

à apicius

n.21 Cuaderno de Alta Gastronomía www.apicius.es Journal of Haute Cuisine www.apiciusjournal.com #Apicius21 @Montagud1906

Jāvi Antoja de la Rosa. El Celler de Can Roca. Albert Molins. Begonia Rodrigo. La Salita. Kiko Moya. L'Escaleta

Curro Noriega & Mario Ríos. Besana Tapas. Albert Adrià. Tickets. Alex Atala. D.O.M.

Andoni Luis Aduriz. Mugaritz. Ángel León. Aponiente. Björn Frantzén. Frantzén. Carlo Cracco. Cracco

Eneko Atxa. Azurmendi. Enrique Olivera. Pujol. Gastón Acurio. Astrid y Gastón. Grant Achatz. Alinea

Heston Blumenthal. The Fat Duck. Jordi Roca. El Celler de Can Roca. Martín Berasategui. Martín Berasategui

Massimo Bottura. Osteria Francescana. Michel Bras. Bras. Pascal Barbot. Astrance

Quique Dacosta. Quique Dacosta Restaurante. René Redzepi. Noma. Rodrigo de la Calle. De la Calle Villa Magna

Virgilio Martínez. Central. Yoshihiro Narisawa. Les Créations de Narisawa. Fernando Huidobro



#ApiciusDiezAños
#ApiciusTenYears



montagudeditores





enrique olvera

phs. Fiamma
Piacentini

"Durante los últimos años, la cocina se ha enfocado en la creatividad, en la innovación y en la proximidad del producto. En ese ejercicio, entendimos sin embargo que no necesariamente había que partir de la nada. El reto para algunos, como nosotros, ha sido partir de lo viejo para llegar a algo nuevo. No hacer las cosas igual que la abuela, sino de manera distinta. Explorar el terreno de nuestra cultura y a partir de allí, crear algo propio.

En el tiempo, comprendimos igualmente que la cocina debe reflejar los productos que se cultivan en tu región y que a través de ellos puedes lograr algo auténtico.

Para integrarnos a la sociedad de manera diferente, los chefs contemporáneos buscamos prepararnos mejor e informarnos más. Apelamos a un lenguaje complejo que nos permitiera el diálogo permanente con otras disciplinas y tomara en cuenta temas de carácter social, cultural y ambiental, por mencionar sólo algunos.

En México, este movimiento se ha complementado por una revalorización de nuestra cocina y de nuestra cultura, pero desde una perspectiva abierta, no enfrascada puertas adentro. Somos mestizos por naturaleza y es parte de nuestra riqueza.

Sin duda, muchos cambios sociales, dentro y fuera del país, nos llevan a ver hacia adentro de manera distinta, pero a la vez, a conocer y valorar nuestro patrimonio culinario, que en el caso de México es extraordinario. Todo esto ha detonado un cierto orgullo. Quisiera creer que contribuirá con la disminución de complejos históricos y, en ese sentido, que incidirá de modo favorable en la sociedad.

Hace más o menos una década comenzamos a tornar divino lo mundano, unos tacos empezaron a ser algo sofisticado y valoramos la diversidad de nuestras cocinas regionales. Nos reivindicamos desde nuestra gastronomía frente a nosotros mismos y frente al mundo, mientras transitamos un camino sin retorno."

"In recent years, cuisine has focused on creativity, innovation and the use of local products. In this exercise, however, we understood that it was not necessary to start from scratch. The challenge for some, such as ourselves, was to begin with the old in order to achieve something new. It was not about doing things in the same way as our grandmothers did, but in a different way. It was about exploring our cultural terrain and building on that to create something of our own.

In time, we likewise understood that a cuisine should reflect the products grown in your region, and that through them you can make something authentic.

In order to become integrated into society in a different way, we contemporary chefs aim to be better prepared and more informed. We turn to a complex language that allows us to be in permanent dialogue with other disciplines and to take into account social, cultural and environmental issues, to mention but a few.

In Mexico, this movement has been complemented by an acknowledgement of the value of our cuisine and our culture, but from an open-minded perspective, not a hermetic one. We are a mixed race by nature and that is part of our wealth.

There is no denying that many social changes taking place inside and outside the country have led us to look inside in a different way, but at the same time leading us to understand and value our culinary heritage, which in the case of Mexico is extraordinary. All of this has instilled us with a sense of pride. I would like to believe that this will contribute to the diminishing of our historical inferiority complex and, likewise, have a positive effect on society.

About a decade ago we began to turn the mundane into the divine, certain tacos began to become sophisticated and we began to praise the diversity of our regional cuisines. Our gastronomy is our way of asserting ourselves to ourselves and to the world, while we travel along a path of no return."