

# ENRIQUE OLVERA SABE A MÉXICO

## FOTOGRAFÍAS DE ARACELI PAZ

Enrique Olvera, reconocido como el mejor chef de México y uno de los mejores del mundo; abrió su restaurante [Pujol](#) en el año 2000, en la ciudad de México, después de graduarse con honores en el Culinary Institute of America, en Nueva York.

Desde entonces ha venido explorando referencias locales más allá de lo evidente, aprovechando técnicas ancestrales y contemporáneas en la consolidación de un discurso propio abocado a la experimentación, el diálogo con la tradición, la calidad de los productos y al cuidado de los detalles.



Con el ánimo de compartir distintas perspectivas e interpretaciones, ha abierto otros establecimientos en su país como Eno, una lonchería gourmet con tres sedes en la ciudad de México; Moxi, en San Miguel de Allende, y Manta, un restaurante con el que ahonda en lo mejor de los ingredientes de la costa, en Los Cabos.

Años de aprendizajes macerados le permitieron abrir un restaurante en Estados Unidos a finales de 2014. Con Cosme, en Nueva York, ha venido cautivando tanto al público local como a la crítica especializada, con una propuesta de cocina mexicana creativa Olvera, a través de sus restaurantes y sabores, está reinventando la cocina tradicional mexicana con una extraordinaria atención a los detalles mostrando los ingredientes indígenas mexicanos en formas únicas e innovadoras.

En sus propuestas encontramos el uso, por ejemplo, de la hormiga chicatana, un producto muypreciado en México que puede obtenerse tras las primeras lluvias en Oaxaca. Estas hormigas voladoras llamadas chicatanas dejan sus hormigueros y tradicionalmente, personas de todas las edades, se reúnen para su recolección. Olvera hace su homenaje en Pujol con un "Elote con mayonesa de hormiga, café y chile costeño". Como bien se han denominado a los mexicanos "hijos del maíz", en su dieta prehispánica no pueden faltar los elotes, pero tampoco los insectos, que han sido parte de su gastronomía desde tiempos ancestrales y el chile.

Otro de los productos de los que obtiene todos los maravillosos sabores de México de una forma fresca y sofisticada es a través del Tasajo; un corte de carne de res típico de los Valles Centrales de Oaxaca muy parecido a la cecina de cerdo con el que el chef elabora un "Tar-tar de Tasajo, limón en conserva, rábano, berro y aguacate".

Pero uno de los platos más profundos en su identificación de México como territorio que ya se ha convertido en la firma de

Pujol, es el “Mole Madre, Mole Nuevo”. Una salsa espesa con decenas de ingredientes, que cooperan y se complementan en un círculo perfecto (tan perfecto como la madre tierra, la tortilla mexicana o el calendario Maya), revestido de una capa exterior de mole que ha sido envejecido durante casi 1.000 días. Los sabores contrastantes de las dos moles, despiertan un fascinante interés de ahondar en la magia de la cocina mexicana.



Gracias al trabajo realizado por Enrique Olvera y su equipo, desde Pujol se ha impulsado con pasión la cocina mexicana, colocándola en el centro de la atención mundial... revelando con ello sabores, ingredientes y métodos que son fieles a su territorio “México”. Pujol ha desatado posibilidades infinitas en la gastronomía de su país, causando en Chefs de otras latitudes e influyentes personalidades dentro del sector de la gastronomía, dar un paso atrás y tomar nota. “Así sabe

México”.



Enrique Olvera ha hecho sonar a nivel internacional el acervo gastronómico de México bajo una perspectiva renovada, tal y

como dictan las últimas tendencias en cocina creativa. Sin duda, es un destacado embajador de la cocina mexicana en todo el mundo.