

¡LARGA VIDA AL CHEF!

Bien decía George Bernard Shaw que no hay amor más sincero que el que tienes por la comida. Visto así, estos cinco personajes nos brindan el más real de los idilios: ingredientes sorprendentes, preparaciones minuciosas y paladares consentidos son la consecuencia de la pasión que le ponen a la comida mexicana.

POR | ALAN AMPER FOTOS | FELIPE LUNA

CINCO ARTISTAS GASTRONÓMICOS DE MÉXICO CUYAS OBRAS DEBES PROBAR

PEDRO MARTÍN

En casa, con la abuela, la tía y su madre, el chef Pedro Martín tuvo sus primeros acercamientos a la comida. Siempre atento a lo que sucedía en la cocina, el joven español poco a poco se involucraba: “la reunión familiar es lo más importante de la comida, alrededor de la mesa pasan cosas relevantes”. Los contrastes entre sabores dulces, ácidos y salados definen sus platillos; el juego entre texturas complementa sus ingredientes favoritos: “el arroz, los mariscos, la cacería en general, la maduración de carnes”; a pesar de su formación en la cocina española, el aguachile de callo de hacha es una de sus mejores interpretaciones de la gastronomía mexicana. Pero el chef canario también disfruta las cosas sencillas y esa esencia queda plasmada cada vez que se pone el mandil: “mis platillos son muy frescos, son un poco atrevidos. Me encanta usar la fruta en platos calientes; eso habla del frescor a la hora de cocinar, no me gusta hacer las cosas muy pesadas”. Experto en cocina española y sabedor de la riqueza de los ingredientes mexicanos, ha sabido fusionar con creces los dos mundos: “mezclo mucho los sentidos de los platos, en ocasiones los ingredientes; cocinar algo de aquí como se hace allá es divertido; por ejemplo, el frijol se puede cocinar como las alubias de Tolosa”. Su película favorita, cuando de comida se trata, es *El festín de Babette*; su libro favorito es *Los secretos del Bulli*. Y (nadie es perfecto) es fanático del Real Madrid.



Su restaurante:

Jaleo. Emilio Castelar 121, Polanco, DF. Tel. 5281 8970, jaleo.mx



Rollo de frijol y queso
Chiapas con chile de
Simojovel de la chef
Marta Zepeda.



MARTA ZEPEDA

Lo que comenzó como un juego de niña al lado de su madre y su abuela, se convirtió en una pasión que se desboca por las recetas más típicas de San Cristóbal de las Casas, su lugar de origen: los sueños infantiles de la chef Marta Zepeda cuajaron en uno de los mejores restaurantes de México. Es amante de los ingredientes más puros de esta tierra, el maíz y el chile simojovel, que rigen su cuchara: “mi inspiración es el mismo ingrediente, los sabores que tenemos en Chiapas, la magia con la que trabajamos allá, salir al andador turístico y que te llegue el olor a café, la mezcla de culturas entre indígenas y extranjeros. De ahí viene mi cocina, de la seducción de sabores, texturas y olores”. Se

define a sí misma como chef tradicional, con la historia e identidad de su gente bien enraizada; prepara siempre viandas de alta cocina regional y de autor: “me gusta mucho conservar el sabor y textura originales de los ingredientes”. En cada platillo Marta impregna el folclor chiapaneco: “trato de promover Chiapas no solo con la gastronomía, sino también con las artesanías, los utensilios y la música”. Es fanática de los moles y pipianes, y el mezcal aviva su fervor por los sabores del terruño.



Su restaurante:

Tierra y Cielo. Av. Benito Juárez 1, Centro Histórico, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. Tel. (967) 678 1053, tierraycielo.com.mx



DANIEL OVADÍA

“Siempre me inquietó la comida. Mis padres se sorprendían cuando era pequeño, no tanto por la cantidad sino por la forma en que comía, las mezclas que hacía; me gustaba ir a probar cosas específicas en distintos lugares. Me encantaba despertarme temprano y hacerle el desayuno a mis papás.” Daniel Ovadía se sonroja al confesar esto, y se revela como un chef sencillo a quien, a pesar de las constantes desviaciones en su camino profesional, el destino ha dirigido hacia su pasión por la comida. “Mi abuela no cocinaba mucho, pero un queso crema y un aguacate con huevo eran mi fascinación.

Precisamente el primer menú que me pidieron fue basado en mis raíces (con tendencias húngaras y griegas por el origen de mis abuelos), y ahí supe que lo traía en la sangre, ya sabía que me gustaba”. Sus platillos tienen historia: le gusta mostrarle a los comensales el origen y el porqué de sus recetas. Su identidad está definida por los ingredientes extraños, las técnicas novedosas y la honestidad en sus creaciones: “me gusta mostrar ese columpio entre el pasado y la modernidad”.



Su restaurante:
Paxia. J.S. Agraz 44, Santa Fe, DF.
 Tel. 2591 0429, danielovadia.com.mx

SOLANGE MURIS

Desde pequeña la chef Solange Muris comía de todo; incluso en muchas ocasiones arrancaba flores del jardín para hacer aguas de sabores: “en una ocasión acompañé a mi papá a una junta de trabajo en Carolina del Norte; una prima trabajaba en una universidad y mientras paseábamos vi un edificio gigante que decía “Culinary Arts”. Ahí fue cuando me llegó la iluminación divina, se abrieron mis chacras y llegó la luz”. La sencillez en sus preparaciones destaca de los platillos más complejos que uno podría imaginar: “mi ingrediente favorito es cualquier bicho de mar, me encanta el rollo salino. Hay cosas que te puedes comer tal cual, que no necesitan nada”. México es su inspiración y tiene influencia de renombrados colegas como Roberto Solís, Enrique Olvera, Alejandro Ruíz y su esposo, Benito Molina. Cada vez que el horno crepita en la

cocina de Solange es porque está preparando algo más que un buen platillo: “la comida es un tema de todos los días, es importante comer bien y sentirse bien, cada cosa que metes en el cuerpo afecta tu estado de ánimo”. Además, se empecina por redescubrir el fascinante mundo de los productos mexicanos que, para ella, no tienen comparación. Su cocina es tradicional y está basada en el acervo de Ensenada. Pero es partidaria de la técnica, por más simple que parezca el ingrediente. Es fanática del perchebe y el mezcal, sus libros favoritos son *El perfume* y *México profundo* y su película predilecta describe a la perfección su pasión por la cocina: *Comer, rezar y amar*.



Su restaurante:
Manzanilla. Teniente Azueta 139, Ensenada, Baja California. Tel. (646) 175 7073, rmanzanilla.com





Molleja cocinada en miel de abeja, puré de poro, melao, aceite de chile de agua, limón quemado y panecito de amaranto del chef Daniel Ovadía.

JONATAN GÓMEZ

Considera a su abuela la mejor cocinera que ha conocido (describió sus frijoles refritos como “de miedo” –esbozando una tímida sonrisa). Un amigo chef le pidió ayuda alguna vez y ese fue su comienzo, pero como él mismo dice: “la cocina me agarró desde el principio”. Jonatan Gómez ganó el Iron Chef de Toronto dentro del festival Hot and Spicy Food; su cocina es de vanguardia pero siempre respetando el sabor original. Y su carácter cocinero se define en tres palabras: técnica, producto y pasión. Cada manjar que lleva a la mesa se convierte en el reflejo de cierta diversión y encanto al

jugar con la esencia de los ingredientes y aventuras de la cocina vanguardista. De películas tiene grabada en la memoria *Ratatouille* y su escritor favorito es Edgar Allan Poe. El huitacoche, el chile chilluacle y la sal son los ingredientes que más le gusta utilizar, y en cada platillo le gusta contar historias: “siempre tienen un porqué, son platos de recuerdo, de contraste, son tributo a algún ingrediente”.



Su restaurante:

Le Chique. Dentro del hotel Azul Sensori Resort: carretera Cancún-Puerto Morelos km 27.5, Bahía Petempich, Puerto Morelos, Cancún, Quintana Roo. karismahoteles.com.mx



Taquito de lengua al pastor, caviar de piña rostizada, brotes de cilantro con salsa de tomatillo y aguacate del chef Jonatan Gómez.

