

SONOMA BACK TO BASICS

TRAVEL+ LEISURE

EDICIÓN
ESPECIAL
gourmet

TOP 23

Los mejores restaurantes
T+L de todo el país

ESCOCIA
MI REINO POR
UN WHISKY

**FOOD
MARKETS**
DELIRIO EN
MANHATTAN

**SIGO
SIENDO
EL REY**
LA COCINA
DE MÉXICO
PATRIMONIO DE
LA HUMANIDAD



Corazón de filete con arroz
de huitlacoche y pesto
de chapulines en Casa Oaxaca

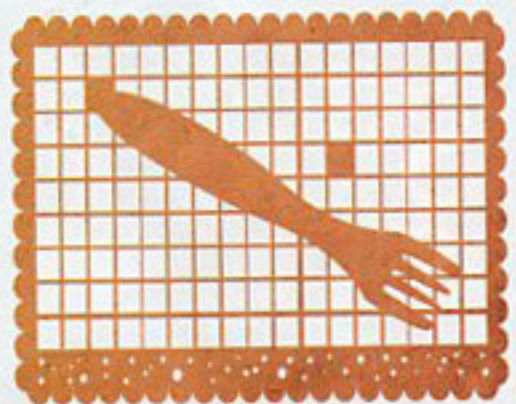
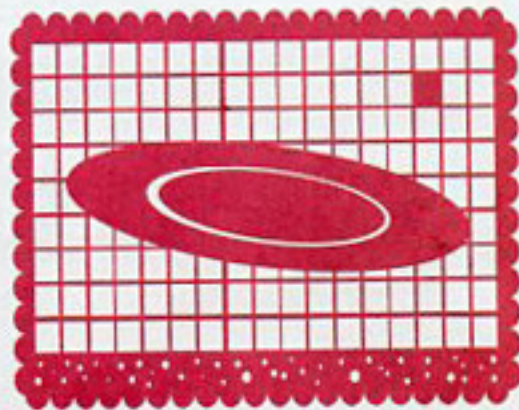
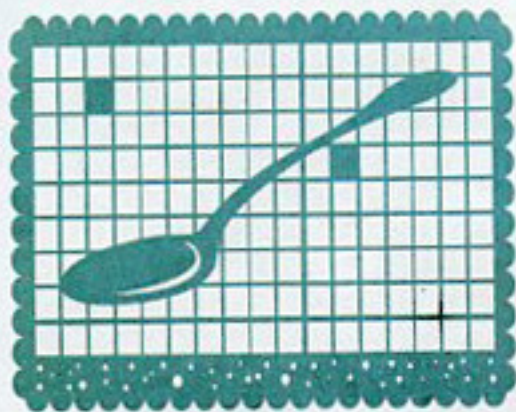
NOVIEMBRE 2010 / \$50.00





* Los
sabores
que nos
dieron
patria

LA MEXICANA ES LA PRIMERA GASTRONOMÍA EN LA HISTORIA EN SER NOMBRADA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD. ÉSTOS SON LA HISTORIA Y LOS HÉROES QUE RESCATARON NUESTROS INGREDIENTES Y TRADICIONES.
TEXTO **MARIANA CAMACHO**
FOTOS **THEDA ACHA**



“¿Blandas o tlayudas?” Es en el mercado el grito de todos los días, que se multiplica con el número de tortilleras que hay en la entrada.

Le siguen largas filas de cajones con diferentes tipos de chile, granos, pastas de mole, tortillas moradas y blancas; y bases para sopes... pan de dulce por un lado, chocolate por el otro, queso fresco, chapulines y mezales. La lista continúa hasta convertirse en tabloncitos con menús del día, para el desayuno o la comida. Todos, productos básicos de una cocina, la mexicana, que el 19 de noviembre será declarada oficialmente Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por la UNESCO.

Detrás de este nombramiento están quince años de trabajo. El intelectual, de quienes se han encargado de explicar al mundo qué es la gastronomía mexicana; y el cotidiano, de todos los que forman parte de la larga cadena que va del producto a la mesa.

Cuarenta kilos y cinco años después

Al mando de la chef Alicia Gironella, seis chefs mexicanos y cinco cocineras indígenas viajaron a París. Dos kilos de escamoles, seis de mole negro, ocho de pobla-

no, dos más de amarillo, cinco de pulpa de guanábana, dos de zapote negro y ciento veinte chiles poblanos fueron parte de la lista de productos que se trasladaron a la cocina del anfitrión de la muestra, Philippe Lefranc, en ese entonces chef ejecutivo del hotel Bristol.

Aquel septiembre de 2005, la UNESCO escuchó por primera vez el planteamiento que contemplara las posibilidades de que una gastronomía se convirtiera en Patrimonio de la Humanidad. Su fallo fue negativo, “el funcionario no sabía realmente de qué lado ver los cuarenta kilos de expediente” cuenta la doctora Gloria López Morales, presidenta actual del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. “La UNESCO estaba desprevenida, acostumbrada a ver la cultura como sinónimo de las Bellas Artes, lo que presentamos para ese entonces era demasiado novedoso”. La diferencia radicaba principalmente no en demostrar cómo está hecha una cocina, sino sus significados en diferentes estratos de la vida cultural. “Decidimos recurrir a la UNESCO para buscar un manto protec-



Enrique Olvera, chef del restaurante Pujol; derecha: Mikel Alonso, chef del Biko; abajo: Alicia Gironella, del restaurante El Tajín.



TOP 23

LOS MEJORES RESTAURANTES DE MÉXICO

2010

Este año, los ojos del mundo están puestos en nuestro país por muchas razones. El Bicentenario nos ha obligado a revalorar muchos ámbitos de la vida cotidiana y, sin duda, uno de los más importantes es el culinario. En la tercera edición de nuestra lista anual de T+L destacamos los que han estado en ella los tres años, los que aparecen por segunda vez y a los primerizos que ingresaron en 2010. **TEXTO EDUARDO PLASCENCIA SELECCIÓN MARIANA CAMACHO, ROBERTO GUTIÉRREZ DURÁN Y EDUARDO PLASCENCIA**

METODOLOGÍA:

Todos los restaurantes que aparecen aquí fueron visitados por uno o más colaboradores de Travel+Leisure en una o más ocasiones.

El orden en que están colocados no obedece a ningún criterio de posición en la lista.

los consagrados

● ● ● CIUDAD DE MÉXICO

pujol

La inclusión como el primer restaurante de cocina mexicana en la lista *The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurant*, la publicación de su primer libro bajo el nombre *UNO*, y las dos cenas con cocineros de talla mundial para festejar una década de su fundación, condujeron a Enrique Olvera por un camino que advierte perfumes sutiles en sus entradas, salsas que cubren -como en los moles- las proteínas en los platos fuertes. Cada nueva preparación es el resultado de meses de investigación de creativos cocineros que buscan un plato integral y con diferencias estéticas en la presentación.

La temporalidad de los ingredientes, la combinación de sabores de toda la República y el deseo por generar cambios en la restaurantería, sirven para desviar la ruta a este espacio de reflexión sobre la compleja identidad mexicana.

RECOMENDACIÓN T+L

El menú se modifica de acuerdo con los ingredientes de la temporada, pero destaca el escolar con adobo oaxaqueño y cuitlacoche nixtamalizado. Para terminar, calaverita de chocolate que al romperse libera un relleno de frutas. *Francisco Petrucci 254; 5545-4111; www.pujol.com.mx; cena para dos, 1,850 pesos.*

● ● ● CIUDAD DE MÉXICO

biko

El mayor reto para un restaurante es definir su estilo. La propuesta de Bruno Oteiza y Mikel Alonso está determinada por la calidad de los productos nacionales interpretados con técnicas vascas. Con riesgo de autolimitarse, la bautizaron como vasco-mexicana de autor; pero la cocina en el restaurante número 46 del mundo, de acuerdo con *S. Pellegrino*, se

basa en la ausencia de ataduras mentales, territoriales, económicas o sociales. Sus sabores resultan de una revisión de los productos disponibles en mercados locales y de los descubiertos en recorridos por el mundo, que después son estudiados por una cocina con vocación científica y alma renacentista. La tarea de los revolucionarios cocineros es complementada por el sommelier que ha conformado una creciente carta de vinos que va perfecto con sus platillos mexicanos y españoles.

RECOMENDACIÓN T+L

La presentación de la sopa de hongos, inspirada en las famosas quesadillas de hongos con epazote del Estado de México, y las gorditas de cordero basadas en las de chicharrón prensado, se fusionan con la elegancia del lugar y el excelente servicio. *Presidente Masaryk 407; 5282-2064; www.biko.com.mx; cena para dos, 2,200 pesos.*

● ● ● CIUDAD DE MÉXICO

jaso

Autodefinido por sus creadores, los chefs Sonia Arias y Jared Reardon, como un spa culinario que propone un viaje emocional para el comensal, Jaso es un recinto que combina una sofisticada presentación de platos dulces y salados con una posmoderna decoración del espacio.

Su cocina estadounidense se compone de los sabores salados de Jared, acompañados por los afamados postres de Sonia, quien explota su creatividad en helados, postres al plato y una línea de pastelería que moderniza los tradicionales pasteles de cumpleaños, bodas o fiestas. En Jaso, la mancuerna y el buen funcionamiento entre dulce y salado se redefine con cada plato que es puesto sobre los delicados manteles y la cubertería del lugar.

RECOMENDACIÓN T+L

El gran menú degustación con maridaje, la degustación de postres con maridaje,

y los festivales con ingredientes orgánicos, como pato, fresas y quesos, revelan el talento en la manufactura de productos dulces y salados. *Newton 88; 5545-7476; www.jaso.com.mx; cena para dos, 2,300 pesos.*

● ● ● ENSENADA

manzanilla

Preparar productos marinos es una delicia para cualquier cocinero. Pero cocinarlos en Ensenada es un reto para el que pocos están capacitados. Este territorio del norte del país productor de algunos de los más afamados mariscos, pescados, vinos, hierbas y aceites de México es la capital de dos maestros del mar: Solange Muris y Benito Molina, esposos, socios, amigos y compañeros de jornadas.

Ambos promueven en otras regiones el uso responsable de los recursos marinos de la zona. Uno de sus principales estandartes, la almeja chiluda, se une a los tiraditos de lenguado, la sopa de pescados de piedra o las sutiles cocciones de elegantes variedades, como atún o esmedregal.

La barra -un imponente mueble de madera que da el aspecto de un salón clásico- es perfecta para recibir las pescas del día preparadas al momento, y que en 2010 vio un rarísimo esturión adquirido por Benito en el mercado local.

RECOMENDACIÓN T+L

Además de los pescados y mariscos, es imperdible la lengua, pata y panza con pasta mal cortada. Sus texturas muestran perfección para cocinar productos cárnicos. Todo puede acompañarse con vino de la casa elaborado bajo la instrucción del enólogo Hugo D'Acosta. *Teniente Azueta 139; 646/175-7073; www.manzanilla.com; cena para dos, 1,200 pesos.*



Arriba izq.:
atún con papiro
de maíz y gel
de nopal, en
Biko; derecha:
la esponja de
tres leches de
Pujol; abajo
izq.: camarones
al guajillo con
setas, en
Casa Oaxaca;
abajo der.: callo
de hacha con
pork belly, en
Pangea.

