

Rebanadas

CONY DELANTAL

conydlantal@reformamex.com

BONITO LUGAR PERO SIN ABUSAR

SORPRESA EN ESCENARIA

Plaza Escenaria siempre ha sido un lugar de restaurantes, de los cuales muchos han ido y venido. Hace unos días estuve por ahí y me encontré con un par de novedades. Una de ellas es **Duo Bistrot & Garden**, restaurante de cocina afrancesada que apenas está arrancando y lo está haciendo con el pie derecho. Ahí les va.

Fue cumpleaños de uno de mis hermanos que vive por los rumbos del **Pedregal** y su esposa nos llamó para invitarnos a celebrarlo. Así que mi marido y yo llegamos a su casa con todo y tarta de higos. Tocamos el timbre y cuando nos abrieron la puerta nos enteramos con que la fiesta no iba a ser ahí sino en algún restaurante que encontraríamos "por ahí".

¡No, hombre! si se nota que mi cuñadita adora a mi hermano. Ni tiempo de refrigerar la tarta y nos las tuvimos que llevar.

Así que como a mi cuñada parecía no importarle pararse a comer en un puesto de tacos o terminar en un restaurante de mala muerte, tomé las riendas y nos lanzamos a Escenaria.

Duo Bistrot & Garden nos pareció la opción más atractiva. El lugar está dividido en dos. El **Garden**, grande y vistoso, es lo que podríamos llamar su terraza. Es más informal, ideal para echar una copita y escuchar música un jueves o viernes en la noche con buena coctelería. El **Bistrot** es un salón íntimo, elegante y refinado, ideal para una celebración.

Desde que llegamos la atención fue sobresaliente. Nos hicieron sentir en casa con su rico pan hecho ahí mismo y una mantequilla con cocoa y cardamomo.

El menú es muy atractivo, con mucha presencia de foie gras. Nosotros apostamos por la tabla de quesos (\$199), que resultó una deliciosa variedad de camembert, cabra, parmesano, provolone y maasdam, que acompañamos con un espectacular chutney de guayaba y brotes de betabel. Lástima por mi cuñada que se quedó esperando el quesito oaxaca.

También ordenamos las piedras negras de robalo (\$189). El platillo consiste en esferas de robalo marinado en limón, cubiertas de tempura entintado. Para acompañar una tártara habanera y papas fritas. Una cosa riquísima. Toda una experiencia partirlas y encontrarlas humeantes por dentro.

En cuanto a segundos tiempos no hubo uno que no estuviera de diez. Mi cuñada pidió la crema hojaldrada de hongos y morillas (\$129) que en cuanto la vi llegar casi se la arrebató. Al final me tuve que conformar con meter mi cuchara y darle un discreto sorbo. Estaba estupenda.

A mí se me antojó el ceviche de salmón con papaya y mango (\$134) que llegó soberbio en copa martinera. Nada más para que se les haga agua la boca, el salmón maridado en limón y Chardonnay se mezclaba con cubos de papaya y mango que daban un toque fresquísimo. Hacían contraste el pimiento rojo y el chile verde.

Mi hermano optó por el risotto de flor de calabaza que igual lo dejó sin palabras, al igual que a mi marido su atún encostrado en polvo de chapulines (\$232), acompañado de un pico de gallo con aguacate, piña y hierbabuena. Delicia de combinación.

Además venía una vinagreta de cítricos con alcaparras para acompañar el atún con distintos matices de sabor.

El postre fueron unas peras pochadas al vino tinto (\$129), con suaves notas de jengibre y una bolita de helado de vainilla.

El único gran pero fue que al sugerirnos una botella de vino, el gerente nos ofreció una de 14 mil pesos! ¿Se imaginan la tragedia de haber aceptado esa sugerencia a ciegas? Por suerte mi marido pidió antes la carta.

El restaurante es impecable. Pero más vale que tengan cuidado de no abusar de los clientes porque ese es precisamente el tipo de detalles que hacen que unos vayan y otros vengan.

CURIOSO RINCÓN

El otro día acompañé a una amiga a que se comprara un vestido para la graduación de su hija y como obviamente quiere ir hecha una muñeca recorrimos mil tiendas en **Polanco**. Finalmente nos dio la hora del lunch y mi amiga ni tarda ni perezosa me invitó a una rica baguette en un pequeño rincón llamado **Bimby**, en la calle de **Newton 186**.

Además de ser una pequeña panadería con delicioso pan dulce de todo tipo, y pan francés, también tiene unas pequeñas mesitas en las que te puedes sentar a tomar una copita de vino y una rica baguette o una ensalada.

Nada más del aroma del pan recién salido no pudimos aguantarnos y decidimos probar de sus medias baguettes.

Mi amiga ordenó una de jamón serrano, chorizo de pampolona y queso maasdam (\$160). Cada combinación la puedes pedir en media baguette, sándwich, croissant o chapata.

Yo me animé por un sándwich de jamón de pavo, queso panela u mayonesa a los tres chiles (\$65), delicioso y el aderezo igual.

El sitio vale mucho la pena porque es cálido y acogedor, y el sólo aroma de su panadería te conquista.

■ Rábanos, epazote y jengibre, creado por la pastelera de Corazón de Tierra, en Ensenada, es el Mejor Postre de Restaurante



■ Cocktail lima-limón, mezcla de sorbetes decorados con flores comestibles y ajonjolí, de Daniel Vives, chef del restaurante catalán Las Magnólies



■ Fresa, nata, hibisco y cilantro, de Pol Contreras, chef del restaurante Monvinic, en Barcelona



POSTRES DE CONCURSO

La mexicana Elsa Olmos se impone con su original creación dulce

CARLOS BORBOA

Argentina, España y México pelearon por cautivar el paladar de los más grandes de la pastelería contemporánea durante la cuarta edición del concurso The Best Restaurant Dessert, organizado por Espaisucre y celebrado por primera vez en México como parte de la cumbre Mesaamérica 2014.

Tras una reñida batalla, rábanos, epazote y jengibre, postre creado por Elsa Olmos, chef pastelera del restaurante Corazón de Tierra, en Ensenada, se coronó como el mejor postre.

Florencia Raimundo, argentina y stagier de El Celler de Can Roca; Pol Contreras, chef de Monvinic, en Barcelona; Daniel Vives, chef del restaurante catalán Las Magnólies; Federico Guajardo, chef del Hotel

Los Angeles en Denia, España; Aldo Benítez, mexicano y chef del Salón San Francisco, en Tlaxcala, y Elsa Olmos, chef del restaurante Corazón de Tierra, en Ensenada, integraron el selecto grupo de pasteleros finalistas.

Los seis concursantes tuvieron cinco horas para dar vida a dos platillos dulces -uno con temática libre y otro con chocolate como ingrediente principal- basados en los principios de la pastelería de restaurante: sabor como prioridad, técnicas adecuadas a cada ingrediente y sinergia con la cocina salada, entre otros.

La final tuvo lugar el lunes en las instalaciones de Espaisucre México y el jurado liderado por el chef Pierre Hermé, propietario de la pastelería parisina homónima.

"Este evento ayuda a dinamizar al sector. Hoy tenemos a seis personas trabajando con muchísima ilusión, aunque detrás de ellos se está generando un anhelo en muchísimos más jóvenes pasteleros; es algo muy positivo", señaló Ramón Morató, responsable de la Chocolate Academy, en Barcelona, y miembro del jurado.

Los premios incluyen una beca para las escuelas Espaisucre, en Barcelona o México, y un stage de un mes en la pastelería de El Celler de Can Roca, número dos en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo y comandado por Jordi Roca, recién nombrado el mejor pastelero del mundo.

LE RINDEN HONORES

En el marco del concurso el repostero gallo Pierre Hermé recibió el premio Pierre Gagnaire por sus va-

liosas contribuciones al desarrollo de la pastelería.

"El Picasso de la pastelería" recibió el galardón de manos de Jordi Butrón y Xano Saguer, fundadores de Espaisucre.

"Éste es el momento de los pasteleros. Es maravilloso ver cómo alrededor del mundo se habla cada vez más y más de la pastelería, un oficio por el que he trabajado desde hace mucho", expresó el galardonado.

A lo largo de 28 años de trayectoria profesional, Hermé marcó a toda una generación de jóvenes pasteleros gracias a sus sofisticadas y atrevidas creaciones.

Los macarrones, de sabores poco convencionales, como aceite de oliva, caramelo o praliné, son reconocidos como los icónicos del chef gallo.

El jurado

- Pierre Hermé
- Oriol Balaguer
- Ramón Morató
- Jordi Butrón
- Xano Saguer
- Javi Antoja
- Sonia Arias
- Luis Robledo
- Guillermo González Beristain
- Alejandro Zarate
- Roberto Gutiérrez Durán
- Pablo Baños
- José Carlos Capel

■ Evocando mi infancia, una mezcla de merengues, obleas y garapiñados, de Aldo Benítez, chef del Salón San Francisco, en Tlaxcala



■ Yogur, chocolate blanco y albahaca, de Florencia Raimundo, stagier de El Celler de Can Roca



■ Gancia batido, una renovación del tradicional trago de vermut, de Federico Guajardo, chef del Hotel Los Angeles en Denia, España



COMPOTAS Y MERMELADAS

Aunque se parecen, no son lo mismo. Conoce sus diferencias y aprende a prepararlas en casa.



+com reforma.com/compotas

Vinos

RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reformamex.com



EL TERROIR DE ARGENTINA

Por mucho tiempo en materia de vinos -aunque no solamente-, Argentina fue inmaturo. Ahora algunas bodegas le apuestan al largo plazo y desarrollan calidad a partir de un estudio de suelos y climas en áreas vinícolas

La semana pasada le tocó a Chile y ésta a Argentina. No porque ocupen uno y otro lado de la cordillera sino por una simple coincidencia temporal, marcada por visitas de bodegueros. Más que coincidencia, entretanto, es haber

tocado una vez más el tema de las denominaciones de origen en la plática que sostuvo con Antonio Morescalchi, propietario de Altos Las Hormigas, una prestigiosa bodega de Mendoza, Argentina.

Hace rato que le sigo la huela

Alto Las Hormigas; sobre todo desde que probé su Malbec más económico (el "Clásico") en algunos de los restaurantes del DF. Luego vino el resto de su línea Malbec: Terroir, Reserve, Apellation Vista Flores y Single Vineyard Vista Flores.

Si entras a su página web verás que abre con el tema del terroir. Sus argumentos, presentados bajo el rótulo "The terroir project", consideran decisivo el estudio de los suelos y su interacción con el clima y las cepas. Alto Las Hormigas ha encontrado que los calcáreos son los mejores para la uva Malbec y ha ido tras ellos en tres zonas: el valle de Uco, Luján de Cuyo y Maipú. Como clima y exposición al sol intervienen también en los resultados, éstos varían de una zona a otra, aunque manteniendo la tipicidad.

En la plática con Morescalchi surgió el tema de las denominaciones de origen, del cual es, como

podrán adivinar, un gran defensor. En Argentina no existen DO's aún. Por el momento prima un modelo de "indicaciones geográficas", lo cual quiere decir que los productores deben poner en sus etiquetas el origen de sus uvas. Sin embargo, a diferencia de las denominaciones, no existe obligación de utilizar en ellas tal o cual cepa ni tampoco las hay en cuanto al manejo del viñedo o a los procesos de vinificación.

La propuesta de Alto Las Hormigas es pasar a un modelo de denominación de origen que, al igual que en Italia (de donde son originarios el propietario y el enólogo), incluya el uso de una sola cepa por terroir. Sería, señaló Morescalchi, como Barolo en Piamonte, cuyos vinos sólo pueden utilizar Nebbiolo, o Chianti en Toscana, que sólo puede elaborarse con Sangiovese.

Este modelo es diferente al que predica Mario Silva en Chi-

LES TERRASSES 2011

+ **Región:** Priorat + **Bodega:** Álvaro Palacios + **Cepa:** Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah + **Vista:** casi negro con reflejos granate, ribete violeta y destello rubí + **Nariz:** intensa, con notas florales y minerales junto a fruta roja, compota de ciruela y chocolate + **Boca:** gran balance de acidez y alcohol, masa de taninos dulces y maduros, y un final largo de menta y chocolate amargo + **Maridaje:** res a la parrilla, confit de pato, ganso al horno, quesos azules



le, más basado en las diferencias climáticas del país Chile siguiendo cortes horizontales del territorio. Obviamente, el modelo que predica la bodega mendocina no concita unanimidad. La mayor parte de las empresas prefieren cultivar las cepas según su instinto y conocimiento de los climas. El purismo en vinos suele entrañar el riesgo

de pérdidas, así es que prefieren seguir otros caminos.

Lo interesante es que la postura radical de Alto Las Hormigas -que incluso proyecta dejar de usar barrica para enaltecer el carácter puro de la variedad-, genera grandes vinos. Y a su vez lo es que, con posturas opuestas, también logra una parte de su competencia.