

CELEBRACIÓN YUCATECA

En un envidiable escenario en medio de la selva, el restaurante Ixi'im celebró sus primeros siete años de explorar y promover la gastronomía de la región, así como sus tradiciones locales.

09

VIERNES 03 / 05 / 2024 buenamesa@reforma.com
buenamesa
mesa

@reformabmesa 555 628 7256

ALGO DE HISTORIA

LAS SOPAS FORMAN PARTE DE LA TRADICIÓN CULINARIA UNIVERSAL. EL HOMBRE AL DESCUBRIR EL FUEGO EMPEZÓ A SUMERGIR VARIOS ELEMENTOS PARA ABLANDARLOS ANTES DE COMERLOS. ASÍ NACIÓ LA SOPA MUCHOS AÑOS ANTES DE CRISTO.

FERNANDO TOLEDO

Con estas altas temperaturas y el calor, se antoja algo ligero, volátil y muy fresco para empezar la comida. Es el momento entonces de volver a las sopas frías, que, aunque no son tan comunes en el País, constituyen una manera muy original, divertida y sabrosa de incluir muchos nutrientes en tu dieta diaria además de que te refrescarás como nunca. Son, además, una excelente opción para obtener vitaminas y minerales, así como fuente de fibra, ideal para el mantenimiento del intestino. Son sabrosas, económicas y muy ligeras...¡Así que, animate a "ensoparte" en esta primavera!

Fuente: Chef Eduardo Plascencia, investigador gastronómico

Beneficios

ESTAS SOPAS SON MUY DESEADAS:

- Ayudan a hidratar el organismo y recuperar minerales esenciales.
- Son económicas y fáciles de hacer.
- Tienen gran poder saciante.
- Son fáciles de digerir y no provocan sueño o pesadez.
- Se recomiendan para todos, señoras embarazadas, deportistas y lactantes.

¡Refrescamos EL PALADAR!

SUAVES, LIGERAS, HIDRATANTES Y ADEMÁS NUTRITIVAS, DEBEN TENER EL HONOR DE SER INCLUIDAS EN TU MENÚ DE PRIMAVERA

¡LAS MÁS FRESCAS!

ESTAS SON ALGUNAS DE LAS **SOPAS MÁS POPULARES** DE TODO EL MUNDO, SON SENCILLAS DE ELABORAR, DELICIOSAS, Y ADEMÁS NUTRITIVAS. AL FINAL, EN TODAS, **SIEMPRE PUEDES AGREGAR UN PAR DE HIELOS PARA POTENCIAR TODO SU EFECTO REVITALIZANTE.**



Roncar es tomar ruidosamente sopa de sueños".

Ramón Gómez de la Serna escritor y periodista español

● **Gazpacho.** Viene de España, es delicioso y fácil de hacer. Lleva pimiento verde y rojo, tomate, pepino, ajo, vinagre de vino y pan. Se adorna con menta y crotones.

● **Salmorejo.** Tomate, pan del día anterior, aceite de oliva, dientes de ajo y sal al gusto. Se licúa todo y se termina con un chorrito de aceite de oliva. Es originario de Córdoba.

● **Tarator.** De origen búlgaro se hace con yogurt, pepino, nueces en trozos pequeños y hierbas frescas (eneldo o menta) además de limón, sal y pimienta. Es parecida al Tzatziki griego.

● **Ajo Blanco.** Miga de pan del día anterior, almendras trituradas, dos dientes de ajo, aceite de oliva y un chorrito de jerez. Al final, uvas verdes que le dan un toque sofisticado.

● **De melón.** Melón, crema, pimienta negra, aceite de oliva y lonjas de jamón serrano. Se mezcla todo, menos el jamón, que sirve para adornar al final, antes de servir.

● **Curry Frío.** De origen tailandés se elabora con zanahorias, aceite de oliva, sal, cebollín y pasta de curry roja. Se cuele todo con leche de coco, lemongrass; además, un toque de jerez.

● **Calabaza.** Lleva calabaza en trozos, puerros, apio y ajo. Se sofríe todo en aceite de oliva con albahaca fresca y se pone agua. Se licúa todo y se decora con más albahaca y crotones.

● **Borsch.** Desde Rusia de color muy rojo se prepara con remolacha, repollo, zanahoria, cebolla, ajo, perejil fresco, laurel, caldo de verduras y de res y una cucharada grande de yogur.



■ Luis Ronzón, Chuy Villareal y Alfredo Villanueva.

NOCHE DE ANIVERSARIO

Abrazado por los muros de una histórica hacienda henequenera en el corazón de Chocholá, el restaurante Ixi'im festejó siete años de homenajear las tradiciones culinarias regionales

NAYELI ESTRADA ENVIADA

CHOCOLÁ, YUCATÁN- Antes de diseñar un espacio que teje su oferta culinaria hilando sustentabilidad con la herencia de las cocinas de la península yucateca, Jorge Vallejo y Luis Ronzón cocinaron juntos por primera vez en Noma, el restaurante proclamado cinco veces como el mejor del mundo según la lista 'The World's 50 Best Restaurants'.

A su regreso de Dinamarca, Ronzón se encontró por segunda vez en la cocina con Vallejo en el recién inaugurado restaurante Quintonil, y luego de varios años de trabajar hombro a hombro, otro capítulo de colaboración comenzó a escribirse en el corazón del municipio de Chocholá.

"Este proyecto nos enamoró desde el principio y cuando llegamos a Chablé Yucatán nos dimos cuenta de que no había fotografía que le hiciera justicia al paisaje selvático en el que estábamos inmersos", recuerda el chef Luis Ronzón.



Edgardo Contreras

HOMENAJE A LA TIERRA

Abrazados por los muros de una hacienda que forjó majestuosidad a partir de la transformación del henequén en el siglo 19, Vallejo y Ronzón diseñaron Ixi'im bajo la premisa de emplatarse las tradiciones locales con un enfoque en la sustentabilidad.

"La cocina de Ixi'im se basa en crear una conversación entre la técnica agrícola maya del ka'anche -huerto-, el pib -horno de tierra-, los recados, que son el testimonio de la herencia libanesa en la zona, y los ingredientes de la región", detalla el chef Luis Ronzón.

Los ka'anche's -que al día de hoy suman 76- resguardan un compendio vegetal necesario para que Ixi'im pueda expresarse. La tierra que descansa en lo alto de la estructura de madera de este sistema agrícola, resguarda desde chile hasta lavanda, pasando por una amplia gama de hierbas aromáticas.

La construcción de los ka'anche's se inspiró en los huertos que surtían la cocina de Quintonil, mientras otros ingredientes regionales fueron colándose en el menú a partir de las travesías de Luis Ronzón en la región.

"En mis primeras exploraciones conocí Oxkutzcab, la huerta del estado y un lugar con gente que me enseñó mucho. Poco a poco conocí a productores que hoy construyen el menú de Ixi'im: desde los que crían el cerdo peón o los artesanos de las granjas de jaiba de concha suave en Celestún, hasta los pescadores de San Felipe", relata el chef.

Luis Ronzón suma en la construcción de sus menús a las mieles de abeja melipona cosechadas in situ, además de frutas y vegetales de su huerta. A poco más de 7 años de llegar a Chocholá, Ronzón define su estilo de cocina como un espacio conciso en presentaciones y sabores.



Nadia Solís

SU MAYOR APRENDIZAJE

Con la reflexión impregnada en cada cuenta regresiva, Ronzón habla de la materia prima y la teoría que ha dado vida a la cocina de los últimos años, pero reconoce que la gente involucrada en Ixi'im es la que ha propiciado su mayor aprendizaje durante estos años.

"Estos siete años aprendí a confiar. Mi equipo de cocina es muy importante para mí y para este lugar, ellos me han enseñado a dejarme enseñar y a desaprender para poder aprender cosas nuevas", explica el cocinero.

Además de albergar la cocina liderada por Ronzón, el restaurante, propiedad de mexicanos y diseñado por talento nacional, ha sido tierra fértil en reconocimientos por su arquitectura y diseño. Entre los más importantes destaca el premio Prix Versailles que designa a Ixi'im como El Restaurante más hermoso del mundo en 2018.

GALA DE ANIVERSARIO

En una atmósfera distendida en medio de la selva oscura, la colección de tequila más antigua del mundo - 3 mil 435 botellas - condujo a la mesa comunal montada ex profeso para la celebración.

Mientras los venados de Chablé domían en los jardines arrullados por la sinfonía de la selva nocturna; la noche del 27 de abril fusionó tradiciones del norte y sur del País en las entrañas de Ixi'im.

A partir de seis tiempos, los chefs Chuy Villareal del restaurante regio Cara de Vaca, y Alfredo Villanueva, artífice de la cocina de proximidad del ensenadense Villa Toré; curaron el menú del séptimo aniversario de Ixi'im, en colaboración con Ronzón.

La mesa desveló el estilo de cada cocina: escabebo de queso de puerco para Alfredo Villanueva y tacos de pulpo en aguachile, inspirados en la receta que aterriza en las mesas sampetrinas desde la cocina de Chuy Villareal.

Rebanadas

CONY DELANTAL

conydlantal@reformacom

PLATILLOS Y VINOS RICOS

Qué delicia descubrir lugares que seducen con una buena cocina y una decora selección de vinos.

NIV Bar (Atlixco 132, Condesa) es uno de esos espacios en los que han cuidado cada detalle para consentir al comensal.

Se trata de un local chiquitito, minimalista, que cuenta con una barra al centro desde donde se colman las copas con vinos de bodegas familiares.

Con pocas mesas al interior y algunas más a pie de calle, este rincón gourmet resulta de lo más acogedor. Abre al caer la tarde y su vibrante música invita a quedarse hasta la madrugada.

Yo disfruté conocerlo en compañía del mayor de mis hijos, quien es amante de los lugares que evocan a esos encantadores bares de Nueva York o Vancouver.

Con vista hacia la barra, primero probamos un carpaccio de res tatemado en hierbas finas (\$230). Un rico pan de masa madre (\$50) acompañó esta entrada que estaba a pedir de boca. La carne, súper fresca, también nos encantó.

Mientras veíamos entrar más comensales, la mayoría de ellos extranjeros, elegimos de entre sus vinos uno de California. Pedimos una copa de Ultraviolet (\$190), un vino artesanal de Napa Valley, para redondear los platos principales.

A pesar de que NIV Bar tiene una carta muy concreta, ésta es de lo más tentadora. Se me antojaba el master ravioli con ricotta y yema de huevo (\$220), pero finalmente sucumbí ante el robo (\$300).

Bañado en exquisita beurre blanc, con un toque

de aceite de hierbas, el pescado me conquistó. Tenía una consistencia perfecta y un sabor que se queda en la memoria.

Nada mal le fue a mi querido con el steak frites (\$380), una opción muy popular en los restaurantes franceses y belgas. El que aquí sirven es estupendo: la carne suave se baña en una imperdible salsa de pimientas. ¡Gran plato!

Poco antes de elegir uno de los postres, nos consentimos con una copa más. Yo opté nuevamente por el californiano, pues regala la sensación de tomar un Burdeos proveniente del viejo mundo.

Mi querido decidió probar un Barolo de Fratelli Borgoño (\$300), un italiano con notas de frutos rojos y un final largo y cálido. Dijo haber seleccionado muy bien.

Fue el pastel de chocolate (\$180) con crema dulce y almendras el que nos regaló un magnífico cierre. Éste, de consistencia sedosa, nos dibujó una gran sonrisa.

Salimos felices de este lugar pequeño que conquista con buenos platos, a cargo del chef Diego Martínez, y vinos a la altura que cambian constantemente. NIV es un wine bar coqueto y desenfadado en el que reina un ambiente festivo, ideal para los jóvenes, pero también para quienes aman la buena cocina y buscan descubrir nuevos vinos.

CANA ME SACÓ CANAS

Visité este restaurante hace un año (Liverpool 9, colonia Juárez) y como me pareció cumplidor, después volví en compañía de mi marido.

Esta vez nos sentamos en las mesas que están en la calle, lo cual no nos encantó. A pocos pasos hay un refugio de inmigrantes y, como era de noche, no nos pareció que fuera el

lugar ideal. Se veía más acogedor el interior.

Probamos nuevamente las crujientes croquetas de bacalao (\$160) servidas con un dip rico y cremoso.

La ensalada César (\$280) fue también una delicia. Lechuga, parmesano, crutones y el aderezo de la casa hacen de ésta una opción fresca y ligera.

Mientras llegaba a la mesa el coctel con mezcal que ordené (\$240) que, por cierto, me pareció minúsculo, aterrizaron también los mejillones (\$380).

Fascinantes me parecieron los bivalvos al vino blanco con 'nduja. Gran toque le dio este embutido. Ya como fuertes ordenamos, al centro, un arroz meloso (\$380) y la pesca del día (\$560).

Los dos eran exquisitos. El arroz, servido con calamares y almejas, estaba en su punto. Con un toque de romesco y papa criolla se acompañaba la pesca del día, que se deshacía en boca.

Cerramos con una crema de limón (\$160) también rica, aunque a mi querido le pareció que las notas de huevo debían ser más sutiles.

Como la comida y el servicio complacen, debo decirles que cenamos muy bien en Cana. Sin embargo, facturar sigue siendo un absoluto fastidio y una misión casi imposible.

El año pasado esperé casi tres semanas para que me enviaran mi factura y ahora, de nuevo, no puedo realizarla. Me parece inaudito que no ayuden a solucionar este tipo de detalles que empañan por completo la experiencia del comensal.

Con tan mala gestión al momento de facturar, dan ganas de no regresar a este restaurante. Ahora sí que Cana hizo honor a su nombre, pues nuevamente me sacó canas.

reformabmesa

Cuéntame cuáles son tus restaurantes favoritos.



SOL DE NOCHE UNA EXPERIENCIA DE ALTURA

CONTENIDO INATIVO

Al norte de México se encuentra un lugar donde las nubes acarician las montañas: la Sierra de Arteaga, en Coahuila. Es aquí donde **Bodegas del Viento** ha logrado consolidarse como una de las mejores del país, gracias a su distintiva etiqueta **Sol de Noche**, que obtuvo la mejor calificación en la **Guía Peñín - Vinos de México 2024**, con **94 puntos**.

Entre las 450 muestras de vino mexicano evaluadas, **Sol de Noche 2021** destacó con una calificación que lo posicionó como el favorito de esta edición. Solo aquellos vinos que superan los 90 puntos tienen el honor

de ser incluidos en esta guía, reconocida como el máximo referente en el mundo hispanohablante.

¿Qué lo hace tan excepcional?

Su complejo ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Cabernet Franc, envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso, que crean un perfil sensorial único gracias a sus notas de frutos rojos y balsámicos, junto con matices de pimienta, mentol, anís y un sutil toque ahumado.

En boca, seduce con su volumen y redondez, ofreciendo una estructura impe-

cable y un equilibrio entre acidez y tancidad que lo hacen ideal para acompañar una variedad de platos. Desde cortes de res al asador hasta cabrito y postres de chocolate amargo.

Sol de Noche podría definirse como pionero, pues es la primera etiqueta de Bodegas del Viento y el primogénito de toda la Sierra de Arteaga, de ahí su nombre. Con él, queremos llegar a los conocedores del vino, a aquellos que buscan opciones diferentes y más complejas"

José Alejandro Dávila, director de Bodegas del Viento.

RECONOCIMIENTOS

- Oro en México Selection by Concours Mondial de Bruxelles (cosecha 2020)
- Plata en Concours Mondial de Bruxelles (cosecha 2018)
- Plata en Concours Mondial de Bruxelles (cosecha 2017)
- Oro en México Selection by Concours Mondial de Bruxelles (cosecha 2017)
- Oro en México Selection by Concours Mondial de Bruxelles (cosecha 2016)
- Oro en Into the Wine (Cosecha 2016)
- Plata en Concours Mondial de Bruxelles (cosecha 2015)



UNA MAMÁ GUERRERA EN LA COCINA

LA CHEF CLAUDIA DE MURGA RELATA SU DIFÍCIL ASCENSO EN EL MUNDO GASTRONÓMICO Y DA RECETAS PARA SER FELIZ ESTE DÍA DE LAS MADRES

“Cocina con amor y paciencia, no corras, disfruta en calma”.



CORAZÓN DE CHEF
Para Claudia de Murga cocinar con amor y buen humor es la receta del éxito. Eso lo aprendió desde que descubrió en ella la habilidad de fusionar ingredientes clásicos con una estética moderna, más “instagramable”, afirma Claudia, quien por castigo a su rebeldía adolescente, fue inscrita en el Instituto Cordon Bleu de París, a los 18 años.

Escuela cuyo legado le transformó en una mujer que a los 20 años, solucionó su economía de madre soltera enfrentando la crítica implacable de la que nadie se acuerda, aseguró. “Tengo 46 años, además de pocas reglas, pero contundentes: soy mamá, educo guerreras y no princesas. Soy chef mexicana, en cuanto pueda me voy a estudiar un diplomado a París y sigo dando seguimiento al creci-

miento de mi gran equipo”, afirmó decidida quien ya abrió la sucursal de Atípico en los Estados Unidos. Lugar donde lleva a sus hijas en verano, pero para trabajar, dice divertida. “Quiero contribuir a que las niñas se conviertan en mujeres felices, independientes y exitosas. No importa que no elijan un restaurante para trabajar”, afirma Claudia ante un desfile de platillos saludables y estéticos.

Conoce a Claudia

“Desde los 19 entendí a madrazos. El nacimiento de mis hijas aumentó mi resiliencia para desarrollar mi actividad dentro de un campo que mis padres consideraron un castigo; sin embargo, se los agradezco profundamente, ellos sabían que me perfilaban. Ahora, la cocina se ha convertido en mi universo donde aplico creatividad, administración, experiencias de viaje y sin duda leyes”.



LUPITA AGUILAR

La chef Claudia de Murga Pardo lo tiene claro, antes que empresaria, es madre de tres hijas, y eso le llena de inspiración para crear una gala de platillos saludables, subraya en charla con este medio.

“A partir de la vivencia de muchas experiencias, estudiando tenaz y trabajando durísimo con la ayuda de un gran equipo, te empoderas y de que lo logras, ¡lo logras!”, aseguró la joven emprendedora.

Con un historial de negocios entre los que se cuentan Polanquito Bar, La Mexicana y hoy en día el restaurante Atípico, en varias direcciones, la abogada y chef egresada del Instituto Le Cordon Bleu Paris, celebra ser la mamá de tres hijas dueñas de un gran carácter.

Con postres imaginarios evoca sus caras felices alrededor de la sala de tele donde suele reunirse todas las noches con su “tribu”, dice cercana a una nueva celebración en su rol de madre, dedicando a sus niñas de 23, 18 y 16 años un dulce imaginario que le sale del corazón.

Mousse de chocolate para Natalia quien la acompañó dentro de su bambineto a estudiar la carrera de leyes en la Universidad Anáhuac. Por cierto, el bebé escuchó tanto de leyes, que se acaba de graduar de abogada, dice la chef con mirada cristalina.

El segundo postre, un Slick Rice de mango, va para Aleka, la niña de carácter fuerte, quien aún no decide qué va a estudiar porque tan solo tiene 18 añitos.

El tercer dulce lo ocupa una Pavlova de frutos rojos. Y es que esta delicia va dedicada a Maika, quien es puro amor y sólo tiene 16 años, cuenta la chef Claudia desde el restaurante Atípico ubicado en Avenida Tamarindos.

Entre platillos generosamente servidos, Claudia evoca su condición de madre soltera y luego divorciada.

Cerrar los oídos ante la crítica implacable la llevó a mover las manos y la creatividad para salir a flote, y con la ayuda de amigos y maestros, lograr terminar con éxito su segunda carrera, la abogacía.

Con el tiempo llegaría un nuevo matrimonio representado por Toño, un caballero que si bien no pertenece al ambiente gastronómico, es la voz tan amorosa como empática con la que se encuentra todas las mañanas para escuchar un: “Claudia dale, tú puedes, ¡Va!”, cuenta la chef portando su delantal y un par de tenis que, literal, la deslizan entre las cocinas de sus diferentes negocios.

“Las niñas son parte de una tribu femenina que se ha convertido en un sólo corazón”, confirma. “Y es que ellas y mi esposo son inspiración para sentirme atípica, con ganas de promover que todo el equipo (de 60 personas), y sus familias crezcan”, subraya la chef desde el comedor rodeando de plantas, buena música y el sonido del agua de una pequeña fuente.

“¡Claudia eres la mejor chef del mundo mundial!”, gritan, desde la mesa contigua, un grupo de mujeres y amigas comensales.

El desfile de platillos comienza entre coliflores bañadas de queso azul, lasagna vegana, colosales hamburguesas resguardadas en decenas de papas fritas y una corola de queso derretido...

Ivan Sierra

OBTÉN 4 ACCESOS
al suscribirte a **REFORMA**

BURGERFEST
BURGERMAN

FRONTONES | **Sábado Mayo 11**
a un costado del Lunario del Auditorio Nacional

¡Ven a probar las mejores Hamburguesas!

ticketmaster.com.mx | burgerfest.mx | **OCS9**

Válido en suscripción **Anual Premium**
Incluye acceso a **REFORMA.COM**
LLAMA AL 55-5628-7575

*Incluye opción con beneficios. *Aplican restricciones.
* Sujeto a disponibilidad. *Promoción exclusiva pagando con tarjeta de débito o crédito.



¡LLEGA A MÉXICO LA GUÍA MICHELIN!

STAFF

El próximo 14 de mayo, la Ciudad de México será sede de la primera selección de la Guía Michelin, en la que se dará a conocer a los restaurantes que forman parte de la selección 2024. Este evento, en conjunto con la CANIRAC, se realizará en El Cantoral.

“En CANIRAC, como socio destino de esta prestigiosa guía, nos enorgullece haber logrado que este histórico suceso sea una realidad y se reconozca a la excelencia culinaria de México. Porque

en cada rincón de nuestro País se teje una historia única, arraigada en las tradiciones ancestrales que han sido cuidadosamente preservadas a través de los siglos”, afirma Daniela Mijares, presidenta ejecutiva de CANIRAC.

“Estamos a punto de compartir un momento histórico, con la revelación de la primera selección de nuestra primera guía en México, destacando la maravillosa diversidad culinaria de la Ciudad de México, Oaxaca, Baja California, Los Cabos, Quintana Roo y Nuevo León. Todas

estas regiones tienen historias deliciosas que contar, lideradas por la pasión y la excelencia”, comentó Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin.

Desde hace más de un siglo, este manual tiene la misión de invitar a viajar para descubrir las delicias gastronómicas que hay en todo el planeta.

Actualmente, se encuentra disponible en 32 países, con casi 17 mil restaurantes reseñados y es considerada una de las “biblias” de la culinaria actual.



ESPECIALIDAD DE UVAS FINAS

Viaja por diferentes regiones y denominaciones de origen para descubrir la expresión de 70 vinos elaborados a partir de uvas finas. A través de 10 sesiones en las que el sommelier Ricardo Espíndola combina cata y teoría, descubrirás sus sabores, expresiones aromáticas y la cultura vitivinícola en torno a nueve variedades reconocidas por su calidad alrededor del mundo.

■ **Donde:** Wine Room Escuela Mexicana de Sommeliers. Sinaloa 224, Roma ■ **Cuanto:** \$12, 500

10 SESIONES INICIA **28** MAY 19:00 a 22:00 horas

#GASTROAGENDA

WINE DIRECTORS CUT 2.0

Posiblemente cuando llegas a un espacio dedicado al vino te preguntas ¿cuál será la selección personal de sus directores? A pesar de que la respuesta puede no ser breve, Manuel Negrete, director del Wine Bar by CMB, te permite dar una mirada a su selección personal en esta cata. Regiones francesas, portuguesas y chinas llegarán a tu copa acompañadas con la expertise del especialista. Reservación indispensable vía @ 551224 0915 servicio incluido.



■ **Donde** Wine Bar by CMB. ■ **Cuanto:** \$1,600

04 MAY 19:00 horas



MÁS EVENTOS

BURGER FEST

Llega a Campo Marte la segunda edición de la oda a la hamburguesa curada por Marcelo Lara. La fiesta comprende la propuesta de 30 restaurantes, entre los que se encuentran algunas de las preparaciones mejor calificadas por Burgerman durante 2023. El boleto de adulto incluye seis cupones que podrás canjear por alimentos y bebidas no alcohólicas. Adquiere tus accesos en Ticketmaster.com

■ **Dónde:** Campo Marte. ■ **Cuanto:** \$732 adulto \$366 infantil

11 MAY 13:00 horas



GUZINA OAXACA CELEBRA 10 AÑOS

El restaurante festeja su décimo aniversario orquestando una cena y un brunch preparados por especialistas de la industria como Luis Arellano de Criollo, Gerardo Alvarado, de Pardella y José Luis León de Limantour. La cena se desarrollará a partir de un menú de cinco tiempos con maridaje incluido, mientras el brunch propiciará un festejo casual con coctel de bienvenida, aguas frescas y platos desmenuados a partir de diferentes estaciones de servicio. Reserva indispensable @ 551655 0031

16 MAY 20:00 horas **17** MAY 11:30 horas

■ **Dónde:** Guzina Oaxaca. Av. Pdte. Masaryk 513, Polanco ■ **Cuanto:** cena \$2,500 brunch \$1,500



PONER LA MESA Y COCINAR BRUNCH

La arquitecta y diseñadora Fini Irigoien, llega a Sobremesa para enseñarte sobre estilismo a partir de arreglos florales, textiles y cerámicas para que vistas tu mesa como todo un experto. Para completar la experiencia, la chef Natalia Landeros te enseña a preparar quiche de queso de cabra y flor de calabaza, ensalada fresca de temporada y panqué de manzana con crumble.

07 MAY 10:30 horas

■ **Dónde:** Casa Roma. Puebla 135, Roma ■ **Cuanto:** \$1, 400

WINEFULNESS Y BURBUJAS

Descubre la auto exploración a través del ritmo de tu respiración guiado por la especialista Sofia Meillon. A partir de esta experiencia, podrás adoptar las habilidades de atención plena que ofrece el mindfulness y poner en práctica la atención a tus sentidos con una degustación de vinos espumosos y platillos elaborados por el chef José Carlos Rendón.

Reservación indispensable vía climas.mx

07 MAY 19:00 a 21:00 horas

■ **Dónde:** Climas. Watteau 13, Nonoalco. ■ **Cuanto:** \$2,000



TALLER DE BABKA

La especialista Luvina Quemain te guiará por todo el proceso de elaboración de este clásico panadero poniendo manos a la masa a partir de teoría y técnica. El taller incluye recetario y toda la materia prima, terminando el horneado, podrás llevar tu pan a casa. Reservación indispensable vía @lpan_mx



■ **Dónde:** L Pan. -jalapa 189, Roma. ■ **Cuanto:** \$900

04 MAY 15:00 horas

+18

8va edición

ZONAVINO
by REFORMA

feria de VINOS

vermut

cabernet

sauvignon

experiencias

tempranillo

vendejo

nebbiolo

catas

degustaciones

lambrusco

merlot

chardonnay

pinot

gourmet

syrah

zinfandel

albariño

8va edición

8 y 9 JUN | PERIÓDICO REFORMA

<p>S 11:00 AM - 7:00 PM D 11:00 AM - 5:00 PM</p>	<p>Entrada GENERAL \$500</p>	<p>Suscriptores REFORMA* \$250 (2x1)</p> <p><small>*Cada persona extra \$100</small></p>	<p>Suscriptores PREMIUM Solicita dos entradas de regalo llamando al 55-5628-7575</p>
--	---	---	--

Entra a WWW.FOROSREFORMA.COM/ZONAVINO o llama al 55 5628 7575

¿DÓNDE? AV. MÉXICO COYOACÁN 40, SANTA CRUZ ATOYAC (Entre Félix Cuevas y San Lorenzo) Waze y Google Maps: Periódico Reforma



HABLA EL MAESTRO

“Me entregué a cocinar pues, al debutar como padre a los 19 años, encontré en las cocinas del mundo un refugio que no sólo es el sustento de la familia, sino un orgullo natural”, aseguró el chef Julián, quien en 32 años de ejercicio en los fogones, ha sido capaz de abrir cuatro restaurantes propios; entre ellos El Sepia, ubicado en la Colonia Roma, y el cual le llena de satisfacción.

Justo en ese lugar, su hijo se prepara para chef, mientras que su joven niña está dedicada a la repostería, comenta el papá con un

orgullo que no le cabe en su filipina verde.

Desde la Terraza el Santino y frente a una aromática taza de café, el chef Julián cuenta cómo se especializó en los sabores de la región de La Toscana, Italia.

Allí descubrió la magia del “menos es más”, regla que reafirmó en la región de Piamonte, a lado de célebres chefs.

Para él, tanto la gastronomía, como la moda italiana, son dueñas de ingredientes naturales que cobran fuerza por estación, dice desde la primavera representada por espárragos, alcachofas, berenjenas. O desde el invierno, donde se generan trufas y hongos de lluvia que se agregan al risotto. A la par de la carne de res, la pasta fabricada en su totalidad en Santino y el pescado, que es el ingrediente favorito de él y de toda su familia, le permiten hacer y compartir platos únicos con sus clientes mexicanos.

“La cocina italiana me ha enseñado el alto valor del respeto. Desde mi cocina he comprendido la importancia del ‘menos es más’. Lograr arte cocinando con cariño y muy pocos ingredientes es mi receta”.

Chef ejecutivo
Julián Martínez

JULIÁN MARTÍNEZ Y JUAN CARLOS GIRÓN: CHEFS

JUNIDOS POR EL AMOR A ITALIA!

ESTOS DOS RECONOCIDOS CHEFS, DE LA TERRAZA SANTINO, COMPARTEN SUS CARRERAS, SECRETOS Y ÉXITOS



LUPITA AGUILAR

Maestro y alumno coinciden. Basta contar con dos o tres ingredientes de excelente calidad, sazonar con pasión y entregar el alma en un plato, para que tus comensales regresen siempre encantados.

Y es que, para cocinar sólo se requiere ser honesto, señala a este medio el chef Julián Martínez, reconocida personalidad del mundo gastronómico mexicano.

Desde la nueva Terraza del Restaurante Santino, del Hotel Marquis Reforma, este maestro y su alumno, Juan Carlos Girón, ambos luciendo llamativas filipinas verdes, vuelven a coincidir: “La cocina no nos gustaba, pero hoy, nos tiene absolutamente conquistados”, confiesan.

Para el chef Julián, el maestro, entrar a la cocina era el castigo aplicado luego de salir a pescar por los ma-

res de Huatulco a las tres de la mañana, pasar el día en alta mar y traer la pesca del día. Esto sucedía en Barra de Potosí, Guerrero, su mar favorito y punto de partida.

Mientras que, para Juan Carlos, el alumno, entrar a la cocina se le imponía como un ‘estate quieto’ ante tantas horas de recreo que, según su familia, ese niño de nueve años desperdiciaba paseando por la Ciudad.

Su padre José Luis Girón, chef de profesión, regaló al niño los conocimientos culinarios con lo que se pueden contar ricas historias, como sucede en el caso de esta terraza recién abierta, en donde se cocina con productos importados de Italia y “ahí nomás modestamente mejoradas desde México”, sonríen en complicidad maestro y alumno.

Hacerse en los fogones y sin ningún título oficial forma parte de su historia en común.



UN ALUMNO AVANZADO

Por su parte, el Chef Juan Carlos Girón, el pupilo de 37 años, cuenta haber corrido casi la misma suerte. Se hizo en los fogones más a fuerza que de ganas, dice quien limpiaba calamares a los 9 años, hasta que conoció a un chef repostero. “El Jarocho”, quien le enseñó todo acerca de lo que se necesita para elaborar un rico postre, triunfo que logró por primera vez con sus manos y quedó para la memoria.

“Fue el mejor flan que se haya probado”, dice el chef Girón quien aprendería después los secretos de las co-

cinas española, argentina, y ahora la italiana, practicada al alimón con el chef Martínez, quien representa para él su inspiración.

“El chef Julián me ha enseñado que lograr recetas fáciles, saludables y sencillas, no es fácil, sino todo lo contrario”, dice el alumno atribuyendo el concepto de arte a los platos logrados por Julián.

Y así, el alumno agradece al maestro el compartir sus secretos de vida y de cocina, siempre con gran calidez humana.

“Gracias, gracias por conocerme y por darme el placer de dedicarme a lo que me gusta en la vida”, afirmó el alumno, con su filipina verde y viendo, orgullosamente, hacia la jacarandosa avenida Paseo de la Reforma.

“Cuidate y cocina con calma, experimenta, pero no dañes los platillos cambiando los sabores, mucho menos el estómago de tus comensales. Hay que cuidarlos como a uno mismo”.

Chef ejecutivo, Juan Carlos Girón