

# MILLUGAR EN EL MUNDO



## ENRIQUE OLVERA CIUDAD DE MÉXICO

Dueño del famoso restaurante Pujol –número tres en la prestigiosa guía San Pellegrino 2014, que nombra todos los años a los 50 mejores restaurantes latinoamericanos–, este destacado chef, además, inauguró el año pasado el Cosme, en pleno centro de Manhattan. Una de sus grandes virtudes: Olvera es capaz de darle un giro a los clásicos ingredientes mexicanos.

Por María José Mora D. Retrato: Cortesía Enrique Olvera.



“La cocina es el mejor lenguaje que consigo para expresar lo que soy, para materializar ideas en formas materiales. Eso me parece increíble, que lo que pienses alcance formas concretas. Es también el mejor medio que consigo para compartir y complacer a otros, para contribuir con el placer, la alegría o incluso la felicidad de quienes visitan tu restaurante. Siempre a mí y a mi equipo nos ha interesado construir una propuesta personal de cocina mexicana, compartir la manera en que entendemos nuestra herencia, nuestro tiempo y el mundo en el que vivimos.

Por eso mi lugar favorito es Ciudad de México, y México en general. La contundencia de su sabor es de las cosas que más me emociona, México es pura dinamita. Dudo que alguien pueda olvidar nuestros sabores una vez que los prueba. Se trata de un territorio privilegiado en términos de biodiversidad, un país complejo y provocador, lleno de contrastes, con una herencia y una cultura ricas como pocas, pero, al mismo tiempo, abierto al intercambio. Así como tengo un lugar material, también tengo un lugar favorito dentro del mundo comestible. Este es un plato de quesadillas que pido cada vez que aterrizo en Ciudad de México, la cuna de mis antojos. Así reivindico la alegría de sentirme en casa; es ese conjunto de sabores contundentes, provocadores e inolvidables el que delimita el espacio que por suerte habito. 🏠

