

Malbec...un lugar en el mundo

POR PATRICIA PÁEZ

WINE WRITER – ARGENTINA TRIBUNA GASTRONÓMICA

“Actualmente, Argentina es el principal productor de Malbec del mundo, con 76,603 acres plantados a lo largo de todo el país seguido por Francia (13,097 acres), Italia, España, Sudáfrica, Nueva Zelanda y USA.”

La cuestión identitaria ha sido se lo ha proporcionado al lugar en el mundo. Dicho lugar humanidad motivo suficiente para emprender una prolongada búsqueda en pos de hallar un Malbec

nuestro país de la mano del viticultor francés Michel Aimé Pouchet, quien por iniciativa de Domingo F. Sarmiento a imagen de lo que ocurría en Chile con la Quinta Normal de Santiago, llevó a cabo en la provincia de Mendoza un proyecto de similares características a mediados del Siglo XIX.

De origen francés, esta cepa dio sus primeros frutos en la ciudad de Cahors al SO de Francia, para brindar cuerpo e intensidad cromática a los caldos de Bordeaux, adquiriendo una amplia diversidad de denominaciones a la francesa – Cot, Auxerrois, Noir de Pressac, Pied Rouge, Noir Doux, entre otras.

Dos momentos a lo largo de su estancia en el viejo mundo vieron amenazada seriamente su existencia. En 1870 la Filoxera, enemiga tenaz de la vid, causó los suficientes estragos como para ocasionar su desaparición del mapa vitivinícola galo. No obstante, se recupera y pasado casi un siglo la Helada de 1956 causó la destrucción casi total de la producción.



De pie nuevamente demostró su gallardía y en la década del '80 a tono con los cambios que se avecinan en materia económica y tecnológica, Cahors comenzó a vivir una nueva etapa basada en la reconstrucción y equipamiento de antiguas bodegas, reimplantación de cepajes y una importante campaña de promoción que le permitieron alinearse en la producción de vinos en Francia.

Sin embargo, es en Argentina y a expensas de su vigor y nobleza que encuentra en estos suelos un protagonismo categórico que la identifica como varietal aquí y en el mundo.

La característica más sobresaliente del Malbec es su color oscuro intenso. Los aromas del Malbec recuerdan a cerezas, frutillas o ciruelas, pasas de uva y pimienta negra en algunos casos con reminiscencias de frutas cocidas (por ejemplo, mermelada), dependiendo de cuándo se haya realizado la cosecha. En boca el Malbec es cálido, suave y dulce, con taninos que no son agresivos. Cuando se le añeja en madera, adquiere tonos a café, vainilla, café y chocolate.

A tono con lo que ocurría a nivel internacional respecto del fenómeno de los vinos emblemáticos, como una respuesta a los cambios en materia de consumo (menor de vinos comunes, mayor de vinos finos) y de hábitos de vida (cuidado de la salud, menor ingesta de calorías y aumento de la actividad física) el Malbec se posiciona en nuestra tierra frente al resto de las variedades de modo tal que se destaca tanto a nivel nacional como en el exterior, convirtiéndola en uva de bandera.

Tal es así que no debe existir Bodega alguna que no desee destacarse en esta cepa, a tal punto incluso que ha sido motivo de múltiples experiencias para brindar no sólo los tradicionales vinos jóvenes, sin paso por madera con la tipicidad que lo caracteriza, o los madurados en barricas de roble con su aporte de aromas y sabores, como así también originales ensayos en vinos a la manera de Oporto o Espumantes tintos secos al modo de los Lambruscos italianos.



Es en esta línea de acción que no debiera sorprendernos encontrarlo como Jalea de Malbec, integrando el almíbar de unos Membrillos al Malbec o hallar su sabor en un exquisito helado, invitándonos a pensar en su innegable versatilidad.

La zona alta de Mendoza con sus departamentos de Luján de Cuyo y Maipú constituyeron los sitios ideales para el cultivo de esta noble variedad que prolifera a expensas de un clima muy

favorable con días soleados de buena amplitud térmica, suelos pedregosos y profundos y de altura considerable (800 a 1000 msnm).

Cada región vitivinícola le brinda su particularidad, así en la zona de los Valles Calchaquíes sobresalen los vinos oscuros y con notas aromáticas herbáceas, mientras que en el Valle de El Pedernal en San Juan las buenas condiciones producen vinos de calidad, en Rio Negro las condiciones homólogas a Bordeaux los ofrece de colores profundos, frutados y equilibrados al gusto.



Hoy, ya distanciado de sus orígenes galos con producción de vinos menos frutados y más ácidos, otorgan en versión vernácula taninos dóciles, amables, de buena estructura, con presencia aromática a ciruelas maduras que constituyen el invite a acompañar de maravillas las afamadas carnes argentinas.

Frente a la amplia gama de posibilidades que brinda el

espectro vinario, el Malbec se yergue y une a la lista de los consabidos íconos de nuestra cultura que nos identifica como argentinos (mate, asado, tango) y en ocasiones se presenta con documento de identidad nacional: Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), cuya normativa tiene por objeto asegurar el cumplimiento de pautas de producción que garanticen la tipicidad que le es propia.

Advertidos de todo conocimiento al respecto de sus orígenes y desarrollo, como consumidores apostados en vinotecas, wine bars, restaurantes o cuanta exposición brinde una copa de buen Malbec, estaremos allí para el deleite a sabiendas de sus múltiples estilos, invitados una vez más a sorprendernos y por que no, a reconocernos en nuestros gustos, porque de eso se trata, de encontrar en uno y en cada una de las cosas que elegimos en la vida... un lugar en el mundo.

ALIMENTANDO LA AVENTURA EN NUEVA YORK



TEXT0: **Tracey Ceurvels** Periodista de viajes, ex redactora de Vogue, Condé Nast Traveler y creadora del conocido Blog newyorkcity.kitchen que tiene como línea editorial, el estilo de vida y la cocina de Nueva York. Ha sido publicada en el Boston Globe, el New York Times, el New York Daily News, Relish y Time Out, entre otros. Tracey reside en Brooklyn, Nueva York, con su hija, Sabrina. Fotos Copyright © 2017 by Tracey Ceurvels

Hay algo especial en comprar comida en la ciudad de Nueva York. Cada mañana las rejas de metal de las tiendas se levantan y sus dueños están listos para vender sus hierbas, especias, aceites, vinagres, vinos, quesos, pescados, carnes, y vegetales. Cerca de nuestros apartamentos, o sólo a un paseo en tren, la ciudad de Nueva York parece llevar todos los ingredientes imaginables; desde Chinatown, donde las tinas de pescado se sientan en las aceras; el Bronx, donde los miembros de la familia de viejos antepasados italianos hacen el pan crujiente y la pasta; Brighton Beach donde, me han dicho, se pueden comprar ingredientes rusos que ya no están disponibles

en Rusia.



Puede encontrar inspiración en un frasco de alholva en una tienda india, en una yuca disponible en la tienda brasileña, tamarindo en un mercado asiático, o berbere, una mezcla de especias etíopes.

Dentro de estas tiendas, estimuladas por el olor, el color y el sabor, nuestra imaginación florece. Y esto parece estar en tándem con la experiencia de Nueva York de escoger y elegir entre la multitud de ofertas, y fundir y fusionar la tradición con la innovación para crear nuestra propia manera agradable de cocinar.

Hay barrios que aún albergan ciertos tipos de alimentos, como el tramo de Lexington Avenue en los años 20, que ha permanecido indio; o el área alrededor de Arthur Avenue en el Bronx, que ha sido italiano desde principios de 1900.



Otras áreas tienen una variedad de tiendas y cocinas. Hay dos bloques en la calle Bleeker donde usted podría ser capaz de hacer todas sus compras de alimentos con una carnicería, una tienda de pan, una tienda de quesos y una tienda de cerdo. En y alrededor de Unión Square y Flatiron, nunca podría cansarse de opciones para hacer para la cena.

Nueva York es verdaderamente un paraíso para los amantes de la comida. Mientras que disfruto de cenar afuera con frecuencia (tengo muchos restaurantes favoritos), y agarrar un bocado de uno de los muchos food trucks o comer una rebanada de pizza, lo que más me gusta es cocinar en

casa con los ingredientes que busco y los que encuentro durante mis paseos por la ciudad.

Por un lado, ayuda a alimentar mi amor por la aventura. Visitar diferentes partes de la ciudad y descubrir la variedad de alimentos e ingredientes sacia mi pasión de viajar. En segundo lugar, me gusta conocer gente que ama lo que hacen, especialmente cuando se trata de comida. He conocido a cerveceros, enólogos, chocolateros, carniceros y vendedores de queso. Su pasión por lo que hacen es contagiosa y, honestamente, prefiero comprar un producto artesanal elaborado con amor y cuidado que un producto en serie en el supermercado, esa es mi filosofía.

Hay barrios que aún albergan ciertos tipos de alimentos, como el tramo de Lexington Avenue en los años 20, que ha permanecido indio; o el área alrededor de Arthur Avenue en el Bronx, que ha sido italiano desde principios de 1900.

Cuando me mudé por primera vez a la ciudad de Nueva York, viví en Chinatown, donde me quedé fascinada con las tiendas de comida en casi todas las cuadras. Empecé a comprar ingredientes como la hierba de limón, pasta de chile tailandés, cinco especias chinas, y miso de tiendas especializadas asiáticas e incorporarlos en mis comidas diarias. También caminaría a Little Italy cercana donde Di Palo se convirtió en mi almacén de pasta fresca, prosciutto, y Parmesano, y más arriba al Greenmarket de Unión Square para los huevos frescos y cultivados localmente, ajo, frutas y vegetales.



Me aventuré a otras tiendas de alimentos que me inspiraron, como Kalustyan en Lexington Avenue, donde me abastecían de especias indias y curries. Llegué a saborear las aceitunas de una manera indirecta: probé tapenade, esa salada deliciosa tan sublime en un pedazo de baguette en rodajas, y pronto me encontré en Titan Foods en Astoria, eligiendo entre las cubas de aceitunas para salsas y recetas. The West Village es el hogar de una de mis nuevas tiendas favoritas, The Meadow, que tiene una pared entera de chocolate artesanal, además de cientos de sales únicas que añaden nuevas dimensiones a la comida. Cuando quiero un delicioso queso, voy a Murray's Cheese, y también a Stinky Bklyn, Bedford, para un buen queso artesanal, y Saxelby Cheesemongers. Para la carne, Ottomanelli, Mercado Staubitz, Esposito & Sons, Fleisher's Grass-Fed & Organic Meats, y uno de mis favoritos: Mercado de carnes de Florencia. Está escondido en una encantadora calle West Village, y puedes llamar con antelación al dueño / carnicero Benny, para pedir cortes especiales de carne. Ah,

y el café ... Yo no era una fan leal hasta que tuve un bebé y necesitaba un zumbido extra para mantenerme despierta.

Afortunadamente, Roasting Plant estaba a poca distancia. El olor de sus granos de café tostado... El Block Party Blend es mi favorito por sus notas de chocolate y caramelo, y me anima por la mañana cuando empieza mi día. Añado café a varias de mis recetas, tanto dulces como saladas.

Ahora la búsqueda de café se ha convertido en una aventura: Stumptown, Puerto Rico Importing, Blue Bottle, y D'Amico también son lugares regulares para visitar.



No puedo mencionar el café olvidándome del té. Me gusta añadir hojas de té al pollo asado, a los postres, e incluso verduras. El té puede agregar matices dulces y tempranos a un plato. Hay tantas tiendas de té, de Harney & Sons, Sullivan Street Tea & Spice Company, McNulty's, David's, Kusmi Tea y Sun's Organic. Siempre es bueno tener una variedad de tés para beber y cocinar.

Nueva York y su increíble variedad de tiendas se ha convertido en mi inspiración para cocinar. Nunca me canso de aventurarme por la ciudad, reunir ingredientes, y correr a casa a cocinar, emocionada de experimentar con mis descubrimientos. Mi objetivo es inspirarle a aventurarse alrededor de su casa, ya sea aquí en Nueva York o en las tiendas de artesanías de su propia ciudad. Lo cual no quiere decir que tengas que correr por la ciudad como yo; esto es lo que me encanta hacer, así que es natural para mí. Hay tantos regalos y tesoros dispuestos a ser encontrados en tiendas de alimentos especiales... Además, las gentes detrás de estas tiendas aman lo que hacen y quieren compartir sus productos.

CHEF NUNO MENDES TABERNA DO MERCADO

La cocinada de Portugal ha estado poco representada en la escena gastronómica londinense y se ha visto eclipsada por la de sus vecinos europeos. Los cocineros Nuno Mendes y Antonio Galapito se propusieron restablecer el equilibrio al abrir la Taberna do Mercado en 2015 con el objetivo de defender las recetas e ingredientes portugueses en su restaurante al este de Londres.



Chef Nuno Méndez

Después de haber revolucionado con las cenas Loft Project y tomar las riendas en las cocinas de Chiltern Firehouse; Nuno estaba bien colocado para poner en marcha su proyecto de comida fusión y sus seguidores se apresuraron a reservar una mesa en este restaurante de estilo bistro ubicado en el corazón de Old Spitalfields Market; un menú fácil con propuestas elegantes, ha atraído a todo tipo de comensales, desde los que buscan un snack, hasta los que quieren rezagarse con especialidades portuguesas mientras sorben de un vaso de Vino Verde.



“Abade de Priscos”

El menú está dividido en quesos, aperitivos, pescado, carne y una selección de postres increíbles que, seamos realistas, forman tanta parte de la cocina portuguesa, como vajilla y cubiertos.

Las porciones suelen ser cuantiosas, pero cuidadosamente colocada con una mezcla entre rústico y elegante; y lleva a los comensales a un “curso intensivo” de esta cocina.



Restaurante especializado en gastronomía portuguesa

La carta de vinos es un viaje alrededor de las mejores bodegas de Portugal, incluyendo un Tinto de la estimada Casa de Mouraz y el fresco blanco Aventura producido por el galardonado enólogo Susana Esteban.

El bullicio del mercado se hace eco en un ambiente que nos recuerda las tabernas tradicionales de Lisboa, mientras que una pequeña terraza ofrece la oportunidad de comer al aire libre en las tardes más cálidas de Londres. Nuno y Antonio han creado un pequeño rincón de Lisboa en Londres y en el proceso, han ayudado a llevar la cocina portuguesa a un público ansioso

por descubrir nuevas aventuras gastronómicas.

El Quindío

**Bajo la mirada retrospectiva de la
Chef Luz Adriana Martínez**



RESTAURANTE NAXOS COLOMBIA

El Quindío, con un clima promedio de 24º C es un departamento que está ubicado en la región andina colombiana, limitando al norte con Risaralda, al este con Tolima y al oeste con el Valle del Cauca. El segundo departamento menos extenso, con 1845 km², catalogado como uno de los más bellos de Colombia.

Patrimonio Cultural de la humanidad

Su principal actividad es el cultivo del café, como también plátano, cítricos y yuca. El 25 de junio de 2011 fue declarado por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, el Paisaje Cultural Cafetero, y el Quindío, como parte de él, con el fin de comprometer al estado colombiano, la comunidad internacional y local su protección, pero a su vez se convirtió en una oportunidad para que sus habitantes y visitantes conozcan el paisaje y participen en su preservación, esto llevo al departamento a convertirse por tanto en uno de los principales destinos turísticos de Colombia.

Por sus condiciones geográficas y de “localización, esta región presenta un elevado número de hábitats de interés estratégico para la conservación de la diversidad biológica”. Cuenta con una gran presencia de bosques nativos y corredores biológicos considerados indispensables para la conservación de la biodiversidad mundial.



Desde La Guajira hasta el Amazonas, es el recorrido gastronómico que hace el restaurante Naxos con su propuesta. Parrilla, técnicas de cocina tradicional y ancestral

colombiana de todas las regiones del país, incluido Caquetá y parte de los Llanos Orientales...

El valle de Cocora, ubicado en el municipio de Salento, Quindío y refugio de la palma de cera Árbol Nacional de Colombia, la palma más alta del mundo con más de 70 metros de altura. Y en segundo lugar y dada la condición geográfica y ambiental, refugio para la trucha arcoíris que encuentra allí las condiciones óptimas para su desarrollo, tierra alta y con temperaturas bajas, convirtiéndose en una de las principales fuentes de alimentación en la región desde los años 70.

La trucha arcoíris llega a Colombia de estados unidos en fase de "ojos visibles", es un pequeño huevo de color naranja con un par de puntos negros, y es plantada en agua que debe estar aproximadamente a 12 grados centígrados, con suficiente movimiento y una oxigenación de 9 partes por millón para que estos huevos puedan sobrevivir, además de empezar un proceso de incubación que requiere que se encuentren perfectamente esterilizados y con manejo de temperaturas exactas.



Los huevos eclosionan a los 7 días y son arrojados a los estanques, donde permanecerán hasta su edad adulta, listas para ser consumidas en diversas preparaciones. Al lado de este

producto y aun más importante, se encuentra el café, el cual es 100% denominación arábigo y catalogado como uno de los cafés mas suaves y de mejor aroma del mundo, características que han hecho que se incorpore en la preparación de variadas e importantes recetas, tanto de sal como de dulce. En el departamento del Quindío se cultiva café en los doce municipios que lo conforman, y cada uno, posee en su producción características organolépticas distintas que hacen particular un café de otro y encontrando perfecto maridaje con las cocinas. Finalmente y de gran importancia también encontramos el plátano, de variedad dominico hartón, alimento fundamental en las cocinas de la región cafetera y cuya calidad y sabor es apetecido en las gastronomías locales y mundiales.

Estos tres ingredientes hacen parte de la propuesta gastronómica de la Chef Luz Adriana Martínez y su equipo de trabajo del Restaurante Naxos;

donde se sirve una trucha cocida en cítricos (naranja, mandarina y limón) de la región, acompañada de crocantes de plátano verde y salsa picante de café, adornado con las más bellas flores de la región, ingredientes que también caracteriza a El Quindío ante el mundo.

Es un cultivo asociado al café, ya que se produce en las mismas condiciones ambientales y su planta sirve como barrera protectora en los cafetales.

Gracias a sus 19 variedades, Colombia es considerada como la capital mundial en cuanto a producción de plátano se refiere y es aquí donde se encuentran gran variedad de sabores y texturas tan apetecidas en la preparación de platos.

En Argentina el vino 'en latas'

Para nadie es un secreto lo difícil que resulta para el sector vitivinícola la nueva incorporación de gente joven en el consumo del vino. Ante la dinámica de marketing y publicidad que otras bebidas espirituosas logran segmentando el mercado joven específicamente.

Argentina ha autorizado el envase y venta de vino en formato de acero inoxidable

Los argentinos entienden que es un reclamo de la industria y principalmente, de los mismos consumidores que reclaman una mayor versatilidad en cuanto a todos los productos vitivinícolas se refiere.

"Creemos que es una excelente iniciativa para promover la innovación en nuestro sector, y por ende la llegada al consumidor, que siempre busca experiencias distintas", con estas palabras lo afirmó Francisco Do Pico, director de Relaciones Institucionales del Grupo Peñaflor.

Hoy por hoy, este grupo viene a ocupar uno de los principales y más prestigiosos grupos vitivinícolas de Argentina, además de estar reconocido como uno de los diez primeros productores de vino a nivel mundial.



Son datos del INV (Instituto Nacional de Viticultura) que, en el año 2017, el consumo per cápita descendió de 77 litros por año en 1974 a los 24 litros que se consumen actualmente.

Y en contra posición, encontramos al sector cervecero que en año 2017 tuvo un consumo de 41 per cápita litros por año.

Definitivamente el sector del vino debe buscar un camino de comunicación con el público joven y alejarse un poco de seguir

promoviendo un consumo con una excesiva carga de conocimientos que debe tener el entendido en vinos.

Los jóvenes tienen un lenguaje diferente y hasta que el sector del vino no lo entienda seguirá descendiendo en el consumo de esta bebida que, además, representa un importante sector de producción y bienestar para muchas familias.

El Quindío Bajo la mirada retrospectiva de la Chef Luz Adriana Martínez



Chef Luz Adriana Martínez
Colombia
Restaurante Naxos

Su principal actividad es el cultivo del café, como también plátano, cítricos y yuca.

Quindío, con un clima promedio de 24o C, es un departamento que está ubicado en la región andina colombiana, limitando al

norte con Risaralda, al este con Tolima y al oeste con el Valle del Cauca. El segundo departamento menos extenso, con 1845 km², catalogado como uno de los más bellos de Colombia.

Patrimonio Cultural de la humanidad Su principal actividad es el cultivo del café, como también plátano, cítricos y yuca. El 25 de junio de 2011 fue declarado por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, el Paisaje Cultural Cafetero, y el Quindío, como parte de él, con el fin de comprometer al estado colombiano, la comunidad internacional y local su protección, pero a su vez se convirtió en una oportunidad para que sus habitantes y visitantes conozcan el paisaje y participen en su preservación, esto llevó al departamento a convertirse por tanto en uno de los principales destinos turísticos de Colombia.



Por sus condiciones geográficas y de “localización, esta región presenta un elevado número de hábitats de interés estratégico para la conservación de la diversidad biológica”. Cuenta con una gran presencia de bosques nativos y corredores biológicos considerados indispensables para la conservación de la biodiversidad mundial.

El valle de Cocora, ubicado en el municipio de Salento, Quindío y refugio de la palma de cera Árbol Nacional de Colombia, la palma más alta del mundo con más de 70 metros de altura. Y en segundo lugar y dada la condición geográfica y ambiental, refugio para la trucha arcoíris que encuentra allí las condiciones óptimas para su desarrollo, tierra alta y con temperaturas bajas, convirtiéndose en una de las principales fuentes de alimentación en la región desde los años 70.



La trucha arcoíris llega a Colombia de Estados Unidos en fase de “ojos visibles”, es un pequeño huevo de color naranja con un par de puntos negros, y es plantada en agua que debe estar

aproximadamente a 12 grados centígrados, con suficiente movimiento y una oxigenación de 9 partes por millón para que estos huevos puedan sobrevivir, además de empezar un proceso de incubación que requiere que se encuentren perfectamente esterilizados y con manejo de temperaturas exactas.

Estos tres ingredientes hacen parte de la propuesta gastronómica de la Chef Luz Adriana Martínez y su equipo de trabajo del Restaurante Naxos; donde se sirve una trucha cocida en cítricos (naranja, mandarina y limón) de la región, acompañada de crocantes de plátano verde y salsa picante de café, adornado con las más bellas flores de la región, ingredientes que también caracteriza a El Quindío ante el mundo.

Los huevos eclosionan a los 7 días y son arrojados a los estanques, donde permanecerán hasta su edad adulta, listas para ser consumidas en diversas preparaciones. Al lado de este producto y aún más importante, se encuentra el café, el cual es 100% denominación arábigo y catalogado como uno de los cafés más suaves y de mejor aroma del mundo, características que han hecho que se incorpore en la preparación de variadas e importantes recetas, tanto de sal como de dulce. En el departamento del Quindío se cultiva café en los doce municipios que lo conforman, y cada uno, posee en su producción características organolépticas distintas que hacen particular un café de otro y encontrando perfecto maridaje con las cocinas. Finalmente, y de gran importancia también encontramos el plátano, de variedad dominico hartón, alimento fundamental en las cocinas de la región cafetera y cuya calidad y sabor es apetecido en las gastronomías locales y mundiales.



Es un cultivo asociado al café, ya que se produce en las mismas condiciones ambientales y su planta sirve como barrera protectora en los cafetales.

Gracias a sus 19 variedades Colombia es considerada como la capital mundial en cuanto a producción de plátano se refiere y es aquí donde se encuentran gran variedad de sabores y texturas tan apetecidas en la preparación de platos.

Abigail Mendoza, sabor y talento indígena

“Abigail aprendió a preparar la molienda para el metate, piedra rectangular sobre la que con otra piedra en forma alargada se muelen especias”.

Si algo caracteriza al pueblo oaxaqueño es su profunda religiosidad, así como sus costumbres fuertemente arraigadas. Esto se manifiesta en las cocinas oaxaqueñas, donde recetas traídas de España y preparaciones indígenas son preparadas diariamente y transmitidas de generación en generación.

En este sabroso contexto cargado de historia, a 25 minutos de la ciudad de Oaxaca, en la vecina población de Teotitlán del Valle; se levanta orgulloso uno de los sitios más auténticos, pintorescos e importantes de México: Tlamanalli, que quiere decir “víveres en abundancia o dios de la comida”.

Tlamanalli, que cuenta con una gran importancia como acervo gastronómico capaz de transmitir cultura gastronómica, es el único restaurante de auténtica cocina zapoteca del país en el que se estudian y elaboran recetas transmitidas por generaciones que datan desde tiempos de la conquista y la colonia.

Sin grandes lujos, consta de un comedor pulcro ornamentado con detalles artesanales de la región. La enorme cocina desnuda, deja ver los anafres, las estufas, las mesas de trabajo y las ollas ya gastadas.

Los barroes y las piedras volcánicas sobre-salen en la escena que se compone de mosaicos de colores amarillos y azules. Las mujeres con vestimentas lustrosas y tocados de largas trenzas cocidos con gruesos listones coloridos, se mueven agitadas con el calor dibujado en sus rostros al arribo de la clientela.



Lo primero es un mezcal que escurre de una anforita de barro forrada de yute. Se va a sorprender porque la oferta del día, y de todos los días, no alcanza a llenar el pizarrón en donde se concentra toda, escrita con letra rápida y sin seguir el renglón.

Tlamanalli pertenece a las hermanas Mendoza. La mayor de todas ellas es Abigail quien es reconocida casi como un tesoro nacional y ha recorrido medio mundo pre-sumiendo esta cocina.

Abigail Mendoza Ruiz, a quien ya es común ver en congresos gastronómicos como San Sebastián Gastronomika, nació en Teotitlan del Valle (Oaxaca). En 1990 funda junto a sus hermanas su restaurante "Tlamanalli" donde pone de manifiesto las recetas pre-hispánicas zapotecas. En 1993 se publica en The New York Times como uno de los 10 mejores restaurantes del mundo por Molly O'Neill.

En el año 2002 fue sido galardonada por el Banco Mundial de México. En el 2004 por el gobierno local por su trayectoria

dentro de la gastronomía prehispánica. Ha sido mencionada de manera honorífica por Diana Kennedy, investigadora internacional sobre la gastronomía prehispánica y antigua del mundo, en su libro El Arte Culinario de México, como la mejor representante de la cocina prehispánica en México.

En septiembre de 2005 viaja a París para apoyar la candidatura de la cocina tradicional mexicana a integrarse en la lista del patrimonio oral e inmaterial de la Unesco.

En abril del 2011 se publica su libro con el nombre en zapoteco “Dishdaa’w”, que quiere decir la palabra se entreteje en la comida infinita. En 2013 recibe el premio “Quién 50”, los personajes que transforman a México.

En su niñez, Abigail aprendió a preparar la molienda para el metate, piedra rectangular sobre la que con otra piedra en forma alargada se muelen especias. A los siete años ya podía moler el maíz para hacer las tortillas a mano, y como a los 12 ya las hacía bien. “Me salían grandes, bonitas”, recuerda. Subió de categoría cuando supo preparar el tejate, las tlayudas, las memelitas de lengüita, y las tortillas de chocolate.

Pasado el tiempo se interesó en las comidas más complejas, como los moles, los tamales de mole amarillo que se ofrecen el Día de Muertos, el mole zapoteco, la segueta, el organillo de nopal grueso, y las sopas de frijol, de ejote y elote.



En 2005 Abigail llevó a París el chocolate atole, bebida prehispánica hecha a base de maíz, trigo o arroz y sus combinaciones, además de canela, endulzante, cacao negro y cacao blanco pataxtle que se compra en Chiapas. Ella lo bautizó como “capuchino oaxaqueño” durante un congreso gastronómico en Monterrey.

La preparación del atole consiste en hervir el maíz y dejarlo reposar toda la noche. Al día siguiente se muele en un metate para hacer la masa que luego se diluye con agua y se cuela con tela. A este líquido se agrega la espuma lograda con la pasta de chocolate movida con un molinillo.

Abigail presume que en Oaxaca existen 7 moles, y que sus platos requieren un punto de preparación al momento. “Sí porque el sabor es único, porque esta es una cocina de mucha preparación y si se come después hay sabores que se amargan y ya no sabe igual”.

La comida zapoteca se define en moles, tamales amarillos. El

mole amarillo y la sopa de sequeza o sopa de chepiles, son típicos de Teotitlán. Abigail abre el restaurante de 13:00 a 17:00 solamente, y cuando llegues, seguro verás a una de sus hermanas moliendo el maíz a rodilla, con el metate. Y más vale que lleves tiempo porque la coci-na tarda y te lo advierten. Así que no hay de otra más que empinar el codo con el mezcal y vivir un México que desconoces, a sus tiempos.

MITSUHARU TSUMURA EL MEJOR DE LATINOAMÉRICA

Por: JOSÉ GARAVITO

FOTOS: JOSÉ CÁCERES

MAIDO EL RESTAURANTE NÚMERO UNO DE LATINOAMÉRICA

Nacido en Lima de padres japoneses; después de estudiar artes culinarias en Johnson & Wales University en Rhode Island, el chef Mitsuharu Tsumura -conocido como "Micha"- emprende un viaje hasta Osaka para aprender técnicas de la cocina japonesas. Abrió Maida en 2009 y desde entonces se ha convertido en una celebridad en Perú.

Desde su Restaurante [Maida](#) (una de las palabras japonesas que mejor expresa la bienvenida) ubicado en Miraflores – Lima; "Micha" muestra con arte la influencia que ha tenido la cocina japonesa en la gastronomía peruana, combinando dos fronteras culinarias en un menú que se centra en los sabores y técnicas japonesas bajo una visión distinta del Perú. Sorprendente y

profunda fusión cultural con ingredientes y técnicas de cocina de la selva amazónica.

[Maido](#) ha marcado un hito en la historia de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, entrando en la lista en la posición No.44, para escalar rápidamente a la No.13 ien solo un año! Es hoy día el “Mejor Restaurante de Latinoamérica” y el mejor restaurante Nikkei de Perú.

Con las señas de la sencillez que conlleva el aprender y el saber; y con una visión clara de crear platos sencillos y sabrosos que unen las culturas peruanas y japonesas modernas; hablamos desde Lima con un chef que representa la mejor expresión de la palabra japonesa Nikkei.

¿Cómo nos puedes describir los años que pasaste aprendiendo la cocina y la gastronomía de Japón?

Fue duro, siempre empiezas desde abajo, lavando platos. Sin tocar cuchillos, sin tocar el producto, el pescado y mucho menos los mariscos, solamente viendo y lavando. Hay que tener mucha paciencia, pero vale la pena. Con esta experiencia te das cuenta de la importancia de especializarte en cada una de las áreas de cocina, luego, cuando llevas la jefatura en cocina sabes el trabajo de cada posición, el conocimiento de los productos y el orgullo que se debe sentir al cocinar para un cliente. Fue una experiencia en un principio, te repito, muy dura, pero a su vez muy gratificante y obviamente, un período que ha impulsado mi carrera.



Ya te habías graduado en Estados Unidos en cocina. ¿Japón cambió tus conceptos?

La cocina es un lenguaje universal; cuando estás en una cocina donde no se habla el mismo idioma, los cocineros se entienden con señas y en el uso del cuchillo. Aunque la manera de cortar el pescado sea distinta o el cuchillo diferente al de occidente; son solo ligeros cambios. Pero si vamos a lo profundo de cocinar, es lo mismo en todos los países. Yo creo que todos empezamos desde abajo; así que yo discrepo un poco en lo que se dice de Japón que es más o menos estricto, lo que sí es innegable es que tienen una forma de trabajo diferente.

Japón no cambió mis conceptos, pero reconozco que, si cambió mi filosofía y la forma de ver la cocina, si lo queremos ver de alguna manera ¿en qué sentido? si yo tuviera que resumir mi estadía en Japón y lo que sacudió en mí, es el haberme dado cuenta que todo cuesta muchísimo, es decir; el trabajo y el nivel de esfuerzo que ponemos a cada cosa que uno hace, y eso es una parte muy importante para el producto final; que todo tiene un tiempo, y otro de los puntos más importantes, es que hay que tener paciencia, cosa que yo no tenía...a lo mejor

todavía tengo poca, pero la aprendí a manejar. Entonces, más que una filosofía de trabajo, me vine con una filosofía de vida y es justo lo que me ha ayudado a mejorar, no solamente como cocinero, sino como persona.



Mitsuharu Tsumura José Garavito y Virgilio Martínez previo a la entrega 50 best restaurants 2018
¿Cómo nos describes la cocina Nikkei?

Si lo pudiera resumir te diré que “Nikkei” -como palabra- significa descendencia japonesa fuera de Japón; pero si hablamos de la “Cocina Nikkei”, es un término que nace en Perú

y si tenemos que definirla, sería el encuentro de dos culturas y de dos cocinas. No necesariamente es una cocina peruana con influencias japonesas o una japonesa hecha en Perú, son dos cocinas que se encuentran y al final crecen juntas. Es un ejemplo que también se puede ver en España con la influencia árabe en su cocina y que ha forjado varios de sus platos; es similar a lo que pasó aquí en Perú, se han unido dos cocinas y han hecho una gastronomía dentro de la cocina peruana, diferente, pero que es parte de la gran cocina de mi país que también ha estado influenciada por la española, por la italiana, por la cocina africana, por la china; sin eso no tendríamos el limón para hacer el ceviche, por ejemplo. Recordemos que en el Perú siempre se ha contado con una biodiversidad increíble, pero las influencias externas que hemos tenido son gran parte del éxito que la hace interesante a nivel mundial.









Si hablamos de platos, el ejemplo más claro lo vemos en el Ceviche; el resultado de dos imperios: el español y el peruano en el momento de la conquista. El ají o el “Uchu” es un producto nativo de acá, pero el limón y la cebolla no; aquí comenzamos a ver cómo dos culturas nos han regalado la cocina criolla como la conocemos hoy. Algo muy parecido ocurrió con la cocina Nikkei; en este caso no fue por una conquista, sino por un tratado que se hizo entre Perú y Japón hace un par de siglos, produciéndose una inmigración de muchísimos japoneses, ya que la revolución industrial dejaba sin trabajo en Japón a los campesinos y tenían que reubicarlos. Los japoneses buscaban comer su cocina -aun hoy día lo hacen, incluso mi padre- solo que, al no tener los insumos, porque en ese momento hablar de importación era una locura; los inmigrantes tuvieron que adaptarse a lo que se encontraba localmente para poder hacer una cocina parecida a la que “ellos comían”. Todo eso crea un escenario muy propenso y muy interesante para que esa cocina se desarrollara, más que por creatividad, fue por necesidad.



¿Qué significa para ti que Maido esté ubicado como el Mejor de Latinoamérica?

Bueno, primero una gran alegría a su vez que una gran responsabilidad. Yo personalmente (y no lo digo por compromiso por ser una entrevista), el hecho de ser 7, 8, 11 o 15 o 1, 2 o 3 -dependiendo las posiciones- nadie es mejor que nadie. Si son buenos los reconocimientos, son como las estrellas Michelin de Europa (nosotros aquí no las tenemos), o cualquiera de las guías que salen... los rankings son motivantes o desmotivantes, dependiendo lo que suceda, pero lo que si es cierto es que nosotros dejamos ya el premio de lado, esto te compromete más con tus clientes y comprendes que el nivel de exigencias va a ser cada vez mayor. No trabajamos pensando en los premios, ni a qué posición llegar o en cual puesto queremos estar. Pero hace 9 años, cuando empezó este camino de Maido, no imaginamos que todo esto pudiera pasar, pero las cosas se van dando poco a poco y es la consecuencia de un trabajo que se hace, no pensando en el reconocimiento de los demás, sino en la satisfacción de uno mismo, en el hecho de llenar tu alma y ser feliz haciendo lo que haces, que es cocinar. Yo creo que todo el que ponga empeño en cuanto hace,

los resultados serán los mejores. En este caso doy gracias a Dios que hemos logrado este reconocimiento que nos compromete a seguir mejorando y seguir haciendo cosas interesantes en la cocina, seguir innovando y seguir marcando tendencias.

FRANCIA: ALSACIA Y SUS GRANDES VINOS

TEXTO Elena Matei – Sommelier Zoom Cucina – ROMA

Una tierra de grandes vinos blancos; Alsacia se encuentra en el noreste de Francia, debajo del área de Champagne, una franja de tierra de 90 km del río Rin, que también limita con Alemania y las montañas de los Vosgos.

La Alsacia se divide en dos partes: el Bajo Rin con la capital en Estrasburgo en el norte y el Alto Rin con la capital en Colmar en el sur, donde se concentran la mayoría de las principales compañías vinícolas. Los mejores viñedos, que contribuyen a la [denominación Alsace Grand Cru](#), se encuentran en las colinas a una altitud que oscila entre 150 y 350 m sobre el nivel del mar, mientras que en las tierras bajas encontramos viñedos con grandes rendimientos por hectárea, destinados a producciones a gran escala.

En su atormentada historia, Alsacia fue anexionada más de una vez a Alemania para ser finalmente devuelta a Francia en 1945. Por lo tanto, encontramos influencias alemanas en la producción, a tal punto que, los vinos alsacianos sean llamados “vinos alemanes producidos en Francia”. La diferencia entre los dos estilos de elaboración radica en el equilibrio entre la dulzura y la acidez, presente en la mayoría de vinos

alemanes, mientras que en los vinos de Alsacia también encontramos un cierto cuerpo. Por lo tanto, tenemos vinos estructurados, con una buena frescura y mineralidad equilibrada por su nivel de azúcar, casi siempre presente, pero nunca empalagosos, vinos versátiles en combinación con platos tradicionales.





Trabajando casi siempre con uvas puras: Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris y Muscat Alsacia, los vinos de esta zona expresan una de las producciones más interesantes de vino blancos de calidad en el mundo. Estos vinos poseen excelentes características organolépticas basadas principalmente en el territorio, pero también por unas viñas perfectamente establecidas en un lugar que, mejoran con el paso del tiempo; cuando las viñas alcanzan una edad importante, le aportan al

vino más estructura, elegancia y armonía. Estamos hablando de producciones de alta calidad procedentes de viñedos con bajos rendimientos por hectárea con especial atención en el cuidado de la tierra, la vid, la uva y el vino obtenido en la bodega. Haciendo pequeñas excepciones, casi todos los productores trabajan en Ecocert orgánico y la mayoría con certificado biodinámico, Demeter, o con métodos tradicionales muy cercanos a la biodinámica. Aquí el concepto de biodinámica casi se da por hecho.

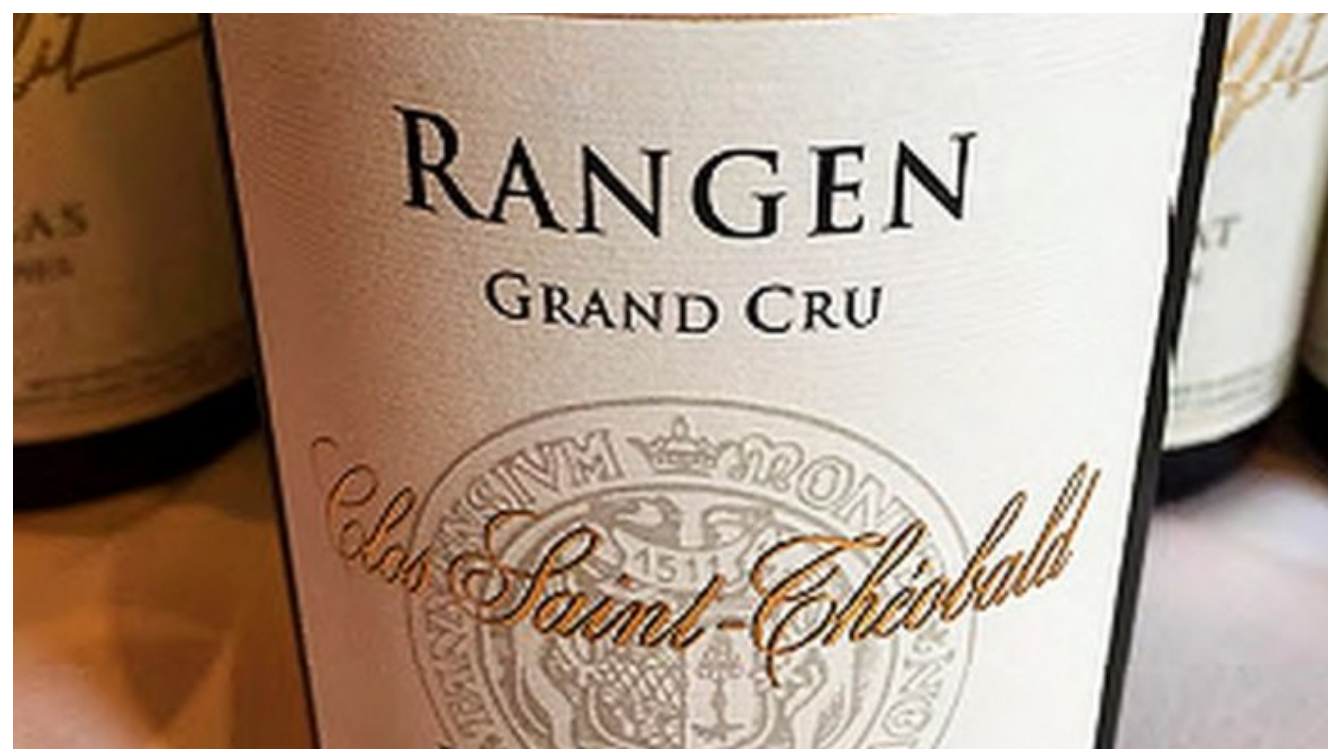
La clasificación de los vinos de Aoc Alsace nació en 1962 y se divide en tres categorías: AOC Alsace Grand Cru donde solo se admiten los cuatro tipos de uvas nobles: Gewurztraminer, Riesling Renano, Pinot Gris y Muscat, vinificados solo en pureza y procedentes de la tierra Grand Cru. El nombre de la vid monovarietal y de uno de los 51 territorios autorizados de los que proviene el vino debe especificarse en la etiqueta.

A Aoc Alsace, le sigue el nombre de la vid si las uvas se vinifican en pureza o en una de las menciones: Vendange Tardive, cuando la uva ha sido cosechada en exceso o Selection de Grains Noble cuando el vino obtenido proviene de uvas afectadas por la Muffa Nobile.

Aoc Crémant d'Alsace son los vinos espumosos producidos en la región con el Metodo Classico, que se encuentran entre los más apreciados de toda Francia.

A Aoc Alsace, le sigue el nombre de la vid si las uvas se vinifica en pureza o en una de las menciones: Vendange Tardive, cuando la uva ha sido cosechada en exceso o Selection de Grains Noble cuando el vino obtenido proviene de uvas afectadas por la Muffa Nobile.







Además de los cuatro tipos de uva noble descritos anteriormente, en Alsace también se producen otras uvas blancas con grandes resultados como: Sylvaner, Pinot Blanc, Chasselas, Klevner, Auxerrois y Chardonnay, mientras que entre los tintos solo encontramos una Pinot Noir muy elegante. Con notas de frutos rojos, con una estructura y una intensidad más ligera que el clásico Pinot Noir de Borgoña, pero siempre muy interesante. Debemos re-conocer que las empresas que producen vinos alsacianos, pequeños o grandes, son casi todos muy importantes, cada uno a su manera, tiene una muy alta calidad en el tiempo.

Entre las principales bodegas históricas, podemos destacar Domaine Zind Humbrecht cultiva las vides, actualmente 40 hectáreas, en los mejores terruños de Alsacia, los cuatro Grand Cru: Rangen à Thann con el famoso Clos Saint Urbain en monopolio, Goldert, Hengst y Brand en Turckheim. Podemos

señalar otras excelentes áreas de viñedos entre las cuales Clos Windsbuhl, Clos Jesbal, Clos Häuserer expresan como todos los demás el concepto de terruño en el que la empresa tiene como objetivo toda su producción de vinos. Ellos trabajan en biodinámica.

Domaine Weinbach con su histórico Clos des Capucins, se extendió por 5 hectáreas de donde nacen los maravillosos vinos 'Riesling Cuvée Théo', 'Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine' y 'Gewurztra-miner Cuvée Théo'. También nos encontramos en el Grand Cru con vinos como 'Schlossberg', 'Furstentum', 'Mambourg', 'Altenbourg' y 'Marckrain', cada uno hace su propia producción de élite y trabajan en biodinámica.

Domaine Albert Mann, también trabajan en biodinámica y producen vinos inolvidables en los cinco Grand Crus: 'Hengst', 'Schlossberg', 'Furstentum', 'Steingrubler' y 'Pfersigberg'. Aquí también encontramos otros territorios importantes con la clasificación 'Field Names' como 'Clos de la Faille' en monopolio y 'Summer Sainte Claires' con la producción exclusiva de Pinot Noir. Las áreas de Altenbourg' y Rosenberg también están en la misma categoría.

Las excelentes empresas de las que Alsace puede presumir, nos encontramos con Domaine Léon Bayer, Domaine Ernest Burn con Clos Saint Imer, Domaine Trimbach con Clos Saint Hune, Famile Hugel, Domaine Marcel Deis, Domaine Dirlmer Cadé, Domaine Josmeyer, Domaine Schoffit, Domaine Ostertag, Domaine Barmès Buecher, Domaine Agathe Bursin, Domaine Rieflé Landmann, Domaine Muré, Domaine Boxler ...

Atelier Culinaria

Crenn...Poesía

Cocina que deleita el paladar de la misma manera que un poema deleita al oído; cada elemento en el plato se forma y transforma, al igual que una sola línea de la poesía, se encuentra el significado de un poema.

Tal es la cocina en el célebre Atelier Crenn de San Francisco, donde la chef y propietaria Dominique Crenn, la primera mujer en los Estados Unidos en recibir dos estrellas Michelin, ha creado una experiencia gastronómica cautivadora en la que la comida es mejor descrita como arte puro.

En francés la palabra “Atelier” hace referencia al taller de un artista, un espacio para crear, y la cocina modernista de Crenn encarna la idea de que la comida es un medio de expresión artística.

ATELIER CRENN lleva el nombre de un pequeño estudio detrás de mi casa de infancia en el noroeste de Francia, donde mi padre solía pintar cuadros inspirados en el mundo natural que nos rodea en Bretaña, desde paisajes marinos, hasta paisajes de naturalezas muertas de las granjas de nuestra familia. Llamamos a su estudio “Atelier Papa Crenn”, y fue un refugio para mí. Mientras mi padre pintaba, compartía conmigo un amor por el arte que continúa hasta nuestros días, más de quince años después de su pérdida y que me inspirara a convertirme en artista. Mi padre siempre animó mi pintura, la escritura y la cocina como esfuerzos artísticos igualmente válidos, así que cuando abrí mi primer restaurante en 2011, quería que fuera un testimonio de los valores que me inculcó. Colgué sus pinturas en la pared, escribí mis menús como poemas y dibujé mi

inspiración de la naturaleza.



En francés, la palabra “Atelier” solo puede ser utilizada para referirse a un taller de un artista o a un taller de artesanos, y me gusta la forma en que encarna la intersección entre el arte y la artesanía en el mundo culinario. Cuando empecé a cocinar, podría haber sido ridículo para un chef reclamar hacer arte en la cocina, pero en el tiempo actual, hay una conciencia más amplia que la comida puede ser un medio de expresión artístico. En el 2014 se presentó un estudio de tres ensaladas con los mismos aderezos e ingredientes medidos al gramo, cortados de la misma manera; las mismas se emplataron como réplicas exactas de pinturas del pintor de la Bauhaus Wassily Kandinsky, resultaron ser más deliciosas que los mismos ingredientes escogidos al azar y sin armonía ninguna en sus ingredientes. Esto confirmó mi intuición de que el aspecto visual de los alimentos afecta nuestra percepción del gusto. Pero es más profundo que una sencilla cuestión de hacer que la comida se vea bien -después de todo, las composiciones de Kandinsky son desafiantes, modernas, abstractas e incluso discordantes en el diseño- se trata de crear y comunicar una intención, un sentimiento, un recuerdo o una idea. Puede parecer sentimental hablar de cocinar con amor, pero la verdad es que el alimento puede tocarnos de la misma manera que un poema, una pintura o una canción si nos abrimos a recibir su significado.



De muchas maneras, sin embargo, las artes culinarias se han rezagado detrás de otras formas artísticas y sólo ahora están empezando a ponerse al día. Durante la primera mitad del siglo XX, el modernismo revolucionó la literatura, la música, la

danza, el teatro y las artes visuales, pero la cocina no formó parte de este movimiento. Las exploraciones de la subjetividad, de la perspectiva, de la memoria, de la tecnología, de la improvisación, y de la abstracción florecieron entre las otras artes, pero había poca o ninguna experimentación en el mundo culinario. Cuando la cocina finalmente comenzó a evolucionar en estas direcciones en el siglo XXI, muchas personas lucharon por entender lo que estaba pasando llamando al movimiento “gastronomía molecular”, pero finalmente se tomó una descripción más apropiada: “cocina modernista”.

De la misma manera que las técnicas modernistas abrieron la puerta a una clase totalmente nueva de la literatura, las técnicas culinarias bajo el mismo concepto, ofrecen una ocasión de cocinar en territorio inexplorado. Personalmente, estoy muy inspirada por artistas como Salvador Dalí y Virginia Woolf, cuyo trabajo se centra en la memoria, los sueños, las sensaciones y el tiempo. Cuando los recuerdos gustativos de la infancia se convierten en los placeres refinados de la edad adulta en el Atelier Crenn, la experiencia nos recuerda que nuestras sensaciones no son nunca estáticas, lo cual es una lección central del arte modernista.

Creo que una vez que comencemos a imaginar las posibilidades estéticas de la cocina, el potencial para el significado es infinito. Invito a todos los cocineros del mundo, desde chefs profesionales a cocineros que comienzan a explorar el mundo, a considerar la cocina como un taller “la cocida es arte”.



Memoria

Mirando hacia atrás puedo ver los ingredientes que forman a un chef en cada etapa de mi vida, pero en el momento, no era obvio. En primer lugar “yo era una chica”. En Francia, en

aquella época, las cocineras eran muy raras.

Me crié en la excelente cocina de mi madre que, tiende a una raíz francesa clásica y específicamente Breton, con especialidades regionales en las que incorpora maravillosamente mariscos y productos frescos. Eso podría haber sido suficiente para inspirarme a cocinar, pero también tuve la suerte de estar expuesta a algunos de los mejores restaurantes del mundo a una edad muy temprana.

El mejor amigo de mi padre fue el crítico gastronómico de Le Télégramme, un periódico importante en Bretaña, y mi padre lo acompañaba a menudo en sus viajes de sabores. A medida que mi pasión por la comida se hizo cada vez más evidente, comenzaron a invitarme a lo largo de sus tertulias gastronómicas, y disfruté de mi primer gran menú degustación cuando tenía ocho o nueve años. Estábamos en Jean-Pierre Crouzil, un restaurante de tres estrellas situado a sólo diez kilómetros de la costa de Bretaña, y mi recuerdo de ese aún lo siento como una revelación, una visión espiritual.

Antes de esa comida, no tenía ni idea de que era posible hacer con los sabores de los productos, y desde entonces, sólo quería saber más. En ese tiempo le dije a mi madre que quería ser un chef (y un policía). A medida que crecí y me convertí en adolescente, mi temperamento parecía inadecuado para la cocina porque estaba tan físicamente inquieta que, tenía poca paciencia para el trabajo lento y constante de la cocina.



Me encantó estar al aire libre, y fue sólo más tarde que me di cuenta de que la naturaleza sería una piedra angular para mí como chef. Todavía amaba la comida, pero también me encantó el fútbol, el judo, el balonmano y el correr. En retrospectiva, me pregunto si el judo me ayudó a agilizar mis movimientos durante el servicio, o si correr me ayudó a llegar hasta el final de cada noche. No estoy segura, pero sé que mi racha competitiva me impulsaría a trabajar más duro, más rápido y más tiempo, sólo para demostrar que podía, a pesar de que yo era una niña.

Cada verano, ayudaba en la granja de mi abuela y pasaba mucho tiempo en el rancho de ganado y porcino de mi tío. Probablemente pasé más días del año en Versailles que en Bretaña, pero cuando la gente me pregunta dónde crecí, instintivamente siento que soy de Bretaña. Ahí es donde absorbí la cultura y la agricultura que me formaron como chef y como persona.

Después de terminar la escuela, viajé por Europa y comí en algunos restaurantes impresionantes, y luego regresé a París para estudiar economía y negocios. En esos años, finalmente me di cuenta de que mi ambición de ser chef era mi verdadera vocación, pero el panorama culinario francés era muy rígido en aquellos días. Como mujer, las únicas posiciones disponibles para mí estaban en casa. Incluso ahora, la cultura de la alta cocina en Francia no es muy acogedora para las mujeres, aunque hemos visto algunas mejoras. Unos récords de dieciséis francesas ganaron estrellas Michelin en el 2014.



En ese momento, convertirme en chef parecía imposible, pero seguía soñando, y seguía comiendo, y seguía leyendo. Devoré todo, desde la filosofía de la gastronomía de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, La Fisiología del gusto, hasta las últimas revistas culinarias internacionales. Leí sobre el chef Jeremiah Tower dejando Chez Panisse para iniciar su propio restaurante... Sonaba como lo contrario del sistema de brigada en un restaurante francés, donde un aspirante a cocinero comienza como aprendiz de cocina a los quince años y apenas tiene la oportunidad de expresar una opinión hasta que él (o

muy raramente ella) es de mediana edad. Si sólo Francia fuera como California, me dije a mí misma, entonces podría averiguar si tengo lo que se necesita para ser chef... Sí sólo, sí sólo, sí sólo, me decía a mí misma mientras cocinaba en mi casa y soñaba con restaurantes.

Entonces un día, subí a un avión, como una niña corriendo para unirse al circo...

¿Soy el payaso? ¿Me enviaron a la parrilla mi primer día para entretener a todos los demás? “También recordé a las artistas de los viejos circos. “¿Estoy aquí para ser una cara bonita?” No tuve demasiado tiempo para pensar en ello entre revolver mis ollas y chapar cuatro, cinco, seis, siete platos a la vez. A mi derecha está Sean, el hombre fuerte. Además de asar su lomo de cerdo en el horno de leña, está asando a la parrilla el ojo de costilla y la pechuga de pato. Él está haciendo el trabajo pesado.

Me di cuenta de que cualesquiera que fueran nuestros papeles oficiales, todos éramos trapeceistas, atrapados y liberados a su vez, viéndonos unos a otros para coordinar nuestro tiempo, nuestros vuelos por el aire. Hice el cuscús y se lo pasé a Sean. Lanzamiento. Sean colocó su lomo de cerdo y le dio una cucha-rada a su demi-glaze. Lanzamiento. Otro artista lo recogió y añadió verduras marchitas. Lanzamiento. La gimnasta vino y la llevó al ruido.

Empecé a ver que el maestro de ceremonias tenía un acto propio. De vez en cuando salía de la cocina y flotaba en el suelo del comedor. Caras y brazos se abrieron para él. Las bromas, las reminiscencias y los coqueteos flotaron en su camino. No era sólo un maestro de ceremonias, sino un mago. El hechizo emanaba de él. Él conjuró todo el espectáculo y yo quería que me enseñara cómo hacerlo.



Orígenes

Cuando dibujo con la vista, los sonidos, los gustos, y los recuerdos de mi niñez; incluso mis ideas culinarias más salvajes, llevan una resonancia emocional para mis comensales.

Mientras me preparaba para abrir el Atelier Crenn, quería crear un plato exclusivo que expresara de dónde vengo y dónde estoy ahora.

Tenía sentido entonces, introducir una extensión de misma con un cóctel clásico que, sería servido como una bienvenida.

A partir de ese pensamiento inicial, me di cuenta que tenía que crear mi propia versión del Kir Breton; esa variación regional del Brittany en el Kir Royale.

Cultivamos muchas manzanas en el norte, así que en lugar de mezclar la crema de cassis con champán, utilizamos la sidra de manzana que produce un cóctel un poco más dulce y menos burbujeante.

Me acordé del melocotón-champagne que había probado una vez en El Celler de Can Roca; pero yo quería hacer una esfera por su belleza y sencillez.

Hablé de la idea con mi pastelero in-dispensable, Juan Contreras, quien sugirió cáscaras de manteca de cacao, y decidimos poner la sidra dentro y mantener el sabor del cassis en la parte superior.

Creamos un Kir Breton que divide la diferencia entre un cóctel tradicional y un aperitivo divertido que ofrece un primer bocado que, realmente captu-ra el espíritu de Atelier Crenn. Fue la primera creación del menú, y nunca ha estado fuera de nuestras cartas: cada persona que se ha sentado en nuestras mesas, ha probado mi Kir Breton.



El sabor de la sidra de manzana y la crema de cassis, son sabores que me recuerdan a casa...así veo a nuestro Kir Breton, regalando un poco de la hospitalidad de la cocina de nuestro pasado y ofreciendo al mismo tiempo, una bienvenida a la modernidad. Y en este punto, el plato tiene un nuevo significado para mí, un símbolo de mi amistad bellamente colaborativa con Juan, que fabrica cincuenta Kir Bretons cada día, incluyendo algunos llenos de sidra de manzana no alcohólica para los no bebedores.

Asegúrese de preparar su Kir Breton en un lugar fresco para

minimizar la rotura. Nuestro cóctel esférico debe ser tomado de un solo bocado, explotando en la boca como la bienvenida de júbilo que, recuerda a mi madre saludando a los invitados con una copa de Kir Breton.



Mar

De pequeña mi padre solía llevarme en la mañana al mercado de pescadores en el puerto de Douarnenez de Cornouaille. Lo recuerdo como un momento muy especial porque me dio la oportunidad de estar a solas con mi papá. Sólo tenía unos tres o cuatro años cuando empezamos a ir, así que me sentía terriblemente fuera de lugar en medio del caos de los pescadores con botas amarillas.

Solía retirarme y observar cómo los pescadores se movían tan decididamente por el suelo resbaladizo, e imaginaba sus vidas a partir de las líneas en sus rostros. Y por supuesto, vi a mi padre mientras navegaba por el enorme mercado al aire libre, y aprendí de él cómo detectar *los mejores pescados, cómo hablar con los pescadores y cómo respetar el mar.*

En francés, llamamos a este tipo de mercado comercial “la criée”. La palabra se deriva del “grito” de las voces en una subasta. De niña, fui cautivada por estos antiguos sonidos: durante siglos, los pescadores bretones llevaron sus barcos a este puerto y usaron sus voces para vender sus pescados, exactamente como yo lo veía en los años 70, y “la criée” me transportó a través de la historia de Bretaña y me ayudó a entender por qué nuestra cultura está tan profundamente entrelazada con el mar. Siento decirlo, pero no hay equivalente a “la criée”

en San Francisco. Todo ha sido mediado por los distribuidores y los intermediarios, lo cual es una vergüenza, y sin embargo siento que recupero algo de esa maravilla e inmediatez cada vez que pruebo mariscos frescos, especialmente la langosta y langostinos.

En el Atelier Crenn, sacrificamos trabajar con pescados grandes como el atún a favor de pescados y mariscos más pequeños, pero siempre hay más para aprender sobre mariscos y el mar, por lo que nos esforzamos por mantenernos al día con la ciencia, lo cual puede ser un desafío. Al final, siempre

tratamos de investigar las opciones más sostenibles y deliciosas. Afortunadamente para mí, como Bretaña, las ostras son una opción responsable ya que las granjas de ostras realmente desempeñan un papel muy importante en equilibrio de la ecología oceánica.

No pretendo ser la defensora de los océanos, pero trato de cultivar una apreciación del mar. Nuestros platos de mariscos tratan de capturar algo de mi propio temor cuando contemplo la increíble diversidad y la simplicidad del mar. Los platos de mariscos del Atelier Crenn trabajan amplia y respetuosamente las tradiciones de Bretaña, California y Asia, viajando entre continentes como las corrientes oceánicas que los conectan.