



CUADRO DE HONOR

PRIMER LUGAR
Noma

El restaurante danés Noma, de René Redzepi, desbancó a El Bulli en la lista anual de los 100 Mejores Restaurantes del Mundo el lunes pasado. **8 y 9**



LUGAR: 72
Pujol

Es el primer restaurante de cocina mexicana dentro del listado. Enrique Olvera habla sobre el galardón.



LUGAR: 46
Biko

Bruno Oteiza y Mikel Alonso escalan unos cuantos peldaños. Su equipo cuenta cómo recibieron la noticia.

buenamesa

www.reforma.com/buenamesa] Viernes, 30 de Abril del 2010. buenamesa@reforma.com / Tel. 5628 7256 / Editora:



REFORMA.COM

EXTRAS DE HOY:

Helados animados

Arma el barquillo de tus personajes favoritos.

> gráfico animado

MAÑANA SANA

El desayuno y la colación son los alimentos más importantes del día. Encuentre aquí nutritivas opciones para toda la semana. **6**

Barquillos para niños grandes

TRAVESURAS DE ADULTO



> Pastel helado de vainilla con frambuesa.



> Helado de mango con Campari.



> Cocina de vanguardia con helado de betabel.



> Para volver a la infancia nada mejor que estos postres para dejar helado a cualquiera

Arisbeth Araujo

Ya sea en malteada, banana split, o simplemente sobre un barquillo, el helado es uno de los postres favoritos de chicos y grandes.

Existen más de 860 sabores, que según su consistencia pueden llamarse sorbetes o helados, pero los predilectos siguen siendo vainilla y chocolate, según datos de la Asociación Internacional del Helado.

El consumo de helado per cápita en México -1.5 litros al año- no puede compararse al de países como Estados Unidos -más de 24 litros al año- donde tan sólo en 2008 se vendieron 21 billones de litros. Sin embargo, la oferta de lugares para degustarlos va en aumento con estos días de calor.

“Las creaciones con helado son varias, desde malteadas hasta pasteles fríos, este postre se emplea en distintas recetas, incluso en cocteles.

“El helado es muy usado en la cocina de vanguardia porque ayuda a neutralizar sabores y a lograr que algunos ingredientes tengan una temperatura completamente distinta a la original”, explica Edgar Núñez, chef ejecutivo de Sud 777.

En México se puede encontrar una variada oferta de sabores -tequila, mezcal, aguacate, mole, chicharrón- pensada para el paladar de los adultos e ideal para usarse en cocteles y preparaciones saladas.

Mango al licor

- 1 porción
- Grado de dificultad: sencillo
- > 1 caballito de Campari
- > 1 caballito de agua mineral
- > 1 bola de helado de mango
- > 5 zarzamoras
- > 1 bola de helado de coco
- > Trozo de chocolate
- > 2 rebanadas de mango

PREPARACIÓN: 5 minutos

- > Poner el campari y el agua mineral en una copa, para que quede hasta abajo. Agregar el helado de mango, luego las zarzamoras y el helado de coco hasta el final.
- > Decorar con el chocolate y el mango.

Recetas cortés de Edgar Núñez y Alfonso Jarero, chef ejecutivo y maestro heladero de Sud 777

Sin embargo, el chef heladero de Sud 777 Alfonso Jarero asegura que el de vainilla es el más usado y el mejor para combinarse con cualquier alimento o receta.

Es cierto, los más pequeños prefieren los sabores clásicos en vaso, barquillo o en alguna especialidad con crema batida, chocolate fundido y cerezas, pero aquí le proponemos algunas preparaciones heladas para que los adultos dejen salir a su niño interior.

Copa Frutal

- 1 porción
- Grado de dificultad: sencillo

- > Salsa de frutos rojos
- > 1 caballito de licor de granada
- > 1 bola de helado de frutos rojos
- > 1 bola de helado de yogurt
- > 2 fresas
- > 4 frambuesas

- > 4 zarzamoras
- > Crema batida

PREPARACIÓN: 5 minutos

- > Mezclar la salsa de frutos rojos con el licor de granada. Poner en una copa martinera y agregar los helados. Decorar con las frutas y la crema.



LUGAR: 72
Pujol
el sueño mexicano

Fundado hace 10 años, Pujol es el sueño de un joven cocinero, quien luego de concluir sus estudios en Estados Unidos regresó a la Ciudad para iniciar su carrera como restaurantero, Enrique Olvera.

Su lugar ganó fama como un establecimiento de cocina mexicana de autor, gracias a que el chef transformó clásicos citadinos como los esquites, el mole de olla y las quesadillas de queso con epazote en platos ad hoc a la estética y exigencias de un establecimiento de alta categoría.

Guías culinarias y publicaciones internacionales hablaban de Pujol como un ejemplo a seguir en cuestiones de cocina mexicana contemporánea y de Olvera como una joven promesa de la gastronomía internacional.

Su entrada en la lista de los 100 Mejores Restaurantes del Mundo ha convertido la promesa en realidad y Enrique ya planea el siguiente paso: ofrecer platos que integren sólo ingredientes producidos en el País y que recuerden elementos de la vida cotidiana.

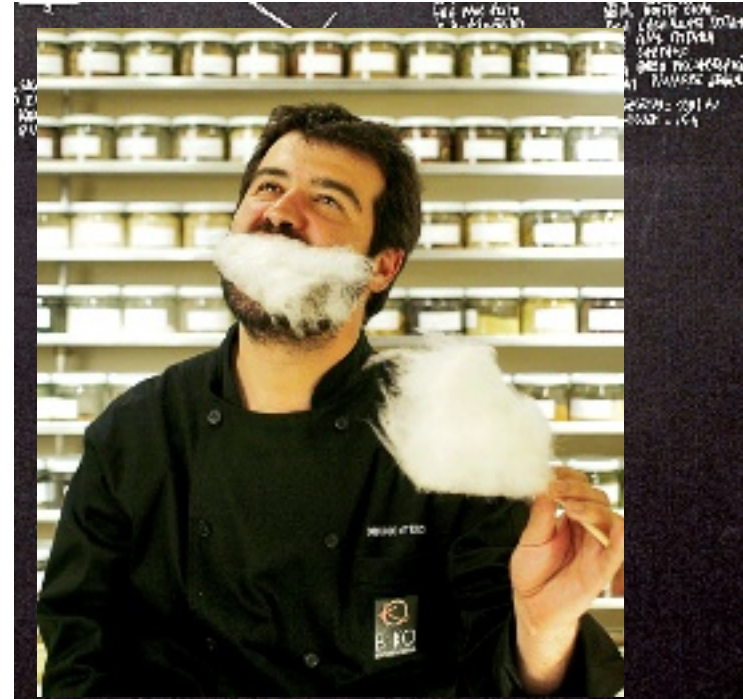
A partir de junio, los comensales encontrarán en el nuevo menú de Pujol platos como el cerdo con verdolagas, el venado con puré de plátanos y la calaverita de chocolate blanco con relleno de zarzamoras.

LAS BUENAS NUEVAS

“Por la mañana nos avisó Bruno (Oteiza, chef de Biko) que había fuertes posibilidades de entrar a la lista. Para las 4 de la tarde publicaron los resultados y entonces



➤ A sus 34 años, Enrique Olvera es uno de los chefs mexicanos más reconocidos y el primero en entrar en la lista.



➤ Los cocineros vascos, Bruno Oteiza y Mikel Alonso ganaron fama trabajando

comenzamos a avisar a todo el equipo sobre la noticia y se fue difundiendo el rumor.

“No nos tenemos que enfocar en seguir o subir en la lista sino en hacer las cosas mejor cada día para seguir gustando a los comensales. Estamos repensándonos y buscando el nuevo Pujol; para junio vendrán cambios en la carta que reflejarán mayor investigación, mayor autenticidad y más trabajo con los ingredientes”, asegura Olvera.

El primer chef mexicano que logra colarse en el listado de la prestigiosa publicación británica Restaurant Magazine le pone la corona a su equipo. Son ellos, reconoce, los que entregan gran parte de su día a perfeccionar un estilo de cocina que está en plena construcción.

“Es una gran responsabilidad la mención porque tienes que continuar haciendo las cosas cada vez mejor para que la gente sienta que en verdad está comiendo en uno de los mejores del mundo.

Doble triunfo para México con Biko y Pujol

Dupla de feña en los **100 MEJORES**

“Es muy emocionante. Como cocinero siempre buscas estar en los mejores lugares y para mí Pujol siempre ha sido el mejor”.

Gabriel García,
jefe de cocina de Pujol

“El logro es la consecuencia de 10 años de trabajo minucioso y de no haber renunciado nunca a ofrecer al cliente lo mejor”.

Miguel Ángel González,
capitán de Pujol

“Con trabajo en equipo lo obtuvimos, y es un honor pertenecer a uno de los lugares con tanta perfección, calidad y amor”.

Marianna Ramírez,
sommelier de Pujol

Ángel Rivas y Eduardo Plascencia

Si usted quiere comer en dos de los mejores restaurantes del mundo, lo único que tiene que hacer es darse una vuelta por Polanco.

Para beneplácito de los defeños Biko y Pujol son parte de la lista anual de los 100 Mejores Restaurantes del Mundo de la revista británica Restaurant Magazine, dada a conocer el lunes pasado. Conozca a los dos ganadores:

“Me gusta el ambiente, compañerismo y el trato de los chefs. Es un orgullo que me hayan dado la oportunidad de trabajar aquí”.

Beatriz Negrete,
encargada de limpieza de Biko



➤ René Redzepi abrió su restaurante en 2004.

NOMA, EL MEJOR DEL MUNDO

Ángel Rivas

Primero fueron los chefs franceses y luego los españoles quienes se apoderaron de la vanguardia gastronómica. Este año, la corona del mejor restaurante del mundo se la lleva... un danés.

Así es, Noma el restaurante ubicado en Copenhague, propiedad del chef René Redzepi, con su nueva cocina nórdica, es el número uno, según el listado de los 100 Mejores Restaurantes dado a conocer el martes por la publicación británica Restaurant Magazine.

El estilo culinario de este sitio se basa casi en ingredientes de

su entorno: Redzepi es precursor de los sabores antiglobalización, un movimiento para preservar la identidad y los productos naturales de Europa septentrional.

“Lo que ha sucedido con chefs nórdicos es que siguen lo que hacen otras naciones como España, Francia o Italia porque creen que nuestra cultura y productos no son buenos para hacer una cocina digna.

“Sin embargo, Escandinavia es una región pura, poco tocada y natural que tiene mucho potencial”, dijo Redzepi para Buena Mesa en 2008.

Además de utilizar ingredientes sustentables, el chef apuesta

por técnicas propias de su cultura, como ahumado, salado, deshidratado y escabechado.

El menú de Noma hace gala de platillos como buey almizclero con tuétano ahumado, manzana y betabel, perca con bayas sin madurar, tallo de col y berros. El precio de una comida de tres tiempos es de 950 coronas danesas (poco menos de 170 dólares).

René Redzepi a sus escasos 32 años ya puede presumir no sólo de ser propietario del número uno, sino de haber trabajado para varios de los que han ocupado una posición privilegiada en la lista como El Bulli, French Laundry y Jardín des Sens.



REFORMA.COM

EXTRAS DE HOY

Tour culinario

Nos colamos hasta las entrañas de Biko y Pujol.

➤ video y fotogalería

Buena Mesa AVISOS DE OCASIÓN ¡TU SEGURO DE VENTA!
5140 márcalo dos veces avisos@reforma.com
Urgente Remato Tiempo Limitado Nuevo Garantizado Foto en la web Video en la web

EQUIPANDOSE RATIONAL
¡ABRIR TODOS A CAMBIAR! CON EL ÚNICO NACIONAL SELLADO EN EL MUNDO SE INICIA UNA NUEVA ERA EN EL MUNDO DE LA COCINA
COMANDOS CON DEMOSTRACIONES, EQUIPOS, REPARACIONES Y SERVICIOS VISITANTES
CALLE 3 BOQUEA A ESQ. CON IZTACALCO Col. Agrícola Pantitlán, CDMX
Tel: 5601 8841 y 5601 8845 www.equipandose.com.mx

EQUIPANDOSE TAYLOR
Tenemos la mejor opción en MAQUINAS DE HELADO
Calle 3 Boquea A. Cal. 3 Pantitlán, CDMX Tel: 5601 8841 y 5601 8845

BANQUETES
¿COMPROMISO DE BANQUETE?
Orgullo Arcoiris 5554-4523.
ALGODONES, palomitas o raspados para tus fiestas. 5537-6052.

ALQUILER
SALÓN CON JARDÍN 176m2, bautizos, etc. Servicio de alimentos, Col. Del Carmen Coyoacán, 5554-9875, 04455-5807-0920.
CURSOS
CURSOS: Gelatina, chocolate, bombón, camitas, pastor, birria, tamales, longaniza, paella, sushi, repostería, barman.- 5579-3136, 04455-2737-3550.
TRASPASOS
TRASPASO restaurante 65m2 Polanco, en Newton, funcionando, con licencias de alcohol y terraza. US\$100,000.- 5279-8809.

TRASPASOS
TRASPASO CAFETERIA
The coffee factory cafeteria gourmet, plaza comercial, en Pachuca Hidalgo equipada, funcionando
017717918361.
EMPLEOS
FRANCESERO Maestro, solicitó de forma urgente, turno nocturno. Zona Iztapalapa, Col. Renovación.- Informes al 5691-3644.

SERVICIOS
ARREGLOS FLORALES
Para 10 de Mayo. Mejor servicio, diseño floral. Florería Sac-Nicé. 5388-5151
www.floreriasacnicite.com 5562-4626
MESERO a domicilio, para cualquier tipo de evento. Ofrezco servicios. Compruébelo.- 3873-9883, 04455-2698-9194.

CELEBRA A MAMÁ. PAELLA Sibarita, sabor Mediterráneo, incluye tortilla de patatas, baguettes, a domicilio 2585-0192.
FUENTE de chocolate, 2 horas de servicio. 5537-6052.

TRASPASO RESTAURANT 100% INSTALADO
Calle Michoacán, Col. Condesa, a media cuadra del Starbucks, 55m2 más 8m2 de terraza. Licencia de alcohol. 5251-7666 + 04455-2728-0597

VENTAS Y PERMUTAS
CONDESA Vendo casa uso suelo Restaurante con bebidas 500m2 Contruidos. Único.- Mayores informes al 3599-3555.

COMPRO VENDO
Automóviles
Avisos de Ocasión **REFORMA**
Con un tiraje de 153,000 ejemplares, distribuidos en los mejores puntos de la Ciudad.
5140 márcalo dos veces avisos@reforma.com
avisoedeocasion.com
ACCESO LIBRE