www.anfora.com



f AnforaMexico

📺 anfora

Pulpo a la Mario

4 Porciones

INGREDIENTES

2 pz de pulpo (1 k aprox)
300 g de cebolla blanca
3 ramitas de tomillo
5 g de pimienta
500 ml de vino blanco
100 ml de aceite vegetal
5 pz de dientes de ajo
500 g de jitomate
c/n de crema para batir
alcaparrón
100 g de sal de mantequilla

PREPARACIÓN

◆ Pulpo

Poner al fuego una olla con un poco de aceite. Sofreír 2 dientes de ajo y media pieza de cebolla. Mientras se dora la cebolla y el ajo, limpiar el pulpo. Para limpiar el pulpo se retira la cabeza y el pico del pulpo. Se corta el pulpo por la mitad, cada una con 4 tentáculos. Se agrega el pulpo a la olla con la cebolla y el ajo. Se incorpora el tomillo, la pimienta y el vino blanco. Se tapa y se pone a fuego lento por 40 minutos. Se saca el pulpo del agua caliente y para cortar la cocción se sumerge en un recipiente con agua y hielo. Separar los tentáculos con tijeras, uno a uno y limpiar.

◆ Salsa tatemada

En una sartén se tateman ajo, cebolla y jitomate. Licuar y sazonar al gusto.

◆ Crema quemada

En una olla agregar la crema para batir y poner a fuego bajo. Como la crema se pegará a la cazuela, raspar esas partes pegadas a la olla, de color caramelo. Lo que se raspe de la olla dará sabor y color a la crema. Retirar cuando se reduzca a la mitad.

◆ Cebolla

Cortar a lo largo la cebolla en 4 partes.
Dorar cada lado a fuego bajo para lograr la caramelización.
Agregar con un poco de mantequilla y sal.

Carpaccio de betabel

4 Porciones

INGREDIENTES

500 g de betabel
100 g de betabel candy y betabel
golden
Arugula baby
50 g de Queso parmesano
50 g de Pistache
100 g de Mantequilla
30 ml de Vinagre balsámico
50 ml de Aceite vegetal
Sal de mar
500 g de Pepita
200 g de Azúcar

PREPARACIÓN

◆ Betabeles rostizados

Rostizar a 180°C los betabeles cubiertos con un poco de aceite y sal de mar. Sacarlos del horno cuando estén suaves al centro. Rebanar en láminas delgadas.

◆ Pepita caramelizada

Agrear a una sartén caliente 100 gramos de azúcar y caramelizar. Agregar la pepita previamente dorada, al caramelo. Disponer en un papel encebado para evitar que se peguen.

◆ Mantequilla de pistache

Caramelizar el pistache con 100 g de azúcar. Repetir mismo procedimiento que con la pepita.
Moler en un procesador hasta formar una pasta.
Dejar enfriar y mezclar con la mantequilla.

◆ Montaje:

En un plato poner una capa delgada de la mantequilla de pistache, llevar al horno para que se gratine la mantequilla. Acomodar los betabeles en espiral para formar una base. Alinear con vinagre balsámico y sal de mar.
Rallar queso parmesano sobre el betabel. Agregar pepita caramelizada.
Decorar con arúgula baby y láminas de betabel golden y candy.

El ARTE Culinario que no Compromete el Futuro

ARACELI CALVA

FOTOGRAFÍAS CORTESÍA: GRUPO LOMAS MÉXICO

El restaurante de tres estrellas Michelin, Da Vittorio, en Italia, dirigido por los hermanos Enrico y Beto Cerea, es un modelo de gastronomía sostenible gracias a su combinación de tradición, innovación y conciencia ambiental.



El Fuentes Culinary Theatre, ubicado en El Dorado Royale en la Riviera Maya, fue el escenario de una cena a cuatro manos protagonizada por el chef Franco Maddalozzo y los reconocidos hermanos Enrico y Roberto Cerea.

Cuando un alimento se pudre, produce metano, un gas de efecto invernadero, el cual tiene mayor impacto ambiental que el dióxido de carbono.

Aunque ésa no es la única razón para frenar el desperdicio alimentario, es muy importante, ya que éste es uno de los causantes del cambio climático, afirma el chef italiano Enrico Cerea.

Integrante de una dinastía dedicada a la restauración desde hace más de 50 años, Enrico es un ambientalista que, desde la cocina de los restaurantes de la familia, como Da Vittorio, valora los recursos naturales y pone en práctica varias medidas de sostenibilidad. Una de sus acciones en pro del medio ambiente es el cero desperdicio.

Defensor del movimiento “Zero Waste”, el chef tiene por costumbre revisar los contenedores de basura de la cocina de Da Vittorio, ubicado en Brusaporto, Italia, para asegurarse de que su equipo cumple con su política de cero desechos. El día que se encontró una manzana entera en la basura, la levantó, la lavó y se la comió. Asegura que no está dispuesto a desperdiciar nada, porque estas acciones no solo contribuyen a la sostenibilidad ambiental, sino también a la económica.

Otra de las medidas de sostenibilidad que Enrico lleva a cabo en su cocina, es el respeto por el producto de temporada, que trae consigo muchos beneficios como la frescura y calidad de los ingredientes, el apoyo a los productores locales, la reducción de la huella ambiental al disminuir el transporte de alimentos, además de fomentar la diversidad y conservación de cultivos.

El chef aseguró que la sostenibilidad garantiza la disponibilidad de recursos a largo plazo, contribuyendo a la salud del planeta y permitiendo a las generaciones futuras disfrutar de una alimentación variada y saludable.

“La sostenibilidad en los restaurantes es crucial para enfrentar los desafíos ambientales, sociales y eco-



Una deliciosa apuesta gastronómica de respeto al medio ambiente

nómicos que afectan al mundo. La industria gastronómica tiene un impacto significativo en el uso de recursos naturales, la generación de residuos y las emisiones de carbono. Por ello, adoptar prácticas sostenibles no solo reduce la huella ambiental, sino que también promueve una economía circular que beneficia a las comunidades locales, fomenta

el bienestar animal y protege la biodiversidad”, indicó.

De visita en Riviera Maya, donde Enrico y Roberto tuvieron con una colaboración gastronómica con Franco Maddalozzo, chef de el El Dorado Royal, Enrico comentó que la sostenibilidad ha dejado de ser una simple tendencia para convertirse en una necesidad global. “Es urgente utilizar los recursos de forma responsable”.

Añadió que el impacto del cambio climático está alterando la disponibilidad de ingredientes, obligando a chefs y proveedores a adaptarse. Por ejemplo, la temporada de trufa blanca, tradicionalmente iniciaba a principios de octubre y concluía en diciembre, ahora comienza a finales de octubre y se extiende hasta enero. Por lo que este cambio exige flexibilidad tanto de los consumidores como del mercado.

GASTRONOMÍA GLOBAL: EMOCIÓN Y BIENESTAR

Enrico aseguró que el futuro de la gastronomía apunta hacia la utilización de productos que sean transformados de manera saludable. “Nuestra responsabilidad como chefs será emocionar a través de productos sanos que generen bienestar”, dijo, con este enfoque combine la excelencia culinaria con la salud del comensal, estableciendo un estándar para la gastronomía contemporánea.

La curiosidad es otro pilar fundamental. Según Erncico, “la curiosidad te lleva a descubrir cosas nuevas”. Este impulso por explorar y experimentar mantiene viva la innovación en una profesión donde cada día puede traer una nueva sorpresa o lección.



**TRADICIÓN E INNOVACIÓN:
UN LEGADO DE
GENERACIONES**

La familia Vittorio, con más de 50 años en el mundo de la restauración, es un ejemplo vivo de cómo la tradición puede evolucionar sin perder su esencia. Sus padres inauguraron el restaurante en 1967 en el centro de Bergamota antes de trasladarse a las afueras de la ciudad. El establecimiento obtuvo su primera estrella en 1978, la segunda en 1996 y la tercera estrella Michelin en 2010.

En toda su historia culinaria, la familia ha combinado técnicas tradicionales con enfoques modernos, convirtiéndose en un referente en la gastronomía de autor a nivel global.

Actualmente, el grupo realiza 800 servicios de catering al año, produce 80,000 panetones para la temporada y trabaja con marcas de lujo como Gucci, Prada y Ferrari, demostrando que la sostenibilidad y la alta cocina pueden coexistir en armonía.

De visita en Riviera Maya, Enrico comentó que la sostenibilidad ha dejado de ser una simple tendencia para convertirse en una necesidad global. “Es urgente utilizar los recursos de forma responsable”.

La gastronomía sostenible no es solo una tendencia, sino una necesidad. Desde la lucha contra el desperdicio hasta la adaptación al cambio climático, los chefs tienen la responsabilidad de equilibrar la creatividad con la preservación del medio ambiente.

“La comida tiene que emocionar, estimular y dar placer. Si un cliente no desea volver, has fracasado”, indicó el chef italiano, quien afirmó que la verdadera victoria radica en crear experiencias memorables que respeten tanto al planeta como a las personas.

EL PLATO INSIGNIA EN DA VITTORIO

En su visita a la Riviera Maya, Enrico preparó el icónico plato de Da Vittorio, “Paccheri al Ragu” que, más que una pasta, es arte culinario combinado con pasión para transmitir el corazón de la familia Vittorio. La tradición de este plato, que se prepara delante del comensal, se elabora con una mezcla de tomates que logra una perfecta armonía entre lo ácido y lo dulce. 🍷

ITW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
LATINOAMÉRICA

HOBART

**Somos tu mejor
socio comercial**



HOBART

BAXTER

VULCAN

Thomson

ecomax

PERFECTA

E L R O

Conoce más



(55) 5062 8200

998 100 2771

itwfeglatam

www.itwfeg.com.mx



Huertos Urbanos

Una Semilla para el Futuro Sostenible

El ODS 12 pretende cambiar el modelo actual de producción y consumo para conseguir una gestión eficiente de los recursos naturales, poniendo en marcha procesos para evitar la pérdida de alimentos, un uso ecológico de los productos químicos y disminuir la generación de desechos.

ARACELI CALVA FOTOS: BERTHA HERRERA

Arriba: Celia Marín y Sonia Ortiz (La Aldea Avándaro), Gabriela Vargas (Huerto Tlatelolco), Monserrat Suárez (Fundación Dr Simi), Andrea Ramos Stierle (Grupo Lunfardo) y Obed Mendez (FAO México)

En un esfuerzo por sembrar conciencia en los jóvenes estudiantes de gastronomía y otros sectores de la población, sobre la importancia de garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, se llevó a cabo el conversatorio “Producción y Consumo Responsable: Huertos Urbanos”.

El evento reunió a representantes de diversas organizaciones comprometidas con la generación de una cultura ambiental más responsable, como la Agencia Urbana y La Hache, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en México, la Fundación APT (Alimento para Todos), la Fundación Dr. Simi, la Aldea Avándaro y Grupo Lunfardo.

Con la participación de estudiantes de gastronomía del Conalep Tlalpan 1 y expertos en sustentabilidad, las moderadoras Celia Marín y Sonia Ortiz, de Aldea Avándaro, destacaron la necesidad de adoptar hábitos que permitan un manejo eficiente de los recursos naturales y reduzcan el desperdicio de alimentos.

“En las grandes urbes, lo que más nos interesa son los huertos urbanos, mientras que en el campo nos enfocamos en regenerar bosques para hacerlos productivos. Hoy hablaremos de hambre cero y de sustentabilidad, que más que una moda, es sostenibilidad”, subrayó Celia Marín.

Celia también enfatizó la responsabilidad de los jóvenes de rescatar una gastronomía basada en el origen de los ingredientes. “Esto no solo aporta sabor y salud, sino que también fomenta el conocimiento de la procedencia de los productos, reduciendo el consumo de alimentos ultraprocesados”.

Por su parte, Montserrat Suárez, de la Fundación Dr. Simi, señaló que los 48 huertos comunitarios gestionados por su organización permiten a las personas no solo cultivar sus propios alimentos, sino también adoptar estilos de vida más saludables y sostenibles.

El Desafío del ODS 12: Transformar Nuestra Relación con los Alimentos

El modelo actual de consumo y producción ha demostrado ser insostenible, provocando el agotamiento de recursos naturales, aumento de la contaminación y preocupantes cifras de desperdicio alimentario.

Por su parte, los participantes del conversatorio subrayaron que prácticas como la economía circular y la reducción de desperdicios son esenciales para cumplir con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12, que promueve la producción y el consumo responsable, y el ODS 2, que busca erradicar el hambre para 2030.

Indicaron que la inseguridad alimentaria, agravada por la pandemia, el cambio climático y la desigualdad, exige soluciones conjuntas que involucren al sector privado, las autoridades gubernamentales, la sociedad civil y la academia.

En este contexto, coinciden en que los huertos urbanos emergen como una respuesta práctica para enfrentar estos retos.

Gabriela Vargas, directora de Huerto Tlatelolco-Cultiva Ciudad, destacó que estos espacios van más allá de garantizar la soberanía alimentaria, ya que los huertos urbanos son una herramienta de reconexión social que nos ayuda a entendernos como parte de la naturaleza y a trabajar por un entorno más equilibrado.



Reducir el Desperdicio de Alimentos

Uno de los temas críticos abordados fue la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos, práctica que no solo perjudica al medio ambiente, sino que perpetúa la inseguridad alimentaria, por lo que los panelistas explicaron cómo la economía circular ofrece soluciones, como la creación de composta con residuos orgánicos o la reincorporación de alimentos sobrantes al ciclo natural.

De igual manera, se destacó que empresas y restaurantes están implementando medidas para alinear sus modelos de negocio con criterios de sostenibilidad, fortaleciendo su vínculo con los consumidores y posicionándose en un entorno global cada vez más regulado.

Una Semilla para el Cambio

Cada huerto urbano representa un paso hacia un mundo donde la alimentación no solo nutra al individuo, sino también regenere la relación entre las personas y el planeta. Por ello, las organizaciones involucradas anunciaron su intención de llevar este conversatorio a otros espacios públicos, con el objetivo de inspirar a más personas a integrar prácticas sostenibles en su vida cotidiana.

Celia Marín dejó en claro que lejos de ser una moda pasajera, los huertos urbanos y el consumo responsable son pilares para definir el camino hacia un futuro sostenible, para lo cual, la educación juega un papel esencial en este panorama, ya que formar nuevas generaciones con conciencia ambiental y un enfoque en el origen de los ingredientes es clave para promover un cambio cultural que garantice el bienestar del ser humano y del planeta.

Impacto de los Huertos Urbanos en la Alimentación

Según datos de la FAO, el 29% de la población mundial sufre inseguridad alimentaria, es decir, carece de acceso a alimentos nutritivos necesarios para una vida saludable. En respuesta a esta problemática, la ONU promueve objetivos como el ODS 2 y el ODS 12, orientados a erradicar el hambre y fomentar modelos de producción y consumo responsable.

En este contexto, los huertos urbanos no solo contribuyen a la seguridad alimentaria, sino que también promueven la autogestión, la sostenibilidad y una mayor conexión con la naturaleza, consolidándose como una herramienta crucial para enfrentar los retos alimentarios del siglo XXI. 🌱

CHEF GUY SANTORO, DE FRANCIA PARA MÉXICO.

ARACELI CALVA

Al cruzar la entrada de Almará, lo que vi fue a Nacho Urquiza con su mágica lente, mientras que el chef Guy Santoro, apoyado por el chef Luis Rodríguez, entraba y salía de la cocina con los platos que preparaban: crema de calabaza de Castilla, ensalada Waldorf, filete de res con hongos y un medallón de pavo; excelentes opciones para esta temporada.

La personalidad de Santoro es imponente, transmite disciplina, tradición y un enorme respeto por la gastronomía. Su imagen corresponde a la del chef clásico y refinado: filipina blanca, delantal atado a la cintura y un hermoso toque (sombrero alto) plisado con altura distintiva, símbolo de autoridad culinaria. Al término del “ritual gastronómico”, nos sentamos en una mesa cercana a la cocina, desde la cual, Santoro estaba al tanto de todo el movimiento del restaurante. En ese momento comenzó nuestra entrevista.

¿Cuántos años tiene en México?

“Llegué hace 25 años con dos meses.”

¿Por qué se quedó, qué le provocó ese amor por este país?

“Al principio solo venía por tres años y me acostumbré al modo de vivir mexicano -sonríe-, la pasión de la gente. Creo que cuando tienes un equipo fuerte detrás de ti que cumple muy bien, te sientes satisfecho. Aunque al inicio fue un poco difícil, honestamente metí mucho de mí para adaptarme y comprender una nueva cultura, por eso todavía estoy aquí en México.”

Cuando llegó de Francia, ¿qué descubrió en la cocina mexicana? ¿qué fue lo que más le sorprendió?

“Descubrí muchas especias, muchos condimentos. Me enfrenté a una cocina con bastante influencia asiática y con mucho chile. Me di cuenta de que la capsaicina es potente. Yo comía picante, pero no tanto, como el chile habanero y el chiltepin, que es uno de los más picantes en el mundo, y las especias, sobre todo.”

Como chef corporativo de Grupo Brisas, recientemente recibió el “Premio al Mérito Restaurantero al Restaurante de Hoteles”, otorgado por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), ¿qué significa este premio?

“Me siento muy agradecido por la distinción.”

¿Un premio es un símbolo de excelencia?

“Más bien, es un símbolo del esfuerzo permanente que realizamos para que el restaurante alcance un buen nivel, y detrás de eso hay un gran equipo.”

Ahora usted está al frente de Almará, ¿podría contar-nos un poco sobre este lugar?

“Ya son diez años de Almará, y durante este tiempo hemos alcanzado el éxito. Existe un posicionamiento del restaurante en esta área donde nos encontramos, que es una zona financiera, estamos entre Varsovia y Hamburgo. Puede considerarse una ubicación algo difícil, ya que no se encuentra en la Roma, Polanco o San Ángel, pero posee su propio estilo y personalidad aquí en el hotel Galería Plaza Reforma.”

¿Cuál es el estilo culinario de Almara?

“En Almara combinamos la técnica del Mediterráneo con ingredientes mexicanos. Se da una fusión entre ambas cocinas, y lo fascinante radica en descubrir sabores que incorporan el aceite de oliva y productos mexicanos como el huitlacoche, aceites de especias, chiles y maíz, logrando una combinación extraordinaria”.

¿Qué implica encontrar el balance perfecto entre la cocina mediterránea y la mexicana?

“Principalmente implica encontrar el ingrediente adecuado que aporte sabor al platillo, ya sea verdura, proteína, incluso un chocolate local o un pescado. Creo que cuando se cuenta con un buen producto en la mesa, que también sea del agrado del chef, este se encargará de prepararlo de la mejor manera posible para resaltar las cualidades del platillo”.

¿Hay algún ingrediente o producto que prefiera manejar en la cocina?

“Me encanta trabajar con todos los ingredientes, pero en lo personal, el aguacate y el mango durante su temporada. La diversidad de chiles que hay en México, ya que es el país con mayor variedad de chiles en el mundo. Aprendí de una chef a utilizar chiles frescos, secos, semisecos y ahumados, todos ellos con aromas extraordinarios.

¿Cómo percibe el crecimiento de la gastronomía mexicana desde que llegó?

“Muy bueno, me sorprendió ver la rápida expansión de restaurantes por toda la ciudad en pocos años, especialmente en lugares como La Roma o Polanco, donde hay 500 establecimientos. Considero que este boom es muy bueno, ya que México debía destacar a nivel mundial con su gastronomía, es bueno para atraer turismo y para la economía también.

¿Qué consejo les darías a los estudiantes de gastronomía?

“Que estudien y aprendan. Tienen que dominar las técnicas, jugar con los sabores, y una vez que tengan la facilidad de combinar... yo digo que es como un artista que está aprendiendo a tocar el instrumento, primero debe aprender las bases generales y luego se dedica a tocar lo que le gusta, así surgió el jazz, y la cocina es un jazz que cada uno puede tocar a su estilo, y la mejor forma de hacerlo es conociendo sus ingredientes, su profesión, lo técnico, los hornos, bueno todo

lo que hay alrededor de la cocina, para que entonces puedan jugar con todos los ingredientes.”

¿Cuándo surgió su amor por la cocina?

“El amor por la cocina me llegó desde la infancia. Estábamos en el campo, nos dedicábamos a sembrar verduras, cuidábamos los animales de granja. Y con eso, cuando ya teníamos una base y una referencia, obviamente, y llegábamos a una cocina, ya teníamos idea de todo eso. Bueno, yo no tenía experiencia con el pescado porque en el campo no había mucho pescado, pero es una ventaja tener a la mano y en la mente saber cómo nace una lechuga, una cebolla, cómo nace el poro, una zanahoria, cómo se cría un conejo, un pollo, un cerdo, res. Sabía cómo cortarlos, cómo cocinarlos y conservarlos, porque eso es parte también de la nutrición, y teníamos que hacer nuestra provisión para el invierno. Entonces, eso es un gran legado que me dieron mis papás desde los cuatro o cinco años hasta los 17 años”.

¿Qué provisiones preparaban para el invierno?

“Bueno, primero era la conserva, después llegó el congelador. Yo conocí el congelador hasta los diez años cuando ya comenzamos a guardar el producto congelado”.

¿Usted era un niño entonces y ya sabía cómo conservar los alimentos, qué hacía?

“Hacíamos de todo tipo, salsa de tomate, espárragos, alcachofas, berenjenas, cerezas, mandarinas, ciruelas, de todo tipo de ingredientes; lo hacíamos con el producto que teníamos a la mano”.

¿Qué técnica de conservación utilizaban?

“Varias, sobre todo era con sal, esterilizado, con azúcar, con agua. Usábamos todo tipo de técnicas y también diversos ingredientes... con aromas, sin aromas, con tomillo, sin tomillo, con romero.”

¿Cuáles son sus platillos preferidos de la cocina francesa?

“Yo recuerdo de mi infancia la tourin, que es una sopa de ajo; una excelente ensalada con tomates del jardín; una costilla de becerra bien dorada con una salsa de champiñón. Me acuerdo que mi mamá hacía unos flanes maravillosos, mi hermano una tarta de manzana extraordinaria,



El Chef Guy Santoro con su equipo de trabajo en el Restaurante Almara

en temporada obviamente. Sobre todo muchas verduras del jardín, ensaladas, pimientos, cebolla fresca, ejotes.”

¿Cocina en su casa?

“Bueno, no estoy en mi casa frecuentemente, pero me gusta cocinar cuando tengo invitados, cuando tengo el honor de recibir a los amigos. Me complace que me visiten. Soy buen anfitrión”

Entre las bebidas, ¿cuáles son sus favoritas?

¿Le gusta el tequila o el mezcal?

“Me gusta el tequila, el mezcal, el whisky, el vino, pero el mezcal es uno de los destilados favoritos porque no me da dolor de cabeza. Me gusta tomar un buen mezcal.”

Por último, ¿cómo se logra tener un buen equipo de cocina?

“Un buen equipo de cocina se logra con el tiempo, trabajando para que se sientan valorados, ayudándolos a ascender de puesto, de cocineros a que sean chefs, sous chefs. Muchas personas que han estado conmigo actualmente son responsables de grupos, de restaurantes, trabajando fuera de México, se han ido a Estados Unidos, Francia, Arabia Saudita, Italia; creo que hay que apoyar a cada persona para que cumpla sus sueños”.

Además de ser chef corporativo de Grupo Brisas, Santoro es presidente fundador de Club Varel México, asociación que fomenta la excelencia culinaria y participa en eventos internacionales como Bocuse d'Or y Coupe du Monde de la Pâtisserie, representando a América Latina y El Caribe.

“Afiliarse a una asociación profesional siempre es enriquecedor. Compartir conocimientos es clave para crecer como chef y como persona”, concluye Guy Santoro, un pilar de la gastronomía internacional.





Crema de Calabaza de Castilla
con Almendra y Avellana Tostada
10 Porciones

INGREDIENTES

- 1.5 k de calabaza de Castilla
- 150 g de cebolla blanca
- 100 g de zanahoria
- 100 g de poro
- 100 g de apio
- 30 g de ajo
- 1 lt de crema Lyncot
- 2 lt de leche
- 100 g de mantequilla

Crouton

- 5 pz de mini pan baguette
- 300 g queso de cabra
- c/n brote de chícharo
- 150 g de avellana
- 150 g. de almendra

PREPARACIÓN

- ◆ Crema
 - Pelar la calabaza y trocear en pequeños cubos, sofreír en mantequilla y aceite con la cebolla, zanahoria, poro, apio y ajo.
 - Agregar la crema lyncott con la leche y dejar hervir por diez minutos, sazonar con sal y pimienta.
 - Colar con chino fino y rectificar sazón. Reservar

◆ Crouton

- Cortar el pan baguete a largo y obtener cinco porciones de cada uno, hornear en la salamandra.
- En un bowl agregar el queso de cabra y batir con batidora de globo hasta obtener una mezcla homogénea, verter a en una manga.
- Colocar en el crouton, el queso crema duyado en forma de puntos, porcionado uniformemente en el baguete y decorar con almendra y brotes mixtos

MONTAJE

En un plato sopero colocar la almendra y la avellana tostada en el centro y a un lado el crouton decorado y por ultimo agregar la crema de calabaza de castilla



Ensalada Waldorf
10 Porciones

INGREDIENTES

- 5 pz de manzana verde
- 1 pz de manzana roja
- 2 pz de aguacate
- 500 g de apio
- 100 g de uva
- 120 g de nueces
- 250 g de mayonesa
- 2 cda de mostaza Dijon
- 1 pz de limón amarillo
- 10 cl de crema
- 1 pz de lechuga larga
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN

- ◆ Ensalada
 - Limpiar, deshojar y cortar el apio en rodajas muy finas.
 - Cortar por la mitad las uvas.
 - Hacer el zumo y exprimir 2 limones.
 - Pelar y cortar las manzanas en dados, rosear con el jugo para evitar la oxidación.
 - Pelar, quitar el hueso y cortar los aguacates en dados, rosear con el jugo para evitar la oxidación.
 - Mezclar la mayonesa, la mostaza, la crema y el zumo de limón. Sazonar con sal y pimienta.
 - Juntar en un recipiente las manzanas los aguacates, las nueces, las uvas, incorporar la salsa, removiendo todo para que quede bien empapado, sazonar con sal y pimienta.
 - Trocear la lechuga.

MONTAJE

Colocar en un plato de servicio un poco de lechuga, encima repartir la mezcla de ensalada Waldorf. Decorar con medias lunas de manzana roja.



Filete de Res con Hongos Mixtos, Alcachofa Confitada,
Salsa de Vino Tinto

10 Porciones

INGREDIENTES

2 k de filete de res (10 medallones de 200 gr.)
50 g de mantequilla
80 ml de aceite de olivo
20 g de sal
5 g de pimienta blanca quebrada

Para los Hongos

300 g de champiñones
300 g de portobello
50 g de mantequilla
sal
pimienta

Para la Alcachofa

2 pz de alcachofa
50 g de mantequilla
80 ml de aceite de olivo
sal
pimienta

Para la Salsa de Vino Tinto

20 g de tocino picado
150 g de echalote
1.5 dl de vino tinto
2 dl de fondo de ternera
1 ramas de tomillo
20 g de mantequilla
sal
pimienta

PREPARACIÓN

- ♦ **Hongos**
 - Limpiar todos los hongos y saltearlos con mantequilla, sazonar con sal y pimienta. Reservar.
- ♦ **Alcachofa**
 - Limpiar las alcachofas, tornearlas con un mondador y quitarles la parte central con la ayuda de una cuchara.
 - Cortarlas en media luna y saltearlas con aceite y mantequilla y sazonar con sal y pimienta. Reservar.
- ♦ **Preparación de la Salsa**
 - Filetear finamente los echalotes con todo y piel.
 - Calentar una cacerola con un poco de aceite de olivo, agregar el tocino y el echalote, cocer hasta dorar todo.
 - Incorporar el vino tinto, dejar reducir, verter el fondo de ternera, cocer 5 minutos, colar en chino fino en una cacerola más chica.
 - Agregar la mantequilla, sazonar con sal y pimienta.
 - Dejar marinar en la salsa las ramas de tomillo.
 - Reservar.
- ♦ **Filete de Res**
 - Sazonar los Filetes con sal y pimienta quebrada.
 - Calentar un sartén con un poco de aceite de olivo, sellar y cocer los filetes al término deseado.
 - Agregar al final un cubo de mantequilla para la coloración final y dejar reposar.

MONTAJE

- Calentar las diferentes preparaciones.
- Calentar la salsa de vino tinto y agregar el resto de mantequilla.
- Disponer en un plato de servicio, el filete de res, agregar alrededor del filete el champiñón y el portobello distribuidos uniformemente, colocar las alcachofas porcionadas sobre el filete.
- Por último, colocar un hilo de salsa alrededor del filete salseando los hongos.

México celebra los 70 años de *Les Disciples d'Escoffier*



De izquierda a derecha: Juantxo Sánchez, Sergio Camacho, Luis Rodríguez, David Díez, Francisco Díaz, Patricia Oliveira, Eloy Campuzano, Cecilia Gutierrez, Giuseppe Pizzo, Mauricio Rocha, Juan Emilio Villaseñor.

Los socios y amigos de *Les Disciples d'Escoffier* en México celebraron su Cena de Epicuro, en la que se dio oficialmente la bienvenida a nuevos miembros que se integran a esta asociación internacional fundada en 1954, en Francia. El punto de encuentro fue el Hotel Galería Plaza Reforma, donde el director general de este establecimiento, Rafael González Aburto, y su equipo fueron espléndidos anfitriones de esta fiesta que coincide con el jubileo por los 70 años de esta agrupación, regida por los principios de disciplina y altruismo del gran maestro Auguste Escoffier.

Este encuentro estuvo presidido por los chefs Emmanuel Chabre y Guy Santoro, presidente regional para México y presidente de honor, respectivamente, de *Les Disciples d'Escoffier* México. Entre los invitados especiales destacó la presencia de Vincent Perrin, cónsul general de Francia en México, y de Séverine Le TuTour, cónsul adjunta y jefa de la Cancillería en México.

“Con orgullo, Les Disciples d'Escoffier celebramos el 70 aniversario

El Hotel Galería Plaza Reforma fue sede de la reciente Cena de Epicuro, en la cual se entronizaron a nuevos miembros de la asociación que exalta los ideales del maestro Auguste Escoffier.

rio de esta asociación, que reúne a 46 delegaciones en los cinco continentes, con más de 40 mil discípulos en todo el orbe. Esta longevidad y magnitud merecen celebrarse, y qué mejor manera que con esta Cena de Epicuro, donde se fortalecen los lazos de fraternidad”, expresó el chef Emmanuel Chabre en su intervención.

Por su parte, el chef Guy Santoro destacó que *Les Disciples d'Escoffier* siguen los pasos de uno de los más grandes maestros de la gastronomía: Auguste Escoffier, “quien no

solo transformó la cocina francesa, sino que dejó un legado que ha trascendido fronteras y épocas, y cuyos valores son fundamentales en nuestro oficio”.

Les Disciples d'Escoffier es una asociación que no solo congrega a cocineros, sino que también cuenta con la participación de productores, empresarios y sommeliers, quienes, sin distinción de rangos o jerarquías, comparten el amor por la gastronomía y un alto compromiso con la sociedad y las nuevas generaciones de profesionales del ámbito culinario.

Los entronizados como nuevos miembros del Capítulo México de *Les Disciples d'Escoffier* son:

- Thierry Dié, proveedor
- Sergio Camacho, chef
- Etny Campuzano Molina, chef
- Francisco Díaz, chef
- David Díez, chef
- Cecilia Gutiérrez de Alva, chef
- Patricia Oliveira, chef
- Giuseppe Pizzo, chef
- Mauricio Rocha, chef
- Juan Emilio Villaseñor, chef
- Juantxo Sánchez, chef

Margarita Carrillo recibe homenaje en Querétaro

La comunidad Vatel del estado reconoce la importante trayectoria de la chef con una cena en la que se presentaron algunos de sus platillos más emblemáticos.

La delegación de Vatel Club México en Querétaro realizó recientemente una cena homenaje en honor de la chef Margarita Carrillo Arronte, figura destacada de la cocina mexicana y protagonista en la consolidación de la gastronomía nacional como Patrimonio Intangible de la Humanidad, de acuerdo con la UNESCO.

Los salones del hotel NH Querétaro, con una espectacular vista de la capital del estado, fueron sede de esta celebración, a la que asistieron miembros de la comunidad vateliana queretana, así como de San Luis Potosí y la Ciudad de México.

Entre los invitados especiales estuvieron Paola Ortega, en representación de Adriana Vega Vázquez Mellado, Secretaria de Turismo de Querétaro, y Mariana Ortiz Cabrera, Secretaria de Turismo del Municipio de Querétaro.

En su intervención, Paola Ortega destacó la relevancia de la chef Carrillo como firme impulsora de las cocinas regionales de México, incluyendo, por supuesto, la queretana, a través de distintos medios, desde su participación en programas televisivos de proyección internacional hasta su labor como restaurantera y promotora de la gastronomía nacional, tanto en México como en el extranjero. Recordó su importante labor en Japón, donde puso de manifiesto la riqueza culinaria de nuestro país, sorprendiendo a los comensales nipones..

Por su parte, Mariana Ortiz Cabrera destacó la importancia de Vatel Club Querétaro como gestor de importantes actividades que han impulsado la gastronomía local en diversas direcciones, tanto en la población local como en la perspectiva de chefs, restaurantes e instituciones. Recordó su importante gestión en el desarrollo de concursos estudiantiles, promoviendo la iniciativa de las nuevas generaciones para conocer más sobre el acervo culinario queretano.

En sintonía con vinos y bebidas con el sello del estado, la cena fue elaborada por chefs vatelianos de Querétaro y de la Universidad del Valle de México (UVM) campus Querétaro, presentando varios platillos emblemáticos de la



Las chefs Margarita Carrillo e Isabella Dorantes.

Con profunda emoción, la chef Margarita Carrillo agradeció este homenaje, resaltando el gran esfuerzo de los cocineros para desarrollar los platillos con la técnica, el conocimiento y la dedicación necesarios para exaltar los conceptos y el valor de los ingredientes en su forma más plena.



1. La comunidad vateliana reunida en este gran homenaje
2. La comunidad vateliana de Querétaro, junto con autoridades de Turismo estatal, rindieron un gran homenaje a la chef Margarita Carrillo, pilar de la gastronomía mexicana.
3. Los Chefs Aarón Chávez y David Diez

chef Carrillo, como la sopa de caldo de res con poblano, jocoque, huitlacoche y tortilla frita, y el filete de res a los diez chiles con tamalito de hongos, entre otros.

Con profunda emoción, la chef Margarita Carrillo agradeció este homenaje, resaltando el gran esfuerzo de los cocineros para desarrollar los platillos con la técnica, el conocimiento y la dedicación necesarios para exaltar los conceptos y el valor de los ingredientes en su forma más plena. Además, reconoció la importancia de la chef Alicia Gironella De'Angeli, a quien calificó como su gran maestra y un ejemplo de disciplina y dedicación en la gastronomía mexicana.

Esta emotiva celebración también sirvió de marco para el anuncio de la renovación en la Presidencia de Vatel Club Querétaro, luego de la destacada gestión del chef Aarón Chávez al frente de la misma. Conforme a los estatutos de Vatel Club México y la votación realizada entre los miembros de la delegación queretana, el cargo de Presidente fue asumido por el chef Alfredo del Río, quien recibió un reconocimiento unánime de los asistentes y el apoyo de los miembros de la asociación.



Margarita Carrillo es autora del libro México: The Cookbook. Estudió en la UNAM la carrera de Pedagogía y ha dedicado una gran parte de su vida a la docencia. Ha representado a México en diferentes festivales gastronómicos en todo el mundo, además de ser chef ejecutiva en la cumbre del G20 que se llevó a cabo en Los Cabos, Baja California Sur. Es conocida también por sus series en el canal El Gourmet: Los favoritos de Margarita Carrillo, Puebla de Los Ángeles, Un paseo por Oaxaca y La cocina de la piedra



Arte Culinario Francés

Alta gastronomía francesa en un ambiente sin igual.

Prueba los clásicos como el recién galardonado Paté en Crôte, y lo mejor de nuestra gastronomía contemporánea.



La Cave

Más de 60 mil botellas y 1300 etiquetas de vino francés, incluyendo selecciones de pequeños productores.

Vive experiencias únicas en nuestras catas guiadas.

Círculo Francés de México, ícono de la cultura francesa en la Ciudad de México.



www.clubfrance.org.mx

Francia 75, Col. Florida, Álvaro Obregón, 01030, CDMX.
T:55 1163 0747 WA. 55 4870 7448

Guy Santoro imparte conferencia sobre quesos del mundo

En el marco de las celebraciones por el 50 aniversario de la Escuela Superior de Turismo del IPN, se presentó la conferencia “El queso como embajador de paz y cultura”.

La Escuela Superior de Turismo (EST) del Instituto Politécnico Nacional (IPN), una de las instituciones públicas más prestigiosas en la formación de profesionales de la industria turística y gastronómica, celebró su 50 aniversario y, como parte de estos festejos, la institución organizó diversos eventos culturales, destacando entre ellos la conferencia impartida por el chef Guy Santoro, presidente para México, Centroamérica y el Caribe de l'Académie Culinaire de France (ACF) y presidente de la mesa directiva de Vatel Club México.

Guy Santoro ofreció una interesante ponencia sobre “El queso como embajador de paz y cultura”. Este evento fue presidido por Marissa Alonso Marbán, directora interina de la EST, y Zadith Iliana Rajín Vilchis, subdirectora académica interina, y contó con una nutrida asistencia de estudiantes y profesores interesados en conocer más sobre este tema, de especial relevancia en el panorama culinario actual.

El chef destacó la importancia del queso en el desarrollo de la cultura alimentaria de diversas regiones del mundo, subrayando los distintos procesos de elaboración que, a lo largo de los siglos, han establecido parámetros de clasificación y denominaciones de origen en la industria quesera.

“México es un país que actualmente tiene una especial relevancia en este tema, ya que ha desarrollado propuestas de calidad, apegadas a la riqueza de sus tradiciones y productos locales, lo cual da un sello distintivo a los que-



El chef Guy Santoro comparte sus conocimientos con las nuevas generaciones, fomenta su creatividad, y las inspira a perseguir la excelencia y a explorar nuevas fronteras en el mundo culinario.

se producen en el país. Además del sector industrial, México cuenta con importantes aportaciones en la generación de quesos artesanales. En estados como Guanajuato, Morelos, Veracruz y Michoacán, solo por mencionar algunos, encontramos excelentes propuestas desarrolladas por nuestros artesanos”, expresó Santoro.

Marissa Alonso Marbán agradeció al chef su participación en esta actividad académica, reconociendo también su importancia en la formación de varias generaciones de profesionales de la gastronomía en México. Resaltó el gran valor de contar con figuras como Guy Santoro en foros académicos de esta naturaleza, ya que su ejemplo y liderazgo establecen una guía para el compromiso y las acciones a desarrollar por las nuevas generaciones de profesionales del sector gastronómico.

Anchor™ FP
FOOD PROFESSIONALS



Productos lácteos de Nueva Zelanda, reconocidos mundialmente por su alta calidad. Especialmente diseñados para brindar soluciones a profesionales, estos productos destacan por su gran funcionalidad y excelente desempeño, garantizando resultados excepcionales en cada uso.

www.anchorfoodprofessionals.com

@ anchor_mexico f Anchor Mexico





Viven gran experiencia en Casa Cuervo

Fotos cortesía de Poncho Hernández

El tequila es símbolo de México, de su historia, sus tradiciones y del oficio ancestral de grandes maestros en la elaboración de un destilado de origen y proyección internacional. Con más de 250 años de historia, Casa Cuervo es una empresa icónica en la producción y proyección de esta bebida, que hace de Tequila, Pueblo Mágico de Jalisco y cuna del destilado más famoso de México, el centro de experiencias únicas.

Casa Cuervo fue el excepcional anfitrión de una experiencia para un grupo de vatelianos, integrado por los chefs Aarón Chávez, Poncho Hernández, Reyna Venegas, Patricia Oliveira, Marcelo Hisaki, Karen Valadez, Eduardo Plascencia, Edson Joao Valdez y Oliver Infante, así como el sommelier Edgardo Schiller.

En una jornada llena de conocimiento y momentos especiales, los invitados pudieron conocer más sobre la el-

La empresa tequilera más famosa del mundo recibe a miembros de la comunidad vateliana en Tequila, Jalisco, brindándoles la oportunidad de conocer más sobre su labor y su legado en la cultura gastronómica de México.

La jornada brindó la oportunidad de recorrer las calles de esta apacible localidad, llena de historia, aromas y sabores a tequila, culminando con una visita a la Hacienda El Centenario, un impresionante centro de eventos y experiencias.

Con un área de más de 7 mil metros cuadrados, la Hacienda El Centenario es uno de los espacios de eventos más

boración del tequila, desde el cultivo del agave Weber tequilana en los majestuosos campos jaliscienses hasta los procesos de transformación que dan lugar a los distintos tequilas de la empresa, considerada la mayor productora de tequila a nivel mundial.

Los invitados se hospedaron en el Hotel Solar de las Ánimas, en el corazón del pueblo de Tequila, donde además de disfrutar de gratos momentos de descanso, saborearon excepcionales platillos con un toque local, en sorprendentes maridajes con algunos tequilas premium de Cuervo, como Maestro Dobel en sus distintas expresiones.



Chefs y sommeliers de distintas delegaciones del país conocieron a fondo la historia y la evolución de la máxima empresa tequilera de México.

imponentes de México, con jardines que exhiben obras de reconocidos artistas, como Leonora Carrington. Una de las áreas de este complejo está destinada a espectáculos de charrería, y fue allí donde los vatelianos disfrutaron de una espléndida presentación en la que jinete y caballo realizaron ejecuciones que dan fama a este arte ancestral de México.

Uno de los momentos culminantes de la visita fue la deliciosa cena en uno de los salones más coloridos del complejo: la Tienda de Raya, cuyo principal atractivo es la barra que recrea este espacio tradicional de las antiguas haciendas, construida con tres barras antiguas restauradas y unificadas por el maestro Servando Canela.

En este lugar, al son de la música del mariachi, los invitados disfrutaron de una excepcional cena con platillos típicos de México y, en particular, de Jalisco, como la infaltable torta ahogada. Fue el momento perfecto para seguir degustando las diversas etiquetas premium de Casa Cuervo, como Maestro Dobel, Cuervo Centenario, José Cuervo Reserva de la Familia, Tequila 1800 y José Cuervo Tradicional, además de otros destilados del amplio portafolio de la empresa, como los mezcales Creyente y 400 Conejos.



La visita a Tequila no estaría completa sin un recorrido por el monumental Centro Cultural Juan Domingo Beckmann, uno de los tesoros del acervo museográfico de Jalisco y de México. Bajo la guía de la directora general de este complejo, Sonia de la Garza, los invitados fueron guiados en un apasionante recorrido por sus salones, conociendo tesoros únicos como la colección de carruajes de distintas épocas, el impresionante patrimonio de sillas de montar y otros implementos de la charrería, y la colección de arte popular

mexicano. Esta espectacular reunión de piezas artísticas brindó el entorno perfecto para disfrutar de una cata de tequilas y chocolate, culminando de manera excepcional un encuentro con la fastuosidad y belleza que representa Casa Cuervo y su conexión con México y su cultura.

Año Cervantes, gerente de Banquetes y Relaciones Públicas de Casa Cuervo, expresó la satisfacción de la empresa por la visita de la comunidad vateliana a este sitio único que representa y expresa la riqueza cultural del tequila en el mundo, reiterando el vínculo que Vatel Club México tiene con Casa Cuervo y creando siempre vías y oportunidades para la difusión de la gastronomía mexicana en foros nacionales e internacionales.

Querétaro brilla en el Picnic en Blanc

El Pueblo Mágico de Ezequiel Montes fue escenario de la fiesta de gastronomía, vino y amistad, la cual se ha convertido en una tradición en esas tierras de generosa naturaleza.



Los chefs de Vatel Querétaro estuvieron presentes en esta edición de Picnic en Blanc

La cuarta edición de esta fiesta al aire libre brinda una nueva oportunidad para disfrutar de la riqueza de Querétaro, su gastronomía, sus vinos y la alegría de su gente. El Picnic en Blanc se ha convertido, en poco tiempo, en una de las celebraciones gastronómicas más esperadas en tierras queretanas. Organizado por la comunidad vateliana de este estado, es una fiesta que ofrece excelente gastronomía y magníficos vinos, pero sobre todo, resalta el toque de amistad y camaradería que lo ha posicionado como un evento familiar que exalta los valores y la riqueza natural y cultural de Querétaro.

“Celebramos ya la cuarta edición del Picnic en Blanc. Es un evento donde se congrega lo mejor del estado de Querétaro con un objetivo esencial: enaltecer los valores gastronómicos y culturales de esta tierra maravillosa, haciendo gala de los ingredientes más representativos, la cocina tradicional y los vinos de la región. Con esta promoción y la afluencia de visitantes de otros estados y de la Ciudad de México, seguimos impulsando la activación económica en materia turística”, dice el chef Aarón Chávez, uno de los organizadores del evento.

Agrega: “Este año decidimos tener como sede la grandiosa quesería y viñedo Flor de Alfalfa, en el municipio de Colón, un escenario ideal con paisajes gratos y relajantes que posicionan a esta localidad en el mapa nacional del turismo, tanto en el ámbito gastronómico como para la realización de todo tipo de eventos sociales”.

El chef explica que el Picnic en Blanc es una propuesta que entusiasma a los queretanos, así como a la gente de la Ciudad de México y otros estados cercanos, que buscan disfrutar de un día único rodeados de naturaleza y del patrimonio artístico, cultural y culinario que ofrece el estado.

“Por supuesto, los viñedos de la región son un atractivo único para hacer de esta visita una jornada perfecta. Además del deleite en familia y con amigos, el Picnic en Blanc ofrece la oportunidad de conocer y saborear el patrimonio gastronómico de Querétaro”, añade.

“La celebración comenzó con un recorrido por la reconocida finca, célebre por su producción de quesos de vaca y su oferta de vinos. Los asistentes disfrutaron de una degustación de diversos quesos de vaca, apreciando sus características bajo la guía de expertos. Asimismo, visitaron la cava subterránea de quesos y vinos, con espléndidas instala-



En el área de Picnic de la finca, una cocinera tradicional preparó exquisitos antojitos de la región, mientras que chefs de Vatel Club Querétaro ofrecieron tacos de cochinita, carnes asadas y mole de xoconostle, entre otras delicias.

ciones que destacan en el ambiente familiar y campestre del lugar”, afirma.

En este lugar, reconocido internacionalmente, los visitantes conocieron más sobre la historia de la empresa, así como las características de sus vinos, varios de los cuales pudieron apreciar desde una perspectiva organoléptica en una cata dirigida.

Ya en sintonía para disfrutar de los placeres de la mesa, las actividades se concentraron en el área de Picnic dentro de la finca, donde los asistentes gozaron de la gastronomía queretana preparada por una cocinera tradicional. También se ofrecieron otros platillos típicos preparados por chefs de Vatel Club Querétaro, como tacos de cochinita, ceviches, carnes asadas, helados de frutos locales, quesabirrias, mole de xoconostle y más. En el ámbito de las bebidas, destacó la propuesta

El chef explica que el Picnic en Blanc es una propuesta que entusiasma a los queretanos, así como a la gente de la Ciudad de México y otros estados cercanos, que buscan disfrutar de un día único rodeados de naturaleza y del patrimonio artístico, cultural y culinario que ofrece el estado.

en mixología, vino y cervezas artesanales, así como aguas frescas de guamiche y garambullo.

“Otro de los atractivos del Picnic en Blanc es el área dedicada a los artesanos de la región, quienes exponen sus diversas creaciones y productos a la venta. Es una manera de impulsar y apoyar a nuestros artesanos, que son nuestro orgullo”, indica el chef.

“El Picnic en Blanc es una fiesta en todos los sentidos, por lo que no podía faltar la música de DJ, que nos puso a bailar al ritmo de variados géneros, animando aún más la tarde. También tuvimos talleres para estimular la creatividad y relajarnos, como el taller ‘Pinta tu botella de vino’, que fue todo un éxito y nos brindó la oportunidad de expresar nuestra creatividad en nuestras decoraciones”, explica Chávez. 🍷

México presente en la International Catering Cup

La gastronomía nacional tendrá una importante participación en el certamen más importante del mundo dedicado a la industria de banquetes.

Los chefs Carlos Cano y Paulina Aguilar, con el coaching del chef Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club México, representarán a México en la novena edición de la *International Catering Cup* (ICC), el concurso cumbre la industria del catering y el sector banquetero a nivel mundial, que se realizará en enero de 2025, en el marco de una de las ferias más importantes de la industria gastronómica Sirha Lyon, en Lyon, Francia. Además de México participan equipos de Canadá, Brasil, Italia, Suiza, República Checa, Luxemburgo, Francia, Vietnam, Estados Unidos, Singapur y Madagascar.

“Son tres días de competencia durante los cuales cada equipo revelará creatividad, técnica y maestría en beneficio de la profesión de la charcutería y la restauración. Además del rendimiento, el valor añadido son también los valores de los participantes. Determinación, generosidad, intercambio y talento son cualidades esenciales para que cada candidato triunfe en la *International Catering Cup*. Cada uno aprende a superarse y a ir más allá de sus límites para el mayor beneficio de la gastronomía internacional”, expresa con entusiasmo Joël Mauvigney, presidente fundador de la ICC y presidente de la *Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs* (CNCT).

Los chefs Carlos Cano y Paulina Aguilar asisten nuevamente a este certamen luego de una relevante participación en 2023 y de reafirmar sus cualidades para ser contendientes en la próxima competencia luego de su triunfo en la eliminatoria nacional, realizada dentro la serie de certámenes realizados dentro de Expo Gastronómica 2024, en el *World Trade Center* CDMX.

“Es una excelente oportunidad para poner de manifiesto el enorme talento que existe en México en el ámbito del servicio de catering y la realización de banquetes. Desde nuestras primeras participaciones en este certamen hemos avanzando, ocupando mejores lugares en las tablas generales y ganando el reconocimiento de los jueces, los contendientes y el público por la actitud y el profesionalismo en la competencia. Tenemos un equipo experimentado y hemos trabajado intensamente en el entrenamiento para desarrollar nuestro mejor esfuerzo”, expresa el Chef Sergio Camacho.



Los chefs Carlos Cano y Paulina Aguilar, con la asesoría del Chef Sergio Camacho, estarán representando a México en la máxima competencia de la banquetería: la *International Catering Cup*.



LA CALIDAD NOS DISTINGUE

RES
NACIONAL | IMPORTADA

CERDO
NACIONAL | IMPORTADO

CORDERO
NACIONAL | IMPORTADO

- **PATO**
IMPORTADO
- **POLLO**
ORGÁNICO

CONTÁCTANOS: 55 3019 6132 | +52 1 56 1464 8458

FERRER FOOD&SERVICE

grupo alpha

desde 1974

Equipos para Panaderías,
Restaurantes, Hoteles y Cafeterías

