CERVEZA ARTESANAL
LOS CHILANGOS TAMBIÉN
LA COCINAN

¡HASTA PRONTO, TOLEDO!
BREVE HOMENAJE
AL ARTISTA Y ACTIVISTA

0 60155 79666 12 31
PRINTED IN MEXICO USD.3.95

GOURMET DE MÉXICO

No. 31 MEX.
$60.00
OCTUBRE 2019

MANUAL PARA CREAR
EL DRINK PERFECTO

DESTILADOS • TÉCNICAS • BITTERS • UTENSILIOS

LE CORDON BLEU®
MEXICO CITY

DIPLOMADO DE COCINA

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIONES EN DICIEMBRE

Anáhuac México

cordonbleu.edu/mexico LCBMexico LCBMex lcbmexico

mexico@cordonbleu.edu Tel. 5627 0210 ext 7132 y 7913

GOURMET DE MÉXICO

gourmetdemexico.com.mx

revistagourmetdemexico
@gourmetdemexico
@gourmetdemexico

EDITORIAL
Elizabeth Solís
Directora editorial general
Josué Corro
Editor general
josue.corro@donde-ir.com
Raquel del Castillo
Editora
raquel.delcastillo@ginmedia.com.mx
María Fernanda Hernández
Coeditora
Marco A. Silva
Director de arte
Liliana Ortiz
Editora web
Michelle López
Redactora web

COLABORADORES
José Luis Amador, Araceli Calva, Ingrid Cubas, Marco Dorantes, Juan Escalona, Arturo Flores, Luis Franklin, Héctor Fule, Ruth García Lago, Roxana Gutiérrez, Jazmín Martínez, Andrea Mendoza, Susana Navarrete, Arturo Pérez (Cuartoscuro), Cristina Potters, Marina Peniche, Ángel Rivas, Víctor R. Rodríguez, Irad Santacruz, Luis Manuel Serrano, Pedro Rodríguez, Atzin Santos, Melissa Tena, Mariana Valencia, Ollin Velasco.

FOTOGRAFÍA
Miguel Ángel Manrique
Editor de fotografía
Román Gómez y Nancy Granados
Fotógrafos
Cristina Guerrero
Retoque

WEB
Erika Santiago
Desarrollo e infraestructura
Gabriel Elizondo y Carlos Carrillo
Producción de video

MOBILE
Gabriela Suárez
Coordinadora mobile
Yonathan Flores
Diseño mobile

CIRCULACIÓN
Omero Villafaña
Gerente de Producción y Circulación
omero.villafaña@ginmedia.com.mx
Luis Plata
luis.plata@ginmedia.com.mx

PRODUCCIÓN
Enrique Flores
Gerente de producción print

ASISTENTE DE DIRECCIÓN Y PRENSA
Angélica Uriarte
angelica.uriarte@playboy.com.mx

VENTAS DE PUBLICIDAD
Karina Fernández
Directora comercial
karina.fernandez@ginmedia.com.mx
Gustavo Herrera
Director estratégico comercial
gustavo.herrera@ginmedia.com.mx
Alejandra Ostos
Subdirectora comercial 360
alejandra.ostos@ginmedia.com.mx
Daniela Alcaraz
Asistente comercial
Sandra González
Project Manager
sandra.gonzalez@ginmedia.com.mx
Pamela Lazcano
Diseño comercial

GINmedia

Alejandro Ramos
Director general
Manuel Yañez
Director de Proyectos Estratégicos
Miguel Angel Martínez
Gerente de Capital Humano

Ventas de Publicidad:
(55) 3872-2012
ventas@ginmedia.com.mx
Montecito 38, piso 40, oficina 22
World Trade Center, col. Nápoles,
C.P. 03810, Ciudad de México

Suscripciones:
(55) 4431 5840
suscripciones@ginmedia.com.mx

GOURMET DE MÉXICO. Año 2, Número 31, revista mensual de octubre de 2019. Editor Responsable: en trámite. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2019-011412305500-102, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, Certificado de Licitud de Título y de Contenido: 17307, otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.
Domicilio de la Publicación: Grupo Medios, S.A. de C.V. Montecito 38, Piso 40, oficina 22, Col. Nápoles, C.P. 03810, Ciudad de México. Tel. 3872.2000
Impresa por Dipalmex: Insurgentes Norte No. 850 Col. Vallejo Poniente Delg. Gustavo A. Madero, C.P. 07790, Ciudad de México, Tel. 5556 9525 y 5519 3183.
Distribuidores: En el D.F.: Por la Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C. (Av. Guerrero No.50, Col. Guerrero, Tel. 55 91 14 00 / 55 35 13 61, a través del Despacho Basilio Arredondo Hernández (Iturbide No.18-D, Col. Centro, C.P.06040, Del. Cuauhtémoc, México D.F.)
Distribución en Locales Cerrados por: Sanborns S.A. De C.V. (Lago Zurich núm. 245 edificio Presa Falcón, Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo, CDMX, C.P. 11529 , 53 25 90 00)
Este número se terminó de imprimir el 18 de septiembre de 2019. Fecha de publicación: 25 de octubre de 2019.

GOURMET DE MÉXICO investiga la seriedad de sus anunciantes y colaboradores especiales, pero no se hace responsable por las ofertas o comentarios realizados por los mismos. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización.

GOURMET DE MÉXICO

gourmetdemexico.com.mx

revistagourmetdemexico
@gourmetdemexico
@gourmetdemexico

EDITORIAL
Elizabeth Solís
Directora editorial general
Josué Corro
Editor general
josue.corro@donde-ir.com
Raquel del Castillo
Editora
raquel.delcastillo@ginmedia.com.mx
María Fernanda Hernández
Coeditora
Marco A. Silva
Director de arte
Liliana Ortiz
Editora web
Michelle López
Redactora web

COLABORADORES
José Luis Amador, Araceli Calva, Ingrid Cubas, Marco Dorantes, Juan Escalona, Arturo Flores, Luis Franklin, Héctor Fule, Ruth García Lago, Roxana Gutiérrez, Jazmín Martínez, Andrea Mendoza, Susana Navarrete, Arturo Pérez (Cuartoscuro), Cristina Potters, Marina Peniche, Ángel Rivas, Víctor R. Rodríguez, Irad Santacruz, Luis Manuel Serrano, Pedro Rodríguez, Atzin Santos, Melissa Tena, Mariana Valencia, Ollin Velasco.

FOTOGRAFÍA
Miguel Ángel Manrique
Editor de fotografía
Román Gómez y Nancy Granados
Fotógrafos
Cristina Guerrero
Retoque

WEB
Erika Santiago
Desarrollo e infraestructura
Gabriel Elizondo y Carlos Carrillo
Producción de video

MOBILE
Gabriela Suárez
Coordinadora mobile
Yonathan Flores
Diseño mobile

CIRCULACIÓN
Omero Villafaña
Gerente de Producción y Circulación
omero.villafaña@ginmedia.com.mx
Luis Plata
luis.plata@ginmedia.com.mx

PRODUCCIÓN
Enrique Flores
Gerente de producción print

ASISTENTE DE DIRECCIÓN Y PRENSA
Angélica Uriarte
angelica.uriarte@playboy.com.mx

VENTAS DE PUBLICIDAD
Karina Fernández
Directora comercial
karina.fernandez@ginmedia.com.mx
Gustavo Herrera
Director estratégico comercial
gustavo.herrera@ginmedia.com.mx
Alejandra Ostos
Subdirectora comercial 360
alejandra.ostos@ginmedia.com.mx
Daniela Alcaraz
Asistente comercial
Sandra González
Project Manager
sandra.gonzalez@ginmedia.com.mx
Pamela Lazcano
Diseño comercial

GINmedia

Alejandro Ramos
Director general
Manuel Yañez
Director de Proyectos Estratégicos
Miguel Angel Martínez
Gerente de Capital Humano

Ventas de Publicidad:
(55) 3872-2012
ventas@ginmedia.com.mx
Montecito 38, piso 40, oficina 22
World Trade Center, col. Nápoles,
C.P. 03810, Ciudad de México

Suscripciones:
(55) 4431 5840
suscripciones@ginmedia.com.mx

GOURMET DE MÉXICO. Año 2, Número 31, revista mensual de octubre de 2019. Editor Responsable: en trámite. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2019-011412305500-102, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, Certificado de Licitud de Título y de Contenido: 17307, otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.
Domicilio de la Publicación: Grupo Medios, S.A. de C.V. Montecito 38, Piso 40, oficina 22, Col. Nápoles, C.P. 03810, Ciudad de México. Tel. 3872.2000
Impresa por GIN print, Calle San Juan L15 M 10 S/N Col. Bellavista C.P. 54710 Cuautitlán Izcalli, Estado de México. Tel 7677 2120 / 7677 2121
Distribuidores: En el D.F.: Por la Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C. (Av. Guerrero No.50, Col. Guerrero, Tel. 55 91 14 00 / 55 35 13 61, a través del Despacho Basilio Arredondo Hernández (Iturbide No.18-D, Col. Centro, C.P.06040, Del. Cuauhtémoc, México D.F.)
Distribución en Locales Cerrados por: Sanborns S.A. De C.V. (Lago Zurich núm. 245 edificio Presa Falcón, Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo, CDMX, C.P. 11529 , 53 25 90 00)
Este número se terminó de imprimir el 18 de septiembre de 2019. Fecha de publicación: 25 de octubre de 2019.

GOURMET DE MÉXICO investiga la seriedad de sus anunciantes y colaboradores especiales, pero no se hace responsable por las ofertas o comentarios realizados por los mismos. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización.

Festival Gourmet

El origen del sabor de México

Sanborns

15 ANIVERSARIO

DOMITILA SOTARRIBA
COCINERA TRADICIONAL
PUEBLA

CHEF
JUAN BUENO

TLACOYOS DEL CARMEN

SOLO en Sanborns

Apuesta por la ORIGINALIDAD

Hotel Casa Awolly es un espacio que, desde que entras, te sorprende. Alojado en la Roma, es una casona que te invita a explorar cada uno de sus espacios cambiantes donde la creatividad fluye a lo largo del año. Cuenta con un restaurante, tres habitaciones privadas y una terraza con un bar exótico, que en conjunto son la perfecta combinación entre diseño, gastronomía y coctelería inigualables.

De las manos del chef Irak Roaro y el bartender Ramón Tovar, Hotel Casa Awolly es una apuesta por lo poco convencional que culmina con una experiencia de primer nivel.

Al ser la originalidad su característica principal, durante el mes de octubre contará con la intervención de la chef Josefina Santacruz, del restaurante Sésame, con un platillo especial creado exclusivo para este sitio: "Arroz con porkbelly americano". ¡No olvides pedirlo!

USMEF México, CA y RD
@usmef_mex_ca_rd

ARROZ CON PORKBELLY AMERICANO

¿DÓNDE COMERLO?
HOTEL CASA AWOLLY
Sinaloa 57, Roma Norte, 06700, CDMX
@hotelcasaawolly

HOTEL CASA AWOLLY

Sinaloa 57, Roma Norte, 06700, CDMX

GOURMET
DE MÉXICO

A LA CARTA

Núm. 31, octubre de 2019

36

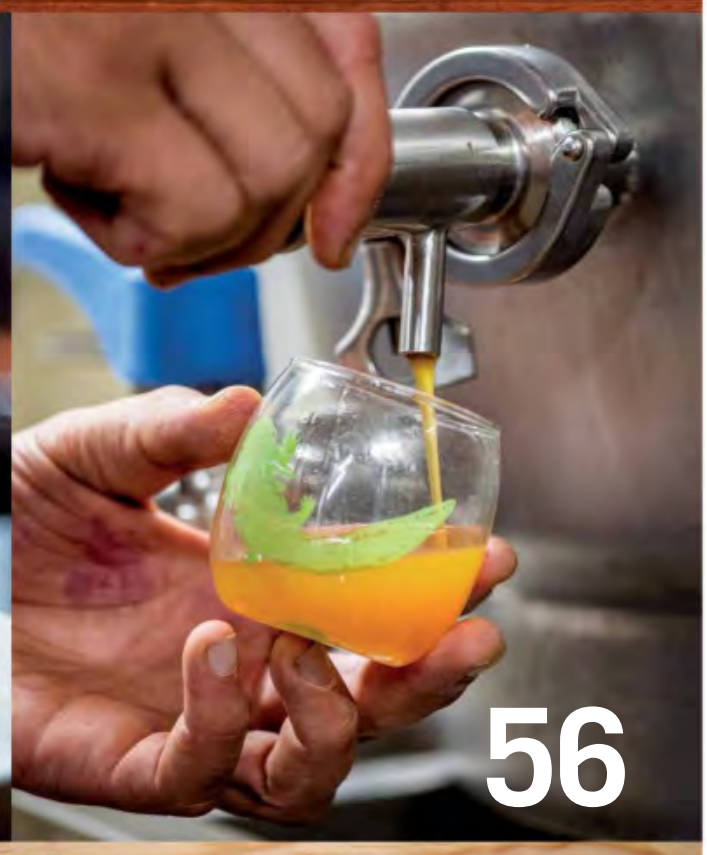
Manual práctico

EL DRINK PERFECTO

CONOCE SOBRE UTENSILIOS, TÉCNICAS, INGREDIENTES Y TENDENCIAS

de ENTRADA

¿Qué sabes de la pizza napolitana?	**10**
Ingrediente del mes: el rambután	**14**
Panes de muerto regionales para el altar	**16**
Tour foodie por Toronto y sus cocinas internacionales	**22**



plato FUERTE

Nothing Fancy y el menú en honor a Diana Kennedy	**52**
Cerveza artesanal y ecológica en la CDMX	**56**
Conoce el cheesecake japonés de Shinobu Akita	**62**

sobre MESA

Chicago en tres escenas: arquitectura, música y comida	**66**
Las novedades del mundo para tu cava	**70**
¡Hasta pronto Toledo!, breve homenaje al artista y activista	**72**

Behind the Chef

AQUILES CHÁVEZ

Nos llevo a la colonia donde creció: su escuela primaria, la casa de sus papás y el mercado en el que comió por años.

LA SERIE EN VIDEO CON LOS LUGARES QUE INSPIRAN A LOS GRANDES CHEFS DE MÉXICO

ESTRENO: 15 DE OCTUBRE

GOURMETDEMEXICO.COM.MX
FB: @GOURMETDEMEXICO

Edgar Núñez pone en alto a México

CULINAIRE DE FRANCE 2019

La academia culinaria de Francia celebró su novena cena de la amistad y convivencia en el club Libanés. Durante la ceremonia el chef Edgar Núñez fue galardonado con el Chevalier de l'Ordre Mondial de la Académie Culinaire de France. El cual reconoce el trabajo de investigación e innovación dentro del ámbito gastronómico.
vatelclub.mx

CERVEZA MÉXICO

10 AÑOS DE UNIR A LOS CERVECEROS ARTESANALES
Durante tres días (25 al 27 de septiembre) podrás conocer las mejores casas cerveceras del país; catas, talleres, conferencias, venta de insumos y maquinaria, todo para los aficionados y profesionales de la cerveza. Este año presentarán una etiqueta conmemorativa a los 10 años del evento. Para conseguir entradas visita: ***cervezamexico.com***

Las novedades

¿QUÉ HAY PARA COMER?

ESTAS TRES OPCIONES SE SUMAN A LA OFERTA CULINARIA DE LA CDMX

BRACO

De brasa y comal, es lo nuevo del Aquiles Chávez, ubicado en la colonia Roma, un espacio dedicado a la cocina mexicana. Su versión de pescado a la talla y tlayuda de brisket son el claro ejemplo del juego de paleta de sabores Continuando con el uso de ingredientes provenientes de Hidalgo, Aquiles apuesta por el chile, frijol y maíz.
Durango 359, Roma Norte, CDMX

SUPRA

Con el toque elegante y versátil que representa a la chef Josefina Santacruz, este nuevo espacio en la ciudad es el hot spot que todos estaban esperando. Disfrutar su terraza con un buen trago, acompañado de un tartar de salmón o samosas. Aquí no hay prisas, el ambiente cálido y reconfortante hace que Supra sea como tu segunda casa.
Álvaro Obregón #151 piso 13 col. Roma Norte

ELLY´S

Es la anhelada apertura para los sibaritas que sueñan con la Gran Manzana, la reconocida chef Elly Fraser, muestra su lado casero y elegante con una barra abierta y un salón de cata único en su tipo. Aquí los detalles cuentan mucho, por eso desde los techos y obras de arte, hasta la cocina cada uno se pensó adecuadamente.
Hamburgo 310, Juárez

ORIGO: #LOS10MEJORES DEL VALLE

Conoce más sobre el vino mexicano y lo que sucede en el Valle de Guadalupe en esta cata a ciegas dirigida por Emiliano Pérez-Salas, fundador de la cerveza Cascarrabias y Gurús del Vino. La cita es en Guzina Oaxaca el 8 de octubre. Reserva tu lugar en:
losmejores10vinos@gmail.com
Cupo limitado.

BARTENDER POR UN DÍA

¡TENEMOS CLASES DE COCTLERÍA!
El #TeamGourmet se reunió con la mixóloga Mafer Tejada para crear un gran coctel con sake, jugo de sandía, bitters de cardamomo y chocolate. Sin duda, una combinación extraordinaria. Sigue nuestras redes sociales y gána un pase doble para nuestra clase de mixología
@gourmetdemexico

¡AGÉNDALO!

AMOR POR EL MAR Y EL QUESO

TRES GRANDES EVENTOS

VALLE FOOD AND WINE

El 5 de octubre se realizará la tercera edición del festival en el cual participan los chefs: Elena Reygadas, Wolfgang Puck, Rick Bayless entre otros. Con este eventos, los chefs fundadores, Nancy Silverton y Javier Plascencia buscan mostrar la evolución de la cocina del Valle, además de presentar a los nuevos talentos.
vallefoodandwinefest.com

BAJA CULINARY FEST

Del 18 al 20 de octubre disfruta de la mejor comida de Baja a través de talleres, conferencias, cenas y exposiciones. Estarán presentes Guillermo González Beristain, Tomás Bermúdez y Julián Martínez, estarán hablando sobre prácticas de sustentabilidad y honestidad con el trato justo a productores.
bajaculinaryfest.com

WORLD CHEESE

Más de tres mil tipos de quesos de 41 países participaron el año pasado en la primera edición de este evento, en el cual se clasifica para estar en la aclamada lista de las mejores variedades del mundo. Este año Bérgamo, Italia, celebrará la segunda edición el 18 de octubre, esperando romper el récord del año pasado.Conoce a los participantes: ***b2cheese.it***

L'originale

PIZZA NAPOLITANA

Por Marina Peniche

Entrevistamos al pizzaiolo -originario de Nápoles-, Daniele Gagliotta para que nos dijera cómo debe ser la pizza perfecta. Nápoles nos regala la pizza Margarita, un platillo tricolor que surgió en manos de Raffaele Esposito para consentir a la reina Margherita de Saboya en 1889. Actualmente, es parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad declarado por la UNESCO.

1 LA ALBAHACA
DE PREFERENCIA DEBE SER DE HOJA GRANDE PORQUE ES LA MÁS AROMÁTICA. SI ES DE LA VARIEDAD GENOVESA, MUCHO MEJOR.

2 LA SALSA
LOS JITOMATES DEBEN APLASTARSE Y NUNCA LICUARSE YA QUE PERDERÍAN SU TONALIDAD ROJIZA BRILLANTE DEBE HACERSE AL MOMENTO PARA QUE NO GANE AMARGOR.

3 QUESO MOZARELLA
BUSCA EL QUE TRAIGA LA LEYENDA FIOR DE LATTE. EL ORIGINAL SE ELABORA CON LECHE DE BÚFALA.

4 LA MASA
LA HARINA INDICADA PARA HACERLA ES LA DE GRANO ENTERO (Y DE PROCEDENCIA ITALIANA), ADEMÁS DE AGUA PURIFICADA, LEVADURA Y SAL MARINA.

Cucharadas de historia

LAS PRIMERAS REFERENCIAS SOBRE LA PIZZA APARECEN EN EL SIGLO XVIII

DÓNDE COMERLA

MARÍA 138
Santa María La Ribera 138, Colonia Sta María la Ribera

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA DE
LA UNIÓN EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

3º FESTIVAL Quesos de Europa

SABOR A FRANCIA

¡No te lo pierdas!

Platillos con quesos franceses
durante todo noviembre.

Únete a nuestra comunidad
QuesosDeEuropa
www.quesosdeeuropa.com

CDMX, GDL y MTY

Café Milou · Cantina la Nais · Carmelo · Chez Chou Chou · El Cargol
Frida · Galia Chef · Galia Chef Bistrot · Home Slice · Isabella Café · Jaso
Kitchen 6 · La Barraca Valenciana · Le Bon Plan · Le Petit Bretonne · Lovelí Maria
C38 · Pan Benell · Piedra y Brasa · Tía Julia *y más restaurantes por confirmar.*

El contenido de esta publicación representa el punto de vista del autor únicamente y es de su entera responsabilidad.
La Comisión Europea no es responsable del uso que pueda dársele a la información aquí contenida.

de
ENTRADA

UTENSILIOS

P. **12**

SERIGRAFÍA Y BORDADO

TEXTILES Y GRABADOS CON DISEÑOS QUE EVOCAN PAISAJES NATURALES

Texto Fernanda Hernández | Foto Miguel Ángel Manrique

DISEÑO MULTIDISCIPLINARIO
Pol & Pol es el proyecto de las hermanas Prudencio. Fotógrafos, diseñadores textiles, costureras y artesanos, entre otros, forman parte de las piezas que lucen grabados de la flora veracruzana. Buscan impulsar el diseño de ropa, huipiles, bolsas y sombreros.
Los hilos, materiales de lino y algodón que utilizan para su elaboración, obra de artesanos locales y de otros estados.

TAZONES
Barro y cerámica moldeados a mano. Cada pieza se cuida minuciosamente durante los procesos de secado y horneado.

CAMINO DE MESA
Lino con estampado de palma abanico y monstera. Es perfecto para mesas de madera, mármol y granito.

SERVILLETAS
De lino y algodón, están estampado en escala de grises con moldes de madera.

POL & POL
polypol.com.mx

MANOS DE TIERRA
@manosdetierramx

Manos de tierra

ESTE COLECTIVO CREA PIEZAS UTILITARIAS, IMPARTEN TALLERES DE MOLDEADO, DONDE SE ENCARGAN DEL SECADO, EL HORNEADO Y EL ESMALTADO DE LA PIEZA. LAS OBRAS SE PUEDEN EXHIBIR EN SU GALERÍA.

ESTUFAS

Koblenz®

El corazón de tu cocina

EDICIÓN **LIMITADA**

✧ **INNOVACIÓN**
Exclusivo quemador SuperNova
- Rápida cocción
- Calentamiento uniforme
- Más eficiente

✧ **CONFIANZA**
Tres años de garantía
- En todas sus partes y mano de obra

✧ **LIMPIEZA ABSOLUTA**
Horno Azul
- Máxima capacidad y mayor limpieza

✧ **DISEÑO SWAROVSKI**
Diseño artesanal con cristales
- *Created with Swarovski® Crystals*

Estufa Toscana S
EK-3231 TC-IICIK

El corazón de tu cocina

KoblenzMexico Koblenz-tienda.com.mx www.koblenz.com.mx

60 AÑOS
Transformando tu vida

de
ENTRADA

INGREDIENTE
DEL MES

P. **14**

¡Bienvenida a México!

SE COMENZÓ A COSECHAR EN LOS AÑOS 60, EN LAS ZONAS DE TABASCO, CHIAPAS Y VERACRUZ.

RAMBUTÁN

CON FORMA DE ERIZO DE MAR, ESTE FRUTO ASIÁTICO, ES MODA EN LA COCTELERÍA

Texto Fernanda Hernández

Rica en vitamina C, hierro y antioxidantes.

DÓNDE COMPRAR
Mercado Tlacoquemécatl
Miguel Laurent 75,
Tlacoquemécatl del Valle,
CDMX

¿SABÍAS QUE...?

CARACTERÍSTICAS
Su sabor es similar a la uva. Es frutal y menos perfumado que el lichi. Pertenece al grupo de las drupas (familia de frutos carnosos y fibrosos con piel gruesa). En México se adaptó a las zonas tropicales. Es más común ver rambután que lichi en los mercados locales, porque la planta se adapta más rápido a las condiciones climáticas del país. Es ideal para gelatinas, pays, jarabes y conservas de mixología.

PRODUCCIÓN
Chiapas produce dos mil toneladas al año.

KOBLENZ

60 AÑOS INNOVANDO

LÍDER EN LOS SEGMENTOS DE ASPIRADORAS Y EQUIPOS DE CONTROL DE ENERGÍA. 60 AÑOS DISEÑANDO, FABRICANDO Y COMERCIALIZANDO PRODUCTOS INNOVADORES PARA UNA VIDA MEJOR.

Cumplir 60 años en el mercado se dice fácil, pero lograrlo siendo una de las marcas más queridas y reconocidas por el consumidor mexicano es un motivo de orgullo.

Koblenz inició operaciones fabricando Reguladores de Voltaje en una pequeña bodega en la colonia Moctezuma; gracias a su avanzado diseño y calidad, en corto tiempo se consolidó como el líder de la categoría en México.

En 1964 inició la fabricación de Aspiradoras, con un gran producto, el precio adecuado y ocupando los canales de venta modernos de la época para la distribución, Koblenz logro triplicar el tamaño del mercado nacional de Aspiradoras. En 1967 nació el concepto icónico de “La Devoradora” y gracias a un excelente comercial y campaña publicitaria en televisión Koblenz volvió a triplicar el mercado de Aspiradoras consolidándose como líder absoluto de la categoría.

En los siguientes años el portafolio de productos siguió creciendo, siempre mostrando altos niveles de innovación y poniendo especial atención en las necesidades del consumidor.

Hoy en día, Koblenz cuenta con más de 2000 empleados que producen en sus 3 fábricas (Cuautitlán, Trébol y Vallejo), más de tres y medio millones de productos al año, los cuales son vendidos en más de 15 países alrededor del mundo.

Actualmente Koblenz es líder en el mercado mexicano en Aspiradoras y Equipos de Control de Energía, tiene una participación muy importante en el mercado de Línea Blanca y de Hidrolavadoras y está creciendo rápidamente en el mercado de Enseres Electrodomésticos.

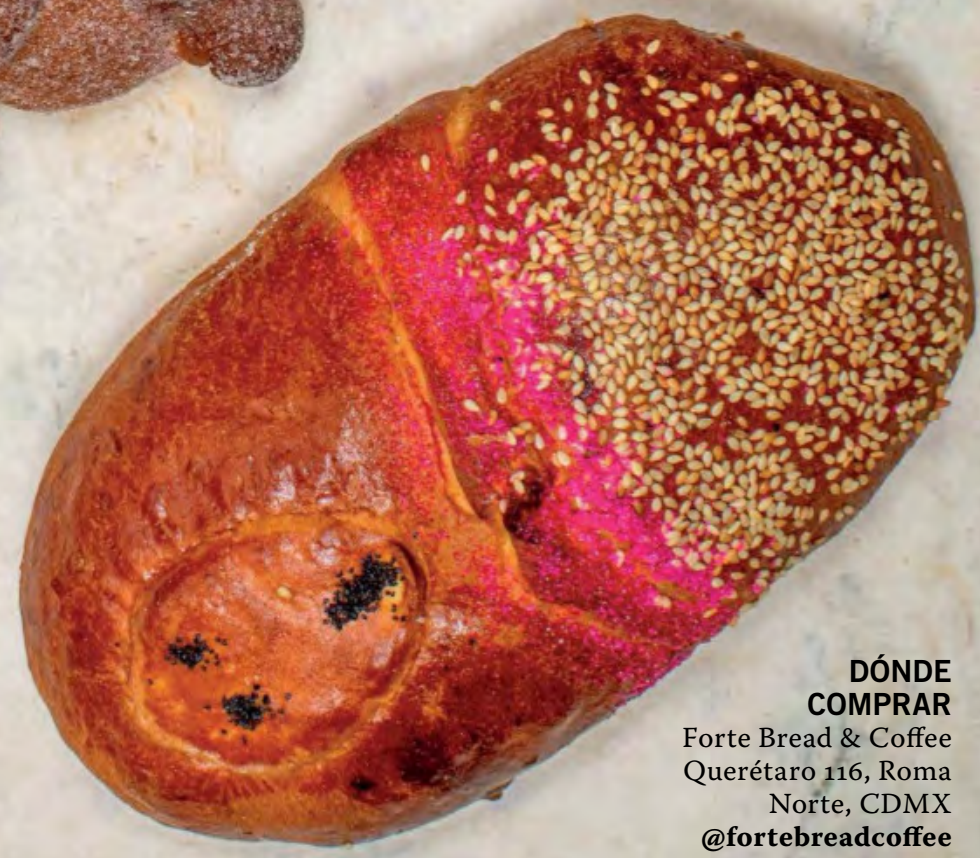
Koblenz, 60 años diseñando, fabricando y comercializando productos innovadores para una vida mejor.

Koblenz es una empresa internacional que diseña, manufactura y mercadea equipos industriales y domésticos, enseres menores y mayores, así como soluciones en control de energía. Desde el inicio de sus operaciones, en 1959, Koblenz consolidado como una marca de tradición en el mercado, reconocida por su calidad y desempeño.

PAN DE MUERTO

VERSIONES MODERNAS DE UNA TRADICIÓN CENTENARIA

Texto Fernanda Hernández
Foto Román Gómez



Ritual antiguo

ANTES DE LA LLEGADA DE LOS ESPAÑOLES, SE CELEBRABA A LA MUERTE EN EL MES DE AGOSTO, CUANDO TERMINABAN LAS COSECHAS DE MAÍZ Y FRIJOL

DE AJONJOLÍ

El círculo representa el cráneo y los huesitos el cuerpo. Anteriormente se creía que el ajonjolí era una ofrenda para el difunto. Se puede preparar con esencia de azahar o naranja.

CRUFFIN

Mezcla entre croissant y muffin con pasta de hojaldre hecha a mano. Relleno de crema de limón y lavanda antes del horneado. Es una versión moderna del chef Rafael Rivera de Forte.

PICADA

Este pan relleno de queso ranchero es un referente del pueblo Zacatlán de las Manzana. Su cubierta dulce combina con el relleno ligeramente ácido por la leche de rancho.

CON AZÚCAR

Los huesos son los cuatro puntos cardinales que dirigen al difunto a casa. Las piezas pequeñas se colocan el primer día de noviembre a los niños, y el segundo para adultos.

ALMA

Elaborado bajo el método de bollería, está cubierto de azúcar rosa. Es perfecto para acompañar un chocolate caliente por su textura suave y aireada. Lo encuentras en Guanajuato.

DÓNDE COMPRAR
Forte Bread & Coffee
Querétaro 116, Roma Norte, CDMX
@fortebreadcoffee

SABOR A TIJUANA
GASTRONOMÍA NORTE

Congreso Gastronómico

del 24 al 29 de febrero 2020

CANIRAC Y SABOR A TIJUANA FELICITAN
A CECUT POR SU **37 ANIVERSARIO**

CANIRAC
HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO
BAJA CALIFORNIA

Heineken · AMSTEL ULTRA · Caliente · DÓNDE IR · GOURMET DE MÉXICO

Secreto asiático

BLANCO GUAYABA

TÉ CON NOTAS FRUTALES ORIGINARIO DE CHINA Y SRI LANKA

Texto Ingrid Cubas
Foto Román Gómez

TIANTÉ CASA DE TÉ
tiante.mx
IG @tiantemx

1. ORIGEN
De la provincia de Fujian, en China; sin embargo, también llega a encontrarse en Darjeeling (India), Kenia y Sri Lanka. En este último lugar, las primeras producciones de té blanco se dieron en Nuwara Eliya, a una altitud de 2,500 metros sobre el nivel del mar.

— SU DELICADEZA REQUIERE DE PRECISIÓN EN SU ELABORACIÓN —

2. PROCESO
Cosechado a mano, se toman los brotes pequeños y las primeras hojas del arbusto de *Camellia sinensis*. A continuación, se marchita de forma ligera y se seca al sol. Finalmente, los brotes y las hojas de té se mezclan con guayaba previamente deshidratada.

3. DISFRÚTALO
Se recomiendan 2 gramos de té por cada 175 mililitros de agua a 80 °C durante tres minutos de infusión. De tono amarillo brillante; con un sabor dulce y ligeramente tostado, la guayaba se percibe en plenitud y se mezcla con notas frutales y herbales.

BLEASURE
BUSINESS & PLEASURE

TE AYUDAMOS PARA QUE TU FIESTA DE FIN DE AÑO SEA MEMORABLE

- Catering
- Audio e iluminación
- Escenografía, mobiliario y ambientación
- Diseño de gráficos
- Fotografía y video
- Espacios exclusivos
- Equipo audiovisual
- Contratación de talento musical y entretenimiento

@bleasuremx

55 3222 3317

4170 8657

alejandra@bleasure.mx

MPI MEXICO CHAPTER · GINcapital · GINflex insurance · pagofácil.net · B WATER · GINgroup

Carta dedicada al maíz

LÚ COCINA

INGREDIENTES LOCALES, EXPRESIÓN DE TÉCNICA, INVESTIGACIÓN Y PASIÓN QUE HABLAN POR MICHOACÁN

Por Cristina Potters

Hace 10 años que Lucero Soto me dijo que su primer ingrediente era el respeto por las tradiciones, la esencia de la comida, el conocimiento y la experiencia de aquellas personas que le enseñaron. Hoy esta filosofía permanece en Lú Cocina con una visión clara acompañada de productos locales, técnica e investigación.

Habita en un espacio envidiable, dentro de un inmueble del siglo XVII con ubicación en el primer cuadro de la ciudad de Morelia con vista a la majestuosa Catedral de cantera rosa en donde cada sábado hay espectáculo de luces y fuegos artificiales.

El siguiente paso para Lucero Soto y Willie Montañez, el jefe de cocina es el diseño de un menú degustación dedicado al maíz regional catalogado por raza, algo único que no se encuentra en otro lugar.

Parte de las novedades son la tostada de maíz purépecha, la trucha salmonada ahumada de Zitácuaro, el lechón de cerdo montado sobre una porción de puré de maíz rojo, además del postre: helado de maíz montado sobre un fino pinole, merengue y manzana marinada en charanda.

LA COCINA SE ALIMENTA DEL HUERTO DE LA AZOTEA DEL HOTEL. AHÍ CULTIVAN LECHUGAS, Y HIERBAS AROMÁTICAS

A LA CARTA

PARA COMER
Enchiladas de jícama, trucha salmonada con xanducata de novio y cualquier platillo con charales de Pátzcuaro.

PARA EL POSTRE
El paisaje michoacano con dos huchepos de leche acompañdos de helado de aguacate y tierra de cacao con flores y hierbas del huerto.

PARA BEBER
Ron artesanal de la región para coctelería y la famosa charanda a manera de margaritas de tamarindo y limón.

LÚ COCINA
IG @lucocinamichoacana
lucocinamichoacana.mx

CONVERTIRSE EN UNA COCINA SUSTENTABLE

Además de proteger y promover los maíces regionales por ser parte del patrimonio michoacano, se buscan proveedores locales como la Red Tsiri para las mazorcas, además de una colaboración con cocineras tradicionales como Rosalba Morales de San Jerónimo Purenchécuaro quien les manda de charales sin olvidarse de la jamaica orgánica de Tierra Caliente, el queso Cotija de Jalmich (el cual acompaña a la saboreada de mezcales), la trucha de Zitácuaro y los artesanos proveedores de loza y accesorios.

de
ENTRADA

GUÍA FOODIE EN
TORONTO

P. **22**

¿QUIERES BEBER EN TORONTO?

EXPERIENCIAS AIRBNB

Zoubin, uno de los anfitriones de este programa, es el experto en bares que te llevará a sus lugares favoritos. En cada lugar probarás un cocktail o cerveza artesanal antes de pasar al siguiente. Disfrutarás conocer a los clientes habituales de los bares locales, ¡ve listo para hacer nuevos amigos!

Tour de barrios multiculturales

COMER EN TORONTO

SI LA COMIDA PUDIERA HABLAR, TENDRÍAMOS A UNA BABEL DENTRO DE ESTA CIUDAD COSMOPOLITA

Texto Fernanda Hernández | Fotos seetorontonow.com

1

ST. LAWRENCE MARKET

COMPRAS Y SABORES LOCALES I **HISTÓRICO**

Al tener 200 años, es uno de los atractivos más representativos de Toronto. El complejo comprende de tres edificios con una enorme fachada principal que simula un granero. En 1803 se fundó el mercado en la parte considerada Market Block, después en 1849 tras un incendio se renovó completamente y en 1904, fue demolido y reconstruido como actualmente lo conocemos. Aquí la comunidad compra sus vegetales, embutidos, quesos, encurtidos, vinos y dulces típicos. Bagel St Urbain y Kozlik son algunos de los locales populares para comer.

ST. LAWRENCE MARKET
93 Front St E, Toronto, ON M5E 1C3, Canadá
@stlawrencemarket

2

THE CIVIC BROADVIEW HOTEL

RELAJACIÓN Y LUJO I **EL RETRO**

Es uno de los hoteles más aclamados en Riverside. Diseñado por Robert Ogilvie en 1893, el recinto tuvo muchas vidas: oficinas, huéspedes low cost, y hasta el club de stripers Jilly´s en la planta baja. En 2014 Dream Unlimited creó un complejo de 58 habitaciones con un Roof Bar estilo cantina con sabores coreanos, mexicanos y franceses. El diseño es dramático y elegante que nos recuerda a los clásicos ochenteros.

THE CIVIC EN BROADVIEW HOTEL
106 Broadview Ave, Toronto, ON M4M 2G1, Canadá
@broadviewhotel

NEWCOMER RECIBE AYUDA DEL GOBIERNO PARA IMPULSAR EL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LOS REFUGIADOS SIRIOS.

3

NEWCOMER KITCHEN

LOS SABORES DE SIRIA | RESPONSABILIDAD SOCIAL

Un programa de empleo para mujeres refugiadas, con el cual desarrollan habilidades, se sostienen económicamente además de ser candidatas para obtener papeles de residencia de manera legal. Cada mes ellas preparan una cena abierta al público con un menú basado en cocina del Medio Oriente. Estos festivales, se acompañan de música, baile y obras de la propia comunidad. Se presentan platillos tradicionales como el muhammara, un dip originario de Aleppo, con pimiento rojo asado y especias; el kh´yer bel laban, una ensalada de pepino con yogurt griego y el S´fouf un postre de sémola con anís.

NEWCOMER KITCHEN
newcomerkitchen.ca
@newcomerkitchen

4

TOCA

SERVICIO AL CINCO ESTRELLAS I CENA DE ARTISTA

Aquí el lujo y la excelencia van de la mano, es un espectáculo, comenzando con su vajilla pintada a mano además de autografiada por íconos del espectáculo como Catherine Zeta Jones y Madonna. Después del desfile de celebridades se disfruta de su cava de quesos franceses e italianos, bajo una cata privada en la cual probarás sus variedades añejadas con flores secas, madera, vino y especias. TOCA es conocido por su cocina italiana con pastas frescas y otros elegantes ingredientes que dan vida a los platillos de estética minimalista.

TOCA (DENTRO DEL HOTEL RITZ CARLTON)
181 Wellington St W, Toronto, ON M5V 3G7, Canadá
@tocatoronto

5

SOUK TABULE

FINE Y STREET FOOD I COCINA LIBANESA

Ubicado en Canary District, uno de los barrios más bohemios de Toronto, es también un punto turístico por su cercanía a la CN Tower y el Acuario Ripley. Se compone de cuatro restaurantes fine dining, aunque uno de ellos, “Souk” tiene una vertiente más enfocada al fast food y la comida callejera de Beirut. Encontramos: hummus, labneh, falafel, ensalada hallum y shakshuka. Tienen un mercado para que lleves a casa, tés e infusiones, sodas y lácteos veganos.

SOUK TABULE
494 Front St E, Toronto, ON M5A 1H7, Canadá
@tabulemiddleasterncuisine

DAVID DEL NUEVO

Un refresh en la cocina española

DAVID, UN COCINERO QUE LLEGÓ A CIUDAD DE MÉXICO DESDE TOLEDO, BUSCA CONQUISTARNOS CON ARROCES EN SU RESTAURANTE LA SEDE, EN LA JUÁREZ

Texto Raquel del Castillo | Foto Nancy Morada
Locación Hacienda de Soltepec

■ Es muy tragón, por eso estudió para ser chef. De niño le gustaba ver guisar a su abuela Luisa, quien era la cocinera de su pueblo natal, Santa Cruz de la Zarza, en Toledo. Ella hacía cazuelas enormes para las fiestas populares, a veces le ayudaba y de paso, comía un poco de lo que guisaban juntos.

■ Le gustan los caballos. De niño cabalgó con Duque, un enorme caballo muy blanco con el que se iba a las romerías, las fiestas del pueblo. Por muchos años fue su fiel compañero.

■ Colecciona cajas de cerillos de los bares, restaurantes y hoteles que visita cuando viaja. En un conteo rápido, David asegura que tienen alrededor de u acervo es de 500 cajitas de cerillos sin usar.

■ Para cocinar trae en su playlist numerosas bandas alternativas, además de música electrónica con David Guetta al frente. Cuando necesita algo más relajado, acude a Alejandro Sanz y sus baladas..

■ Sus series favoritas tienen que ver con persecuciones y balazos. Por eso le gustan mucho La casa de papel y La reina del sur.

■ La comida casera con influencia árabe —como las torrijas, la leche frita y las lentejas— figura entre sus preferidas.

■ Después de estudiar la carrera de gastronomía en Toledo, fue al Basque Culinary Center por un master.

■ Dos de sus sueños gastronómicos cumplidos son haber pisado las cocinas de Santi Santa María y la de Martín Berasategui.

■ Su esposa es mexicana, aunque la conoció en Madrid. Ello hizo que se moviera a Ciudad de México para buscar trabajo.

■ Cuando se trata de cocina mexicana le gustan los moles, sobre todo el de Querétaro.

■ Platos que extraña de su hogar son las tartas caseras recién hechas y con mucha canela.

■ A su casa hay dos maneras de llegar: en bicileta o corriendo, así aprovecha para ejercitarse y escuchar música que lo relaje.

■ Le gustaría cocinar algo especial a al Papa Francisco y a los reyes Felipe y Leticia.

IG @ daviddelnuevo

“MI ABUELA LUISA ERA LA GUISANDERA DEL PUEBLO, POR ELLA ME HICE COCINERO”

CHAMPAÑA, OSTRAS Y CHÉJOV

Arturo Reyes Fragoso*
arturo.reyes@donde-ir.com

ARTURO REYES FRAGOSO
Periodista especializado en gastronomía. Actualmente es el editor de la sección de restaurantes en ***Dónde Ir.*** Autor de *Agua la boca,* de editorial Uva Tinta.

Antón Chéjov acudirá la noche del 22 de marzo de 1897 a L'Hermitage, a cenar con Alexéi Suvorin, editor, magnate de prensa y amigo del literato ruso. Ocupan una mesa del mejor restaurante moscovita, donde "los comensales podían tardar horas —la mitad de la noche incluso— en dar cuenta de una cena con 10 platos en la que, como es de rigor, no faltaban los vinos, los licores y el café".

Repentinamente, el blanco mantel, al igual que la impecable vestimenta de Chéjov, quedan manchados por la sangre que empieza a arrojar por la boca, y que su acompañante y dos meseros intentan contener con bolsas de hielo en el baño, adonde lo llevan apresuradamente, antes de trasladarlo a una suite del hotel donde se aloja Suvorin y, finalmente, a una clínica para tuberculosos, según la hermosa recreación de la muerte del escritor ruso, valga el contradictorio término, con que su colega Raymond Carver cierra el volumen de relatos *Tres rosas amarillas*.

De nada sirvieron los reiterados ingresos al hospital para detener la enfermedad, adonde sus amigos le enviaban ramos de flores, botellas de champaña y caviar, ni la visita de León Tolstói, el más célebre escritor ruso de la época. Finalmente, el tórrido verano de 1904, un agonizante Chéjov se trasladará a Badenweiler, balneario de aguas termales enclavado en la Selva Negra, acompañado de su esposa Olga Knipper, actriz a quien conociera durante el montaje de *La gaviota*, su más célebre pieza teatral.

Pasada la medianoche del 2 de julio, un doctor apellidado Schwöhrer es llamado de urgencia para atender al delirante Chéjov. Todavía alcanzará a ponerle una inútil inyección de alcanfor antes de tomar una decisión acorde con el sublime espíritu del paciente: llama por teléfono a la recepción del hotel para ordenar una botella de champaña, la cual llega a la habitación dentro de una cubeta de plata, acompañada de tres copas de cristal cortado.

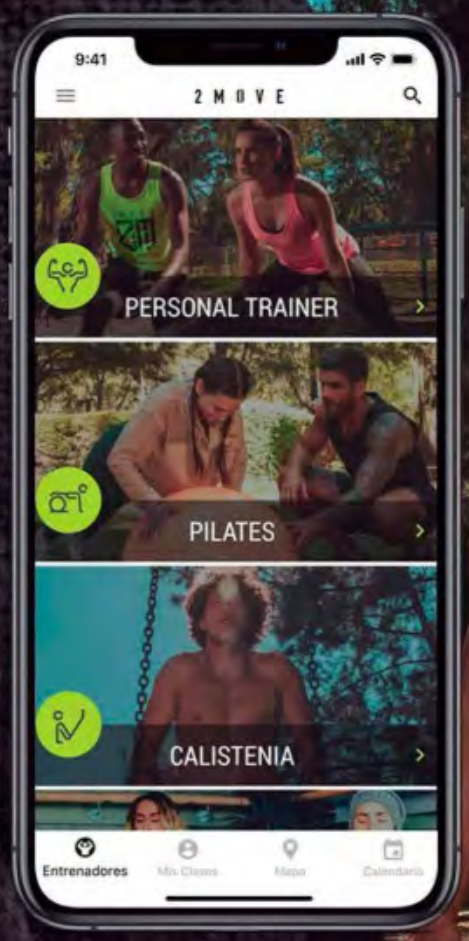
Carver narra lo ocurrido en la sofocante habitación: "Colocó otra almohada bajo su nuca. Luego le puso la copa fría de champán contra la palma, y se aseguró de que sus dedos se cerraran en torno al pie de la copa"; sin formularse brindis alguno, él alcanzó a decir "Hacía tanto tiempo que no tomaba champán...", antes de llevarse su copa a los labios y apurar el contenido. "Uno o dos minutos después, Olga le retiró la copa vacía de la mano y la dejó encima de la mesilla de noche. Chéjov se dio la vuelta en la cama y se quedó tendido de lado. Cerró los ojos y suspiró. Un minuto después dejó de respirar".

> —
> **"LUEGO LE PUSO LA COPA FRÍA DE CHAMPÁN CONTRA LA PALMA, Y SE ASEGURÓ DE QUE SUS DEDOS SE CERRARAN EN TORNO AL PIE DE LA COPA"**
> —

Luis Fernández Zaurín, periodista español, remata la historia de la muerte del autor de *El jardín de los cerezos* con otra anécdota no exenta de ironía literaria: "Tal vez por estar encuadrado en la corriente naturalista le aconteció lo siguiente cuando fue trasladado de Alemania a Rusia en ferrocarril. Los funcionarios de la compañía ferroviaria confundieron el ataúd con una carga normal y colocaron un letrero encima que decía: 'Ostras frescas'".

2MOVE

TAN FÁCIL COMO PEDIR COMIDA A DOMICILIO, ES SOLICITAR UN PERSONAL TRAINER



Descárgalo en el App Store

Trajamos tu estado físco y mental,
agenda una clase grupal o solicita tu coach a domicilio,
oficina, parques, montaña o donde sea.
Descarga la app YA! y cumple tus objetivos de **Yoga,**
Box, funcional, nutrición y más...

DESCARGA EL APP AQUÍ
Escanea con
la cámara de tu iphone.

SIGUENOS @2MOVE_APP

P. 30

CHILE MEXICANO: MITOS Y REALIDADES

Por Héctor Fule
@hfule

HÉCTOR FULE
Periodista especializado en estilo de vida, actor y conductor. Editor de suplementos especiales en ***El Heraldo de México*** y la revista ***Líder México.*** Colabora en Imagen TV y Televisa.

En México, el chile –nombre originario del náhuatl 'chili'–, al igual que el frijol, arroz, avena, atún y sardina, forman parte de nuestra canasta básica. El chile se come desde la época Prehispánica, es por eso que desde siempre, los mexicanos amamos su sabor, aroma y, por supuesto a su picor.

Se trata de una variedad picante del pimiento, el cual pertenece al género *Capsicum,* proveniente de México y Sudamérica, y desde hace más de siete mil años ha formado parte de la gastronomía y de la dieta americana. Aunque en México se conocen al menos 200 variedades criollas, son 64 variedades domesticadas las que se emplean en las cocinas regionales. Su color cambia, de verde, al amarillo, naranjas o rojos; además de que suelen dividirse en secos y frescos. Un chile chilaca, se convierte en pasilla al secarse, mientras que un cuaresmeño en chipotle.

COMERLO PROVOCA ADICCIÓN PORQUE ESTIMULA LA LIBERACIÓN DE ENDORFINAS.

Desafortunadamente, el cambio climático y la invasión de productos extranjeros ponen en riesgo su producción. De acuerdo con el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), el 60% de los chiles verdes que se consumen en nuestro país provienen principalmente de China; es decir que sólo cuatro de cada 10 son producidos en México, a pesar de que fue durante los años 1565 y 1815 cuando el chile llegó a Asia, de acuerdo a una declaración del historiador Edmundo Escamilla; por ello la importancia de que siempre consumamos productos locales.

El chile fresco que más se consume en México, es el serrano, el cual se cultiva principalmente en Puebla, Veracruz, Sonora, Hidalgo, Guerrero y México, con posibilidad de comerse crudo, cocido, asado o frito; mientras que para los amantes del verdadero picante, existe el habanero (con Denominación de Origen en la península maya). Por su parte, el chile seco de mayor producción es el ancho proveniente de Zacatecas, San Luis Potosí, Durango, Guanajuato y Puebla, bien aprovechado en moles y adobos.

Estudios indican que es rico en vitaminas A y C, y betacarotenos, lo que puede prevenir problemas cardiacos –como infartos, e incluso derrames cerebrales causados por presión arterial alta–, pues estimula el metabolismo. La ingesta de chile es recomendada para las personas que sufren de anorexia, dispepsia y meteorismo y su consumo puede ayudar a la buena digestión y el mejoramiento de la función de la vesícula biliar.

Para el chef Carlos Gaytán, es el ingrediente pícaro, "asegura que la comida tenga personalidad. La gastronomía francesa, por ejemplo, tiene demasiada grasa, pues se prepara con mantequilla o varios tipos de crema y, aunque es deliciosa, si le aumentas picante, la conviertes en un plato brillante con explosión de sabor".

Sea tu favorito, son parte de nuestra cultura gastronómica, por lo que es preciso continuar con la tradición y adherirlo en tu dieta diaria, ya que además de todo, carece de grasa alguna o colesterol. Eso sí, nunca olvides la regla: mientras más pequeño sea, más picante será en tu boca.

SWISS Breeze

B-WATER SPARKLING

Agua mineral natural con gas,
con más de 100 años de filtración.

KOSHER PARVE

HECHO EN MÉXICO

www.b-water.com.mx

@bwatermx

COLUMNA

P. 32

MAGIA Y CIENCIA: ORÍGENES DE LA COCINA TLAXCALTECA

Por Irad Santacruz*
@irad_santacruz

IRAD SANTACRUZ
Chef y director de Cocina Tlaxcalteca. Es embajador de la cocina tlaxcalteca la cual ha llevado a Colombia y a Italia por medio de Slowfood.

La gastronomía tlaxcalteca está dividida en cinco grandes bloques: tradicional que tiene que ver con lo tradicional, la habitual propia de los hogares, la regional que depende de la geografía, la cotidiana con referencia a lo popular y la de recolección o temporalidad que depende del clima acompañado de las temporadas.

En la ritual se reflejan costumbres y tradiciones, además de aspectos religiosos y fechas especiales. Aquí entra el mole prieto, elaborado para el final del Carnaval del Huehue en la cual solo participan hombres y al final del festín se desentierran botellas de licores y destilados para compartir.

Por su parte, la regional abarca la manera en que concebimos a las cocinas de México en términos generales; no por estados, sino más bien por región. Como la zona de la Huasteca, por mencionar un ejemplo.

La cotidiana, de dominio público no necesita de una fecha para su elaboración. Se trata de elementos cotidianos que encontramos en los puestos callejeros, es decir los antojos. Finalmente, en la de recolecciones entran en juego las estaciones del año por medio de hongos, insectos y maíz tierno, entre otros.

Por todo esto, la culinaria tlaxcalteca resulta rica, variada y compleja. Indudablemente es un cúmulo de mezclas, una fusión con 500 años de historia, desde que se dio la alianza entre el reino de Castilla y la gran Tlaxcallan, tierra de Xicohténcatl. Como toda gastronomía mexicana, la tlaxcalteca está basada en el uso del maíz, parte fundamental de numerosos platillos que nos confieren identidad. Por si fuera poco, nuestra influencia en estados del norte es innegable; no olvidemos que 400 familias de aquí colonizaron el norte del país y la frontera con Estados Unidos.

EN EL NOMBRE DE TLAXCALA VIENE INSERTADA LA PALABRA TLAXCALLI, QUE SIGNIFICA TORTILLA EN NÁHUATL

Creo que nuestros sabores se mantendrán como referente para hablar de la gastronomía mexicana por sus valiosos aportes. Dentro de mis investigaciones me he llevado sorpresas, pues me he dado cuenta de que a pesar de ser el estado más pequeño del país, existe una gran diversidad en cuanto a comida; es necesario probar los suculentos alimentos y conocer las historias que comparten agricultores, cocineras y productores.

Tras saborear las variedades de tunas, nopales, magueyes, maíces, frijoles e insectos, las cuales se trabajan con técnicas y procesos únicos, puedo decir que Tlaxcala tiene mucho a ofrecer. Entiendo que investigar no sólo consiste en redescubrir tus raíces; también es convivir, compartir, abrazar, escuchar, aprender, valorar.

Han sido años de labores incansables (conocer y visitar comunidades), de comer en lugares con vistas inimaginables, platicar y convivir con gente extraordinaria, probar platillos que creía que sólo eran parte del mito y que me han vuelto mejor persona y cocinero.

CORAZÓN DE ALCACHOFA
RESTAURANT BAR

RESERVA AHORA

De todo Corazón

POLANCO · SAN ÁNGEL · SAMARA · INTERLOMAS · GALERÍAS ATIZAPÁN

corazonalcahof @CorazonDeAlcachofaMexico corazondealcachofa.mx

DE CHEF A
CHEF

P. **34**

Diego Gallegos

El brasileño que cautivó a toda España con su propuesta estuvo en México

Texto Atzin Santos*

Fotos Cortesía Diego Gallegos

Mucho a presumir

-CHEF REVELACIÓN MADRID FUSIÓN EN EL 2015

-PRIMERA ESTRELLA MICHELÍN PARA SOLLO EN EL 2016

-DOS SOLES REPSOL PARA SOLLO EN EL 2019

CAVIAR Y OSTRAS Su práctica de pesca sustentable revive al esturión anadlúz.

El tiempo que pude convivir con Diego fue enriquecedor. y como no pasa seguido debido a la lejanía, lo aproveché al máximo. Es de esas personas que conoces en un dia y no quieres dejar de tener contacto con él. Es de esos cocineros de los que quiero aprender y tener una retroalimentación.

Diego vino a México a grabar un porgrama de televisión, esa visita me dio la oportunidad de cocinar con él y verle en persona, porque lo primero que supe de el chef del caviar fue por su libro, un detonante por mi curiosidad que me hizo buscar más sobre su trabajo. Lo que atrapó mi atención fueron sus prácticas de pesca sustentable y el manejo del caviar. En nuestra primera plática me di cuenta que tenemos mucho en común: respeto por el producto además de valor a los ingredientes, él los del mar y yo los del campo.

De hecho, cuando fue conmigo al huerto tuvo incertidumbre de a dónde íbamos, su sorpesa fue grande porque superó las expectativas por ser un proyecto con mucho trabajo. Su sorpresa fue la vaina de frijol dragón de carne tierna y dulzor especial, a él le voló la cabeza.

Noté que es inquieto, todo lo pregunta, todo lo quiere probar y llevar a la práctica; busca la originalidad, algo tienen en su persona de manera natural, su trabajo ha marcado una diferencia dentro de su generación española. Mientras cocinábamos en Atalaya noté su sensibilidad, es de los cocineros que admiran el producto, reflexionan, se detienen un momento moviendo la mirada y los hombros cada vez que se siente deslumbrado al probar algo que llamó su atención. Analítico, sí, pero Para mí que es un jaguar, encaja muy bien en lo que nos dice la cultura maya de este imponente felino por su personalidad, un ícono dentro y fuera de Málaga. Convivir y cocinar con este gran personaje de la gastronomía mundial, me dejó la piel chinita, me hizo reflexionar hacia dónde voy y si lo estoy haciendo bien. Sé que estoy en el camino correcto, que siempre hay momentos para reinventarse, siempre tomando riesgos porque son parte de la vida.

Atzin Santos
Es chef y socio de Atalaya, además de chef ejecutivo en Limosneros. Ama la pizza y a su familia.

Manual para crear

el drink perfecto

ENCONTRAR EL BALANCE
DE SABORES Y TEXTURAS
EN ***UN DRINK ES UN ARTE***
PERFECCIONADO
CON EL TIEMPO.
LOS EXPERTOS NOS DICEN
CÓMO LOGRARLO.

Fotografía Pedro Rodríguez (aka La Mácula)
Mixología Luis Franklin | Locación KO MA
Cristalería Libbey | Utensilios Williams Sonoma y West Elm

Por Fernanda Hernández,
Raquel del Castillo y mixólogos invitados

Los bares están pasando por un gran momento en su historia en donde cada vez logran mayor sofisticación.

La oscuridad detrás de las barras se desvanece y con ello el reconocimiento de aquellos que noche tras noche nos preparan nuestro cocktail favorito. Hoy en día, ellos están a la altura de un chef, de hecho es como Junior Merino lo acuñó hace más de 15 años el término The Liquid Chef, unos de los primeros en definir a la coctelería como arte y ciencia.

Los bares dejaron de ser ese lugar estigmatizado, ya no son el sitio para llorar las penas enfrente del cantinero o el sitio de la hora feliz y las margaritas al 2 por uno. En esta última década ha tomado una alta especialización involucrando talento, mejora de técnicas a la par de un interesante desarrollo de recetas en destilados, acompañamientos y utensilios. Todo esto con la finalidad de brindar una mejor experiencia a los visitantes.

México es un escenario interesante para quien incursiona en el mundo del bartending, lo que antes era tomada como una profesión de "mientras estudio" ha logrado que quien llegue a ella se quede de manera permanente y comprometida, un estilo de vida que los ha llevado con estudio, prueba y error a perfeccionar la profesión.

En la Ciudad de México comenzó a gestarse un movimiento hace aproximadamente 10 años en los cuales comenzaron a abrirse los bares temáticos y la coctelería de autor. Limantour, Lilith, Maison Artemisia, Diente de Oro y el Chata Pandal en el lejano Tabasco- por mencionar algunos- fueron los que incursionaron con la coctelería de autor además de los concursos organizados por marcas que pusieron en la mira a una nueva generación de bartenders que al día de hoy son los mixólogos que proponen lo que es tendencia en nuestro país bajo bajo una justificación y uso de productos locales

mixólogo VS bartender*

NO ES TAN NUEVO
Aunque es un término relativamente nuevo, surge en la era de la prohibición como una pseudociencia.

CREATIVIDAD
Domina la técnica, conoce de ingredientes e historia del producto, y tiene el don de

EXPERIMENTACIÓN
Pasa más tiempo experimentando con nuevas recetas que en la barra.

200 AÑOS
En el siglo XIX J.Thomas acuñó el término bartender, mientras que Harry Johnson el primer manual de manejo de bar.

TÉCNICA
Domina los procesos, técnicas y uso de ingredientes.

SERVICIO
Está más en el día a día de la barra atendiendo a los visitantes.

**Por: Marco Dorantes (México World Class 2018 y embajador de Corajito)*

poco inusuales como la raíz dorada o la hojas de pino, el uso del pulque o de fermentados como el tepache y la lechuguilla, tres bebidas populares que ahora forman parte de las cartas de coctelería más sofisticadas que hace al menos cinco años era inpensable.

La competitivad, la originalidad, la manera de contar historias con un drink, tal vez son factores que han hecho que la industria de licores y destilados se muevan también a crear productos inteligentes y con personalidad y así cumplir con la expectativa de mixólogos y consumidores: vodkas infusionados con cítricos, ginebras mexicanas destiladas con lo que venga a la imaginación, sake hecho en sinaloa, bitters artesanales, sodas con frutas naturales, mermeladas caseras, uso de endulzantes, superfoods y elementos que hacen que en un trago tengamos algún beneficio saludable como en el caso de el carbón activado o el uso de matcha con un agente antioxidante que nos libra de la culpa al momento de disfrutar la bebida.

Así como nos gusta ir a restaurantes en búsqueda de novedades vamos a los bares muchas veces con la finalidad de sorprendernos, es la experiencia en donde todo suma: la música, el ambiente, la calidad del servicio, la cristalería, la integración de ingredientes de temporada, y hasta el cómo llegar al lugar, por eso el éxito de los speakeasy como secreto a voces: Hanky Panky, Hand Shake, Kaito, Parker & Lenox, Baños Roma, por mencionar algunos spots que han puesto en alto a la coctelería debido al concepto y la carta mixológica.

Tiene la respuesta: consumir lo nuestro sin regateo y con apoyo también a las artesanías, ya que los campesinos, cuando no es temporada de cultivos, sobreviven de ellas -.

El mixólogo no puede existir sin el bartender, su intención es la misma: arte y equilibrio en sabores.

Destilados

Son el alma de cualquier coctél. No por nada en inglés se les llama spirits, es decir, aquello que los alquimistas refirieron como "agua de vida" por tener alta graduación alcohólica. Enlistamos tres familias de destilados que se han convertido en el ingrediente principal de la mixología internacional, gracias a su virtud de mezclar perfectamente con sabores, texturas y aromas.

Con botánicos

La ginebra es uno de los grandes destilados herbales. En el caso de México se adaptó a ingredientes y bebidas regionales como en el caso de **Seis14** con sotol en su base, **Ev** con pasiflora y toronjil o bien, **Katún** con cuatro variedades de chile y achiote.

De cereales

La malta es para el whisky y el maíz para el bourbon. Su origen comprende Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá y Japón. Es la bebida a nivel mundial con mayor crecimiento, debido al surgimiento de marcas con diferentes procesos de destilado creadas para su mezcla en el mundo de la coctelería.

Con tubérculos

Para esto el vodka se pinta solo con el uso de la papa, aunque también se puede utilizar betabel. La tendencia son infusiones frutales con pocos grados de alcohol. Las mezclas predilectas serán con cítricos y aromas herbales.

MEZCAL
De preferencia que sea de la variedad Espadín. Aporta notas ahumadas y herbales.

SINGLE MALT
Madurado en barrica de roble usada anteriormente con jeréz. Notas de melón dulce y canela en boca.

WHISKY JAPONÉS
Suelen filtrarlo con bambú. Agrega sabor a caramelo, cereza negra y roble japonés. De final dulce.

Son la verdadera alma de la fiesta, aportan personalidad.

LOS DRINKS QUE NO PASAN DE MODA (SERÁN INMORTALES)

GIN & TONIC
EL REY DE LA FIESTA
que comenzó como medicina
Una bebida que se reinventa al aparecer las aguas quinas artesanales así como los cítricos y frutos en maceración.

NEGRONI
EL REY DE LA FIESTA
La mezcla ideal de ginebra, vermouth rojo y campari. Un clásico italiano que hoy en día revive en las barras del mundo.

MARTINI
RELOADED
Con sus variaciones este clásico favorito de James Bond tomó otra personalidad cuando conoció al tequila y al mezcal.

TEQUILA AÑEJO
Da notas de ahumado dulce y caramelo.

VODKA
Su versatilidad ha hecho grandes creaciones como el Espresso Martini, Vodka Tonic y el Bloody Mary.

TAPAS DE [illegible]
Este es un estilo
% Infobox TXT con
Trade Gothic

En equilibrio

EL TRUCO DE LA RECETA
Texturas logradas con soda artesanal, dulzor exacto con miel o bien, una nota amarga con la quinina del agua tónica.

Sin los mezcladores nada seria igual. Son aquellos líquidos sin alcohol que nos ayudan a lograr el equilibrio de sabor. Para ello están las sodas artesanales, jugos, tónicas y agua mineral. También son parte de la estética final del drink.

De gusto amargo

La quina es un mezclador que potencializa los sabores en el gin & tonic. Algo que comenzó como medicinal, ahora es parte de un gusto amargo y aroma cítrico característico de dicho trago, explicó Carlos Kubli creador del Tónica Sagrada. Esta quina de infusión en frío, nos recuerdan a la herbolaria mexicana con su tónica infusionada con cedrón y romero.

Los bitters

Al igual que la quina los amargos comenzaron como una índole medicinal. De acuerdo a la historia, una de las primeras menciones fue en 1806 cuando describen un cocktail como "un licor estimulante compuesto de un destilado, azúcar, agua y bitters". Sol Sours y Manuel Weisskopf creadores de Dr. Sours nos explicaron que estos elementos son “la sal y la pimienta en la coctelería, es lo que ajusta el balance de sabores”. Del primer bitter del que se tiene memoria es el amargo de angostura creado por el doctor, Siegert para males estomacales, un concentrado de lima, 25 botánicos y una base de genciana.

¡Adiós refrescos de lata!

Las sodas artesanales han tomado fuerza estos últimos años, por ejemplo Colectivo Axolote elabora, bajo el nombre de Chinampa, sodas ricas en probióticos, fermentadas con un lúpulo que no genera alcohol.
Esto aporta notas lupulosas cercanas a la cerveza pero sin alcohol.

Endulzantes naturales

Olvídate de la granadina o el jarabe azucarado de botella de plástico, lo de hoy es reducir la cantidad de azúcar en las recetas y buscar soluciones naturales.
Entre las opciones está la miel de agave, la miel melipona o bien el mero uso de las frutas, mermeladas y jugos naturales. Estos endulzantes se han transformado en la esencia de brebajes con mezcal y tequila.

Los bitters son como la "sal y pimienta en la cocina".

Sol Sours y Manuel Weisskop creadores de Dr . Sours

LOS MEZCLADORES
TRES IDEAS BÁSICAS

VINO
DESPUÉS DE LA SANGRÍA HAY MÁS
Se llevan bien con los frutos rojos. Los tintos con especias, ron y whiskey: mientras que blancos y rosados con cítricos, ginebra, vodka, tequila o mezcal.

ESPUMOSOS: EL TOP BURBUJEANTE
DE LA CAVA AL CHAMPAGNE
Finaliza de manera sofisticada con un efecto burbujeante. Además de frescura, equilibra la acidez y una textura en boca fuera de serie.

INFUSIONES: ¿LA HORA DEL TÉ?
HERBALIDAD Y SUPERFOOD
Aporta elementos aromáticos como en el caso del english breakfast por la bergamota o la manzanilla que aportan sensación de bienestar.

Los cocteles deben tener un complemento que marque sensorialmente la experiencia. "Aunque los principal es llamar la atención, estos elementos deben estar pensados cómo aportar aroma y sabor de manera coherente. La parte olfativa es de suma importancia, es más del 50% del sabor de nuestro drink", explicó Israel Díaz, mixólogo y propetario de Alquimista Cocktail Room quien opinó que el twist de limón es el mejor ejemplo de cómo los aceites esenciales potencializan aroma y gusto.

Encontrar los mejores matches

Para el chihuahuense Óscar Olvera son elemento de contraste y de maridaje. "Una de mis combinaciones favoritas son los pétales de pensamiento para el Mai Tai,le dan un sabor ligeramente amargo, equilibra la carga alcohólica y dulce de estre trago tiki, es cuestión de maridajes", definió.

Los escarchados

Las orillas de las copas llenas de sal o azúcar ya no se usan, lo nuevo de acuerdo a Israel y Óscar es la discreción así como otras opciones: tierras y polvos de botánicos.

Deshidratados

Se aprovechan las pulpas de fruta y cítricos ya exprimidos además de las hojas de albahaca y menta a manera de crocantes. Las rodajas de cítricos con especias y botánicos para una mayor explosión de aromas y sabores.

Cosas del pasado

Olvídate de los grandes ramilletes de menta en tu mojito, o del triangulo de piña en tu coco loco, "eso ya es viejo, las cerezas rojas, las medias lunas de cítricos y las enormes ramas herbales quedaron atrás. Lo que de hoy es el minimalismo, las presentaciones sobrias con líquidos cristalinos y un sólo twist", finalizó Óscar.

CACHARRO DE PUNCH
Agua de piña con romero, jugo de limón y cerveza de jengibre sin alcohol.

CARAJILLO BOTÁNICO
Agua de horchata con coco, infusión de café con cáscara de naranja, cúrcuma, vainilla y cardamomo.

MÉDANO BEACH
Jugo de naranja, jugo de pepino, hierbabuena y jarabe de lemongrass.

LOS *moktails* SON UNA TENDENCIA Y ALTERNATIVA PARA QUIEN NO TOMA ALCOHOL. SE BASAN EN LA RECETA DE UN COCKTAIL E INGREDIENTES QUE CAUSAN BIENESTAR

PARA FINALIZAR
ELEMENTOS VISUALES

1

FLORES
COMESTIBLES
Además de una estética son parte del sabor del trago. Aportan algún tipo de dulzor, acidez o nota especiada.

2

ESPECIAS
AHUMADAS
Es parte del show, además de un efecto de humo agregan un final ahumado en la experiencia olfativa.

3

HERBOLARIA
AL MOMENTO
Aportan frescura y una sensación de bienestar al momento de percibir sus aceites esenciales.

Garnituras

MARY PICKFORD
Ron blanco, jugo de piña, jarabe de granadina casero y Luxardo.

GUAGUANCÓ
Ron añejo, jarabe de hierbabuena, agua de coco, jugo de limón verdey coco rallado.

BRAMBLE
Gin, jugo de limón amarillo, jarabe natural y Chambord.

Lo básico

El hielo es un básico de cualquier bebida que requiere estar fría al momento del servicio. Así como es el mejor aliado, puede ser el peor enemigo ya que al derretirse puede desequilibrar la bebida al ser un líquido que la rebaje.
Lo ideal de un hielo en mixología es la claridad que tenga el cubo -o esfera- porque es un indicador de estar libre de sodio y oxígeno. Todo esto asegura una vida prolongada en el drink. Para quien los haga en casa, Mafer Tejada recomienda hervir el agua al menos dos veces antes de congelarse para reducir el número de partículas y su densidad.

Arte bajo cero

Japoneses como Hidetsugu Ueno del bar High Ball, llevaron esto a otro nivel, pues profesionalizaron el tallado de hielo. Un arte en donde solo es necesario un cuchillo bien afilado y un bloque de hielo de calidad para comenzar la magia de esferas, cubos perfectos o bien, diamantes para venerar al mejores whisky en los rocas. Sin duda, esto es parte de la hospitalidad y sofisticación que hay en la barra en donde ya no hay show con el flair, pero sí un momento en donde podemos admirar el proceso de una escultura efímera.

Un ejemplo en México de quien ha llevado al hielo a otro nivel es Pablo Iceman quien terminó por definir al hielo gourmet al tener un proceso metódico en la purificación del agua por medio de un tratamiento de ósmosis inversa, un congelamiento lento para que las moléculas se unifiquen mejor así como eliminación de agua dura y sólidos, como alguno de los pasos para tener el hielo más transparente y sólido.

Muchas opciones en el refirgerador

Hoy en día en el mercado hay una gran opción de aguas que enriquecen la experiencia en las bebidas ya sea como acompañamiento de hidratación o bien para la elaboración de hielos al tener bajo contenido de sodio.
Basta con ir al supermercado y ver el pasillo de agua, te impresionará no sólo la diversidad de aguas sino los diseños de empaque.

TIPOS DE AGUA EN EL HIELO:

Aunque lo principal es que sean bajos en sodio, hay modas y necesidades diferentes entre los bartenders.

ALCALINA

LIBRE DE MINERALES

Mejora la absorción de líquidos y con ello una mejor hidratación a nivel celular. Al ser rico en antioxidantes neutraliza los radicales libres.

DE MANANTIAL

UN REGALO DEL SUBSUELO

Además de sales y minerales contiene electrolitos que ayudan a hidratarnos. Pasó por un proceso de filtración natural y eso se siente en boca.

DE GLACIAR

DE GUSTO ESCANDINAVO

Presume ser el agua más pura - y antigua- del mundo con origen en los icebergs. Su filtrado es natural por medio de roca volcánica

NO ES AGUA

Los jugos naturales ayudan no diluir el drink.

Hielo

Por: Luis Manuel Serrano Juan (Monstruo de Agua) y Juan Escalona (Sexto Colectivo)

En nuestro entorno hay muchas cosas que fermentan. Por ejemplo, la leche al convertirse en yogurt, queso o mantequilla; la salsa de soya y el cacao cuando se convierte en chocolate. En la parte líquida tenemos a la cerveza, el vino, el sake, el pulque, el colonche (fermento de tuna), el pozol y otras bebidas mexicanas que fermentan a base de maíz. Todo esto ha estado en nuestra dieta por siglos, ¿por qué ahora están de moda los fermentos? Mucho de este movimiento se dio, gracias al *boom* de la ola del bienestar, –el movimiento de cocina sana, que promueve el consumo de alimentos que aporten nutrientes al organismo–. En Estados Unidos y Europa, los últimos años ha crecido el la venta de productos orgánicos, sustentables y agroecológicos; dentro de ese mundo de vida saludable, se comenzaron a retomar prácticas que ya se usaban desde la antigüedad, por ejemplo el crear vinagres caseros, kombuchas, búlgaros, entre otros.

Hablemos de coctelería

"Los fermentos aportan demasiado. La mayoría de los cócteles, sino es que todos, tienen como base el alcohol, ya sea de un destilado o un licor, el cual antes de que fuese destilado, o pasado por un medio de calor, era un fermento. Por ejemplo: el whiskey, –un destilado de fermento de malta con cebada, el tequila, –de la fermentación del agave–, el vodka, – proviene de la fermentación de la papa–, entre otros. Fuera del uso de destilados, existen fermentos como la cerveza, el tepache, la kombucha, el limoncello, los licores de frutas y algunas sodas probióticas como las de Chinampa".

¿Astringentes y avinagrados?

Aunque no se puede definir con exactitud los sabores de un fermento, creemos que siempre son elementos astringentes y avinagrados, sin embargo, depende el tipo de fermentación el sabor que tomé cada una. El tepache y la kombucha generan un balance entre acidez y dulzor que limpia el paladardando paso al disfrute del resto de los ingredientes del coctél. Por su parte, la efervescencia de la cerveza potencializa el resto de los ingredientes, tanto en alcohol como en sabor.

TEPACHE
Es un fermento a base de cáscaras y jugo de piña macerados durante varios días.

Fermentos

Microorganismos que aportan un grado de acidez o dulzura.

¿CUÁL ES TU FAVORITO?

Además del vino o la cerveza, puedes experimentar con diversos fermentos mexicanos los cuales aportarán notas de diferente acidez a la coctelería. Mauricio Ávila, nos recordó algunas opciones durante las Jornadas Cerveceras de Acermex:

XOCONOSTLE
Licor típico de Hidalgo.

LECHUGUILLA
Líquido de agave, agua y azúcar.

HIDROMIEL
A base de miel y agua.

PULQUE
Fermentación del aguamiel del agave

KOMBUCHA
A base de té (negro o verde) y endulzantes, fermentado con scoby, una simbiosis de levaduras y bacterias.

CERVEZA
El Moscow Mule se prepara con cerveza de jengibre y es un clásico que usa como base un fermento.

COMPETENCIAS MUNDIALES

Son el spot perfecto para los mixólogos. Las marcas reconocen talentos al mismo tiempo que los hacen embajadores de sus portafolios.

WORLD CLASS

Plataforma dedicada a impulsar el trabajo y profesionalismo de los bartenders trabajando con el portafolio de Diageo. Este año Rodrigo vidales representó a México en la final realizada en Glasgow.
theworldclassclub.com

BACARDI LEGACY

Por once años, este concurso ha retado a los bartenders a crear recetas únicas que puedan convertirse en los nuevos clásicos. Tailandia fue el ganador del 2019 con el bartender Ronnaporn Kanivichaporn.
legacy.bacardi.com

BOLS AROUND THE WORLD

Más de dos mil participantes de 40 países demuestran su técnica y creatividad. Grant Sceney, Jeff Savage y Max Curzon-Prize se llevaron el premio de este año a Canadá.
bols.com/bols-around-the-world

CHIVAS MASTER

En su sexto año, este certamen tiene un proceso de cinco rondas de clasificación. Franco Battezzati representó a México en la final a realizarse en Inglaterra en donde el coronado fue Sebastian Cichowlas.
chivas.com

THE PERFECTIONIST

Esta competencia creada por Tequila Patrón convoca a los mejores bartenders del mundo a crear un coctel perfecto con dicho destilado. La siguiente final será en enero del 2020 en su hacienda de Jalisco.
patrontequila.com

"La primera tarea de un bartender es observar, después escuchar y saber que siempre se aprende"

Gary Gaz Regan

INSIGNIA DE HOSPITALIDAD
LA PIÑA, EL ÍCONO POPULAR.
Está presente en todos los bares del mundo.

PARA MEZCLAR
LA BAILARINA
Su tallo delgado ayuda a maniular la cucharilla de manera rápida y sin agitar.

Herramientas

DOMINAR LO ESCENCIAL

La maestría en la técnica radica en parte-, en conocer los utensilios de la barra. Estos son los básicos para realizar casi cualquier cocktail.

PARA FILTRAR

SEPARA LÍQUIDOS

Hay coladores con malla, otros en forma de cuchara y los planos con resorte.

PARA MEDIR

EL JIGGER

Destilados y licores medidos en onzas.

TEXTURIZAR

EN GUSTOS SE ROMPEN GÉNEROS

El básico es de acero inoxidable, también hay de cobre y vidrio.

ARTE: TÉCNICA Y EXPERIENCIA

SHAKEAR

MEZCLAR, OXIGENAR Y ENFRIAR

Usualmente de acero inoxidable, los shakers más utilizados son el Boston y el Europeo.

COLADO O DOBLE COLADO

MEJORA LA TEXTURA

Después de shakear funciona para separar los líquidos de los sólidos del cocktail.

REMOVER

FUSIÓN MANUAL

Con ayuda de a bailarina metálica, es mezclar líquidos con hielo para bajar la temperatura de los líquidos.

Una cena de antología en la cual se cocinaron recetas de seis de sus libros publicados de 1972 a 2010

Cuando un extranjero te dice cómo deben ser las cosas en la cocina mexicana es de causar extrañeza, ¿quién podría saber más, una mexicana o una inglesa?
Los estereotipos están para romperse, y eso es lo que Diana Kennedy logró en nuestro país. Está más cercana al mole y atole, que los scones en la hora del té.

No nació, pero creció aquí entre la ciudad de México y Michoacán en donde estableció su casa llamada "La quinta Diana" en Zitácuaro Michoacán. Su vida en el país ha transcurrido entre recetas, búsqueda de ingredientes criollos y viajes a pueblos por toda la República Mexicana arriba de su camioneta destartalada. Tuvo sed de aprender y de saborear cada rincón de nuestro país, ¿cuántos mexicanos y cuántos cocineros lo han hicieron hace 30 años? Tal vez sólo Diana. Su trabajo está en nueve publicaciones, cinco de ellas reeditadas. Esto le ha dado la autoridad para decir cómo se hace un guacamole, de dictaminar al arroz rojo y golpetear la mesa cuando sus alumnos dueños de resturantes y afamados chefs ameritan una llamada de atención cuando algo "tan sencillo puede salir tan mal".

Diana Kennedy, la inglesa que le han enseñado a muchos de nosotros a cocinar mexicano

Texto Raquel del Castillo | Fotos Susana Navarrete
Locación The Restaurante

NO THING FANCY

PARA TAQUEAR
Donnie, también homenajeó a su abuela con el plato fuerte: puerco con chile colorado acompañado de tortillas hechas a mano.

Es momento de rendirle un homenaje en vida, porque llegar a los 96 años y estar de pie no es cosa fácil. Es por eso que la directora Elizabeth Carroll grabó con ella el documental Nothing Fancy, en el cual lapropia Diana nos cuenta su historia, su encuentro con las cocinas de México y su activismo. *Nothing Fancy*, con una duración de una hora y 22 minutos fue presentado por primera vez en un festival de cine internacional en San Miguel de Allende en el teatro Ángela Peralta. Alrededor de ello una cena para rendirle tributo las recetas de su libros bajo la interpretación del chef Donnie Masterton quien en un menú de seis tiempos aterrizó las recetas insignia de al menos seis de sus publicaciones.

SIN LIMÓN, SIN LICUADORA

Antes de sentarnos a la mesa tuvimos una clase demostrativa de guacamole. Los consejos fueron contundentes y a manera de orden: usan el molcajete y nunca la licuadora, no lo muelan demasiado para que no pierda textura y, por favor, no le agreguen jugo de limón o crema ácida porque pierde su sabor por completo. Sin duda fue la heroína de la noche, al terminar el guacamole en el patio de The Restaurant, el lugar sucumbió en aplausos mientras que ella sostenía el tejolote sobre el gran molcajete con un semblante serio de esos que evitan la adulación.

El lujo de la cena no estuvo en los ingredientes glamurosos, radicó en la práctica de técnicas y "secretos" que ella escribió, "si no lo sabes hacer es porque no has leído mis libros", decía durante la cena en donde lo primordial fue darle gusto a ella, una manera de agradecerle lo mucho que ha hecho por las cocinas mexicanas al documentarlas a lo largo de casi 50 años de viajes e investigación.

VISITAR LOS MERCADOS Y DEFENDER LOS INGREDENTES NATIVOS.

THE RESTAURANT
San Miguel de Allende
IG@therestaurantsma

THE RESTAURANT
Diana Kennedy Tribute Dinner
"Nothing Fancy"

Bocadillos
Escabeche mussel tostadas **The Restaurant**
Camarones verdes **My México cookbook**
Black bean tamales with hoja santa **My Mexican Kitchen cookbook**
Chips and guacamole **My Mexican Kitchen**

First course
Heirloom tomato gazpacho **Nothing Fancy cookbook**
"Nada Elegante" Margarita casa dragones, guava liquor, prickly pear and lime

Second course
Tostada de ceviche verde **Nothing Fancy cookbook**
Tequila Casa Dragones Joven

Third Course
Empanadas de huitlacoche con quesillo y flor de calabaza
Oaxaca al gusto cookbook
Casa Madero Merlot Valle de Parras, Mésico

Fourth Course
Quail with pumpkin seed sauce / Codorniz en pipian verde
My Mexico cookbook
Casa Madero Chenin Blanc Organico, Valle de Parras, Mésico

Main Course
Donnie´s grandmother´s pork in chili colorado
Arroz verde **My Mexico cookbook**
Frijoles negros refritos **The Restaurant**
Tortillas de harina y maiz hechas en casa **The art of Mexican cooking**
Casa Madero Shiraz - Valle de Parras Coahuila, Méxica

Dessert
Pastel de elote amarillo con huitlacoche y crème anglaise de manzanilla
The Restaurant

CASA MADERO
since 1597

CODORNIZ EN PIPIÁN VERDE, un plato para comer con las manos para después napar el plato con una tortilla de maíz hecha al momento.

TEQUILA JOVEN
En nariz es floral, y presenta notas cítricas y dulces de agave cocido. En boca, vainilla, especias y pera.

EMPANADAS DE QUESILLO, las típicas del comal callejero fritas en aceite y rellenas de huitlacoche y flor de calabaza.

PASTEL DE ELOTE AMARILLO con huitlacoche y crema inglesa de manzanilla ideado por el chef Donnie.

"ES LA DIANA JONES DE LA COCINA POR BUSCAR ELEMENTOS ÚNICOS".

-JOSÉ ANDRÉS, CHEF ESPAÑOL.

Los hijos de Diana bien podrían ser los cocineros que ella formó ya sea en sus clases de cocina o a través de sus programas de televisión y libros. Su trabajo causó que tanto cocineros extranjeros como nacionales voltearan a ver la riqueza de la cocina mexicana con un valor añadido.

plato
FUERTE

DEL
CAMPO
A LA
MESA

LA CIUDAD DE MÉXICO TIENE TODO PARA LOS CERVECEROS ARTESANALES

P. 56

SUSTENTABLE Y CAPITALINA

Monstruo de agua está revolucionando el mundo de la cerveza en nuestro país utilizando productos agroecológicos de la chinampa

Texto Fernanda Hernández | Fotos Román Gómez

Eran las nueve de la mañana y el brillo del sol resplandecía sobre las trajineras, el aroma a café de olla nos indicaba que era el momento de iniciar el día. Nuestra primera parada fue con el grupo Axolotitlan, los encargados de preservar a los ajolotes a través de programas que generan espacios libres de fauna nociva, además de crear espacios para que este especie en peligro de extinción se reproduzca en reservas naturales en los canales poco turísticos así como la creación de huertos.

Para Matías Romero todo comenzó como un hobby de desestrés y diversión, hace casi seis años. Entre varios amigos decidieron montar el colectivo, primero con la idea de hacer sodas, aunque al final, se decidieron iniciar con la cervecería. Por todo esto, Monstruo de Agua tiene en su etiqueta al ajolote, para ellos es signo de sustentabilidad y el trato digno de los productos con los que trabajan.

Después de casi una hora de camino llegamos a la fábrica, una casa estilo colonial adaptada a las necesidades de los cerveceros.

P. **58**

Matías nos contó su procesos de captación de lluvia la cual cae del techo baja por una canaleta a dos cisternas con capacidad de 60 mil litros y otra de 20 mil que después de un proceso de purificación con cloro y filtración de carbón activado y UV para retirar el clor y minerales.

Esto llega directo a los tanques de fermentación de cerveza. “Para tener una buena cerveza es necesario que la base sea de la mejor calidad, por eso es importante reducir los minerales del agua y así los ingredientes de la cerveza destaquen”, comentó Matías.

CERVEZA HÍBRIDA

Para los Axolotes el proceso de la cerveza no solo es: agua, cebada y levadura, ellos van más allá.
Su primer ingrediente no convencional es el maguey, por eso sus cervezas de línea derivan de la planta.
Son híbridas porque una parte de la fermentación proviene de las levaduras de cerveza y otra de la miel de maguey,

CERVECERÍA MONSTRUO DE AGUA
Ámsterdam 46, Hipódromo, Ciudad de México, CDMX
monstruodeagua.mx
@monstruo.de.agua

—

SU PRIORIDAD ES USAR PRODUCTOS ENDÉMICOS O PUEBLOS CERCANOS A LA CIUDAD DE MÉXICO.

—

el cual al final trabaja como si fuera un fermento de aguamiel. La Blanca de maguey fue de sus primeras cervezas en el mercado. Para ella utilizaron un lúpulo con notas cítricas, levadura blanca, cáscara de naranja y semillas de cilantro. Su ritmo de exploración va más rápido que su capacidad de producción. Este año cocinaron más de 30 estilos de cerveza, utilizando al menos 50 ingredientes de temporada, entre los cuales destacan, el pino, el diente de león, el mastuerzo y las diversas hierbas mexicanas que crecen de manera silvestre en el huerto de la fábrica. Cuentan con seis variedades de línea, producidas fuera de la ciudad, el resto se produce en la fábrica del Ajusco. Monstruo de Agua promueve el cultivo en parcelas agroecologicasa, esto es, el aprovechamiento de la tierra sin maltratar el ecosistema, aprovechar lo que crece de manera silvestre y mantener las diversas especies, malezas así como de hierbas locales y autóctonas de la zona.

EQUIPO MONSTRUO DE AGUA. Eduardo Chávez, Matías Vera-Cruz, Pablo Serrano, Luis M. Serrano

SUGOI, ES SU CERVEZA MÁS VENDIDA, TIENE NOTAS FRUTALES Y UN TOQUE DE JENGIBRE

LAS MALTAS Y TINTURAS

Hablar de maltas es un tema que emociona a Matías, tiene un arancel de más de 30 tipos con la cual va experimentando en sus procesos, diez de estas son las bases de sus cervezas actuales. Este año comenzaron a trabajar con Luis, un maltero independiente que les procesa cebada de Querétaro y amaranto de Morelos; cada uno tostado en tiempos distintos para tener maltas oscuras con notas a café y otras con un malteado casi caramelizado para tener sabores elegantes y florales. La parte de las tinturas es otra historia, casi como en la película de El Perfume de Patrick Süskind, lo que se busca con esto es

obtener toda la esencia del producto a través de una base de alcohólica. Estás tinturas son las que aportan los aromas primarios de la cerveza, se agregan durante el segundo hervor o directamente en el fermentador, para así finalizar el proceso de cuatro horas con el cual se crea cada receta. Además de las tinturas actualmente están elaborando bitters que al final llevan la misma base de alcohol con ingredientes que han hecho la diferencia: diente de león, ajo negro, hongo azul, hojas de pino, chile, semilla de cilantro, cúrcuma y maleza que recolectan de los alrededores, los cuales están dando a la mixología una alternativa para ampliar su carta.

TENTACIONES
DULCES

P. 62

EL SABOR DE LAS NUBES

El momento dulce es para los japoneses un gusto equilibrado en donde el azúcar no es el protagonista

FUWA FUWA: LA VERSIÓN NIPONA DEL CHEESECAKE
De textura suave, esponjosa y con la cantidad de dulzor perfecta.

Texto Raquel del Castillo
Foto Miguel Ángel Manrique

Deigo es el spot definitivo para quien piensa en comida japonesa tradicional sin falsas pretenciones, los postres son parte de ese perfeccionamiento en la carta del chef Yoshitake Yanagi quien ha buscado la manera de que las técnicas occidentales puedan convivir en armonía con los ingredientes orientales o que hagan alusión a elementos japoneses", comentó Yoshitake.

Claros ejemplos de ello es su esferificación de naranja para simular el ikura (hueva de salmón) o bien, el trabajo de caramelo a manera de nigiri dulce con sabor a nori (alga marina).

Parte de sus innovaciones son el invitar constantemente a colegas y así darle un refresh a Deigo con nuevas ideas, tanto en la cocina dulce como salada. Es por eso que en esta temporada la chef Shinobu Akita presenta a diario su famoso Shiawase Cheesecake, un ícono estadunidense que ella asimiló como un soufflé.

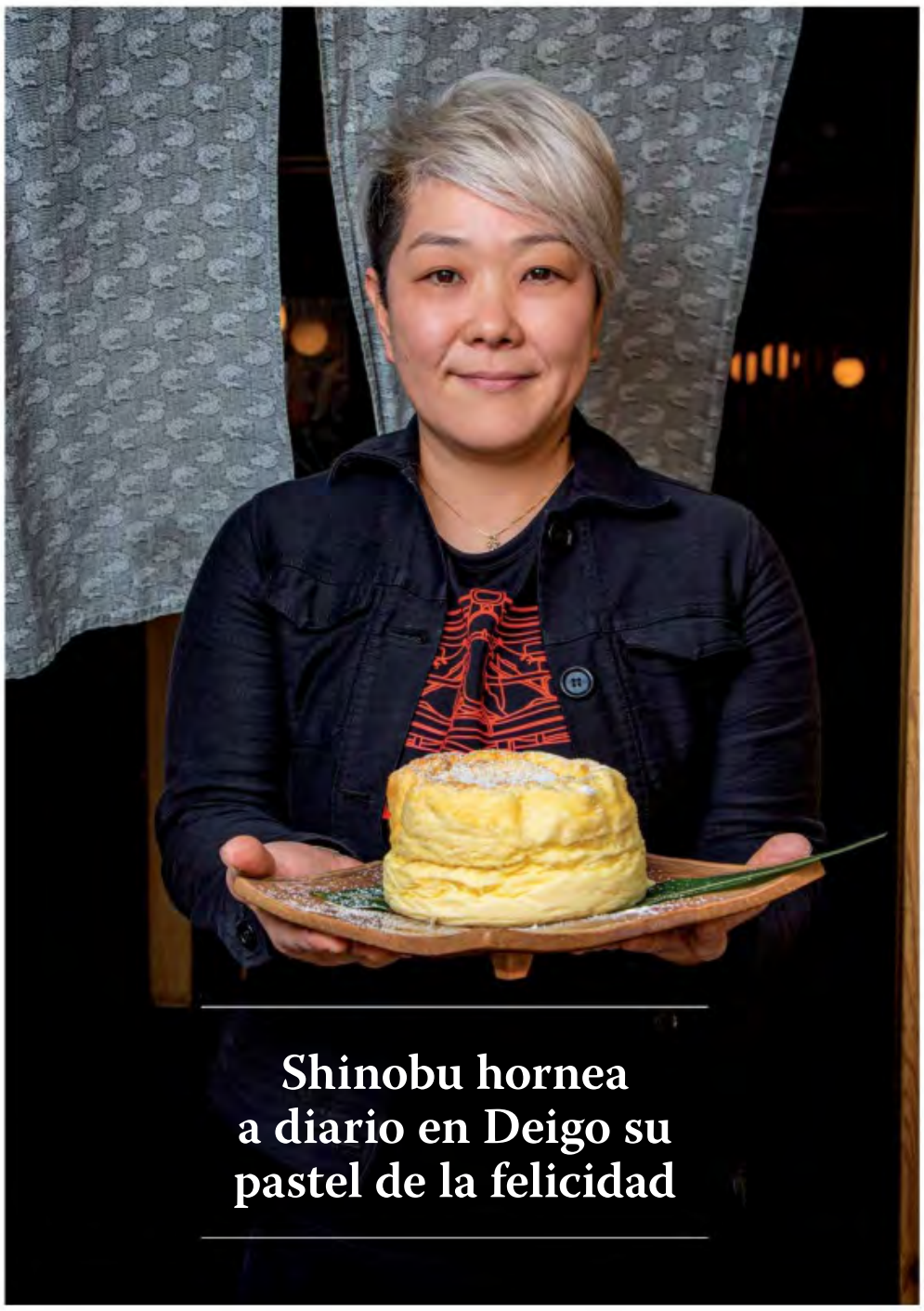
EN LAS MANOS DE SHINOBU EL CHEESECAKE SE CONVIERTE EN UN PASTEL ESPONJOSO Y RÍTMICO

CUANDO ITALIA CONOCE ASIA

Panacotta de almendra y vainilla con esponja de matcha y gel de cereza negra.

NO SIEMPRE EXISTIÓ EL POSTRE

En la cultura japonesa no siempre existió el concepto de postre tal cual lo conocemos en occidente.
Shinobu nos dice que la repostería llegó a Nagazaki en el siglo XVI con los portugueses y la Castella, un pastel esponjoso. Anterior a esto, estaban -y continúan- los wagashi, unos bocadillos de pasta de arroz para acompañar la hora del té, así como un caramelo suave con textura de pétalos de sakura, "sin duda el dulce que no es dulce", afirmó Shinobu quien sostiene que el mochi sigue siendo la base de la repostería nipona.



Shinobu hornea a diario en Deigo su pastel de la felicidad

EL FALSO NIGIRI
Ikura con caramelo de nori, naranja con azafrán, mousse de limón y base de cacao amargo.

SHINOBU AKITA

Después de su estancia en El Cairo, la chef repostera decidió quedarse en México y establecer en la colonia Roma su pastelería quien está a punto de abrir Himawari Café. ¿Por qué aquí? tal vez porque le gusta la cultura que tenemos. Le llama la atención los íconos religiosos como la virgen de Guadalupe, la música y la gráfica. No por nada eligió "la vida loca" como parte de su repertorio en tatuajes.
"En Japón la moda es traer rosarios, bolsas guadalupanas con lentejuelas y escuchar música en español".
Para ella la pastelería se trata de texturas suaves y poca azúcar donde lo “más importante es la felicidad que provocan, es despertar sentimientos profundos con simpleza".

PASTA DE MOCHI

LA BASE NEUTRA PARA GUSTO DULCE Y SALADO

10 PORCIONES
170 g de harina de arroz
3/4 de tza de agua
2 tzas de azúcar
fécula de maíz, la necesaria para estirar la masa
10 bolas de helado

MEZCLAR
En un bowl disolver poco a poco la harina de arroz con agua.

REPOSAR
Ya formada la pasta de mochi, dejarla descansar cinco minutos.

ESTIRAR
Aplanar la masa procurando espolvorear fécula de maíz y cortarla en cuadros

FORMAR
Envolver una bola de helado o bien, pasta de frijol dulce.

TERMINAR
Retirar las orillas del mochi con ayuda de unas tijeras y regresar al congelador.

DISFRUTA DEL MEJOR PASTELITO JAPONÉS

Tómalo con la mano y cómelo en un solo bocado. Bebe un poco de té y continúa con el siguiente mochi.

DEIGO
J. Enrique Pestalozzi
1238, Col del Valle
IG @deigorestaurante

P. 66

Chicago rocker y foodie

Este destino lo habitan muchas leyendas que la han hecho grande. Por eso, es un punto obligado para quien le guste viajar: Al Capone y la mafia, los clubes de jazz y los mitos de Frank Sinatra, sin olvidarnos de que aquí nacieron los Smashing Pumplkins, los hotdogs -sin catsup-, lso chicles Wrigley´s y la pizza *deep dish*, entre otras curiosidades.

Caminar y ver hacia arriba

Los rascacielos que motean de concreto el cielo airoso de Chicago son uno de sus grandes atractivos. Estos bólidos ofrecen desde sus pisos más altos vistas de la ciudad. Las sombras de los gigantes se adhieren al piso y, en algunos casos, al agua del lago Michigan. El piso 103 de la **Willis Tower** está rodeado de balcones de cristal que permiten a los visitantes suspenderse sobre la urbe que no descansa. Este espacio llamado **The Skydeck** es una de las paradas obligatorias del destino, sin duda vale la pena subir a uno de los puntos más altos del edificio para tomarse una foto mordiendo las nubes.

Otro rascacielos con mirada cenital es el Hancock Center. En este caso, es el piso 94 el que se ve atestado de curiosos sin miedo a la altura.

DE MUCHA CULTURA Y OCIO

CERO ABURRIMIENTO
La tercera ciudad más grande de Estados Unidos con 26 playas, 600 parques con áreas verdes, 250 teatros y más de 7,300 restaurantes.

La ciudad del viento es perfecta para visitarla en otoño. Lo tiene todo: buena comida, música y arte

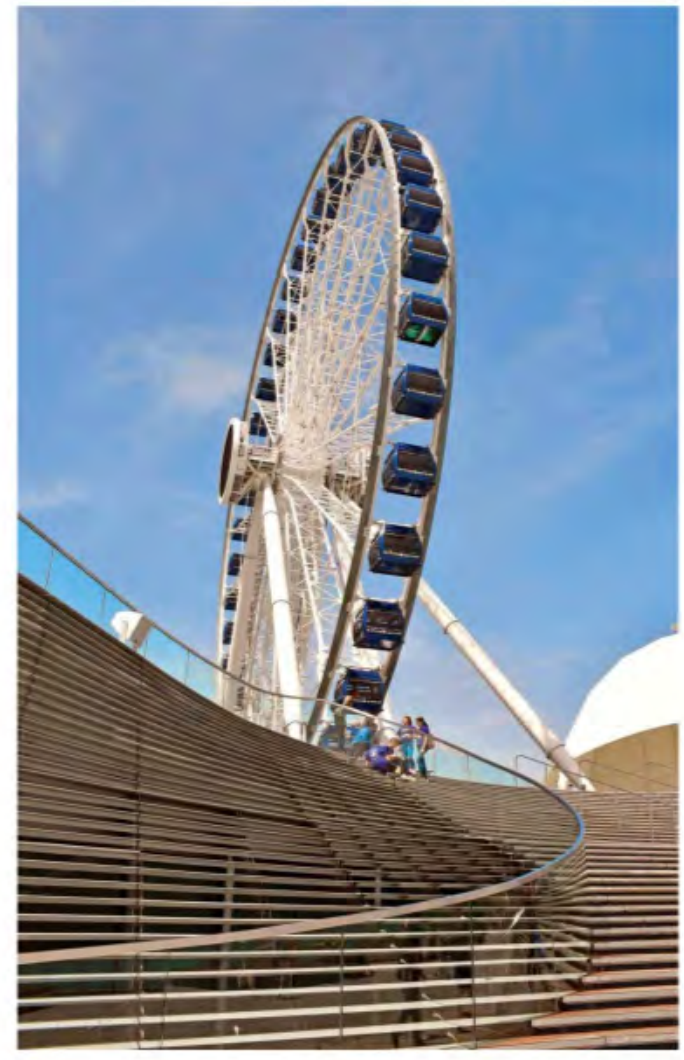
Por Andrea Mendoza, Arturo Flores y Roxana Zepeda
Fotos Carlos Carrillo

El mayor atractivo del mirador es **TiLT**, una atracción en donde se ve la ciudad a través de un balcón con inclinación de 30 grados. Adicional, el lugar cuenta con un bar y un espacio amplio para observar el paso de las nimbes, las azoteas vecinas o el muelle y la rueda de la fortuna del Navy Pier.

Es necesario hablar de **Millenium Park**, un desarrollo urbano gratuito que se antoja como el oasis donde convergen arte, música y recreación rodeadas de vegetación. Dentro del parque está **Cloud Gate**, escultura de Anish Kapoor que, tal vez sin pensarlo, se convirtió en un *landmark*.

Apenas unos pasos después se extiende el **Pabellón Jay Pritzker**, recubierto de pasto y acero hacia el cielo. Es sede de conciertos, en su mayoría sin costo.

Paralela al entretenimiento, se teje la escena cultural. Sin duda sus museos son destacados, entre ellos el **Museo de Arte Contemporáneo**, un espacio de diálogo con una constantemente renovación en sus exhibiciones. Merecen también una mención el **Museo Field de Historia Natural** y el **Shedd Aquariu**m. Todos incluidos en el Chicago CityPASS, un multipase para varios museos, atracciones y transporte público a precio especial.



RECORRE EN BOTE LA CIUDAD Y CONOCE SU ARQUITECTURA

El soundtrack

"El mundo es un vampiro enviado a drenar destructores secretos", dice "Bullet with butterfly wings", una de las canciones de Smashing Pumpkins. La banda de rock más representativa de ahí, por mucho que el más reciente cartel de su festival más importante, **Lollapalooza**, haya tenido como headliner a un artista de reggaetón, J Balvin, un acto considerado de alta traición.

La juventud quiere perrear. Pero Chicago aún mantiene con vida una escena que bebe, igual que un vampiro nostálgico y noventer que envía a sus destructores secretos a alimentarse de los sonidos al amparo de un garage.

De ahí que el **Riot Fest**, otro de sus festivales, mantenga a los aferrados a una época que parece desvanecerse en la memoria, con la esperanza de que mientras el rock arda en el interior de un corazón, el último amplificador no será desconectado.

Para quienes aún disfrutan de pararse el crepé, al mejor estilo de The Cure, con los dedos previamente sumergidos en un bote de glicerina, Chicago reserva una mesa en **The Exit**. Inaugurado en 1981, el club se resiste a creer que el punk ha muerto. Aunque su desolada barra suele apenas poblarse de uno que otro perdido noctámbulo, representa un refugio en el que puede uno tomarse una cerveza mientras las bocinas escupen una herejía de los Misfits y de su techo pende un candelabro sacado de una fiesta perpetua de Halloween.

Ahora que si de deambular como zombie hambriento se trata, por la tarde, la parada obligada es el Kuma's Corner. La hamburguesería afincada desde 2005 en el barrio de Avondale, la cual anuncia con orgullo que: "nos importa muy poco si no te gusta el metal, nosotros disfrutamos de escuchar a nuestros artistas favoritos".

Si de todos modos el mundo es un vampiro enviado a drenarnos lentamente, ¿qué más da si aceleramos un poco el proceso? La ciudad de los vientos bien lo vale.

Sobre sus sabores

Al ser una ciudad cosmopolita y multicultural, se permite una gran diversidad de restaurantes de comida del mundo para que a nadie le dé un ataque de *homesick*.

Para quien busque romance, el hotel boutique **EMC2** tiene un restaurante íntimo de cocina contemporánea ideal para una cena de dos. El concepto se basa en los ingredientes locales de temporada y la decoración está inspirada en

TOUR SIBARITA

NEXT
Del afamado chef de Alinea, Grand Aschatz, de acuerdo a James Beard Award es el "mejor restaurante en América". Su menú cambia cada cuatro meses.

THE PURPLE PIG
El lugar goloso por excelencia de Jimmy Bannos en donde todo lo que haga con puerco, pato y res será glorioso.

TZUCO
El nuevo restaurante de Carlos Gaytán en donde se reinventa. Abre en este otoño y promete enfocarse en la cocina de Guerrero.

la intersección del arte y la ciencia. Algunos de los platos más representativos del chef ejecutivo, Larry Feldmeier, son el risotto de langosta con hongos y trufa, el pulpo a las brasas con salsa blanca y verdura orgánicas, la terrina de pato con mostaza violeta, el cordero con salsa de yogurt y chícharos deshidratados y el Prime NY con brócoli y chimichurri. En este lugar se sirve coctelería de autor, sidra, vinos y cervezas artesanales. Su menú degustación es de cinco tiempos con una selección especial.

Para cuando tengas antojos andinos, la opción es **Tanta**. El chef peruano Gastón Acurio dejó su huella con un viaje gastronómico desde las montañas hasta la selva amazónica con gran respeto y gratitud a la tierra. Aquí podrás probar el clásico ceviche peruano, tiraditos, la típica causita limeña así como un menú degustación de tres ceviches distintos. Además hay anticuchos de corazón de res, papas en distintas presentaciones, lomo saltado y diversos platos con mariscos. De bebidas no puedes perderte la chicha morada, el pisco sour y la cerveza cusqueña.

Para disfrutar de los atardeceres de la ciudad y admirar sus edificios la opción es **City Winery** a la orilla del río Chicago acompañado de quesos y vinos. Se trata de un lugar dedicado a elaborar su propia charcutería. Los quesos, mermeladas y pan del restaurante son hechos de manera artesanal por productores locales.

Es el sitio ideal para cenar sándwiches y pastas, o simplemente tomar una bebida mientras contemplas el paisaje urbano con música en vivo.

Si el antojo va por lo popular, las pizzas deep dish en **Giordanos** son un acierto. De este plato icónico se sabe que surgió en la década de los 70. Se trata de una pizza circular y gruesa muy similar a un pay, rellena con varias capas de queso, salsa de tomate estilo italiano, salchicha, jamón, chorizo y otras carnes frías. También la puedes encontrar con algunos vegetales como pimiento o champiñones. Aunque muchos lugares dicen especializarse en este platillo en Giordanos, las pizzas llevan queso mozzarella hecho en Wisconsin y jitomate de California.

No te vayas sin un hot dog en **Portillo´s** , antiguamente llamado The Dog House. Lo que comenzó como un carrito informal creció hasta convertirse en una cadena con 17 sucursales en esta ciudad. Cuentan con distintos tipos de hot dogs, el más tradicional es el de la casa con pan artesanal y un aderezo con especias. No olvides pedir malteada.

Guía de vinos **para el otoño**

Ternera al horno

AUREA
Bodega: Pittacum
Región: Bierzo, España
Variedad: Mencía
Características: Aromas de frutas rojas, violeta, cacao, torrefacto, fondo mineral y balsámico. En boca tiene buen peso frutal, acidez marcada, cacao y regaliz en retronasal.

Sopa de calabaza de Castilla

LA MAR
Bodega: Terras Gauda
Región: Rías Baixas, España
Variedades: Caiño Blanco, Albariño y Loureiro
Características: Piña, melón, litchi y flores blancas en nariz. En boca hay acidez marcada y fresca.

Cinco etiquetas para maridar platillos típicos de la temporada.

Por Ángel Rivas

Ceviche peruano

SAUVIGNON BLANC
Bodega: Mud House
Región: Marlborough, Nueva Zelanda
Variedad: Sauvignon Blanc
Nota: Aromático, con toques a limón amarillo y maracuyá. De acidez marcada y balanceado en boca, con notas a pasto, frutos tropicales y toronja.

Res con salsa de hongos silvestres

SYRAH-MALBEC
Bodega: San Juanito
Región: Valle de Bernal, México
Variedades: Syrah y Malbec
Notas: frambuesa y ciruela negra con un fondo especiado; complejo. En el gusto es de buena intensidad, frutos negros y tanicidad amable.

Filete stroganoff o a la mostaza

CLARENDELLE
Bodega: Tierra Adentro
Región: Burdeos, Francia
Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc
Notas: Mezcla de aromas de ciruelas y cerezas con algo de especias, tostados y hierbas frescas. En boca expresa potencia, cereza y grosella negra. Taninos marcados con buen final.

ESTEREOTIPOS DE PAÍSES

Ángel Rivas

Etiquetamos cualquier cosa, el vino no se salva de ello. Los estreotipos permanecen aún con el mundo globalizado. Cuando se piensa en Francia, a la mente llegan la boina, la baguette y una copa de tinto ¿Por qué? El vino está relacionado a esta nación porque ahí se perfeccionó y se desarrolló la forma de como lo bebemos ahora. A los galos se les agradece la elegancia, la buena elaboración y la tradición por tomarlo, pero a la vez es de los países más complicados para aprender del vino. Su legislación es enredada (no lo nieguen) con muchas clasificaciones y categorías. Aún así son amados y reconocidos.
Italia es muy diverso como su gente: en el sur los vinos son más “parlanchines” y en el norte más “serios y propios”.
Es una cornucopia de estilos y cepas. ¿Te acuerdas de esas botellas recubiertas de paja que al terminarse se usaban para poner velas? Se llaman fiasco y provienen de Chianti, Italia. Justamente la mayoría tenían un “fiasco” de vino en su interior y los italianos quieren olvidarse de ellas.
Los de España se conciben llenos de madera, al grado de sentir que bebe jugo de tronco, ellos mismos con el tiempo han reducido esto. Sí, les sigue gustando la madera, pero ya no es tan evidente o a veces carece de ella, ahora ofrece vinos lejanos a los que te daba tu abuelito o tu papá.
Finalmente, Estados Unidos pareciera que hace vinos tipo fast food o sin chiste, pero no.
Hay joyas en California, Oregon, Washington y Nueva York (obviamente, en la parte campesina del estado).
No juzques a una botella por su origen, dale oportunidad porque ahora es difícil encontrarse con algo realmente mal hecho.

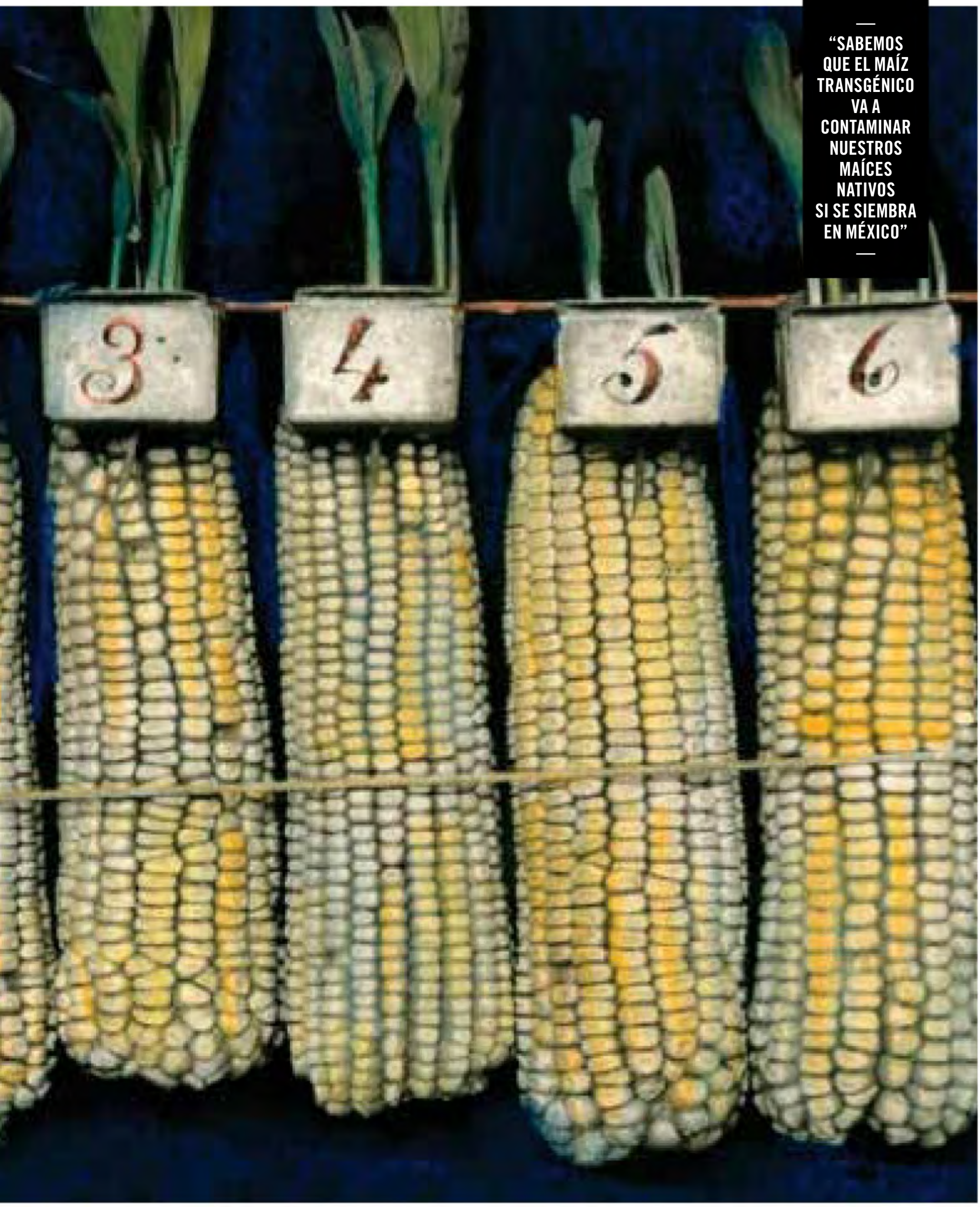
¡Que viva **Francisco Toledo!**

Defensor de usos y costumbres, es el maestro que con arte hizo comunidad y conciencia sobre la situación en el campo

Por Ruth García-Lago | Fotos © Arturo Pérez Alfonso / Cuartoscuro Víctor Renné Rodriguez

El reconocimiento de Francisco Toledo va más allá de su arte. Su inquebrantable generosidad hacia el pueblo de Oaxaca y la defensa de sus lenguas, sus tradiciones y su gastronomía, lo han convertido en un mito. En pocas personas se reúnen a la vez tantos sentimientos de agradecimiento. Y pocas personas como él defienden con tanto ahínco y determinación las causas justas, a los de abajo, a los que nadie quiere defender.

Una de esas causas fue impedir que McDonald's abriera una sucursal en pleno zócalo oaxaqueño en 2002. Durante más de un año lideró un movimiento ciudadano que culminó con una consulta en la que los oaxaqueños dijeron no a un establecimiento de hamburguesas en los portales del zócalo. Un día organizó una tamaliza: "Estos sí son de a de veras, y tienen ingredientes



—

“SABEMOS QUE EL MAÍZ TRANSGÉNICO VA A CONTAMINAR NUESTROS MAÍCES NATIVOS SI SE SIEMBRA EN MÉXICO”

—

ÚLTIMAS EXHIBICIONES
Este año fue parte de "Intenso mexicano", en El Dorado, un festival cultural celebrado en Lille, Francia. En el Museo de Culturas Populares de la CDMX se apreciaron 600 de sus obras en "Toledo ve".

naturales", dijo el maestro, según recogen las crónicas periodísticas.

A lo largo de los años Toledo fue ferviente defensor de la gastronomía oaxaqueña. Apoyó a agricultores, dándoles espacios para vender sus productos, como El Pochote Mercado Orgánico, y que ahora tiene como heredero a La Cosecha, y El Mercado Tradicional Los Eucaliptos, en San Agustín Etla. También hizo una fuerte campaña en todo el país en contra de los transgénicos: "Sabemos que el maíz transgénico va a contaminar nuestros maíces nativos si se siembra en México", le avisaba por carta en 2017 a Peña Nieto.

Pidió al actual gobernador de Oaxaca, Alejandro Murat, y al Congreso local que declararan a Oaxaca estado libre de transgénicos. Ese mismo año organizó la Bienal Internacional de Cartel Oaxaca, en cuya segunda edición el título fue Carteles por la soberanía alimentaria. ¡No a los transgénicos!, a la convocatoria llegaron obras de artistas de todo el mundo.

Casi casi podemos decir que cada habitante de Oaxaca tiene una anécdota que compartir sobre Toledo. Una de las personas más privilegiadas es la cocinera Celia Florián, cuyo restaurante, Las Quince Letras, está muy cerca de donde él vivió por años. Dice que Toledo estuvo en su restaurante cuando lo reinauguró en 1994. "Desde ese día el maestro fue de manera frecuente al restaurante. Recuerdo verlo desayunar con frecuencia con el maestro Rodolfo Morales". Ahora se arrepiente de no haberles tomado una foto a los dos artistas: "No me atreví a interrumpirlos".

Celia cuenta que Toledo pedía el menú del día. "Comía tortillas tostadas con queso, como entrada, y quesadillas asadas con flor de calabaza.

“LE GUSTABA EL ESTOFADO ALMENDRADO Y UNA CERVEZA OSCURA, ACOMPAÑADA DE MEZCAL”

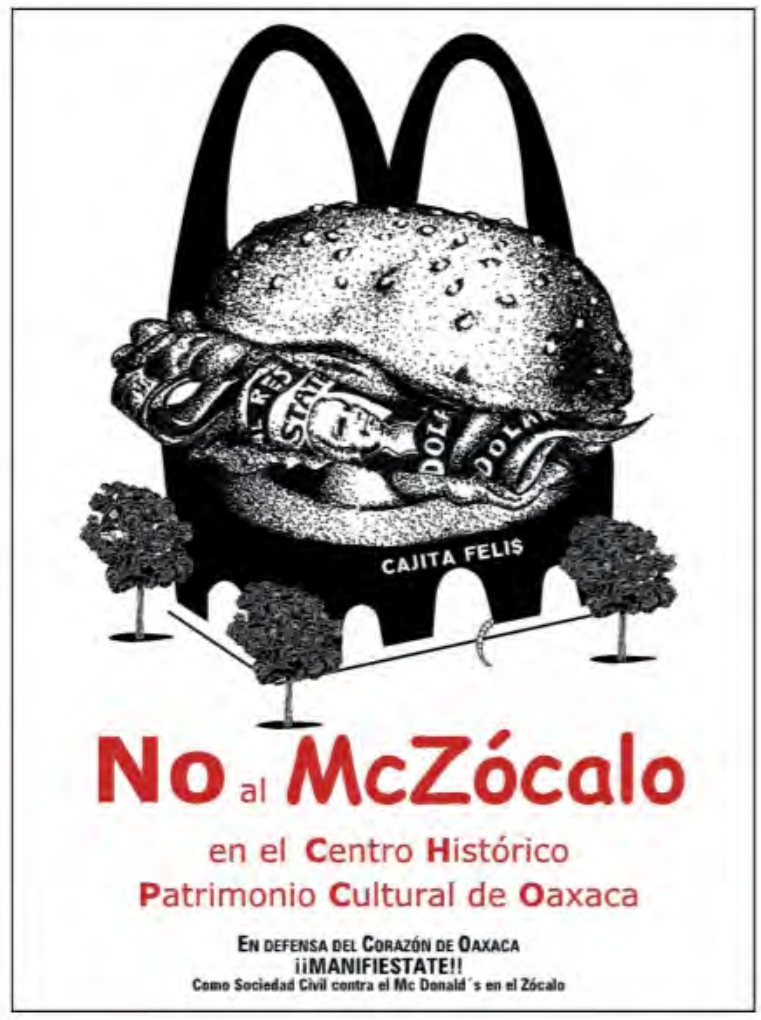
Su platillo era el estofado de almendras, con una cerveza oscura, acompañada de un mezcal”.

También recuerda que contó con el apoyo del artista cuando empezó los Encuentros de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, que ya va en su tercera edición: “Graciela Cervantes, una amiga de él de la infancia [y presidenta de la galería Quetzalli], habló con él para que nos hiciera un logotipo de la Asociación de Cocineras Tradicionales, nos lo hizo de inmediato”.

José Luis Bustamante, dueño del Hotel Azul y amigo del artista, recuerda que para Toledo: “la gastronomía era un invento de las nuevas generaciones, y que no le gustaban los platos rebuscados o adornados con otras cosas”.

Por su parte, Daniel Brena, director del CaSa (Centro de las Artes San Agustín), y quien compartió muchas horas con el maestro, nos contó que él siempre estaba preocupado por lo que la gente comía. “Hace algunos años el maestro Toledo ayudó a que se instalara una cocina y un comedor en el CaSa, para que los trabajadores, maestros y estudiantes, tuviéramos un lugar para consumir nuestros alimentos. En el CaSa promovió que hiciéramos talleres de huertos, y de producción de hongos seta, para que los habitantes de la comunidad pudieran sembrar sus propios alimentos. Con esta misma idea apoyó la creación de un huerto en el kinder —que construyó al lado del CaSa—. Así, los niños, asistidos por sus padres y maestros, podían sembrar la comida que comían en los recreos. El maestro Toledo también apoyó que se hicieran huertos en centros penitenciarios del estado”.

Este es un pequeño homenaje a una vida llena de generosidad hacia su pueblo. Ojalá entre todos, cada de uno de nosotros, sigamos sus pasos. O, por lo menos, recordemos su labor y nos inspire. Y que podamos seguir comiendo tamales, por supuesto, hechos con masa de maíz criollo.



ACTIVISTA CON LA CUCHARA

1

AL RESCATE

Tras el sismo de hace dos años, ayudó a la construcción de 45 cocinas comunitarias en los barrios de Juchitán, así como la construcción de un horno ecológico para totopos istmeños.

2

AL CAMPO

Ideó el mercado orgánico El Pochote para que los agricultores vendieran sin intermediarios. También fundó los mercados Los Eucaliptos y La Cosecha en San Agustín Etla.

Elegante y audaz

Danny Dyer, el escocés que saltó de los exclusivos clubs de Edimburgo a embajador de un gran whisky

Por Fernanda Hernández | Fotos Blanca Escobosa

LA BOTELLA ES DE DISEÑO TRIANGULAR PORQUE ASÍ NO DABA VUELTAS EN LA CAMA DEL SEÑOR GRANT

■ ¿Por qué te dedicaste a la hospitalidad?
Antes de estar en el ámbito de los destilados era camarero. Creo que el servicio es una parte importante del aprendizaje dentro del medio: tienes que respetar el oficio para poder lograr grandes cosas y mantener los pies en la tierra.

■ ¿Cómo lograste ser embajador de la marca?
Después de 10 años en la industria, decidí hacer la entrevista más complicada y reñida de mi vida para obtener el puesto de embajador. Aplicaron más de 5,000 aspirantes de todo el mundo. Recuerdo que hubo un momento en el que sentí que no merecía estar ahí; sin embargo, mi compromiso me mantuvo en pie.

■ ¿Cuál fue el proceso de la entrevista?
Envié un video explicando mis razones y preparé un coctel con el whisky. Después de eso, quedé en el número 20. En verdad no lo podía creer, el sueño se había cumplido.

■ ¿Qué países comenzaste a visitar durante el proceso de selección?
Fui a Rusia, Taiwán y Australia. Pero no fue fácil, se trataba de visitar los tres lugares en 10 días. Cuando al fin quedaron tres finalistas, recuerdo que nos dieron una maleta y una GoPro y nos lanzaron como pajaritos que apenas aprenderán a volar.

■ ¿Cómo fue la experiencia durante la semifinal?
En Rusia por fin me di cuenta del impacto que esto tendría en mi vida. Comenzamos a tener entrevistas, fotos todo el tiempo, videos, catas… En fin, éramos el centro de atención. En cada viaje me di cuenta de que la gente es muy variable. Por ejemplo, en Taiwán me sorprendió mucho que las personas son sumamente amables, a un nivel que jamás me había tocado.

■ ¿Podías creer que ganaste?
Primero, en mi cabeza, persistía esa rara idea de que no lo merecía. Pero luego de un tiempo, los miembros del equipo me comentaron que vieron en mí pasión y entrega, sobre todo humildad. Dijeron que yo siempre apoyaba a otros miembros, que les explicaba sin tapujos y me tomaba mi tiempo para hacerlo. Para ellos esa actitud representa a la marca.

■ ¿Siempre te gustó el whisky?
Creo que todos alguna vez tuvimos una mala experiencia con cierta bebida, en mi caso fue con el whisky. Recuerdo que a los 16 tomé una botella de mi padre y la compartí con mis amigos, pero a ninguno le agradó. Esa vez bebí tanto que me enfermé y estuve mal por varios días. A los 18 pedí trabajo en una destilería y fui muy honesto al decir que odiaba el whisky. Aun así, me dieron el empleo y fue ahí donde comenzó mi amor por el destilado.

EN CORTO

1
Whisky o tequila
AMBOS

2
Café o té
TÉ

3
Picante o especiado
ESPECIADO

4
Rock o indie
ROCK

5
Dulce o salado
SALADO

6
Whisky con agua
o solo
DEPENDE DE LA OCASIÓN

"SI AMAS LO QUE HACES, SE REFLEJA EN TU TRABAJO"

BARTENDERS
"Cuando hacemos una degustación buscamos que reconozcan las bondanes de la bebida".

sobre
MESA

LECTURAS

P. 78

INSPIRACIÓN EN POSTALES

Destinos ***de sabor***

ARQUITECTURA Y GASTRONOMÍA

Texto José Luis Amador
Foto Román Gómez

1

COMAMOS IDENTIDAD

GASTRONOMÍA TACUATE DE SANTA MARÍA ZACATEPEC
JUAN AQUINO ALAVEZ
El chef oaxaqueño Juan Aquino Alavez presenta a manera de recetario sus raíces indígenas, un homenaje a su comunidad. Se trata de un proyecto alentado por Yuri de Gortari y con la dirección de Edmundo Escamilla. La fotografía de Ricardo Alemán Sierra y Fernando Sama están presentes, así como las letras de la poetisa oaxaqueña Nadia López García y un poema compartido en mixteco. El texto cuenta con 28 recetas tacuates, divididas en distintas categorías que van desde los atoles, tamales, moles y salsas, cada tema acompañado de una breve historia sobre su origen.

2

LA COCINA PREHISPÁNICA Y COLONIAL

MARCO BUENROSTRO Y CRISTINA BARROS
TERCER MILENIO
Conoce todo lo que hay detrás de la alimentación: dieta, historia, agricultura, maneras de mesa y cultura gastronómica la cual persiste hasta nuestros días.

3

SAN MIGUEL DE ALLENDE ENCUENTRO Y ENCANTO

IGNACIO URQUIZA Y JORGE SILVA
ATOMOCROMO
Conoce por qué SMA es el destino favorito de turistas nacionales y extranjeros. Conoce lugares icónicos, hoteles, restaurantes, galerías y festivales.

—
SABER DE LAS TRADICIONES PARA CONOCERNOS MEJOR
—

GINgroup.com

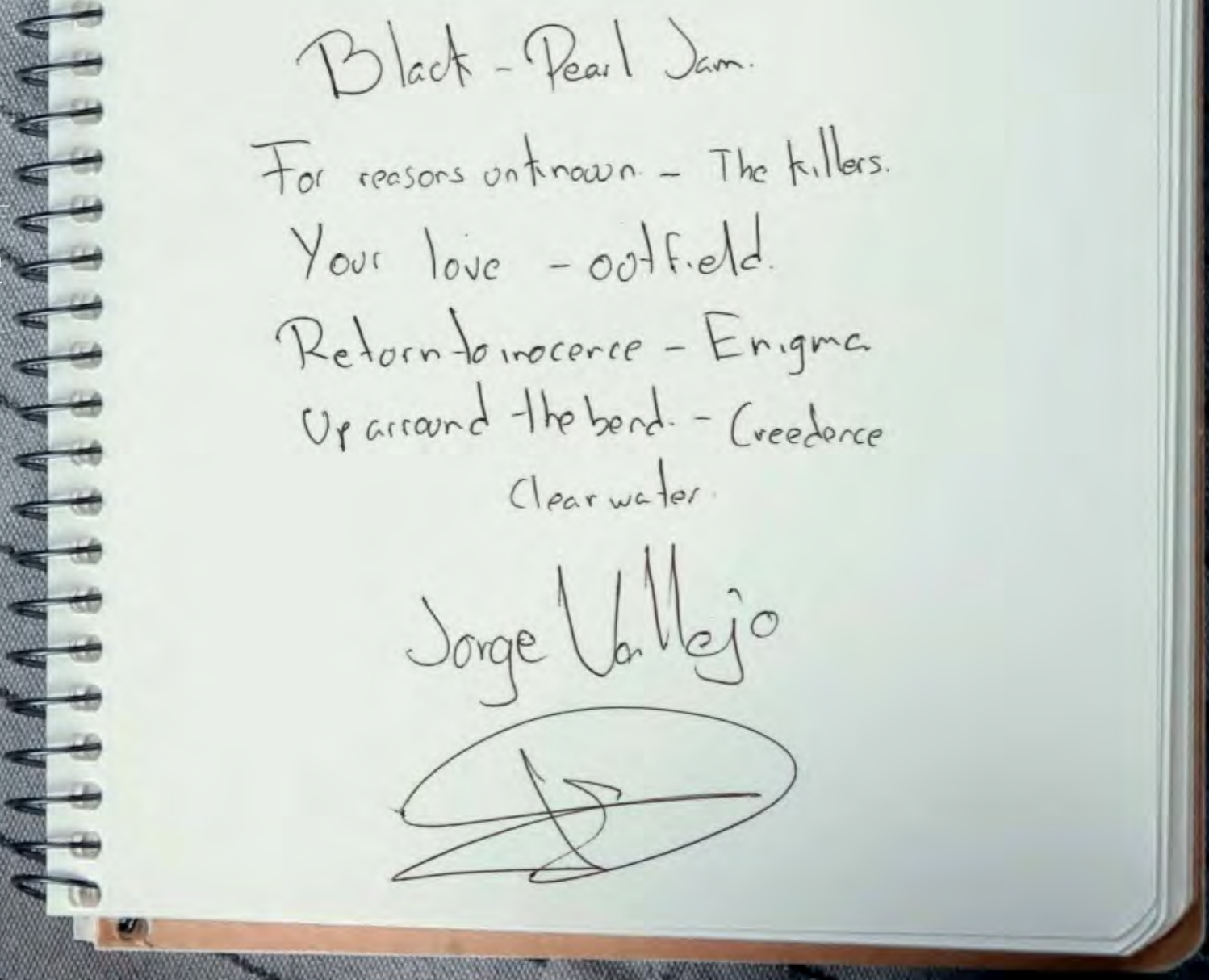
LÍDER EN ADMINISTRACIÓN
INTEGRAL DE TALENTO HUMANO

GIN group

JORGE VALLEJO
De música **ecléctica**

EL PRODUCTO Y EL CONSTANTE RETO DE EVOLUCIONAR A TRAVÉS DE LA CREATIVIDAD SON SUS METAS

Por Fernanda Hernández



ENTRE LOS 50 MEJORES

Para Jorge la música es un escaparate de la rutina porque con ella, fluyen mejor las ideas. Sus reuniones en familia siempre tienen una historia que contar a través de las melodías, las cuales cambian dependiendo el mood del chef.

QUINTONIL
quintonil.com
@rest_quintonil

“Lo mejor para ser un buen cocinero es ser tenaz y constante en las propias decisiones”

BIRKENSTOCK®

La magia no sólo está en tus manos.

CDMX • Estado de México • Guadalajara • Vallarta • Puebla • Cancún • Playa Del Carmen • Querétaro • Veracruz • Mérida.

www.birkenstock.mx

Liverpool, El Palacio de Hierro, Sears.

- Hecho en Alemania
- Antiderrapante
- Extrema durabilidad
- Certificación En ISO 20347:2012 OB E (categoría SRC).

BIRKENSTOCK.MX

e-tron

Do not wait for the future. Drive it.

Ahora es posible con el completamente eléctrico Audi e-tron.

Electric has gone Audi. And so it begins.