



Su libro *Alquimias y atmósferas del sabor* es considerado uno de los mejores del mundo culinario internacional



Piezas de los mejores artesanos mexicanos se mezclan con la sencillez de su ambiente



PLACER DI-VINO

Stephanie Samuel

Piso 51

El jueves estuve en la inauguración de Piso 51, un club ubicado en los últimos pisos de la torre más alta de Latino América, la Torre Mayor. En general la noche de ayer tuvo un común denominador. Percibi un México cosmopolita, una ciudad donde se viven ya las manifestaciones de una urbe global con mucha "onda". Llegué por Reforma, no había tráfico, así que pude observar esta espléndida avenida con más espacio y menos ruido. En la periferia a Chapultepec se exhibe una galería fotográfica estupenda, por los camellones de Reforma ya es natural ver esculturas con propuestas artísticas diversas. La contaminación visual regulada, lo que indica un poco de orden. El Four Seasons, iluminado y de buen gusto, agradable hotel. Me percaté, que próximamente tendremos operando a los hoteles Ritz Carlton y St. Regis. Y a 2 cuadras La Torre Mayor, uno de los más emblemáticos edificios inteligentes de Latinoamérica, considerado como el edificio más seguro de todo el país.

Piso 51, un club que nace a partir de valiosas ideas de un grupo joven interesado en el fortalecimiento de la vida empresarial y cultural de este país. Reservado para un máximo de 1600 socios, pensado en un espacio tanto para mujeres como para hombres. Club Piso 51 tiene un lema, en verdad cautivador. **Amat Victoria Curam**, es decir, "La Victoria ama a quienes se esfuerzan", un lema que refleja una estrecha relación con el mérito. No discriminan personas ni profesiones, aceptan exclusivamente a quienes por su esfuerzo, liderazgo y educación puedan enriquecer la vida de los demás socios. Un espacio donde se genera valor a muchos niveles. Y para que este proyecto cumpla con su cometido era indispensable acondicionarlo no sólo con instalaciones de negocio funcionales, que súper las tiene, sino también con áreas comunes para promover el convivio a gusto: gym, spa, lounge, restaurante, bar, suites, etcétera. Aquello que llamó mucho mi atención, fue su carta de vinos, en verdad espectacular, amplia y muy diversa. Esto es un indicador, no sólo, de que comprenden que la diversidad en sus socios requiere de una carta de vino igual de variada, sino que se refleja una vez más que en México las cosas se ponen interesantes, que aquellas épocas donde el único vino a pedir era Marques del Riscal han quedado atrás, y hoy es posible elegir vinos de cartas tan interesantes como ésta con etiquetas de más de 12 países, más de 30 variedades, diferentes estilos de vino, distintas cosechas y variedad en precio. ¡Interesante! ¡Viva la diversidad! ■■

stephaniesamu@gmail.com

Ferran Adrià, "el mejor restaurante tradicional del mundo"

El Bajío, santuario de la comida mexicana

México • Joaquín Ibarz

Es el mejor restaurante de comida tradicional en el que he comido en mi vida", comentó Ferran Adrià —señalado como el mejor chef del mundo— tras degustar los platos de El Bajío.

Vista, oído, olfato, gusto y tacto. En el restaurante El Bajío se realiza un viaje por los sentidos gracias a fórmulas tradicionales, sapiencias heredadas, decires antiguos, recetas acarreadas por generaciones. Raíces culinarias que Carmen Ramírez Degollado, conocida cariñosamente como *Titita*, ha sabido conservar y mejorar. Cocina de inspiraciones que huelen a leña, a acuyo (hoja aromática, también llamada hoja santa), a canela, que recupera e intensifica el legado de sabores transmitido por su madre veracruzana y sus tías de Puebla.

"Llevo 36 años trabajando en El Bajío por la comida mexicana. Desde el principio traté de que la cocina fuera como la que estaba acostumbrada a comer en mi natal Xalapa, Veracruz", comenta *Titita*.

Carmen tenía 40 años cuando se quedó viuda, con cinco hijos. Decidió sacar adelante el restaurante familiar, pero se propuso que los clientes llegaran a comer como si todos fueran invitados a la casa y hubiera el propósito de darles lo mejor. "Mi mayor deseo era que El Bajío no fuera una fonda, ni un bar, o una cantinota. En un principio se tenía la idea de que la comida mexicana iba de la mano con las grandes borracheras. No damos cenas precisamente para que no tomen el local como cantina".

Debido a la riqueza de productos que el país ofrece, la carta de El Bajío se modifica constantemente, cambian de platillos pero no de sazón, que perdura gracias al esfuerzo de *Titita*. Su pasión por los sabores de México la incitan a buscar recetas únicas, a las cuales se apega con todo rigor. Ha incorporado platillos regio-



Carmen *Titita* Ramirez Degollado

nales elaborados conforme a recetas ancestrales. Son platos perfectos, asegura, a los cuales no hay nada que agregar. "Tratar de innovar sería descomponerlos. Son tan ricos en sabor y textura que no caben las combinaciones", señala. Aunque diariamente se hace una rotación de platos, los más solicitados son el chile en nogada, el mole de xico y el mole poblano. En su opinión, el mole de olla es un arquetipo de la gastronomía mexicana. Gorditas infladas, cecinas entomatadas, picadas y enfiroladas son algunas de las delicias típicas de Veracruz que Carmen prepara en El Bajío. La especialidad son las carmitas estilo Michoacán. Dentro de las novedades están los sopchitos michoacanos espolvoreados con chicharrón, los taquitos estilo xico rellenos de jaiba con salsa negra y salsa de jitomate envueltos en hoja de plátano.

"En México —comenta Carmen Ramírez— usamos muchas hierbas, condimentos y especias. Para ha-

cer el mole de xico se necesitan 40 productos. En contra de lo que se pueda creer, la cocina mexicana no engorda. ¿Has visto mexicanos gordos? Pocos. Si se ponen obesos con la comida chatarra que toman al emigrar a California. Nos hace mucho daño la llamada cocina "tex mex", que en el mundo se presenta como cocina mexicana. El taco de un local de la cadena Taco-Bell no es cocina mexicana. ¿De dónde sacan ese taco horneado dorado con carne molida, queso amarillo, repollo? Eso no tiene nada que ver con nuestra cocina".

Ferran Adrià, el referente mundial de la cocina innovadora, quedó prendado cuando visitó por primera vez El Bajío. Sus elogios hacia el restaurante son el cuento de nunca acabar, lo ha calificado como el "mejor restaurante tradicional del mundo".

Al preguntarle a Carmen sobre la seducción que El Bajío ejerce sobre Ferran Adrià, contesta con una palabra: "autenticidad". Y añade:

"Ferran vio que todos los productos son frescos, auténticos, sin aditivos, elaborados con mucha dedicación, siguiendo recetas tradicionales. Lo entendí bien porque el proceso de elaboración de nuestros platos se lo explicó Joan Bagur, un menorquín que durante dos años aprendió aquí las pautas básicas de la cocina tradicional mexicana. Hay que conocer muy bien la cocina propia para poder destruirla como hace Ferran".

Según cuenta Carmen Ramírez, Ferran Adrià elogió el potencial de la cocina mexicana, subrayando que, con la china-asiática, puede convertirse en la más renovadora del mundo. En sus visitas a México, el chef catalán quedó impresionado por la originalidad de las infladas, por el sabor de los escamoles o huevos de hormiga y por las gorditas, boxaditos hechos con maíz, rellenos con frijol, chicharrón o queso cubiertos con salsa, cebolla y nopales.

Los tres salones del restaurante tradicional El Bajío —en el último año se han abierto otros tres locales en distintas zonas del Distrito Federal— están adornados con pinturas de calidad y escogidas piezas del arte popular mexicano.

"Quise hacer de El Bajío un espacio no sólo para deleite del paladar, sino también para exhibir y difundir nuestro arte y nuestras artesanías. Hemos seguido la misma tónica en los nuevos locales que hemos abierto. Eso resulta en un tipo de presentación que significa una reunión de arte, historia, solemnidad y amor", dice Carmen.

Carmen Ramírez ha publicado *Alquimias y atmósferas del sabor*, un libro en el que expone la preparación de las mejores recetas de El Bajío, las memorias de los fogones familiares y las vivencias marcadas por los aromas y los sabores de una tierra veracruzana pródiga en ingredientes y tradiciones. "No intento descubrir nada, ni sorprender a nadie. Es un proyecto que nació como resultado de mis inabarcables enamoramientos con la cocina de Xalapa, mi tierra natal, y puntos cercanos. Son recuerdos que aún huelen al chilateole de Orizaba y a las garmachas de Rinconada". El libro fue galardonado con el Gourmand World Cookbook Awards como mejor libro de cocina en español. El premio fue entregado en el Château de Brissac, Valle del Loira, Francia. **El Bajío. Dirección:** Av. Cuitláhuac 2709, Col. Obrero Popular, México D.F. **Teléfono:** 5234 3763 ■■

La Vanguardia