

TIERRA Y CIELO



Aventura gastronómica

La propuesta de este restaurante, por parte de la chef Marta Zepeda, seduce a cualquiera que se dé la oportunidad de sumergirse en los sabores del México antiguo.

TEXTO Y FOTOS: ALAN AMPER

Estar en Chiapas despierta alegría en el alma. Todo es verde, no importa la época del año, todo es verde. Entre la selva, las incontables cascadas y las ruinas prehispánicas están asentados algunos Pueblos Mágicos, donde las coloridas casas y los empedrados se conjugan con la cultura indígena Maya que despierta la nostalgia y —por qué no— el espíritu aventurero.

En San Cristóbal de las Casas se mezclan europeos que se volvieron locales, indígenas aferrados a las tradiciones y latinoamericanos paseantes... Es decir, hay de todo: de chile, de mole y de manteca. Ahí, entre esa ensalada de idiomas e ideologías, la chef Marta Zepeda construyó un santuario para las recetas ancestrales y las reinventó dándoles un giro dinámico. El restaurante Tierra y Cielo combina lo mejor del pasado y del presente.

Platillos típicos mexicanos como quesadillas o tamales componen parte del menú; combinados con ingredientes locales como el fresco queso Chiapas, el alegre chile Simojovel o la aromática flor de chipilín hacen especiales a estas recetas. Pero basta de tanta palabrería.

Primero lo primero: abrir el apetito. Una degustación de maíz presentada en un plato que guiña el ojo. La gordita Ixim, la quesadilla Tierra y Cielo con queso Chiapas y el tamal de chipilín dejan al paladar con ganas de más. El rollo de frijol con queso Chiapas y pepita de chile es una invención de Marta, insuperable, es la glorificación de los ingredientes regionales en un platillo simple que llega directo al corazón.

La sopa de chipilín con bolas de masa, queso Chiapas y flor de nabo enamora al olfato, incluso, a varios metros de distancia. La mezcla de texturas entre el caldo y las bolas de maíz hace inevitable tratar de alcanzar hasta la última gota del plato. Los sabores frescos remiten a la Tierra, a los coloridos mercados; las hierbas, las frutas y las verduras ensalzan el arduo trabajo de los productores locales.

Entre un platillo y otro no pueden faltar las tostadas de Teopisca. Sus colores nos llevan a una fiesta: las rojas tienen betabel, las amarillas son de maíz puro; la algarabía comienza cuando se acompañan con Chimolito —limón, chile Simojovel y sal— condimento de calabaza o mousse de betabel y queso Chiapas.

Después, el plato fuerte. Las supremas de pollo en mole coletto, dulce, con destellos de almendra y chocolate, acompañadas de plátano macho



son tradición viva, bocados llenos de raíces. Es increíble, invita a limpiar el plato (sí, dejarlo limpio). La búsqueda de lo artesanal y los sabores locales se encuentran en la carne Simojovel: un crocante de carne y tomate con un mix de tomate verde y rojo... Espectacular, querrás más, todo el tiempo, siempre, en serio.

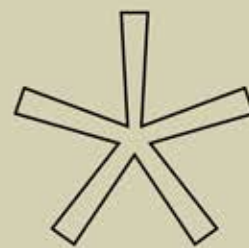
Marta Zepeda y su "Alta Cocina de Autor y Regional" sorprenden también con el postre. Es difícil decidirse por un favorito, pero el ate de membrillo con cardamomo confitado es el cierre perfecto.

En Tierra y Cielo son cuatro ejes los que pasean al paladar a través de regiones llenas de tradición, donde la frescura de los ingredientes despierta el apetito para nunca, nunca detenerse. El menú de maíz resalta la versatilidad de la base de la comida mexicana, el de chipilín es el aroma del folclor, el de chile alebresta a la imaginación, el de mole celebra las sabrosas recetas ancestrales y la degustación de postres descansa al alma. ■



TIERRA Y CIELO

Av. Benito Juárez
No. 1, Centro Histórico,
San Cristóbal de las Casas,
Chiapas,
Tel. 967 678 1053.



SIBARITA



RUINART

FIRST CLASS CHAMPAGNE

Fue fundada en 1729, lo que la vuelve la primera casa de Champaña. De esta legendaria productora proviene Ruinart Brut Rosé, una botella que contiene una bebida exquisita, resultado de 250 años de investigación y perfeccionamiento. Las uvas Pinot Noir y Chardonnay producen una mezcla armoniosa, absolutamente sedosa y, en definitiva, generosa ante los paladares exigentes.