

# Quién

29 DE OCTUBRE DE 2010  
AÑO 11, NÚM. 227

[www.quien.com](http://www.quien.com)



# 50

## Personajes que mueven a México

Ana de la Reguera, Guillermo Arriaga, Carmen Aristegui y El Chicharito están en el ranking

ISSN 1607-4281



00334

## A PRUEBA DE CRISIS

Bernardo Quintana Isaac  
Presidente de Empresas ICA

Va a contracorriente y contra todo pronóstico negativo. Bajo su mar la constructora más importante del país superó la reciente crisis del sector de la construcción y mantiene en 2010 expectativas de crecimiento superiores al 15%, algo insólito de ver hoy en una empresa de este ramo. Previsor, desde mediados de 2008, Bernardo Quintana Isaac es capaz de asegurar contratos y obras por más de 28 meses para ICA, que le permitió resolver contingencias futuras. La presencia de ICA se consolida sólo en las megaobras realizadas en México. La compañía tiene un ambicioso plan internacional y, por lo pronto, ya participa en la ampliación del Canal de Panamá. Este hombre de negocios también es consejero de Cemex, Banamex y Gruma, así como presidente del Grupo Aeroportuario Centro Norte (OMA). Ocupó el lugar 19 en el ranking de los 100 empresarios más importantes de México publicado en 2009 por la revista *Expansión*. Ese año el Gobierno de Bélgica lo condecoró con la Orden de Leopoldo en grado de comendador. Su labor filantrópica es reconocida. Es presidente honorario de la Fundación UNAM y miembro del patronato de la Máxima Casa de Estudios, de la cual es ex alumno. También preside la Fundación ICA, que apoya la educación superior y el desarrollo tecnológico de la ingeniería.

Bernardo Quintana es previsor. Gracias a eso sorteó con éxito la crisis del ramo de la construcción, uno de los más golpeados.

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

## DE OLVERA ME COMO UN PLATO

Enrique Olvera  
Chef

De su cocina y creaciones se ha escrito hasta la saciedad. Que si le gusta jugar con la comida. Que si es punta de lanza de los nuevos fogones mexicanos. Que si reinventa los clásicos de la gastronomía nacional. De Enrique Olvera se puede decir un sinfín de cosas, pero no se le conoce de verdad hasta saborear su comida, que ya tiene el reconocimiento de expertos y comensales. La prestigiada revista *Food & Wine* lo catalogó en 2009 como uno de los 10 chefs más prometedores de la gastronomía internacional, y su restaurante Pujol está entre los 100 mejores lugares para comer en el mundo, según *Restaurant Magazine* y la *Guía San Pellegrino 2010*.

La pasión que tiene este chef de 34 años rebasa los límites de la cocina. Ha sido uno de los principales impulsores para que la Unesco declare a la comida mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Es un defensor de agricultores y pequeños productores de alimentos, así como de la elaboración de comida orgánica. Tiene una línea de productos sin etiqueta que forman la Cooperativa Olvera y fundó el TEO (Taller de Enrique Olvera), donde se imparten cursos de acercamiento a la cocina. Este año publicó el libro *Uno*, que analiza la situación de la gastronomía mexicana actual y repasa sus últimos 10 años de trabajo culinario. Hojearlo es una delicia.



Enrique Olvera logró que la cocina mexicana fuera reconocida por la Unesco como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.