

Nuestro

Radar

Noticias. Descubrimientos. Tips. Obsesiones.



DEBUT

BODEGA MODERNA

Los sabores clásicos de Italia, haciendo mancuerna con frescos ingredientes californianos, han encontrado una nueva casa: se trata de **Bottega Americano**, un espacio amplio y casual en el centro de San Diego. Como parte del resurgimiento culinario del *downtown* de la ciudad, este concepto, mitad restaurante, mitad mercado, presume las creaciones del chef David Warner, divididas en cinco estaciones, incluyendo *salumeria* (somos fans de la tabla de quesos y carnes frías), pizzas al horno de leña y pastas frescas (no te pierdas los *gnocchi*). En su área de mercado puedes comprar desde panini y ensaladas hasta mermeladas y masa para pizza. bottegaamericano.com — CRISTINA ALONSO

ENRIQUE OLVERA: QUINCEAÑERO

¿Existe un cumpleaños más significativo en México que el número 15? Celebramos la primera década y media de Pujol platicando con su comandante en jefe. Por Cristina Alonso



2000

El 6 de mayo abre Pujol en Francisco Petrarca 254, en Polanco.

2004

Se reinterpreta la cocina callejera del país en el que se convertiría en el mejor *fine dining* de México.

2010

Enrique publica su libro *UNO*, que narra la filosofía de Pujol. Un año después publica *En la milpa*.

2012

Olvera lidera la primera edición de la cumbre gastronómica Mesamérica.

2013

Pujol se coloca en el lugar 17 de la lista *The World's 50 Best* y en el no. 3 a nivel Latinoamérica.

1. ¿Cómo fue el inicio de Pujol?

Tenía 24 años y regresé a México después de graduarme del CIA de Nueva York y trabajar en el Everest de Chicago. Mi familia y socios me ayudaron a encontrar el local, que remodelamos con nuestras propias manos: recuerdo a Allegra, mi esposa, pintando paredes. Nos movían unas intenciones genuinas por hacer algo especial y no hemos dejado de preguntarnos cómo hacerlo. Aunque no estábamos preparados, le echamos muchísimas ganas, teníamos una energía enorme.

2. ¿Cómo fue evolucionando el enfoque esos primeros años?

En 2004, nos preguntamos qué comía la gente, dónde y por qué. La respuesta fue obvia: en la calle.

Nos emocionó meternos en un ejercicio de reinterpretación con el que analizábamos nuestras recetas tradicionales, para subrayar sus elementos, no tocarlos o replantearlos. Alrededor de 2010 nos inspiramos en la milpa, en conceptos como estacionalidad, biodiversidad y sustentabilidad. Nos empeñamos en sacar provecho del producto local, en entender nuestra tierra. Fue un período muy sensible, en el que buscamos expresar con nuestros platos un aquí y ahora.

3. ¿Qué otros momentos han definido el rumbo de Pujol?

En 2013, nos planteamos nuevas preguntas: ¿Qué significa ser mexicano? Coincidíamos en que es tener un poco de todo. Es ser local

pero universal; es enraizarnos con un pasado histórico y culturalmente rico, pero pensar en presente. Ampliamos la mirada en favor de un discurso más directo y honesto, en el que lo sencillo no deja de ser complejo. Han sido 15 años de alegrías, satisfacciones y aprendizajes en equipo; por suerte nunca he estado solo. Los momentos más especiales no son otros más que en los que ves al comensal saliendo del restaurante feliz; cuando alguien saborea una tortilla y comprueba que algo tan cotidiano puede ser la octava maravilla.

4. ¿Qué elementos se han mantenido durante este tiempo?

Nuestra obsesión por los detalles y el ánimo de preguntarnos a

diario cómo hacer mejor las cosas. Preocupamos por el bienestar del comensal y por que su experiencia sea también divertida. Si no te la pasas bien, si no eres feliz, nada de esto tiene sentido.

5. ¿Cómo describirías el estatus del restaurante hoy en día?

Más que estatus, te diría que es un momento de despojo y nuevos retos creativos. Estamos más preocupados por ser auténticos y disfrutar de lo que hacemos, y eso nos da una libertad increíble para crear.

6. ¿Hacia dónde va Pujol?

Hacia el cambio. No ha hecho otra cosa que cambiar desde que comenzó y seguirá moviéndose, como siempre, sobre puntos suspensivos.



SPOTLIGHT

JUNGLA GOURMET

En sociedad con Grupo Vidanta, Cirque du Soleil convierte México en su primer inmueble en Latinoamérica. **Joyá** es un teatro en mitad de la selva que, además de encantar nuestra vista, consigue impresionarnos con su oferta gastronómica, autoría del chef Alexis Bostelmann, quien nos presenta platillos con una estética selvática y muy mexicana desde su puré de camote, mole verde y tamal de plátano hasta el postre: cuatro deliciosas opciones con lima, cacao y frutos tropicales, acogidas en un cofre de madera que simula un libro antiguo, lo que nos lleva a sentirnos parte de su mundo fantástico. —LUIS FORTÍ

vs.

SANACIÓN EN LA RIVIERA

Dos tratamientos
inspirados en la sabiduría
de la región maya.



**Masaje
maya**



**Sensaciones
mayas**

EL OBJETIVO

Identificar dónde se encuentra el cirro (centro de energía) desalineado para regresarlo a su lugar: el ombligo.

Revitalizar el cuerpo al incorporar los conocimientos mayas con la comodidad de un spa moderno.

LA TÉCNICA

Con un masaje que puede durar entre 30 y 90 minutos, la partera soba los órganos del área abdominal para alinear el cirro.

Inicia con el estiramiento de tus extremidades usando un rebozo. Después, se colocan piedras calientes a lo largo del cuerpo.

LOS BENEFICIOS

Mejora tu digestión, te ayuda a eliminar líquidos y a aumentar tu energía.

Alinea tus chakras, relaja tus músculos y reactiva la circulación de la sangre.

¿CUÁNTO CUESTA?

40 dólares por persona.

185 dólares por persona, 351 en pareja.

¿DÓNDE LO ENCUENTRO?

Casa Itzamná,
Cobá;
casaitzamna.com

Iberostar Grand
Hotel Paraíso,
Riviera Maya;
iberostar.com

Radars



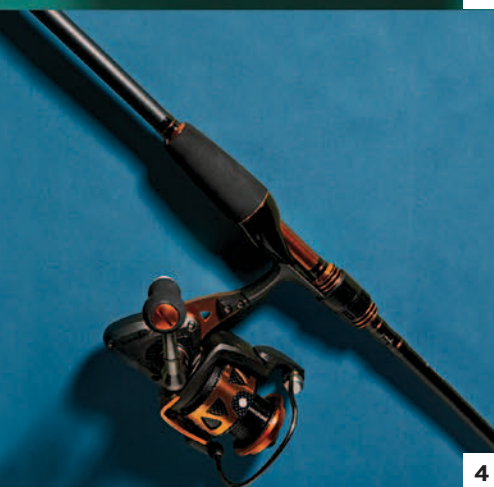
1



2



3



4

MODA COMO PEZ EN EL AGUA

El verde militar está presente en esta temporada en piezas como chalecos y chamarras, acompañados de los artículos más profesionales para un viaje de pesca. Por Ximena Urquiza



5



6



7



8



9

- 1. Gorra, AMI; Silver Deer, C.C. Park Plaza; 1,700 pesos.
- 2. Botas, Adidas Originals; C.C. Antea, Querétaro; 1,780 pesos.
- 3. Chaleco, Man1924; Silver Deer, C.C. Park Plaza; 5,950 pesos.
- 4. Caña Spinning Citrix Travel, Okuma; rapala.mx; 2,300 pesos y carrete Spinning Trio, Okuma; rapala.mx; 1,600 pesos.
- 5. Cuchillo filetero, Rapala; rapala.mx; 600 pesos.
- 6. Camisa, The Hill-Side; thehill-side.com; 3,550 pesos.
- 7. Mochila Sling Bag, Rapala; rapala.mx; 1,000 pesos.
- 8. Pantalones, Stone Island; Silver Deer, C.C. Park Plaza y farfetch.com; 4,950 pesos.
- 9. Báscula de pantalla táctil, Rapala; rapala.mx; 1,100 pesos.
- 10. Señuelo Currican Original Floater, Rapala; rapala.mx; 155 pesos.



10



Museo

A pesar de lo impactante que es estar en donde cayó la bomba atómica y visitar el **Museo Memorial de la Paz**, la ciudad transmite tranquilidad. Los habitantes de Hiroshima están convencidos de que nunca más debe existir una tragedia de tal magnitud. pcf.city.hiroshima.jp



La okonomiyaki, conocida como la pizza japonesa, es una especialidad local y está hecha a base de harina, fideos, col, res, alga, mariscos... está buenisima.

DIARIO DE VIAJES

DESTINO: HIROSHIMA

La carga histórica de esta ciudad en el suroeste de Japón –además de sus artesanos, sus paisajes y su comida– fueron razones de sobra para maravillar a Pedro Reyes en su más reciente visita.

Hotel

El **Grand Prince Hotel** está ubicado junto al muelle Motoujina. Es ideal para zarpas a una isla cercana en un bote de alta velocidad. princehotels.com



Street Food

A los habitantes de Hiroshima les encantan las almejas a las brasas. A pesar de tener la opción de comerlas fresquitas, eligen asarlas al carbón. El resultado es sorprendente.



Souvenir

Las **shakushi**, cucharas de madera, son el souvenir más popular. Son grabadas con calor y su material es gentil con el arroz: no se pega ni modifica el sabor. Hay lugares donde las fabrican de manera artesanal, como en el taller del sensei Kanji Hamaoka (81-829/39-2597).



Spot

La isla de **Miyajima**, a unos minutos en barco, es uno de los tres sitios con mejores vistas de todo Japón. Hay que visitar el santuario Itsukushima y su puerta de entrada, la icónica Otorii que descansa sobre el mar. visit-miyajima-japan.com



FESTIVAL

LA COCINA VIAJERA

Estuvimos en el Wine & Food Festival de Cancún y Riviera Maya. Éstas fueron algunas de las lecciones que nos trajimos en la maleta de los recuerdos. Por Mariana Camacho

“¿Cómo viaja tu cocina?” pregunta Alicia Gironella a Joan Roca en el podio. El cocinero catalán responde: “Todas las cocinas están conectadas: tal vez los productos frescos no viajan bien, pero sí lo hacen las ideas. La cocina es una forma de enlazar culturas”.

Desde hace cuatro años, el **Wine & Food Festival de Cancún y Riviera Maya** propone una serie de eventos (cenas de gala, clases de cocina, catas) que son un punto de encuentro para estas ideas itinerantes. Un intercambio

entre cocineros tradicionales y contemporáneos, entre el vino y la comida, entre comensales y chefs.

El mole, un punto de incidencia en esta cuarta edición, es un ejemplo del ir y venir cultural y gustativo que los cocineros retoman por la raíz o por la vanguardia. Un cajón donde caben viajes, investigaciones y recuerdos: el mole de pepitas de chile de Carmen “Titita” Ramírez proviene de un recuerdo de la cocina de su infancia en Veracruz; el mole blanco, del

plato de bodas que Alicia Gironella preparó para su hija; y la corvina con mole verde inspirada en la experiencia que Joan Roca y su equipo recogieron de México como aportación a la cocina del Celler de Can Roca.

Para seguir viajando, de la mano de estos personajes, los organizadores de este evento lanzarán en septiembre la primera edición del Wine & Food Festival en la Ciudad de México, con la promesa de un sabroso itinerario. *Sept. 25-27; wineandfoodfest.com*

EL AZUL DE TUS OJOS

Nuestro experto en relojes, Carlos Matamoros, nos presenta con lujo de detalle este modelo que, además de ser espectacular, viaja por el mundo en pro de una gran causa.

OMEGA DEVILLE HOUR VISION BLUE ANNUAL CALENDAR



1

Calibre de manufactura
Omega 8601 con escape co-axial, rotor de oro rosa y exquisitos decorados exclusivos de Omega; además de espiral de silicio y certificación como cronómetro por el C.O.S.C.

2

Caja de acero inoxidable de 41 mm en múltiples partes y llena de detalles de diseño.

3

Costados de la caja en cristal de zafiro que permiten una visión distinta del mecanismo.

4

Mecanismo de calendario perpetuo, que reconoce la diferencia en la duración de los meses.

6

Manecillas rectas con extenso trabajo de biselado y cepillado.

5

Índices aplicados individualmente, con acabado biselado y cepillado.

7

Correa de piel de lagarto de color azul y broche desplegable en acero inoxidable.



THE HOSPITAL IN THE SKY

El **Omega DeVille Hour Vision Blue Annual Calendar** es uno de los tres modelos con los que Omega se ha sumado a la gran labor benéfica que lleva a cabo, desde 1982, la organización Orbis. A bordo de su avión-hospital, ha viajado por más de 92 países, entre Latinoamérica, Asia y África para curar discapacidades visuales, prevenir la ceguera y mejorar la calidad de vida alrededor del mundo.

Cindy Crawford, más que como embajadora de la marca desde 1995, como madre y como un ser humano preocupado "por hacer el bien y devolver a la vida un poco de lo que le ha dado", ha apoyado a Orbis desde el primer momento. Hace unos meses, visitó Trujillo, Perú, a bordo de este hospital con su hija Kaia para presenciar las cirugías y la labor de Orbis en esta ciudad. —PATRICIA VASCONCELOS




AGENDA

APUNTANDO AL NORTE

Más de un siglo después de su primer paso por Milán, la Expo Universal regresa este año a la ciudad. Bajo el tema *Feeding the planet, energy for life*, la **Expo 2015** recibirá a representantes de más de 140 países que traerán a la mesa lo mejor de su cultura y su pensamiento para resolver los grandes retos que rodean la alimentación. Se espera que más de 20 millones de visitantes rondan las instalaciones, que, en 1.1 millones de metros cuadrados, incluyen los pabellones de cada país, un lago donde se llevarán a cabo espectáculos, y el pabellón italiano, donde el anfitrión presume lo mejor de su patrimonio. Mayo 1–oct. 31; expo2015.org



A TU PASO POR MILÁN, NO DEJES DE...

-  Visitar el recién renovado salón de relojes del **Museo Poldi Pezzoli**, donde puedes admirar 200 piezas: la colección más importante de Italia. museopoldipezzoli.it
-  Celebrar los casi 30 años de colaboración del diseñador Jasper Morrison con la marca de muebles **CapPELLINI**. En el *showroom* habrá un espacio dedicado a los más famosos productos del inglés. cappellini.it
-  Probar la cocina de la región de Salento en **I Salentini**, un acogedor restaurante con tendencia Slow Food. isalentini.com —CA



DRINKS

ICE, ICE, BABY

En época de calor, el hielo no solamente se encarga de mantener fresca tu bebida; también le regala un toque extra de sabor.

1, 2, 5. Flores comestibles: flores como bugambilia, borraja y mastuerzo combinan con limonada, agua con pepino o tragos a base de gin.

3. Pepino: el gimlet (con gin y jugo de limón) se vuelve más fresco con la presencia de este vegetal.

4. Menta+zarzamora: el mojito, clásicamente dulce, agradece la ligera acidez de la zarzamora al derretirse el hielo.

6. Romero+mora azul: agrégalo a un gin and tonic, pues las notas herbales del gin harán muy buena mancuerna con el romero.

7. Aceituna: perfecta para complementar un Manhattan seco: prepáralo con whisky, vermouth seco y bitters de Angostura.

8. Limón+coco rallado: dale un twist tropical a un vodka rickey con esta combinación.

9. Kiwi: úsalo para darle sabor y color a un clásico vodka tonic.

10. Naranja: ideal para un aperitivo como Campari o Amaro Averna.

11. Sandía+chile serrano: prepara un cooler con tequila y agua de limón y agrégale este combo para darle color y un sabor sorprendente.

—CRISTINA ALONSO
Y MARIANA CAMACHO



TECNO

DESCUBRE EL MUNDO CON EL APPLE WATCH

El esperadísimo reloj ya está aquí y elegimos siete apps ideales para acompañarte en tu próximo viaje. Por Francisco Rubio

1. Starwood

Hotels & Resorts

Podrás desbloquear la puerta de tu cuarto sin necesidad de usar una llave. También podrás tener direcciones exactas hacia tu hotel, hacer *check-in*, modificar reservaciones y verificar tu balance de puntos si eres usuario frecuente.

2. American Airlines

Recibe notificaciones del momento ideal para salir rumbo al aeropuerto y ya que estés ahí, podrás verificar tu puerta de

embarque, hacer *check-in* en el mostrador y checar detalles de tu equipaje y tus vuelos de conexión.

3. Citymapper

Elige la ruta más rápida para llegar a tu destino mediante una guía de transporte público, mostrándote el autobús o metro más próximo, así como una lista de estaciones cercanas.

4. Twitter

Verifica las actualizaciones de tu lista

de seguidores, recibe notificaciones, entérate de tendencias y escribe un tuit usando la función de dictado.

5. TripAdvisor

Con el GPS del iPhone podrás recibir notificaciones de restaurantes, hoteles, lugares públicos y destinos turísticos directo en tu muñeca, mientras caminas por cualquier ciudad.

6. Babel

Te enseña nuevas palabras en otros idiomas de

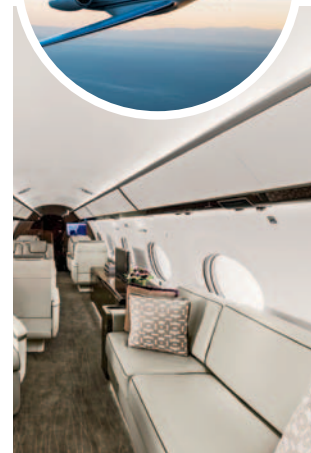
acuerdo con tu ubicación; por ejemplo, términos gourmet si estás cerca de un restaurante, o palabras como 'vuelo', 'equipaje' o 'puerta de embarque' en un aeropuerto.

7. eBay

Si estás siguiendo una subasta en el mayor mercado de objetos en línea podrás recibir notificaciones si alguien más superó tu oferta sobre algún producto y actuar de inmediato al respecto.

AVIONES

MÁS RÁPIDO, MÁS LEJOS



El cielo de México le da la bienvenida al nuevo **Gulfstream G650**, el más rápido y eficiente en la categoría de jets ejecutivos. Con capacidad de alcanzar una velocidad cercana a la del sonido, este avión puede viajar de Toluca a Suiza en nueve horas y sin escalas, pues, además, tiene una alta eficiencia en combustible. En la cabina encontrarás una cocina, una sala privada y dos baños, así como un área con sillones de piel que se reclinan hasta quedar totalmente horizontales. Para completar la experiencia de comodidad, todo el ambiente de la cabina puede controlarse desde tu iPhone: desde la temperatura y la luz hasta las persianas que cubren las grandes ventanas ovaladas, insignia del diseño de Gulfstream. gulfstream.com —CA

CORTESÍA GULFSTREAM

MI LUGAR FAVORITO

PARÍS



DEBORAH LLOYD

“He tenido un *affair* con París desde la primera vez que fui de niña. Ahí encuentras inspiración por todos lados, desde su estilo callejero hasta en los museos, la comida y la arquitectura. Hay demasiados museos a los que me fascina ir: el Musée de L’Orangerie, para ver los lirios de Monet; el Musée Rodin, para ver *El beso*; hasta Les Arts Décoratifs, donde me inspiro con anuncios, gráficos y textiles.

Ningún viaje a París está completo sin visitar el Jardin du Palais Royal. Sus columnas blancas con negro, de Daniel Buren, influyeron en la colección otoño 2012 de Kate Spade New York. También le hicimos honor a sus jardines en nuestra colección primavera 2014”. —CRISTINA ALONSO

Deborah Lloyd es la presidenta y directora creativa de Kate Spade New York desde 2007. Bajo su cargo, se lanzaron las líneas de ropa, joyería y perfumes, haciendo de la marca un concepto completo de *lifestyle*.



✕ DÓNDE COMER

Me encanta ir a **Café de Flore** (172 Boulevard Saint Germain) en Saint-Germain-des-Prés para comer un *croque madame* o un omelette. Es la clásica experiencia de un café parisino.

🏠 DÓNDE DORMIR

El **Hotel Costes** (hotelcostes.com) está ubicado a sólo unos pasos de la Place Vendôme. Es un lugar súper *chic* y tiene la mejor boutique de flores: Roses Costes Dani Roses.

👁️ VER+HACER

Nunca dejo pasar la oportunidad de visitar mi tienda vintage favorita, **Didier Lulot** (didierlulot.fr), y siempre paso por **La Maison du Chocolat** (lamaisonduchocolat.com), ¡es mi *guilty pleasure* secreto!