

# **COCINA REGIONAL DE BAJA CALIFORNIA**

La comida tradicional es parte importante de la cultura de los países; México es un país de gran diversidad de opciones y su comida es un auténtico mosaico de colores, sabores, ingredientes, texturas y aromas; en Baja California no es una excepción.

## **TRADICION CULINARIA**

La tradición culinaria de Baja California va de la mano del desarrollo que de su historia; la actividad turística le obligó a nutrirse de diversas fuentes hasta encontrar lo que sería su perfil propio.

El sello gastronómico del estado tiene su base principal en los hábitos culinarios de la gente peninsular que encontró en el mar su principal aliado y en la tierra los frutos generosamente concebidos. Ello explica la razón que numerosos platillos tienen como base los pescados y mariscos que brindan las aguas frías y tibias de la región, así como los frutos del campo. La cocina de Baja California está sazonada con una gran variedad de ingredientes en los que participan los más diversos grupos del país y del mundo.

El arte culinario de la región está en constante evolución, y la experiencia de descubrir nuevos sabores y aromas a través del uso de especias frescas y condimentos forma parte de un breve pero interesante proceso, capaz de sorprender a cualquiera.

Y hablar de la cocina de Baja California es distinguirla por:

I. Por su gastronomía contemporánea de primer nivel, que aplicando las raíces de la cocina mexicana tradicional con ingredientes frescos regionales, que influenciados por el clima mediterráneo, dan origen a una nueva culinaria, más rica y original denominada regionalmente como cocina **Baja Med** traduciéndose en una fusión de productos, ideas y conceptos, muy interesante para los amantes del arte culinario que siempre esperan algo más, siempre más.

La gran variedad de opciones de pescados y mariscos de los litorales bajacalifornianos del Océano Pacífico y el Mar de Cortés, otorgan un sello característico a la cocina local; destacan entre otros productos la langosta roja (*Pamulirus interruptus*) abundante desde Punta Abreojos en Baja California Sur hasta isla de Cedros, y comerla al estilo Thermidor o a la usanza tradicional de los pescadores de Puerto Nuevo con su mantequilla, arroz, frijoles, tortillas de harina y salsa picante es toda una aventura. Y que decir de la gran variedad de pescados como el cabicucho, garropa, pez espada, mero, atún fresco de granja, jurel, mahi mahi, curbina, mantarraya, vieja, marlin, barracuta y el lenguado; y la diversidad de mariscos como el abulón, ostiones, mejillones, el callo mano de león de cultivo, callo de hacha y de Catarina, sin dejar de mencionar el camarón de San Felipe, la almeja pismo de San Quintín, la generosa y la chocolata, el pepino de mar, pulpo, clamar, caracol chino, el erizo rojo y la diversidad de cangrejos que abren las opciones para nuevas creaciones.

Asimismo los productos de tierra como las verduras miniatura de Maneadero que son toda una delicia, las especias frescas y fragantes que dan especial concepción de aromas a las más diversas creaciones culinarias; y especial atención merece la aceituna que por si sola es excepcional en la creación de platillos de corte mediterráneo que da origen al aceite de oliva de extraordinaria calidad, los dátiles de San Ignacio, el tomate, las fresas y frambuesas San Quintín son altamente reconocidas por su gran calidad en el mundo entero.

Sin olvidar a la uva cultivada en los valles de Guadalupe, San Antonio de las Minas y Calafia, misma que se extiende al norte al Valle de las Palmas en el municipio de Tecate, y al sur de Ensenada a los Valles de Santo Tomás y San Vicente son el corazón para iniciar la Ruta del Vino, y obtener los caldos de fama internacional que tanto prestigio han dado al Estado y al país, forman en su conjunto el abanico de opciones que el mas exigente comensal puede disfrutar en los restaurantes del Estado; ya Chateau Camou, Monte Xanic, L. A. Cetto, Barón Balche o Domecq están dando cuenta de ello.

II. La vecindad con el estado de California en Estados Unidos que ofrece los mejores ingredientes del mundo, combinado con la gran oferta de productos de nuestro Estado, genera un abanico de opciones gastronómicas y hace que esta región sea considerada como una de las más importantes de América Latina; la influencia que ejercen las cocinas francesa, española, italiana y americana, convierten a Baja California en un centro gourmet fuera de serie.

III. Las creaciones gastronómicas que tantas vueltas han dado al mundo como la Ensalada César que el Chef Livo Santini preparó para un grupo de aviadores en el famoso *Hotel César* en la Calle Revolución en Tijuana, y don César Cardini, dueño del famoso hotel en 1940 se nombró autor de la famosa **“Ensalada César”**, conservando su paternidad en forma profesional.

IV. Y que decir de las cervezas Tijuana, Mexicali y Tecate de inigualable frescura y sabor que reafirman el carácter fuerte y rudo de la Baja; y del coctel Margarita, que aun de raíz ensenadense, es indudablemente un emblema de la Baja que se ha encargado de dar difusión y convertirla en una bebida de absoluta aceptación universal, o el ya conocido Clamato, realizado con jugo de tomate y almeja de la Baja.

## HISTORIA DE BAJA CALIFORNIA

### Toponimia

#### *Origen del nombre de California*

El nombre *California*, o algo similar, ya existía antes del descubrimiento de América o primera exploración de los europeos por esas tierras. La primera vez que aparece escrito tal nombre fue en la Canción de Roldán o *Chanson de Roland* o *Hruodland*, novela épica con escenario en la Bretaña francesa del siglo VIII que se refiere a la derrota sufrida por la retaguardia del ejército del Emperador Carlomagno a manos de los moros en el desfiladero de Roncesvalles.

En una parte del poema o gesta se escribe la palabra *Califerne*, sin otorgarle importancia.

*Morz est mis nies ki tant soleis cunquere*

*Encuentre mei revelerunt li Saisne,*

*Et Hungré et Bugre et tante gent averse,*

*Romain, Puillain et tuit cil de Palerne,*

*E cil d'Affrike e cil de **Califerne**".* (Verso CCIX de *La Chanson de Roland*.)

En la novela de caballería *Las sergas de Esplandián*, publicada en 1510 en Sevilla, España, se cita por vez primera el nombre tal y como lo conocemos en la actualidad.

(...) "*Sabed que a la diestra mano de las Indias existe una isla llamada **California** muy cerca de un costado del Paraíso Terrenal; y estaba poblada por mujeres negras, sin que existiera allí un hombre, pues vivían a la manera de las Amazonas. Eran de bellos y robustos cuerpos, fogoso valor y gran fuerza. Su isla era la más fuerte de todo el mundo, con sus escarpados farallones y sus pétreas costas. Sus armas eran todas de oro y del mismo metal eran los arneses de las bestias salvajes que ellas acostumbraban domar para montarlas, porque en toda la isla no había otro metal que el oro.*"

### Geografía

Baja California está ubicado en el extremo noroeste de México. Comparte la península de Baja California con el estado mexicano de Baja California Sur. Antes de alcanzar categoría de *estado* en 1952, tenía el nombre de **Territorio Norte de Baja California**. Tiene un área de 71.576 km<sup>2</sup>, es decir, el 3,57% del país. Limita al oeste con el Océano Pacífico, al este con el Mar de Cortés o Golfo de California, el estado de Sonora y el estado estadounidense de Arizona, al sur con el estado de Baja California Sur y al norte con el estado estadounidense de California.

Su capital es Mexicali, esta ciudad, junto con Tijuana, son las ciudades más pobladas del estado, ambas ubicadas sobre la frontera con Estados Unidos. Otras ciudades de importancia son: Ensenada, Tecate, Playas de Rosarito, San Felipe, San Quintín, Ciudad Guadalupe Victoria, Los Algodones y La Rumorosa. El estado tiene poco más de 2,8 millones de habitantes (2005).

La Isla Guadalupe.

Baja California tiene dos litorales. Al oeste limita con el Océano Pacífico y por el este con el Golfo de California. La geografía del estado es muy diversa. La Sierra de Baja California está situada en medio de la península y en su largo tramo tiene diferentes denominaciones; las más importantes son la Sierra de Juárez y la Sierra de San Pedro Mártir en la cual se encuentra el Pico de la Encantada, el de mayor altura en la península. Desde el Pico de la Encantada se puede apreciar gran parte de el Alto Golfo de California y el Desierto de San Felipe.

Entre estas sierras se pueden encontrar algunos valles fértiles como los de Guadalupe y el Valle de Ojos Negros. El clima templado hace que esta área sea excelente para el cultivo de la vid y de algunas frutas cítricas. El área también es rica en minerales. Al sur del estado, la Sierra se aproxima más hacia al Golfo de California y se aleja del Pacífico, formando una planicie al sur llamada los Llanos del Berrendo.

Los vientos del Pacífico y la corriente marina de California hacen que el clima en el extremo noroccidental sea benigno casi todo el año. Las ciudades costeras de Playas de Rosarito y Ensenada tienen uno de los mejores climas de México. Pero debido a esta misma corriente marina fría, las lluvias del norte raramente llegan a la península y esto hace que el clima se haga más seco y árido conforme se avanza al sur. Al sur del poblado de El Rosario, el paisaje se hace desértico. Este desierto, sin embargo, es rico en plantas endémicas como el Cardón, el Cirio y el Ocotillo, entre otras. Estas plantas sobreviven en parte gracias a la niebla costera frecuente en el área. El paisaje desértico se puede observar en todo su esplendor al manejar por la carretera transpeninsular MX-1.

Existen numerosas islas en la costa del Pacífico. La remota Isla de Guadalupe es hogar de grandes colonias de lobos marinos. En la Isla de Cedros existe una pequeña comunidad dedicada sobre todo a la pesca. Las Islas de Todos Santos son visitadas por gente dedicada al surf, ya que sus olas son algunas de las más grandes del mundo.

Al este del territorio, el Desierto de Sonora domina el panorama. Algunas de las temperaturas más altas en el país se registran en el Valle de Mexicali. Sin embargo, con los mecanismos de irrigación del Río Colorado, este lugar se ha convertido en un emporio agrícola. Cerca de Mexicali se encuentra el área geológica de Cerro Prieto, la cual produce cerca del 80% de la electricidad que requiere Baja California y aun puede exportar el excedente a California. La Laguna Salada, que se encuentra entre las Sierras de Juárez y de Los Cucapah, también se localiza cerca de Mexicali. El punto más alto en la Sierra de Los Cucapah es el Cerro de El Centinela.

En la costa oriental se localizan muchas playas. Algunos poblados pesqueros y turísticos, como San Felipe y Bahía de Los Ángeles, son un gran atractivo entre quienes buscan aventura, buenas playas y mariscos frescos. El área al sur de San Felipe esta casi sin desarrollar. Así mismo, se pueden

encontrar muchas bahías con excelentes playas. Todas las islas del Golfo de California pertenecientes al estado están ubicadas dentro del municipio de Mexicali.

Las mayores fuentes hidrológicas del estado son los Ríos Colorado y Tijuana. El Río Colorado termina su largo cauce en el Delta del Golfo de California y sus aguas son aprovechadas para la irrigación del valle de Mexicali y para el suministro de agua a la capital del estado. El resto del estado depende de las aguas subterráneas y algunas presas.

## Historia

En una remota antigüedad calculada en catorce mil años llegaron a la península por la ruta de las costas del Océano Pacífico los primeros grupos humanos nómadas, de economía de subsistencia.

Existían tres grupos tribales perfectamente definidos en la época prehispánica; los Pericúes, Guaycuras y Cochimíes. Los Pericúes habitaban la parte *sur* de la península y se extendían hacia el *norte*, desde Cabo San Lucas hasta la parte media de la península, los Guaycuras habitaban la parte media y los Cochimíes en el extremo *norte*.

Paralelamente a los Cochimíes se anota la existencia de otros grupos nómadas tales como; kumiai (k'miai), una de las familias indígenas que junto con los cucapá, paipai, kiliwa, cahilla y akula poblaron el norte de la península de Baja California, todos pertenecientes al tronco *yumano*.

Baja California fue poblada originalmente por los *kumiai* (k'miai), una de las familias indígenas que junto con los *cucapá*, *pai pai*, *kiliwa*, *cahilla* y *akula* poblaron el norte de la península de Baja California.

## Las primeras exploraciones europeas; la primera expedición en tierras del estado de Baja California



Se considera actualmente a Hernán Cortés como el descubridor de la península, aún cuando el primer europeo que desembarcó en lo que hoy es la península de Baja California fue el piloto y navegante español Fortún Jiménez quien al mando del navío *Concepción*, cuyo patrón era Hernán Cortés, avistó y visitó en el año 1534 la península, de la cual pensó era una isla.

El primer europeo que puso pie dentro de lo que hoy es el estado de Baja California fue el navegante Francisco de Ulloa, quien recorrió ambos litorales de la península de Baja California entre 1539 y 1540, así como la costa del hoy estado de Sonora.

Hernán Cortés quien ya había patrocinado tres viajes de exploración en la Mar del Sur (Océano Pacífico) y los cuales habían terminado en fracasos, decide enviar un cuarto viaje de exploración a la Mar del Sur al mando de Francisco de Ulloa en 1539. Partió la expedición del puerto de Acapulco el día 8 de julio del año citado a bordo de los buques *Santo Tomás*, *Santa Águeda* y *Trinidad*, a la

altura de las Islas Mariás se vieron obligados a abandonar el navío *Santo Tomás*, por lo cual continuaron el viaje de exploración en los dos buques restantes.

Ingresaron al Golfo de California y visitaron en el viaje de ida y de regreso la abandonada población de la Santa Cruz, conocida actualmente como La Paz, llegaron al extremo norte del Golfo de California el 28 de septiembre, a lo que se conoce actualmente como desembocadura del Río Colorado y llamaron a la boca del río "Ancón de San Andrés", una breve acta fue levantada cuyo texto se transcribe;

*"Yo Pedro de Palenzia, escribano público desta armada, doy fe e verdadero testimonio a todos los señores que la presente vieren, a quienes Dios nuestro señor guarde de mal, como en veinte e ocho días del mes de septiembre de quinientos e treinta e nueve años, el muy magnífico señor Francisco de Ulloa, teniente de gobernador y capitán desta armada por el ilustrísimo señor Marqués del Valle de Guajaca, tomó posesión en el ancón de San Andrés y mar bermeja, que es en la costa desta Nueva España hacia el Norte, que está en altura de treinta y tres grados y medio, por el dicho Sr. Marqués del Valle en nombre del Emperador nuestro rey de Castilla, actual y realmente, poniendo mano a la espada, diciendo que si abía alguna persona que se lo contradijese, que él estaba presto para se lo defender, cortando con ella árboles, arrancando yerbas, meneando piedras de una parte a otra, y sacando agua de la mar; todo en señal de posesión".*

Testigos que fueron presentes a lo que dicho es los reverendos padres del señor San Francisco, el padre Fray Raymundo, el padre fray Antonio de Mena, Francisco de Terrazas, veedor Diego de Haro, Gabriel Márquez. Fecho día mes y año susodicho. E yo Pedro de Palenzia, escribano público desta armada, le escribí según ante mi pasó; por ende fize aquí este signo mío, que es tal, en testimonio de verdad.- Pedro de Palencia, escribano público. Frater Ramundus Alilius, Frater Antonius de Mena, -Gabriel Márquez. -Diego de Haro. -Francisco de Terrazas.

Después de haber desembarcado y tomado posesión de las tierras del extremo *Norte* del Mar Bermeja (Golfo de California), nombre que le dieron por la coloración rojiza de las aguas que se teñían con las aguas procedentes del Río Colorado, iniciaron el regreso al poblado de la Santa Cruz, doblaron el Cabo San Lucas e ingresaron en el Océano Pacífico, por la actual Bahía Magdalena pasó el día 5 de diciembre sin haber ingresado por estar herido Ulloa, a causa de una escaramuza que sostuvo con los nativos. Con fecha de 5 de abril de 1540 dirigió a Cortés desde la Isla de Cedros una relación de los sucesos de la exploración en uno de los dos barcos, en el otro continuó con la exploración, nunca más se supo de Francisco de Ulloa y de sus compañeros de navegación.

### **La expedición de Juan Rodríguez Cabrillo.**

El 24 de junio de 1542 en tres buques parte la expedición del puerto de Navidad Colima, México, acompañaban a Juan Rodríguez Cabrillo, marineros, soldados, indios, un sacerdote, alimentos para dos años, animales en pie y mercancías. Cabrillo comanda la pequeña flota a bordo del *San Salvador* buque insignia que él mismo construyó.

Después de zarpar recorre la costa de Colima y enfila hacia la península de Baja California la cual tuvo a la vista el 3 de julio, arribó a San José del Cabo, Baja California Sur y ahí se proveyó de agua, el día 13 del mismo mes descubre la Bahía de Magdalena a la que nombra como tal, el día 5 de agosto ingresan a aguas del hoy estado de *Baja California* y redescubren la Isla de Cedros en la cual

permanecen hasta el día 10 del mismo mes, prosiguen su viaje costeadando la península de Baja California y levantando mapas, el día 17 de septiembre llegan al hoy puerto de Ensenada México al que nombran *San Mateo*.

De ahí Cabrillo siguió navegando hacia el norte hasta ingresar a las aguas del hoy estado de California, en donde murió.

No tuvo mayor trascendencia esta visita para Baja California, con excepción que la visita quedó registrada en las cartas de navegación españolas.

## **Fray Junípero Serra**

Fray Junípero Serra llegó a la baja California en 1768, se despidió de su Petra natal sabiendo que no volvería y en su periodo fundó 21 misiones de las que nació el estado de California. Junípero Serra transportó a miles de kilómetros la esencia de la cultura mallorquina tanto en la **arquitectura como en la gastronomía**.

El padre Fray Junípero Serra, fue sin duda el mejor embajador de **la cultura y las raíces gastronómicas de las Baleares en Estados Unidos**. Una figura de enorme peso histórico en Norteamérica que vincula de manera muy especial la historia, la cultura y la gastronomía de Mallorca con California.

Fue precisamente Junípero Serra el introductor del aceite de oliva, la vid, los cítricos y toda una serie de alimentos propios de las Baleares en EEUU y particularmente en toda California. Por este motivo, el Gobierno en Mallorca vio en él la mejor imagen promocional para dar a conocer los productos gastronómicos estrella de las Islas. Productos que 200 años después volvieron a California. **La música, la gastronomía y la literatura, legados en parte por Junípero Serra.**

La historia común de ambas tierras, a través de la figura de Junípero Serra, es «**la mejor plataforma para lanzar los productos alimentarios**» que tuvo tanto interés en el mundo.

Así, los productos mallorquines fueron en parte protagonistas como las galletas de Inca, queso de Mahón, cocas de *trampó*, arroz *pobler*, *gató*, ensaimada y por supuesto sobrasada.

## **Origen de Mexicali**

En el anagrama Mexi-Cali, separando ambas palabras con una línea que representa la frontera internacional y una cabeza de águila encima dentro de un medio Sol, símbolo de sus orígenes.

Hacia fines del siglo XIX, el gobierno federal otorgó las tierras de Mexicali a Guillermo Andrade, con la misión de poblar la frontera con los Estados Unidos. Mexicali se consolida al establecerse varias compañías en la zona durante 1898 y 1900 para aprovechar recursos del Río Colorado

En esos tiempos la población de Mexicali era escasa, a excepción de la zona conocida como Algodones, habitada principalmente por la tribu de los Cucapah. La palabra Mexicali es una

combinación de “México” y “California”, término acuñado en 1902 por el Coronel Agustín Sanginez, jefe político del Distrito Norte. Durante algún tiempo Mexicali fue parte del Municipio de Ensenada. La fecha oficial de la fundación de la ciudad fue el 14 de marzo de 1903, y once años después la ciudad se convirtió también en municipio, al formar su primer consejo ciudadano.

De manera en que compañías americanas iniciaron la construcción de sistemas de irrigación hacia 1905, en lugar de utilizar trabajadores mexicanos, trajeron a gente de China trayendo consigo sus usos y costumbres, entre otros su alimentación. Así empezaron las colonias chinas en Mexicali, que no sólo fueron importantes en el desarrollo de la ciudad, sino también brindando a Mexicali su reputación de ostentar los mejores restaurantes de comida china en esta parte del mundo.

Estos sistemas de riego construidos por trabajadores chinos ayudaron al desarrollo agrícola, colocando a Mexicali entre los principales productores en la industria del algodón así como en otros productos alimenticios con calidad de exportación en la zona del Valle de Mexicali. Aun cuando **los chinos llegaron a nuestro territorio** en los albores de la Nueva España a través de la Nao de China o Galeón de Manila, fue durante la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX que este desplazamiento poblacional se volvió más evidente. Pueblo acostumbrado a trabajar con ahínco, y no ajeno al sacrificio, pudieron ocupar nichos económicos antes exclusivos de los mexicanos, ocupándose del trabajo en tiendas de **abarrotes, cocinas**, lavanderías, mercerías, etc. Muchas de las costumbres culinarias en Mexicali se encuentran en la cultura China.

## Siglo XIX

### *República de Baja California*



Bandera de Baja California en 1854.

Con la proclamación de la constitución de 1824 se instaló el territorio de Baja California, conformado por los actuales estados de **Baja California** y Baja California Sur.

En una de las huidas de Benito Juárez por San Luis Potosí, Durango, Coahuila, Chihuahua, Sonora, Nuevo León, tocó tierras Bajacalifornianas en aquel entonces Territorio Norte de Baja California e implanto su gobierno.





Mapa del territorio de Baja California en el México de 1824.

## **Siglo XX**

### *Rebelión de Baja California*

Los hermanos Flores Magón nacieron en Oaxaca, México durante la década de 1870. Fueron tres políticos y periodistas opositores a la dictadura de Porfirio Díaz que son considerados precursores de la Revolución Mexicana de 1910. Los tres hermanos militaban en el partido político Partido Liberal Mexicano auspiciado por ellos.

- Jesús (1871-1930)
- Ricardo (1873-1922)
- Enrique (1877-1954)

La Rebelión de Baja California o Invasión de Baja California fueron los sucesos que formaron parte de una campaña militar de carácter libertario impulsada por el Partido Liberal Mexicano (PLM) al norte de Baja California en 1911, en el contexto de la Revolución mexicana. Los rebeldes enfrentaron a las fuerzas del régimen dictatorial de Porfirio Díaz y más tarde del gobierno provisional de Francisco I. Madero.

La rebelión fue planeada y coordinada por la Junta Organizadora del Partido Liberal Mexicano desde Los Ángeles, California con el fin de extender la revolución social al resto del país, enarbolando el Programa del Partido Liberal Mexicano de 1906 por lo que al mismo tiempo que en Baja California, grupos magonistas libraron batallas en otros Estados como Sonora, Chihuahua, Coahuila, Tlaxcala, Veracruz, Oaxaca, Morelos y Durango.

## LOS MUNICIPIOS DE LA BAJA

### **Mexicali: Comida china estilo Mexicali**

En los últimos años del siglo XIX, Mexicali, la capital estatal, recibió a numerosos inmigrantes chinos que trajeron los secretos de su milenaria gastronomía, la cual se popularizó en la ciudad. En la actualidad existen más de 100 restaurantes de comida oriental denominada Cocina Cina estilo Mexicali por aclimatar la cocina a los ingredientes regionales.

Otro cóctel imperdible es el *clamato*, una mezcla especial de jugo de tomate y de almeja, creada en el bar El Acueducto del hotel Lucerna de Mexicali. Su nombre deriva de las palabras inglesas: "clam" (almeja) y "tomato" (tomate).

### **Tecate: La tierra de la cerveza**

Además, en toda la zona de la frontera es conocida la planta de cerveza Tecate y la popular producción de *pan dulce* mexicano de la ciudad de Tecate. Se preparan en hornos hechos con ladrillos y alimentados por leña, siguiendo técnicas y procedimientos antiguos, estos le dan un saborcito especial a los famosos panes.

### **Tijuana: La Frontera más visitada del mundo**

La cosmopolita Tijuana, es conocida como la frontera más visitada del mundo. En esta famosa ciudad, la diversión se mezcla con su dinamismo. Uno de sus iconos es la Avenida Revolución, visitada por millones de turistas al año provenientes de todos los rincones del mundo. La cercanía con San Diego, California, es una tentación difícil de resistir, así como realizar recorridos durante el día al sur de California. En Tijuana existen interesantes atractivos. La afición taurina cuenta con una Plaza Monumental a la orilla del mar, emocionantes carreras de galgos, un excelente campo de golf, casinos y libros de apuesta deportiva.

En del panorama gastronómico actual, son notorias las innovaciones surgidas por la influencia foránea, las mismas que empezaron a gestarse en los años 20 del siglo pasado, cuando experimentados chef del "Viejo Continente" arribaron a Tijuana, para satisfacer las exigencias culinarias de los clientes de los casinos

En el aspecto artístico, Tijuana posee un centro cultural y de espectáculos a nivel mundial con sala de proyecciones OMNIMAX, Museo, El Cubo, que alberga exposiciones temporales de los mejores museos del mundo y un moderno teatro. En el Palacio de la cultura se encuentran exposiciones de artistas locales y la Sala Anguiano.



La corriente artística y cultural de la ciudad destaca en el área de artes plásticas, literatura, gastronomía con historia como la ya conocida Ensalada Cesar, cocina con fusiones extraordinarias, restaurantes de todo tipo de especialidades, la propia cocina **Baja Med** y records como el otorgado por Güines a la preparación de la más grande ensalada Cesar del mundo; música, con movimientos que van desde el moderno Nortec hasta una orquesta sinfónica juvenil y un Festival y compañía de opera. Es importante relatar el origen de la famosa Ensalada Cesar.

## Ensalada Cesar

Creada por el Chef Livio Santini a finales de la década de 1930 en la Ciudad de Tijuana en Baja California, esta receta ha traspasado fronteras. Existen varias leyendas acerca de su origen, lo cierto es que su nombre se debe al registro que hizo el dueño del hotel donde se preparó por primera vez el Hotel Cesar's. En este periodo el chef Livio Santini creó la famosa ensalada César, en el hotel del mismo nombre, propiedad de César Cardini. Todo ocurrió en una noche de 1940, cuando un grupo de aviadores pidió algo de cenar, justo en el momento en el que la cocina había cerrado. Ante la insistencia de los huéspedes, Santini decidió preparar algo rápido para salir del apuro. Fue así que nació el famoso potaje, bautizado aquella noche como *ensalada de aviadores*.

### Receta:

- 5 Cucharadas de Aceite de Olivo
- 1 Diente de Ajo
- 2 Rebanadas Gruesas de Pan
- 1 Lechuga Romanita
- 1 Lata Chica de Anchoas
  
- 25 Gramos de Queso Parmesano
- 1 Cucharada de Jugo de Limón
- 1 Huevo
- Pimienta Negra al Gusto
- Sal al Gusto
- 

## Rosarito: La Capital Mundial de la Langosta

En Rosarito, los deportes acuáticos como el surf se practican constantemente en las extensas y arenosas playas que se localizan a 25 minutos de la frontera. El golf se puede practicar en un campo a la orilla del mar. En esta región de Baja California, se lleva a cabo la tercera carrera de ciclismo más importante en el continente de Norteamérica.

La cocina de Rosarito se basa principalmente en los mariscos; por ejemplo entre locales y visitantes, se consumen más de un millón de langostas estilo Puerto Nuevo anualmente.



Se pueden adquirir muebles artesanales o artículos en el centro de elaboración de cerámica. Playas de Rosarito es la sede del estudio cinematográfico internacional donde se han filmado cintas como Titanic y Pearl Harbor. Cuenta con Xploration, un parque temático sobre cine, único en el mundo. Hay también opciones para la práctica del ecoturismo, cabalgatas por la playa, spas, condominios, departamentos de tiempo compartido y una divertida vida nocturna.

## Ensenada: Tierra del Vino



Ruta del Vino 2008, Foto por: Mario Homana.

Ensenada es sede de una gran actividad pesquera.

Este bello lugar es también importante destino de inmensos cruceros. A tan solo unos minutos de la ciudad, se pueden catar la más amplia producción y variedad de vinos de mesa de México. La producción de los aceites de oliva y semilla de uva son de incomparable calidad.

El deleite de la gastronomía es incomparable, desde deliciosos tacos de pescado o extraordinarios mariscos en carretas callejeras, hasta la más exquisita cocina francesa y de fusión. Y la tradicional sopa de aleta de tiburón, escaza; los ceviches de pescado y mariscos, y el famoso atún (una vez llamada la capitán mundial del atún por su abundancia), el pez espada y la corvina.

La influencia francesa es notoria en el pequeño Puerto de Ensenada, donde se saborean guisos y postres de esa nacionalidad en el restaurante "El Rey Sol", fundado en 1947 para satisfacer el exigente paladar de la comunidad gala, residente en la zona de mineral de Santa Eulalia.

Muy cerca de ahí, en el Valle de Guadalupe, los viajeros probarán excelsas comidas acompañadas con panes y vinos, elaborados con las técnicas artesanales de los descendientes de las 60 familias rusas de la secta religiosa molokan o "bebedores de leche", llegados a estas tierras en 1905. La sazón extranjera ha nutrido el recetario local. Cada platillo proveniente del exterior ha sido matizado con ingredientes propios, renaciendo como un nuevo manjar "bajacaliforniano".

Famosas sus paellas a lo largo del año en innumerables festivales; una gran herencia de la cocina española, producto de la cocina criolla del siglo XIX.



Visitar el Centro Cultural e Histórico Riviera del Pacífico, la Laguna Hanson, acampar en las montañas, experimentar con un tour en tirolesa, contemplar la fauna marina en plena acción en Bahía Todos Santos, realizar regatas en velero, conocer la famosa cantina Hussongs, practicar ciclismo y contemplar las carreras de vehículos todo terreno, conocer la histórica comunidad rusa, entre algunas de las actividades de Ensenada



Mención aparte merecen las bebidas, porque es sabido que la *margarita*, "la reina de los cócteles", nació en Ensenada, cuando la señora Margarita Orozco, a quien le encantaban los tragos con sal, le pidió a don David Negrete Covarrubias, conocido como "Deny", algo para tomar que satisficiera sus preferencias.

Con la intención de no defraudar a su clienta, Denny tomó la "martinera" o "vaso chequeador", exprimió una onza de limón, media de tequila y tres cuartos de onza de Cointreau (licor de naranja).

La mezcla la sirvió en una copa *champagnera*, con el cuello humedecido con limón y escarchado con sal, formando un hermoso anillo blanco. Así se sirvió por primera vez el cóctel *margarita*. La bebida se haría popular durante la regata de New Port Beach, organizada en 1950.

### **Bahía de San Quintín: Capital agrícola de Baja California**

A esta pequeña comunidad se le conoce como la capital de la almeja y sitio perfecto para la observación de aves. Es el lugar perfecto para la comida de mariscos que se ofrecen; son frescos y cocinados de manera muy original. A pesar de que San Quintín es una comunidad pequeña ofrece grandes actividades para la recreación, cacería, pesca deportiva, navegación en velero, misiones de la época colonial, un sitio histórico de asentamiento inglés del siglo XIX, para observar las pinturas rupestres.

La siembra de tomate, yerbas aromáticas, especias y verduras miniatura es extraordinaria.

## COCINA BAJA MED



Miguel Ángel Guerrero Yagües, en uno de los chefs más conocidos de Baja California, además de desempeñar su rol en la familia, los amigos y sus clientes, toda vez que puede combinar la responsabilidad con ese espíritu aventurero.

Este consolidado hombre de la alta cocina internacional, pertenece a la cuarta generación de tijuaneños, pues su abuelo Alfredo Ames Gilbert nació en esta bella frontera mexicana y su padre, Miguel Ángel Guerrero Peñalva le enseñó desde los 5 años de edad, a cazar, pescar y sentir la vida con pasión.

Sin perder su sencillez, habla de sus viajes, de lo que pesca y caza para llevar fresco el producto a la cocina y de ahí a su clientela para transformado en toda una artesanía culinaria, aunque siempre le ha cocinado a la familia y los amigos; pero el entrevistado, no siente que haya conquistado el mundo, sino que los deportes que practica, son parte de su rutina.

Muestra ampliamente su preferencia por la **cocina mediterránea-china-mexicana**, que la sintetiza como "Bajamed", pues también ama su estado y su ciudad, para lo cual utiliza productos y vinos de la región, dando a conocer en cada una de sus creaciones la belleza y los recursos de Baja California, así como las bondades del mar y la tierra.

Esta cocina bajacaliforniana es única por tres aspectos primordiales: el encanto de los productos orgánicos de sus ricas tierras, el cuidado y detalle de la cocina natural, y las envidiables condiciones climáticas que tienen durante todo el año, gracias a lo cual disponen de una gran variedad de productos.

Guerrero Yagües, hombre de principios y valores, reconoce el apoyo que le ha dado su esposa Judith Medrano para tomar mayor impulso en la cocina, la cual ejerce para el público desde hace 5 años, después de haber estudiado en la ciudad de México, en donde aprendió los matices, colores, hierbas, recetas y productos, que lo llevaron a crear su propio estilo.

Estudió la carrera de abogado en la Universidad Autónoma de Baja California, pero no ejerció, dado que se planteó una directriz muy distinta debido a su inquietud por la aventura, el conocer el mundo, viajar y sentir el correr de la adrenalina, como cuando está bajo el mar en donde dice que siente que se encuentra con Dios y el Diablo, pues ha estado en varias ocasiones a puntos de morir, tanto en este deporte como en otros, al ser arriesgado.

También fue empresario y comerciante, cuyas actividades se le fueron de las manos a raíz de los atentados terroristas del 11 de septiembre en los Estados Unidos, pues sus negocios estaban en Playas de Rosarito y el turismo dejó de arribar a Tijuana y su municipio hermano, quedando Miguel Ángel Guerrero en desventaja ante sus aspiraciones dentro de estos ramos.

Como el preparar alimentos fue parte de su desenvolvimiento en la vida, ya que cocinaba para sus amigos e incluso para la que es su esposa, sintió que ese sería el rumbo que con mayor celeridad

tomaría, pues encontró la luz en su camino, cuando sentía que se le derrumbaba su presente y futuro económico, para lo cual salió de la ciudad para estudiar y prepararse para nuevos planes.

La cocina a él lo encontró y paulatinamente fue dándole forma a su existencia, a grado tal que va por las mejores especies marinas para mostrarle a sus comensales la seriedad y respeto que siente hacia ellos cuando saborean esos exquisitos platillos, elaborados con lo más fresco...con los productos traídos por el propio chef, como es del mar a la mesa.

Es además un estudioso de las especies comestibles de Baja California, de sus recursos, de la historia de la cocina en la entidad y sus manifestaciones extranjeras, así como esas enraizadas tradiciones que han originado lo diverso de la cultura que tiene la entidad y que le han dado precisamente el toque especial, que Guerrero Yagües ha sabido encontrar y mostrar a su ciudad natal.

Este intrépido hombre que vive responsable y con pasión, disfruta de la existencia, se mantiene en equilibrio, sabe cultivar las amistades y en su familia encuentra la fortaleza que le permite ese andar que escogió para desenvolverse, con la firme intención de seguir adelante mientras Dios esté de su parte, aunque todo lo que es, lo resume en una sola palabra "La Querencia", su lugar de desarrollo que ha consolidado con talento y sencillez.



## Cocina Contemporánea de Baja California

Baja California ofrece hoy al visitante algo más sensual que su naturaleza salvaje.

La buena comida y su complemento natural, el vino. De manera casual o no, varios cocineros californianos, **autodidactos unos** y alumnos aventajados de los maestros cocineros españoles otros, han creado la llamada cocina **“baja-med”**, que se resume en una fusión de la gastronomía californiana con la excelencia de la cocina mediterránea condimentada con productos autóctonos y productos de raíces orientales, con presencia del aceite de oliva, pescados, mariscos y una extraordinaria carne de Mexicali y Sonora.



**Miguel Ángel Guerrero** regatea el restaurante **La Querencia**, en Tijuana. Es en gran medida autodidacto desde que cocinaba paellas a orilla de las carreteras. Fiel representante de la Asociación de Chefs de la Baja California, guarda con celo su gusto por la cocina regional y los ingredientes que la componen.

Su gusto por el paladar le viene de sus abuelos maternos y paternos, españoles todos, de Teruel, La Rioja y Madrid. Para sus clientes más queridos tiene guardado un tequila blanco, macerado con serpientes en su interior y bautizado como **tequila cascabel**.

En Real del Mar la cocina de **Martin San Román**, maestro extremo de la cocina fusionada Franco Mexicana, que dicho por Olivier Lombard (QEPD) y es con Benito Molina, el mejor cocinero mexicano de su especialidad en real cocina Francesa. Originario de la Ciudad de México, tiene 30 años radicando en Tijuana.

Egresado de la Escuela de Cocina Francesa Lenotre en Paris, Francia, con estudios continuos en Michigan State University. Martín se desempeña como Chef, Consultor de Gastronomía y también como Empresario. Ha trabajado para firmas reconocidas como Hoteles Le Meridien, Fauchon Paris y Gran Hotel Intercontinental de Paris.



Ha sido representante de la gastronomía mexicana en Paris, Lyon, Londres, Suiza, España, Singapur y en varios estados de la Unión Americana. Fue el Chef encargado de servir la cena ofrecida por el Gobierno Mexicano a la Comunidad Económica Mundial dentro del World Economic Forum en Davos, Suiza. Ha impartido clases de cocina en la escuela Le Cordón Bleu en Londres y Paris, así como en Raffles Culinary Academie en Singapur. Miembro de American Culinary Federation, Le Academie Culinarie de France, La Societe des Cusiniers de Paris y tiene el Reconocimiento como uno de los 120 “World Best Chefs” por The American Institute of Hospitality and Science.



Chef asesor del equipo de Cocina de California en el cual obtuvo Medalla de Oro en las Olimpiadas Culinarias en Eufort, Alemania en el año 2000. Su cocina ha sido degustada por varios Jefes de Estado, Gobernadores y Artistas a Nivel Nacional e Internacional. CADENAS TELEVISORAS: Durante seis años fue el conductor de su programa de cocina "Del Chef a Usted" para la Cadena Televisiva Tijuana, ha sido invitado a Programas en BBC de Londres, ABC, CBS, KUSI, Canal 11 Nacional y cuenta con más de 250 reconocimientos de más de 12 países. El último evento fue presentado en el Club de Banqueros de la Ciudad de México, dentro del Festival: Baja California, Arte y Gastronomía. Es CHEF/PATRON en el Restaurante **Rincón San Román**, en Real del Mar, Tijuana. B.C. Fue Presidente del club Vatel de México en Baja California.



La buena mesa en Tijuana también cuenta con el Restaurante **El Olivo**, de **José Antonio Santoyo**, alumno de Arzak y Berasategui.

Es originario del GRULLO, JALISCO y nace 17 de Enero de 1968, es casado y actualmente tiene su domicilio particular en la ciudad de Rosarito. Estudia la Licenciatura en Gastronomía en el Instituto Culinario de México en Teuzitlán, Puebla, en la especialidad en alta cocina mexicana e internacional, en el periodo 1992/1994.

Miembro y cofundador de la Asociación de Chefs de la Baja California y miembro del Vatel Club de México; discípulo del Chef Martin San Román en 1986, en el legendario restaurante La Tour de France, siendo sous chef donde aplica las bases de la cocina francesa. Después labora con el Hotel Rosarito Beach como sub chef en 1988 y más adelante en el hotel Kona Kai, Continental Plaza, en San Diego California en 1991. Pasa después al Hotel Plaza las Glorias en Tijuana como chef Ejecutivo en 1994 y en 1997 hasta 2004 pasa a ocupar la posición de chef Ejecutivo, donde hace una carrera brillante, durante el tiempo que cosecha todos los reconocimientos culinarios de la región por sus habilidades y competencias.



Es representante del Vatel Club de México y de la Asociación de Chefs de la Baja California, y obtuvo el primer lugar en el concurso nacional de gastronomía "Chef Mexicano" organizado en el marco de la Reunión Anual de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, celebrado en las instalaciones del World Trade Center de la ciudad de México en el 2003. Y en ese mismo año, tres meses después participa en el concurso nacional del Joven Chef Mexicano que organiza la Fundación Ambrosia y el Centro Culinario de México con el auspicio de la Sectur, ganando nuevamente el primer lugar.

Sin duda alguna estos sendos triunfos representan un gran baluarte al reconocimiento de la cocina de Baja California que está llamada a ocupar el lugar que le corresponde en el contexto nacional.

El Chef Santoyo fue galardonado por su gran trabajo e innovadoras propuestas, conservando el buen gusto de la cocina mexicana, sello de las mejores cocinas del mundo.



Uno de los defensores y propulsores de la cocina Mediterránea en Tijuana es **Javier Plascencia**, donde su cocina se ha adherido al producto local con fanatismo casi patriótico además de asimilar con un felicísimo descaro influencias del Mediterráneo. Miembro y cofundador de la Asociación de Chefs de la Baja California y miembro del Vatel Club de México en Baja California.

Nacido en 1967 en una familia restaurantera de vieja tradición en Tijuana –su padre, Juan José Plascencia, es propietario de la clásica pizzería y trattoria Giuseppis, con varias sucursales–, Javier simplemente nunca concibió no ser cocinero.

De pequeño ya se colocaba detrás de las estufas, ya vigilaba los hornos: “Prefería”, dice, “estar en el restaurante que en la escuela, prefería cocinar que estar con los amigos, tenía todas mis fiestas en Giuseppis...”

En el Mesa College de San Diego puso orden académico a lo que era hasta entonces puro empirismo y experiencia. Después lo reforzó con las clases de Lenôtre en París y, nuevamente en San Diego, ya con experiencia.

Arrancó en un Fudrockers volteando hamburguesas; inauguró el restaurante La Grande Tour del hotel Corton Plaza con el Chef John Borg y trabajó banquetes en el Sheraton, además de múltiples viajes de glotonería por Europa.

Al principio del 2000 ya estaba listo para abrir su propio restaurante, **Villa Saverios**, convertido en referencia obligada de la “nueva cocina bajacaliforniana” o “Baja-Med” cocina que practican sobre la base de que en la Baja se comparte con buena parte del Mediterráneo ciertas condiciones climáticas y, por tanto, de producto y casi de espíritu.

**Villa Saverios** es holgado, decorado sin minimalismos pero también sin oropeles de ostentación. La cava, premiada por Catadores en sus tres concursos, está sin duda alguna entre las mejores de México por su impresionante selección de vinos nacionales, que ha buscado y conseguido minuciosamente, con botellas rarísimas y añadas que es casi imposible ver en otro lado.

Su carta es muy amplia y no le teme ni a la combinación arriesgada ni a los platillos de siempre. En el primer grupo podemos encontrar una fresquísima tártara de salmón y callo de garra de león en aguachile con microcilantro, el pequeño pero picoso chiltepín y aguacate que le da redondez y atenúa al agresivo chilito.

También un verdadero hallazgo, los chiles anchos rellenos de cachete de res que, fieles a la combinación frutal de la receta típica, tiene dátiles, pasas y almendras pero que vienen servidos sobre una cama de cus cus con un potente caldillo de res y vino tinto; o el New York steak madurado, asado con madera de mezquite, cuya salsa combina la demi-glace de res con bourbon, café y hojas de tabaco, con notas que casi podrían llamarse “de crianza en barrica”. En el grupo de

la cocina “a la antigüita” están los camarones “retro: 1970”, capeados, cocinados con jaiba, chalotes, ajo, limón, alcaparras y vino blanco...

Javier Plascencia es, probablemente, la figura joven con más influencia culinaria en Baja California. Da clases, apadrina inauguraciones, es representante del Vatel Club de México fue presidente de la Asociación de Chefs de la Baja California, y vicepresidente del capítulo local de la Canirac; escribe una columna semanal para el periódico Frontera. Propietario del relajado **Café Saverios o el Romesco Baja Med Cuisine en San Diego**. Él menciona que “la única forma de que se conozca la cocina y el producto de la Baja es, de plano, estar en todos lados.”



**Alejandra Garcia**, Licenciada en comunicación por la UIA, es miembro del Vatel Club de México y de la Asociación de Chefs de la Baja California. Participo en los concursos del Joven Chef Mexicano en la ciudad de México y la Copa Culinaria en Ensenada donde obtuvo una participación relevante.

Corresponde a una generación de inquietos cocineros investigadores e innovadores que han puesto a la vanguardia la cocina de Baja California en el mundo con sus propuestas de cocina “Baja Med”. Conoce a Silvia Kurkzin en 2004 durante el 1er Simposio de cocina Mexicana celebrado en Baja California y automáticamente se prende de la condición formativa u la investigación. Colabora con la empresa “Gastronomía Fina” como Chef de Banquetes y se liga con el Culinary Art School de Tijuana donde desarrolla

la cátedra de su especialidad. Más adelante conoce a Ana Benítez Muro (QEPD) y termina por apasionarse de la más pura cocina mexicana.

Sus incansables viajes a Asia, Europa y Sudamérica trabajando por la promoción de la cocina Mexicana y Regional de Baja California han sido invaluable. Su cocina regional con acentuadas notas de ingredientes orientales ofrecen sabores novedosos y exóticos.

Ha participado con la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC dando conferencia y talleres de cocina mexicana. Actualmente es coordinadora de la carrera de Gastronomía de la UNIVER en Tijuana y su compromiso por la formación de jóvenes talentos es enorme y es propietaria de la empresa *AG Gourmet*.

**Benito Molina** es uno de los más relevantes integrantes de la generación que le ha cambiado el rostro a la gastronomía de México. Se especializa en pescados y mariscos de la península de Baja California, con los que crea sofisticadas combinaciones hechas a base de los magníficos productos locales y los tradicionales sabores mexicanos. Hace poco tiempo fue nombrado “pionero de la cocina Baja Mediterránea” por la revista *Gourmet USA*, y actualmente está al frente de los restaurantes **Manzanilla y Muelle Tres** en Ensenada, y **Silvestre** en El Valle de Guadalupe, Baja California.



Sólo comparada con el Mediterráneo, la región del Valle de Guadalupe produce extraordinarios vinos, varios de ellos resultado de una ardua

investigación e inversión de notables enólogos, los cuales han llegado a seducir a las bocas más expertas y empiezan a pasear por nuevas cartas como la del restaurante Manzanilla.

Creado por Benito Molina y Solange Muris el **Restaurante Manzanilla** ofrece pescados, ostras y carnes sin congelar, son condimentados con aceite de oliva de excelente calidad, *"como en Ensenada, y preparados con pura leña. Para la carne usamos un poco de carbón, pero nada de gas. La carne y el tomate lo ahumamos. Mi abuela me dijo que para ella la comida no sabía igual desde que las estufas eran de gas"*, relata Molina; pero es Solange Muris quien redondea la idea sobre su proyecto gastronómico: *"Quiero enseñarle a la gente los sabores que se van a Japón y que nunca llegan a nuestras mesas y una serie de extraordinarios vinos mexicanos"*.

Presume el sabor de las carnes frescas, y se nota de inmediato su preferencia y obsesión por los atunes. Cuenta que a la costa norte del Pacífico en México llegan cinco de las especies existentes en el mundo y se ha tecnologizado tanto su pesca, que a esos peces se les tapan los ojos y, acostados sobre una colchoneta, son tratados para que se relajen antes de morir, para que la carne no sufra ninguna alteración. La pieza que protege al estómago de estos atunes, la llamada toro, es tan cotizada que su valor puede superar los 200 pesos la pieza en sushi.

Lo mismo que hacen los japoneses con las vacas kobe, es decir, alimentarlas con granos especiales, darles masajes, sake y matarlas en completo relajamiento, pasa ya con los atunes. Estos dos sabores son únicos y, previa consulta y reservación, pueden probarse en Manzanilla. El condimento que más le gusta es el chile. Es una parte importantísima de su misión no olvidar una tradición tan fuerte. El chile se tiene que usar como una pimienta, como un ingrediente para levantar el sabor, que sienta el sabor picante, pero sin perder los otros sabores. Le gusta mucho jugar con los chiles secos, ahumados, este método de conservación que juega con el humo y con el sabor, como el chipotle.

Un nuevo paisaje culinario se puede conocer en Manzanilla, el sabor de Baja California, la zona de mejor producción de langosta, almeja, ostiones, abulón y atún. De tomates únicos, y concentradas yerbas de olor. Es el lugar de mayor y mejor producción de vino mexicano, aceite de oliva y sal. De esto presumen los *chefs* Solange y Benito Molina, y desde hace tres meses ofrecen la prueba.



Manuel R. Brito ha colaborado con **Grupo Guiusepis** desde hace más de 20 años. Trabaja de la mano con el Chef Propietario y director Javier Plascencia Huerta y es el Chef Operativo del grupo. Es el sello del famoso Grupo Giuseppis, con su nutrido número de restaurantes como Villa Saverios, Casa Plascencia, Romesco y Caffé Saverios, ubicados en Tijuana, B.C., y San Diego, California. Comparte la esencia del movimiento culinario que ha llegado para quedarse en nuestro país, denominado Cocina Baja-Med. Trata sobre la elaboración de platillos a base de productos e ingredientes de la región de Baja California, con los típicos íconos culinarios de otras cocinas; por ejemplo, el pescado de las frescas aguas del Pacífico cocinado con el mediterráneo aceite de oliva ahora elaborado en la región de la Baja, con especias y hierbas aromáticas, y aderezado con salsas

orientales.

Su talento al interpretar la cocina "Baja Med" se puede degustar y apreciar con todos los sentidos con una gama enorme de sabores y texturas, a través de una mágica representación gastronómica.

La relación con sus cocineros es excelente, y gracias a su enorme talento mantiene una cocina creativa en Villa Saverios, pero coordina todos los eventos foráneos de la Empresa Gastronomía Fina con una enorme aceptación en el Valle de Guadalupe durante las Fiestas de la Vendimia donde cocinan dentro de las vinícolas.

Es miembro activo de la Asociación de Chefs de la Baja California. A todo este movimiento culinario le sumamos la compañía de las más prestigiadas boutiques de vinos de los valles de California, como la del sommelier Hugo D'Acosta, con su exquisito Casa de Piedra, y así un sinfín de estrellas gastronómicas que hacen de la cocina Baja-Med un revolucionario descubrimiento.



**María Teresa Santiago** conocida en la Baja como “Tete”, es originaria de Guadalajara Jalisco y ha hecho su vida en Ensenada, con una amplia experiencia en la repostería y panificación sorprendentes.

Estudio la licenciatura en Finanzas Internacionales en el Cetys, pero su pasión por la panificación y repostería son mayores.

Desde 1999 a la fecha: Co-Propietaria y administradora de Súper Mercado y Panadería Cárdenas Hermanos con la marca **Hogaza Hogaza** en Ensenada, Baja California México.

De Marzo de 2005 a noviembre de 2005 colabora en Bread and Cie. de San Diego, California. Es miembro del Vatel Club de México y de la Asociación de Chefs de la Baja California.

Participa activamente con los trabajos de CANIRAC delegación Ensenada.

Ha sido instructora por invitación de la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California para impartir diversos temas referentes a la panadería.

Ha participado como locutora del programa de radiofónico de difusión gastronómica “Al Grano”, transmitido en el 1450 am en Ensenada.

Ha logrado diversos premios y reconocimientos como el concurso de modelado y escultura en chocolate, realizado en la ciudad de Vista, Ca. Marzo 2006 obteniendo el Primer lugar, así como el primer lugar en el Festival “Queso, Pan y Vino” celebrado en Hotel Coral y Marina en septiembre de 2006 en el Concurso de Repostería. Categoría de Repostería en Frio y en Caliente.



**Erasto Moreno** originario del Distrito Federal ha sido un joven impetuoso por aprender los oficios de la panificación y la repostería. Ambicioso de conocer nuevas técnicas, y promover cambios en la manera de hacer las cosas, se le da la oportunidad de practicar en el Hotel Fiesta Americana en la ciudad de México y con el apoyo de Alfredo Santamaría y del chef Denis Delaval.

Posteriormente obtiene un entrenamiento personal con el repostero Héctor Javier Peniche recién llegado del Hotel Hyatt de Londres en su paso por la Baja, y adquiere el conocimiento de la repostería fina y

redondea esta con las clases magistrales de Mauricio Asta en el Culinary Art School.

Actualmente colabora en el **Hotel Coral y Marina** como Chef Repostero imponiendo una manera distinta de disfrutar la repostería y la hora de la comida con sus distintas clases de pan de mesa..



Imparte las materias de Repostería y Panificación en la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC desde hace tres años y está escribiendo un manual de repostería para la misma escuela. Gano el Concurso de Repostería organizado por la Asociación de Chefs de la Baja California celebrado en 2006 en Tijuana en el marco de los festejos del Festival Gastronómico de la Baja California.

Es miembro del Vatel Club de México y de la Asociación de Chefs de la Baja California.



**Rafael López** es un cocinero de origen poblano, radicado en Ensenada desde hace mas de 20 años; trabajo en Nueva York en varios restaurantes pero se establecen en la bella cenicienta del pacifico hace mas de 8 años, discípulo de José Antonio Santoyo.

Trabaja en el **Hotel Coral y Marina** y desde un inicio muestra una inquietud por los sabores frescos y las yerbas de la región. Amante de los buenos mariscos hace interpretaciones que llaman la atención de propios y extraños.

En Diciembre elaboro una cena en homenaje al chef Olivier Lombard denominada Caminos de Francia, con platillos de la escuela francesa, inspirada por nuestro amigo Philippe Chauvin.

Colabora en el programa de vinculación de la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC y es un profesional que se digna de preparar jóvenes valores.

Ha colaborado con revistas especializadas como Mi Vino y el Gourmet.

Ha servido a los presidentes Felipe Calderón y Vicente Fox, así como al gobernador Jaime Osuna Millán entre otros. Su cocina es muy reconocida en la región, y los buffet que elabora son de época. Ha participado y destacado en los diversos concursos locales como el Festival del Atún, Festival del hongo y el Festival del Pescado y Marisco, así como en el Festival de Paellas, obteniendo lugares destacados.

## Producción en Baja California

La producción de La Baja California basada en sus productos del mar y de su terreno es muy apreciada en el mundo entero.

Su variedad es impresionante y muchas de estas son de calidad exportación para oriente, medio oriente, Estados Unidos y Europa.

### GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

#### SECRETARIA DE FOMENTO AGROPECUARIO

#### Producción de Vegetales y Hortalizas

Producto Sembrada (Ha)	Superficie Siniestrada (Ha)	Superficie Cosechable (Ha)	Superficie Cosechada (Ha)	Superficie Estimada (Ton)	Producción Obtenida (Ton)	Producción Estimado (Ton/Ha)	Rendimiento Obtenido (Ton/Ha)	Rendimiento
ACELGA	4		4	2	34	14	8.5	7
AJO	380		380		2,902.00		7.637	
ALBAHACA	1.5		1.5		15		10	
APIO	175		175	125	3,464.00	1,875.00	19.794	15
BETABEL	98		98	59	1,813.52	1,042.00	18.505	17.661
BROCOLI	747		747	486	12,786.00	8,437.20	17.116	17.36
CALABACITA	401	32	369	138	6,378.03	1,724.06	17.285	12.493
CEBOLLA	3,765.00	28	3,737.00	2,324.70	79,784.99	25,896.70	21.35	11.14
CEBOLLIN	2,749.00	28	2,721.00	2,243.70	33,034.80	24,681.70	12.141	11
CHICHARO	336		336	109	5,361.00	761.91	15.955	6.99
CHILE VERDE	121		121	10	2,314.86	90	19.131	9
CILANTRO	805		805	546	7,299.84	2,954.98	9.068	5.412
COL (REPOLLO)	222	1	221	171	6,070.94	4,790.16	27.47	28.013
COL DE BRUSELAS	87		87		1,588.80		18.262	
COLIFLOR	92		92	92	1,196.00	1,196.00	13	13
COLIFLOR SEMILLA	6		6		2.4		0.4	
EJOTE	105		105	76	800.03	519.08	7.619	6.83
ELOTE	54		54	2	307.96	14	5.703	7
ESPINACA	87		87	82	701.55	652	8.064	7.951
FLOR KALE	35		35	35	280	280	8	8
FLORES	266		266	111	2,171.50	1,038.96	8.164	9.36
FRESA	1,386.00		1,386.00		62,785.80		45.3	
FRIJOL	225		225		225		1	

GAILAN	20		20		320		16	
HABA VERDE	77		77	37	1,215.00	207.94	15.779	5.62
KALE	58		58	58	580	580	10	10
LECHUGA	382	2	380	274	7,839.42	5,394.00	20.63	19.686
LEEK	278		278	251	4,200.00	3,786.00	15.108	15.084
MOSTAZA	8		8	8	20	20	2.5	2.5
NAPA	10		10	10	50	50	5	5
PAPA	40		40		1,600.00		40	
PAPA (SEMILLA)	181		181		5,495.16		30.36	
PEPINO	314.6	3	311.6	13.3	14,824.39	1,033.14	47.575	77.68
PEREJIL	80		80	65	562	455	7.025	7
QUELITE	263		263	254	1,614.00	1,524.00	6.137	6
RABANITO	157		157	111	1,602.33	1,044.98	10.206	9.414
RABANO	366		366	366	2,928.00	2,928.00	8	8
RAPINI	45		45	45	450	450	10	10
RYE GRASS EN VERDE	4,903.00		4,903.00		256,713.39		52.358	
SANDIA	189.5		189.5	10	7,565.67	280	39.924	28
TOMATE ROJO (JITOMATE)	914		914	10	40,513.31	183	44.325	18.3
TOMATE VERDE	382		382		6,911.37		18.093	
VERDOLAGA	9		9	7	87	63	9.667	9
YU-CHOY	20		20		360		18	
ZANAHORIA	1,016.00		1,016.00	953	26,840.00	25,617.04	26.417	26.88
TOTAL	161,133.59	24,839.00	136,294.59	39,270.70				

*Fuente: Secretaria de fomento Agropecuario*



# GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

## SECRETARIA DE FOMENTO AGROPECUARIO

### DIRECCION DE PESCA

#### COMPARATIVO DEL VOLUMEN DE LA PRODUCCION PESQUERA Y ACUICOLA (Kgs).

ESPECIES	2006	2005	VAR %
ABULON	217,249	169,232	28.4
GELLIDIUM	407,803	316,634	28.8
ALMEJA PISMO	0	0	0.0
ALMEJA CHOCOLATA	83,539	162,981	-48.7
ANCHOVETA	1,566,590	5,649,595	-72.3
A.A.A.	796,345	2,004,297	-60.3
A.A.AZUL	10,793,245	7,907,982	36.5
BACALAO	122,077	87,490	39.5
BAGRE	2,310	3,350	-31.0
BARRILETE	450,968	3,847,168	-88.3
BONITO	403,692	32,279	1150.6
CABRILLA	321,845	144,944	122.0
CALAMAR	553,432	73,429	653.7
CAMARON	959,362	675,282	42.1
CAR. PANOCHA	261,715	192,240	36.1
CARPA	4,100	2,260	81.4
CAZON	75,696	23,524	221.8
CURVINA	658,114	610,348	7.8
ERIZO ROJO	1,397,950	1,751,005	-20.2
ERIZO MORADO	169,133	89,011	90.0
JAIBA	48,456	97,372	-50.2
JUREL	250,717	319,618	-21.6
LANGOSTA	283,769	238,020	19.2
LENGUADO	159,227	164,117	-3.0
MACARELA	2,339,372	2,048,865	14.2
MEJILLON	276,142	277,995	-0.7
MOJARRA	32,281	38,366	-15.9
OSTION	697,672	931,030	-25.1
PARGO	1,131	1,997	-43.4
PEPINO	270,040	284,334	-5.0
BLANCO	538,124	505,705	6.4
PEZ ESPADA	328,165	234,281	40.1
PULPO	67,127	68,269	-1.7
SARDINA	57,203,913	56,982,455	0.4
SARGAZO	52,946	21,163	150.2
TIBURON	1,734,524	1,848,554	-6.2
OTRAS	5,048,283	5,166,793	-2.3
<b>TOTAL</b>	<b>88,577,054</b>	<b>92,971,985</b>	<b>-4.7</b>

CIFRAS PRELIMINARES

FUENTE: SUBDELEGACION DE PESCA

