

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydelantal@reformamex.com

Placeres a dúo

DEBATE ENTRE AMIGOS

Ahora que están a punto de ponerse de moda los debates, mi marido y yo tuvimos uno bueno con una pareja de amigos con los que cenamos al **Bonito en Nuevo León 103**, en la **Condesa**. Desde que nos sentamos a la mesa, mi amiga, que iba con la espada desenvainada, puso el tema sobre la mesa: ¿De qué hablan los hombres cuando están entre amigos?

Mi marido opinó que mejor pidiéramos las entradas, y yo sugerí algunas, pues no sé si recuerden que ya me había dado una vuelta por este restaurante. Coincidimos en el carpaccio de bonito con pesto de nuez y salsa asiática (\$147), y los sopecitos de cochinilla y tuétano (\$126).

Para no hacerles el cuento largo, mi amiga balcóneo al marido diciendo que lo había oído hablar con sus amigos de pura cosa que "pa qué" les cuento. Al otro ni tiempo le dio de reaccionar cuando mi marido ya había salido en su defensa.

La plática estaba buena, pero nuestras entradas también. El carpaccio tenía un fuerte sabor a albahaca, que me encanta. La nuez venía triturada y al menos yo no le encontré mucho sabor. Ya con su aceite de oliva, todo en conjunto estaba muy rico. Además para acompañarlo nos llevaron crujientes totopos de pan árabe.

Los sopecitos eran seis, pero pequeños, tres de cada uno. La tortilla tenía buen grosor y el sabor de la cochinilla era lo que esperaba, con su cebollita morada y todo. Los de tuétano también estuvieron generosos y bien presentados con su cilantro picado.

En medio de una verdadera discusión, yo tomé partido por mi amiga y le dije que todos los hombres eran igual de mustios. Y es que mi marido todavía tuvo el cinismo de decir que jamás hablaban ni de mujeres, ni de los defectos de las esposas.

A ver quién les cree. Poco les faltó para decir que sólo hablaban de fútbol y jardinería. ¡Háganme la buena!

A todo esto, la otra pareja pidió un risotto primavera chico (\$116) que venía con verduras, y aunque la carta no lo especificaba, con setas frescas. Creo que fue lo que más les gustó. Además pidieron una pizza recién hecha en horno de piedra y con una masa muy delgada y crujiente que los dejó satisfechos.

Mi marido, que seguía defendiendo al ajusticiado, pidió el rib eye a la mantequilla de foie gras (\$294). El corte añejado era grueso, según mi esposo estaba exquisito.

Yo pedí los camarones con municiones al azafrán (\$216) que me dejaron con muy buen sabor de boca.

Estos estaban servidos en plato hondo y al centro venía una pequeña torrecita de unos seis camarones de muy buen tamaño, en una cama de pasta de municiones y salsa cremosa de mantequilla emulsionada con azafrán.

Las municiones le daban una textura distinta a cada bocado, sin que por eso se perdiera el sabor fuerte del camarón.

De postre ordenamos los churros minis (\$69), que nos parecieron muy coquetos porque venían en un plato imitación peltre, y presentados con tres salsas para soparlos: cajeta, rompo y chocolate blanco.

Casi al final mi amiga arremetió y acusó al marido de haber ventilado con sus amigos que a ella le daba flojera cocinar los domingos y que últimamente le daba por andar ¡de facha! Imaginense el quemón.

Cuando nuestros maridos -acorrallados- nos preguntaron de qué hablábamos las mujeres, mi amiga de volada se paró al baño y yo, entre risa y risa, pedí la cuenta... para qué exponerse, ¿o no?

Por cierto que nos sentamos en su patio, muy concurrido y con buen ambiente. Vale la pena destacar que la atención y servicio fueron impecables. Además sus platillos otra vez me convencieron por su calidad, variedad y presentación. Buena opción.

LOS DANZANTES

Siempre es agradable comer algo rico en **Coyoacán**, es de esos espacios dentro de la Ciudad donde hay demasiado qué hacer, pero el tema gastronómico siempre es uno de los más encantadores. Sobre todo si hablamos de los lugares tradicionales del rumbo, y uno de los más famosos es **Los Danzantes** que

¿Sabías que...?

Las 48 recetas que aparecen en el libro "El Gourmet Extraterrestre" fueron recopiladas por el equipo del restaurante Mugaritz.



Ilustración cortesía de Guillermo Ganuza

Gemuk: gourmet extraterrestre

COMELÓN de otro planeta

pedacito cada día para que me duren. El día que se me acaben voy a llorar mucho.

➤ Tras realizar un viaje galáctico, este personaje se enamoró de la comida terrestre

¿Además de chiles qué comiste en México?

Me gustó mucho el mole poblano... me aficioné mucho a las quesadillas estando en Veracruz y probé la cochinita pibil cuando pasamos por Mérida.

La próxima vez me gustaría ir a una de sus preciosas playas, a las de Oaxaca, por ejemplo, a practicar eso que tanto gusta a los 'uhmanos' y ahora a mí también: tomar el sol sin hacer nada. Bueno, supongo que habría tiempo para probar mariscos...

¿Visitaste algún restaurante famoso?

Pues no... casi siempre comimos en puestos callejeros o en casa de amigos de la Doctora K, que fueron muy amables al alojarnos y cocinar para nosotros.

En mi próximo viaje me gustaría mucho ir a un buen restaurante, dicen que hay uno bastante bueno en 'Rrreterria', en un lugar llamado País Vasco. Estaría bien que alguien me invitara a comer allí... ¡Espero que la Doctora K lea esta entrevista!

¿A qué países te gustaría ir cuando regreses a la Tierra?

Tuve muy poco tiempo en mi primer viaje a 'Tierrrra' y, aunque mi nave es rapidísima, no hubo más remedio que elegir unos cuantos países.

Me gustaría visitar Tailandia, Malasia e Indonesia, dice la Doctora K que hablan un idioma muy parecido al de mi planeta.

En Europa... creo que hacen unas galletas muy buenas en Dinamarca; también me gustaría pasar por Bélgica, donde dicen que hay un chocolate delicioso. En América: Chile, Perú, Argentina, Ecuador... y no me importaría conocer Australia, Sudáfrica, Tanzania... ¡hay tantos sitios a los que me gustaría ir!

¿Cocinas alguno de los platos que aprendiste en la Tierra?

De momento me conformo con comer y dejar cocinar a los que saben hacerlo.

Cuando estuve en Francia sí que intenté preparar unas crepas, pero se me caían al suelo cada vez que trataba de darles la vuelta... ¿Qué le voy a hacer? Soy uno de los cinco extraterrestres más torpes del universo.

Por desgracia, en mi planeta no puedo preparar ninguna de las recetas de 'Tierrrra' porque no tenemos los mismos productos. Me traje unas semillas de tomate, pero cuando intenté plantarlas el suelo de Tanah las escupía haciendo un ruido espantoso... ¡Nuestro suelo tiene muy mal gusto!

Por eso tengo que conformarme con seguir comiendo semáforos y bocadillos de grasa, que antes me gustaban, pero después de mi viaje me resultan insípidos y pesados. ¡Y además estoy engordando otra vez!

Su creador



La mente detrás de Gemuk

Nombre: Andoni Luis Aduriz

Profesión: graduado de la Escuela de Hostelería de San Sebastián

Trayectoria: cocinero de El Bulli, jefe de cocina de Martín Berasategui. Premio Nacional de Gastronomía 2002 y colaborador del Centro Tecnológico del Mar y los Alimentos y de la Universidad del País Vasco, ponente en Madrid Fusión y Madrid Fusión México 2011

Situación actual: jefe de cocina y propietario de Mugaritz, poseedor de dos estrellas Michelin y tercero en la lista de los 50 Mejores Restaurantes

Vinos



RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reformamex.com

Más preguntas

Les hablaba la semana pasada de preguntas que me han hecho y que generan equívocos. Pero también hubo otras muy concretas que se referían al vino mexicano y que traté de responder; también, de manera concreta. México quiere al vino mexicano. Eso es algo incontestable. Una de las preguntas fue de un periodista francés, que me decía que en la guía que escribí veía que una gran cantidad de vinos están a precios que, traducidos, iban de los 10 a los 25 euros (170 a 425 pesos). Me lo decía sorprendido, porque para Francia eso no es barato.

Pero no era ésta la causa de su sorpresa, sino que en su país no tienen registrado al vino mexicano como una categoría de prestigio que, en consecuencia, merezca o pueda soportar

precios altos. De hecho, Francia ni siquiera tiene registrado que México sea un país productor de vinos. Y los hay más caros que los de la gama promedio que eligió. Hay por lo menos una bodega que tiene un vino a 3 mil pesos, es decir 180 euros. Y se le agota.

Para entender bien las implicaciones del tema, hay que decir que en el vino sucede, al igual que en otros tipos de productos, que la representación de la realidad puede pesar más potente que la realidad misma. Es decir que de manera natural y fluida un Grand Cru de Burdeos se venderá sin problemas a 180 euros o más sin que nadie se cuestione si su calidad lo merece; pero es una región en la que se elaboran algunos de los vinos más prestigiosos del planeta.

mi marido no puede hacer a un lado, es de sus favoritos.

El otro día organizó que fuéramos con unos amigos, luego ya descubrí que él tenía conocimiento de que habían cambia-

do su carta. Y que entre sus novedades están los mezcales en donde él tenía interés particular.

Disfrutamos de algunos de sus platillos de su nueva carta, entre ellos su sopa colorada de

FORASTERO 2009

Región: Valle de Guadalupe, Baja California

Enólogo: Daniel Lonnberg

Cepas: Cabernet Sauvignon y Syrah

Crianza: 8 meses en roble francés y americano

Vista: casi negro con granate y destellos rubí

Nariz: aromas de tostados, pimienta, vainilla, fruta negra, café e higo pasa

Boca: Opulento con un final largo en el que retornan las notas de café, vainilla y ciruela pasa. Muy agradable

Maridaje: rack de cordero, carne de res a la parrilla, bife argentino

Puntaje: 90 puntos

Precio: 285 pesos



Mi respuesta fue que los vinos mexicanos se venden, en su inmensa mayoría, dentro de México, lo cual indica claramente que más allá de lo que suceda en el vasto espacio exterior, los mexicanos amamos a nuestros

CONSULTORIO DEL EXPERTO

Cultivo en vaso

Es el tipo de conducción del viñedo más tradicional y que, por lo tanto, es más frecuente en países tradicionalmente productores de vino, como España, Francia o Italia, sobre todo donde no se practica la irrigación. La planta crece individualmente, sin apoyos, y se eleva a menos de un metro. A diferencia de la espaldera, da rendimientos menores; en muchos casos de gran calidad.

vinos sin condiciones. O, dicho de otra manera, el resto nos vale.

Es una situación paradójica y en cierto sentido difícil de entender para alguien que no viva en México. Para los que sí, entretanto, podrán ver que hace 20 años no hubieran pagado nunca ese dinero por un vino nacional, tenidos en aquel momento en muy baja estima. El vuelco ha sido brutal. Y qué bueno que así sea, porque muchas bodegas de México hacen excelentes vinos.

Pero al mismo tiempo, es una situación que puede revertirse. Creo que hay productores que son conscientes de ello. Tener una imagen importante más allá de nuestras fronteras es una cuestión insoslayable. Por un lado eso abre posibilidades de exportación. Por el otro, despeja el camino para que vengan inversiones del exterior, lo cual puede ampliar el territorio dedicado

a la producción de vino, lo cual a su vez, (aquí aplica lo de círculo virtuoso) creará más posibilidades de exportación.

No creo, francamente, que los productores vean esto como una prioridad, pues se sienten cómodos con un mercado interno que los venera, a ellos y a muchos de sus vinos. Sin embargo creo que vale la pena pensarlo, pues el amor del consumidor puede entrar en conflicto con su conveniencia. Si aún no sucede es porque éste es un mercado joven; la mayor parte de los consumidores se han iniciado en esta afición hace pocos años y apenas se internan en el terreno de las comparaciones. Pero no tardarán en hacerlo y lo mejor que podría suceder es que el vino mexicano aproveche el terreno ganado para explorar todas las posibilidades que ahora tiene de consolidarse en él.

escabeche con salpicón de corvina y brotes de betabel. Todo delicioso y como siempre la magia del lugar es ver hacia la plaza.

Mi marido disfrutó mucho la tarde en compañía de

nuestros amigos y su mezcalito. Qué bueno que Los Danzantes está siempre al pendiente de darle lo mejor a sus comensales y no deja de reinventarse renovando su carta.