Vatel®

MAGAZINE

Tres grandes del noreste

LOS HERMANOS RIVERA-RÍO, DEL RESTAURANTE KOLI

JUAN RAMÓN CÁRDENAS:
PROTAGONISTA DEL BOOM GASTRONÓMICO EN SALTILLO

Villa de Patos ◆ Vivir de lo natural

$100.00

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
MOËT
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
2015
GRAND VINTAGE
EXTRA BRUT
MOËT
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
2015
GRAND VINTAGE ROSÉ
EXTRA BRUT
www.alcoholinformate.org.mx
EVITA EL EXCESO
233300201A0446

Vatel
MAGAZINE

La revista de cocina, desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
$ 540.00 PESOS

contacto:
vatelclub@gmail.com

Vatel Magazine

Board

Guy Santoro/Azari Cuenca Maitret/Frédéric Lejeune

Staff

Dirección editorial de este número
Celia Marín Chiunti

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

Editor de fotografía
Ignacio Urquiza
IG: ignacio.urquiza

Dirección de arte
Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com.mx

Escriben
Sonia Ortiz Salinas
Rubén Hernández

Edicion/textos Club Vatel
Rubén Hernández

Asistente editorial
Gabriela Ezquerro
vatelclub@gmail.com

Retoque fotográfico
Renato Flores

Comité Vatel Club 2023

Presidente Activo
Azari Cuenca Maitret

Presidente Mesa Directiva
Guy Santoro

Vicepresidente
Roberto Hernández

Tesorero
Frédéric Lejeune

Coordinación y Logística
Gabriela Ezquerro Souza

Comunicación
Rubén Hernández

Delegados
Panadería
Carlos Ramírez Roure

Repostería
Oswaldo Tapia

Cocina Joven
Edgar Núñez

Concursos
David Hernández
Roberto Hernández

Talento Femenino
Paulina Aguilar
Isabella Dorantes

Internacionales
Carlos Gaytán
Indra Carrillo
Daniel Tellez

Al campo
Ricardo Muñoz Zurita

Presidente Fundador
Olivier Lombard †
Jean Berthelot †

Presidente Honorario
Jean Berthelot

Presidentes de Honor
Regis Lacombe
Mario Celis
Isabella Dorantes

Presidentes de Honor Delegaciones
Thierry Dufour
Gerardo Rivera
Santamaria
Federico López

Delegación regional

Baja California-Ensenada
Javier Plascencia

Baja California Sur - Los Cabos
Edgar Román

Bajío Guanajuato
Felipe Gómez León

Bajío Querétaro
Aarón Chávez

Campeche
Patrick Cros

Ciudad de México
Alejandro Kuri

Morelos
Alejandro Leyva

Guerrero-Acapulco
Jovani Esquivel

Guerrero-Ixtapa
Fagner Franco

Jalisco-Guadalajara
Jesús Ávila

Jalisco-Nayarit
Thierry Blouët

Michoacán-Morelia
Hugo Mora

Oaxaca
Alejandro Ruiz

Puebla
Bruno Airagnes

Quintana Roo-Cozumel
Philippe Fournier

Quintana Roo-Rivera Maya
Benjamín Nava

Sinaloa
José Miguel Taniyama

Sinaloa - Mazatlán
Marino Maganda

Sonora
Gabriel Rendón

Tamaulipas
Ángel Garcia

Toluca- Estado de México
Luis Avilés Benítez

Veracruz
Edgar García Rico

Yucatán-Mérida
Lorena Dogre

Zacatecas
Miguel Quezada

Vatel Magazine es una publicación de Vatel Club. El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de los autores. Certificado de Derechos de Uso Exclusivo de Título en Trámite. Certificado de Licitud de Título en Trámite. Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta publicación sin previa autorización de su editor. Impreso en los talleres de Kromatica. Avenida Mexico Coyacán #40, Col Santa Cruz Atoyac, Alcaldia Benito Juárez, 03310 Ciudad de México.

Vatel
MAGAZINE

Este número 10 de Vatel Magazine marca un antes y un después entre profesionales de la cocina, donde Vatel Club México es máxima autoridad en difusión y promoción de la cocina francesa. Una gastronomía evolutiva que impone tendencia al fusionar la cocina mexicana sustentable, demostrando que el encuentro de dos grandes ha influenciado la alta cocina contemporánea del mundo.

El boom gastronómico de Monterrey y, próximamente, de Nuevo León y de la región Noreste como Coahuila, cuna del vino de altura en México y Saltillo con una cocina de origen de sabores francos, son claro ejemplo de tradición, influencia y evolución en el Norte del país.

Más allá del cabrito y la carne asada en el noreste del país se está gestando desde hace ya varios años una potencia gastronómica donde vino, alta cocina, tradición, sustentabilidad e innovación son parte esencial de una cultura orgullosa de sus raíces emprendedoras en una cocina de origen, resultado de investigación de campo de jóvenes cocineros que han transformado la escena culinaria de la región.

Un honor poder plasmar desde una visión sustentable lo que está pasando en torno a los protagonistas de la nueva generación de cocineros, restauranteros y empresarios del vino que apuestan por prácticas responsables para hacer de esta región un destino gastronómico de respeto al origen.

Como tendencias gastronómicas descubrir quién es quién en Monterrey y en Saltillo. Del cortadillo con orégano al cabrito norteño confitado, de los tacos de carne asada al meteorito atropellado, sin olvidar el boom de las cocinas del mundo y del mar, con propuestas formales e informales donde ceviches y aguachiles tan populares se han apropiado de una propuesta global renovada en el noreste de México.

Los nuevos protagonistas del ámbito gastronómico norteño como los hermanos Rivera-Río, Eduardo Morali, Hugo Guajardo, Ludovic Anacleto, Bernardo Flores, Juan Ramón Cárdenas, que han volteado a ver al origen como prioridad de una propuesta sustentable comprometida.

La regeneración del desierto, a través del ganado y el maguey, en General Cepeda, Coahuila, con Emilio Arizpe Narro, heredero de una tradición familiar de trabajo con la tierra, recuperando huertas y arboles frutales, para de ahí extraer la materia prima de los alimentos que ofrece en las tiendas Villa de Patos; paraíso para amantes de una alimentación natural, llena de vida con productos mínimamente procesados, ecológicos, orgánicos, libres de hormonas y conservadores.

Empresarios visionarios como Patricio Garza, que ha transformado Arboleda en un centro gastronómico y su preocupación por el medio ambiente a través de espacios rodeados de naturaleza para una mejor calidad de vida comprometida con el bienestar de las familias.

Un norte pujante que ha volteado a ver la riqueza de su gastronomía local para compartirla con el resto del país.

Un destino para amantes de la buena cocina, tanto de propuesta como de tradición, del buen vino, del pan de masa madre, de los productos naturales y de una industria pujante con tecnología de vanguardia como Tesla que próximamente llega para ofrecer una opción de energías renovables en busca de la sustentabilidad norteña.

Celia Marín Chiunti

11

65

40

74

61

Contenido

6 **Rostros**
Chef Guy Santoro
Chef Azari Cuenca Maitret
Rudolf Vanese

11 **Tres grandes del Noreste**
Los hermanos Rivera-Río del restaurante KOLI

36 **Patricio Garza**
Arboleda. Lujo en comunidades sostenibles

40 **Grupo Pangea**
Eduardo Morali, Cristina Arechavala y Guillermo González Beristáin

51 **Sibau**
Cocina contemporánea de autor

52 **Hugo Guajardo**
Vernáculo. Auténtica comida Norestense

56 **Ludovic Anacleto**
del Restaurante *Gran Cru*

61 **Bread Panaderos**
Panadería artesanal de masa madre

65 **Villa de Patos**
Tierra sana, alimentos sanos. Vivir de lo natural

70 **Pan de pulque**
Herencia de mujeres emprendedoras

72 **Hotel Galería Plaza MTY**
Dos chefs que aman el oficio

74 **Juan Ramón Cárdenas Cantú**
Sabor Norestense

80 **Excelentes vinos en Sierra de Arteaga**
Cuna del Pinot Noir Mexicano

82 **La pasión de Gabriel**
Gabriel Kreuther, dos estrellas Michelin, cocinó en México

84 **Champiñón**
El hongo estrella de las cocinas del mundo

91 **Vatel Club**
Campeche y Yucatán festejan a los nuevos entronizados de Vatel Club
12a. edición de la Cena de la Amistad y la Convivencia

Recetas

CHEF RODRIGO RIVERA - RÍO
28 ***Meteorito que se convirtió en atropellado***
30 ***Tamal Colado***

CHEF DANIEL RIVERA - RÍO
33 ***Buñuelo de cabuches***
34 ***Chipinque***

EDUDARDO MORALI
48 ***Tamal de calabaza de Castilla, crema de rancho y caviar***

Chef Guy Santoro

El reconocido Chef Guy Santoro comenta que para Vatel Club y para l'Académie Culinaire de France, México es referente; el reto es compartir recetas, técnicas, todo a través de reunir asociaciones para intercambiar, apoyar y trabajar de la mano con el ingrediente, empujando un producto, una bebida, vinos, todo lo que vale la pena sobre una base sostenible, de valores.

Guy es Presidente delegado para México, América Central y el Caribe de l'Académie Culinaire de France y Presidente Honorario del Vatel Club México, además de ser el Chef Corporativo del Grupo Hotelero Brisas, con 10 propiedades en la República Mexicana, actividades que le ocupan 16 horas de trabajo diario.

Hay aprendizaje en escuelas, en restaurantes, en el campo y en las calles. Sin olvidar que cuando ofreces un producto debe tener valor gustativo y valor nutritivo, agrega el Chef, quien llega a México hace 23 años para abrir el famoso *Au Pied de Cochon* en el Hotel Presidente Inter-Continental.

"La sustentabilidad la aprendí de pequeño, nací en un campo, mi papá se encargaba del ganado; éramos 11 en la familia, cosechábamos para la casa, cuidábamos los animales, ahí aprendí la importancia de las conservas para tener todo el año, principalmente en invierno. Mucha gente que va al supermercado no imagina el trabajo que hay detrás, llegan lo meten al carrito y se van. Si te toca vivirlo desde el origen, no se puede olvidar.

Chef Azari Cuenca Maitret

El chef empresario Azari Cuenca Maitret, Presidente y pieza clave de Club Vatel México, cuyo carisma y amor por la cocina, respeto al ingrediente, a la técnica y al sabor tiene un nuevo reto, ahora de talla internacional, como socio del exitoso Grupo Copita en California. En diciembre pasado se muda a San Francisco con su familia para certificarse de acuerdo con los requerimientos de la industria en Estados Unidos.

Azari, miembro de l'Académie Culinaire de France, en octubre próximo inaugura la segunda sucursal del restaurante Copita, tequilería y comida, de cocina mexicana moderna, de temporada, sustentable, con un toque especial en el barrio de Willow Glen en Silicon Valley, en California, cuna de la gastronomía orgánica y del buen vino en ese país.

La oportunidad surge por recomendación del chef Daniel Téllez para abrir en Silicon Valley la segunda locación del exitoso restaurante de Sausalito, fundado en 2012 por Larry Mindel, vanguardista empresario de la industria gastronómica estadounidense y la reconocida chef californiana Joanne Weir.

Fotografía: Pepe Fira

Rudolph Vanese

"Mis estudios los hice en una escuela de administración de hoteles y restaurantes cerca de París. Mi primera práctica fue en un restaurante 2 estrellas Michelin, la siguiente en un hotel de lujo en Bretaña y la última en un Club de Golf en Long Island, Nueva York.

"Conocí a mi esposa regiomontana en 2006 en Disney World, mientras yo trabajaba en un restaurante francés allá.

"Cuando abrimos la primera sucursal hace 15 años en San Jerónimo, se llamaba Crêpe de Paris, la segunda fue en Gómez Morín, luego la de Pueblo Serena y después la de Cumbres. La última en, Metropolitan Center, la abrimos hace año y medio. Ahora tenemos cinco sucursales.

"Hace cuatro años quisimos salirnos del concepto de crepas y cambiamos el nombre al de Mon Paris, pues ha evolucionado mucho la cocina del restaurante"

Fotografía: Miguel Rendón

HOSHIZAKI

NUEVA GARANTIA Sin Preocupaciones con

CINCO años	SEIS años	SIETE años
en mano de obra	en partes	en el compresor

STEELHEART®

Hoshizaki America, Inc. se enorgullece en anuciar **El nuevo programa Sin preocupaciones** como una extensión a la garantía de fabrica para toda la línea de refrigeración Steelheart®.

"Estamos tan convencidos de que los equipos de Refrigeración Hoshizaki Steelheart® son los de mayor rendimiento y sus equipos tan confiables que hemos apostado por aumentar nuestras garantías."

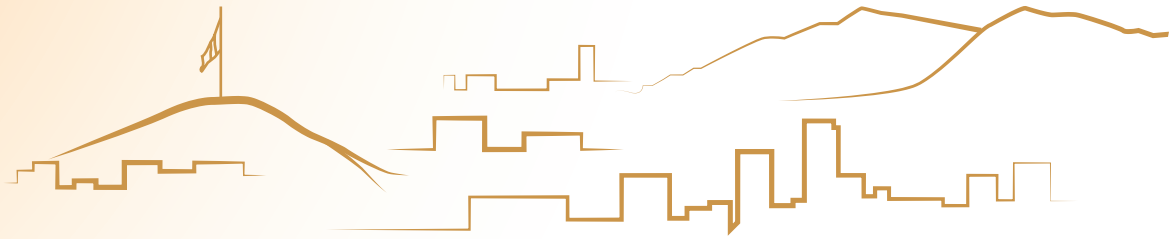
Para más información enviar un correo electrónico a : ventas@hoshizaki.com

Escanea AQUÍ

Tres grandes del noreste

RODRIGO, PATRICIO Y DANIEL, MEJOR CONOCIDOS COMO LOS HERMANOS RIVERA-RÍO, DEL RESTAURANTE KOLI, SON EJEMPLO DE UNA COCINA DE ORIGEN, QUE HA POSICIONADO A MONTERREY A LA CABEZA DEL ESCENARIO GASTRONÓMICO DEL PAÍS

Por Celia Marín Chiunti



Talento, creatividad, pasión e investigación son el motor que ha llevado al restaurante Koli, Cocina de Origen, de los hermanos Rivera-Río con Rodrigo como Chef de cocina caliente, Patricio como Maître y Sommelier, y Daniel como Chef Repostero, a la cabeza de la escena gastronómica del noreste de México con una renovada apuesta contemporánea sustentable, que ha cautivado a propios y a extraños.

Actualmente el Grupo Rivera-Río cuenta con cinco restaurantes en sociedad con colaboradores, donde Koli es el multipremiado fine dining, que nace en 2015 para 20 comensales en Valle Poniente, en Santa Catarina y que hoy se ubica en el corazón de la Colonia del Valle en Río Amazonas 225 en San Pedro Garza García, además de Cometa, que representa un viaje por México.

En Guadalajara, en colaboración con Grupo Anderson nace el restaurante Mantela para enaltecer la cocina mexicana latinoamericana y en asociación con Grupo Xcaret en el hotel Casa de la Playa está Lumbre con la primera apuesta de cocina del norte del país y el restaurante Centli, que habla de la milpa.

Historia en menú degustación

Las creaciones que integran la experiencia del menú degustación del restaurante Koli, cocina de origen, posicionado entre Los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica en 2022, representan historias reflejadas en cada plato que se disfruta con los cinco sentidos, donde juego de textura, temperaturas, sabores, se acompañan del sonido de la naturaleza, característico de la culinaria "bulliana" del Siglo XXI encabezada por el genio catalán Ferran Adrià.

La propuesta gastronómica de los hermanos Rivera-Río remite a un dejo de tradición norteña en boca, transformada en platos que sorprenden y enamoran al comensal, donde el maridaje se hace indispensable para disfrutar la experiencia completa.

Cocina de origen

El nombre Koli significa en náhuatl herencia o abuelo, surge del encuentro de las tres grandes culturas del noreste, los tlaxcaltecas que llegan con los españoles y la higuera con la que se identifican los sefarditas que encontramos en el Estado de Nuevo León, prácticamente en todo el noreste de México.

Así como el tronco de mezquite, que representa a los antiguos pobladores del Estado que eran los hualahuilenses, alazapas, borrados o rayados, entre otros, siendo el mezquitamal uno de los primeros alimentos.

Recuerdo de una historia de éxito

En 2019 escribí para Reseña de Sabores: "En Monterrey y en particular en Valle Poniente en la transformada zona de Santa Catarina con vista a la Huasteca se está cocinando la propuesta gastronómica más comprometida e innovadora de México, me atrevo a calificarla como la mejor del país.

"Un restaurante de alta cocina de origen con reserva y menú degustación para 20 comensales, único en México, lidereado por los hermanos Rivera-Río con Rodrigo como chef, Daniel como jefe de Cocina y Patricio al frente del comedor con un servicio personalizado y un equipo de lo mejor.

"Tres hermanos han demostrado su talento, pasión y entrega por una cocina contemporánea norestense, con profundo respeto al ingrediente, logrando sabores auténticos basados en la técnica.

"El mismísimo Ferran Adrià (elBulli) estaría gratamente complacido con la creatividad y genio de esta tríada, que ha sabido integrar un equipo de jóvenes apasionados, ofreciendo lo que mejor saben hacer, cocinar.

"Un menú degustación de 12 tiempos, iniciando con la tradicional carne seca en el meteorito atropellado, que llega en una caja laqueada blanco y negro que al abrirla deja aflorar humeante aroma a romero. Envuelto en una masa de maíz nixtamalizado y tatemado en su exterior arropando el tradicional guiso atropellado de sabores francos.

"Esa explosión de sabor al primer bocado en exquisita experiencia nos hizo transformar esa expresión inicial de sorpresa al sentir en boca la reconfortante sensación de la proteína con el carbohidrato del maíz en idílica combinación, que acompañamos con una cerveza artesanal Bocanegra Pilsner, cuyas notas de retro gusto dulce, amargo despiertan al encuentro con el gratificante relleno.

"La experiencia de comer con las manos evidencia ese instante lúdico, que en el siguiente tiempo prolongamos con una vaina de guacamole confeccionado en tortilla de harina crocante a manera de recipiente relleno con aguacate criollo, chícharos, cacao y mezquite".

Una vista del interior del restaurante Koli

Los Chefs Daniel y Rodrigo, y Patricio como *Maître* y *Sommelier*

“Tres hermanos han demostrado su talento, pasión y entrega a una cocina contemporánea norestense con profundo respeto al ingrediente, logrando sabores auténticos basados en la técnica”.

CHEF RODRIGO RIVERA-RÍO ZAMBRANO

El mayor de la tríada Rivera-Río, Rodrigo, siendo un adolescente de 13 años, descubre su interés por la cocina en una comida con sus papás en el fine dining del momento: L' Olivier, del finado y talentoso Chef Olivier Lombard (1953-2009), quien revolucionó en el año 2000 el bistrot francés contemporáneo en México con la primera cocina abierta, en la exclusiva Av. Masaryk en la Colonia Polanco, de la Ciudad de México.

Ese espectáculo gastronómico marcó a Rodrigo y a los comensales de la época, una exitosa puesta en escena, donde los protagonistas eran los platillos y preparaciones de un equipo de 15 personas encabezado por el Chef Olivier, sous chefs, aprendices y ayudantes, que al igual que vajilla y decoración enmarcaban una propuesta de cocina francesa, que se ganó la admiración de los más exigentes paladares, sin duda la inspiración del mayor de los Rivera-Río.

El Chef Olivier Lombard, discípulo de Paul Bocuse, había dejado la dirección del Club de Industriales en Ciudad de México y era Presidente Fundador de Vatel Club México, siendo visionario en entender la importancia evolutiva de la fusión franco-mexicana en alta cocina, que es base de la técnica que Rodrigo respeta en su propuesta de cocina contemporánea de origen norestense.

A LOS 13 AÑOS

Después de la experiencia en un fine dining en L'Olivier, Rodrigo les dice a sus papás "quiero estudiar gastronomía" y poco después entra a un curso de cocina los miércoles en el IGES Universidad en Querétaro, donde literalmente era él y un grupo de señoras; le encanta, ya que eran las bases de la cocina francesa. Recuerda que el chef que impartía el curso le pregunta "tan chico ¿por qué quieres esto?".

Al terminar el curso de cocina el papá de Rodrigo se acerca al maestro, le pregunta si realmente su hijo tenía futuro y el chef-maestro le dice "sí", siendo el momento en que sus padres apuestan por él en el mundo de la gastronomía. De padre hidalguense y madre regiomontana, Rodrigo al igual que sus hermanos Patricio y Daniel toman lo mejor de los dos estados, uno lleno de tradición y otro de industria.

Con esa curiosidad por rescatar una cocina de origen, los hermanos empezaron a investigar recorriendo Nuevo León, sus municipios, descubriendo ingredientes nativos y recetas tradicionales desconocidos para muchos.

Con esa curiosidad por rescatar una cocina de origen, los hermanos empezaron a investigar recorriendo Nuevo León, sus municipios, descubriendo ingredientes nativos y recetas tradicionales desconocidos para muchos. Encabezando un movimiento de investigación entre cocineros en Monterrey, que ha posicionado el destino como obligado para foodies, gourmets y amantes de la buena cocina.

"En Monterrey todo mundo es apasionado al futbol, a la industria, a todo eso de McAllen, a Estados Unidos, pero nadie a la gastronomía local", declaró en 2019 Rodrigo en entrevista para vice.com, quien actualmente a los 37 años está realizado con su esposa e hijos, con quienes comparte ese amor por el campo, por la naturaleza y por el origen del producto, apostando por una cocina sustentable creativa y llena de sabor.

Nacido en Hidalgo, donde su padre tiene un rancho ganadero, el chef se enamora del campo y sus productos, esa capacidad de sorpresa y talento para transformar la tradición del Noreste, herencia del lado materno Zambrano, en una cocina evolutiva que ha marcado el Siglo XXI.

Rodrigo después de haber estudiado gastronomía en el Instituto Culinario de Monterrey (ICUM), pasar por cocinas de diferentes restaurantes, abrir y cerrar su primer restaurante, ser docente y director en universidades de gastronomía, se percata que no se sentía realizado, por lo que plantea a Patricio y a Daniel, que estaban en el mismo rubro, abrir un fine dining. Prioridad en la lista que hacen de su restaurante utópico.

"No teníamos el dinero, vendí mi camioneta, Pato su coche, Daniel con sus ahorros y con el apoyo de mi abuelo reunimos 700 mil pesos y empezamos un concepto de fine dining muy pequeño con la premisa de que si Koli no funcionaba me de-

dicaría a otra cosa", recuerda Rodrigo sobre los inicios del restaurante hace casi nueve años en Santa Catarina, con una innovadora apuesta.

Recuerda que entre los tres hermanos idean su restaurante utópico, que reflejara el Estado donde vivían, aunado a su amor por las tradiciones, por la familia y por la gente.

Koli siendo un concepto gastronómico reconocido por explorar la cocina del noreste de México, sus sabores, su cultura y sus tradiciones, transformándolas en creativas historias en cada menú degustación, actualmente ofrece la décima edición de su propuesta gastronómica contemporánea.

"Tenemos un país maravilloso, unas costas increíbles, que nosotros no podemos ser precursores de la explotación. Tenemos que aprender a aprovechar como cocineros las riquezas que nos da, pero en un tema de temporalidad".

Chef Rodrigo

Sustentabilidad

La sustentabilidad en el Grupo Rivera-Río está prácticamente en la mayoría de las cosas que se deberían hacer, en Koli hay diferentes mandamientos, uno de ellos dice "el motor es mi productor, mi responsabilidad su perseverancia". Como punto número uno, deben conocer la trazabilidad del producto, si no saben de dónde viene para qué lo sacan.

"Yo vengo del campo, mi papá es gente de campo. Necesitamos saber cómo está producido, cómo está cosechado y lo más importante quién está detrás, si tiene sentido o no, si quiere hacer bien las cosas. Nosotros somos un instrumento de lo bien hecho de la tierra, de lo bien hecho del productor. Tenemos una premisa ´Yo no le daría de comer nada a nadie que yo no me comería primero´".

La sustentabilidad consiste en apostar por un mejor mundo. Como padre de familia quiere dejar un mejor planeta a sus hijos y que sus hijos a su vez, dejen un mejor mundo a sus nietos. Antes de pensar en vender comida, hay que pensar en la trazabilidad, en la forma de hacer las cosas y, sobre todo, de no explotar la tierra.

"Tenemos un país maravilloso, unas costas increíbles, nosotros no podemos ser precursores de la explotación. Tenemos que aprender a aprovechar como cocineros las riquezas que nos da la tierra, pero en un tema de temporalidad. No podemos pedir al campo lo que no nos puede dar en este momento", agrega.

Ámbito familiar

"Estoy felizmente casado, hace 13 años conocí al amor de mi vida, Verónica, quien ha sido mi motor y mi impulso. Tengo tres hijos: Rodrigo, el mayor es igual que yo; mi segundo hijo es Mauricio de 9 años, es un amor, es el corazón más grande, y tenemos una belleza que es Nicolás, nuestro pilón de 3 años que es la alegría, sacó lo mejor de Vero y lo mejor de mí. Tengo una familia hermosa, por lo que hay que estar agradecido siempre", enfatiza el chef.

Pasión por la gastronomía

Para Rodrigo la pasión por la cocina nace a través del campo, su papá es ganadero, tiene pie de cría beef master en el Estado de Hidalgo; su infancia la pasó en el rancho cuando también participaba en labores de agricultura y de ganadería. Ver los productos, la complejidad que tiene sacarlos de la tierra, la siembra, la cosecha, la temporalidad, todas estas adversidades que hay, ahí empieza su enamoramiento con el ingrediente, con el producto.

"Algo que me encantaba ver era la forma en que se transformaban los ingredientes, ver todo el trabajo que hacia mi papá y sus colaboradores para sacar un producto y luego llevarlo al mercado y después ver a las señoras como lo cocinaban, creo que ahí es donde realmente nace toda esta fuerza de la gastronomía para mí", comenta.

Qué sigue

"Yo me visualizo en cinco años, estamos empezando, me gusta decirlo así porque a partir de este año, en los próximos me gustaría estar en una época de maduración de los proyectos que hemos abierto, consolidar, viendo exitosos mis restaurantes, abriendo más y quiero sentirme más pleno de lo que hago, más tranquilo, quiero disfrutar a mi familia, quiero disfrutar a mis hijos. Amo lo que hago, pero a la vez también me estresa, quiero aprender a disfrutar más lo que hago".

Estudios de Licenciatura en Gastronomía

Rodrigo estudia la carrera en el ICUM (Instituto Culinario

de Monterrey), donde se adentra en la investigación del Noreste, teniendo las bases de la cocina francesa empieza a aplicarla a la gastronomía local.

AGRADECIMIENTO

"Agradecimiento y honradez por compartir la verdad, yo feliz y si algo queremos hacer los tres hermanos es compartir nuestra pasión sobre nuestro estado, nuestra cocina, nuestra tierra y nuestras tradiciones".

MAÎTRE PATRICIO RIVERA-RÍO ZAMBRANO

Patricio, mejor conocido como Pato, incursiona en el mundo de la gastronomía motivado por su mamá, quien le aconseja dedicarse a lo que le gustará y le apasionará como era el mundo de las bebidas, de la mixología. Desde chico trabajó en bares, en barras y después en antros, recuerda que en esa época siendo muy joven, realmente lo disfrutaba.

Patricio comenta que Rodrigo acababa de estudiar gastronomía, Daniel empezaba y él estaba a la mitad de su camino, por lo que deciden juntarse como hermanos para abrir un proyecto gastronómico, un concepto diferente a lo que existía en Monterrey, de puro menú degustación, más enfocado a la gastronomía norestense.

EL MUNDO DEL VINO

"Cuando empiezo a descubrir más el mundo del vino, fue cuando abrimos Koli, hace casi 9 años, ahí empieza mi pasión por adentrarme en el tema, conocer más de todas las zonas, del Viejo Mundo, del Nuevo Mundo, también de los vinos que estamos haciendo en México.

"Los vinos mexicanos, creo que México tiene grandes vinos y poco a poco fui conociendo más. Así nace mi amor por las bebidas, mi gusto por dedicarme y vivir de esto", dice Patricio, Maître y Sommelier.

TRABAJAR CON HERMANOS

Más que difícil el trabajo con Rodrigo y Daniel es divertido, comenta Patricio, difícil es cualquier cosa en general, pero qué bien poder hacerlo junto con tus hermanos, no todo es "color de rosa", como en todo hay fricciones, sin embargo, respetan el área de trabajo de cada uno.

"Yo no voy a cuestionar nunca a Rodrigo en la cocina salada, a Daniel en la repostería y así mismo del otro lado", enfatiza.

La base del trabajo en equipo radica en respetar el área ajena, cada hermano se ha profesionalizado cada vez más y conoce más a fondo su especialización.

"La verdad es que somos súper alegres, súper felices y confiamos plenamente en el área de responsabilidad de cada quien", agrega Patricio.

PATRICIO EL MAÎTRE

Patricio disfruta su función en sala, su experiencia en Relaciones Públicas, le encantan las personas, platicar, considera que es parte fundamental en una cocina como la de Koli que exista un perfil, un maître, que exprese conocimientos, ideas y objetivos del equipo de cocina.

"Lo que mis hermanos quieren transmitir a los comensales, no sólo este plato con tales ingredientes, sino lo que expresa el platillo y ahí es donde entro para platicarles más allá del origen de los ingredientes", agrega.

EL RETO MÁS IMPORTANTE

Para Patricio el reto más importante es expresar la cocina norestense tal cual es, de una forma contemporánea, Nuevo León tiene un gran repertorio de cocina tradicional y local, y su trabajo es representarla de una forma diferente, un poquito contemporánea, un poquito moderna en un recorrido a través de un menú degustación de 13 tiempos.

INTERÉS POR LA COCINA NORESTENSE

"Cuando éramos pequeños y vivíamos aquí en Monterrey dijimos, nos encanta nuestro estado, nos fascina lo que hacen y qué mejor forma que ser representantes de nuestro estado a través de lo que nos gusta, que es la gastronomía; encontramos una de nuestras pasiones que es comer, descubrir la culinaria local, poder expresarla y compartirla al mundo es algo maravilloso", explica Patricio.

ORGULLO POR LA COCINA NORESTENSE

Muy contentos porque el trabajo y el reflejo de éste, en estos últimos años por fin da el fruto de nuestra misión de enaltecer la gastronomía norestense, afortunadamente no sólo fuimos de los primeros, sino pioneros en abrir un restaurante norestense fuera del noreste y completamente al otro lado de México, en la parte de Quintana Roo en la Rivera Maya en el hotel La Casa de la Playa en Xcaret, que se llama Lumbre.

El sueño de Patricio

Comenta que un sueño en conjunto como hermanos es seguir enalteciendo la cocina norestense, poniéndola en alto. Personalmente, desea tener tiempo para estar con su familia, con sus hermanos, para disfrutar de las cosas que le gustan, que es comer, para probar diferentes vinos, coctelería y qué mejor que hacerlo con la gente que quiere, que es su familia.

Un sueño en conjunto como hermanos es seguir enalteciendo la cocina norestense, poniéndola en alto. Muy contento de poder estar en Koli y muy agradecido de la evolución del restaurante

Chef Patricio

El mundo de la coctelería

En su función de Maître, Patricio tiene que enfocarse en todas las áreas, del vino, de los cocteles, del servicio, la recepción de los comensales; fue capacitándose en cada una de las áreas, su pasión es por los vinos, posteriormente entra al mundo de la coctelería y mixología, que es muy amplia, conocer combinaciones, que ofrecen diferentes tonos, texturas y también variedad de sabores.

Bebidas sin alcohol

Patricio comenta que tienen maridaje con mocktails, en un restaurante de menú degustación, que es la propuesta principal, dan opción al comensal sobre las bebidas, tienen de vinos, cocteles, pero también hay personas que quieren disfrutar una experiencia gastronómica sin ser necesaria la parte alcohólica, destilados o vinos como tal.

"Creamos una gama de maridaje de bebidas sin alcohol, mezcla de sabores, de frutas, tés, kombuchas, así tenemos nuestros maridajes súper divertidos", explica Patricio.

Más famosos mocktails

"Tenemos unos (mocktails) con base en miel que combinamos con la parte de postres, un poco de miel, frutos rojos, complementado con una buena acidez, nos hace una bebida bien balanceada que abraza perfectamente con los postres de Daniel, que no le gusta agregar mucha azúcar.

"Nosotros complementamos esta parte dulce con miel en los postres que tienen un nivel de acidez muy bien balanceada y hacen un maridaje muy divertido", explica a punto de emprender con sus hermanos un viaje a Tampico para cocinar en los 100 años del restaurante El Porvenir.

Agradecido

Muy contento de poder estar en Koli, muy agradecido de la evolución del restaurante y más que nada agradecido con sus hermanos por poder trabajar en conjunto.

Chef Daniel Rivera-Río Zambrano

Daniel es el responsable del mundo dulce del Grupo Rivera-Río. Esta pasión le nace cuando era pequeño, se considera una persona amante de los dulces, no tan postrero. De siempre tenía algunos caramelos en los bolsillos, le encanta el juego de texturas y colores, lo picoso, que considera una magia en México, una dulcería que va desde picosos, cristalinos, tradicionales hasta modernos.

Posición como repostero en Koli

Curiosamente la posición de cada hermano fue algo natural, antes de Koli, Daniel se dedicaba a la cocina en general, tanto salada como dulce, siempre con esa espinita de la repostería.

"Uno de los momentos más importantes fue cuando abrimos Koli, en el primer servicio, que no atendimos a clientes, el primer momento que nos posicionamos fue algo muy natural, cada quien empezó a tomar sus mismos roles. Pato empezó a acomodar mesas, agarrar botellas; Rodrigo luego, luego empezó a ver equipos de cocina un poco más pesados, y yo empecé a planear la parte fría del restaurante.

"Algo súper nato que nos volteamos a ver y dijimos creo que encontramos nuestra vocación dentro de Koli", relata Daniel.

Trabajar con hermanos

Trabajar con hermanos es una bendición para Daniel, lamentablemente en el gremio de la gastronomía es difícil estar con familia, es muy demandante, requiere mucho tiempo. "Es triste estar separados de casa, pero la maravilla de trabajar en Koli es como si estuviera en casa, tengo a mis hermanos, tengo a la familia Koli que tanto queremos, es algo muy bonito".

Como todo en la vida, indica Daniel, hay pleitos, es normal, pero lo que aprecia de sus hermanos es que se dicen las cosas al momento, si ven algún detalle que no les gusta, lo platican y afortunadamente terminan con un abrazo y un beso, y pasan a cocina otra vez.

INCURSIÓN EN GASTRONOMÍA

Fue algo curioso entrar al mundo de la gastronomía para Daniel, uno de los primeros momentos a los 11 o 12 años, cuando decide salirse de casa de sus papás, era un niño inmaduro y se fue a Guadalajara, a Mazamitla a trabajar a Monte Verde, un pequeño complejo de cabañas que sigue abierto.

"Era mi época de rebeldía y dije me voy de aquí, obviamente mis papás sabían dónde estaba, según yo no; empecé trabajando como bell boy, la persona que va corriendo acompañando los carros a las diferentes cabañas.

"Comíamos en la cocina de empleados, donde estaba la de eventos, poco a poco me fui preguntando, soy sumamente curioso, cuando pasaba algo en cocina le preguntaba al chef y la verdad en ese momento me acoge, me apapacha, sentí un momento muy bonito, en ese entonces vivía solo en la Ciudad de México con mi mamá.

"Sentí como este apapacho de familia, como el chef protegía a todos sus hijos cocineros, como la persona que ayudaba en limpieza y organización era la que apapachaba con la parte matriarcal, estuvo muy padre sentir esta familia en una cocina y realmente me enamoré de la cocina", explica.

En esos años sólo lo ponían a picar tomate y cebolla en una esquina de la cocina, con un cuchillo sin filo. Ahí surgió en Daniel esa apertura al mundo de la cocina de una manera interna, ver cómo los cocineros se desenvuelven, como existe esa pequeña jerarquía, como todos respetan al chef, fueron de las cosas que más le enamoraron, después empezar a probar de todo, terminando de enamorarse del gremio.

"Otro de los platos es Huasteca, nos ha acompañado por más de seis o siete años, ha tenido nueve evoluciones, pero es el mismo concentrado. Representa lo que son las montañas en el Parque La Huasteca, donde antiguamente estaba nuestra ubicación enfrente de las montañas"

Chef Daniel

POSTRES INSIGNIA

Daniel considera que su insignia es una pequeña gama de postres en relación con la naturaleza, es amante de lo natural, le encanta desconectarse, ir en su camioneta y perderse en las montañas; agradece las bellezas naturales que rodean Monterrey, son fuente de inspiración de uno de los platos denominado Chipinque, palabra que proviene del náhuatl chipinquin, un parque nacional, donde desarrollaron previamente su proceso de investigación.

"Junto con todo el equipo, vivimos lo que es Chipinque y agarramos ciertos ingredientes para poder jugar con ellos, obviamente nos dimos cuenta cuáles son factibles y cuáles no, y con este pequeño juego de aromas, sonidos que te envuelven en este parque surge la inspiración.

"Otro de los platos es Huasteca, nos ha acompañado por más de seis o siete años, ha tenido nueve evoluciones, pero es el mismo concentrado. Representa lo que son las montañas en el Parque La Huasteca, donde antiguamente estaba nuestra ubicación enfrente de las montañas", enfatiza Daniel.

Cada vez que terminaban estresados tenían una plática entre hermanos, cuando definían un momento importante, era afuera con un cigarro viendo las montañas de La Huasteca, una de las fuentes de inspiración más importante para el chef repostero.

SUSTENTABILIDAD

"La sustentabilidad es sumamente importante, el mundo lo está pidiendo a gritos, es momento de poner mucha atención y aquí en el Grupo Rivera-Río tratamos de utilizar el 100 por ciento del producto.

"Si se trata de cítricos de Montemorelos, usamos la pulpa, la piel y deshidratamos el restante para generar polvos con base en cítrico y así consumir el 100 por ciento del producto", agrega el chef.

Usan miel de productores locales en postres y coctelería

Otro tema importante para Daniel son las abejas, esenciales para el campo, para la ciudad, sólo se les ve como obreras de la miel. Realmente sin ellas no habría huertos, productos derivados, siendo indispensables.

Actualmente dan gran honor a las abejas, tienen relación con más de 350 apicultores de todo México, principalmente con cinco apicultores de la zona citrícola de Monterrey. Están preocupados por aportar un pequeño granito de arena a este mundo de la apicultura.

IMPORTANCIA DE LA FAMILIA

Para Daniel es un factor importante el rol de la familia, cuando habla de su mamá, que adora con toda el alma y la considera una de las mejores anfitrionas, "recibe increíble, tiene todos los sets". Su abuela materna le enseñó de etiqueta, de cordialidad, de poder vivir la mesa, vestirla y todos estos roles en torno.

"Si nos vamos con mi papá, fue uno de los que más me enseñó a comer, una buena gastronomía la encuentras desde un puesto en la calle hasta un restaurante de manteles largos, ahí mi padrastro tuvo mucho que ver en el tema de restaurantes de manteles largos, desde que era muy pequeño me ponía mi trajecito y me decía hoy vamos a ir a cenar a un restaurante, por favor compórtate", recuerda el chef.

Ésta era una parte importante de cómo vivir la etiqueta desde una edad muy temprana, estando sumamente agradecido, ya que les ayudó a él y a sus hermanos a probar cosas muy interesantes.

"Luego regresamos con mi papá, ir a los mercados, conocer México y del otro lado la etiqueta de mi mamá".

QUÉ SIGNIFICA SER EL MÁS PEQUEÑO

Ser el más pequeño de la familia resulta divertido, recuerda que cuando sus hermanos estaban en plena juventud, en la fiesta, él como "la pulguita" de nueve años andaba por todos lados sirviendo tragos. Al ser el más pequeño le tocaron las edades de todos sus sobrinos, casi siempre hace diferentes juegos con ellos y se sigue divirtiendo.

SOBRINOS

"Hoy en día agradezco tener tantos sobrinos. Ya casi un kinder de sobrinos, mi hermano Gabriel el más grande tiene dos princesas, hermosísimas; Rodrigo, tres pequeños diablitos, y Pato tiene otros dos. La verdad es un número divertido, hay juego de edades, hay dos que son bebés, a punto de empezar a hablar de corrido, otros dos más grandes en esta etapa de teenagers curioseando y las dos princesas que me desvivo por ellas.

Y EN CINCO AÑOS

Daniel se ve en cinco años en las cocinas, hasta que el cuerpo aguante, se ve cocinando profesionalmente o en casa, ya que le fascina cocinar para su esposa.
Y espera en cinco años tener un grupo sólido, con más aperturas, con más juego, más interacción dentro de platillos.
"Me veo jugando con más elementos fuera de Nuevo León, pero sí o sí dentro de las cocinas. Con unos cuantos niños y con muchas mascotas, porque también amo los animales", agrega Daniel.

RECOMENDACIÓN A NUEVAS GENERACIONES DE REPOSTEROS

Daniel considera que actualmente es un momento privilegiado, la información es muy práctica, al alcance de todos, desde los celulares, una gama impresionante de libros de cocina, de repostería, ingredientes. En el gremio de la repostería nunca se deja de aprender.

"Recomiendo regresar a los libros, siempre leer, investigar, cuestionarnos, soy muy curioso y me pregunto el porqué de todo, nunca dejarnos de sorprender de las cosas tan hermosas y simples de la vida, al final de cuentas podemos ver algo, una rutina diaria, preguntarnos qué tipo de flor, por qué están estos pajaritos al lado de tal planta y al final de esta práctica, puede nacer la inspiración de un plato".

MANDAMIENTOS KOLI

COCINA:
Simple y potente, enfoque en producto y técnica

COMUNIDAD:
Más clientes, más amigos

EL EQUIPO:
Somos familia, todos creamos, todos cocinamos, todos servimos y todos comemos

EL PROTAGONISTA:
La comida

KOLI:
Una extensión de nuestra casa

MI MOTOR:
Es el productor, mi responsabilidad su perseverancia

LOS PLATILLOS:
Conllevan una historia que representa una extensión y refleja creatividad

CHEF

Rodrigo Rivera – Río

Meteorito que se convirtió en atropellado

4 Personas

INGREDIENTES

Atropellado
Tomate huaje 400 g
Tomatillo 200 g
Cebolla blanca 150 g
Chile piquín 20 g
Carne seca 500 g
Laurel 10 g
Comino 10 g
Aceite 50 ml
Sal de colima 10 g

PROCEDIMIENTO ATROPELLADO
Licuar tomate, tomatillo, cebolla blanca, chile piquín y reservar.
En una cacerola calentar aceite, agregar los ingredientes licuados, carne seca, laurel y comino, dejar al fuego hasta que hierva, rectificar sazón.
Colocar y sellar en bolsas de vacío, dejar en termo circulador a 75°C por 12 horas.
Licuar en Thermomix a velocidad máxima por 15 segundos. Escurrir un poco, formar bolitas de 15 g y reservar.

Sub-receta Tempura de ceniza de tortilla de harina
Harina 100 g
Maicena 50 g
Agua 250 ml
Ceniza de tortilla de harina 20 g

PROCEDIMIENTO TEMPURA
En una batidora colocar ceniza y agua, ir agregando de poco a poco maicena y harina.
Una vez que la mezcla este homogénea, reservar.

Sub-receta Aguacate negro
Aguacate 250 g
Zumo de limón 15 g
Cilantro fresco 10 g
Sal c/n
Pimienta c/n
Carbón activado 5 g

PROCEDIMIENTO AGUACATE NEGRO
Llevar todos los ingredientes a la licuadora, una vez homogéneo, reservar.
Colocar en un molde de esferas pequeñas y congelar.

Sub-receta Gel de yema
Yema de huevo 100 g
Vinagre blanco 10 ml

PROCEDIMIENTO GEL DE YEMA
En una bolsa de vacío colocar las yemas y el vinagre blanco, colocar en termo circulador a 65°C por una hora.
Sacar del termo circulador y detener cocción con choque térmico.
Licuar la mezcla hasta que quede homogénea.
Colocar en una mamila y reservar.

Receta Meteorito de atropellado
Sub-receta atropellado de carne seca 200 g
Sub-receta Tempura de ceniza de tortilla de harina 100 ml
Sub-receta Aguacate negro 50 g
Sub-receta gel de yema 10 g

PROCEDIMIENTO DE EMPLATADO
Rellenar las bolitas de atropellado con aguacate negro, bolear y pasar por tempura de ceniza, freír a 175°C hasta que queden crujientes.
Una vez fuera de la freidora, decorar con el gel de yema.

Meteorito que se convirtió en atropellado

CHEF

Rodrigo Rivera – Río

Tamal colado

1 Persona

INGREDIENTES

Sub-receta Encacahuatado
Chile mije 100 g
Chile pasilla 100 g
Chile guajillo 100 g
Cacahuate pelado 1 k
Ajonjolí 300 g
Tomate guaje 1 k
Cebolla blanca 300 g
Ajo blanco 50 g
Mejorana 40 g

PROCEDIMIENTO ENCACAHUATADO
Hervir en agua los chiles desvenados junto con los demás ingredientes por 30 minutos. Licuar todo y colar. Reservar.

Sub-receta Tamal
Masa nixtamal 1 k
Manteca de puerco 150 g
Sub-receta alazapa 100 g
Sal 15 g

PROCEDIMIENTO TAMAL
En una batidora colocar la masa de nixtamal, manteca de puerco derretida, alazapa y sal.
Mezclar hasta que la masa esté homogénea.
En un molde redondo colocar la masa y llevar al horno a 1000C en calor húmedo por 2 horas. Reservar.

Sub-receta Crocante de suero de leche
Harina de tapioca 50 g
Suero de leche 150 ml
Agua 150 ml

PROCEDIMIENTO CROCANTE DE SUERO
Poner el agua y el suero de leche al fuego, cuando esté en punto de hervor colocar harina de tapioca.
Extender en una charola y meter al horno por 4 horas a 80°C hasta que estén crujientes, cortar con un cortador redondo. Reservar.

Sub-receta Alcachofa
Alcachofa 2 piezas
Grasa de res 2 L
Laurel 5 g
Ajo 20 g

PROCEDIMIENTO ALCACHOFA
Derretir la manteca y colocar la alcachofa, el laurel y el ajo. Llevar al horno a 65° C por 2 horas. Una vez suaves, reservar.

Sub-receta Spread norteño
Yogurt seco 50 g
Zumo de limón 20 ml
Piquín 10 g

PROCEDIMIENTO SPREAD NORTEÑO
Licuar el zumo de limón y el piquín, agregar el yogurt seco. Reservar.

Tamal Colado
Sub-receta encacahuatado 100 ml
Sub-receta tamal 2 pz
Sub-receta crocante de suero 2 pz
Sub-receta spread norteño 20 g
Sub-receta alcachofa confitada 2 pétalos

PROCEDIMIENTO DE EMPLATADO
Tomar 2 pétalos de alcachofa y quitar el exceso de grasa.
Colocar spread norteño en cada alcachofa.
Pasar los tamales por el encacahuatado y colocar en los pétalos. Terminar con los crocantes de suero.

Tamal colado. Fotografía cortesía Restaurante Koli

Buñuelo de cabuches / Fotografía cortesía Restaurante Koli.

CHEF

Daniel Rivera – Río

Buñuelo de cabuches

1 Persona

INGREDIENTES

Sub-receta buñuelo
Harina 300 g
Leche 240 ml
Mantequilla 30 g
Sal 2 g
Azúcar 50 g
Huevo 3 pz
Agua 50 ml

Procedimiento Buñuelos
Derretir la mantequilla, en una licuadora incorporar harina, mantequilla, leche, sal, azúcar, huevo y agua hasta que no haya grumos.
Con un molde de buñuelos de viento pasarlo por la masa y freír a 150oC por 3 minutos hasta que estén crocantes, reservar.

Sub-receta Hummus de frijol negro
Frijol negro 500 g
Tajini 100 g
Pasta de cacahuate 100 g
Comino molido 5 g
Zumo de limón 20 ml

Procedimiento Humus
Cocer el frijol en agua hasta que esté suave.
Licuar el frijol, tajini, pasta de cacahuate, comino y zumo de limón hasta que se incorporen. Reservar.

Sub-receta Apio en escabeche
Apio 200 g
Mantequilla 100 g
Vinagre blanco 500 ml

Procedimiento Apio
En una cacerola colocar la mantequilla y saltear las varitas de apio, agregar el vinagre y llevar a hervor. Reservar para uso.

Buñuelo de Cabuches
Buñuelos 2 piezas
Sub-receta de hummus de frijol negro 50 g
Jocoque seco 10 g
Flores comestibles c/n
Sub-receta apio en escabeche 10 g
Cabuche en escabeche 15 g

PROCEDIMIENTO DE EMPLATADO
Tomar el apio en escabeche, cortarlo en petit brunoise y reservar.
Cortar el cabuche en escabeche a la mitad y reservar.
Tomar un buñuelo y rellenarlo por la parte de abajo con la sub-receta de hummus de frijol, colocar el apio al centro.
Por la parte de arriba, colocar un bombón de jocoque seco y decorar con cabuche y flores comestibles.

CHEF

Daniel Rivera – Río

Chipinque

1 Persona

INGREDIENTES

Sub-receta Helado de Ciruela
Ciruela 255 g
Leche 500 ml
Crema Lyncott 250 ml
Dextrosa 30 g
Azúcar 100 g
Estabilizante lácteo 1 g
Xantana 1 g

Procedimiento Helado
Escalfar las ciruelas, dar choque térmico y quitarles el corazón. Llevar todos los ingredientes a una olla a fuego directo, llegando a 83°C, licuar muy bien y reservar.

Sub-receta Oblea de Amaranto
Harina de trigo 100 g
Amaranto 100 g
Aceite neutro 20 ml
Agua 200 ml
Sal 4 g
Azúcar 48 g
Espirulina 3 g

Procedimiento Oblea
Cernir muy bien los ingredientes y llevar a Thermomix para licuar a velocidad 6 por 3 minutos. No dejar reposar mucho la pasta antes de usar. Hornear a 140°C por 15 minutos. Reservar.

Sub-receta Musgo de tomatillo
Tomatillo 500 g
Grenetina 6 g
Azúcar 80 g

Procedimiento Musgo
Hidratar la grenetina. Licuar el tomatillo, pasar por un colador muy fino. Colocar el jugo del tomatillo en una olla a fuego medio, junto con azúcar y grenetina. Al llegar a 60 grados, reservar en cambros, congelar y cortar en pedazos grandes, pasar por un baño de nitrógeno y licuar.

Sub-receta Sólidos de Mantequilla
Mantequilla 150 g
Leche en polvo 50 g
Sal 3 g

Procedimiento Sólidos de mantequilla
En una olla hacer mantequilla noisette.
Colar y después poner de nuevo al fuego junto con leche en polvo y sal.
Cocinar por 5 minutos a fuego alto y retirar de la lumbre.
Colar con manta de cielo. Reservar.

Sub-receta Sponge cake de Anacahuita
Leche 150 ml
Huevo 100 g
Aceite de anacahuita 75 ml
Azúcar glass 190 ml
Harina de trigo 125 g
Sal 5 g
Bicarbonato 6 g

Procedimiento Sponge cake
Colocar todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix, licuar a velocidad 6 por 3 minutos. Colar muy bien y colocar en sifón con dos cargas.
Dejar reposar 2 horas y cocer en vaso de cartón al microondas por 2 minutos.

CHIPINQUE
Sub-receta Helado de Ciruela 45 g
Sub-receta Oblea de Amaranto 15 g (5 g/pieza)
Sub-receta Musgo de tomatillo 35 g
Sub-receta Sponge cake de Anacahuita 5 g

Procedimiento de emplatado
Colocar el sponge cake de anacahuita al centro del plato.
Montar la quenelle de helado de ciruela sobre el sponge cake. Cubrir con el musgo de tomatillo.
Colocar las obleas verticalmente una detrás de otra, dejando un espacio entre cada una.

Chipinque. Fotografía cortesía Restaurante Koli.

Patricio Garza: Lujo en comunidades sostenibles

Arboleda, además de vivienda y comercios de alta gama, ofrece 31 propuestas gastronómicas, desde la creativa cocina de autor, hasta Bread Panaderos y Café Laurel

Celia Marín Chiunti

"Creamos comunidades sostenibles en busca de mejorar la calidad de vida, desarrollando capacidades y lazos comunitarios desde un punto de vista sistemático en la conformación de barrios completos para vivir y establecer relaciones familiares, amistosas y de comunidad", comenta Patricio Garza, presidente del Consejo de Silica Desarrollo y Capital Natural.

Arboleda cuenta con una extensión de 16 hectáreas, incluyendo cinco como áreas verdes en Av. Roble en San Pedro Garza García, donde hay viviendas, comercios y 31 conceptos gastronómicos: desde el multi premiado restaurante Pangea, considerado de los mejores de Latinoamérica, pasando por Sibau con una cocina contemporánea de autor hasta propuestas más relajadas como Bread Panaderos. Todo convive en un ecosistema urbano sostenible.

GASTRONOMÍA

Con 31 restaurantes como ancla comunitaria y base de un centro de comunidad, Arboleda se convierte en un placer y en una necesidad, explica Patricio, exitoso empresario visionario y regiomontano, casado, padre de cuatro hijos, dos nietas y un nieto en camino.

"Somos habilitadores de las capacidades gastronómicas y comerciales de mucha gente, del talento maravilloso que tenemos en nuestra ciudad, en nuestro país. "Creamos las herramientas necesarias para que suceda, como las plataformas tecnológicas, donde lo que pasa es producto del talento de personas que tienen una pasión", indica el empresario.

MEJORES RESTAURANTES

La idea de Arboleda fue crear una villa urbana que conectará con la ciudad existente, colonias residenciales, zonas comerciales, escuelas, áreas de esparcimiento, sin embargo, hacía falta el centro de la comunidad, donde todo sucede y las conexiones humanas se materializan, donde estar sin necesidad de tener algo que hacer.

Contar con lo necesario para vivir mejor, como comercio, chefs, restauranteros, logrando así un espacio más orgánico que concentra ese gusto local.

Patricio Garza Garza tomando té en una terraza de Arboleda

"De alguna forma aquí se potencian esas capacidades donde la gente puede llegar a comer, cenar, desayunar y además disfrutar la vida", indica Patricio con ese carisma que le caracteriza.

CREO EVOLUCIÓN DE CAPITAL NATURAL

Actualmente Capital Natural evoluciona a CREO, explica Patricio sobre la nueva compañía que están desarrollando. Un concepto que valora los servicios ecosistémicos del planeta, buscando esa relación virtuosa entre el capital y la naturaleza, incrementando su presencia en el entorno.

CREAMOS LO QUE CREEMOS

"Futuro presente es la máxima de CREO. Somos un grupo de soñadores y de aterrizadores con la visión de que la ciudad puede ser mejor al ofrecer usos necesarios para hacerla más cercana y accesible".

CREO, el desarrollo inmobiliario es una herramienta para lograr su propósito de ciudades más sostenibles, explica, donde la naturaleza tiene un rol importante con cinco hectáreas de zonas verdes distribuidas en cuatro parques temáticas como el Jardín Botánico del Noreste que están construyendo.

"Evitemos que las ciudades crezcan desproporcionadamente, concentremos mejor en ambientes agradables para la vida, conectando con el comercio local y con temas de bienestar", agrega Patricio, quien estudió la Licenciatura en Administración de Empresas y maestría en Arquitectura con énfasis en diseño urbano y paisaje, que se convirtió en su "pasión desenfrenada".

CÓMO SURGE

Como todo, Arboleda resulta de un proceso de descubrimiento, desearían tener una gran idea y en realidad son una serie de ideas de muchas personas que participaron, indica Patricio, una visión integrada de cómo debe ser un lugar para vivir mejor, adaptándose a cambios y necesidades.

"De alguna forma aquí se potencian esas capacidades donde la gente puede llegar a comer, cenar, desayunar y además disfrutar la vida"

Creamos lo que creemos

CIUDAD ÓPTIMA

En una ciudad óptima lo importante es tener cerca y accesible lo que necesitas para vivir. Un balance con la naturaleza, donde la vida silvestre se mezcla, todo convive, no sólo una ciudad de concreto para el humano.

"Una ciudad que está conectada", agrega Patricio, "representa la fórmula en que quisiéramos cuidar el planeta, entre mejores ciudades tengamos menos depredamos y más lo cuidamos con gente más consciente del futuro del mundo que necesitamos".

TRANSFORMACIÓN DE MONTERREY

Monterrey creció en los últimos 50 años, de medio millón de habitantes a casi 5 millones; creció hacia la periferia, en forma suburbana, siguiendo el modelo norteamericano, donde en el centro, que era accesible, estaba el trabajo.

Al crecer se hace difícil y los jovenes no encuentran oportunidades de vida, de trabajo, de convivencia y se van a otros lados.

"La comunidad envejece, no es malo, mientras hayan otros ciclos positivos, y se empiezan a vaciar las ciudades. Lo que pasó en San Pedro, creció mucho y de repente se hizo muy difícil y se trajo el trabajo para acá y por falta de planeación se volvió un caos. Uno de nuestros procesos ha sido la búsqueda del orden en ese caos. Parte de nuestro análisis, buscar qué necesita una ciudad para ser un buen lugar para vivir. Tener todo cerca, espacios donde seamos libres y trabajar", puntualiza Patricio.

GRUPO PANGEA: ORGULLO NORESTENSE

VISIONARIOS DE LA COCINA EVOLUTIVA

Una historia de éxito que inspira, suma y cambia la industria de la restauración en Monterrey con Pangea como primer *fine dining*. Una apuesta sólida con 25 años, de frescura renovada con el Chef Eduardo Morali, de ética y de compromiso con la gastronomía, han valido importantes reconocimientos internacionales y nacionales

Celia Marín Chiunti

Sin duda Pangea es de los grupos restauranteros más exitosos y consolidados del país, producto de la visión del genio evolutivo de la cocina contemporánea norestense, Guillermo González Beristáin; la mente integradora de Cristina Arechavala, y el talento renovador de Eduardo Morali, haciendo de esta sociedad un éxito y orgullo para Monterrey, para México y para Latinoamérica.

En la historia de la restauración y el *boom* gastronómico en Monterrey hay un antes y un después de la llegada de Guillermo González Beristáin como primer chef propietario de un restaurante *fine dining*, Pangea. Una propuesta inicial de Cocina Fusión con técnicas francesas y respeto al ingrediente, que cambia el rumbo de la gastronomía en el noreste de México; galardonado por octavo año consecutivo en la lista *Latin America's 50 Best Restaurants* por S. Pellegrino & Acqua Panna.

Guillermo, junto con Cristina Arechavala, socia y genio financiero de Grupo Pangea hicieron una apuesta que parecía una locura para el San Pedro Garza García de 1998, donde la oferta de alta cocina era nula. La reinvención viene en 2017 con la incorporación como socio del talentoso Eduardo Morali.

Vista del Restaurante Pangea

El restaurante Pangea y el Grupo Pangea son referente, pasando por retos importantes como la separación de dos socios fundadores y la adición del Chef Eduardo Morali con esa frescura contemporánea en una cocina de respeto a la técnica y al ingrediente local.

El Chef Guillermo González Beristáin ha cocinado en su restaurante Pangea para el chef que más admira, Michel Bras, tres estrellas Michelin, cocinero francés, que sin ningún reconocimiento hace casi 40 años creó el movimiento de cocina sustentable, kilómetro cero, productos locales.

CHEF EDUARDO MORALI / CHEF DE DESARROLLO CORPORATIVO

Eduardo Morali, socio más joven y Chef de Desarrollo Corporativo de Grupo Pangea, trabaja codo a codo con uno de los mejores cocineros de Latinoamérica.

"Me dedico a asegurar que los restaurantes y los negocios marchen bien, ayudando a Guillermo en todo y siempre inventado, viendo hacia adelante, mejorando procesos, platillos", comenta Eduardo, cuyo talento suma en el Grupo conformado por seis restaurantes de distintas cocinas creativas: Pangea, Bardot, Libertad, Chino Latino, Café Laurel y La Estelina, además de *Catering* Pangea y Tienda de Vinos Pangea, ganadora del *Wine Spectator Award of Excellence* por su selección.

Nueva generación

"Mi llegada a Monterrey fue algo que nadie planeábamos, básicamente se dio en un evento en que coincidimos en Tulum, Memo me preguntó en qué proyectos estaba y platicando salió el tema hipotético de qué pasaría (si trabajaban juntos), y de ahí siguió la plática.

"Memo me mandó un correo preguntándome si realmente me interesaba colaborar, yo estaba sorprendido; sí me llevaba con él y coincidimos en eventos, pero evidentemente no tenía contacto y siendo la persona y el chef reconocido que es, no me la creía", agrega Eduardo, quien se graduó con honores del *Culinary Institute of America* (CIA) en Nueva York y fue aprendiz de reconocidos chefs como Daniel Boulud y Floyd Cardoz en La Gran Manzana.

En un viaje a Tulum, fueron los dos a Noma, recuerda que en un evento previo el Chef Guillermo le comentó que había comprado boletos y que le sobraban un par, a lo que Eduardo respondió "yo quiero ir, apártame".

En aquella época Eduardo vivía en Ciudad de México y era socio del Chef Abel Hernández, acababan de abrir Loretta, que nace con mucho ángel y estaban muy contentos. Sin embargo, Alejandra su esposa y él estaban cansados de la vida en Ciudad de México, comenta quien en Ciudad de México fue Sous Chef del restaurante Anatol del Hotel Las Alcobas, Chef Ejecutivo de Beefbar del hotel Camino Real Polanco y Jefe de Cocina en Eloise.

"Recuerdo que cuando salió esta oportunidad, lo platiqué con Ale y ella me dijo 'vámonos'".

Llegada a Monterrey

Eduardo llega a Monterrey, Guillermo le recibe y le explica sobre el Grupo Pangea, los establecimientos y su plan, estaba viendo a futuro; básicamente lo que entendió en aquel momento es que buscaba alguien que le ayudará en varios aspectos, no sólo hacer platillos nuevos, sino crecer y llevar todo adelante, lo que hay detrás y eso fue lo que más le gustó.

"Desde el día uno mi opinión ha sido tomada en cuenta (por Guillermo y por Cristina) en todos los aspectos del Grupo, operativo, de negocio, de visión y es algo que me ha dado mucha confianza", enfatiza Eduardo.

Trabajo en equipo

Para el Chef Eduardo trabajar con el talento de Guillermo es algo que disfruta, no quiere decir que sea fácil, no obstante, hacen un gran equipo.

Sociedad

Cuando llega a Monterrey y conoce a Cristina Arechavala, la genio de las Finanzas, se percata que no sabía nada de Grupo Pangea. Evidentemente estaba comenzando un proyecto en sociedad, ya que le ofrecieron ser parte. Además de percibir un sueldo, la propuesta era entrar como socio con una participación inicial, que conforme pasarán los años iría escalando en porcentaje.

"El pacto con Memo y Cris fue que todos los proyectos que surgieran después de la integración, los tres socios iríamos a la par, como Café Laurel y algunos otros proyectos en que estamos asociados.

Clave del éxito en sociedad

Para el éxito hay tres vertientes, tres ángulos del triángulo cuidados de alguna manera, el primero es las finanzas para

Eduardo Morali, socio más joven y Chef de Desarrollo Corporativo de Grupo Pangea, trabaja codo a codo con Guillermo González Beristáin, uno de los mejores cocineros de Latinoamérica y empresario de la industria de la restauración en México, por su talento, capacidad de sumar y compartir.

Chef Eduardo Morali

Vista del Restaurante Bardot

poder funcionar, otro es la parte operativa, la calidad que hay que cuidar, y el tercero es el tema estratégico y de negocio.

"El equipo que hay es esencial, Cristina en la parte financiera, Memo y yo damos forma a lo operativo y a la visión culinaria, calidad y lo que implica; al tema de piso, también nos metemos en vinos, afortunadamente tenemos a Priscilla, que es la *sommelier*, que antes no teníamos y estábamos más metidos en la selección, hacer catas y lo que implica", explica el chef.

Evolución en seis años

Eduardo considera que estos seis años de integración al Grupo Pangea han sido como una línea de tiempo, con la pandemia de dos años se congelaron las cosas; de los otros cuatro, el primer año fue adaptación, entender al cliente, el movimiento, los empleados y la dinámica entre tantos restaurantes.

Le gusta como han ido amoldando el lugar, las instalaciones, la manera de trabajar en estos cinco años, han hecho mucho trabajo detrás para seguir creciendo.

"Hicimos una panadería nueva, ahora con Café Laurel, ampliamos el área de producción, todo con miras a seguir creciendo con la marca", explica.

También la renovación del Restaurante Pangea, con la terraza, la cocina y lo que implica un cambio para seguir creciendo y proponiendo, resulta un reto apasionante para Eduardo con 33 años de edad; seguir avanzando cuando estás en la cumbre como los mejores restaurantes de Latinoamérica, premiado en Europa, puede resultar un arma de doble filo, sin embargo la apuesta de Guillermo y Cristina ha sido un virtuoso encuentro de talentos.

Considera que estar en el Grupo es como una maestría en restaurantes, empezar a ver el negocio como empresario. Como jefe de cocina no ves las mismas cosas y crees que el mundo gira alrededor de ti, "como cocineros somos así", dice Eduardo, quien ocupa parte de su tiempo para que los cocineros puedan hacer bien su trabajo.

"Desde el día uno mi opinión es tomada en cuenta (por Guillermo y por Cristina) en todos los aspectos del Grupo, operativos, de negocio, de visión y es algo que me ha dado mucha confianza"

Eduardo Morali

Equipo consolidado

En Pangea comenta el chef hay personas del equipo con más de 20, 25 años, empezaron con el Chef Guillermo en Ciudad de México.

"Son muchos empleados que han apostado estar con nosotros y eso te da mucha estabilidad, la columna vertebral del restaurante, que es importante y te da estructura", asegura Eduardo.

El reto más importante

Sin duda la pandemia fue el reto más importante para Eduardo, idear cómo sacar adelante a las familias, a las personas que dependen del Grupo Pangea. Sin embargo, aprendió que siempre hay como salir de las situaciones complicadas, de los problemas.

"Aquí (en Pangea) hicimos charcutería, pastas, salsas, paquetes para llevar; arriba, en Bardot, paquetes para el Día de las Madres, el Día del Padre, el Super Bowl, que si los vinos, todo el tiempo estábamos ideando para darle una excusa a la gente para seguir comprando.

"Seguir es un gran triunfo, sin duda fue el mayor, la incertidumbre por la que todos pasamos, pero la pandemia nos dejó muchísimo, es lo más difícil por lo que hemos vivido, por lo menos yo", asegura Eduardo.

Adaptación a Monterrey

Para el chef, adaptarse a Monterrey, a la forma de trabajar, fue difícil. Todo era diferente, el ritmo, los productos, al final de cuenta cambias de restaurante, de lugar, de cocina, de cocineros.

"Imagina a los cocineros que llevan 20 años haciendo las cosas de cierta manera y alguien nuevo viene y les dice es mejor esta forma; no siempre es fácil cambiar el chip o decir ahora se va a hacer así.

"Es importante escoger batallas y adaptarte tú".

Cristina es responsable que a partir de Pangea los restaurantes del Grupo se financien del propio flujo operativo, aunque algunos hayan sido con crédito, generalmente se liquidan en los primeros meses de operación.

Cristina Arechavala

CRISTINA ARECHAVALA
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Cristina Arechavala es la parte financiera de la sociedad, se encarga de proveer los recursos para hacer realidad las exigencias del negocio. Su función es esencial como integradora, es la parte estructurada que se requiere para el éxito de una empresa como es Grupo Pangea con 500 empleos directos.

"Conocí a Guillermo en una cata de vinos, estaba en Ciudad de México porque se suponía me iba a vivir a Nueva York, iba por seis meses y me quedé cinco años; quería estudiar cocina.

"Guillermo se sienta a mi lado, le preguntó 'qué haces', él contesta 'soy chef'. Me platica que estudió en el *Culinary Institute of America* (CIA), yo pensaba 'qué padre', cuando me vaya a Nueva York voy a hacer eso, pero bueno, ya nunca me fui", recuerda Cristina, responsable que a partir de Pangea los restaurantes del Grupo se financien del propio flujo operativo, aunque algunos hayan sido con crédito, generalmente se liquidan en los primeros meses de operación.

"Guillermo es alguien que no para, trabaja mucho y a pesar de la fama, los nombramientos y la reputación, es una persona íntegra, es un jefe que inspira disciplina y respeto".

Cristina Arechavala

Después de ese encuentro Cristina no vuelve a ver a Guillermo, quien era directivo en Ambrosía, hasta que llega el momento de hacer prácticas del diplomado de cocina que tomó en Ciudad de México; tenía que hacer 400 horas de prácticas, entonces decide hacerlas en Ambrosía del Bosque.

Lo mejor de la sociedad

Cristina, regiomontana egresada con honores del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), comenta que de la sociedad con Guillermo y con Eduardo ha aprendido mucho a través del tiempo.

"A mi Memo me hizo bastante menos estructurada, abrirme más y ver más allá de la parte cerrada de los números.

"Lalo trae otro aire, puede ser mi hijo, trae otra mentalidad. Guillermo y yo vemos esa juventud, de repente es impulsivo y pensamos, si supieras, pero es parte de madurar, sobre todo en este ambiente, no puedes brincar con las cosas, ni nada", agrega.

Los valores son lo más importante

Lo más importante, reflexiona Cristina, la constancia en torno a los valores, siendo lo más importante.

"Valores como la familia, la honestidad, el trabajo duro, la empatía, lo que conlleva, lo esencial para un ser humano para ser un verdadero ser, creo que de alguna manera nos lo hemos retroalimentado los dos (Memo y Cristina) a través del tiempo.

"Me doy cuenta a veces que digo, qué bárbara, si es cierto tiene toda la razón Memo, yo debería pensar en esas cosas y de repente también Memo me lo ha dicho, yo no había pensado en eso y tienes razón", agrega Cristina.

Y aunque no hablan mucho, explica Cristina, se conocen perfecto y se quieren, "yo creo que más que a nuestros propios hermanos, daríamos la vida el uno por el otro", no es algo que platiquen, sin embargo, de repente pasan cosas, se voltean a ver, "no pensé que pensabas eso de mi", la verdad es bien padre.

"Guillermo es alguien que no para, trabaja mucho y a pesar de la fama, los nombramientos y la reputación, es una persona íntegra", añade al precisar que se trata de un jefe que inspira disciplina y respeto.

Con la pandemia han logrado sortear los momentos más difíciles de la industria de la restauración y consolidar al Grupo Pangea con trabajo, estrategia y talento para reinventarse en momentos complicados. Enhorabuena para Guillermo, Cristina y Eduardo por sumar en pro de una gastronomía que apuesta por el noreste del país.

CHEF

Eduardo Morali

Tamal de calabaza de castilla, crema de rancho y caviar

4 Personas

INGREDIENTES
Tamal de calabaza 4 pza
Salsa de crema de rancho 100 ml
Aceite de cebollín 15 ml
Caviar Siberiano (o la variedad de preferencia) 20 g
Albahaca frita 8 hojas

Tamal de calabaza
Hace: 15 tamales de 30 g

Masa de nixtamal 200 g
Calabaza de Castilla, rostizada 120 g
Mantequilla 90 g
Queso cabra 40 g
Azúcar morena 20 g
Sal fina 6 g
Polvo para hornear 2 g
Hojas de maíz 15 pza

Calabaza rostizada
Calabaza de Castilla 1 pza
Mantequilla sin sal 50 g
Sal 30 g

Salsa de crema de rancho
Echalot, rebanado 100 g
Ajo, rebanado 25 g
Vino blanco 400g
Crema de rancho 400g
Mantequilla sin sal 200 g
Pimienta blanca (opcional) 1 g
Ralladura de limón, al gusto

Aceite de cebollín
Cebollín fresco 100 g
Aceite neutro 200 ml
Sal fina 20 g
Agua 1 lt

PREPARACIÓN
Para los tamales empezar por hornear la calabaza 1 hora a 200º C. con un poco de mantequilla y una pizca de sal. Sacar del horno, retirar la piel y cortar en trozos más pequeños. Hornear de nuevo a la misma temperatura por 30 minutos más. Pesar 120 gramos de la calabaza (aun caliente) y licuar con el queso de cabra y la mantequilla hasta formar un puré terso y homogéneo.

Mezclar la masa a temperatura ambiente con sal, azúcar y polvo para hornear, trabajar por 5 a 6 minutos hasta que se incorporen bien los elementos. Agregar el puré de calabaza y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla tersa y homogénea. Refrigerar 15 minutos para que tome consistencia.

Hidratar las hojas de maíz hasta que estén suaves, poner la mezcla (30 g) en el centro, con cuidado se cierra primero la parte baja (o más angosta) y después la superior, si es necesario se atan con los recortes de la misma hoja.

En una vaporera con agua caliente, cocinar los tamales por 1 hora. Dejar reposar 1 hora antes de servir. Se pueden recalentar en la misma vaporera por 6 a 8 minutos.

Para hacer la salsa, en un coludo, fundir la mantequilla a fuego medio. Acitronar el echalot y el ajo hasta que estén traslúcidos. Agregar el vino blanco y cocinar a fuego bajo, hasta reducir a 1/3 del volumen original. Agregar la crema y llevar a hervor hasta obtener sabor y textura rica. Sazonar con sal y jugo de limón. Colar por chino fino y reservar.

Para hacer el aceite de cebollín, primero hervir el agua y agregar la sal. Blanquear el cebollín por 1 minuto. Colar y enfriar en agua con hielo de inmediato. Exprimir bien el cebollín y licuar con el aceite por 1 minuto. Pasar el aceite por un filtro de café.

Para servir, calentar los tamales y la salsa. Emulsionar bien la salsa con un batidor de globo o una licuadora de inmersión. Gotear algunas cucharadas del aceite de cebolín sobre la misma salsa. En un plato sopero, verter una cucharada de la salsa a modo de hacer un espejo. Colocar un tamal por encima. Colocar 5 g de caviar (o al gusto) en cada uno de los 4 tamales. Terminar con un poco de ralladura de limón.

Tamal de calabaza de Castilla, crema de rancho y caviar

Chef Fernando Zavala

SIBAU

Cocina contemporánea de autor

Este restaurante ha sabido posicionarse en el gusto regiomontano bajo la operación del Chef Fernando Zavala, asesorado por el reconocido Chef Bruno Oteiza

Sonia Ortiz Salinas

Con una propuesta de alta cocina contemporánea con influencia de otras cocinas del mundo, el restaurante Sibau cuenta con un estilo propio con el sello de Bruno Oteiza y un equipo sólido dirigido por el chef de cocina Fernando Zavala desde su apertura en 2018, que con la asesoría del reconocido chef vasco han ido afinando detalles, platillos, para mejorar cada día.

Como responsable de la parte operativa, Fernando de 42 años de edad, se encarga también del catering de Sibau, de fuego, que surge en pandemia, entre otros proyectos, ubicados en Arboleda en San Pedro Garza García.

Periodo de aceptación

"La aceptación de Sibau en Monterrey ha sido complicada, no queríamos caer en el típico restaurante que busca la masa, quisimos hacer una cocina de autor, de estilo propio; afortunadamente la gente lo entendió, tuvimos que adaptarnos al mercado, ese toque ácido, picante, salado, siempre respetando nuestra esencia", explica Fernando, quien está casado y trabaja con su esposa Lulú como sous chef.

A Bruno Oteiza lo conoce en el *Wine & Food Festival* en Cancún cuando fue Ferran Adrià. Fernando trabajaba en el Hotel Live Aqua y los presentó el Chef ejecutivo Eric de Maeyer, posteriormente el chef vasco le invita a trabajar a Biko en Ciudad de México y después a Cuba en La Guarida.

"Nos conectamos seguido, estamos en contacto, me propone cosas, le propongo y las llevamos a cabo", agrega el chef sobre su relación con el reconocido cocinero vasco Bruno Oteiza.

Inspiración en la cocina

Sobre su inspiración en cocina, Fernando tuvo grandes maestros como Michelle Bernstein, chef americana, con quien creció de ser cocinero a jefe de cocina, aprendió cómo llevar una cocina y salir del típico menú de hotelería. También trabajar en un crucero, Princess Cruises, fue de gran experiencia.

Otros maestros fueron el Chef Franco Madalozzo, director culinario de Grupo Xcaret; el Chef argentino Guillermo Gómez; Eric de Maeyer, Chef ejecutivo del Hotel Live Aqua Cancún, quien le enseñó la parte divertida de la cocina, de pasarla bien, bromear. Obviamente cuando conoce a Bruno lo lleva a otro nivel, más rígido, mayor rigor, inmediatez del producto, menos es más en cocina. "Considero que mi vida en la cocina es un antes y un después desde conocí a Bruno".

Evolución

"Mi evolución en el paladar local fue un reto, no entendía Monterrey, soy de Ciudad de México radicado en Cancún", explica Fernando, "el gusto era muy particular y ha sido complejo hacer platillos de calidad con técnicas clásicas francesas, españolas, italianas con esa chispa que le gusta al regio, un poco más ácido, picante, con más sal, con ese tema de la soya, de las salsas negras".

Desde su restaurante El Jonuco en Apodaca, Nuevo León, este joven cocinero enamora a propios y extraños con una cocina de tradición, sustentable, de investigación de campo, cuyo éxito le lleva abrir, junto con su familia, Vernáculo en San Pedro Garza García

Celia Marín Chiunti

La cocina abierta de Vernáculo

Hugo Guajardo, inquieto joven emprendedor que abre hace ocho años, junto con sus hermanas en operación y administración, además del apoyo de su papá con el local, su primer restaurante, El Jonuco, cerca del Aereopuerto de Monterrey en su natal Apodaca.

Nadie imaginaría el éxito que tendría entre comensales asiduos a las zonas restauranteras del municipio gastronómico de San Pedro Garza García, por lo que el año pasado inaugura Vernáculo en Distrito Armida.

Una cocina de sabores francos como los regiomontanos, donde empiezas con la Greña de carne seca transformada en finas hebras llenas de sabor para pedir al centro, así como Frijoles negros, de la Sierra de Aramberri, con veneno cocinados a la leña; Aguacate machacado con chicharrón de barriga, salsa de chile piquín, tortillas de harina confeccionadas en gran tamaño para compartir como lo hacen en rancherías de los municipios de Nuevo León.

"Son muchas horas de trabajo, de recorrer comunidades, la verdad no esperábamos el éxito de El Jonuco, éramos inexpertos en el tema, en el camino hemos ido aprendiendo mucho.

"Todo fue de boca en boca, fue creciendo el restaurante, teniendo vínculos más sólidos entre el comensal y el lugar", comenta Hugo, quien se graduó en Negocios Internacionales en el Instituto Tecnológico y de Estudios de Monterrey, antes de descubrir su pasión por la cocina.

VERNÁCULO

"Ser nativos, ser propios del lugar de donde eres, aplicamos ese término no sólo en la gastronomía, también en el trabajo con artesanos locales, creemos en el ingrediente y producto local, además del uso de utensilios antiguos, siempre respetando esos sabores tradicionales, de casa", explica Hugo al referirse al concepto del restaurante Vernáculo.

Una cocina abierta donde materiales de la región como barro en ollas y platos, sartenes de fierro, colores ocres en paredes y techos marcan un escenario rústico y norteño donde el chef y sus ayudantes confeccionan platillos llenos de sabor, posicionando el restaurante Vernáculo en el gusto de propios y extraños.

INVESTIGACIÓN: RAÍCES GASTRONÓMICAS

Hugo está convencido que en algún punto todos regresamos a nuestras raíces, esos recuerdos de su infancia, comer en casa de sus abuelas esos guisos tradicionales, el cabrito los domingos y en celebraciones, el asado de puerco, entre muchos otros.

"Vi una oportunidad que hacía falta en el Estado, enaltecer la gastronomía local, al contar con diferentes regiones, micro climas distintos, encuentras ingredientes nativos. La única forma es recorriendo Nuevo León, investigando y al mismo tiempo beneficiando al productor local", explica Hugo, cuyo mayor reto en la gastronomía ha sido remar contra corriente.

Chef Hugo Guajardo

La cocina de Nuevo León no la encuentras en las escuelas de cocina, por lo que es indispensable investigar, puntualiza Hugo, como el tema de hierbas nativas que usan en los platillos y también aprovechan en coctelería, imprimiendo tonalidades de sabores que nutren.

INGREDIENTES REPRESENTATIVOS

Entre los ingredientes regionales están el chile del monte o chile piquín, que es diferente por zonas en sabor y tamaño. También está el orégano en Higueras en la zona de Picachos, además del comino silvestre y las vainas de mezquite, que no se utilizan tanto sólo en rancherías, donde se secaban, hacían harina con la que elaboraban panes, tortillas, atoles.

Otra vaina, es la del ébano, denominada también anahuacata, es como el cacahuate o el pistache de la región, ya maduras antiguamente se tostaban y se hacía un tipo de café de anahuacata, explica Hugo.

Entre los productos del desierto están la flor de palma, los cabuches, las pitayas. Además de la tradición herbolaria con poleo, laurel silvestre, hierba anís y otras hierbas medicinales para hacer remedios curativos.

"Tenemos algo de maíces criollos en el sur del Estado, que han sufrido con las heladas. Con las tostadas de maíz nixtamalizado que sobran hacemos un polvo para los tuétanos, por lo que aprovechamos todo.

"También tenemos en Nuevo León un frijol criollo de la Sierra de Aramberri, que estamos utilizando en nuestro menú", añade Hugo.

SUSTENTABILIDAD

Al apoyar el producto local estamos apoyando la sustentabilidad, en el tema de la proteína local por ejemplo el cordero, compran la canal completa para darle salida a todo, explica. Es parte de trabajar con el proveedor, haciéndolos más conscientes.

NUEVAS GENERACIONES

Que sigan su pasión, el interés para poder destacar en la profesión. Encontrar algo que atrape nuestro interés y es la única manera que podemos destacar.

RETO ACTUAL

Mantener estos dos lugares, El Jonuco y Vernáculo, al cien, le gustaría tener pocos restaurantes bien consolidados, mantener calidades y sabores que le han distinguido. Otros proyectos personales, poder hacer un libro, dejar testimonio de la gastronomía de Nuevo León. Seguir creando uno que otro proyecto, más pequeño que puedan tener más control.

Ludovic Anacleto

del restaurante *Gran Cru* encuentra su vocación a través de lo vivido durante la Pandemia de 2020

Por Sonia Ortiz Salinas

Fotografías Miguel Rendón

¿Quién es Ludovic Anacleto?
Sommelier de profesión, con 27 años como restaurantero, dueño de *Gran Cru*, ubicado en Punto Central, *The Wine Bar by Gran Cru* en Metropolitan Center, UME en Trébol Park y el más reciente *Frites Artois* en Main Entrance.

Llega a Monterrey por su esposa, a quien conoció en Estados Unidos mientras trabajaba en Disney para Paul Bocuse. A su llegada comenzó trabajando para Vinoteca de México y luego abrió su restaurante *Cru* en 2012, que más tarde cambiaría de nombre a *Gran Cru*.

Cómo llega a la gastronomía
"Era muy mal alumno en la escuela y cuando se me cerraron posibilidades decidí estudiar gastronomía. Mientras estudiaba comencé a trabajar con Jacques Cagna en *Quai des Grands Augustins*, un restaurante de 2 estrellas Michelin.

Entré el 28 de agosto de 1996 a las 7:30 am y para las 7:45 am me pregunté '¿qué estoy haciendo aquí?', más tarde vi a unos tipos trajeados que no eran meseros, ni comensales y parecían estarla pasando bien. Al preguntar me dijeron son *Sommelier* '¿esos a qué se dedican?' Pregunté, a recomendar el vino respondieron, entonces dije 'eso es lo que quiero hacer'.

"Debido a que sólo tenía 16 años debía hacer dos años de Gastronomía, después dos años de Administración de Empresas Turísticas y luego tomar la especialización de *Sommelier* de dos años.

"Cuando empiezo Administración de Empresas Turísticas trabajaba en un restaurante 3 estrellas Michelin, Lucas Carton, con el chef Alain Senderens y le digo 'yo quiero ser *Sommelier*'. Me dice que trabaje como *Sommelier* y me firma las horas de Administración de Empresas Hoteleras.

"Empezando la especialización de *Sommelier*, el maestro me dice, 'no vengas, por tu experiencia de trabajo sabes más que todos, incluido yo, sólo presenta el examen final y listo'.

El momento que lo marcó como *Sommelier* llegó más adelante
"Cuando me toca atender a una mesa de gringos, que venían de 15 días de *tour* por los viñedos de Francia. Al final de la cena, me piden 'abre algo único'. Le pregunto a mi jefe y me dice 'abajo hay unas botellas de *Hermitage La Chapelle* 1947, ya deben estar tronadas, pero ellos también lo están, no lo notarán'. Abro la botella y la decanto y me dice el gringo *'pour yourself a glass'* y me sirve una buena copa.

"Llego a la cocina y huelo el vino, mi vida dio un vuelco, probé una cosa absolutamente extraordinaria. No sabía que un vino podía producirme tal emoción, un vino de 53 años, una cosa fuera de serie. Jamás he vuelto a probar algo igual, parecía como una ruleta, cada vuelta que le dabas a la copa, el vino emanaba un olor diferente, trufa negra, tabaco, y no paraba de evolucionar en cada giro. Ese día pasé de ser un joven de 19 años en el rebane, a decir 'a esto quiero dedicar mi vida'".

¿Cómo surge Gran Cru en un complejo residencial?
"Desde el principio quise que fuera un destino, que la gente viniera especialmente a comer, pues muchas personas salen a cenar y la experiencia gastronómica es irrelevante, buscan que haya gente y música. Nuestra clientela busca un lugar exclusivo con buen servicio y excelentes vinos".

Empanadas de barbacoa, jocoque y ceniza de chile.

Visión a cinco años

"La Pandemia nos hizo, a mi socio Armando y a mí, visualizar el modelo con claridad, lo fuimos descubriendo. El 2020 fue un *electroshock*, teníamos la pelota rodando, con el dinero que entraba comprábamos vino, en 2019 obtuvimos el reconocimiento *Best Award of Excellence* de *Wine Spectator* por nuestra carta de vinos y ganamos el *Gourmet Awards* a La mejor Experiencia de vinos del país." Relata como vendieron su inventario de la cava para no despedir a nadie. "*Gran Cru* es mi hijo, es una pasión, no es un negocio, el 2020 fue muy duro y pensé que lo iba a perder, fueron muchas horas de trabajo y frustración", dice con lágrimas en los ojos. "Todo lo que tengo ahora se lo debo a *Cru*".

"Después de 2020 unos clientes y amigos que tenían un restaurante japonés y quebraron, visitaron *Gran Cru* antes de regresar a su país y les dije 'no se vayan, los ayudamos'; empezamos como consultores y ahora somos sus socios encargados de la operación. El restaurante se llama UME y le está yendo increíble. En ese momento quedó claro nuestro rol de administradores y operadores de restaurantes.

"Ahora Grupo Inmobiliario Monterrey con Stella Artois nos ofreció operar este nuevo proyecto Frites Artois. Creamos una operadora de restaurantes, que es como me visualizo en los próximos cinco años.

Cuéntame de tu vino Lotería

Lotería es producto de la Pandemia, sin la gente de la Bodega Tres Raíces no existiría.

"Llegó al restaurante una mesa de personas que insistían en hablar conmigo porque hacían vino. Platiqué un poco con ellos sin mucho interés. Después me mandaron videos de la bodega, vi que sus instalaciones eran de primera y decidimos, Armando y yo, que valía la pena visitarla.

"Fuimos a su bodega cerca de San Miguel de Allende, un lugar de ensueño, con tecnología de punta, el equipo muy amable. Siempre había querido hacer mi propio vino, me dieron carta blanca, me dieron llaves de la bodega y del viñedo.

"Desarrollamos un *Sangiovese*, queríamos que se llamara Bochito, pero el nombre estaba registrado. Armando sugirió el nombre Lotería porque los colores son increíbles, la iconografía también, la lotería es un juego que se aprende a jugar en cinco minutos y queríamos un vino que en cinco minutos lo pudiera entender cualquier persona. Para mí, la mejor red social es una mesa con vino.

"Sacamos Lotería en *Gran Cru* y comenzaron a llegar colegas a pedirme para meter en sus cartas, hoy estamos en Pujol, Pangea, Máximo Bistrot y en muchos lugares que ni yo me la creo, hasta en Vinoteca en exclusiva con ellos." ¿Te interesaría hacer vinos en Coahuila? "podría hacer grandes vinos en Coahuila, pero hice un gran equipo con la bodega Tres Raíces y soy muy leal a las personas que creyeron en mi en momentos difíciles." Contesta demostrando la lealtad que tiene para su gente.

"Llego a la cocina y huelo el vino, mi vida dio un vuelco. No sabía que un vino podía producirme tal emoción, un vino de 53 años, una cosa fuera de serie".

¿A quiénes admiras como cocineros?

"Le admiro a Guillermo González Beristáin su capacidad empresarial, de negociación, perspectiva, siempre logra estar en el momento correcto en el proyecto correcto. Admiro que tiene la capacidad de repetir la calidad de sus platillos a través del tiempo y de sus diferentes restaurantes. Tiene personal que lo sigue de décadas, un gran líder, me encanta lo que hace.

"Como cocinero de fogón Alfredo Villanueva, Alberto Sentíes, Joel Ornelas. A nivel internacional Daniel "Boulud. Seguido digo que Guillermo es el Daniel Boulud mexicano por su filosofía de trabajo y personalidad.

Sus mayores retos

Ludovic ha tenido dos grandes obstáculos en su carrera que lo han forjado como la persona y el empresario que es hoy: Entrar en el siglo XXI y entender que la gastronomía es un negocio.

Entrar en el siglo XXI

"Yo crecí con una disciplina y exigencia que hoy no son válidas. Aceptar que las personas con las que trabajo no tienen la perspectiva con la que crecí, de días interminables y trato de esclavo, y ¡qué bueno! Es indispensable respetar a las personas, que tengan días de descanso como en cualquier profesión. No creo en el sufrimiento".

Sus hijos han sido sus maestros "me han enseñado que cuando les explico las cosas me ayudan y cuando les grito no me hacen caso. Lo mismo hago con los empleados, debemos ser tolerantes. Por eso no tengo rotación de personal".

La ha costado entender que la gastronomía es un negocio, no se deben hacer las cosas sólo por amor.

"Hoy, siendo padre de dos hijos y la responsabilidad de la gente que trabaja conmigo, todo debe ser un negocio. Todos necesitamos sueldos dignos."

Proyectos que cambian vidas, sustentabilidad

Me cuenta que *Wine Bar* fue un proyecto que nació para dar oportunidad de crecimiento a empleados que tenían mucho tiempo trabajando con él.

"En UME el gerente trabajó seis años conmigo en *Gran Cru*. El chef ejecutivo de ahí trabajó cinco años conmigo en *Gran Cru* y ahorita tiene tres años allá. El gerente de piso de Frites Artois trabajó ocho años conmigo, el chef de cocina seis años, el chef ejecutivo diez años y medio. Mi empleado más antiguo tiene 12 años conmigo.

Te conviertes en socio operador y todos ganan y progresan."

Bernardo Flores Alanís

Bernardo Flores Alanís, junto con sus socios Alejandro Reyes y Juan Carlos Galán cambian el rumbo de la panadería en Monterrey y en México con panes de masa madre, dulces y salados

Bread Panaderos

Panadería artesanal saludable

Celia Marín Chiunti

Bernardo Flores Alanís es economista de profesión y panadero por amor, transformando en los últimos 12 años el mundo de la panadería en Monterrey y en México, al incluir masa madre en panes dulces y salados de larga fermentación en Bread Panaderos.

El pan que por excelencia es dulce y logra que no se acidifique es el Panetone, un pan de celebración italiano, de los únicos panes dulces de fermentación natural con bichos que tienen levaduras y bacterias, y no se acidifica. El reto es llevar esa tecnología al resto de la panadería dulce, indica Bernardo.

Es un proceso interesante desde el punto de vista biológico para tener equilibrio de levaduras y bacterias que se requieren, explica a quien un Panetone fue su primer acercamiento con el pan en una clase de cocina con una receta no muy clásica, con levadura instantánea, que le abrió los ojos al proceso de fermentación, indica Bernardo, socio de la primera panadería en Monterrey que apuesta por regresar al origen de la panadería artesanal, de larga fermentación.

Bernardo, después de 10 años de ejercer profesionalmente su carrera de Economista en México, regresa a Monterrey, de donde es originario, toma un curso de cocina los sábados, un poco para socializar y conocer nuevas amistades.

"Lo que conocí en aquella clase fue un oficio, con el cual me casé; después tuve oportunidad de formalizar una clase en Francia, donde me adentré al mundo de la panadería", dice Bernardo para quien las carreras te forman una estructura mental de análisis.

OFICIO PANADERO

La panadería da vida a un producto donde quizás el ingrediente más importante es el tiempo y la paciencia, y por otro lado la

que hacen en Bread está confeccionada con manos, mente y corazón de un artesano.

"Trabajar con la gente es de lo más bonito de la panadería que hacemos", enfatiza Bernardo, quien a los 36 años incursiona en el mundo de la panadería.

REVOLUCIÓN DE LA PANADERÍA

Bernardo recuerda que cuando abrieron Bread vivieron momentos únicos en Monterrey, por un lado había esta nueva ola de panadería de masa madre a nivel mundial como producto de una búsqueda por romper el estancamiento del oficio en todo el mundo.

"En los 60s, 70s, 80s hubo un sobre uso y sobredosis de levadura instantánea comercial, que produjo un pan blanco, insípido, rápido, sin nutrientes, que te inflamaba y todo el mundo se quejó y voltearon a ver el pan como se hacía antes.

"Nosotros nos subimos a esa ola y nos dimos a la tarea de entender y de promover. La promoción fue desde el cliente mismo, animándolo a probar ese pan con tonos de acidez, que algunos podrían decir esta 'pasadito' porque sabe agrio. Era diferente y de alguna otra manera nos decían 'no se que le pones o que no le pones a tu pan'".

Fue un momento que les toco vivir y en lugar de irse por la puerta fácil de panadería convencional, comenta Bernardo, quizá la inquietud y el animo por entender lo que estaban haciendo, les llevó a meterse de lleno al mundo de levaduras y bacterias de la masa madre y llevarlo más allá.

MASA MADRE

La masa madre es el fundamento que da vida a panes con características únicas e importantes, más digeribles y mayor biodisposición de nutrientes. Para Bernardo es una tecnología de acidificación con las bondades que conlleva: vida de anaquel, profundidad de sabor, más digerible, creación de disponibilidad de nutrientes.

"Trabajar con la gente es lo más bonito de lo que hacemos", enfatiza Bernardo, quien a los 36 años incursiona en el mundo de la panadería.

FAMILIA BREAD

A Bernardo le gusta hablar en plural, tal ves es la figura más visible, sin embargo Bread Panaderos lo inicia con su socio Alejandro Reyes, ambos con formación de panadería, posteriormente se integra un tercer pilar del negocio, Juan Carlos Galán, por lo que considera que cuentan con una columna vertebral muy solida desde el inicio del proyecto.

SUSTENTABILIDAD

"Todo entra en un círculo virtuoso. Nunca nos planteamos vamos hacer un pan saludable y empezamos a pensar como tradicionalmente sucedía en panes integrales con un montón de fibra. Definitivamente un mal proceso de fermentación, aunque tengas buenos ingredientes y alimentos completos, no está potenciado. Buscamos sabor con una buena técnica ancestral y lo demás vino por añadidura, eso es lo que trajo el modelo sustentable", agrega Bernardo, cuya empresa es responsable con las generaciones, con el medio ambiente, con los valores morales de gastronomía.

PANADERÍA QUE SE FORMULA

Una panadería que se formula, no que se receta. "Trato de encontrar balance entre ingredientes, me apoyo en números y al dirigir una empresa me ayuda saber cuestiones financieras. En el momento que entiendes los ingredientes es cuando estás en condiciones de crear algo nuevo".

CAPACITACIONES

Bernardo explica que desde el inicio, dar clases fue una fuente de ingresos para complementar los ingresos del proyecto de la panadería.

El croissant es lo primero que se termina en Bread Panaderos

"Hace cuatro o cinco años, un amigo me invita a dar un curso donde tiene su negocio con Mao Montiel, chocolatero, además utiliza su taller para formar personas en diferentes áreas del mundo dulce y sus cursos son sobre formulación, formulación de rellenos, de chocolatería, de helados y así fue como me anime", comenta.

Posteriormente empieza dando cursos de formulación tres veces al año, actualmente imparte entre ocho o diez anualmente en diferentes partes del país. Se trata de hacer un recuento de conceptos y técnicas que ha ido aquilatando a través de 10, 12 años y que ha tenido oportunidad de estudiar con muchos de los mejores panaderos del mundo, leer, "beberse" libros y, sobre todo, experimentar, fracasar y de repente no. "Estos cursos representan ahorrarle a la gente la curva de aprendizaje".

DÓNDE TE VISUALIZAS EN CINCO AÑOS

En cinco años a Bernardo le gustaría poder plasmar lo que ha aprendido en diferentes medios: papel, videos, clases presenciales y en un negocio que vaya formando nuevas generaciones de panaderos.

"Estoy en la construcción de un equipo de panaderos, con los que estamos viendo experimentos y creo que al cabo de algunos años lo que vayamos encontrando se pueda seguir transmitiendo esos hallazgos en un libro, en videos, en cursos y quizá en una escuela más formal", agrega.

ESCUELAS DE PANADERÍA MASA MADRE

Es básico contar con escuelas de panadería donde formarse seriamente y no sólo tomar una semana o dos de Panadería 1 y Panadería 2 en las licenciaturas de las universidades. Una vez que haya más proyectos exitosos de panadería será más atractivo voltear a ver como opción de oficio al cual dedicarse. Eso también hará voltear a las mismas harineras y molineras a producir mejor ingrediente porque ya hay un mercado creciente que lo está demandando.

Con el ganado regenera el desierto en suelo vivo.

Tierra sana, alimentos sanos

VILLA DE PATOS

Vivir de lo natural

VILLA DE PATOS ES EL PARAÍSO PARA AMANTES DE UNA ALIMENTACIÓN NATURAL, LLENA DE VIDA CON PRODUCTOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS, ECOLÓGICOS, LIBRES DE HORMONAS Y CONSERVADORES. UNA TRADICIÓN FAMILIAR DE TRABAJO CON LA TIERRA, RECUPERANDO HUERTAS Y ARBOLES FRUTALES, PARA DE AHÍ EXTRAER LA MATERIA PRIMA

Celia Marín Chiunti

Villa de Patos es de esos proyectos que enamora, su creador Emilio Arizpe Narro, junto con su familia, Sofía y sus cuatro hijos, ha apostado desde 1980 por una agricultura regenerativa en el desierto de Coahuila. A partir del ganado vacuno y ovino, y del maguey surge la transformación en suelo vivo. Una propuesta sustentable que fomenta el valor de lo local, haciendo énfasis en el sabor de lo natural.

Productos de la región como miel de agave, ate de membrillo, leche quemada de oveja, leches de vaca y de oveja de libre pastoreo, quesos artesanales, yogur, carnes de res, de cordero y de pollo orgánicos con una dieta libre de hormonas, antibióticos y otros aditivos que dañan nuestra salud y el medio ambiente, explica Emilio, quien recomienda ampliamente el libro *Ultra-Processed People: The Science Behind. Food That Isn't Food*, cuyo autor es el Doctor Chris van Tulleken.

En el Rancho La Gloria en General Cepeda se encuentran los campos de nogales, las huertas de membrillo (únicas certificadas orgánicas en México), los establos para el ganado, que vive feliz y se alimenta con productos naturales de un suelo saludable, proporcionando sabor en una variedad de nueces, de membrillos y de otras frutas de temporada.

En 2017 comenta que el rancho empieza con 300 hectáreas y hoy son más de 2 mil hectáreas, cuentan con 150 diferentes productos y 450 deshidratados, hechos en General Cepeda, ese año contemplaban ventas por 40 millones de pesos.

Uno de los objetivos de la empresa es llegar directamente al consumidor, logrando así un menor impacto ecológico y disminuyendo costos de venta al público.

AGRICULTURA REGENERATIVA

Emilio Arizpe Narro viene de una familia de tradición coahuilense, sencillo, amable y con esa energía cautivadora de quien ama y ha trabajado la tierra, sufrido sequías y contratiempos propios del campo. Sin embargo, lleva casi 40 años transformado el desierto como testimonio de una agricultura regenerativa a través del ganado, cuya carne ha sido sobre explotada y satanizada por nuevas generaciones que desconocen su importancia para el suelo.

"Aprender a cuidar, a trabajar, a aprovechar la tierra y los productos sin agotar el suelo, que la cubierta vegetal se mantenga y vaya aumentado la cantidad de raíces, de hummus, de materia orgánica, que se incremente anualmente. Eso se logra con un buen manejo, hay que saber hacerlo, aprender hacerlo, observar que está pasando y todo es tiempo", asegura Emilio, mientras recorre en su camioneta los nogales supervisando que el riego por goteo esté llegando adecuadamente en esta época de intensa sequía.

"Aprender a cuidar, a trabajar, a aprovechar la tierra y los productos sin agotar el suelo, que la cubierta vegetal se mantenga y vaya aumentado la cantidad de raíces, de hummus, de materia orgánica, que se incremente anualmente".

Mientras que la agricultura convencional compite con la naturaleza, la regenerativa trabaja con ella para producir cultivos que le hacen bien al planeta, al campo y a quienes consumen sus productos.

MAGUEY PARA HACER SUELO

El maguey aporta nutrientes, vida, es fertilizante para la tierra. Permite que en suelos áridos, desérticos donde no había nada se desarrolle un microclima repleto de nutrientes. En las raíces de los magueyes hay vida abundante, hongos que ayudan a facilitar la alimentación de plantas y mantienen la humedad, así como propician el desarrollo de insectos. El maguey es el único agave que produce aguamiel, una savia dulce rica en prebióticos que ayudan a mantener sana la flora intestinal, además contiene nueve aminoácidos esenciales y tiene un bajo índice glucémico, por las características únicas de sus azúcares.

Miel de maguey orgánica, "endulzante" único en el mundo, se obtiene evaporando el aguamiel a baja temperatura para mantener intactas sus propiedades. Se puede usar en bebidas calientes y frías, para cocinar, marinar, hornear, sobre hotcakes y waffles o en aderezos, desayunos, yogur, entre otros.

LECHES BRONCAS

Vacas y ovejas de libre pastoreo, cuya alimentación y cuidado produce leche de propiedades y sabor únicos, que se procesa en frío con HPP ( ), un sistema de conservación en frío, que utiliza altas presiones hidrostáticas para desactivar patógenos en los alimentos, que permite incrementar la seguridad alimentaria, alargando la vida útil de un alimento, así como reducir o eliminar el uso de aditivos alimentarios, manteniendo intactas sus características originales.

La leche de vaca es de los alimentos más completos cuando es de libre pastoreo contiene mayor cantidad de omega 3 y vitamina E, así como mejor calidad de nutrientes que la convencional. Debido a un mayor contenido de grasas benéficas, la leche de oveja es más cremosa que la de vaca y su sabor es más dulce. Tiene hasta el doble de proteína que la vaca y casi el doble de calcio. Los lácteos que producen se hacen con leche de vaca y de oveja de libre pastoreo, se trabaja artesanalmente a mano, sin conservadores y con ingredientes completamente naturales.

NOGALES ANCESTRALES

La nuez es el cultivo más antiguo del Rancho La Gloria en General Cepeda, comenta Emilio. Sus nogaleras están certificadas orgánicas bajo la normativa europea, norteamericana y mexicana por Ecocert; cultivadas y cosechadas sin pesticidas ni químicos.

Emilio Arizpe Narro

La tradición de hacer quesos artesanales con leche bronca libre de químicos.

MEMBRILLO ORGÁNICO

Las huertas de membrillo son el único membrillo certificado orgánico de México, con esta fruta ancestral elaboran deliciosos ates, "laminitas" y cuadritos de membrillo, sin conservadores, colorantes o aditivos. Es un ate más afrutado y fresco, con una textura suave.

EL CASTILLO EN RANCHO LA GLORIA

Emilio comenta que debido a problemas con Benito Juárez la familia Sánchez Navarro, propietaria de Coahuila se ve obligada a vender sus tierras y en 1880 su abuelo Blas les compra Rancho La Gloria donde se ubica el Castillo, casa familiar, además de otros ranchos en General Cepeda, antiguamente Villa de San Francisco de Patos.

"Aquí se casa mi abuelo Blas, hijo mayor de Francisco, con mi abuela de origen estadounidense Mae Dunne, aquí en el Rancho La Gloria tienen su familia. Mi abuelo era un 'dandy', siempre andaba vestido impecable con sombrero de bombín, le tocó heredar.

"Mi bisabuelo Francisco era muy emprendedor, empezó a exportar ixtle a Estados Unidos, trabajo mucho e hizo una fortuna con los ranchos y con el ixtle y a su hijo Blas, el mayor, carismático, lo consintió demasiado, le dio todo lo que quizo, lo mando a estudiar a Estados Unidos, tuvo una vida muy holgada.

"Después a mi abuelo Blas se le ocurre dar la vuelta al mundo, se va por la costa de California, llegando a San Francisco, visita amigos de la familia y conoce a mi abuela, Mae Dunne, se flecharon a primera vista y a los tres meses de estar en San Francisco, con la intensión de casarse la trae a La Gloria.

"Mi abuela tenía 18 años, ni idea a dónde venía y fue la mujer más feliz. Ella estaba muy enamorada de mi abuelo", recuerda Emilio.

VOLVER A EMPEZAR

Con Lázaro Cardenas y la repartición agraria, a su familia le quitan todas las tierras, por lo que su abuela Mae Dunne de Narro consigue trabajo en el Consulado Americano en Monterrey, junto con su abuelo vivieron un tiempo, después se van a Saltillo y entra a la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro como la primera mujer en dar clases de inglés, fue muy querida y respetada, comenta Emilio. Posteriormente abre su propia escuela en Saltillo, el Instituto Mexicano Norteamericano de Relaciones Culturales, que dirige hasta su jubilación.

Su bisabuelo Francisco, un hombre emprendedor empieza a exportar la fibra del ixtle a Estados Unidos, tenía muchas cabras y hacía quesos que mandaba a la Ciudad de México, fue fundador del Banco de Coahuila, también de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, ya que su primo hermano Antonio no tuvo descendencia y al fallecer deja en su testamento su hacienda de Buena Vista, cerca de Saltillo, como donativo para que fuera una escuela de agricultura, nombrando a su primo hermano Francisco como albacea, siendo quien se encarga de construir propiamente la universidad.

TECNOLOGÍA Y TRADICIÓN

Emilio comenta que combinan procesos artesanales con tecnología para potenciar el trabajo de la naturaleza. Las bebidas se procesan en frío en una cámara hiperbárica con alta presión, y procesan sus lácteos con pasteurización lenta. Así mantiene intactos el sabor y propiedades de los alimentos.

TIENDAS ORGÁNICAS

Cuentan con sucursales en Saltillo, Monterrey, Guadalajara y Ciudad de México, además de distribuidores en varios estados la República. Al terminar la entrevista Emilio destaca sobre la importancia de un suelo sano, "en un puñado de tierra puede haber más organismos vivos que personas en el mundo".

REAL CALIFORNIA MILK

BUSCA EL SELLO

¡Descubre dónde encontrarnos!

"Escanea el código para puntos de venta disponibles"

REAL CALIFORNIA MILK realcaliforniamilkmexico lechedecalifornia.com

PAN DE PULQUE

HERENCIA DE MUJERES EMPRENDEDORAS

LAURA ACUÑA MORA, PROPIETARIA DE MORA PAN, VIENE DE UNA FAMILIA DE MUJERES EMPRENDEDORAS EN PANADERÍA ARTESANAL, HEREDA DE SU BISABUELA LUCITA FLORES, SIENDO DE LOS POCOS ESTABLECIMIENTOS QUE AÚN CONSERVA ESA DELICIOSA TRADICIÓN DE AMASAR, FERMENTANDO CON PULQUE NATURAL EL FAMOSO PAN DE SALTILLO COMO LAS EXQUISITAS CHORREADAS CON PILONCILLO.

Celia Marín Chiunti

Laura Acuña Mora es la cuarta generación de mujeres emprendedoras que conservan la tradición del pan de pulque

Una herencia que viene de su bisabuela Lucita Flores, su abuela Rebeca del Bosque, su madre Laura Mora del Bosque, y actualmente Laura Acuña Mora, cuarta generación de mujeres trabajadoras que han sabido conservar la receta familiar elaborada con pulque, que actualmente producen en rancherías aledañas a Saltillo.

No se sabe si Lucita, su bisabuela, heredó la receta de las chorreadas de su madre o de alguna tía o si ella fue la artífice del pan tradicional saltillense, lo que es una realidad es que estas mujeres amasaron y chorrearon panes desde temprana edad.

Un producto que se hace desde que era niña, recuerda Laura que en la casa de su abuela hacían el pan de pulque y ahí mismo se vendía, su madre posteriormente hace lo mismo en su casa cuando ella era pequeña, por lo que crece con todos esos aromas del pan de pulque.

Ver como las mujeres de su familia trabajaban ha sido uno de los mejores legados.

"Valía la pena conservar toda esta tradición. Tengo en mi memoria esos recuerdos aromáticos relacionados con la preparación del pan de pulque", comenta Laura.

La diferencia con otros panes comerciales, es que se prepara 100 por ciento con pulque para una fermentación natural, no recurren a químicos, ni conservadores, por lo que si no hay pulque no elaboran pan ese día, agrega Laura.

La diferencia con otros panes comerciales, es que se prepara 100 por ciento con pulque para una fermentación natural, no recurren a químicos, ni conservadores, por lo que si no hay pulque no elaboran pan ese día

TRADICIÓN CON SABOR

Comenta Laura que el productor de pulque viene de un ejido cercano a Saltillo, donde todavía conservan la tradición de raspar los agaves para obtener el aguamiel que posteriormente será transformado en pulque producto del proceso de fermentación natural de este bebida ancestral llena de nutrientes, que hace que estos panes no caigan pesados.

Para la elaboración del pan con más tradición de Coahuila, les surten tres veces por semana pulque, indispensable para obtener ese sabor tan característico que le diferencia de otros panes más comerciales elaborados con levadura instantánea.

FAMILIA

Laura comenta con orgullo que sus tres hijos están entregados al negocio, cada uno tiene carrera profesional, Comercio Internacional, Ingeniero Industrial y el más pequeño está estudiando Arquitectura. Sin embargo, participan activamente en Mora Pan, así como también su esposo. La empresa cuenta con tres sucursales en Saltillo y una en Monterrey, donde también están elaborando pan de pulque.

"Ha sido un reto, ya que Mora Pan tiene la visión de no tener pan como expendio, nos gusta que en el lugar donde llegue el cliente se acabe de elaborar, por lo que en las cuatro sucursales encuentras pan recién horneado", explica Laura.

Hotel Galería Plaza Monterrey

Dos chefs que aman el oficio

CHEF FRANCISCO OSORIO

Para Francisco Osorio, Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel Galería Plaza del Grupo Brisa a quien le apasiona la cocina confiesa que su mayor reto ha sido la apertura con tres departamentos a su cargo. Cocinar y estar dentro de una cocina es lo que le apasiona al chef oaxaqueño a sus 40 años, quien llega a Monterrey hace seis años.

"Llegar a Monterrey fue un golpe de suerte, conocí a un chef que me trató muy bien, compaginamos perfecto, un día me habló y me dijo 'tengo trabajo en Monterrey' y vine. Acostumbrado a trabajar en hoteles de playa, el cambio a la Ciudad fue grande.

"Monterrey ha sido muy bonito para mi, aquí me casé, me hice Chef Ejecutivo, Gerente de Alimentos y Bebidas, me ha dado muchísimas cosas".

Sustentabilidad

Contribuyen con la sociedad al comprar a pequeños empresarios. Trabajan con productores locales, fruta y verduras orgánica, chile del monte, brotes de la región, espárragos de Saltillo, a un chef que se independizó y que está ordeñando 2 mil 500 vacas para hacer quesos artesanales, les surte las variedades panela, asadero y de chile guajillo.

Experimentación-dulce salado

Experimentación, de los errores han salido las mejores recetas, lo dulce y lo salado, acabamos de hacer un mousse de chocolate con mole y granos tostados.La raíz oaxaqueña siempre sale a flote y el comensal lo ha aceptado muy bien.

CHEF REPOSTERO EDUARDO CAMPOS

El Chef Eduardo Campos se ha formado en las cocinas, no tiene estudios formales de gastronomía, sin embargo su pasión y entrega le han llevado a trabajar en hoteles de lujo como Rosewood en San Miguel de Allende, Guanajuato y desde hace cinco meses es el Chef Repostero del Hotel Galería Plaza Monterey.

Después de entrevistarse con el Chef Francisco Osorio, a quien conocía le llama y le pasa al Chef Guy Santoro, quien lo cita para una prueba, de panadería y repostería, de la que salió con una propuesta formal de trabajo.

"Yo no estudié me formé sobre la marcha, me caí, me levanté y seguí aprendiendo, siendo exigente, perseverando, prueba y error, innovar. Ahora lo domino y cada vez las cosas se van mejorando Esa filosofía se la trasmites a tu gente, ellos crecen y agradecen", explica Eduardo.

"El estudio es bueno, pero no hay nada mejor que la práctica, la práctica hace al maestro, la perseverancia si te gusto, la terquedad hasta que quede bien", agrega el chef repostero.

Desarrollando las necesidades del mercado

LALLEMAND

LALLEMAND BAKING

A lo largo de más de 35 años de presencia en el mercado mexicano, **Lallemand Baking** se ha comprometido con ofrecer productos de alta calidad posicionándonos como los mejores en el mercado de levaduras y bacterias, por lo mismo desde hace poco más de 10 años nos hemos dado a la tarea de desarrollar productos innovadores, de los cuales destacan nuestras masas madre y sus 3 variantes: **Ready to use, levaduras aromáticas, starter**; y así obtener panes de masa madre con un sabor y olor extraordinario; nos hemos dedicado a participar en el mercado artesano el cual desde hace 6 años se ha dedicado a desarrollar nuevas herramientas para facilitar el trabajo dentro de la panadería industrial.

Dentro de este proceso nuestro **Chef Cesar Prado**, se hizo acreedor a formar parte de **Vatel Club México**, haciendo de esta una trayectoria llena de presentaciones, capacitaciones y cursos en el que el Chef ha dedicado en fomentar la importancia en el uso de las masas madre. Los éxitos se han venido cosechando, permitiendo a nuestro chef formar parte de La Académie Culinaire de France y de Les Disciples d'Escoffier International, dando una gran distinción al trabajo que se ha realizado.

Esto nos abrió las puertas no solo en Vatel Club Mexico donde estrechamos un enorme lazo con el chef Guy Santoro, también no ha permitido poder colocar Florapan en todo Grupo Brisas incluyendo proyectos tan importantes con otros grandes de la industria de la panificación.

Es importante mencionar que hoy en día **Lallemand Baking** se siente orgulloso de poder formar parte de un distinguido grupo de Chefs, logrando posicionarnos no solo como los preferidos del canal HORECA, sino también en la industria de la panificación.

Para más información, comunicate con nuestro equipo por medio de WhatsApp: +52 55 4875 1982

www.lallemandbaking.com @lallemandbakingmx @lallemandbakingmx /Lallemand Baking /Lallemand Baking

Juan Ramón Cárdenas Cantú

SABOR NORESTENSE

Protagonista del *boom* gastronómico en Saltillo y en general en el noreste del país ha sido motor en el rescate de una cultura culinaria norteña, desconocida para muchos, llevando la tradición del cabrito a otro nivel, trascendiendo fronteras

Juan Ramón Cárdenas Cantú, figura emblemática del movimiento gastronómico en Coahuila es ejemplo de una cultura de trabajo con visión de arraigo en el origen, de emprendimiento, que ha sabido plasmar con aires renovados en Don Artemio, primero en Saltillo y recientemente en Don Artemio Fort Worth, Texas, cuya cava ha sido premiada por *Wine Spectator* y este año está nominado entre los 10 Mejores Nuevos Restaurantes de Estados Unidos por *James Beard Award*.

En 2017 su libro La Senda del Cabrito ganó primer lugar como Mejor Libro de Gastronomia en México y en 2018 como Mejor Libro de Gastronomía del Mundo en la categoría carnes en *Gourmand Word Award*, siendo de los primeros libros que Editorial Larousse México traduce al inglés.

Comprometido con su familia, con las tradiciones de su estado, ha sido motor para el rescate de una cultura gastronómica norteña, desconocida para muchos, llevando al cabrito, que lleva en la sangre por herencia de su padre, Braulio Cárdenas, y de una cultura de sabores francos producto del desierto en que está situado Coahuila y que orgullosamente ha investigado rescatando ingredientes y preparaciones salvándolos del desuso de las nuevas generaciones.

HISTORIA FAMILIAR RESTAURANTERA

La Historia de los restaurantes en su familia la inicia su papá, junto con su tío, Óscar, en 1959 con el Principal, de cabrito. Todo se remonta a que en la Feria del pueblo natal de sus papás, en Ciénega de Flores, Nuevo León, su bisabuelo armaba una fonda o un espacio que vendía cabritos, donde su papá ayudaba siendo niño.

"Vienen a Saltillo, mi papá regresa a trabajar a Chicago y en 1967 le habla mi tío y le dice te traspaso el restaurante porque ya lo quiero cerrar o vender".

Don Braulio acepta, llega con su esposa, Lilia Cantú Garza, a Saltillo y empiezan a trabajar duro en el Principal, que era más bien una fonda, hacían solamente cabrito.

"Mi mamá empieza hacer carne seca, como vienen de Ciénega de Flores comienzan hacer chorizo, fritada, introducen cortes de carne y pollos; entre los dos enriquecen este espacio de cocina y llega el éxito, se cambian de lugar. Construyen en 1974 el Restaurante Principal, que todavía está en funcionamiento en el centro", relata con orgullo el chef.

En 1986 inaugura su padre y Braulio su hermano el restaurante Mesón Principal, Juan Ramón se incorpora en 1990 y en 1992 abren entre los tres junto al Mesón Principal un salón de banquetes La Arbolada para 600 personas.

Diez años después en 2002 inauguran el salón Villa Ferré, que es una casa de banquetes para 2 mil personas en diferentes secciones y con capacidad para banquetes a domicilio.

"En 2007 abrimos Don Artemio en Fort Worth, Texas, llevamos el concepto de Don Artemio tal como es, añejamos la carne, hacemos chorizo, hacemos cabrito, los nopalitos fritos, hacemos nuestra tres leches del desierto, llevamos los vinos de Coahuila, los vinos de México", agrega emocionado Juan Ramón.

LA SENDA DEL CABRITO

El chef recuerda que el proyecto del libro surge en 2015, 2016, materializado en 2017. El impacto de los caprinos en la gastronomía mexicana. En el norte está muy claro "tenemos cabrito al pastor, fritada, cabrito en salsa".

"Súper acierto y agradecimiento a la Casa Larousse, que se decidieron a publicar este libro, gracias a mi amigo el chef Ricardo Muñoz Zurita, que fue quien presentó el libro en Larousse".

Juan Ramón es Ingeniero en Industrias Alimentarias y chef, creció con el cabrito de su familia en el restaurante Principal, de su papá aprendió hacer cabrito y a su papá le enseñó su abuelo y de ahí para atrás desconoce la historia.

"Lo que sí es seguro es que somos esa gente que vino hace muchos años a poblar estas tierras y mis ancestros traían el cabrito", agrega Juan Ramón.

El cabrito es mi vida, estamos entre lazados, está en mi sangre, en mi casa mi mamá hacía la fritada para el restaurante, a mi mamá le enseñó mi abuela Fela, por el lado materno.

"Cuando era niño pensaba que en todas las casas de Saltillo había cabrito, cuando fui creciendo me di cuenta que no nada más no había en todas las casas en Saltillo, sino que en México era muy focalizado su consumo.

"En mi adolescencia me di cuenta que el cabrito era un producto muy local", recuerda, "mi papá me llevó siempre a las majadas, corrales donde juntas cabras y tienen a sus cabritos, íbamos a diferentes partes del Estado a comprar".

De niño, 5, 6, 7 años su padre le cargaba y metía a la majada para que le alcanzara determinado cabrito y así palparlo en dos partes, el pecho y el lomo, sabiendo así si era bueno o no. Para Juan Ramón es una forma de vida y el cabrito está entre lazado con todo lo que ha hecho. El impacto que tiene el caprino en la gastronomía mexicana es muy amplio, la birria nace con las chivas, con los chivos y después con los borregos y ahora con la res. La barbacoa de chivo o de tambo que se hace en el centro del país puede hacerse con cordero, borrego con chivo.

En Querétaro el chivo tapeado, se hace en jarritos tapados con masa y cocinados en el rescoldo. En la Mixteca está todo lo que viene siendo la trashumancia del chivo hasta llegar a la matanza, popular tanto en Puebla como en Oaxaca.

También impactan en los dulces, las primeras cajetas de Celaya eran con leche de cabra. El impacto de los quesos, los mejores quesos del mundo por lo general son de cabra o de oveja.

EMPRESA

Juan Ramón comenta que son una pequeña empresa, en Saltillo, entre Don Artemio, Villa Ferré y La Arboleda (La Casa de Arriba) son 96 empleados y en Don Artemio Fort Worth son 68 empleados, allá hay más empleados por el tema de medio tiempo, hay gente que trabaja menos horas, por lo que cuentan con una plantilla más grande.

"Soy segunda generación de restaurantero de mi papá y ya viene conmigo la tercera, están integrados mi hijo Rodrigo Cárdenas que también estudio Ingeniero en Alimentos y chef en el *International Culinary Center* en Soho en Nueva York y estuvo trabajando allá, también hizo prácticas en el restaurante Nicos en Ciudad de México.

Ganador del Premio Mérito Exatec 2021 por parte del ITESM, por su trayectoria en la cultura gastronómica del país y reflejar los valores de la institución en su labor con la sociedad.

"Y mi hija Beatriz también ha tenido formación internacional y ella trabaja conmigo en Don Artemio, en Villa Ferré y en el proyecto nuevo que se llama Ojasé, así que seguimos preparándonos para pasar la estafeta", asegura Juan Ramón.

EN CINCO AÑOS

"En cinco años me imagino integrado con mis hijos, más consolidado, más consolidadas las operaciones, ya por fin pudimos tener operaciones fuera de Saltillo.

Me imagino con alguna otra operación más allá de la de Fort Worth, Texas; me imagino exportando el Ojesé, que es parte de nuestra cultura, más allá de Estados Unidos, en Europa y por qué no, pensar en Asia.

"Me imagino con un segundo o libro o porque no un tercer libro. Me imagino con un nieto o con varios", agrega el chef empresario, ganador del Premio Mérito Exatec 2021 por parte del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, por su trayectoria en la cultura gastronómica del país y reflejar los valores de la institución en su labor con la sociedad.

Carne madurada en Don Artemio

Los Whiskies de la Isla de Arran

La leyenda que renació para quedarse

Podemos empezar diciendo que nuestra destilería es una de las pocas independientes que aún quedan en Escocia, que la producción total el año pasado fue de menos de 611,000 litros porque es más importante para nosotros la calidad que la cantidad o que solo exportamos a 48 países del mundo a través de igual número de distribuidores exclusivos y en cantidades limitadas… pero lo mejor, lo más justo, es que sepan un poco más de nosotros y por qué somos así. Nuestros orígenes, nuestra localización y clima, nuestros ingredientes y métodos.

La Isla de Arran (Eilean Arain en gaélico escocés que significa “pequeña Escocia”) está ubicada a 60 km de Glasgow, mide menos de 434 kilómetros cuadrados y ha sido habitada desde el periodo neolítico (en el 3000 ac aproximadamente).

La Isla se encuentra en Fjordo de Clyde, protegida por la Península Kyntire, esto junto con la corriente ascendente del golfo; provoca que la Isla tengo un microclima cálido, con vientos frescos marinos que la hace ideal para madurar nuestros Whiskies.

En cuanto a su agua, viene del Loch na Davie, considerada la más pura de Escocia, no solo por venir de un manantial subterráneo, sino que también porque a su paso hacia nuestra destilería se filtra a través de piedras de granito rojo.

El Whisky (usiege be atha “agua de vida”) se comienza a elaborar por las familias de la Isla a finales del siglo XVII para tener un ingreso extra. Esta “agua de vida” se llevaba desde la parte del sur de la Isla hacia Escocia en barcazas, de forma clandestina durante las noches para evitar impuestos, lo que provoco muchos conflictos con las autoridades y muchos hundimientos de las cargas debido a las condiciones de transporte.
Aun así, adquirió gran aceptación y se le llamó a este Whisky el “Agua de Arran”. A pesar de su precio (que era alto) fue ganándose prestigio entre los consumidores.

Llego el momento en que, debido a la producción limitada, el riesgo de transporte, las dificultades con el gobierno y el costo del producto, las destilerías de la Isla comenzaron a desaparecer, quedando solo una en Lagg que finalmente cerró en el año 1840.

A principios de los años 1990s un grupo de inversionistas escoceses, basándose en las condiciones de la isla, emprendieron el proyecto de fundar una destilería con el propósito de elaborar Whiskies basados en la alta calidad del agua, de la cebada y el excelente clima, para revivir el Agua de Arran.

Se buscó la mejor localización para la construcción en la norte de la Isla, la ciudad de Lochranza; y en 1993 comenzaron. Durante la construcción, hubo un periodo en el cual, 2 águilas doradas anidaron en las proximidades, por lo que las obras fueron suspendidas hasta que abandonaron el lugar. Es por ello, que en nuestras botellas verán ustedes un águila llegando y otra alejándose.

La destilería fue inaugurada en 1995 por la Reina Elizabeth II, y la primera producción de Single Malt fue nuestro Arran 10 en el 2006. A partir de ahí, se ha seguido produciendo otras añadas y sabores que, seguramente ustedes apreciaran cuando los prueben.

En 2019 comenzó a funcionar la segunda destilería de la Isla, en la ciudad de Lagg, justo donde estaba ubicada la última que hubo y que cerro en 1840.

Como mencionamos al principio, para nuestra marca, lo más importante es la calidad, no la cantidad (la producción de una destilería escocesa normal es de más de 8 millones de litros), somos exclusivos no masivos; por lo que tenemos un número limitado de producto anualmente, mismas que compartimos con ustedes aquí en México a través de Internacional Gastronómica (+52(55)55378505 / 9460); internacionalgastronomica@prodigy.net.mx;

Acompañamos este escrito con un Qr, en el cual podrán ustedes ver algunas fotos de nuestras destilerías, así como las notas de cata de los productos que actualmente importamos.

En nuestra publicidad, también tenemos otro Qr en el cual, tenemos un pequeño video que esperamos disfruten.

¡¡Muchas Gracias!!

Los Whiskies de la Isla de Arran.
Ahora en México.

Importado y Distrubuido por Internacional Gastronomica.

+5255553785059460
internacionalgastronomica@prodigy.net.mx
www.internacionalgastronomica.com

Conoce la Isla de Arran.

Excelentes vinos en Sierra de Arteaga

CUNA DEL *Pinot Noir* MEXICANO

Un placer descubrir la región vinícola de Coahuila, donde Bodegas Los Cedros y Bodegas del Viento producen vinos de altura, premiados nacional e internacionalmente

Sonia Ortiz Salinas

Recorrer la Sierra de Arteaga, los viñedos de Bodegas Los Cedros y Bodegas del Viento, donde las montañas tocan las nubes, resulta una experiencia enriquecedora. Esta región ubicada a 2 mil 100 metros sobre el nivel del mar es de las más altas en producción de vino en México, con un clima continental (días cálidos y noches frescas), cuya amplitud térmica es de hasta 25° C en época de maduración de la uva, es ideal para la cepa Pinot Noir, y otras variedades, aportándoles características especiales.

José Trigo, Ingeniero Agrónomo y Enólogo español asesor de ambas casas vinícolas y oriundo de Ribera del Duero, región famosa por sus vinos, trabajó en Vega Sicilia, comenta Rosendo Villarreal Dávida, propietario de Bodegas Los Cedros, se encontraba en Chile y su idea era ir a Napa Valley (California) porque quería conocer diferente lugares.

"Lo invitamos y dijo pero 'ahí no hay viñedos, en ningún reporte aparece', le explicamos, vino a conocer y actualmente está enamorado de la región", agrega sobre el enólogo en cuyos caldos busca innovación y diferenciación, respetando la tradición.

Coahuila actualmente ofrece más de 100 etiquetas de productos vinícolas de calidad que han recibido múltiples premios internacionales.

BODEGAS LOS CEDROS

En Bodegas Los Cedros Rosendo Villarreal Dávila y su familia hacen realidad el sueño de producir buenos vinos con carácter, aroma y sabor del terruño de la Sierra de Arteaga en Coahuila.

En 2009 Rosendo invita a su familia a plantar un viñedo y a producir vinos, motivado por la visita del finado José Milmo para ver qué variedades sembrar, cómo plantar un viñedo y sus reglas; tres años después sacan su primer vino, "Primicia".

Fue gracias a la generosidad del visionario de Casa Madero, donde encontró Rosendo una guía. Bajo la tutela de José se establecieron viñedos y modernas instalaciones para la vinificación. Antes de su opera prima, explica Rosendo, tuvieron que superar obstáculos importantes como heladas, granizo, plagas y sequías en una zona desértica, donde el pozo de agua de la Bodega tiene más de 300 metros de profundidad.

En 2017 Bodega Los Cedros gana en el concurso México Selection by *Concours Mondial de Bruxelles* doble medalla de oro con su vino Pinot Noir 2016, una de oro para su vino Malbec 2015, una de oro por su Vino Rosado 2016 y una de plata al vino Fusión 2015. Bodega Los Cedros en 2022 obtiene dos Medallas Gran Oro con Chenin Blanc 2021 y Camino Corazón Rosado 2022.

BODEGAS DEL VIENTO

En la Sierra de Arteaga en 2007 nace Bodegas del Viento, nombre inspirado en los indios huachichiles considerados "hijos del viento". El trabajo de una generación joven de vitivinicultores emprendedores de la familia Dávila López da como resultado Sol de Noche con uvas de excelente maduración, color, aroma y sabor del vino, comenta Daniela Peña, quien asesora Bodegas del Viento y Bodega Tribos.

Como pioneros en creación de viñedos y elaboración de vinos de alta gama en la región Sureste de Coahuila, de 2010 a 2017 motivados por los excelentes resultados de las viñas, deciden plantar más cepas Shiraz, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, además de un campo experimental con 20 variedades diferentes.

Daniela explica que están orgullosos del éxito en la producción de la variedad Pinot Noir, de las uvas más exclusivas y elegantes del mundo que en esta zona alta se ha adaptado excepcionalmente.

- **Pinot Noir** es de los vinos más reconocidos de Bodegas del Viento. Cosechas premiadas 2015, 2016, 2017, 2020 por México *Selection by Concours Mondial de Bruxelles*, Guía Peñín, entre otros concursos nacionales e internacionales

- **Sol de Noche** ha sido reconocido en 2015, 2016, 2017, 2018 y 2020 por el *Concours Mondial de Bruxelles*, Guía Penín, México *Selection by Concours Mondial de Bruxelles*, Guía Catadores

- **Kurdo** es de los vinos reconocidos en diferentes añadas 2015, 2017, 2019 por *Concours Mondial de Bruxelles*, México *Selection en Concours Mondial de Bruxelles*, Guía Peñín, Guía Catadores del Vino Mexicano, "Into the Wine"

- **Ru rosa de uva** es el vino rosado de la bodega reconocido por su calidad en 2017, 2019, 2020 por *Concours Mondial de Bruxelles*, México *Selection en Concours Mondial de Bruxelles*, Guía Catadores del Vino Mexicano

La pasión de Gabriel

Gabriel Kreuther, dos estrellas Michelin, cocinó en México.

Rodolfo Gerschman

Fotografía: Rodrigo Palma

Es una discusión casi académica, sino filosófica: ¿a quién pertenecen las estrellas que otorga la guía Michelin, al restaurante o al chef? Al restaurante, según el famoso opúsculo. Sin embargo, sucede que cuando el chef se va, el restaurante pierde. O a veces gana. Las visitas de inspectores alertas se multiplican. Y queda literalmente en el aire la pregunta ¿Si el chef no se las lleva, pero el restaurante las pierde, entonces de quién son?

La manera más evidente de superar el dilema es la del chef y a la vez propietario Gabriel Kreuther: el chef nunca se va a ir y el restaurante nunca lo va a correr. Bingo: las estrellas son de ambos a la vez y esa mancuerna nunca se romperá. Hay otra, que también ha practicado el mismo Kreuther: perderlas por cambio de chamba y volverlas a ganar. Es cuando la estrellada tensión restaurante-chef halla resolución repetidas veces en... el mérito del mismo chef.

Pero ¿quién es Kreuther? Gabriel Kreuther (54) nació en Alsacia y la parte más decisiva de su carrera la hizo (y sigue en ello) en los Estados Unidos. Estuvo en México hace un par de meses para dar un par de cenas en el contexto del festival

Wine and Food que dirige David Amar. Si para algunos su visita pudo pasar desapercibida, no fue así para quienes compartieron mesa y pasión culinaria.

La carrera de un cocinero de provincia se gesta desde las raíces, entre afectos familiares crecidos al calor de las marmitas y la aleccionadora fauna del entorno: patos, cerdos, pollos, conejos, vacas... Gabriel nació en el pequeño pueblo de Haguenau (mil habitantes), a 23 kilómetros de Estrasurgo y vivió hasta la adolescencia en una granja. No es extraño, entonces, que su filosofía respecto al producto y las bondades del kilómetro cero esté más allá de modas y circunstancias. Él *es* el kilómetro cero.

—Me da risa —ríe— cuando se habla tanto del *farm to table*. Si un cocinero hace su trabajo correctamente es obligatorio que su cocina sea de la granja a la mesa, no es algo nuevo—.

Kreuther comenzó estudiando cocina en Alsacia y entrenó como aprendiz en el restaurante de un tío, al que ingresó a los 14 años. Su primer concurso fue, precisamente, el de aprendiz.

—Terminé la escuela con muy buenas notas, fui seleccionado para competir en el concurso Mejor Aprendiz de Francia. Gané el concurso regional y fui a la semi final en París. Llegué por primera vez a la capital a los 19 años y gané la final entre 170 candidatos. Eso me abrió las puertas de los mejores restaurantes y me permitió entregarme con confianza a la profesión—.

A partir de ese momento comenzó su primer periplo por restaurantes de Francia, Alemania y Suiza. Un profesor de la escuela lo incitó a viajar a Washington, donde siguió el entrenamiento, durante otro año y medio. A los 21 años regresó a Francia para el servicio militar, tras lo cual volvió a probar habilidades en restaurantes laureados de Europa. A los 28 tomó una decisión que se revelaría definitiva: volver a viajar.

No sabía muy bien hacia dónde: Japón, Estados Unidos, Australia... finalmente regresó a Estados Unidos, esta vez a Nueva York, y se integró al que era un clásico de la época, La Caravelle.

—Pero quería algo más moderno —indica— y por eso después de La Caravelle entré a la cocina de Jean-Georges—.

Jean-Georges Vongerichten, un tres estrellas Michelin, alsaciano como Kreuther, era una de las celebridades francesas en la cocina americana de la época y estaba en camino de extender su imperio en base a una versión moderna y refinada de la cocina francesa. Venía de lanzar Vong, un concepto fusión convertido en emblema de la moda culinaria del momento, con la mirada puesta en Oriente.

De ahí se mudó al Ritz-Carlton, frente al Central Park y su buen desempeño lo condujo al restaurante The Modern, en el legendario Moma, el museo neoyorquino de arte moderno. Y comenzó su saga Michelin: gano rápidamente la primera estrella y luego la segunda.

—Luego conseguí unos buenos inversores —acota— y pude realizar lo que siempre había sido mi sueño: mi propio restaurante.

El Gabriel Kreuther Restaurant abrió sus puertas en abril de 2015, en la calle 42 entre las avenidas Quinta y Sexta, frente al Bryant Park. En octubre ya tenía la primera estrella Michelin y en 2018 obtuvo la segunda. Luego, con el chef pastelero Marc Aumont, abriría junto la tienda de chocolates Kreuther Handcrafted Chocolate. El restaurante ofrece la posibilidad de comer a la carta, pedir sus menús de tres o cuatro tiempos o el menú degustación del chef.

—Mi cocina —define— tiene raices alsacianas y el gusto alsaciano lo transformo en algo moderno—.

Y da como ejemplo uno de sus clásicos, la tarta de esturión y sauerkraut, con sabayón y caviar Osetra, donde el esturión se esconde bajo una capa de choucroute (¡qué más alsaciano!) crujiente, coronada de caviar osetra, y llega a la mesa en una campana de cristal para que conserve hasta el más mínimo matiz de sabor. O la tarta flambeada con beicon, cebolla y queso blanco de Vermont.

También la cocina del restaurante plasma, presume Gabriel, la búsqueda de productos locales, de agricultura ecológica, que le proveen artesanos del entorno. Y enumera:

—La trucha cultivada por la misma familia desde hace 75 años, harina elaborada como en el siglo diecinueve con la que hacemos pan y pasta con mucho menos gluten, mantequilla del Maine trabajada igual desde el siglo dieciocho, pato de Long Island que compramos desde hace 25 años y que ahora está de moda, res solo de pastoreo porque el de grano tiene demasiada grasa...—.

"Puedes comer menús completos de degustación en cualquier cantidad de estupendos, formales, restaurantes famosos sin sentir el puro disfrute que obtendrás de una simple guarnición de un simple plato de Gabriel Kreuther" opina el crítico del New York Times, Pete Wells, un juicio que, en gran parte, resume con contundencia el porqué de sus logros.

Esta ha sido su primera visita a la ciudad de México y se va cautivado por las variedades de maíces y chiles, los moles, los insectos, el escamole.

Y además de redescubrir el mezcal, el vino mexicano le resultó un placer aún más insospechado. Cada una de esas escalas en el paseo por nuestras calles esconde ahora, dice, una promesa de retorno.

Fotografía: Hadasit. Shutterstock

Champiñón,

EL HONGO ESTRELLA DE LAS COCINAS DEL MUNDO

Rubén hernández

El champiñón es un ingrediente que actualmente tiene un papel protagónico en las cocinas del mundo y es sin duda el hongo más popular y de mayor consumo. La pureza de su sabor y la elegancia de su aroma, fresco, terroso y dulzón, lo posicionan como el hongo favorito para una gran variedad de preparaciones, en sintonía con las sazones y los ingredientes característicos de cada región.

La historia del champiñón, conocido con el nombre científico de *Agaricus bisporus*, va de la mano con el renacimiento que hongos y setas tuvieron en el siglo XVII en la alimentación humana y, muy particularmente, en las mesas de la aristocracia. Todo ello luego de un largo periodo de descrédito en la Edad Media, cuando la gente dejó de consumir estos productos ante la creencia de que eran "criaturas del diablo". Por el contrario, para los 1600 su consumo representaba ya un signo de distinción social.

La palabra champiñón procede del latín *campinio, campinionis*, que significa producto comestible procedente del campo llano (campus). Una historia relata que el primero en cultivar champiñones fue el rey Luis XIV, con la asesoría de su jardinero Olivier de Serres.

Sin embargo una versión más fiable advierte que el origen del champiñón se dio en la década de 1650, cuando cultivadores de melones de la región de París descubrieron una pequeña seta que surgía sobre el compost de caballo, usado para las camas calientes de los melones.

Tras varios intentos infructuosos de cultivar champiñones al aire libre, los primeros cultivos profesionales se hicieron en las catacumbas de París, que brindaban las condiciones ideales para su cultivo. El denominado Champiñón de París muy pronto cobró relevancia en la alta cocina de la época. Para el siglo XVIII, el champiñón gozaba de fama en Inglaterra, donde también se difundió su cultivo, y posteriormente en otros países europeos como Alemania, Suecia, Italia y Rusia.

En paralelo con el gusto adquirido por los comensales de esa época, también se fueron perfeccionando los procesos de cultivo. Para mediados de ese siglo, en Suecia ya se había desarrollado una estructura que permitía el cultivo de champiñones todo el año, en condiciones ideales de higiene y calidad del producto.

Alrededor de 1780, el jardinero francés Chambry brindó nuevos elementos para un mayor perfeccionamiento en los cultivos, reiterando también la condición ideal de las cuevas naturales, grutas y canteras cercanas a París para la producción champiñonera. Algunas de ellas aún mantienen esa función hasta la actualidad.

Una de las cualidades más elogiadas de los champiñones es su versatilidad. Pueden consumirse en infinidad de platillos, cocinados con distintas técnicas y por supuesto se disfrutan crudos. Funcionan en sopas y ensaladas, como plato principal o en guarniciones con carnes y pescados; así como en platillos vegetarianos y veganos.

Destacan por sus propiedades nutricionales. Son fuente de proteínas, fibra y vitamina B, así como de selenio, un poderoso antioxidante que ayuda a prevenir daños en las células y tejidos. Son ricos en potasio, por lo que ayudan a controlar la presión arterial y a fortalecer el corazón.

El principal país productor de champiñones es China. No obstante ser la cuna del champiñón, Francia ocupa el cuarto lugar en producción mundial. De acuerdo con EMR Enterprise, la creciente popularidad del veganismo y la demanda en aumento de alternativas a la carne están estimulando el mercado de champiñones en América Latina.

La conciencia de los beneficios que ofrecen los productos a base de plantas también contribuye al crecimiento del mercado. Además, los hongos encuentran aplicaciones en la industria de alimentos y bebidas debido a sus propiedades nutricionales y culinarias.

México es el principal productor de champiñones en América Latina y los principales estados productores son Jalisco, Morelos, Puebla y Veracruz. El mercado mexicano de champiñones alcanzó un valor de 1,65 mil millones de dólares en 2022. Se estima que este mercado crezca a una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) de 5,30% durante 2023-2028.

CHEF RODRIGO DEL VALLE. Dueño de una trayectoria de más de 15 años en el panorama culinario nacional, Rodrigo del Valle funge actualmente como Chef ejecutivo del restaurante Anatol, en Las Alcobas, Ciudad de México. Su profundo conocimiento de los ingredientes, así como su manejo impecable de las técnicas culinarias lo han llevado a desarrollar una cocina que exalta la esencia de los productos, a partir del concepto "de la granja a la mesa" y desarrollando menús inspirados en las estaciones del año. En sintonía con una propuesta de "cocina de lluvia", desarrolla platillos con los hongos de temporada. "Nos gusta jugar con los sabores y texturas que tiene cada uno, desde el pronunciado y persistente sabor del porcinni, conocido como pambazo en México, hasta hongos más caprichosos como el robellón o el chanterelle, para crear platillos que nos permitan mostrar la versatilidad de un producto tan utilizado en la gastronomía mexicana", expresa Rodrigo del Valle.

El talento de una chef más allá de los fogones

La chef Patricia Oliveira, fundadora y directora general de Progain, habla sobre la inspiración y la satisfacción que representa brindar soluciones tecnológicas y estrategias innovadoras al sector gastronómico en México

El desarrollo de tecnologías en beneficio de la industria gastronómica es tarea primordial de Progain: una empresa mexicana especializada en la implementación de proyectos, procesos y actividades que mejoren la organización, tiempos de producción, eficiencia y rentabilidad de las empresas del sector. Una prioridad es, desde luego, reducir el estrés de los equipos de trabajo a través de distintas estrategias operativas y de prevención en las diversas áreas de acción.

Parte esencial del éxito de Progain es la labor de la chef Patricia Oliveira, fundadora y directora general de esta empresa que ha abierto nuevas líneas para el crecimiento de las empresas restauranteras y de food service con un diálogo que las invita a crecer, a ser mejores, a mantener una evolución constante.

Amo mi trabajo en esta nueva faceta porque es la ocasión para poner un universo de opciones a la gente del sector.

Patricia posee una exitosa trayectoria en los fogones; desarrolló un impresionante currículum en su natal Venezuela y en Argentina, en escaparates de la talla como las cocinas del célebre Hotel Alvear Palace, en Buenos Aires.

En el caso de México, nuestro país ha siginificado una plataforma para perfilar las habilidades que un chef puede desarrollar en el ámbito actual de competencia y crecimiento constantes. Su labor en Progain ha puesto en evidencia las múltiples herramientas que un profesional de la cocina puede utilizar en términos de comunicación y conocimientos técnicos para abrir nuevas puertas a los profesionales de la industria.

"Vengo del mundo de las cocinas, el mundo ideal de un chef en el que he tenido tantas satisfacciones y he vivido emocionantes experiencias.

Por eso me gusta expresar la transición que se dio en mi vida cuando llegué a México y me enfoqué en el mundo de las asesorías, de brindar a otros cocineros y empresarios como yo nuevas vías de desarrollo a través de la implementación de equipos más modernos y una transformación en las filosofías de trabajo", dice con emoción la chef Patricia Oliveira.

"Es algo que me gusta compartir porque además de reflejar mi trabajo es también poner sobre la mesa las oportunidades que actualmente tenemos los profesionales de la cocina para crecer en otros ámbitos, más allá de los fogones. Amo mi trabajo en esta nueva faceta porque es la ocasión para poner un universo de opciones a la gente del sector. Cada día es un emprendimiento distinto, un nuevo reto, ya que es abrir nuevos mundos, mostrar el flujo de opciones que hoy en día tenemos para nuestras cocinas, logrando con ello negocios más eficientes", explica.

La chef Patricia se define como una emprendedora y, en especial, como una apasionada de la cocina. Son esos dos valores los que la han impulsado a través de su carrera profesional y que la llevaron en un inicio a dar forma a Lescargot Bistró y Rest Rialto, en Caracas, establecimientos marcados por su amor y su entrega a la disciplina y la creatividad culinarias.

Ahora, en la Ciudad de México, se ha distinguido como una líder en el desarrollo de proyectos y negocios, como una emprendedora de alto perfil de influencia a través de su labor estratégica en Progain, una empresa importadora y comercializadora de equipamiento de cocina en México, en la que ella cumple el objetivo y la pasión "de dar solución a los diferentes retos a los que los cocineros nos enfrentamos a diario en las cocinas".

"La Ciudad de México es mi acompañante en esta, mi nueva aventura gastronómica, ahora desde el asesoramiento y el equipamiento, siendo parte de tantos sueños y colaborando a llenar las cocinas de México con tecnología: haciéndolas más eficientes y rentables, ayudando a los chefs y cocineros a trabajar más tranquilos y organizados", dice con satisfacción la chef Patricia Oliveira.

La salsa de soya

UN INGREDIENTE QUE INVITA A EXPERIMENTAR Y DESCUBRIR NUEVOS USOS EN LA GASTRONOMÍA MEXICANA:

Aguachile de Rib-eye hecho con Salsa Maggi® Soya/ Nestlé Professional®

Este superalimento remonta su origen en China, hacía el año 3,000 A.C, en donde era considerado como una fuente de proteínas y uno de los 5 granos sagrados junto al arroz, la cebada, el mijo y el trigo.

La soya es comúnmente conocida por su sabor intenso, esto ha llevado a crear nuevos conceptos para disfrutarla, mezclándola con cítricos y chiles o, diluirla con agua; sin embargo, esta última opción puede modificar su sabor. Para ello, elegir una soya de vanguardia, como Maggi® Soya Tradicional, es fundamental ya que gracias a sus ingredientes como el vinagre, su alta concentración de soya fermentada y que no tiene colorantes artificiales; mantiene un perfil equilibrado que permite mezclarse con otros ingredientes sin alterar su sabor o notas aromáticas.

"Maggi® Soya Tradicional, se perfila como una de las salsas favoritas del paladar mexicano gracias a su alta concentración de soya fermentada y que no tiene colorantes artificiales."

Salsa de Soya vertida en recipiente

Aguachile de Rib -eye hecho con Salsa Maggi® Soya/ Nestlé Professional®

Pruébala, innova en recetas como panes negros o aguachiles de carne, crea bebidas; deconstruye recetas tradicionales, sazona platillos y ¡mucho más!

Maggi® Soya Tradicional, de Nestlé Professional®, se perfila como una de las salsas favoritas del paladar mexicano, ya que fue creada especialmente para satisfacer las necesidades de los clientes latinoamericanos, manteniendo altos estándares de calidad e innovación que representan a la marca. Pensando siempre en los negocios, chicos y grandes cuenta con una nueva presentación de 980 ml, que tiene una duración de hasta 12 meses de almacenaje.

Salsa Maggi® Soya 980ml

Aguachile de Rib-eye

con Salsa Maggi® Soya

INGREDIENTES

• Rib-eye (2 pulgadas de grosor)	1 pza.
• Sal	C/S
• SALSA DE SOYA MAGGI®	100 ml.
• Jugo de limón	40 ml.
• Cebolla morada	150 gr.
• Chile serrano	2 pzas.
• Cilantro fresco	30 gr.
• Aguacate en cubos	120 gr.

PREPARACIÓN

1. Cortar el chile serrano en rodajas finas y poner en un bowl.
2. Cortar la cebolla morada en juliana y mezclar con el chile.
3. Picar finamente el cilantro y añadir a la mezcla anterior.
4. Agregar la SALSA DE SOYA MAGGI®, el juego de limón y mezclar muy bien. Dejar reposar.
5. Sazonar el Rib-eye y parrillarlo hasta obtener el término deseado. Dejarlo reposar por 3 o 4 minutos.
6. Cortar en láminas de unos 3 mm. de grosor, acomodarlo en plato a servir, bañar con el aguachile, incluyendo todos los ingredientes que la componen, y decorar con el aguacate.

Aguachile de Rib -eye hecho con Salsa Maggi® Soya/ Nestlé Professional®

Campeche y Yucatán celebran a los nuevos entronizados de Vatel Club

Chefs Rodrigo Vargas, Pedro May, Lorena Dogre Oramas, Julián Beltrán, Alfredo Santoyo y Carlos Ramírez Roure.

Las delegaciones del sureste realizan su tradicional Cena de Gala, festejando a los nuevos miembros de la asociación gastronómica en esas entidades

Campeche y Yucatán convergen en una de las máximas fiestas de la comunidad vateliana en el sureste del país. Recientemente, y como ya se ha vuelto una tradición, las comunidades de ambos estados se han unido para festejar la hermandad gastronómica que representa Vatel Club México; así como para reconocer oficialmente el ingreso de nuevos miembros a las delegaciones en ambos estados.

La Casa de los Murmullos, el espléndido escenario culinario en Campeche capital, ha sido la sede en esta ocasión de esta cena presidida por los chefs Patrick Cros y Lorena Dogre Oramas, presidente de las delegación de Vatel Club México en Campeche y Yucatán, respectivamente.

Así, en este 2023 correspondió a Campeche ser el anfitrión de esta cena, en la que se contó con la presencia de invitados especiales, como el chef Carlos Ramírez Roure, reconocido por su gran labor en el ámbito de la panadería artesanal, nombrado Chef del Año 2014 por Vatel Club México, siendo el único panadero que ha logrado tal distinción. También ha fungido como vicepresidente y presidente del Capítulo Panadería. Es miembro de l'Académie Culinaire de France desde 2010.

Los entronizados en esta Cena de Gala 2023 fueron, en el capítulo Campeche, los chefs Hannia López, Alex Calderón, Gonzalo Reyna, Raúl Osorno, Rodolfo Barrientos y Roberto Chale.

En el caso de Yucatán fueron distinguidos como nuevos miembros de Vatel Club México los chefs Alfredo Santoyo, Rodrigo Vargas y Alejandro Herrera Paredes; así como el sommelier Mario Lemus.

Óscar Honorato y Lorena Dogre Oramas, presidenta de Vatel Club capítulo Yucatán

Agnoloti de ricota con jamón serrano, salsa de foie gras y confit de pato

ARTEKOO
arte mexicano

LLEVA HASTA TU MESA
EL ARTE MEXICANO

"DE SUS
MANOS
A LAS TUYAS"

Hacemos una propuesta de valor cultural para tus proyectos gastronómicos, conscientes del impacto económico en las comunidades de artesanos, nos comprometemos con sus historias de vida para llevar productos de calidad que representen lo mejor de las manos de México.

visita nuestro sitio web

www.artekoo.com

y síguenos en

998 208 6735
998 386 6508
contacto@artekoo.com

L'Académie Culinaire de France celebra la 12a. edición de la Cena de la Amistad y la Convivencia

La cocinera tradicional de Oaxaca Abigail Mendoza recibió la condecoración de Officier de l'Académie Culinaire de France

Carlos Ramírez Roure, Frédéric García, Altair Jarabo, Abigail Mendoza, cocinera tradicional de Oaxaca, Guy Santoro, Sergio Camacho y Roberto Hernández Carrillo

Recientemente, l'Académie Culinaire de France (ACF) celebró en el hotel St. Regis Mexico City la 12a. edición de su Cena de la Amistad y la Convivencia, evento anual que congrega a los miembros de esta asociación en México, Centroamérica y el Caribe y en la que se realiza el nombramiento de nuevos miembro de esta institución, además de entregarse reconocimientos a personajes destacados en el ámbito de la gastronomía por su gestión y esfuerzo en pro de la sociedad.

Este evento fue presidido por el chef Guy Santoro, presidente delegado de la ACF en México, Centroamérica y el Caribe, así como Commandeur de l'Ordre Mondial de la ACF. Al evento asistieron también el Sr. Jérôme Audin, ministro consejero de la Embajada de Francia en México, en representación del Excelentísimo Sr. Embajador de Francia en México, Jean-Pierre Asvazadourian; así como el Sr. Vincent Perrin, cónsul de Francia en México y el Mtro. Humberto Hernández Haddad, subsecretario de Turismo Federal (SECTUR), entre otras personalidades.

"No podemos hablar de la cocina mexicana sin mencionar la influencia francesa. Estas dos culturas han sido hermanas desde hace varios siglos. La herencia culinaria francesa ha dejado huella indeleble en la gastronomía mexicana, desde la introducción de técnicas como el flambeado hasta la incorporación de ingredientes como la mantequilla y los quesos finos. Pero hoy más que nunca Francia también aprende de técnicas ancestrales que enriquecen al mundo culinario internacional. El uso de metates, cocinar en curantos o nixtamalizar son ahora técnicas llevadas a los cuatro rincones del mundo gastronómico", expresó el chef Guy Santoro.

Los nuevos miembros de la ACF son los chefs Ulises Arce, José Manuel Gómez, Mario Rodríguez, Luis Rodríguez, Edson Joao Valdéz, Lillyana Rivas, Hugo Mora, Eduardo Castillo García, Cecilia Gutiérrez de Alva, José Luis Mena Gaytán e Israel Ramírez Galindo.

Otros reconocimientos importantes fueron la entrega de la condecoración como Officier de la ACF a la cocinera tradicional de Oaxaca Abigail Mendoza, así como al chef Car-

los Ramírez Roure. El chef Sergio Esquivel, quien es Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole por el Ministerio de Agricultura de Francia, recibió el grado de Chevalier de la ACF. El chef Jorge Orozco recibió el Diplôme D'Honneur Partenaire por su labor en el desarrollo y el éxito del Festival del Chile en Nogada.

La ACF distinguió también a importantes profesionales del ámbito gastronómico por su apoyo continuo a la profesión y por su excelencia profesional. Francisco Castañeda, de Al Chef; Oswaldo Tapia, de NTD Ingredientes; y Jesús Peña, de Manjares del Oceáno, recibieron respectivamente el Diplôme D'Honneur Partenaire Professionel.

Dos reconocimientos fueron entregados a figuras estratégicas de la gastronomía en el ámbito de la restauración, el food service y la promoción de la cultura culinaria. El Sr. Francisco Briseño, director de Grupo Alpha, recibió la Medalla de Oro de la ACF por su apoyo durante 25 años con maquinaria de primera calidad, espacios y organización de concursos culinarios que impulsan a México a nivel internacional.

El Sr. Guillermo Alarcón, director de Hoshizaki, recibió también la Medalla de Oro de la ACF por su apoyo continuo a esta institución en el rubro de publicaciones, desarrollo de eventos de las instituciones culinarias y el préstamo de equipos para los profesionales.

La ACF nació en París en 1887. Fue creada con la intención de integrar un cuerpo colegiado encargado de preservar y difundir las tradiciones culinarias. La institución rápidamente fue creciendo y se fueron formando representaciones en distintos países alrededor del mundo. En México entró en operación desde el 2004 siendo el chef Olivier Lombard quien la inició, en 2010 el chef Guy Santoro tomó el cargo como presidente de la ACF para México, Centroamérica y el Caribe.

Adriana Menchaca, Humberto Hernández Haddad, Guy Santoro, Jérôme Audin, Nathalie Desplas

NUEVO

FORMATO 4kg

HORNEA Y DECORA

SABORES ICÓNICOS

EFICIENCIA EN TIEMPOS

COME BIEN

®Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, société de produits Nestlé S.A.,Case Postale 353. 1800 Vevey, Suiza.

Nestlé PROFESSIONAL

UN NUEVO FORMATO AL ALCANCE DE LOS REPOSTEROS Y CHEFS

Descubre la magia del sabor icónico de Carlos V® y Abuelita® en sus irresistibles untables para repostería: La elección perfecta para llevar tus postres al siguiente nivel.

El gasto del operador en la categoría de confitería se da en un 70.6% enfocado a chocolate con un crecimiento hacia 2026 proyectado de 9.6% esto dando una gran oportunidad de seguir construyendo un portafolio robusto hacia esta categoría con sabores y marcas icónicas.

Actualmente los operadores se enfrentan a grandes retos en la industria repostera, 41% busca control en costos de sus ingredientes y el 25% control de mano de obra, esto ocasionando la necesidad de encontrar productos que sean realmente eficientes, versátiles y fáciles de aplicar.

En respuesta a esta demanda creciente, **Nestlé Professional** ha lanzado una nueva línea de **Untables en formato de 4kg**. Esta línea incluye los clásicos Carlos V® en presentación original y blanco, así como el tradicional sabor de Abuelita® en una pasta de cacao que ahorra mucho tiempo dinero y esfuerzo al usar en las principales aplicaciones con chocolate. Basta con calentar unos segundos el producto para glasear una dona o combinar con crema para batir para obtener un delicioso relleno para pastel.

Estos productos han sido cuidadosamente elaborados con la calidad y sabor icónico que caracteriza a las marcas, destacados por su increíble versatilidad de uso y aplicaciones en el ámbito de la repostería, abordando directamente los desafíos que enfrentan los operadores de la industria.

"Nestlé Professional ha lanzado una nueva línea de Untables en formato de 4kg. Esta línea incluye los clásicos Carlos V® en presentación original y blanco, así como el tradicional sabor de Abuelita®".

Desde postres clásicos hasta creaciones disruptivas, los reposteros y chefs encontrarán en estos Untables el aliado perfecto para potenciar sus recetas y cautivar a sus clientes. Gracias a su textura suave y cremosa puedes manipular el producto de diferente forma, utilizando distintas temperaturas para hacer diversas preparaciones; puedes hornear directamente, hacer rellenos de tartas, coberturas de pasteles, glaseados, es ideal para helados y mousses, o incluso como acompañante de frutas y panes. Además, con Carlos V® Blanco podrás integrar colorante hidrosoluble o liposoluble para darle color a tus postres y temporalidades.

Su presentación en formato de 4kg asegura un suministro constante y suficiente para los profesionales en el sector, garantizando la disponibilidad y facilitando la planificación de sus creaciones, rompiendo así, las barreras que han encontrado los operadores en la cadena de suministro.

Descubre el mundo de posibilidades que ofrece Carlos V® y Abuelita®, y eleva tus postres a un nivel excepcional. ¡Tu creatividad no tendrá límites!

Nestlé®

Good food, Good life

Acerca de Grupo Nestlé® México.

Nestlé® es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Está presente en 187 países de todo el mundo, y sus 300,000 empleados están comprometidos con el propósito de Nestlé® de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Nestlé® ofrece una amplia cartera de productos y servicios para personas y sus mascotas a lo largo de sus vidas. Sus más de 2000 marcas van desde iconos globales hasta favoritos locales. El rendimiento de la empresa está impulsado por su estrategia de nutrición, salud y bienestar. Nestlé® tiene su sede en la ciudad suiza de Vevey, donde fue fundada hace más de 150 años. Con 90 años de presencia en México, Nestlé® también es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan 14,000 empleos.

VISITE
www.nestle.com.mx

Hotel Quinta Real Saltillo

A 10 minutos del centro financiero y del corredor industrial de Saltillo, el Hotel Quinta Real es ideal para el turismo de negocio. Esta ciudad en el norte del país, cuenta con una fuerza económica importante producto de la industria establecida en el estado de Coahuila. En la segunda mitad del siglo XX la vida agrícola de Saltillo se transforma rápidamente por la actividad industrial; desapareciendo las enormes huertas para dar paso a industrias que actualmente dominan el paisaje de la zona.

Saltillo es ahora, gracias a sus universidades y su industria, una ciudad cosmopolita. El Hotel Quinta Real Saltillo cuenta con una fachada de estilo colonial español y representa una opción de alojamiento de lujo y placer, localizado en José Sarmiento en un pintoresco valle al pie de las montañas de la Sierra Madre Oriental. Un espacio cerca de todo, ideal para quienes desean desconectarse, organizar una boda y vivir una experiencia como turista o como estancia de trabajo en la pujante ciudad de Saltillo.

65 HOBART MÉXICO

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP LATINOAMÉRICA

65 años de presencia en México y 125 años en el mundo,
contribuyendo al desarrollo de la industria gastronómica.

Somos tu mejor socio comercial

HOBART BAXTER VULCAN Traulsen ecomax PERFECTA ELRAO

Conoce más

(55) 5062 8200 998 100 2771 itwfeglatam www.itwfeg.com.mx

winterhalter

LAVADO PROFESIONAL
CON CONCIENCIA ECOLÓGICA

AHORRA HASTA UN
85%
DE AGUA

Y REDUCE EL IMPACTO
HÍDRICO EN TU
COCINA
PROFESIONAL

SISTEMAS DE
FILTRADO
INCLUÍDOS

Winterhalter México | Winterhalter México | @winterhaltermexico | Winterhalter LATAM

Tel: +55 8526 4219 | winterhalter.com.mx | info@winterhalter.com.mx | CDMX - México