

# watell<sup>®</sup>

MAGAZINE

# MICHEL BRAS

EL GENIAL COCINERO QUE ENCONTRÓ SU VOZ EN LA NATURALEZA

---

**AQUILES CHÁVEZ: SOTERO SUSTENTABLE**

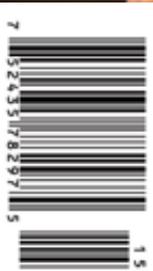
EL NUEVO ROSTRO DEL COMPROMISO GASTRONÓMICO

---

**ROBERTO BUCCIO**

UN FESTÍN CULINARIO ENTRE Magueyes

\$100.00





# 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**<sup>®</sup>  
MAGAZINE



SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS  
\$ 540.00 PESOS





### Vatel Magazine Comité Editorial

Guy Santoro  
Sergio Camacho Ocampo  
Celia Marín Chiunti

### Equipo editorial

DIRECCIÓN EDITORIAL  
Celia Marín Chiunti  
celia@cibreeditores.com

#### FOTOGRAFÍA

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

RETOQUE FOTOGRÁFICO  
Renato Flores

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

TEXTOS  
Celia Marín Chiunti  
Rubén Hernández  
Araceli Calva  
Elizabeth Ávila

EDICIÓN/TEXTOS CLUB VATEL  
Rubén Hernández

COORDINADORA EDITORIAL  
Araceli Calva  
mxvatelmagazine@gmail.com

ASISTENTE EDITORIAL  
Ivette Nápoles Alfaro  
vatelclub@gmail.com

### Comité Vatel 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	PRESIDENTES DE HONOR DELEGACIONES Thierry Dufour Gerardo Rivera Alfredo Santamaria Federico López Aarón Chávez
PRESIDENTE DE PANADERÍA César Prado	SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMA DE PROMOCIÓN Benjamín Nava José Luis Mena	
PRESIDENTE DE REPOSTERÍA Oswaldo Tapia	DIRECCIÓN ENLACE GUBERNAMENTAL Mohamed Mazeh Alfonso Coronado	
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

## Revista gastronómica sustentable

En esta edición número 15 de Vatel Magazine, en entrevista exclusiva el genial Chef Michel Bras enfatiza la importancia de una gastronomía sustentable. Referente de la cocina natural y de proximidad, de respeto al entorno y a la pureza del ingrediente, es pionero de la actual cocina vegetal; su talento y visión le valieron en 2016 el reconocimiento como El Mejor Chef del Mundo por la revista Le Chef, en una encuesta realizada a 512 cocineros con dos y tres estrellas Michelin.

En la Sexta Edición de Oficios Culinarios, “Oficios Ancestrales de la Gastronomía”, un eco de voces de diferentes generaciones narran historias de la cocina. Culinaria Mexicana reunió en Oaxaca a cocineras tradicionales, chefs, investigadores y expertos en gastronomía para rendir homenaje a los saberes que han dado forma a la cocina mexicana.

Como parte del especial de Hidalgo, el Chef David Castillo Aceves, segunda generación del exitoso restaurante La Trucha Grilla en Real del Monte, Hidalgo, heredó de su padre el respeto total a la tierra, incorporando a su menú una variedad de ingredientes locales, detonadores imprescindibles de los sabores en su propuesta gastronómica: hongos, peces como la trucha, productos de la milpa y hierbas que son, como el laurel, de producción silvestre.

pueblo de Mixquiahuala, Hidalgo, Cintia Salvador Mera y Juan Antonio Rodríguez, jóvenes emprendedores, han creado un santuario que exalta la magia, el esplendor y la riqueza de la comunidad hñähñu y su cocina resiliente. En este contexto lleno de contrastes surge Hñähñu, Cocina Otomí de Raíz.

El restaurante del famoso Chef Aquiles Chávez en Pachuca traza una visión optimista y promisoría de responsabilidad con el planeta y con la sociedad, apostando por la sustentabilidad, por lo que el Banco de Alimentos de México (BAMX) reconoció a Sotero Cocina de Oficio como el primero de Hidalgo en participar de manera activa y sostenida en los objetivos del programa Al Rescate.

Rogelio Moreno Montiel dirige La Gaspareña, rancho ubicado en el municipio de Singuilucan, Hidalgo, dedicado al cultivo y aprovechamiento de los magueyes pulqueros, desde una perspectiva de sostenibilidad y dignificación.

La cocinera tradicional Martha María Jiménez López exalta los sabores de la cocina hidalguense llena de tradiciones y recuerdos, de baluartes conservados en los hogares como portadora de secretos, emociones y técnicas que otorgan identidad a este acervo ancestral.

Una cocina ancestral, llena de tradiciones y amor al campo, con el maguey como eje central de una cosmogonía culinaria, es la esencia de Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano, en Tulancingo, Hidalgo, dirigido por el Chef Roberto Buccio, en sintonía con una comunidad de productores e investigadores del estado, preservando y difundiendo la relevancia de una cocina que refleja el espíritu de una comunidad.

En Hidalgo, la investigadora Carmen Julia Figueredo Urbina apasionada de México y de su gastronomía, ha desarrollado importantes estudios sobre los sistemas agroalimentarios en el Estado y los baluartes que perviven en sus mercados locales.

Celia Marín Chiunti  
DIRECTORA EDITORIAL

**C**ompetir en cocina a nivel internacional despierta una mezcla intensa de sentimientos. Concursos como el Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de Pâtisserie y el International Catering Cup es una experiencia donde la pasión se vive en su máxima expresión.

La cocina es un arte y una manifestación personal, y enfrentarse a este nivel de competencia demuestra un amor profundo por la gastronomía. La adrenalina se convierte en la presión del tiempo, la perfección en la ejecución y el enfrentamiento con otros chefs genera una emoción indescriptible. Además, representar a un país como México, con su riqueza cultural y culinaria, llena de orgullo y satisfacción. Cada competidor busca demostrar su talento, superar sus propios límites y dejar su huella en la escena gastronómica. Lograr una buena ejecución, recibir elogios o ganar una competencia genera una felicidad incomparable.

Felicitar a los diferentes equipos que participan en estos concursos es reconocer el esfuerzo, la dedicación y la entrega que implica cada una de estas pruebas. La experiencia es intensa, llena de altibajos emocionales, pero para muchos chefs representa uno de los desafíos más gratificantes de su carrera. Esperamos que en un futuro cercano más competidores de este hermoso país se sumen a esta aventura, elevando nuestra gastronomía y posicionándola como un valor cultural de México en el mundo.

Por otro lado, es un honor para nosotros dirigirnos a usted en esta ocasión especial para expresar nuestro más sincero agradecimiento por su continuo apoyo como anunciante en Vatel Magazine. Su confianza y lealtad han sido fundamentales para el crecimiento y éxito de nuestra publicación. Gracias a su compromiso, hemos podido seguir brindando a nuestros lectores contenido de calidad, fortaleciendo nuestra comunidad y creando un espacio en el que las marcas pueden conectar con su público objetivo.

Su presencia en nuestras páginas no solo enriquece la experiencia de nuestros lectores, sino que también refleja la importancia de su empresa en el sector. Queremos reafirmar nuestro compromiso de seguir ofreciendo un espacio de alto valor para su marca y de continuar trabajando juntos para lograr grandes resultados. Nos sentimos profundamente agradecidos por la relación que hemos construido y esperamos seguir contando con su confianza en futuras ediciones.

Una vez más, gracias por ser parte de esta gran familia Vatel.

Guy Santoro

PRESIDENTE MESA DIRECTIVA VATEL CLUB



 europastry<sup>®</sup>

## Innovación y Sabores Europeos llegan al sector HORECA en México





38



17



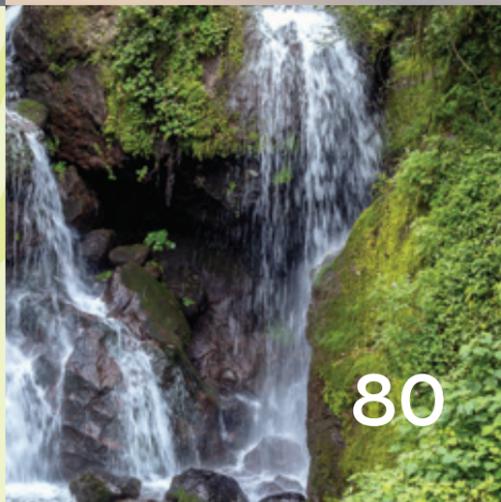
51



83



64



80

# Contenido

- 8 **Rostros**  
Claudio Poblete Ritschel  
Dulce Villaseñor Gómez  
Ignacio Urquiza
- 14 **Estrellas Michelin México**  
Pujol, Quintonil, Rosetta, Sud 777 y Esquina Común han alcanzado un extraordinario balance entre tradición mexicana y técnicas culinarias contemporáneas
- 17 **Chef Michel Bras: Pionero de la actual cocina vegetal sustentable**  
Entrevista con el famoso chef galés, cuyo talento y visión fue reconocido en 2016 como el Mejor Chef del Mundo por la revista Le Chef, en una encuesta realizada a 512 cocineros con dos y tres estrellas Michelin
- 34 **Sexta Edición de Oficios Culinarios: Homenaje a los Oficios Ancestrales**  
Reunidos por Culinaria Mexicana en Oaxaca, cocineras tradicionales, chefs, investigadores y expertos hablaron de saberes que han formado la cocina mexicana
- 38 **Hñähñu Cocina Otomí de Raíz**  
Propuesta gastronómica de Juan Antonio Rodríguez y Cintia Salvador Mera en Mixquiahuala, Hidalgo, que exalta la riqueza de la comunidad hñähñu en el Valle del Mezquital
- 51 **Chef Aquiles Chávez: Sotero Sustentable**  
Una visión promisoriosa de la responsabilidad de la gastronomía con el planeta y con la sociedad. Su restaurante recicla el 80% de sus residuos
- 60 **Real del Monte: capital del paste**  
Un emblema de la cocina hidalguense que sigue conquistando paladares
- 64 **La Gaspareña: Rogelio Moreno Montiel**  
Un rancho que respeta los procesos tradicionales de cultivo de magueyes y la producción pulquera
- 68 **Cocinera tradicional: Martha María Jiménez López**  
Portadoras de secretos, emociones y técnicas que dan identidad a este delicioso acervo ancestral
- 71 **Chef Roberto Buccio:**  
Festín culinario entre magueyes  
En Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano rinde homenaje al valor del maguey pulquero en la cocina hidalguense, así como a la magia de mercados locales
- 80 **Carmen Julia Figueredo Urbina y los sistemas agroalimentarios tradicionales**  
Su investigación revela el papel crucial en la conservación del pulque, el mezcal y una diversidad de especies nativas
- 83 **Chef David Castillo Aceves: La Trucha Grilla**  
En el Pueblo Mágico de Mineral del Chico, el restaurante del chef es un manifiesto del grandioso patrimonio alimentario que distingue a Hidalgo, en una suma de herencias prehispánicas, españolas e inglesas principalmente
- 93 **Verónica Garza**  
**Tecnología al servicio de la tradición**  
Respetar las recetas de familia en tiempos modernos, es la máxima de esta cocinera regiomontana que ama sus raíces
- 96 **International Catering Cup 2025**  
México presente en la celebración del arte culinario en Lyon, Francia en la 12a. edición de la Cena de la Amistad y la Convivencia

## Recetas

- 43 **Chef Juan Antonio Rodríguez y Cintia Salvador Mera**  
Ñundri Ofrenda de flores  
Xiga ñeni /Juguetón  
Maíz  
Tacos de hojas de acelga
- 55 **Chef Adrián Santamaría**  
Mole verde de mi mamá  
Croquetas negras de robalo
- 70 **Martha María Jiménez López**  
Quelites amasados en mixiote en salsa de chinicuil
- 76 **Chef Roberto Buccio**  
Pulque natural  
Aperitivo pulquero  
Quesadilla de tinga de Metzal  
Itacate de Frijol Nuevo
- 88 **Chef David Castillo Aceves**  
Trucha almadrada  
Caldo de hongos  
Mixiote de Frutos

## Claudio Poblete Ritschel

PERIODISTA, ESCRITOR  
E INVESTIGADOR.  
CEO GRUPO CULINARIA  
MEXICANA

Ha convertido su pasión por la gastronomía en un motor de proyectos que han marcado la escena culinaria del país. Bajo su directriz, han tomado forma iniciativas como el Almanaque de la Cocina Nacional y la Guía México Gastronómico: Los 250 Restaurantes Culinaria Mexicana. Además, ha plasmado su conocimiento y amor por la cocina en libros como “Oaxaca y sus Cocineras” y “Caesar, la ensalada más famosa del mundo”.

Como director creativo de “Acapulco de mis Sabores,” vio este proyecto alcanzar la cima al ser reconocido como Mejor Libro del Mundo en la categoría de Gastronomía Regional en los Gourmand World Cookbook Awards, un galardón que recibió en Umeå, Suecia, en 2023.

Desde 2010, su vocación docente lo ha llevado a compartir su experiencia en CESSA Universidad, donde inspira a nuevas generaciones a entender la gastronomía como una expresión cultural profunda. En 2023, su incansable labor en la promoción de la cocina mexicana fue honrada con la Medalla al Mérito Ciudadano del Senado.

Su conocimiento y visión lo han consolidado como una figura clave en la gastronomía mexicana contemporánea. 🍷

Foto cortesía de: Claudio Poblete



## Dulce A. Villaseñor Gómez

COMUNICADORA  
Y GASTRÓNOMA  
DIRECTORA DE  
CULINARIA MEXICANA

Apasionada de la gastronomía y la comunicación. Como directora editorial de Culinaria Mexicana y de la Guía México Gastronómico: Grandes Restaurantes de México S. Pellegrino/Nespresso, publicada por Larousse Cocina, su trabajo refleja un profundo amor por la cocina en cada proyecto que emprende.

Desde la coautoría de libros como “Oaxaca y sus cocineras” y “Grandes chefs mexicanos: Fuego”, hasta la edición del “Almanaque de la Cocina Nacional” —reconocido en su novena edición como la Mejor revista de gastronomía de distribución gratuita en los Gourmand World Cookbook Awards 2023—su labor ha sido clave en la difusión del patrimonio gastronómico de México.

Con 19 años de experiencia en medios, ha liderado publicaciones como Vanidades, Cosmopolitan y Harper’s Bazaar en Español, consolidándose como una voz veraz en el periodismo gastronómico. Su compromiso con la excelencia la convierte en una referencia en el sector guiando a las nuevas generaciones a descubrir el alma de la cocina mexicana. 🍷

Foto cortesía de: Dulce Villaseñor

# Ignacio Urquiza

ARTISTA VISUAL  
FUNDADOR DE ESTUDIO  
URQUIZA, TALLER DE FO-  
TOGRAFÍA

Con 50 años de trayectoria, ha capturado la esencia de la escena cultural y gastronómica a través de su lente, dejando un testimonio visual invaluable. Su pasión por la fotografía lo ha llevado a explorar las tradiciones, los sabores y la identidad de distintas culturas. Cada imagen es testimonio de una vida dedicada a descubrir la belleza en lo cotidiano. Ha sabido transformar su profesión en una viaje de descubrimiento inagotable, siempre en la búsqueda de la imagen que trasmite, que hable por sí misma.

Ha publicado más de 180 libros ilustrados, muchos de ellos galardonados con premios internacionales, consolidándose como un referente en la fotografía gastronómica y arquitectónica. Ha impartido conferencias y, recientemente, coprodujo y protagonizó el documental Tierra Adentro: El Viaje al Corazón de la Comida Mexicana para el Aspen Institute. Hoy sigue recorriendo el mundo para capturar instantes irrepetibles, compartir su conocimiento y dejar una huella imborrable en la historia visual de la gastronomía y el arte.



Foto cortesía de: Nacho Urquiza



## Chef Juan txo Sánchez

La cocina debe transmitir cariño para quien se sienta en una mesa. Amar la cocina es imposible sin amar primero el producto y a los productores.

Por Celia Marín



Agradecemos a nuestros aliados



VISITA:

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

Más contenido - más entrevistas - más noticias - más sabor

Hostelería y Recetas

Blog, Restaurantes

### Kan Bei Celebra su Primer Aniversario y el Año Nuevo Chino con una Experiencia Gastronómica Única en San Miguel de...

February 5, 2025

Blog, En portada, Restaurantes

### Reconocimiento a las mujeres: Guía México Gastronómico 2025

February 3, 2025

Suscribirse

Media Kit

Todos los números





## Fine Taste Club

### La excelencia del lujo está en los detalles

Productos como el caviar y el jamón ibérico han alcanzado una nueva jerarquía entre los consumidores de ingredientes ultra premium gracias al trabajo de Fine Taste Club, una empresa que se distingue por traer lo mejor del mercado a México.

RUBÉN HERNÁNDEZ

“México tiene un nivel de consumidores de productos gourmet que están a la altura de los mercados más reconocidos del mundo por su cultura gastronómica”, expresa Antonio M. Saltó, socio fundador de Fine Taste Club, empresa especializada en productos gourmet de máxima calidad, en particular de la granja de caviar de esturiones Polanco y de los ibéricos de bellota FISAN.



“Junto con Juan Diego Casaretto, comenzamos como distribuidores hasta que surgió la oportunidad de convertirnos también en socios de una prestigiada granja de esturiones en San Gregorio de Polanco, Uruguay”, explica.

En el año 2000, la ONU prohibió la captura comercial de esturiones en estado salvaje. Hoy en día, el esturión y, como consecuencia, el caviar—su hueva—solo pueden producirse mediante acuicultura.

“Somos cerca de 150 granjas certificadas en el mundo. San Gregorio de Polanco es un hábitat ideal para la cría de esturiones y la producción de caviar, que es 100 % sostenible. Exportamos a los mercados y restaurantes más exigentes, varios de ellos con estrellas Michelin, en más de 20 países de Europa, Asia y América”.

El caviar de máxima calidad proviene de la familia de esturiones Acipenser, en particular de seis especies: oscietra, siberiano, sterlet, sevruga, transmontano y beluga. Existen diversas marcas que afirman vender caviar, pero no siempre se trata de un producto auténtico. En el mercado hay casos de fraude y tráfico ilegal de caviar.

En Caviar Polanco importamos el caviar de nuestra granja y, ocasionalmente, de granjas hermanas. Seguimos un proceso auditado internacionalmente y cumplimos con las certificaciones, lineamientos y permisos establecidos por las leyes

**“Exportamos a los mercados y restaurantes más exigentes, varios de ellos con estrellas Michelin, en más de 20 países de Europa, Asia y América, incluyendo, entre otros, a Japón, Francia, Rusia, Estados Unidos, España, Brasil y México”, resalta Antonio.**

mexicanas. Contamos con nuestro propio reempaque en la Ciudad de México, lo que nos permite garantizar calidad y frescura. Hemos sido reconocidos con Tres Estrellas Doradas por el International Taste & Quality Institute (ITQI) de Bruselas, Bélgica” añade.

#### Lo mejor de España

Bajo esa premisa de calidad, a la hora de iniciar la tarea de comercializar Ibérico, Fine Taste Club emprendió una búsqueda rigurosa entre las marcas más exclusivas de España. “La idea fue contar con una marca de calidad inalterable.

Existen empresas muy buenas, pero el éxito los lleva muchas veces a una producción en volumen en la que la calidad no siempre es la misma”.

Fine Taste Club comercializa

una de las marcas más prestigiosas de ibéricos: FISAN, cuya historia se remonta a 1920 y que tiene presencia en más de 30 países. Se distingue dentro de la ilustre genealogía de la Denominación de Origen Guijuelo, en Salamanca.

El Jamón de Bellota FISAN se caracteriza por su dulzura y su sabor rico en matices. Sus infiltraciones de grasa permiten que sus sabores y aromas permanezcan en boca por más tiempo. Es el resultado de una curación paciente y de la supervisión diaria de su maduración en bodegas abiertas a los aires de la sierra.

“En Fine Taste Club/FISAN México tenemos el honor de ser la oficina comercial de Ibéricos FISAN y de ser reconocidos por restaurantes y hoteles como su proveedor de ibéricos de máxima calidad.

No queremos ser uno más en la lista; nos regimos por la búsqueda de la excelencia y nos distinguimos por traer lo mejor de lo mejor. Nos importa más la calidad que la cantidad. La excelencia es un lujo que no siempre te puedes dar, y no me refiero con ello al dinero, sino a todos los detalles que representan e implican gozar esa excelencia. Esa es la filosofía que distingue a Fine Taste Club”, dice satisfecho Antonio M. Saltó. ●

[www.finetasteclub.com.mx/](http://www.finetasteclub.com.mx/)  
[www.polancocaviar.com/](http://www.polancocaviar.com/)  
[www.fisan.com/](http://www.fisan.com/)



# Sabores de las Estrellas

## EXPLORANDO LOS RESTAURANTES MICHELIN EN CDMX

Pujol, Quintonil, Rosetta, Sud 777 y Esquina Común han alcanzado un extraordinario balance entre la tradición mexicana y las técnicas culinarias contemporáneas.

ARACELI CALVA

**L**legaron a la Ciudad de México las estrellas Michelin, un galardón que reconoce a los mejores restaurantes del mundo, y varios establecimientos de esta capital ascendieron a este firmamento, para consolidar a CDMX como un destino gastronómico imprescindible a nivel internacional y una cita “obligada” para los amantes de la alta cocina. Pero ¿qué hace tan especiales a estos restaurantes?

### Experiencias Significativas

Visitar un restaurante con estrella Michelin trasciende el contenido del menú. Desde el momento en que cruzas la puerta, el servicio impecable te transporta a un espacio de otra dimensión. Los camareros se convierten en narradores que te guían a través de cada platillo, explicando los orígenes de los ingredientes, las técnicas empleadas y la intención detrás de cada creación. Aquí, la gastronomía supera el acto físico de alimentarse, se convierte en una celebración para todos los sentidos, conecta con los recuerdos más íntimos y el corazón, evocándolos o creándolos. Cada platillo cuenta una historia que integra tradiciones y valores. Las recetas de una región o una familia transmiten identidad y construyen un lazo emocional, porque degustar un plato tradicional puede reconectarnos con nuestras raíces o traer muchos recuerdos a nuestra memoria.



Pujol. Foto: Jorge Nunez/Googlemaps

### Tradición e innovación en cada bocado

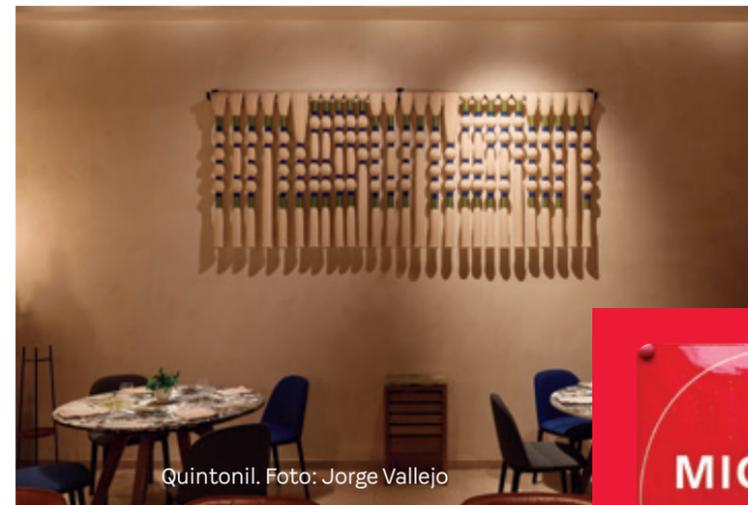
#### Pujol ❀❀

En Pujol, el chef Enrique Olvera ha redefinido la cocina mexicana, elevando platos como el icónico mole madre —un mole envejecido diariamente que desarrolla un sabor profundo y único— y los tacos de pescado a niveles casi místicos. El menú degustación de Pujol es clásico porque se trata de un recorrido sensorial que nos conecta, como comensales, con el origen, la historia y la innovación de la gastronomía mexicana. Desde su apertura en el año 2000, Pujol se ha convertido en un laboratorio de creatividad culinaria. Enrique Olvera y su equipo han explorado formas innovadoras de expresar la

identidad mexicana mediante la combinación de técnicas contemporáneas y tradiciones ancestrales. Esta búsqueda constante lo ha posicionado como un referente mundial de la alta cocina.

#### Quintonil ❀❀❀

Otra joya gastronómica de la Ciudad de México es Quintonil, dirigido por el chef Jorge Vallejo. Este restaurante destaca por su enfoque en ingredientes autóctonos como el huauzontle, el maíz criollo y los escamoles, que son presentados en formas inesperadas y sublimes. El maridaje de vinos y mezcales cuidadosamente seleccionados amplifica cada platillo, demostrando la riqueza de la alta cocina mexicana. Fundado en 2012 por Jorge Vallejo y su esposa Alejandra Flores, Quintonil se ha consolidado como un símbolo



Quintonil. Foto: Jorge Vallejo



Esquina Común Foto: opentable.com.mx



**Si tienes la oportunidad de embarcarte en este viaje culinario, no la dejes pasar. Porque, como dice Enrique Olvera: “La comida no solo es para nutrirnos, es para conectarnos con quienes somos y de dónde venimos.”**

#### Significado de las estrellas

- ❀ : Cocina de gran nivel
- ❀❀ : Una cocina excepcional
- ❀❀❀ : Una cocina única

de excelencia culinaria. Su propuesta no solo reinterpreta los ingredientes mexicanos a través de técnicas modernas, sino que también incorpora un enfoque sostenible, que crea una conexión entre la gastronomía y el entorno natural.

#### Rosetta ❀

Elena Reygadas, reconocida en 2023 como la Mejor Chef del Mundo por The World’s 50 Best Restaurants, es la mente creativa detrás de Rosetta. Desde su apertura en 2010, este restaurante ha ganado fama por su enfoque en la cocina que celebra sus raíces mexicanas, fusionando técnicas internacionales con ingredientes locales. Aunque la chef está influenciada por la cocina europea, destaca su reinterpretación de los sabores mexicanos. Platos como los ravioles de quelites y el risotto de huitlacoche son ejemplos de cómo integra la tradición mexicana con técnicas globales. Además, su panadería ha sido una extensión clave de su narrativa culinaria.

#### Sud777 ❀

Fundado por el chef Edgar Núñez, Sud777 es un restaurante que también sobresale por su enfoque en la sostenibilidad, el uso de ingredientes regionales y la fusión gastronómica entre lo tradicional y lo moderno. Su menú degustación es una fiesta de sabores mexicanos. La sopa de tamal oaxaqueño, los frijoles de la olla, el mole negro y el pavo local con mole amarillito, son la invitación para hacer un viaje culinario inolvidable. En Sud 777, La combinación de creatividad y técnicas tradicionales permite que cada plato se convierta en una experiencia multisensorial. Además, el diseño arquitectónico del

establecimiento, con amplios ventanales y jardines interiores, ofrece un entorno que complementa perfectamente su propuesta, posicionándolo como un referente de la cocina contemporánea en CDMX.

#### Esquina Común ❀

Nació como un proyecto familiar impulsado por la chef Ana Dolores. En sus inicios, combinaba en un mismo espacio, el arte y la gastronomía, pero con el tiempo evolucionó hasta convertirse en un restaurante íntimo y acogedor. Su propuesta culinaria se basa en un menú dinámico, diseñado con ingredientes frescos y de temporada. Entre sus especialidades destacan las reinterpretaciones modernas de platos tradicionales como sopes, ceviches y moles, que prepara con un toque de autor, muy contemporáneo. El menú se cambia cada dos meses.

Este restaurante cuenta con espacio limitado -menos de 30 comensales-, lo que genera cercanía de la experiencia. Mientras la chef se encarga de la cocina, su socio está a cargo de la decoración y la carta de vinos, creando un equilibrio perfecto entre lo visual, lo sensorial y lo gastronómico. El resultado es una experiencia auténtica y personalizada.

#### Vive la experiencia

Visitar un restaurante Michelin en la Ciudad de México trasciende la simple degustación. Es una muestra de creatividad sin límites y una prueba del impacto global de la gastronomía del país. Comer en alguno de estos lugares es más que satisfacer el hambre, es conectar con las raíces, revivir recuerdos y transformar el acto de comer en una experiencia que toca el alma. 🍴



En este homenaje, el chef Roberto Hernández Carrillo, miembro de la mesa directiva de Vatel Club México –copartícipe de este homenaje– resalta la importancia de Michel Bras como un referente de la cocina natural y de proximidad, aquella que respeta el entorno y exalta la pureza de los ingredientes.

# MICHEL BRAS

RUBÉN HERNÁNDEZ

## EL COCINERO QUE ENCONTRÓ SU VOZ EN LA NATURALEZA

El chef Michel Bras es en realidad un filósofo de la cocina, es un hombre que a través de los alimentos ha encontrado la forma de compartir su esencia y su amor por los demás. En su reciente visita a México, acompañado de su esposa Ginette, reafirmó que su verdadera riqueza no está en los negocios, sino en la felicidad de hacer lo que ama y compartirlo con el prójimo.

Homenajado por el chef Oswaldo Oliva en el restaurante Lorea y reconocido por Vatel Club México, Bras fue celebrado por su trayectoria con una serie de encuentros en los que habló de su pasión por la cocina natural y su profundo respeto por la colectividad. En cada conversación, dejó claro que su legado va más allá de la técnica, es un testimonio de virtud, generosidad, de amor por los suyos y la humanidad.

“Si nuestro objetivo hubiera sido hacer dinero, lo hubieramos hecho a los 55 años. Pero no era lo que perseguíamos. Nuestra riqueza y nuestra felicidad ha sido poder cumplir lo que hemos deseado hacer y compartir con la gente, con todos los que amamos”, expresa el genio de Laguiole.

El homenaje a Michel Bras en la Ciudad de México comienza con un emotivo encuentro en el salón Nayarit

del Four Seasons Mexico City, donde chefs, sommeliers, estudiantes y periodistas gastronómicos se dan cita para compartir un momento con el maestro francés. En este espacio, Vatel Club México le otorga un reconocimiento especial, destacando su papel en la evolución de la cocina contemporánea.

En este homenaje, el chef Roberto Hernández Carrillo, miembro de la mesa directiva de Vatel Club México -copartícipe de este homenaje- resalta la importancia de Michel Bras como un referente de la cocina natural y de proximidad, aquella que respeta el entorno y exalta la pureza de los ingredientes.

Como parte de esta celebración, Hernández Carrillo, junto con los chefs Isabella Dorantes y Stephane Thomas, entregan un diploma a los chefs Michel Bras y Oswaldo Oliva y la filipina de Vatel, en su reconocimiento como miembros de honor de esta asociación fundada en 1992.

La reunión concluye con un brunch en los jardines del Four Seasons, donde los asistentes disfrutaron de un menú de bocadillos mexicanos, armonizado con vinos de Rioja de la bodega Marqués de Vargas. Michel y Ginette también disfrutaron del brunch, y compartieron risas, anécdotas y, sobre todo, su pasión por la gastronomía como un arte que trasciende el plato.

Michel Bras es el creador de preparaciones legendarias como el *Chocolat Coulant* y el *Gargouillou*, además de ser pionero en la actual cocina vegetal. Su talento y visión le valieron ser reconocido en 2016 como el mejor chef del mundo por la revista *Le Chef*, en una encuesta realizada a 512 cocineros con dos y tres estrellas Michelin.

Más allá de la técnica y la innovación, lo que distingue a Michel Bras es su forma de entender la cocina. Para él es un acto de entrega que va más allá del negocio y que busca, ante todo, conectar con las personas.

Como lo expresa el chef Oswaldo Oliva, anfitrión de este homenaje, la filosofía Bras no solo se basa en la naturaleza y el territorio, sino en algo aún más profundo: el amor por el otro. Es esa visión la que ha convertido su legado en un testimonio de virtud, donde el verdadero éxito se mide en la felicidad de compartir. Este encuentro no solo fue un reconocimiento a su trayectoria, sino un reflejo de su filosofía de vida.

Durante su estancia, Michel y Ginette Bras se sumergen en la riqueza cultural y gastronómica del país, comenzando con una visita al Mercado de Jamaica, donde exploran la variedad de ingredientes y antojitos mexicanos.

### Cocinero por accidente

La historia culinaria de la familia Bras, que ya abarca tres generaciones, comenzó en 1956, cuando la madre de Michel adquirió un modesto restaurante en Laguiole. Allí, servía una cocina casera deliciosa y bien elaborada para los trabajadores locales, sin imaginar que, décadas después, su hijo transformaría la gastronomía francesa.

Michel Bras es el creador de preparaciones legendarias como el *Chocolat Coulant* y el *Gargouillou*,



Considera que, tras una época de lucimiento personal impulsada por las redes sociales, la gastronomía está regresando a sus raíces. Michel Bras

además de ser pionero en la actual cocina vegetal. Su talento y visión le valieron ser reconocido en 2016 como el mejor chef del mundo por la revista *Le Chef*, en una encuesta realizada a 512 cocineros con dos y tres estrellas Michelin.

A pesar de su impacto en la gastronomía, Bras dijo con humildad: “Fui cocinero por accidente. Soy el hijo mayor de una familia de un pequeño pueblo. Mi padre era herrero y mi madre, ama de casa. Ella creó el restaurante para solventar los gastos familiares y aprovechar los utensilios que fabricaba mi padre”.

Nacido en Gabriac el 4 de noviembre de 1946, Bras tuvo una iniciación precoz y autodidacta en la cocina, ya que desde muy joven ayudaba a su mamá en la cocina. Fue así como se adentró en lo que sería el trabajo de su vida, guiado además por su sentido de la contemplación como por su inagotable deseo de experimentar.

“Ahí empecé la profesión de cocinero. Quería hacer una carrera como ingeniero, pero fue mi segundo hijo quien la hizo. He dicho en distintas ocasiones que cocino como vivo y vivo como cocino. Pero, en realidad, no me siento un cocinero, me considero un hombre que disfruta cada día, que ama a su familia y a su país. Cocinar es mi forma de expresar, así como lo hace un pintor con sus pinceles o un músico con sus partituras. Yo sabía que podía expresarme a través de la cocina”, reflexiona Bras.

El chef también halló en la naturaleza su gran fuente de inspiración, “yo era bastante tímido y adentrarme en la naturaleza era una forma de escaparme, además,





Michel Bras halló en la naturaleza su gran fuente de inspiración, “yo era bastante tímido y adentrarme en la naturaleza era una forma de escaparme, además, empecé a practicar la fotografía para captar imágenes de ese fascinante entorno. También corría maratones, lo hice hasta los 72 años”.



El restaurante Lorea, uno de los mejores restaurantes de la ciudad, fue el punto central del homenaje a Michel Bras.

empecé a practicar la fotografía para captar imágenes de ese fascinante entorno. También corría maratones, lo hice hasta los 72 años. Era algo muy emocionante, en ese momento estaba en mi mundo y me imaginaba recetas. La cocina es el medio que encontré para expresar mi relación con la naturaleza”, refiere Bras.

qu coastar una comida con sencillez y gracia, sin perder la creatividad”.

Con el tiempo, su estilo influyó en algunos de los más grandes chefs contemporáneos, incluyendo a Ferran Adrià. En 1992, Bras inauguró el restaurante Le Suquet, situado en una colina con vistas a Laguiole, el cual actualmente ostenta dos estrellas Michelin.

A lo largo de su trayectoria, Michel Bras reconoce que el camino no lo ha recorrido solo: “Si alguien tiene gran mérito en esta historia, es Ginette. Lleva 60 años soportándome”, dice con humor. Pero más allá de la broma, enfatiza la importancia del aprendizaje continuo, de la experimentación y de la búsqueda de la excelencia lejos de los grandes circuitos gastronómicos.

Su historia es la prueba de que la cocina no es solo técnica y creatividad, sino también sensibilidad, amor y una conexión profunda con la vida misma.

### Siempre con Ginette

En 1968, Michel Bras inició una nueva etapa junto a su esposa Ginette, con quien tomó las riendas del restaurante familiar y comenzó a desarrollar un estilo culinario propio, refinado, audaz y profundamente ligado a la naturaleza de Aubrac. Su cocina fue descubierta en 1970 por la prestigiosa guía Gault et Millau, que lo describió como “un cocinero experto en el arte de or-

---

“Si un cocinero no tiene un huerto, no sabe cuál es el momento ideal para cosechar los jitomates. Mi madre sí lo sabía. Para el relleno, un chef moderno pensaría en carne, y, por qué no, foie gras y trufa. Mi madre usaba lo que tenía a la mano: ajo, cebolla, hierbas. Luego, el horneado, ella los cocía 10 o 15 minutos, máximo. El del cocinero tal vez requiera de 15 hasta 30 minutos. Al final el jitomate de mi madre lucía radiante, daba apetito, estaba listo para comerse. Por otro lado, el jitomate del cocinero salía deshecho”, comenta.





Para los Bras, la verdadera distinción no está en los premios, sino en la relación con los comensales. "Las mejores estrellas Michelin son los clientes que vienen a tu restaurante y regresan convencidos de tu cocina", afirma Michel.

### Encuentro con nuevos mundos

"Uno de los grandes descubrimientos en mi vida fue el libro de Michel Guérard, Cuisine Gourmande. Fue una obra que me transformó, que me llevó a tener una nueva visión de la cocina, con más elementos. La cocina de mi madre era familiar, predominaban ingredientes como la manteca de cerdo. Era algo pesado. Fui adquiriendo nuevas técnicas poco a poco. Por ejemplo, entender la composición de la masa de hojaldre me llevó dos años", recuerda Michel Bras.

En un ejercicio intelectual y lúdico inagotable, continuo, Michel Bra juega con la poesía, con las palabras, con las formas y los conceptos en la definición de una cocina que enaltece y crea un vínculo de identidad con los lugares: es su visión de la naturaleza en movimiento se traduce en platillos únicos, irrepetibles. "Es importante vivir los lugares, habitarlos, identificarnos plenamente con ellos", afirma.

"Amo construir las cosas a través de los platillos. Me valgo de palabras y dibujos para definir mis recetas. La cocina es un juego, y no hay que perder eso de vista. Hoy en día, los cocineros se complican demasiado. Pienso, por ejemplo, en los jitomates rellenos: los que preparaba mi madre y los que hace un cocinero actualmente", dice.

"Si un cocinero no tiene un huerto, no sabe cuál es el momento ideal para cosechar los jitomates. Mi madre sí lo sabía. Para el relleno, un chef moderno pensaría en carne, y, por qué no, foie gras y trufa. Mi madre usaba



Este homenaje es la historia de una vida dedicada a encontrar lo simple, lo bueno y lo bello en lo cotidiano de las cosas.

lo que tenía a la mano: ajo, cebolla, hierbas. Luego, el horneado, ella los cocía 10 o 15 minutos, máximo. El del cocinero tal vez requiera de 15 hasta 30 minutos. Al final el jitomate de mi madre lucía radiante, daba apetito, estaba listo para comerse. Por otro lado, el jitomate del cocinero salía deshecho", comenta.

### La cocina del corazón

"Creo en la cocina del corazón, la que respira la vida", dice con entusiasmo Michel Bras, quien desde hace más de una década

ha delegado la operación de Le Suquet a su hijo mayor, Sébastien. Su primogénito creció inmerso en la cocina familiar: "Se dormía con el ruido de las ollas y sartenes y el aroma de los caldos que se cocinaban a fuego lento en la cocina debajo de su dormitorio", recuerda Bras.

La visión y convicción de Sébastien, leal a la filosofía de Michel y Ginette Bras, determinó, por ejemplo, que en 2017 rechazara con todo el apoyo familiar las tercera estrella Michelin, con el argumento de ejercer la profesión "de forma serena, sin la tensión de pensar si mis creaciones complacerán o no a los inspectores de la guía", reflejando lealmente la territorialidad que representa la filosofía Bras.

Para los Bras, la verdadera distinción no está en los premios, sino en la relación con los comensales. "Las mejores estrellas Michelin son los clientes que vienen a tu restaurante y regresan convencidos de tu cocina", afirma Michel.

---

“No se trata solo de servir un plato. Es, ante todo, expresar el amor por el prójimo. Ver y vernos en el otro; mirarlo a los ojos, saber lo que siente, lo que piensa, preguntarle si quiere un poco más de queso parmesano. Significa compartir con la gente. No ser yo, no ser ellos, es ser nosotros. Es algo que también es importante realizar con los niños”.

Esta misma filosofía de sencillez y pertenencia se refleja en su restaurante y los equipos de trabajo. Una de las cosas que más sorprende a los visitantes de Le Suquet, dice Michel, es que todos los miembros del equipo son llamados por su nombre de pila, sin títulos ni jerarquías rígidas.



“Ese día de 1981, cuando ocurrió la magia, el Coulant se abrió delicadamente y, a corazón abierto, contó la historia de una caminata de esquí nórdico con Ginette y los niños.



Uno de los momentos más emocionantes de esta celebración fue, sin duda, la cena *Hommage à Michel Bras*, realizada en el restaurante Lorea bajo la dirección del chef Oswaldo Oliva y su equipo.

Actualmente, junto con Ginette, el chef dedica gran parte de su tiempo a apoyar asociaciones que trabajan con personas mayores y con discapacidad. Para él, la cocina no solo es preparar comida, sino expresar amor por el prójimo. “No se trata solo de servir un plato. Es, ante todo, expresar el amor por el prójimo. Ver y vernos en el otro; mirarlo a los ojos, saber lo que siente, lo que piensa, preguntarle si quiere un poco más de queso parmesano, por ejemplo. Significa compartir con la gente. No ser yo, no ser ellos, es ser nosotros. Es algo que también es importante realizar con los niños”, subraya.

Esta misma filosofía de sencillez y pertenencia se refleja en su restaurante y los equipos de trabajo. Una de las cosas que más sorprende a los visitantes de Le Suquet, dice Michel, es que todos los miembros del equipo son llamados por su nombre de pila, sin títulos ni jerarquías rígidas.

“La fuente de la alegría que ofrecemos está en el profundo respeto por las personas, sean proveedores, miembros del equipo, antiguos empleados o trabajadores de temporada”, ha expresado Sébastien Bras.

Michel observa con optimismo la evolución de las nuevas generaciones de cocineros. Considera que, tras una época de lucimiento personal impulsada por las redes sociales, la gastronomía está regresando a sus raíces.

“No creo que la cocina deba ser solo exhibición. Afortunadamente, se está volviendo a una cocina de pertenencia, a una actitud en la que lo importante no es mostrar, sino recibir, cocinar, compartir. Ante todo, vivir siendo nosotros mismos”, expresa el maestro francés con una gran sonrisa.

### Una cena memorable

Uno de los momentos más emocionantes de esta celebración fue, sin duda, la cena *Hommage à Michel Bras*, realizada en el restaurante Lorea bajo la dirección del chef Oswaldo Oliva y su equipo.

“Fueron adaptaciones de las recetas de Michel. Aunque hubo un gran trabajo en conjunto para definir los platillos, todo se centró en los sabores esenciales y las texturas en el plato. Como tal, no hubo un desarrollo formal de recetas. Los platillos finales se presentaron a Michel un día antes de la cena, a partir de la visita al mercado y de los pescados que recibimos. Fue un 50% planeación y 50% jazz cooking”, expresa Oliva.

“Este homenaje es la historia de una vida dedicada a encontrar lo simple, lo bueno y lo bello en lo cotidiano de las cosas. La justa razón salpicada sobre un torrente de

emoción que emana del corazón”. Así lo expresa la introducción del menú oficial de esta celebración.

### Épica culinaria

El menú incluyó platillos como Feuilles Insolites, un Festin de Langues et Fruit, L'histoire d'un Lapin Chasseur, Ombre et Lumière y, por supuesto, los célebres Gargouillou y Chocolat Coulant. Cada uno de ellos fue reinterpretado con un toque mexicano gracias al uso de ingredientes locales, como los cacao criollos y la crema helada de pixtle en el Coulant.

“Fue un repaso histórico de platos y conceptos que, aunque nacidos en la mente de un solo hombre, terminaron por revolucionar el mundo por su profundo impacto humanista”, destaca Oswaldo Oliva.

Entre todos los platillos, el Gargouillou marcó un punto culminante de la velada, pues representa una de las grandes expresiones no solo de la cocina, sino de la cultura francesa. Michel Bras presentó por primera vez esta creación en junio de 1980, inspirado en los caminos que recorría en su juventud, en los prados y mercados que visitaba con frecuencia.

“El Gargouillou me llevó 35 años de búsqueda. Es el plato de la madurez de un cocinero que domina los elementos, la técnica. Mientras corría a través de los paisajes, tenía los sentimientos a flor de piel. Luego quería traducir esos escalofríos en todo lo que hacía. El Gargouillou es un retrato de aquellas flores, hierbas y paisajes que atravesaba. No tengo la sensación de que aquel plato se haya materializado un día preciso, sino que su apogeo se produjo al cabo de 30 o 35 años, con las bases técnicas bien dominadas ya”, dice Michel Bras.

### Emociones de chocolate

La inclusión del Chocolat Coulant en este menú era esperada, pero no por ello dejó de ser emocionante y épica, dada la jerarquía de este postre en la cosmogonía culinaria no solo de Francia, sino del mundo. Es una preparación que, como relata el propio Michel Bras, requirió más de dos años de perfeccionamiento, sin perder jamás la esperanza.

Lo vio colapsar mil veces al salir del horno, luché contra los cambios de temperatura, soplando y soplando, siempre negándome a revelar mi frustración interna. Hasta que, finalmente, llegó el momento de la revelación.

“Ese día de 1981, cuando ocurrió la magia, el Coulant se abrió delicadamente y, a corazón abierto, contó la historia de una caminata de esquí nórdico con Ginette y los niños. Un invierno helado como ningún otro, con la nieve cayendo en horizontal; pequeñas manos heladas que se calentaban alrededor de un tazón de chocolate y lenguas disfrutando su dulzura. Era simplemente amor fluyendo desde dentro.

Bajo su aparente sencillez, el Coulant es una obra maestra que requiere habilidad y sensibilidad. Su proceso es una hazaña técnica; su receta, una invención pura, explica su creador

“Cuando finalmente lo incorporamos a nuestro menú, un día compartí la receta con otro cocinero. Pasó el tiempo y, de pronto, algunos comensales comenzaron a decirnos que habían probado un Coulant excepcional en otro lugar. Nos llamó la atención y decidimos investigar. Muy pronto nos enteramos de que quien lo preparaba era, precisamente, el cocinero a quien le había compartido la receta”, recuerda con humor Michel Bras.

### Una filosofía que trasciende

La trayectoria de Michel Bras no solo revolucionó la cocina francesa, sino que ha dejado huella en la gastronomía mundial. Su búsqueda incansable de la esencia en cada plato, su conexión con la naturaleza y su visión humanista han inspirado a generaciones de cocineros.

Desde la simplicidad de los ingredientes hasta la complejidad de sus técnicas, su legado va más allá de sus grandes creaciones, como el Gargouillou y el Chocolat Coulant. Es un testimonio de que la cocina es un acto de amor, de memoria y de identidad.

Hoy, su filosofía sigue viva en Le Suquet, en las manos de su hijo Sébastien y en la inspiración que brinda a quienes buscan, como él, expresar su mundo interior a través de los sabores. Michel Bras nos recuerda que la verdadera grandeza de la gastronomía no está en la ostentación, sino en la emoción que despierta, en el respeto por el producto y en la alegría de compartir. 🍴



# Grupo Alpha.

## Precisión y Sustentabilidad en Equipamiento Gastronómico

Con presencia en todo México y Latinoamérica, maquinaria de última generación y un fuerte compromiso con la sustentabilidad, la empresa se ha consolidado como un socio estratégico para quienes buscan llevar su negocio al siguiente nivel.

RUBÉN HERNÁNDEZ

### Grupo Alpha: Innovación,

Montar un negocio en la industria gastronómica requiere más que talento y visión, es fundamental contar con el equipamiento adecuado, una tecnología de vanguardia y un diseño eficiente. Por eso, Grupo Alpha, líder en la fabricación y asesoría integral para cocinas –pequeñas o industriales–, panaderías, hoteles y restaurantes, ofrece a sus clientes soluciones personalizadas con la más alta calidad y precisión.

### Cuatro ejes de negocio para una solución integral

Con más de cinco décadas de experiencia, la empresa ha consolidado su liderazgo a través de cuatro ejes de negocio: panadería, gastronomía, bebidas y frío. Además, ofrece soluciones integrales que abarcan desde el diseño de proyectos hasta la asesoría especializada y capacitación de personal.

José Carlos Rodríguez, director de ventas de Grupo Alpha Méxi-

co, destaca que estos cuatro pilares están agrupados en el área de proyectos, una iniciativa que nació hace cinco años y que ha permitido a la empresa brindar un enfoque más completo a sus clientes.

Más allá de ofrecer equipamiento, brinda soluciones completas y acompaña a sus clientes en cada etapa de su proyecto.

“No vendemos equipos, vendemos soluciones. Si un cliente necesita solo una máquina de café, recibirá la misma asesoría que si estuviera adquiriendo un proyecto completo. Nos aseguramos de que entienda el funcionamiento, las pruebas y el mantenimiento necesario para su óptima operación”, señala José Carlos Rodríguez.

### La evolución del horno y el legado de Grupo Alpha en la panificación de México

Desde la llegada del trigo con Hernán Cortés hasta la sofisticación de los hornos industriales actuales, la



Página anterior: Alejandro Villada, Gerente de planta. Arriba: La planta tiene una extensión de más de 10 mil metros cuadrados

panificación ha sido un proceso en constante evolución. Grupo Alpha ha jugado un papel clave en la modernización de este sector en México y Latinoamérica. A través del desarrollo y perfeccionamiento de hornos y equipos de panadería, ha impulsado la eficiencia y calidad en la producción de pan en la región.

Gastón López, gerente de panadería de Grupo Alpha, explica que la empresa ha sido pionera en la implementación de avances tecnológicos en la panificación.

“Antes, la masa se trabajaba con las manos en artesas; hoy contamos con amasadoras y batidoras que optimizan el proceso. Las formadoras han pasado de simples cortadoras a líneas automatizadas capaces de producir desde bolillos y teleras hasta pan para hot dogs”, explica López.

### La tecnología revoluciona las cafeterías: la apuesta de Grupo Alpha

El consumo de café en México ha cre-



cido un 80% en la última década. En este panorama, Grupo Alpha se posiciona como un referente en tecnología para cafeterías, ofreciendo desde utensilios básicos hasta barras automatizadas.

Yadira García, gerente de bebidas, señala que, además de máquinas de café con distintos niveles de automatización, también ofrecen equipos para jugos, licuadoras, vitrinas calientes y máquinas de hielo con telemetría. “Son máquinas que nos pueden dar datos clave: costos, productos, mermas. Se conectan a internet y proporcionan información como horarios de uso, limpieza y horas pico.

Entre más tecnología apliques, mejor funciona tu negocio”, explica.

Además de equipos de última generación, Grupo Alpha capacita a emprendedores en el mundo del café. “Si el emprendedor no tiene experiencia, nosotros lo asesoramos”, enfatiza Yadira García. Esta combinación de tecnología y conocimiento representa una ventaja en un sector en expansión.

### Grupo Alpha: la clave para un equipamiento gastronómico eficiente

Oscar Manuel Díaz Fuentes, gerente del área de proyectos, destaca la importancia de una asesoría integral antes de emprender. “Es fundamental que el cliente se asesore antes de montar su negocio. Nosotros lo guiamos en la elección de equipos, capacidades y formas de trabajo para que su proyecto sea eficiente y funcional”, señala.

Grupo Alpha no solo vende equipos, sino que diseña soluciones a



- 1 Yadira García, Gerente de bebidas
- 2 Oscar Manuel Díaz Fuentes, Gerente de proyectos
- 3 José Carlos Rodríguez, Director de ventas
- 4 Gastón López, Gerente de Panadería

la medida de cada cliente. “Si alguien quiere ofrecer cafés fríos, le proporcionamos lo necesario, como una máquina de hielo. Si necesita sistemas de limpieza, lavado o almacenaje, analizamos su caso y estructuramos un plan personalizado”, subraya.

El proceso inicia con un análisis detallado del proyecto. “Hacemos un alzado, un plano y visitamos al cliente para revisar sus instalaciones. Luego dibujamos el diseño y lo presentamos para su aprobación. Si es necesario, ajustamos espacios, movimientos y equipos hasta lograr la mejor distribución”, detalla Díaz Fuentes.

#### Innovación en equipamiento para la industria alimentaria

Alejandro Villada, gerente de planta, destaca que la compañía utiliza tec-

**“Grupo Alpha no solo vende equipos, sino que diseña soluciones a la medida de cada cliente”.**  
**Oscar Manuel D.**

nología de vanguardia para garantizar precisión y calidad: “Tenemos cortadoras láser de alta velocidad que nos facilitan la cadena productiva y permiten un ensamble exacto con calidad de alta gama”, explica.

Con una planta de más de diez mil metros cuadrados, la empresa cuenta con un equipo especializado que incluye soldadores, armadores, diseñadores e ingenieros de procesos.

Grupo Alpha ha implementado innovaciones que garantizan la calidad de sus productos. “Contamos con soldadoras láser para acabados sanitarios en la industria de alimentos, dobladoras semiautomáticas que aseguran precisión y un área de maquinados automatizada con control numérico”, detalla Villada.

A lo largo de 50 años, Grupo Alpha ha destacado por su capacidad de innovación y adaptación a las necesidades del sector. Su enfoque en tecnología de precisión, sustentabilidad y asesoría integral lo han convertido en un aliado estratégico para emprendedores y empresas. Con una visión orientada a la eficiencia y el cuidado ambiental, la compañía sigue marcando la diferencia en la industria alimentaria. ●

## Grupo Alpha, la revolución de la panadería y la pastelería en México

La llegada del Vatel Club a México hace 35 años marcó un punto de inflexión en la pastelería del país. Su colaboración con Par de France, filial de Grupo Alpha dedicada a la importación de insumos franceses de alta calidad, permitió la implementación de cursos de alta repostería en la Ciudad de México y zonas turísticas.

#### ARACELI CALVA

Caminar por una panadería en México hoy es una experiencia completamente distinta a la de hace 50 años. Pasteles con rellenos delicados, hojaldres perfectamente crujientes y hornos que trabajan con tecnología de punta son parte de una evolución que, aunque hoy parece natural, tuvo un largo camino detrás. En el centro de esta transformación está Grupo Alpha y su fundador, quien ha marcado un antes y un después en la panadería y la pastelería del país. Para Gastón López, gerente de panadería, la historia de Grupo Alpha es un testimonio de visión y perseverancia, porque la empresa, que hoy es un referente en la panificación y la pastelería en México y Latinoamérica, nació de una transición estratégica que guió el rumbo de la industria.

#### LOS INICIOS DE GRUPO ALPHA

El origen de Grupo Alpha se remonta a una empresa norteamericana llamada AMF, que operaba en México con diversas líneas de producción, incluyendo panificación y boliche. Con el tiempo, AMF decidió enfocarse en la fabricación de equipos para boliche y vendió la división de panificación a una trasnacional. Fue en esta empresa donde el fundador inició su trayectoria, primero como contador y luego en el área de ventas, explica Gastón López.

Esta compañía, sin embargo, también contaba con una división de control ambiental y, al decidir centrarse en este sector, puso a la venta su línea de panificación. En ese momento, el ahora fundador de la empresa fue el encargado del plan de negocio para la venta. Vio la oportunidad y, con una estrategia bien estructurada, logró asociarse con algunos panaderos y familiares para adquirirla. Así nació Grupo Alpha, con su primera planta en Querétaro y sus oficinas en la Ciudad de México.

#### Innovación en la panificación mexicana

Desde sus comienzos, Grupo Alpha se enfocó en la fabricación de hornos para panadería. No tenía competencia

directa con otros fabricantes, pero su desafío era sustituir los hornos de ladrillo, los calabaceros.

En la década de 1950, AMF introdujo al mercado la primera panadería mecanizada en México: La Espiga, establecida en Insurgentes y Baja California. Este cambio representó un avance significativo, aunque convencer a los panaderos de adoptar la mecanización no fue tarea fácil. El impacto ambiental también fue un factor clave. Aunque en sus inicios los hornos funcionaban con carbón y luego con diésel, Grupo Alpha implementó una innovación crucial al modificar los hornos para operar con gas, reduciendo significativamente la contaminación y mejorando la eficiencia energética.

#### La transformación de la pastelería con el Club Vatel y los chefs franceses

Un cambio crucial en la industria sucedió con la llegada del Vatel Club a México hace 35 años, por lo que la empresa también abrió la filial Par de France, dedicada a la importación de materia prima de alta calidad. Esta filial trabajó de la mano del Vatel Club, implementando cursos de alta repostería en la Ciudad de México y zonas turísticas del país. “Antes, los pasteles en México eran solo panes secos cubiertos de betún, sin técnicas refinadas ni ingredientes sofisticados, pero todo cambió con la llegada de los chefs franceses, que elevaron los estándares de la repostería en México”, señala López.

Agrega que un momento clave fue la llegada de Olivier Lombard, fundador y presidente del Vatel Club México en 1992, quien impulsó una evolución significativa en la pastelería mexicana. “Esto benefició enormemente a la empresa y a toda la industria”, subraya.

#### Expansión a la gastronomía y la revolución de los hornos inteligentes

En el año 2000, con el traslado de Grupo Alpha a la calle de Liverpool, la empresa también incursionó en la gastronomía e introdujo los primeros hornos inteligentes en México, una innovación que revolucionó las cocinas profesionales y optimizó el trabajo de chefs y panaderos. La implementación de esta tecnología permitió una cocción más precisa, eficiente y sustentable, contribuyendo al crecimiento del sector gastronómico, destaca Gastón López.

#### Un legado de innovación y compromiso con la industria

Hoy, Grupo Alpha es un pilar fundamental en la panadería, la pastelería y la gastronomía en México y Latinoamérica. Su compromiso con la innovación y la calidad ha transformado la industria, llevando la mecanización y la excelencia culinaria a nuevos niveles.

A lo largo de cinco décadas, Grupo Alpha ha estado presente en cada horno encendido, en cada pieza de pan horneada con precisión y en cada chef que, con nuevas herramientas y conocimientos, continúa elevando la gastronomía mexicana a estándares internacionales. ●

# Sexta Edición de Oficios Culinarios: Un Homenaje Vivo a los Oficios Ancestrales

ARACELI CALVA

Un eco de voces que narran historias de la cocina y que involucran a varias generaciones, se entrelazaron en la sexta edición de Oficios Culinarios, titulada "Oficios Ancestrales de la Gastronomía", que tuvo como escenario la riqueza de Oaxaca, donde cocineras tradicionales, chefs, investigadores y expertos en gastronomía se reunieron para rendir homenaje a los saberes que han dado forma a la cocina mexicana, resguardando su pasado mientras construyen su futuro.

## El alma de la cocina:

### maestras y guardianes de la tradición

Figuras clave en la gastronomía mexicana, como Ricardo Muñoz Zurita, Reyna Mendoza, Alejandro Ruiz, Celia Florián, Olga Cabrera, Aurora Toledo, Thalía Barrios, Abigail Mendoza y Eduardo Palazuelos, compartieron sus conocimientos y experiencias, resaltando la importancia de preservar las técnicas y la cosmovisión culinaria heredada de sus ancestros.

Uno de los momentos más emotivos fue la conferencia magistral de Abigail Mendoza, guardiana de la cocina zapoteca y alma de Tlamanalli, el restaurante que, desde Teotitlán del Valle, ha sido testigo de más de tres décadas de dedicación y amor por la tradición. "Lo que sé, lo aprendí de mi madre, mis tías y mis abuelas", expresó Abigail, para quien cocinar es un acto de generosidad, de amor, y es un conocimiento que debe compartirse.

Por eso, en Tlamanalli, cada platillo es más que una receta: es un ritual donde el fuego es un aliado, el barro tiene memoria y la fe es un ingrediente indispensable. Mendoza sueña con dejar un legado aún mayor: una escuela de cocina tradicional donde las nuevas generaciones puedan aprender desde la raíz, curar un metate, bautizar una olla

y, sobre todo, cocinar con amor, porque sin amor, el sabor nunca será el mismo.

### Thalía Barrios: la voz de la nueva generación

Desde otro ángulo de la tradición, pero con el mismo respeto por su herencia, la chef Thalía Barrios, fundadora de Levadura de Olla, dejó claro que su propósito no es innovar, sino compartir, porque "Nosotros estamos conscientes de que estamos transmitiendo una cultura alimentaria que se ha vivido, se vive y se seguirá viviendo en nuestra comunidad".

Desde su restaurante ubicado en el Centro de Oaxaca, Barrios desafía las normas impuestas en la alta cocina con una visión que reivindica la simplicidad y el significado detrás de cada ingrediente.

En su restaurante, los platillos no siguen un orden establecido ni necesitan de un maridaje con vino para ser apreciados. "Un solo ingrediente puede nutrir y alimentar para todo el día", explicó, recordando que en las comunidades rurales el maíz no es solo un alimento, sino un símbolo de identidad.

Su historia es también un puente entre dos mundos: el de su infancia en San Mateo Yucutindó y el de su



formación en la ciudad, donde aprendió nuevas técnicas, pero también comprendió la importancia de enseñar y compartir la cocina tradicional de su comunidad. Hoy, con cada platillo que sirve, acerca a los comensales a la esencia de la cocina de su pueblo.

### Un foro que honra el pasado y construye el futuro

Además de las conferencias y mesas de diálogo, Oficios Culinarios abrió espacios para reflexionar sobre temas clave en la gastronomía contemporánea, como la sostenibilidad, el activismo ambiental y la importancia del arte en la mesa. La activista Xiye Bastida abordó el impacto de la crisis climática en la alimentación, mientras que la charla "El arte a la mesa" destacó el papel de la cerámica, el vidrio y la madera en la experiencia culinaria.

El evento concluyó con una certeza: la cocina mexicana es un entramado de saberes que van más allá del acto de cocinar. Es historia, es memoria, es resistencia. Y mientras existan manos dispuestas a amasar, a sembrar, a compartir y a contar historias a través de los alimentos, los oficios ancestrales seguirán vivos, latiendo en cada tortilla, en cada mole, en cada sorbo de una bebida tradicional.



### La Guía México Gastronómico 2025: Un homenaje a la cocina, la tradición y sus protagonistas

En el corazón de Oaxaca, un gran punto de origen de la cocina ancestral, chefs, sommeliers, mixólogos y figuras clave del sector se reunieron para reconocer a quienes, con pasión y esfuerzo, enriquecen la mesa mexicana.

La gala contó con el talento de maestras cocineras tradicionales que, dirigidas por la chef Celia Florián (Las Quince Letras), nos colmaron de bocados llenos de historia, de herencia, de corazón. Pero no solo se celebró a los restaurantes más destacados del país, sino que también se galardonó a aquellos que cumplen con la excelencia, la innovación y el compromiso con el patrimonio culinario.

### Lupita Vidal:

#### una chef que honra la tierra y el mar

Uno de los grandes momentos de la noche llegó con el reconocimiento a Lupita Vidal como Mejor Chef del Año 2025. Su trayectoria ha sido un homenaje a la riqueza del sureste mexicano, en donde ha trabajado de la mano de pescadores y comunidades tabasqueñas para impulsar la pesca sustentable a través de la iniciativa Pesca con Futuro.

Propietaria de La Cevichería, un restaurante que forma parte de la Guía desde 2024, Lupita ha llevado la gastronomía de su tierra más allá de las fronteras. Su libro Agua y humo: cocinas de Tabasco, nacido de años de investigación y recorridos por la vasta geografía tabasqueña, fue nominado a los Gourmand World Cookbook Awards, un reconocimiento internacional que refleja su impacto en la literatura gastronómica.

Al recibir el premio de manos de Claudio Poblete y Gerardo Guerrero, la emoción inundó el recinto. "Visiten Tabasco, prueben su cocina, enamórense de su sabor, como lo ha hecho Lupita", expresó Gue-



El tempo de Santo Domingo, en Oaxaca, fue el escenario para la toma de foto que agrupó a los 250 chefs de la

Guía México Gastronómico 2025, y sus organizadores.

rrero, instando a la comunidad gastronómica a voltear la mirada hacia el sureste mexicano.

**Cristina Gómez López: la mixología como un acto de identidad**

La ceremonia también destacó la historia de Cristina Gómez López, reconocida como Mejor Mixóloga del Año 2025. Nacida en San Juan Chamula, su camino ha sido uno de resiliencia y redescubrimiento. Desde niña, aprendió a leer la naturaleza en tzotzil y a entender los rituales ancestrales de su comunidad. Su conexión con el Posh, el destilado ceremonial de su

abuelo, la ha llevado a transformar la mixología en un acto de identidad y resistencia cultural.

Desde el restaurante Tarumba, en San Cristóbal de las Casas, Cristina ha elevado la coctelería a un arte que rinde homenaje a los elementos primarios: fuego, aire, tierra y agua. Cada cóctel que crea es una historia líquida que evoca su raíz indígena y su amor por Chiapas.

**Los grandes protagonistas de la noche**

La Guía 2025 también rindió homenaje a otras figuras esenciales del ámbito gastronómico:

- **Alejandro Ruiz Olmedo** (Casa Oaxaca) recibió el premio Homenaje a la trayectoria de un restaurantero.
- **Pepe Salinas** y El Balcón del Zócalo fueron galardonados como Restaurante del Año.
- **José Figueroa** (Carmelita, Molino y Cocina) fue distinguido como Chef Revelación.
- **Luis Morones** (Hotel Presidente Intercontinental) se llevó el premio a Sommelier del Año.
- **Mariana Camacho** (7 Caníbales, Rico de Travesías) recibió el título de Periodista Gastronómica del Año.
- **Michelle Catarata** (Galea) fue reconocida como Chef Repostera del Año.

En un homenaje póstumo, **María de Jesús Castillo Lugo** "Chuchita", de Fonda Margarita, fue nombrada Mayoría del Año.

Además, nuevos galardones destacaron la evolución de la gastronomía en México:

- **Hotel Xcaret Arte** fue reconocido como Mejor Hotel Gastronómico.
- **Alma, en Montreal**, recibió el premio a Mejor Restaurante Mexicano en el Extranjero.
- **Ruta de la Milpa** fue distinguida como Experiencia Gastronómica del Año.

**Un evento que trasciende el tiempo**

Por primera vez en su historia, la Guía incluyó al menos un restaurante de cada estado de la República, marcando un hito en la diversidad y representación de la cocina nacional. Además, la noche se enriqueció con la entrega de medallas honoríficas:

- **Susana Trilling**, por su labor educativa en Seasons of My Heart.
- **Claudio Horacio Sánchez Islas**, por su trabajo editorial en la gastronomía oaxaqueña.
- **Rafael Mier Sainz Trapaga**, por su compromiso con la conservación del maíz a través de la Fundación Tortilla Mexicana A.C.

Esta ceremonia no solo es un reconocimiento a los mejores exponentes de la cocina mexicana, sino una celebración de la memoria, la tradición y el futuro de nuestra gastronomía. En cada platillo servido, en cada premio entregado, resonó el mismo mensaje: la cocina es cultura, identidad y, sobre todo, un puente entre el pasado y el porvenir. 🍴

**La Guía México Gastronómico, Los 250 restaurantes 2025 Culinaria Mexicana/ S. Pellegrino / Nespresso, publicada por Larousse Cocina y presentada por Audi.**

# HÑÄHÑÜ

## Cocina Otomí de Raíz

*Amores y búsquedas  
en el corazón del  
Valle del Mezquital*

RUBÉN HERNÁNDEZ

En el pueblo de Mixquiahuala, Juan Antonio Rodríguez y Cintia Salvador Mera han creado un auténtico santuario que exalta la magia, el esplendor y la riqueza de la comunidad hñähñu y su cocina resiliente.



El Chef Juan Antonio y Cintia Salvador Mera, emprendores de Hñähñú, Cocina otomí de raíz.

Ubicado en el poblado de Mixquiahuala, en el Valle del Mezquital, el restaurante Hñähñú Cocina Otomí de Raíz conlleva desde su origen una historia de amor, de descubrimientos y emociones tanto personales como colectivas. Es, además, una crónica de resiliencia que queda reflejada incluso en su nombre. Hñähñú, una de las variantes de la lengua otomí, es un recordatorio de la resistencia cultural de las comunidades que habitan este valle, alguna vez conocido como el “Valle de la Muerte”.

En medio de una naturaleza agreste pero también generosa a su manera, las comunidades otomíes han enfrentado generaciones de desafíos e incertidumbres en muchos sentidos. Sin embargo, han sabido sobreponerse, evolucionar y preservar con orgullo su identidad.

En este contexto único y lleno de contrastes surge Hñähñú Cocina Otomí de Raíz, el emprendimiento de dos jóvenes gastrónomos: Cintia Salvador Mera y Juan Antonio Rodríguez.

Hace casi cinco años, comenzaron con lo que hoy se ha convertido en uno de los restaurantes más emblemáticos del estado de Hidalgo. Este espacio es un símbolo del reconocimiento y la exaltación de la cultura y el patrimonio locales. Las distinciones que han obtenido, como su inclusión en la lista de los Mejores Restaurantes de México de Culinaria Mexicana, son el resultado de una labor paciente de aprendizaje; de un entendimiento y una apropiación tan legítima como amorosa del acervo ancestral del mundo otomí.

#### Un viaje al interior de una cultura

Originaria de la región, Cintia Salvador Mera introdujo a Juan Antonio Rodríguez, oriundo de Puebla, en el microcosmos que representa el Valle del Mezquital. “Siempre era un tema recurrente en nuestras conversaciones; me hablaba de las fiestas, las temporadas, las tradiciones; así que decidimos venir por dos años para adentrarnos en la realidad de este lugar y conocer sus costumbres. Fue algo muy hermoso porque, poco a poco, nos enamoramos de esta tierra. Absorbimos el conocimiento y la voz de un pueblo que ha vivido tantos momentos difíciles. Es una voz que debemos utilizar para expresar la riqueza que conlleva la cultura de los hñähñu”, dice Juan Antonio.

#### Mixquiahuala: un destino transformado

Mixquiahuala es un pequeño poblado, cabecera del municipio del mismo nombre, que se distingue por su iglesia, su mercado, sus cercanos balnearios, sus ruinas arqueológicas y también por su gastronomía gracias a Hñähñú Cocina



La conexión con las estaciones favorece el aprovechamiento integral de los ingredientes.

Mixquiahuala es un pequeño poblado, cabecera del municipio del mismo nombre, que se distingue por su iglesia, su mercado, sus cercanos balnearios, sus ruinas arqueológicas y también por su gastronomía gracias a Hñähñú Cocina Otomí de Raíz, un santuario de tradiciones y de ingredientes locales.

Otomí de Raíz, un santuario de tradiciones y de ingredientes locales. En este espacio, Juan Antonio transforma los sabores del Valle del Mezquital en creaciones únicas, mientras que Cintia sorprende con su ingeniosa mixología. “Al principio hacíamos lo que conocíamos, utilizando los ingredientes de la región. Fue un proceso evolutivo, gradual. Luego llegó la pandemia, que nos obligó a hacer un alto, como a todos, pero que también nos dio la oportunidad de reflexionar sobre lo que hacíamos y hacia dónde queríamos ir. A partir de ahí, comenzamos a investigar más profundamente, visitando cocineras tradicionales, aprendiendo técnicas y procesos locales”, explica Juan Antonio.

#### Héroes de la resiliencia

“Hay cosas que incorporamos a nuestra dinámica de trabajo, como es el caso de los fermentados, algo muy común en

la cultura hñähñu como parte de su esquema de subsistencia. La alimentación, como muchos aspectos de su forma de vida, expresan su capacidad de resiliencia, su simbiosis con el entorno, su conciencia de las estaciones y de la temporalidad en el campo. Es también una manera de continuar y perpetuar su historia, como sucede con sus tejidos y sus textiles, en los que cuenta la historia de su pueblo”, expresa Juan Antonio.

Esa conexión con las estaciones y el aprovechamiento integral de los ingredientes son principios fundamentales en la cocina de Hñähñú. “Es una cultura en la que nada se desperdicia; todo tiene un valor y un aprovechamiento en la alimentación. Muchos ingredientes los recolectamos nosotros mismos en los cerros. Esa es la vitalidad y la identidad que presentamos en nuestros platillos”, añade.

Con una sonrisa de satisfacción, Juan Antonio agrega: “Es una tierra en la que hasta las piedras se aprovechan. Como se puede ver en las presentaciones que hacemos, hay que utilizar todo lo que se nos presenta; hemos aprendido mucho de técnicas como los fermentados, así como de diferentes procesos, como enterrar el mole en barbacoa y usar infusiones de herbolaria tradicional en nuestra coctelería”.

#### Un abrazo de comunidad

La pandemia, coinciden ambos, fue un punto de inflexión que los llevó a explorar profundamente el significado de la cultura hñähñu. Recorrieron veredas y montes, y adquirieron un conocimiento y un discurso para expresarse y ser una voz del patrimonio de la región. “Recibimos el abrazo de la gente, nos compartieron sus saberes y su confianza. Nos abrieron sus hogares y nos brindaron un taco, todo con un sentido de honestidad, como la que expresamos en nuestro restaurante, con esta mentalidad de comunidad que hemos hecho nuestra”.

#### Elíxires con historia

Uno de los aspectos más destacados de Hñähñú es su propuesta en coctelería, área a cargo de Cintia Salvador Mera.

“Además de mi formación en gastronomía, tengo una especialidad como sommelier. Cuando desarrollamos el concepto del restaurante, decidimos que Juan Antonio se encargaría de la cocina



y yo de las bebidas, trabajando en sintonía, creando propuestas en conjunto”, explica Cintia. Con un diseño sencillo, que resalta las artes aplicadas de los creadores de la región, y una atmósfera acogedora, Hñähñú también invita a explorar una mixología imaginativa, con sello de autor, que refleja los sabores y aromas del Valle del Mezquital.

“En Mixquiahuala, como en otros lugares de Hidalgo, no es común el consumo de vino; sin embargo, teníamos claro que nuestra cocina debía complementarse con una experiencia líquida. A partir de ahí, hemos trabajado intensamente en el desarrollo de cocteles preparados con ingredientes de la región. Es una zona rica en herbolaria, con muchas hierbas silvestres que tradicionalmente se usan en tés e infusiones para aliviar distintos malestares. Por eso digo que, siguiendo esa tradición, en Hñähñú somos capaces de sanar el alma con un trago coqueto, muy a tono con la mixología contemporánea”, comenta Cintia.

Entre los destilados que destacan en su coctelería están los de agave y el Jäpi Gin, una ginebra originaria del Valle del Mezquital, que se integran en preparaciones que armonizan perfectamente con los platillos de temporada. Las notas herbales de los ingredientes de la zona dan un sello característico a las preparaciones de Cintia, como la presencia del epazote en algunas bebidas, lo que sorprende a muchos comensales. Las estaciones del año brindan la oportunidad de ofrecer infusiones calientes y bebidas innovadoras, como sus populares horchatas, incluyendo las de frijol y haba amarilla.

#### La mirada al futuro

Hñähñú está a punto de cumplir cinco años y hay mucha confianza en los tiempos venideros. “Somos como una planta que ha crecido: es bueno crecer hacia arriba, pero también lo es crecer hacia los lados. Lo más importante para nosotros es hacer comunidad y que se hable y se sepa más del Valle del Mezquital. Entre nuestros planes inmediatos está abrir una tienda como parte del restaurante, para promover el trabajo de los artesanos locales. Queremos seguir descubriendo productos y sabores; compartirlos con la gente, y generar más investigación”, dice Juan Antonio.

Por su parte, Cintia reflexiona con orgullo sobre el futuro: “Hidalgo tiene que sacarse la espinita. Durante mis prácticas, la gente me decía: ‘Ah, ¿eres de Hidalgo? Ahí pura barbacoa y pastes, ¿verdad?’ Pero somos mucho más que eso. Esperamos que nuestra gastronomía siga creciendo y que se conozca más allá del estado. Es necesario formar comunidad. Somos una voz capaz de expresar todo lo que tenemos que ofrecer: proyectos, nuevos productos y la riqueza de nuestras cocineras tradicionales. Nos emociona mucho todo lo que viene para nuestra tierra.”



#### Ñundri Ofrenda de flores

1 porción

##### INGREDIENTES

3 oz shrub de epazote y manzanilla  
2 oz Jäpi Gin  
1 oz dry vermouth de herbolaria curativa  
1 oz de agua tónica

##### PROCEDIMIENTO

Mezclar todo en shaker, servir en vaso old fashioned con hielos

#### Frijol

3 porciones

##### INGREDIENTES

500 gr frijol flor de mayo  
500 gr caldo de frijol  
c/n pan molido  
c/n aceite para freír

##### PROCEDIMIENTO

Se deben de cocinar los frijoles y se reserva el caldo

Con el caldo se elabora una emulsión

Con la mitad de frijoles cocidos se hace un puré que se debe de espesar hasta que tenga consistencia firme para hacer bolitas

Con la otra mitad de frijoles, se elabora un chicharrón.

Se mezcla todo, se empanizan y se frien.

**Maíz**  
1 porción

**INGREDIENTES**

3 huevos  
300 gr elote cocido  
150 gr crema para montar  
150 gr harina  
150 gr azúcar  
50 gr mantequilla  
50 gr pinole

**PROCEDIMIENTO**

- Realizar un pan de elote con los huevos, el elote, la mitad del elote y la crema para montar. Hornearlo a 200° x 30 minutos
- Realizar una galleta con la harina, la otra mitad de azúcar, mantequilla y pinole. Cortarla en rectángulos pequeños y hornearla a 200°x5 minutos.
- Cortar el pan de elote frío a la misma medida que las galletas. Colocar un poco de mantequilla y unir a manera de sándwich, colocando entre dos galletas, un pedazo de pan de elote



Maíz

**Xiga 'ñeni/Juguetón**  
1 porción

**INGREDIENTES**

4 oz kombucha de pelo de elote  
2 oz nixta  
1 oz whisky fatwash pericón  
2 oz vino espumoso  
1 oz agua mineral

**PROCEDIMIENTO**

- Mezclar todo en shaker, servir en vaso highball con hielos



Bolitas de frijol

**Hojas**  
1 porción

**INGREDIENTES**

- 5 pzs acelga
- 100 gr ajo
- 20 gr chile de árbol
- 500 gr aceite de oliva
- 100 gr vinagre de hojas
- 150 gr leche entera de cabra
- 150 gr herbolaria urticante

**PROCEDIMIENTO**

- Calentar la leche a 45° y agregarle las hojas urticantes. Mantenerla a esa temperatura durante 3 días enteros.
- Colar el suero y reservarlo para el chimichurri, el cuajo resultante se puede refrigerar y agregar un poco de sal. Nos resultará un requesón con sabor a hierbas.
- Cortar dos acelgas en petit brunoise, junto con el ajo y el chile de árbol
- Elaborar un chimichurri agregando el aceite y el vinagre a los brunoise de ajo y hojas
- Marinar las 3 acelgas restantes en el chimichurri y parrillarlas en carbón
- Hacer unos tacos con la acelga parrillada y acompañar con el queso resultante.



Tacos de hojas de acelga

# Jäpi Gin

*¡Bendita ginebra!*

Ixmiquilpan es tierra de una ginebra única, con un concepto actual que en su composición reconoce la prodigalidad de una tierra con botánicos excepcionales.

**E**n el mundo de la coctelería y de las barras en general, hay una ginebra que llama la atención por sus sabores, su versatilidad y su origen. Es Jäpi Gin, un destilado hidalguense que expresa la riqueza y la voluptuosidad de los productos de esta tierra.

Diseñado por Guillermo Fuentes, maestro destilador, Jäpi Gin es un manifiesto de fusión de estilos e historia que consagra toda la magia ancestral del Valle del Mezquital.

Originario de Ixmiquilpan, tierra también de Jäpi Gin (Jäpi significa “bendición” en otomí), Guillermo desarrolló un destilado que expresa, en muchos sentidos, la esencia de su tierra.

“Actopan tiene la barbacoa, Pachuca tiene los pastes... Yo pensaba en algo que identificara la esencia de esta zona. Dado que somos lugar de milpas, comencé haciendo destilados de maíz. Después busqué algún agave, pero tampoco era algo que me tuviera muy satisfecho. Luego pensé en la ginebra. Si bien es una bebida que lleva ingredientes de otras tierras, en el tema de los botánicos podía incorporar distintos productos propios de la región, además del alcohol de maíz nativo”.

Guillermo cuenta que Ixmiquilpan tiene uno de los mercados más antiguos de México. Además de su tradición prehispánica, el mercado actual data de 1942, y los lunes es el día en que se reúnen comerciantes y productores de la periferia para ofrecer toda clase de productos. El interés de Guillermo por las preparaciones con alcohol viene desde la infancia, cuando su abuelita realizaba con esmero los denominados “espíritus”, preparados con aguardiente de caña y diversas hierbas locales, dependiendo de las enfermedades que se quisieran curar.

“Mi abuelita solía decir que eran tónicos. Usaba productos que venían de lugares como La Misión y Jalaca. Eran licores amargos y secos”.

**La riqueza de Ixmiquilpan en una botella**

En su afán por desarrollar una bebida con identidad, Guillermo encontró en la ginebra la oportunidad de crear un destilado que expresara la riqueza de su tierra.

“En nuestro mercado puedes encontrar un universo de productos, muchos de ellos provenientes de la Sierra de Jalaca.

Jäpi Gin es una ginebra que contiene 34 ingredientes, pero hay dos que no se producen en esta región. Obviamente, el enebro y la damiana, que es de California”. “La ginebra mexicana es un producto que la gente todavía no identifica muy bien. Cuando me propuse hacer una ginebra, pensé en algo diferente”, expresa el maestro destilador.

Jäpi Gin lleva una triple destilación y cuenta, entre sus ingredientes locales, con semilla de cilantro, menta, rosa de Castilla, semilla de hinojo y toronjil morado. “Iniciamos operaciones en 2017. Somos una destilería de pequeña producción, de lotes reducidos, no de volumen, aunque tenemos presencia en distintos puntos del país, además de Pachuca, como CDMX, Monterrey, Puebla y Acapulco”, afirma.

**Para todos los gustos**

Con una graduación de 48 grados y propiedades organolépticas únicas, Jäpi Gin 34 Etiqueta Blanca, la más conocida, es una ginebra artesanal muy versátil, la cual, dice Guillermo, funciona para todo tipo de cócteles.

“Mezquital Dry es una ginebra con nueve botánicos y resulta ideal para los cócteles clásicos, de esos que toman los señores con bigote”.

Otra de las exitosas variantes de Destilados Benditos de Hidalgo y Jäpi Gin es Trifecta, un gin elaborado con enebro, semilla de cilantro y raíz de angélica. El destilado perfecto para quienes se inician en el mundo del gin, quienes desean descubrir un universo de nuevos sabores. 🍸



# Cerámica Hidalgüense

*La huella verde de Anfora*

Hans Kritzler,  
director general de la empresa  
más moderna en su rubro en  
América Latina, conversa  
sobre los procesos que la han  
posicionado a la vanguardia en  
temas de sostenibilidad.

RUBÉN HERNÁNDEZ  
FOTOS: ANFORA

**D** ueña de una historia que inicia en México en la segunda década del siglo XX y con una presencia indiscutible en los hogares mexicanos y en el sector food service, Anfora es una empresa de cerámica que ha avanzado a la par de la sociedad en términos de diseño, normatividad y tecnología, así como en estrategias de comercialización y marketing.

Sin embargo, otro de los aspectos en los que ha hecho hincapié, con importantes logros, es en el terreno de la sostenibilidad y la responsabilidad con el medioambiente.

“Tenemos que reconocer nuestra responsabilidad con el planeta y con la sociedad; es una prioridad que no podemos pasar por alto. Es imprescindible cuidar los recursos que tenemos. Estamos viviendo una crisis muy dura en relación con el agua y las emisiones de dióxido de

carbono en la atmósfera”, explica Hans Kritzler, director general de Porcelanas Anfora.

Ubicada originalmente en la Ciudad de México, Anfora trasladó su fábrica en 1994 a Pachuca, Hidalgo, posicionándose como la fábrica de cerámica más moderna de América Latina, incluyendo además su casa de creaciones y sus oficinas centrales. Actualmente, produce más de 7.5 millones de unidades al año; el 60 % de su producción se exporta a empresas y cadenas de todo el mundo.

## Nueva visión de la cerámica

La reducción en el uso de agua en el lavado de esmaltes ha significado un ahorro de más de 40 mil litros del vital líquido. Ahorro y reciclaje han sido términos clave en la transformación que Anfora ha llevado a cabo en sus procesos, incluyendo también el uso de esmaltes reciclados. Esto ha dado lugar a una nueva visión de la cerámica a la que estamos acostumbrados: el esmalte reciclado manifiesta otras texturas, muy agradables al tacto, ponderando también los colores tierra como parte de su esencia.

En 2023, advierte Hans, Anfora dio paso a la línea ECO Ceramics, una innovación en el mundo de la cerámica enfocada en el uso de caolín, arcillas locales y materia prima reciclada.

“Es reconocer nuestra tierra, con diseños y expresiones bonitas, cálidas, hasta ‘menos perfectas’ de lo que estamos acostumbrados, con la visión y el toque de un ceramista que le pone todo el cariño a su obra, sin olvidar, desde luego, el factor sustentabilidad”.

## Un impulso a Hidalgo

Por otro lado, Anfora ha optado por recurrir a proveedores de las minas de Hidalgo, entre otros, privilegiando el consumo local frente al tradicional comercio con empresas extranjeras.

“Hidalgo es un estado dueño de importantes recursos naturales, pero también es una tierra en la que existen zonas de extrema pobreza. Una de las áreas en las que nos enfocamos es en el apoyo y la participación con los artesanos, dueños de una gran sensibilidad y talento, creadores de maravillosos conceptos estéticos. Tenemos diseños bellísimos, icónicos, como los tenangos de Tenango de Doria, y así tantísimas expresiones del arte popular”, dice.

“Anfora incorpora muchos de estos diseños en sus productos, animando también a los consumidores a conocer más sobre su trabajo y sus comunidades, a conocer más sobre la cultura de este gran

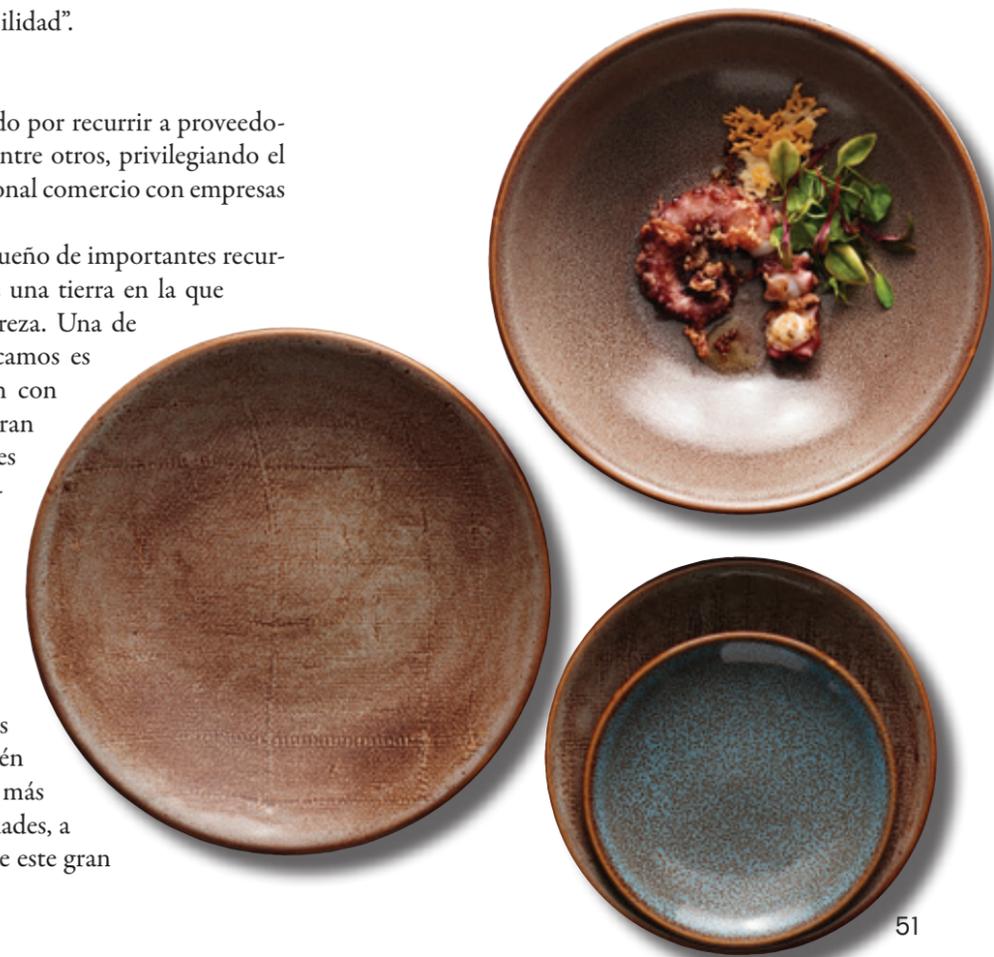
estado. Pero nosotros jamás copiamos; es una labor que se hace en conjunto, animándolos a participar, con un reconocimiento a su labor y una retribución justa al trabajo intelectual de los artesanos”, añade Hans.

## El sol como testigo

En una tierra donde predomina la aridez y con una intensa radiación solar, Anfora optó por hacer uso de este recurso e instaló en su planta 50 mil techos solares, logrando un gran ahorro de energía. En 2022, realizó una importante inversión con la instalación de hornos Nutec-Bickey, equipos de vanguardia energéticamente eficientes que representan un total de 500 kW de producción de energía limpia.

La instalación de contenedores pluviales es otra estrategia que fortalece la Huella Verde de Anfora. La cultura del reciclaje y el aprovechamiento energético es una filosofía que se expande por todas las áreas de la empresa. La cerámica que ha concluido su ciclo de vida útil se destina para su uso en vialidades.

“Estamos muy satisfechos con lo que hemos hecho en el tema del agua, pero aún hay mucho por hacer en áreas como la de los esmaltes. No podemos dormirmos en nuestros laureles, siempre hay más por hacer. Las empresas debemos hacer todo lo necesario para impulsar el cambio. Es fundamental incorporar una nueva visión en la industria y seguir generando acciones positivas. Es algo en lo que debemos trabajar más y más”, expresa Hans Kritzler. 🌱





En Sótero, el chef Aquiles Chávez se ha enfocado en favorecer el abastecimiento de productores y comerciantes locales.



# SÓTERO

**EL NUEVO ROSTRO DEL  
COMPROMISO GASTRONÓMICO**

# SOSTENIBLE

A través de acciones directas en los ámbitos ecológico, social, económico y cultural, el restaurante del chef Aquiles Chávez traza una visión optimista y promisorio de la responsabilidad actual con el planeta y nuestra sociedad.

RUBÉN HERNÁNDEZ

El Banco de Alimentos de México (BAMX), una de las instituciones más reconocidas en el área de responsabilidad social en nuestro país, enfocada en contribuir en la reducción de la inseguridad alimentaria a través de la entrega de despensas a familias en situación vulnerable en 14 estados de la República Mexicana, reconoció a Sotero Cocina de Oficio, del chef Aquiles Chávez, como el primer restaurante de Hidalgo en participar de manera activa y sostenida en los objetivos solidarios de esta asociación dentro de su programa Al Rescate.

Este reconocimiento se suma a la proyección que Sotero ha tenido en este rubro con la obtención de galardones de la jerarquía del Premio México Gastronómico de Sustentabilidad, de Culinaria Mexicana, en 2023 y 2024, consecutivamente. Este premio reconoce “la Mejor Práctica de Medioambiente en la categoría Restaurante PYME, por priorizar la sustentabilidad en su visión de negocio y establecer un proceso de mejora continua. Lo anterior, les ha permitido evaluar, documentar y reducir su impacto ambiental año con año”.

“La mejor práctica, presentada por el restaurante Sotero, obtuvo un galardón al documentar relevantes resultados en captación de agua respecto a lo presentado en 2023”, precisa la declaratoria emitida por Culinaria Mexicana.

### Sembrar una Nueva Realidad

Desde 2022, Sotero ha trabajado intensamente en acciones de sustentabilidad que lo han colocado a la vanguardia del tema a nivel nacional. Por supuesto, sustentabilidad no solo significa una atención a temas ecológicos, dice el chef

Aquiles Chávez, sino también a otros tres ejes complementarios: cultura, sociedad y economía.

“El restaurante abrió en 2016, y en 2022 comenzamos con las acciones de Sotero Sostenible. Es una iniciativa que presenté con la idea de abordar los cuatro ejes de la sustentabilidad, siempre a partir de una formalización y con una metodología. Desde entonces, hemos llevado un registro en carpetas, consignando las mediciones necesarias

para conocer los avances, tanto de forma cuantitativa como cualitativa”, dice Regina Chávez Bocanegra, coordinadora del programa Sotero Sostenible.

El origen de este proyecto de transformación fue un pequeño invernadero en el techo, donde se cultivaban algunos de los brotes utilizados en los platillos del restaurante. “Comenzamos buscando cómo aprovechar más este pequeño huerto. Sin embargo, lo más importante era transformar la mentalidad de nuestro equipo. Muchos de nosotros somos parte de una nueva generación que ve el tema de la sustentabilidad con mucha seriedad,

con la prioridad de impulsar propósitos y acciones en favor de la tierra”, dice Regina.

### Transformando Mentalidades

La suma de generaciones en el equipo marcó la pauta para desarrollar una serie de capacitaciones, con el objetivo de informar y unificar visiones y criterios. Era necesario trabajar en temas básicos en un contexto social sin antecedentes en la comunidad, como la separación de residuos o la preparación de composta. Estos vacíos debían cubrirse para avanzar en acciones de mayor envergadura.

“Estas acciones hoy en día forman parte de nuestra cultura de trabajo, con una organización bien definida de



La gastronomía en Sotero es propositiva y revitalizadora, con la intención de revalorar los ingredientes



En 2023, fuimos reconocidos a nivel estatal por el Mejor Manejo de Proveduría Local, con un 69% de proveedores locales. Debemos ser congruentes con la filosofía que manejamos”, señala Regina Chávez Bocanegra, responsable del programa Sotero Sostenible.

**A través del programa Sotero Sostenible, el restaurante recicla el 80% de sus residuos, muy por encima de la media nacional, que oscila entre el 11 y el 15%, incluso por encima de varios países europeos.**

espacios en el estacionamiento para los desechos de cada tipo: orgánicos e inorgánicos, así como una separación más minuciosa de papel, vidrio, metal, etc. Trabajamos directamente con la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) y anteriormente con la Secretaría de Bienestar y Desarrollo Sustentable (Sedesu) de Pachuca.

“Las botellas de vino se reutilizan para hacer macetas que regalamos a nuestros comensales. En ellas colocamos una cama de loza rota que asegura una buena filtración del agua, que evita que las raíces se pudran. También utilizamos parte de la composta que generamos. El vidrio de desecho se usa para proyectos en centros de arte y talleres infantiles, y lo distribuimos también a grupos de artesanos”, explica Regina.

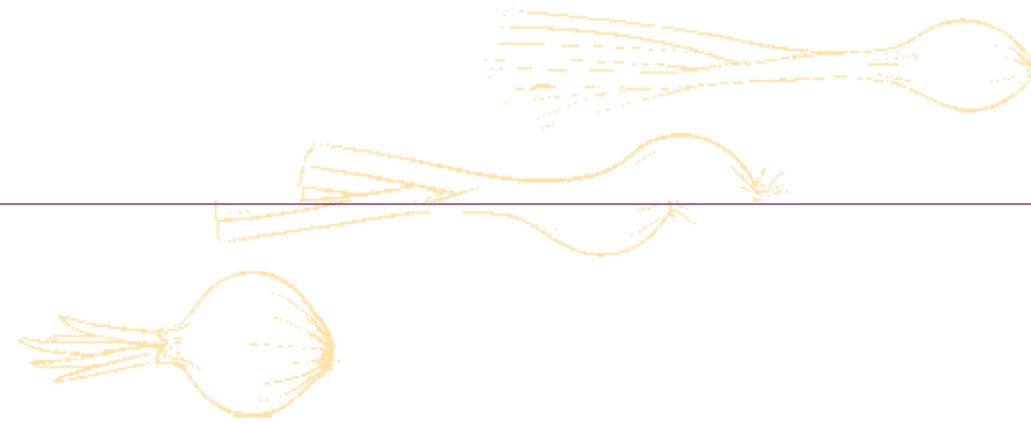
#### Los Números Hablan

A través del programa Sotero Sostenible, el restaurante recicla el 80% de sus residuos, muy por encima de la media nacional, que oscila entre el 11 y el 15%, incluso por encima de varios países europeos. El aceite de cocina se reutiliza para la fabricación de velas, y el huerto se ha transformado significativamente, produciendo vegetales como acelga, betabel, apio, lechuga, tomate cherry y cebollas, que se utilizan en los menús de Sotero. Además, la captación de aguas pluviales es otra de las estrategias prioritarias del restaurante.

“Empezamos enfocándonos en temas ecológicos, siguiendo la normativa ISO 14001, centrada en la protec-



El equipo de Sotero participa en proyectos de investigación a partir de la iniciativa del mismo restaurante



ción del medio ambiente, el consumo de energía, la medición de emisiones de CO2 y el cuidado del agua, documentando los avances y retos. Pero sabemos que la sostenibilidad no es solo reciclaje: por eso también trabajamos en las áreas social, cultural y económica”, comenta Regina.

#### En Favor De La Sociedad

Sotero hace una labor continua con diversas asociaciones altruistas. En marzo pasado, por ejemplo, impulsó una campaña de apoyo para la asociación “Yo te creo”, que asiste a niñas y mujeres víctimas de violencia. En la

panadería de Sotero se fabricaron conchas con costra morada, cuyo simbolismo solidario ayudó a generar recursos para esta causa, y la interacción permitió difundir la cultura de prevención y atención a las violencias sexuales y de género.

A lo largo del año, Sotero colabora con agrupaciones locales y nacionales, como BAMX y la Asociación Mexicana de Ayuda a Niños con Cáncer (AMANC), entre muchas otras.

“En el plano económico nos hemos enfocado en favorecer el abastecimiento de productores y comerciantes locales. En 2023, fuimos reconocidos a nivel estatal por el Mejor Manejo de Proveduría Local, con un 69% de proveedores locales. Debemos ser congruentes con la filosofía que manejamos”, señala Regina.

#### Todo Comienza En Casa

Para el chef Aquiles Chávez, “la sostenibilidad no solo aplica al medio ambiente, sino también a la comunidad,

los productores y los vecinos. Implica la relación con las personas que trabajan con nosotros, asegurando que todos tengan IMSS y un seguro de gastos médicos. La sostenibilidad es una filosofía que debe practicarse en casa para que funcione en otros ámbitos. Erika, quien trabaja con nosotros en la casa, es una firme impulsora de la sostenibilidad. Además de practicar el reciclaje, se asegura de que los albañiles que trabajan en la privada donde vivimos guarden sus envases de refresco para el reciclaje. Prácticamente convirtió la casa en un centro de acopio”.

El chef agrega que “la sostenibilidad también implica pagar a tiempo a tus empleados y proveedores; brindar capacitación continua al personal y preocuparte por la salud y bienestar de los demás. Parte de nuestro compromiso es apoyar a escuelas, asociaciones y orfanatos como Casa de Jesús, a quienes repartimos bufandas en temporada invernal. No nos gusta pregonarlo, pero es importante que la gente tome conciencia del compromiso que todos tenemos con la comunidad”.

“Nuestras acciones en plano cultural”, advierte Regina, “van a la par de la cocina. Buscamos difundir y preservar una gastronomía mexicana de tradiciones, pero también la gastronomía actual, propositiva. En ese aspecto, la gente de Sotero participa en proyectos de investigación a partir de la iniciativa del mismo restaurante. “Periódicamente realizamos viajes de investigación. La gente viaja a distintos municipios y comunidades para adentrarse en su cultura, sus tradiciones y su gastronomía. Esto representa una documentación valiosa que nos inspira a proponer y diseñar platillos y bebidas. Lo más reciente ha sido el menú degustación que hemos implementado en el restaurante, basado en la cultura de los Pueblos Mágicos de Hidalgo”, expresa Regina.

#### Profetas En Su Tierra

La responsable del programa Sotero Sostenible reconoce que Hidalgo es un estado con un amplio rezago en estos temas, lo que ha dificultado la implementación de estas propuestas en la comunidad. Los factores culturales y generacionales han causado cierta resistencia al cambio; sin embargo, paulatinamente han surgido transformaciones.

## Croquetas Negras de Robalo

Porciones: 50 piezas

#### INGREDIENTES

Croqueta  
200 g Harina  
200 g Mantequilla  
1.200 ml Fondo de pescado  
1 k Robalo fresco  
150 g Recado negro  
20 g Sal

#### Mayonesa

2 Yemas de huevo  
5 g Mostaza  
1 Limón  
180 ml Aceite de oliva  
10 g Habanero tatemado

#### Preparación de croqueta

- Hacer un roux, calentar la mantequilla y cuando comience a brincar, agregar la harina y cocinar durante 10 minutos sin que cambie de color.
- Agregar el fondo de pescado y cuando comience a espesar, añadir el recado negro y la sal.
- Mover constantemente hasta conseguir la consistencia deseada. Formar bolitas de 20 gramos y empanizar dos veces.

#### Preparación de Mayonesa

- Batir las yemas con la mostaza.
- Agregar el aceite en forma de hilo hasta emulsionar.
- Añadir el habanero tatemado para dar color y sabor.



Chef Adrián Santamaría



Croquetas negras de robalo



El mole verde de mi mamá

## El Mole Verde de mi Mamá

Porciones: 10

### MOLE VERDE

#### Ingredientes

- 100 g Hojas de cilantro
- 100 g Hojas de perejil
- 100 g Hojas de epazote
- 50 g Hojas de lechuga
- 50 g Hojas de rábano
- 200 g Pepita verde
- 700 g Tomatillo
- 100 g Cebolla
- 50 g Ajo
- 30 g Chile verde
- 10 g Manteca de cerdo
- 1 pieza de guajolote desmenuzada

#### PREPARACIÓN

- Lavar todos los ingredientes. Calentar una sartén, agregar la pepita verde y tostarla.
- Moler en una licuadora las hojas, los tomatillos con la cebolla y el ajo sin añadir agua.
- Poner manteca de cerdo en una olla de barro y cuando esté a punto de humo, agregar la salsa verde y la pepita previamente tostada. Cocinar por 30 minutos.
- Cuando suelte el hervor, devolver a la licuadora y moler nuevamente para darle textura al mole. Cubrir la pieza de guajolote con manteca y cocinarla a temperatura aproximada de 120°C durante 3 horas. Desmenuzar.
- Servir en un plato el guajolote bañado con mole verde.

“Nuestras acciones en plano cultural”, advierte Regina, “van a la par de la cocina.

Buscamos difundir y preservar una gastronomía mexicana de tradiciones, pero también la gastronomía actual, propositiva.



En Sotero tienes la garantía de que lo que consumes proviene de un ciclo sostenible y sustentable.

“Al principio la gente veía con recelo nuestras propuestas, especialmente las personas mayores, que son una parte importante de nuestro mercado. Sin embargo, se han ido abriendo y hoy muchas de nuestras iniciativas son parte del atractivo de visitar Sotero. Hay mayor interés en participar en los talleres sobre el desarrollo de huertos y las acciones de sostenibilidad. También les interesa visitar nuestro huerto, aprender sobre los cultivos y conocer nuestra área de reciclaje. Los martes, el mercado orgánico es esperado por la gente. A través de la perseverancia hemos logrado avances. Hoy, más personas piensan en la trazabilidad de los alimentos que consumen y asumen el compromiso de mejorar el mundo en todos los ámbitos”, señala Regina Chávez. 🌱

# Real del Monte, la capital del paste, preserva su tradición culinaria

Un emblema de la cocina hidalguense que sigue conquistando paladares

REDACCIÓN VATEL

Desde su llegada con los mineros ingleses en el siglo XIX, esta empanada de masa crujiente y rellenos variados se ha arraigado profundamente en la cultura culinaria de Hidalgo, en especial en Real del Monte y Pachuca. Su importancia quedó registrada en los primeros recetarios que dieron difusión a la cocina regional.

“Uno de los primeros registros de difusión masiva sobre la cocina de Hidalgo lo encontramos hacia 1944. En el segundo tomo del Recetario de Cocina Excelsior se mencionan como representativos de este estado lo que llamaron pastas (pastes) y enchiladas verdes. Dos años más tarde, Josefina Velázquez de León, en su famoso recetario de cocina regional de México, habló de un grupo reducido de preparaciones hidalguenses: el asado al pastor, la barbacoa en mixiote, los pastes de Pachuca, los itacates para los mineros, los tacos placeros y los tamales”, explica el doctor Luis Juárez López en su obra “La cocina de Hidalgo: fuentes, propuestas y pastes”.

Hoy, el paste ha trascendido su origen minero para convertirse en una tradición viva que se reinventa con el tiempo. Si bien los rellenos originales eran de papa con car-

ne, hoy en día la creatividad de los cocineros ha dado lugar a una amplia variedad de sabores, desde piña con jamón y queso (hawaiano), mole verde y rojo, hasta combinaciones más innovadoras como salchicha, rajas con queso y frijol con chorizo.

“El paste se convierte así en una nueva tradición que surge en las últimas décadas del siglo XX, explicando cómo un producto se incorpora a la construcción naciente de un discurso, lo apunala y permite que todo un conjunto de propuestas pasen a formar parte esencial de una de las cocinas regionales de México”, señala Juárez López.

En las últimas décadas, el paste ha gozado de gran popularidad y expansión, y en su tierra de origen muchas familias aún conservan recetas heredadas de generación en generación, manteniendo viva la esencia de este platillo.

Su arraigo en la comunidad y su evolución constante reafirman a Real del Monte como la capital del paste, un destino donde la historia y la gastronomía se fusionan en cada bocado. mo profundamente, por compartirme las suyas. 🍴

• Con información de la Chef Lilly Rivas, presidenta de Vatel Club Hidalgo y miembro de l'Académie Culinaire de France

## Pastes Hidalguenses

Porciones: 10

### INGREDIENTES

Masa  
½ k Harina de trigo  
200 g Manteca de cerdo  
Sal  
2 Huevos  
¼ taza de Pulque  
1 Huevo para barnizar

### Relleno

1 k Papa cortada en bastones  
½ k Carne molida  
3 Cebollas medianas  
4 o 5 Chiles jalapeños  
1 taza Perejil  
Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

#### Masa

- En la mesa de trabajo, colocar la harina y la manteca. Incorporar hasta obtener una mezcla arenosa.
- Agregar la sal y formar un volcán. Verter poco a poco el pulque. Integrar los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea, sin batir en exceso.
- Dividir la masa en porciones según el tamaño deseado del paste.
- Con la ayuda de un rodillo, extender cada porción de masa en forma de disco para su posterior relleno.

#### Relleno de papa con carne

- Cortar la cebolla en cuadritos, los jalapeños en rajas medianas, la papa en juliana y picar el perejil.
- Calentar un sartén o cazuela a fuego medio y agregar un poco de aceite.
- Sofreír la cebolla hasta que comience a cocinarse.
- Agregar la carne molida y cocinar por unos 10 minutos, o hasta que tome un color uniforme.
- Añadir los chiles, la papa y cocinar por 30 minutos, o hasta que la papa esté medio cocida. Salpimentar al gusto y, por último, agregar el perejil picado, revolver bien y retirar del fuego. Reservar.

#### ARMADO Y HORNEADO

- Rellenar cada disco de masa con la preparación y cerrar, presionando los bordes con los dedos. Amoldar la orilla en forma de trenza para sellar bien el paste.
- Barnizar con huevo batido.
- Hornear a 200 °C durante 20 o 25 minutos, o hasta que los pastes estén doraditos.



SOUFFLÉ



## Arte Culinario Francés

Alta gastronomía francesa en un ambiente sin igual.

Prueba los clásicos como el recién galardonado Pâté en Croûte, 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.



“One of the most outstanding restaurant wine lists in the world” - Wine Spectator.



Sept Cinq 75 Francia galardonado en 2024 4to lugar Mundial.



www.clubfrance.org.mx  
Francia 75, Florida, Álvaro Obregón, 01030, CDMX.  
T. 55 1163 0747 | WA. 55 4870 7448



# REPÚBLICA DEL CACAO

**Creamos el chocolate latinoamericano más auténtico de la mano de comunidades locales, desarrollando la producción sostenible del cacao fino de aroma en su origen.**

República del Cacao nació en el 2005 cuando sus fundadores ecuatorianos, los hermanos Chiriboga, entraron en una boutique de lujo en París y pidieron probar el chocolate más fino de la tienda. Se sorprendieron tras percatarse que el cacao con el que lo elaboraban venía de su país de origen, Ecuador, específicamente de la provincia del Guayas. Asombrados y llenos de orgullo, los hermanos tuvieron la idea de producir chocolate fino de aroma en su origen, usando cacao e ingredientes locales, sin dejar de lado el expertise y la excelencia de la chocolatería francesa, desarrollando esta industria directamente en el Ecuador. Desde entonces, hemos dado pasos firmes, con el lanzamiento oficial de la línea Retail en 2007 y, en 2014, el lanzamiento de la línea profesional de la mano de Savencia, un grupo francés líder en la industria de productos lácteos y especialidades alimentarias gourmet, consolidando así la presencia de nuestra marca en el mercado mundial.

## UN MODELO DE NEGOCIO CON IMPACTO GLOBAL

En República del Cacao atendemos dos unidades de negocio: B2B (Business To Business) y B2C (Business To Consumer). Esta dualidad nos permite que chefs, chocolateros y consumidores disfruten de un chocolate auténtico y excepcional. Cada una de estas unidades refuerza nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad, ofreciendo experiencias únicas que conservan la memoria colectiva de productores y artesanos.

En este marco de excelencia, nuestra línea BTB de República del Cacao forma parte de la división Food Service Premium (FSP) de Savencia, especializada en brindar soluciones de alta calidad para el sector gastronómico. A través de esta unidad, llevamos la calidad excepcional de nuestro producto a chocolaterías, restaurantes, hoteles, pastelerías, heladerías y distribuidores a más de 20 países, con una exclusiva línea profesional que incluye perfiles de origen único, blends y puros.

Cada variedad está diseñada para satisfacer los más altos estándares de chefs, chocolateros y artesanos que buscan elevar sus creaciones gourmet y crear verdaderas experiencias gastronómicas. Con el Grupo Savencia y Food Service Premium como aliados estratégicos, transformamos la industria del chocolate, llevando el auténtico sabor y la calidad del cacao ecuatoriano y latinoamericano a los mejores escenarios gastronómicos del mundo. A partir de 2023 y en adelante, logramos un hito significativo al exportar más de 1,000 toneladas de chocolate fino de aroma, lo que reafirma nuestro posicionamiento en mercados internacionales y locales.

## SOSTENIBILIDAD: EL CORAZÓN DE CADA ACCIÓN

Nuestro compromiso con la sostenibilidad es el eje central de cada decisión en República del Cacao. Nuestra estrategia se centra en un modelo de negocio que busca fortalecer las relaciones de triple impacto: social, económico y ambiental, por medio del involucramiento de distintos actores de su cadena de valor: desde proveedores, clientes, colaboradores hasta aliados.

Nuestro propósito es generar un impacto positivo en toda su cadena de valor. Por ello, el trabajo que hacemos se cimienta en nuestros 4 pilares de sostenibilidad: Sourcing responsable, Gastronomía consciente, Comunidad con propósito y Compromiso ambiental.

Para respaldar este compromiso, nuestra marca no solo declara su enfoque en la sostenibilidad, sino que lo valida a través de certificaciones que lo demuestran. Reflejo de esto, desde 2020, República del Cacao forma parte de la comunidad de empresas B, reforzando su compromiso con un modelo de negocio sostenible y un impacto positivo en toda su cadena de valor. La certificación B Corp, renovada en 2023, refleja nuestro propósito de construir una industria responsable, integrando criterios sociales y ambientales en todas nuestras operaciones.

Ser una B-Corp representa un camino de mejora continua, impulsando a la empresa a evaluar cada aspecto de sus procesos y su impacto en cinco áreas clave: Gobernanza, Trabajadores, Clientes, Comunidad y Medio Ambiente.



**“Con República del Cacao, descubres el auténtico sabor y las historias impactantes de nuestros terroirs latinoamericanos, que elevan tu experiencia con el chocolate”.**

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

[f](#) [i](#) [in](#) [#joinlarepublicadelcacao](#)

**MARCA LOCAL**  
**IMPACTO GLOBAL**  
social • ambiental • económico





# LA GASPAREÑA

## Santuario del patrimonio pulquero

Bajo la dirección de Rogelio Moreno Montiel, La Gaspareña, rancho ubicado en el municipio de Singuilucan, se proyecta como un referente en el cultivo y aprovechamiento de los magueyes pulqueros, desde una perspectiva de sostenibilidad y dignificación del trabajo campesino.

RUBÉN HERNÁNDEZ

E

l paisaje hidalguense adquiere una hermosa solemnidad con el espectáculo de los magueyes pulqueros, que parecen guardianes de secretos y virtudes ancestrales en una tierra que, cíclicamente, ha exigido a sus habitantes una inagotable capacidad de resiliencia.

En ese escenario, los magueyes han sido pilares de un sistema alimentario que ha nutrido el cuerpo y fortalecido el alma de las comunidades: los metepantles, hileras de magueyes que se alzan como guardianes de la milpa, son baluartes de una historia de vida en la que se enlaza lo humano con lo divino, en una cosmogonía que se remonta al México prehispánico.

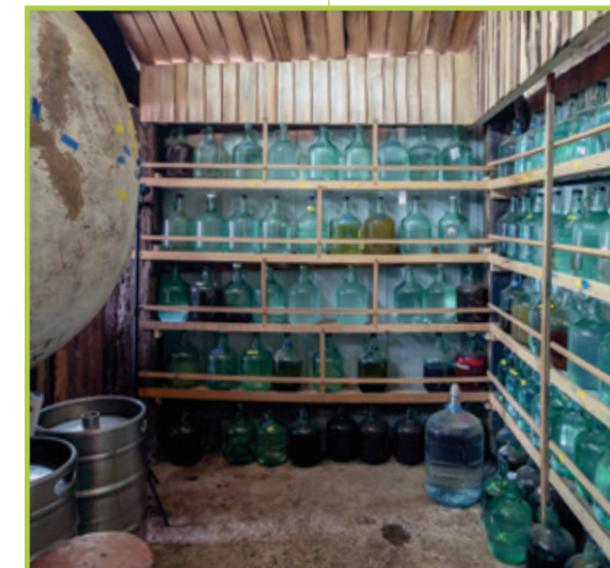
Estos magueyes, de los cuales hay en el rancho casi una decena de variedades, están asociados, como su nombre lo indica, a la producción del fermentado por excelencia en el centro del país: el pulque. Sin embargo, a diferencia de lo que muchos piensan, los magueyes representan mucho más que esta bebida. Ofrecen una amplia variedad de productos y alternativas alimentarias que hoy vuelven a cobrar relevancia gracias al trabajo de productores comprometidos con la sustentabilidad y la responsabilidad social.

### UN LEGADO DE GENERACIONES

Ubicado en el municipio de Singuilucan, cuyo nombre significa “lugar de mucho lodo”, el Rancho La Gaspareña se dedica a promover una cultura responsable en el uso del maguey pulquero y sus derivados, en un contexto donde la sobreexplotación, motivada por intereses comerciales, ha causado graves daños a las comunidades y al medio ambiente.

“Son mucho más que pulque, son el alma de estos campos, el eje de la vida y la continuidad de las comunidades”, dice Rogelio Moreno Montiel, propietario de La Gaspareña, mientras contempla con emoción el paisaje magueyero de esta propiedad, cuya historia se remonta

Hoy en día, La Gaspareña se perfila como uno de los ranchos que respetan los procesos tradicionales de cultivo de magueyes y la producción pulquera.



La Gaspareña se perfila como uno de los ranchos que respetan los procesos tradicionales de cultivo de magueyes y la producción pulquera.

a los años 40 del siglo XX, cuando la desarticulación de la célebre Hacienda de Tecanecapa, de más de 10 mil hectáreas, dio lugar a la formación de varios ranchos.

El abuelo Francisco adquirió el Lote 2, que hoy comprende La Gaspareña. Gracias al tesón de su padre y su tío, el lugar mantuvo su carácter de rancho pulquero, a diferencia de otras propiedades que se reconvirtieron al cultivo de cebada ante la debacle que el pulque sufrió en la cultura gastronómica mexicana.

“Fueron tiempos muy difíciles. Actualmente, el pulque ha resurgido,

pero la tendencia ha sido hacia los pulques más comerciales. Los buenos pulques, los enteros, no tienen una buena posición en los mercados actuales; hay que venderlos muy baratos y, a veces, incluso es preferible tirarlos”, explica Rogelio.

Hoy en día, La Gaspareña se perfila como uno de los ranchos que respetan los procesos tradicionales de cultivo de magueyes y la producción pulquera. Trabajan de la mano con chefs como Roberto Buccio e investigadores como Carmen Julia Figueredo para preservar especies, profundizar en la cocina tradicional del maguey y el pulque, y producir esta bebida en sus condiciones ideales, sin adulteraciones, avanzando también en el estudio de sus propiedades y posibilidades culinarias.

### DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

La pandemia intensificó algunas acciones para optimizar el aprovechamiento del pulque. Ante la drástica caída



**Universidades como las de Hidalgo, Chapingo y Zimapán, entre otras, son visitantes frecuentes para conocer el patrimonio de los magueyes pulqueros, las particularidades de cada especie y las mejores prácticas sustentables para un aprovechamiento armónico de sus recursos.**

en su comercialización durante ese periodo, Rogelio buscó alternativas para aprovechar el pulque, que en cuestión de horas perdía sus cualidades óptimas. Fue así como se dedicó a la producción de un destilado de pulque, una bebida que actualmente forma parte del repertorio de productos de La Gaspareña y que está despertando un inusitado interés en la mixología.

Solo la calidad y autenticidad pueden ser la base de buenos pulques y destilados. La Gaspareña es un espacio de buenas prácticas: su sistema se basa, ante todo, en las tradiciones para la obtención del aguamiel, que es la base de todo, respetando los tiempos, temporadas y ciclos de los magueyes. A partir de este respeto y mediante procesos como la deshidratación del aguamiel, se obtienen productos como la miel de agave.

“Aquí solo comercializamos pulques enteros. Lamentablemente, en el mercado abundan pulques que contienen un litro de pulque puro mezclado con nueve litros de agua. También es común la adulteración con aguardiente, azúcar, baba de nopal y colorantes, entre otros ingredientes”, señala el productor hidalguense.

#### **DIGNIDAD Y ARMONÍA CON LA TIERRA**

Factores como el cambio climático también impactan el cultivo de los magueyes pulqueros. Sin embargo, el cuidado en los procesos ha brindado notables beneficios tanto para la vida de las plantas como para la producción



Su sistema se basa en las tradiciones para la obtención del aguamiel, que es la base de todo, respetando los tiempos, temporadas y ciclos de los magueyes.

de aguamiel y pulque. Actualmente, un maguey puede producir hasta seis litros de aguamiel al día y, en algunos casos, hasta 10 litros.

La Gaspareña es un laboratorio vivo de análisis y divulgación sobre la riqueza que representa el patrimonio magueyero. Se produce pulque bajo las mejores condiciones exigidas por esta bebida, pero también es un espacio donde el conocimiento fluye para nutrir a la comunidad, en especial a los jóvenes.

“Es un orgullo saber que nos hemos posicionado como un lugar de aprendizaje. La verdad más importante que compartimos es que es posible vivir en armonía con la naturaleza, sin abusar ni sobreexplotar nuestro campo.

Además, ofrecemos una perspectiva de vida digna y satisfactoria que implica trabajar en el cultivo de magueyes y en el procesamiento de todos los productos que nos ofrece”, expresa Rogelio Moreno Montiel, quien, a pesar de haber estudiado Diseño y Decoración de Interiores, desde hace décadas se dedica al cultivo de variedades tradicionales de magueyes pulqueros, así como a la promoción y preservación de la cultura del maguey y el pulque.

#### **FUENTE DE CONOCIMIENTO PARA LAS UNIVERSIDADES**

Más de 200 mil magueyes, entre pequeños, medianos y grandes, conforman el

acervo de La Gaspareña, un lugar donde el público en general y los estudiantes aprenden sobre el ciclo de vida de los magueyes, así como de la obtención y procesamiento del pulque.

Universidades como las de Hidalgo, Chapingo y Zimapán, entre otras, son visitantes frecuentes de este rancho para conocer, de manera teórica y práctica, el patrimonio de los magueyes pulqueros, las particularidades de cada especie y las mejores prácticas sustentables para un aprovechamiento armónico de sus recursos.

“Atendemos a grupos de entre 30 y 50 estudiantes. Es impresionante ver la sorpresa y el entusiasmo que les provoca descubrir todas las posibilidades alimentarias que nos brindan los magueyes pulqueros. Llama mucho la atención, por ejemplo, saber que la miel de aguamiel que se comercializa en Estados Unidos tiene un precio más alto que la miel de abeja de óptima calidad”, comenta Rogelio. 🍯



“La gente no imagina la variedad de platillos que se pueden preparar a partir del maguey, como el pulque y el metzal, una proteína vegetal obtenida de la planta. Esto es algo que hacemos en colaboración con el chef Roberto Buccio y la cocinera tradicional Martha María Jiménez López, y que ha tenido mucho éxito”, subraya.

Es por ello que el tema gastronómico se ha convertido en una de las actividades principales del rancho. Periódicamente, se realizan talleres y degustaciones donde los visitantes disfrutan de delicias que van desde una tinga de metzal hasta exquisitas quesadillas acompañadas de una gran variedad de quelites. “Por supuesto, no puede faltar la oportunidad de saborear un buen pulque o nuestros licores, preparados con destilado de pulque y combinados con frutas de la región, como ciruela, membrillo y pera. También tenemos un vinagre que ha tenido mucho éxito y lo utilizan restaurantes como Azul, del chef Ricardo Muñoz Zurita, quien ha apoyado nuestro proyecto, difundiendo y utilizando nuestros productos culinarios”, expresa con orgullo Rogelio Moreno. 🍯

# MARTHA MARÍA JIMÉNEZ LÓPEZ

La amorosa  
cocinera  
tradicional de  
Singuilucan

Sus quelites amasados en mixiote con salsa de chinicuil expresan la riqueza y las tradiciones del terruño en el certamen nacional ¿A qué sabe la patria?

ELIZABETH ÁVILA



La cocina hidalguense está llena de tradiciones y recuerdos, de baluartes conservados amorosamente en los hogares. Por ello, una parte fundamental de la proyección actual de este patrimonio culinario está en el reconocimiento que han recibido sus cocineras tradicionales, portadoras de secretos, emociones y técnicas que otorgan jerarquía e identidad a este acervo ancestral. “Hace tiempo se daba un valor real a la alimentación y no se dejaba en manos de las grandes empresas. Se recolectaban los ingredientes y se preparaban de la forma más natural, obteniendo así platillos saludables y de buena calidad. Conservar nuestras tradiciones nos permite aprovechar la riqueza en nutrientes, fibra, vitaminas y minerales, mantenernos saludables y, al mismo tiempo, defender nuestra identidad cultural”, expresa Martha María Jiménez López, cocinera del municipio de Singuilucan y ganadora del segundo lugar individual en el certamen nacional ¿A qué sabe la patria? 2024, con sus quelites amasados en mixiote con salsa de chinicuil.

¿A qué sabe la patria? es una competencia nacional organizada por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, que invita a personas y agrupaciones de todo el país a presentar platillos representativos de su tierra, su esencia comunitaria y sus apegos culinarios. Los finalistas, como fue el caso de Martha, presentaron sus platillos en el Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México, donde explicaron el proceso de preparación de sus recetas, los ingredientes, los contextos y las festividades en las que cada guiso es protagonista.

“Este logro es el resultado del trabajo con el chef Roberto Buccio, con quien he colaborado en la recuperación y réplica de los guisos que preparaban mi mamá y mi abuelita, muchos de los cuales forman parte de las tradiciones en Singuilucan. Retomamos las recetas, pero, sobre todo, damos un valor especial a los ingredientes de temporada, que han sido, por generaciones, un distintivo de nuestras comunidades”, explica Martha.

Para ella, Singuilucan es sinónimo de entrañables recuerdos familiares, de la milpa y de los animales del campo. “Es la imagen de mi abuelo trabajando la tierra, dando uso al magüey y a todos los ingredientes que nos provee, como las pencas, los huevitos de magüey y los chinicuiles”, relata la cocinera. Los Quelites amasados en mixiote con salsa de chinicuil representan plenamente las tradi-

**Lo importante de rescatar las recetas es mantener viva la cultura y transmitirlas de generación en generación, para que no se pierdan. Hay que valorar lo que la tierra nos da”, explica Martha.**



Una medida de chinicuiles

ciones heredadas, además del interés por destacar los productos de la región. Los quelites crecen en temporada de lluvias y en lugares libres de agroquímicos, como los que Martha recolecta en su hogar, el rancho La Gaspareña, donde hay plantaciones de magüey.

“Es una herencia familiar, ya que en la región siempre se han consumido los quelites amasados; mi abuelita los preparaba y mi mamá me enseñó. Lo importante de rescatar las recetas es mantener viva la cultura y transmitirlas de generación en generación, para que no se pierdan. Hay

que valorar lo que la tierra nos da”, explica.

Actualmente, Martha participa activamente en las actividades de La Gaspareña, aportando su toque especial en la cocina y en la presentación de platillos tradicionales. “Quienes nos visitan quedan sorprendidos por todas las posibilidades culinarias que ofrece este entorno. Pueden disfrutar no solo del pulque, sino también de nuestros deliciosos atoles, los chilaquiles empulcados, el pan de pulque y las quesadillas de metzal, la proteína que nos brinda el magüey”, afirma.

“Hemos incorporado otros platillos como el arroz y el mole, que son un poco más innovadores en nuestro concepto local, además de los mixiotes y los frijoles de la milpa. Es un concepto que la gente ha recibido con agrado. Es muy bonito ver la cara de satisfacción de quienes prueban ingredientes y preparaciones que no conocían. Al principio, algunos preguntan con recelo: ‘¿A poco eso se come?’. Pero después se muestran muy contentos... y piden más”, expresa con orgullo Martha María Jiménez López. 🍴

## Quelites Amasados en Mixiote en Salsa de Chicuil

Porciones: 4

### INGREDIENTES

- 1/2 k Quelites: Cenizo, Malva y Quintoniles
- 1 Diente de ajo
- 100 g Manteca de cerdo
- 1/2 k Papa cocida
- Salsa de Chicuil
- 6 Chiles serranos o al gusto
- 1/4 k Tomate
- 40 Chicuiles
- c/n Sal

### PREPARACIÓN

- Hervir el agua y agregar una pizca de ceniza o bicarbonato. Añadir los quelites y mantener en el fuego durante 15 minutos después de que comiencen a hervir.
- Moler en el metate el diente de ajo, los quelites y las papas hasta obtener una mezcla espesa.
- En una cazuela de barro, freír un poco de manteca de cerdo y agregar la cebolla finamente picada hasta que se acitrone. Incorporar la mezcla del metate y continuar friendo por unos minutos.
- Colocar la preparación en una hoja de mixiote y cocinar a las brasas. Reservar.

### Salsa de Chicuil

#### Preparación

- Tatemar los chiles serranos al gusto, junto con los tomates y los chicuiles. Estos últimos deben quedar bien dorados.
- En un molcajete, moler el ajo con la sal. Agregar el chile serrano y, posteriormente, el tomate.
- Incorporar los chicuiles y moler ligeramente.
- Servir como acompañamiento para los quelites.



# ROBERTO

## Un festín culinario entre magueyes

# BUCCIO

En Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano, el chef Roberto Buccio despliega una celebración que rinde homenaje al valor del maguey pulquero en la cocina hidalguense, así como a la magia de los mercados locales.

RUBÉN HERNÁNDEZ

FOTOGRAFÍA: RUBÉN ISRAEL MEDINA CANO

El manifiesto de una cocina ancestral, llena de tradiciones y amor al campo, con el maguey como eje central de una cosmogonía culinaria, es la esencia de Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano, un concepto y espacio ubicado en Tulancingo, Hidalgo. A través de este proyecto, el chef Roberto Buccio, en sintonía con una comunidad de productores e investigadores del estado, preserva y difunde la relevancia de una cocina que manifiesta el espíritu de una comunidad.

Oriundo de Veracruz, y con una formación gastronómica que inició en su hogar, rodeado de grandes cocineras, Roberto también tuvo la fortuna de contar con la guía de figuras de gran renombre en la gastronomía, como Alicia Gironella De'Angeli, Gerardo Vázquez Lugo y Ricardo Muñoz Zurita. Hace 15 años, descubrió la riqueza alimentaria hidalguense gracias a sus frecuentes viajes por la práctica del motocross, que lo llevaron a explorar pueblos y comunidades, recorriendo veredas y caminos de terracería que lo guiaban a auténticos tesoros culinarios.

“Como cocinero, tenía la curiosidad natural de conocer productos, técnicas y recetas locales. Me aden-

tré en los mercados, aprendiendo de los ingredientes de temporada, su uso y su valor, de las voces de los vendedores y de las mujeres de los pueblos. Cuando decidí radicar en Hidalgo, me involucré aún más en la cocina regional, aprendiendo de grandes mujeres como Cristina Martínez y Porfiria Rodríguez Cadena. Antes de la pandemia, abrí Nixcomil, Centro de la Gastronomía Mexicana, un espacio para compartir con la gente local y los visitantes, la riqueza de esta cocina mediante cursos y talleres”, explica Roberto, ganador de la Medalla Ricardo Muñoz Zurita al Mérito en Educación Gastronómica.

### TRABAJO EN EQUIPO

La pandemia limitó la tarea formativa de Roberto, obligándolo, como a muchos otros, a realizar sus cursos en línea. Sin embargo, en ese proceso tuvo la oportunidad de conocer a la doctora Carmen Julia Figueredo Urbina, especialista en el tema de los magueyes; a la cocinera tradicional Martha María Jiménez López; y al productor Rogelio Moreno Montiel, con quienes, desde distintos ángulos, comenzó a profundizar en la imponente cultura de los magueyes pulqueros y toda la tradición culinaria que gira en torno a ellos.



“Había tanto por conocer y, sobre todo, por expresar acerca de este producto. Se hablaba mucho de él, pero no había un acercamiento como tal; a través de su experiencia y de sus enseñanzas en el Rancho La Gaspareña, fui descubriendo las perspectivas del maguey y la evidencia de una cocina que ha sido parte de la alimentación de muchas generaciones, pero que, como tantas otras cosas, se dejó de practicar”, indica Roberto, quien también fue galardonado en 2022 con la primera edición del Taco de Oro, una presea que otorga Cocineros Mx por el Mundo al mérito en Cocina Tradicional Mexicana en el extranjero.

Roberto se adentró en la cultura del maguey, el pulque, y en el estudio de los sistemas agrícolas conocidos como metepantles, uno de los agroecosistemas tradicionales de México con casi cuatro mil años de antigüedad. Los magueyes son el cultivo clave: se organizan en hileras intercaladas con un espacio llamado melga, donde se lleva a cabo el tradicional policultivo, un sistema aún vigente que provee numerosos beneficios a las comunidades.

Pero más importante aún, en términos culinarios, fue descubrir que el maguey no solo significa pulque, sino que ofrece un sinfín de recursos que han sido parte esencial de las comunidades hidalguenses. Roberto y su equipo han documentado más de 200 recetas ligadas a ingredientes que provienen de los magueyes, y entre las más abundantes están las relacionadas con los curados.

También ha identificado técnicas culinarias únicas que provienen de la cultura gastronómica magueyera, como la barbacoa, los mixiotes, el ximbó y el ximbote. “Otra gran diversidad de preparaciones incluye el uso de los mixiotes, del aguamiel, del pulque, de las flores tiernas de los magueyes o gualumbos, además de una amplia gama de otros ingredientes que provienen de la interacción con los magueyes, como los hongos de maguey, chinicuiles, mecuiles, nixtamales y caracoles comestibles, algunos vertebrados como los chachahuates (ratones de campo) y una gran variedad de quelites y frutas nativas que se mantienen en los metepantles”, expresa.

#### **UNA COMUNIDAD ANCESTRAL**

La cocina magueyera, agrega Buccio, se acostumbra en un fogón improvisado a la sombra de un árbol en el metepantle. El rescoldo de los fogones o tlecuiles aporta el toque final a los alimentos, que a veces son compartidos entre el tlachiquero, el capador, el productor y cualquier otra persona que se encuentre cerca en ese momento. El combustible, desde luego, también es provisto por el entorno magueyero.



**...en términos culinarios, fue descubrir que el maguey no solo significa pulque, sino que ofrece un sinfín de recursos que han sido parte esencial de las comunidades hidalguenses. Roberto y su equipo han documentado más de 200 recetas ligadas a ingredientes que provienen de los magueyes, y entre las más abundantes están las relacionadas con los curados.**

Resalta que, a pesar de que ya se cuenta con un amplio conocimiento sobre los usos gastronómicos de los magueyes, algunos recursos son poco conocidos y valorados, como es el caso del metzal, que también se conoce como mechal, mesal o Xi'mfi en hñähñu en la región del Valle del Mezquital, o empalme o raspadura en el Estado de México.

El metzal es la pulpa o tejido vegetal de los tallos o mezonetes de los magueyes pulqueros, que se obtiene diariamente cada vez que se recolecta el aguamiel del cajete de los magueyes. Para que la planta se mantenga en producción, se raspa con una cuchara o raspador, así se asegura que siga manando la savia. La palabra proviene del náhuatl metzalli (metl: agave o maguey y tzalli: raspadura), es decir, raspadura o rasgadura de maguey.



**Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano es un espacio vivo de tradiciones, pero también de creación de nuevos entendimientos culinarios basados en los valores ancestrales de la tierra hidalguense, consolidado como restaurante, pero también como taller.**

En la mayoría de las localidades de México donde se produce pulque, el metzal simplemente se deja en el lugar, se tira, ya que es considerado un desperdicio. En otros lugares, se utiliza como forraje para animales domésticos, principalmente para el burro que el tlachiquero utiliza para transportar el aguamiel, y también para borregos, entre otros animales domésticos.

#### **UN DIOS VEGETAL**

Desde la época prehispánica, el metzal era usado por los grupos originarios de México. Actualmente, en los estados de Hidalgo, Tlaxcala y Estado de México, el metzal se utiliza en la cocina tradicional para la preparación de tortillas conocidas como metlaxcal, cuyo origen parece remontarse a la época de la Revolución, cuando hubo escasez de maíz. El metzal se adicionaba al nixtamal o a

la masa para hacerla rendir, combinándolo también con otros granos como trigo y cebada, hecho que se conoce solo a través de la tradición oral.

“Con el metzal también se preparan algunos guisos de uso muy local; a la mexicana, un tipo de sopa en el Valle del Mezquital. Igualmente, se incorpora en los tamales, mezclado en la masa o preparado en guisos para el relleno, así como en otras recetas, combinándolo con huevos. Las investigaciones han indicado que el metzal es un producto con alto potencial alimenticio, que es promisorio como alimento funcional”, señala Roberto.

#### **UNA EXPERIENCIA EN TULANCINGO**

Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano es un espacio vivo de tradiciones, pero también de creación de nuevos entendimientos culinarios basados en los valores ancestrales de la tierra hidalguense, consolidado como restaurante, pero también como taller. Como espacio cultural y escenario de experiencias, ofrece múltiples alternativas para disfrutar y aprender más sobre el patrimonio alimentario hidalguense, con el maguey como protagonista de esta historia.

En esa sintonía de descubrimientos, los mercados, principalmente el de los jueves en Tulancingo, son una fuente nutricional de reveladoras experiencias en los fogones de Xocoyol. Roberto expresa con orgullo los hallazgos y registros que han realizado en este tianguis, el cual es la base de gran parte de la cocina que se prepara en Xocoyol.

“En la cocina de Xocoyol puedes venir a aprender, experimentar y saborear la biodiversidad. Al inicio del año, los platillos están dirigidos a las flores nativas comestibles, como las flores de madroño, gualumbos, flor de xixi, quemites, flor de palma o izotes, por mencionar algunas, es una fiesta de colores. Estas delicadas flores se recolectan en ambientes naturales y las recomendaciones de las marchantas son: consumirlas con huevos o en tortitas con caldillos. Las preparaciones con estas flores son muy variadas, desde ensaladas hasta postres, además de que decoran los platillos. No se requieren las flores habituales para el garnish, estas son verdaderamente hermosas y hacen que los platillos luzcan únicos”, explica.

“Y qué decir de los quelites, con su gran diversidad. Junto con las hierbas medicinales frescas son más que suficientes para pasar un buen rato tratando de identificarlas y tomando nota mental de sus aromas y posibles combinaciones. La bolsa de mandado se va llenando de ramas con las cuales después experimentamos en diversos platillos. De todas estas plantas, mis favoritas son el aguachiquelite o pachiquelite, un tipo de quelite que queda perfecto como ingrediente final en los montajes de los platos o en



En términos culinarios, el maguey ofrece un sinfín de recursos que han sido parte esencial de las comunidades hidalguenses.

una nutritiva ensalada combinada con más quelites”, dice el chef con un gesto de antojo.

Añade que, “también es fascinante la temporada de hongos, con sus variados tamaños, formas y colores, que combinan a la perfección en un risotto o un plato principal. Los tubérculos y raíces son también importantes; los chayotestles, las raíces de los chayotes, bien cocidos, son perfectos para sustituir la proteína animal en un mole”.

### LA TIERRA PRÓDIGA

El Valle de Tulancingo, donde Roberto ha realizado numerosas investigaciones, es reconocido a nivel nacional por sus productos lácteos. Aunque poco conocido, el queso de tenate es un producto que da identidad a esta región. La preparación original es con leche cruda, es un queso de color blanco cuando es fresco y que cambia a un tono crema o amarillo al madurar.

“Es de forma cilíndrica y lo que lo diferencia de otros quesos es que se elabora en un tenate o canasta hecha de fibra de palma, lo que le aporta características sensoriales agradables como sabor, olor y textura. Los aficionados a este queso esperan que se acabe el contenido del tenate para sacar entre el tejido de palma las boronas de queso, que tienen un sabor y aroma muy marcados a la palma”, indica Roberto, quien lo utiliza en distintas preparaciones.

Actualmente, Xocoyol opera los fines de semana, sábado y domingo, ofreciendo experiencias de desayunos y comidas bajo un concepto que exalta los valores tradicionales, pero que también apunta hacia una cocina de autor con toques de innovación.

El chef refiere que “en el caso de las comidas, ofrecemos un menú de cinco tiempos. Son experiencias que duran aproximadamente de tres a tres horas y media, para un grupo de ocho a doce personas. Todo va acompañado de una narración muy bonita, llena de historia, anécdotas, mitos e información práctica sobre los ingredientes y los platillos que preparamos. Se trata de disfrutar el momento con detalles como la ambientación y la vajilla”.

“Generalmente, los sábados los dedicamos a la cocina de temporada, aprovechando los jueves de plaza en Tulancingo. Los domingos están más enfocados en la cocina magueyera, llevando a la mesa el despliegue que conlleva esta planta, protagonista de una cocina con identidad propia. Nuestros maridajes también se integran con la riqueza de esta tierra, expresando su abundancia con aguas frescas de frutas de temporada, aguas fermentadas, pulque y destilado de pulque, un producto idóneo para la preparación de deliciosos cócteles, como un buen negroni”, manifiesta con alegría Roberto Buccio. 🍷

## Pulque Natural

### INGREDIENTES

200 ml Pulque natural  
1 Cacariza de medio litro (recipiente de vidrio para pulque)

### PREPARACIÓN

Servir el pulque natural en la cacariza.



## Aperitivo Pulquero

### INGREDIENTES

1 oz Destilado de pulque  
2 oz Campari  
1 Oz Vermut  
2 Oz Leche de coco  
Virutas de mezotes (Tronco seco del maguey que se emplea como combustible)  
Hielo cantidad suficiente

### PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes con hielo y una vez que el líquido esté frío, pasarlo a un vaso. Ahumar y servir.



Quesadilla de tinga de metzal

## Quesadilla de Tinga de Metzal

Porciones: 1

### INGREDIENTES

80 g Tinga de Metzal  
100 g Masa nixtamalizada  
30 g Cremoso de aguacate  
30 g Crema  
Queso de tenate  
2 g Aguachiquelite  
1 pza Cebolla cambray  
½ pza Limón  
2 g Sal  
300 ml Aceite

### PREPARACIÓN

- Hacer una tortilla con la masa y rellenar con la tinga y el queso de tenate. Cerrar y llevar a fritura profunda, escurrir y reservar.
- Colocar el cremoso de aguacate con ayuda de una mamila de montaje.
- Colocar aros de cebolla cambray previamente desflemados en sumo de limón y sal.
- Poner el aguachiquelite y servir con la quesadilla caliente.

## Itacate de Frijol Nuevo

Porciones: 3

### INGREDIENTES

200 g Frijoles nuevos negros cocidos  
400 ml Caldo de la cocción de los frijoles  
3 g Ajo picado  
50 g Cebolla blanca picada  
80 g Manteca de cerdo  
2 pzs Chiles morita en rodajas  
100 g Chilacayote en cubos pequeños  
1 Rama epazote  
30 g Crema  
30 g Queso de tenate en cubos  
5 g Sal

### PREPARACIÓN

- Colocar en una cacerola la manteca junto con la cebolla y sofreír. Agregar el ajo y por último los chiles. Cuando esté transparente, verter los frijoles y dejar cocinar.
- Posteriormente, agregar el líquido de cocción de los frijoles y el chilacayote.
- Rectificar sazón y en los últimos diez minutos añadir el epazote. Servir en un plato con crema y queso.

### Frijoles de la Olla

Ingredientes  
200 g Frijol nuevo  
1.5 lt Agua  
50 g Cebolla  
5 g Ajo  
100 g Manteca de cerdo  
1 Rama de epazote

### Preparación:

Colocar todos los ingredientes en una olla y dejar cocinar hasta que los frijoles estén cocidos. Reservar el frijol y el caldo por separado.



Itacate de frijol nuevo

# CARMEN JULIA FIGUEREDO URBINA

Apasionada de México y su gastronomía, la investigadora ha desarrollado importantes estudios sobre los sistemas agroalimentarios en Hidalgo y los baluartes que perviven en sus mercados locales.

VATÉL MAGAZINE / REDACCIÓN

En el corazón del Altiplano mexicano, donde el maguey ha sido testigo de milenios de historia, la bióloga venezolana Carmen Julia Figueredo Urbina se ha convertido en una de las principales especialistas en su estudio. Con una trayectoria que la llevó de los Llanos de Venezuela a los mercados y campos de Hidalgo, su investigación revela el papel crucial de los sistemas agroalimentarios tradicionales en la conservación del pulque, el mezcal y una vasta diversidad de especies nativas.

A través de su trabajo, Figueredo Urbina no solo documenta el pasado de estas plantas ancestrales, sino que también abre nuevas perspectivas para su futuro en la gastronomía y la sostenibilidad.

## LOS METEPANTLES: GUARDIANES DE LA BIODIVERSIDAD

Uno de los temas centrales en sus estudios es el análisis de los metepantles, sistemas agrícolas tradicionales donde los magueyes son los protagonistas.

“En general, los agaves tienen una larga historia con los humanos, de más de 10 mil años. Uno de sus principales usos fue la producción de fibras y la obtención de diversos artículos utilitarios y alimentos. Se han encontrado restos arqueobotánicos en diversas cuevas de México que datan de hace aproximadamente siete mil años. Son tejidos de agave que fueron masticados para extraer sus jugos; incluso podemos ver las marcas de dentadura”, explica la investigadora.

Figueredo Urbina destaca que México es el centro de origen y domesticación de los agaves, con más de 200 especies identificadas por los taxónomos, de las cuales más de la mitad son exclusivas de los ecosistemas mexicanos. “En la actualidad, se reconocen al menos 100 usos distintos para estas plantas, entre los que destacan la producción de bebidas destiladas como el mezcal, la raicilla, el bacanora y el tequila, que emplean más de 50 especies diferentes”, señala la especialista.

Sin embargo, advierte que no debe pasarse por alto la importancia de las bebidas genuinas obtenidas de la savia del maguey: el aguamiel y el pulque, las cuales están profundamente arraigadas en la cultura mexicana y forman parte del patrimonio biocultural del país. Para su producción, actualmente se manejan alrededor de 40 especies de agaves, tanto silvestres como domesticados, estrechamente vinculados con los asentamientos humanos.

## HIDALGO, CUNA DEL PULQUE

“De todo México, la altiplanicie pulquera y, en particular, el estado de Hidalgo, se distingue por ocupar el primer lugar tanto en la cantidad de hectáreas cultivadas con agaves pulqueros como en la producción de pulque. En Hidalgo hay más de 28 variedades tradicionales de agaves pulqueros, todas mantenidas en sistemas agrícolas tradicionales. Cada una de estas variedades posee un

uso particular, además de producir savias o aguamieles con características diferentes”, explica la investigadora.

Entre las variedades más comunes se encuentran el Manso, Chalqueño, Ayoteco, Orejas de Liebre, Cenizo y Manso Colorado, entre otros. “Estas variedades se mantienen en bajas densidades dentro del sistema ancestral de los metepantles, que albergan un promedio de 15 variedades tradicionales de agaves utilizados en la producción pulquera”, detalla.

Las variedades más comunes de maguey pulquero en Hidalgo incluyen el Manso, Chalqueño, Ayoteco, Orejas de Liebre, Cenizo y Manso Colorado, entre otros. Estas variedades se mantienen en bajas densidades dentro del sistema ancestral de los metepantles, que albergan un promedio de 15 variedades tradicionales de agaves utilizados en la producción pulquera, explica la investigadora.

Figueredo Urbina señala que los metepantles no solo son espacios de cultivo, sino también zonas de conservación biológica y cultural. En ellos, se encuentra una gran diversidad de agaves, además de árboles que brindan sombra, como los tepozanes. También destacan dos especies nativas de árboles frutales, tejocotes y capulines, con los que la bióloga y su equipo han desarrollado tecnología para la elaboración de productos como mermeladas, frutas en almíbar, ates con alto valor nutricional y jarabe de aguamiel.

“En los metepantles hay una gran variedad de quelites, como cenizos, quintoniles, malvas, patitas de pajarito y nabos, que forman parte de la gastronomía local. También se encuentran diversas plantas medicinales nativas, como la yerba de la víbora, utilizada para tratar problemas estomacales”, explica.

Otro componente clave de estos sistemas es la huerta de traspatio, donde se cultivan variedades criollas de duraznos, manzanas, peras, higos, zarzamoras, membrillos y ciruelas, todas esenciales para la producción de alimentos artesanales.

“Todas estas frutas se utilizan en la elaboración de distintos productos. En La Gaspapeña, el rancho donde trabajamos, aplicamos un manejo agroecológico: desde



FOTOGRAFÍA: RUBÉN ISRAEL MEDINA CANO

hace más de una década no utilizamos agrotóxicos y empleamos fertilizantes orgánicos elaborados en el propio rancho a partir de residuos de producción, composta y otros métodos sostenibles”, afirma Figueredo Urbina.

## MERCADOS Y CONOCIMIENTOS ANCESTRALES

Más allá del estudio de los magueyes, la investigadora ha analizado los mercados y tianguis de Hidalgo, generando una extensa lista de recursos gastronómicos únicos. Entre ellos, se encuentran los insectos comestibles, como chinicuales, mecuiles, hormigas y escamoles, así como quelites poco conocidos, como el aguachiquelite y el quelite de venado. Además, ha identificado una gran diversidad de hongos, frutas nativas, tubérculos y flores comestibles.

“Estos espacios concentran una riqueza impresionante de ingredientes y, al mismo tiempo, preservan conocimientos tradicionales. Los vendedores, en su mayoría mujeres, poseen un profundo saber sobre la preparación de los

productos que venden, muchos de los cuales recolectan directamente de los ecosistemas naturales o de sus agroecosistemas tradicionales”, destaca la investigadora.

Figueredo Urbina ha trabajado en conjunto con el chef Roberto Buccio en el estudio de la temporalidad y trazabilidad de estos productos en el Valle de Tulancingo y la Sierra Otomí-Tepehua. También ha iniciado análisis bromatológicos de ingredientes que aún no han sido estudiados científicamente. En paralelo, ambos han recreado recetas y experimentado con nuevos platillos, buscando ofrecer experiencias gastronómicas innovadoras a los comensales.

Carmen Julia Figueredo Urbina estudió Biología en la Universidad de Los Andes (ULA) en Mérida, Venezuela. Su maestría en Ecología la llevó a investigar el maguey conocido como Cocui, del cual se produce el “Cocui de penca”, un destilado similar al mezcal. Realizó su doctorado en la UNAM-Unidad Morelia, enfocándose en la domesticación de magueyes pulqueros y mezcaleros en Michoacán.

Desde 2018, se desempeña como Investigadora por México en el programa del CONAHCyT, donde estudia el manejo de recursos genéticos en magueyes, quelites y flores comestibles, entre otros elementos nativos de la gastronomía mexicana. 🌱



# DAVID

UN BANQUETE EN UN PEDACITO DEL PARAÍSO

# CASTILLO ACEVES

Situado en el Pueblo Mágico de Mineral del Chico, el restaurante La Trucha Grilla, del chef David Castillo Aceves, es un manifiesto del grandioso patrimonio alimentario que distingue a Hidalgo, en una suma de herencias prehispánicas, españolas e inglesas, entre otras.

RUBÉN HERNÁNDEZ



Con voz amorosa pero fuerte, cálida, contundente, el chef David Castillo Aceves hace una invocación al bosque, a la Madre Tierra, para que nos permita entrar a sus regiones secretas y extasiarnos en cuerpo y espíritu con sus maravillas.

La atmósfera se torna mágica, seductora, y a cada paso, conforme nos intrincamos por rupestres senderos, descubrimos, bajo la guía de David, el inmenso patrimonio que conforma el Parque Nacional del Chico, en Hidalgo, uno de los parques nacionales más antiguos de México, decretado como tal por Porfirio Díaz en 1898.

Esta reserva de casi 3 mil hectáreas, consolidada por sólidas montañas y profusas extensiones de pinos, encinos y oyameles, es también el resguardo de una vasta población de hongos con más de un centenar de variedades micológicas: Boletus, Duraznillo, Toronja del Rey, Nanacate... Todos forman, en buena proporción, parte esencial del acervo culinario de esta región de abundante flora y fauna, y de la cual David se expresa con orgullo como “un pedacito del paraíso”.

Una andanza con David por este parque natural nos lleva a conocer, en los más inesperados rincones — bajo la sombra de los árboles, pero también de troncos caídos y ramas hacinadas—, el espectáculo de los hongos en su efímera y brillante plenitud, así como el de plantas de señorial presencia, como el laurel, originario del Mediterráneo.

Los hongos son una parte esencial de la pasión de David por su tierra natal. Desde muy niño, bajo la guía de una de sus abuelas, una reconocida nanacatera (recolectora de hongos), aprendió todos los detalles para elegir los hongos comestibles y seleccionarlos con el grado de excelencia indispensable para llevarlos a las mesas. De uno de sus abuelos conoció las argucias en el arte de la caza y la pesca. Fue en ese momento, en la primera infancia, cuando la senda culinaria de David arrancó, apegado a sus raíces y adquiriendo valores y secretos que hoy son parte de su orgullosa identidad.

#### **La Trucha, Nuestro Éxito**

Ubicado en el pueblo de Mineral del Chico, cabecera del municipio del mismo nombre, La Trucha Grilla

es el restaurante en el que convergen las experiencias y vivencias cotidianas de David, en sintonía con la tradición y los platillos emblemáticos de este establecimiento fundado en los años 90, con la rúbrica de su padre, don José Luis Castillo Jiménez. Así, rompió con la ancestral premisa con la que creció David: “los hombres no pueden cocinar”.

“A pesar de que los valores de la cocina han estado presentes en mi vida desde la infancia, me estaba vetado meterme a los fogones. Era mejor mandarme de cacería y a la pesca, algo que aprendí muy bien, pero siempre con la premisa de que todo debía hacerse en función de alimentarnos y con un respeto total a la tierra.

“Mi papá marcó un parteaguas en ese aspecto porque, además, La Trucha Grilla pronto se convirtió en un éxito. Uno de los aspectos que nos distingue es la incorporación de muchos ingredientes de la región a nuestro menú: hongos, peces, productos de la milpa y hierbas que son detonadores imprescindibles de sabores, como el laurel, del cual tenemos una increíble producción silvestre”, explica David, miembro de Vatel Club México.

Agrega que parte de la fama de La Trucha Grilla radica en su vasta lista de preparaciones con trucha, producto local proveniente de las aguas de Real del Monte, con un registro de más de 50 opciones.

“La gente empezó a llegar y mi papá les ofrecía la oportunidad de que se les preparara a su gusto. Muchas de esas preparaciones llamaban la atención a otros comensales y pronto comenzaron a ser parte de nuestro menú.



Fiel a la filosofía hidalguense de que “todo lo que florece, nada, camina, corre y vuela se va a la cazuela”, en la cocina de David Castillo Aceves y de La Trucha Grilla confluyen historias, tendencias y tradiciones.

Por ello, tenemos en carta platillos emblemáticos de trucha como la Terrific Porter, al vapor con hinojo y vino blanco; la Don José Luis Castillo, frita o al vapor con la pancita rellena de verduras y salsa del día; y la Trucha a la Lic. Menchaca, preparada a las brasas y gratinada con queso azul y tocino, entre muchas otras opciones”, explica David.

#### Enamorándose de un Oficio

David realizó estudios en Turismo, lo que marcó la pauta para diversos viajes profesionales y la oportunidad de trabajar en distintas empresas en regiones estratégicas como la Riviera Maya.

La alternativa de interactuar con gente de todo el mundo en diversos escenarios turísticos afianzó y afinó su vocación de servicio, factor estratégico en la hotelería y la restauración.

“Un hecho importantísimo fue viajar a Italia para estudiar gastronomía. Eso me enamoró de esta labor, me hizo descubrir nuevas perspectivas y revalorar todo el acervo que había aprendido en mi tierra. Fue así como, ya de regreso en México, me enfoqué en continuar mis estudios profesionales y en aprender sobre aspectos particulares de la cocina gabacha, como la parrilla, en la que hay toda una especialización. Fue así como también estudié el Master Grill, con temas como el ahumado, algo que ha sido estratégico en mi labor en el restaurante”, dice con emoción David.

Mineral del Chico es un pueblo de tradición minera. Muchas de las montañas que rodean el pueblo, dice el chef,



Entre montañas y bosques, esta reserva alberga más de cien variedades de hongos, que son parte del acervo culinario local.

son como un queso gruyere por la cantidad de túneles que hay en ellas. La belleza de esta población, marcada también por la migración inglesa, ha sido un factor indiscutible para formar parte de la lista de Pueblos Mágicos.

En este escenario maravilloso, La Trucha Grilla se ha posicionado como un punto obligado para disfrutar, tanto en celebraciones como en la vida cotidiana.

“A Hidalgo solo le hace falta la nieve y el mar, porque de ahí en fuera tenemos todo. Somos un estado emergente que, afortunadamente, ha volteado a ver, de manera colectiva, el trabajo de nuestras cocine-

ras tradicionales, lo que nos ha proyectado a nivel mundial. A esta dinámica de promoción se han sumado chefs importantes, como Roberto Buccio y Aquiles Chávez, quienes hacen cosas excepcionales.

“Mucha de la mejor gastronomía de México empieza en Hidalgo. No perdamos de vista que muchos de los platillos de la mesa de Moctezuma procedían de este territorio. Somos la tierra de la barbacoa y del ximbó, con la esencia del maguey pulquero, que a su vez se proyecta como el ‘árbol de las maravillas’. Somos tierra de flores, de insectos, de palomas, de patos, liebres y ardillas; de una pesca fabulosa y de insectos como los chinicuiles, que ya son parte del patrimonio nacional”, refiere el chef.

Fiel a la filosofía hidalguense de que “todo lo que florece, nada, camina, corre y vuela se va a la cazuela”, en la cocina de David Castillo Aceves y de La Trucha Grilla confluyen historias, tendencias y tradiciones. Lo mismo resabios de la cocina molecular que reverencias ancestra-



David Castillo honra la tradición familiar en La Trucha Grilla, donde fusiona sus vivencias con la herencia culinaria de su padre, don José Luis Castillo Jiménez, desafiando la creencia con la que creció: “los hombres no pueden cocinar”.

**“Buscamos crecer, avanzar, evolucionar, pero siempre de una manera orgánica. Nuestro crecimiento va de la mano con los productos de esta tierra. En nuestra visión de la cocina y de la restauración, no podemos desvincularnos de lo que somos ni de la tierra en la que vivimos.**

les a ingredientes icónicos, todo con el propósito de trazar día a día un vasto mural de la cocina hidalguense, con expresiva incisión en los tesoros de Mineral del Chico.

“Buscamos crecer, avanzar, evolucionar, pero siempre de una manera orgánica. Nuestro crecimiento va de la mano con los productos de esta tierra. En nuestra visión de la cocina y de la restauración, no podemos desvincularnos de lo que somos ni de la tierra en la que vivimos. De la misma forma en que reconocemos el acervo de la cocina tradicional otomí, mantenemos vivas las aportaciones de las migraciones inglesas, no solo en el tema de los pastes, excepcionales bocadillos de la tradición minera, sino también en el caso de frutas como las manzanas.

“En Mineral del Chico contamos con una gran variedad de manzanas de excelentes cualidades, resultado de una tierra bondadosa y prodigiosa. Las cualidades de estos frutos nos han permitido aprovecharlos al máximo en purés y buñuelos. A esta riqueza frutal hay que sumar nuestra generosa producción de peras, chabacanos, ciruelas, moras, zarzamoras y frambuesas, además del cahuiche, el rey de los frutos. Nosotros preparamos un confit de pato con salsa de cahuiche, un platillo estelar de nuestra carta”, destaca.

La alegría y el entusiasmo de David Castillo Aceves se proyectan en su búsqueda constante por transmitir a la gente, tanto en México como en el extranjero, la identidad y el carácter que distingue a los hidalguenses: tierra de resiliencia que mantiene, en todo momento, gentileza y cordialidad con los visitantes. “Eso es lo que queremos expresar y lo que hacemos extensivo en La Trucha Grilla. Queremos que la gente sea feliz, que lo que les brindamos sea una experiencia irrepetible y muy valiosa, porque sabemos que el tiempo no regresa. Todos merecen una grata experiencia gastronómica, y es algo que en Hidalgo podemos brindarles” 🍴

## Trucha Almendrada

2 porciones

### INGREDIENTES

900 g Mantequilla  
 1 taza Almendras fileteadas  
 5 dientes de Ajo  
 Sal y pimienta al gusto  
 ½ taza Jugo de limón  
 2 pz Chalote  
 ½ Cebolla  
 1 cdta Hierbas italianas  
 2 pz Truchas limpias, de preferencia arcoíris

### PREPARACIÓN

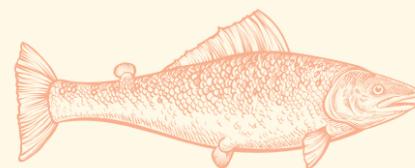
Rallar la cebolla y el ajo en un bowl.

Agregar el jugo de limón y dejar marinar la trucha por al menos 20 minutos.

Derretir la mantequilla en un sartén y freír las almendras.

Colocar la trucha en un refractario apto para horno. Salpimentar y agregar la mantequilla junto con las almendras.

Hornear por 30 minutos a 180°C  
 Acompañar con ensalada o guarnición al gusto.



La trucha almendrada en el proceso



Caldo de hongos



Mixiote de frutos

### Caldo de Hongos

Porciones 4

#### INGREDIENTES

30 ml Aceite  
2 tazas Setas en láminas  
2 tazas Hongos silvestres  
2 dientes de Ajo  
½ taza Cebolla fileteada  
c/n Epazote fresco al gusto  
1 l Caldo de pollo  
1 pizca Comino  
Sal al gusto  
100 g Queso panela al gusto  
Aguacate al gusto  
3 pz Chile serrano picado

#### PREPARACIÓN

- Calentar el aceite en una cacerola y sofreír la cebolla por unos minutos.
- Agregar el ajo, el epazote, el chile y los hongos. Cocinar por 5 minutos.
- Agregar el caldo de pollo, la sal y el comino.
- Cocinar hasta que los ingredientes estén bien integrados.
- Rectificar sazón y servir con cubos de queso panela y aguacate.

### Mixiote de Frutos

Porciones: 6

#### INGREDIENTES

180 g Higos  
180 g Fresas  
100 g Zarzamoras  
100 g Frambuesas  
200 g Piña picada  
40 g Miel de agave  
6 Ramas hierbabuena fresca  
6 Hojas de mixiote  
3 pizcas Canela molida y cardamomo

#### PREPARACIÓN

- Integrar en un bowl el agua y la miel hasta disolver.
- Agregar la fruta previamente picada en trozos chicos junto con la hierbabuena y los condimentos. Revolver hasta integrar. Como extra se pueden agregar arándanos, nueces o almendras para dar un toque crujiente.
- Rellenar las hojas de mixiote y atar con hilo de cocina para evitar que se abran.
- Cocinar al vapor por 10 minutos.

## Verónica Garza

### Tecnología al servicio de la tradición

**Respetar las recetas de familia en tiempos modernos, es la máxima de esta cocinera regiomontana que ama sus raíces**

CELIA MARIN CHIUNTI

Verónica Garza, de Cocinar y Gozar, tuvo la fortuna de crecer en una familia tradicional interesada en la buena comida, al ser adulta empieza a preparar recetas de la abuela, del abuelo, de los bisabuelos, siempre respetando las preparaciones de origen para conservarlas como patrimonio familiar.

“Soy de Nuevo León y conservo ese lado nortero, mi bisabuela era de Querétaro, por lo que también tengo esa influencia diferente del centro del país. Hay recetas deliciosas, de familia, de la bisabuela, como unas costillas a la criolla con chile pasilla y tomate fresadilla.

“Aunado también a ese lado nortero con el cabrito, el chicharrón guisado, las tortillas de harina, los moles; esa diversidad gastronómica de nuestro hermoso México”, explica Verónica.

#### Recetas de familia y tecnología

Para Verónica es importante conservar las recetas de familia, sin embargo, le interesa poder hacerlas en tiempos modernos, en esta época donde todos andan siempre de prisa.

“Para mi fue una sorpresa encontrar la Thermomix y me quedé gratamente sorprendida al usarla para hacer eficiente mi tiempo”, explica Verónica.

En esta época considera importante integrar accesorios modernos a cambio de usar buenos ingredientes y respetar las recetas tradicionales. “Puedo hacer la receta de mi tía, que es de Guanajuato y obviar los tiempos largos, logrando hacerla en 15 minutos en lugar de horas. Respetar las recetas en tiempos modernos”, agrega.

El chile piquín es del noreste, se cosecha en temporada de lluvia, se acostumbra comerlo fresco, a mordidas, también se prepara en salsas, crudo con tomate y con limón. En torno a su conservación, Verónica aprendió de su suegro que en la



**Para Verónica es importante conservar recetas de familia, sin embargo le interesa hacerlas en tiempos modernos, donde todos andan siempre de prisa.**

rancherías de Nuevo León acostumbraban envases de cerveza, donde meten los chiles, sal gruesa y ajos crudos, se tapan conservando en salmuera, y no cambia tanto su sabor.

El chicharrón es una tradición, en Nuevo León se prepara usando la panza y la papada del cerdo. Se corta en tiras, se fríe en cazuelas con manteca de cerdo y se exprime en costales. Se consume al natural en taco, con guacamole y pico de gallo o guisado en salsa verde. Es diferente su preparación a la del resto del país, explica Verónica.

Para el famoso Asado de puerco, Verónica indica que se elabora con costilla con hueso y salsa hecha con chile ancho combinado con guajillo, además de especias

que distinguen la cocina del noreste como comino y orégano, a veces cáscara de naranja y en ocasiones un “pedacito” de hueso de aguacate; sin embargo, hay tantas recetas como familias.

“La preparación consiste en una salsa de chiles secos frita, se remojan los chiles y se cuecen en agua, se muelen hasta dejarlos tersos y se agrega a la carne. Un guisado que me puede llevar 2 o 3 horas, lo puede tener listo en 20 minutos” enfatiza Verónica.

Verónica Su primer acercamiento fue con una pasta de avellanas que cocina con ingredientes naturales y siempre le quedaba granulosa, al hacer la prueba con Thermomix descubrió que cambiaba a una textura tersa como la que compras comercialmente.

Verónica cuenta con una recopilación de preparaciones de familia en su Recetario Cocinar y Gozar, donde aparecen recetas como el queso de nuez, que consiste en un dulce de nuez, almendra o piñones, además de almíbar cocido, yemas de huevo y nueces para que quede suave sin cristalizarse y solido para manejarlo. Un verdadero manjar. 🍯



## La Petite Crêpe y Pastry Depot abren sus puertas en Querétaro

Un rincón parisino para los amantes de la alta repostería. Chefs reconocidos ofrecerán a estudiantes, profesionales y aficionados la oportunidad de perfeccionar su técnica en repostería con los mejores ingredientes y métodos.



**Querétaro, Qro.** — La Petite Crêpe y Pastry Depot llegan a Querétaro como la primera boutique especializada en repostería y panadería de la región. Inspirada en los refinados establecimientos parisinos, esta nueva propuesta nace de Sauté Group, una empresa con amplia trayectoria en el sector de comedores industriales en el Bajío, reconocida por su excelencia, calidad en alimentos y servicio a empresas de la región. Ahora, en un paso hacia la diversificación, crea Pastry Depot, un espacio diseñado para atender a chefs, reposteros y amantes de la panadería con los mejores insumos y herramientas del mercado.

### Un deleite para el paladar

En Pastry Depot, los clientes encontrarán una cuidadosa selección de insumos premium para repostería, como chocolates Callebaut y Sicao, colorantes y esencias Enco y pralinés de Atelier Noisette. Además, podrán disfrutar de tartas de mantequilla, crêpes doradas con rellenos exquisitos y café de especialidad de la marca del chef David Diez, con opciones que van desde lattes suaves hasta espressos intensos, perfectos para acompañar cada postre.

La Petite Crêpe y Pastry Depot no es solo un destino para los amantes del dulce, sino también un centro de formación donde se impartirán cursos y capacitaciones para estudiantes, profesionales y aficionados que buscan perfeccionar su técnica con chefs expertos.

### Más que una boutique: un espacio de aprendizaje y creatividad

#### Un sueño hecho realidad

La gran inauguración reunió a chefs, hoteleros y apasionados de la repostería, quienes brindaron con vinos de la región, cortesía del Clúster Vitivinícola de Querétaro, mientras degustaban una exquisita selección de petits fours, trufas finamente elaboradas, brownies de textura perfecta y tartas rebosantes de sabor, todos preparados con los insumos exclusivos que ahora están disponibles en la boutique.

Si eres un apasionado de la repostería, un chef en busca de los mejores ingredientes o simplemente deseas disfrutar de un café y un postre excepcional, La Petite Crêpe y Pastry Depot te esperan para sorprenderte con cada bocado.

**Ubicación:** Blvd. Juriquilla 2998, Juriquilla, Querétaro  
**Horario:** Lunes a sábado, 9:00 a 18:00 hrs  
**Déjate seducir por los sabores y texturas que harán de cada visita una experiencia inolvidable.**



## International Catering Cup 2025

México presente en la celebración del arte culinario en Lyon

El talento, la creatividad y la pasión por la gastronomía se dieron cita en la novena edición de la International Catering Cup (ICC), donde los grandes maestros del catering y la restauración demostraron que la cocina es más que un oficio, es un arte en constante evolución.

Este certamen, celebrado del 21 al 23 de enero en el marco de Sirha Lyon, Francia, reunió a los mejores exponentes de la banquetería mundial, quienes, con un firme compromiso con la innovación y la sustentabilidad, enfrentaron desafíos culinarios de altos niveles. En esta edición, Francia, Italia y Japón se alzaron con las medallas de oro, plata y bronce, respectivamente.

México, un país con una tradición gastronómica reconocida como Patrimonio de la Humanidad, estuvo representado por los chefs Carlos Cano y Paulina Aguilar, quienes, bajo la guía del chef Sergio Camacho, llevaron a Lyon el ingenio, el sabor y la riqueza cultural de nuestra cocina. Más allá de los resultados, su participación fue un reflejo del espíritu inquebran-

table de los cocineros mexicanos, quienes tienen la capacidad de transformar los ingredientes en emociones, de convertir la tradición en vanguardia y que, en cada plato, narran la historia de un país tan diverso y con tanta riqueza natural y ancestral.

Desde su creación en 2008, la ICC ha sido una plataforma para exaltar el talento de los mejores proveedores de catering del mundo, destacando la excelencia y la creatividad de un oficio que exige precisión, visión y un profundo respeto por los sabores. Bajo la presidencia de Joël Mauvigney y Jauffrey Mauvigney, ambos poseedores de la distinción Meilleur Ouvrier de France (MOF), el certamen ha evolucionado para convertirse en un escaparate de innovación, donde los profesionales más destacados se retan a sí mismos para redefinir los límites

de la gastronomía.

El jurado, compuesto por chefs con estrellas Michelin y poseedores del título MOF, evaluó cada creación con una mirada rigurosa y experta. Entre ellos, destacó la presencia del chef Guy Santoro, presidente para México, Centroamérica y el Caribe de la Académie Culinaire de France, y líder de Vatel Club México, reafirmando el compromiso de nuestro país con la excelencia gastronómica.

Año con año, la International Catering Cup demuestra que la cocina es un lenguaje universal que une pasión, técnica y creatividad. México, con su inagotable riqueza culinaria, seguirá presente en escenarios internacionales, demostrando que nuestros chefs son artistas que llevan en cada platillo la esencia de una cultura que nunca dejará de sorprender. 🍴

**FERRER**  
FOOD & SERVICE

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

# wateli<sup>®</sup>

MAGAZINE

## DAVID CASTILLO ACEVES

TRUCHA GRILLA: PATRIMONIO ALIMENTARIO DE HIDALGO,  
HERENCIA PREHISPÁNICA, ESPAÑOLA E INGLESA