



Mesamérica 2014: lo que recordaremos

Estos son los 10 momentos que destacamos de Mesamérica14, el congreso de gastronomía que reunió a más de 3.000 personas en Ciudad de México.

Texto Julia Pérez Lozano
@juliaplozano

Publicado 27/05/2014

3

Me gusta 20

Twitter 22

Lo más singular es que se ha tratado de un **congreso gastronómico** en el que, por expreso deseo de la organización, apenas hubo demostraciones culinarias, algo que visto desde Europa es difícil de entender ya que en los encuentros de cocineros a este lado del Atlántico el foco se pone en las ponencias prácticas, los congresistas quieren ver a las estrellas ante los fogones. La mayoría de los ponentes reflexionaron en voz alta sobre diferentes aspectos de la gastronomía, la alimentación infantil, la comida callejera y sus nuevas manifestaciones, los huertos urbanos o el papel de los cocineros en la sociedad. Un vibrante video grabado en puestos ambulantes de comida de la Ciudad de México sirvió como preámbulo y puso imágenes al lema del encuentro: **Comida callejera**, *expresiones urbanas*.

1. **El delicioso recorrido por la cocina callejera de Ciudad de México** a través de la pluma de **Juan Villoro**, uno de los **escritores gastronómicos** más brillantes. Supo transmitir con sus palabras precisas y pausadas toda la intensidad y variedad de los sabores y olores de la ciudad. Un verdadero placer escucharlo.
2. **La ponencia de Daniel Ovadía: La otra ciudad de México**. Ovadía fue uno de los pocos que cocinó sobre el escenario. Con su equipo preparó su último menú degustación para 10 comensales. Platos elaborados exclusivamente con productos de proximidad: truchas del río Magdalena, hortalizas de productores de proximidad, maíz de cultivos cercanos... México es una **ciudad verde**, con un gran potencial agrario, el Estado de México produce un gran porcentaje del maíz que se consume en el país.

ACCESO
AULA VIRTUAL

PUNTO DE
ENCUENTRO

BUSCAR

buscar

SUSCRÍBETE

correo electrónico



EXPERIENCIAS

< JUNIO 2014 >						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LO MÁS POPULAR

Las armonías culinarias
5853

Aprende a hacer pizza con el
2537 campeón del mundo

20 restaurantes mestizos en
2234 Madrid

Festival gastronómico
1870

Mesamérica 2014, la gran cita
1361 de la cocina en México

Happy Joselito: el mejor
1212 cerdo ibérico en manos de
cocineros con mucha chispa





3. **El despiece del cerdo que realizó Renzo Garibaldi** de la carnicería-restaurant Osso (Lima) hizo en directo sobre el escenario. Lástima que no supo aprovechar al 100% el tiempo que se le había adjudicado.

4. **La charla que mantuvieron Mario Batali y Danny Bowien (EEUU)** sobre los **restaurantes** en Estados Unidos, durante la que defendieron el derecho de los cocineros a arriesgarse y a fracasar, y animaron a los jóvenes a seguir con pasión su camino, a perseguir sus sueños como única vía para cambiar el mundo.



5. **La aparición inesperada de Rene Redzepi**, chef de Noma, **mejor restaurante del mundo 2014**, hizo que los asistentes entraran en trance cuando retó a seis estudiantes (dos de cada escuela patrocinadora del congreso) a realizar una tortilla francesa ante el auditorio para ganar un stage en su restaurante de Copenhague. Al final, el jurado de la improvisada competición decidió que los 6 participantes merecían el premio: dos irán a Noma, dos a Chez Panise (Alice Waters), uno a Mission Chinese (Daniel Bowie) y otro al nuevo restaurante de Enrique Olvera en Nueva York, Cosme.



6. **La ocasión perdida del Basque Culinary Center.** "Tras los movimientos de fusión culinaria que se han producido a lo largo de la historia, lo que verdaderamente tiene valor gastronómico permanece, dejando poso de manera natural. La fusión es un elemento enriquecedor, frente a planteamientos endocéntricos mucho más reduccionistas". Esta idea de **Ricard Camarena** fue la única destacable del diálogo que patrocinado por el **Basque Culinary Center**, reunió a cocineros españoles y mexicanos para hablar de fusión, integración y cocinas que emigran. José María Aicega dijo en la introducción "vivimos un momento único en el que están sucediendo muchas cosas", cosas que, tristemente ninguno de los presentes fue capaz de explicar, por falta de coordinación de una ponencia que había despertado gran expectación entre los asistentes.



7. **La exposición sobre los food trucks que desarrollaron Edgar Nuñez y sus compañeros de asociación.** No se comprende que en una ciudad invadida por los puestos de comida callejera de salubridad cuanto menos dudosa se



¡Qué mejor regalo que una experiencia gastronómica! ¿Y un curso?... ¿y ser miembro del Foodies Club?... Regala Gastroactitud

FACYRE Gastroactitud

NUESTRA **COCINA**
es LA TUYA

FORMACIÓN ON-LINE Y
TALLERES PRESENCIALES
EN COCINA ESPAÑOLA

INFÓRMATE!!



**SÚMATE A
UNA EXPERIENCIA
FORMATIVA ÚNICA**

pongan trabas para que trabajen estos cocineros profesionales en sus modernos camiones dotados de todas las medidas de higiene precisas. En el fondo, una lucha de intereses con trasfondo político y pagos de cuotas que nadie sabe donde terminan. Aún así el movimiento está tomando mucha fuerza y ya son más de 40 los camiones que operan en la ciudad. Durante el fin de semana previo al congreso se reunieron en un espacio público privado y miles de personas pudieron disfrutar de sus tacos, hamburguesas, quesadillas, perritos, etc.



8. **El romanticismo vinculado a la comida.** Llegó de la mano de Gabriela Vargas y Ana Elena Guerra que hablaron del proyecto de huertos urbanos que se está desarrollando en Ciudad de México, una iniciativa integradora con cierto calado social que no deja de resultar un tanto utópica en una ciudad de 25 millones de habitantes en la que conviven la opulencia y la miseria absoluta. También la intervención de la veterana **Alice Waters** del californiano restaurante Chez Panise, fue un llamamiento para lograr una alimentación más natural, vinculada a los cultivos de proximidad y a los vegetales orgánicos. Su apostolado del slow food es bien conocido en Estados Unidos, pero no deja de resultar cándido cuando intenta trasladarse a un país como México preocupado aún por lograr una alimentación básica para buena parte de su población.

9. **El fin de fiesta** de la parte salada de **Mesamérica** fue una demostración de poderío de **Enrique Olvera** quien logró que una de las bandas más populares de América Latina, Café Tacuba, tocara en directo mientras él y el equipo de Pujol cocinaban. Demostraba de este modo como las artes son fuentes de inspiración para la cocina y alimentan el genio creativo de los cocineros.



10. **SobreMesa: el epílogo dulce.** El tercer día estuvo dedicado a la pastelería, un final didáctico y brillante, ideado y coordinado por los pasteleros españoles **Jordi Butron** y **Xano Saguer**, propietarios de la escuela Espai Sucre (Barcelona), que cuenta una sucursal en Ciudad de México. El lunes previo al congreso se había celebrado la final de la IV edición del concurso **The Best Restaurant Desert**, con Pierre Hermé como presidente de un jurado compuesto entre otros por Oriol Balguer, Ramón Morató, Butrón y Saguer. Ya en el escenario de Mesamérica, Butrón entrevistó a Hermé, antes de rendirle un caluroso homenaje, que fue, sin duda uno de los momentos más importantes del congreso. Era la primera vez que el mejor pastelero del mundo visitaba México, país donde la pastelería está viviendo una importante evolución. Hay que destacar las brillantes ponencias de Morató, Balaguer y de la joven pastelera chilena Alejandra Hurtado, ambos fueron de los pocos que cocinaron en directo. El auditorio se volcó en ovaciones con todos pero especialmente con Saguer y Butrón que explicaron de forma didáctica y amena el método creativo que ellos siguen para desarrollar postres de restaurante. El premio **The Best Restaurant Desert** fue para **Elsa Judith Olmos**, repostera del restaurante **Corazón de Tierra de Ensenada** (México), por su arriesgada apuesta por sabores poco usuales en pastelería.



Me gusta esta entrada  5

Búscanos en Facebook

 **GASTROactitud**
Me gusta

A 2549 personas les gusta GASTROactitud.

  

Plug-in social de Facebook