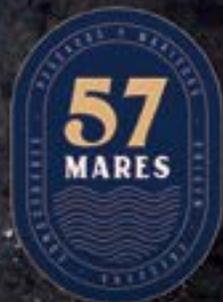




Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen II

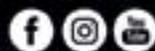
Del mejor origen a tu cocina



Una marca de **Sigma**



sigmafoodservice.com



/SigmaFoodservice



Obsesionados por los detalles,
buscamos constantemente la
perfección, nos mueve la pasión...



Pasión por el Sabor



ComNor

Una marca de **Sigma**

Soft Restaurant®

Es el software especializado en el sector gastronómico para contar con un control operativo y administrativo en tu pizzería, bar, cafetería, restaurante, foodtruck, etc.

Al ser una solución completa, te ayudará a reducir mermas, teniendo control total de:

- Punto de venta
- Inventarios
- Costos
- Gastos
- Insumos
- Compras

“Es mucho más que un solo un punto de venta.”



#ElQueTodosUsan
www.softrestaurant.com.mx



**NATIONAL
SOFT**

Más información: (81) 8356-2735



César Hinojosa
Chef Divisional **Herdez Foodservice**

EMPALMES DE ATROPELLADO

INGREDIENTES:

150 gr.	Carne seca de res.
100 ml.	Puré Condimentado Del Fuerte .
5 gr.	Chile serrano.
100 gr.	Frijoles refritos.
8 pzas	Tortillas de harina.
100 gr.	Queso asadero.
1 cita.	Comino McCormick .
8 gr.	Chile chipotles enteros en adobo Herdez .
50 gr.	Manteca de cerdo.

PROCEDIMIENTO:

- 1.- Molar los frijoles con el Comino **McCormick** y el Chile Chipotle **Herdez**. Calentar en una olla y reservar.
- 2.- En un sartén saltear la carne seca deshebrada con Puré de Tomate Condimentado **Del Fuerte**.
- 3.- Asar los chiles serranos con un poco de aceite.
- 4.- Untar una cucharada de frijol sobre uno de los lados de cada tortilla. Colocar dos cucharadas de la carne seca y el queso asadero sobre una de ellas y con la otra tortilla taparla con los frijoles orientados a la carne.
- 5.- Freír los empalmes en manteca de cerdo hasta que estén dorados.
- 6.- Acompañar con chiles toreados.



[HerdezFoodServiceOfficial](#) [HerdezFoodService](#) [HerdezFS](#) [HerdezFoodService](#) [HerdezFoodService](#)

55 3724 51 01 0601 2289 MEX

WWW.HERDEZFOODSERVICE.COM

HERDEZ
FOODSERVICE

Editorial

Queremos evocar esos recuerdos de viajes con nuestros familiares, los desayunos de aquellos domingos en casa de la abuela, de la celebración de cumpleaños y graduaciones. El fenómeno social y cultural también ocurre en la mesa, bien sea en casa o en un restaurante, este libro es parte de ese fenómeno. Para nosotros, nombrar un platillo como icónico está relacionado con la elaboración de un compendio de sabores y su historia. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios, icónico es aquel platillo que la mayoría de nosotros reconocemos. Durante un año, realizamos una investigación en una gran variedad de restaurantes de nuestro Estado de donde

obtuvimos los platillos presentados a continuación. Pusimos mucho énfasis en los sabores fuera del área metropolitana de Monterrey, que con los años, siguen ganando relevancia por su preparación e ingredientes. En este segundo volumen de Platillos Icónicos de Nuevo León, encontramos sabores que nos representan e identifican, también sabores que proponen, sobre todo, los que provienen del corazón de cada una de las personas que están detrás de estas recetas.

Israel Albornoz. Residente

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
DIRECTOR EDITORIAL
Israel Albornoz
DIRECCIÓN DE ARTE Y FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
REDACCIÓN
Atziri Espinosa
Samantha Kerbaje
CORRECCIÓN
Lourdes Zambrano
DISEÑO EDITORIAL
Silvia Ceniceros
Fedro Ceballos
WEB Y REDES SOCIALES
Yoyce Gutiérrez
VIDEO
Zamantha Juárez
WEB MASTER
Manuel Martínez
VENTAS
Carlos Rodríguez Walle
Erika Guajardo
Raúl Di Bella
Victoria Olvera
Ana Paola Peralta
Eduardo Pinto
Fernanda Gómez
Rubí Cazares
COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN
Luis Silva
DISTRIBUCIÓN
Antonio Rodríguez
Carlos A. Gómez
CONTACTO
contacto@residente.mx
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
facebook | residentemx
instagram | @residentemty

Contenido

- 19** Influencia norestense
- 86** Emprendedores gastronómicos
- 134** Carbón, fuego y humo
- 162** Cocina de propuesta
- 226** Postres y dulces

Editor invitado

Rodrigo Rivera - Río

Chef

Chef inquieto y apasionado por el estado de Nuevo León. Nacido en la Ciudad de México, y criado en el estado de Hidalgo, en un rancho agrícola y ganadero, durante once años. Decide incursionar en el mundo profesional de la gastronomía en 1999, al entrar a un diplomado de arte culinario en Querétaro, posteriormente decide estudiar la Licenciatura en Gastronomía, en la ciudad de su madre y su familia, en el ICUM Campus Monterrey.

Su trayectoria crece cada día. Considera que la entidad nuevoleonense es potencia gastronómica, por lo que lucha desde su trinchera para engrandecer la cocina norestense. En 2016, abre en colaboración con sus hermanos, Koli Cocina de Origen, donde presentan una experiencia integral sobre la gastronomía de la región y sus tradiciones, que los han hecho acreedores a innumerables reconocimientos a nivel nacional.

Rivera - Río también es fundador de los restaurantes Cometa y 13 Puercos de Soto, con propuestas innovadoras y frescas que han logrado afianzarse en el gusto de los regiomontanos. Asimismo, funge como chef creativo de La Catarina, emblemático restorán de comida gourmet mexicana.



Fotografía **Mikel Rendón**

Fotografía y dirección de arte

Chef y fotógrafo nacido en Monterrey. Una asignación en el Centro de Estudios Culinarios Roccatti, instituto en el cual obtuvo la Licenciatura en Artes Culinarias, lo llevó a comprar una cámara para fotografiar platillos y terminó dedicándose a este oficio.

Actualmente trabaja en modalidad freelance para varios restaurantes y empresas en el estado de Nuevo León, así como en proyectos editoriales.

También es especialista en foodstyling y colabora como chef ecónomo para diversas agencias de marketing y fotógrafos reconocidos a nivel nacional e internacional.



Corporación para el Desarrollo
Turístico de Nuevo León
Miguel Ángel Cantú

Director general

La gastronomía en Nuevo León vive un gran momento, es una de las principales fuentes de empleo del Estado y uno de los referentes más importantes en la atracción de turistas y visitantes.

La misma, forma parte de la experiencia cultural de Nuevo León, donde la influencia española, árabe y sefardita, ha permitido crear platillos y aromas únicos de la región, los cuales nos posicionan como una de las cocinas más importantes del país.

La creciente llegada de turistas, ha permitido que esta fusión gastronómica sea un atractivo más en su visita, viviendo una experiencia extraordinaria a través del sabor único de cada municipio de la entidad.



Influencia norestense

Contexto histórico

Adrián Herrera

Chef

Cocinero autodidacta, artista plástico, fotógrafo, escritor de ficción y editorialista, así de diversas son las aristas profesionales de uno de los más aguerridos defensores y exponentes de la gastronomía norestense.

Es también un emprendedor culinario, distintivo que ha demostrado a través de la apertura de varios restaurantes como Fonda San Francisco, Chef Herrera y Paso del Norte, en los cuales, los ingredientes, las recetas y las técnicas de la cocina regional son protagonistas. Sin embargo, en sus platillos está presente la influencia de sabores que provienen de diversas regiones de México y otros países.

Desde 2015 se ha desempeñado como juez en el programa de televisión gastronómico, MasterChef México, demostrando su personalidad recia e irreverente, pero sobre todo, su conocimiento para el desarrollo de platillos honestos.



Noreste multicultural

La cocina norestense vive un momento único producto de la difusión que ha tenido en los últimos años a través de medios tradicionales, revistas y medios digitales como páginas web especializadas y redes sociales. La diversidad gastronómica que tiene Monterrey ha sido consecuencia, en gran parte, de la migración, desde tiempos de la Conquista, el asentamiento de los sefarditas en la región, así como la llegada de sirios y libaneses. Además, hacia el final de la Segunda Guerra Mundial, llegaron europeos y asiáticos, lo que ha generado un fenómeno multicultural en el norte del país. La gastronomía es una muestra de esa mezcla de sabores, que, de manera sostenida, continúa en una franca evolución.

Parte de ese auge mediático de la gastronomía norestense ha estado a cargo del chef Adrián Herrera, quien con su particular personalidad, su lenguaje directo y su cocina de propuesta en sus restaurantes Fonda San Francisco y Paso del Norte, se ha convertido en un referente de la cocina regional mexicana, bien sea desde programas de televisión nacional, internacional y en redes sociales.

Respecto a la migración y el fenómeno multicultural, el chef Adrián Herrera, además investigador de la cocina norestense, comenta que los guisos clásicos españoles de la época, evolucionaron paulatinamente y se mezclaron con los ingredientes propios de la región: las nueces, los chiles, las calabazas, el guajolote; más los que venían del centro de México o de Tampico, porque también había una migración importante de esa zona. “Esos ingredientes se fueron entremezclando y además de los ganados propios de la región, el cabrito y el puerco en menor medida”, indica.

“Tiempo después, con la llegada de la res, se secaba la carne, la mezclaban con sal y la ponían en talegos. Cuando hacían viajes largos, iban comiendo la carne seca de esos talegos. Esta práctica bien pudo ser influencia indígena. Esa mezcla pudo ser, en siglos posteriores, la carne seca con nuez de los indios americanos”.

Uno de los pilares fundamentales de la cocina norestense es la herencia sefardita. En su comunidad era común el trigo y con él preparaban el pan ácimo o el pan de pita, hechos con harina muy fina. Se creaba sin levadura porque era difícil conservarla en temperaturas altas y sin aditivos. Para Herrera, esta pieza de pan, con el pasar de los años, evolucionó hacia la tortilla de harina que actualmente todos conocemos.

A pesar de la riqueza en sabores y la diversidad cultural con las que cuenta Nuevo León, al chef Herrera le resulta inverosímil que el uso del dátil no esté tan presente en la cocina local. “Las datileras que están acá desde siempre no las han usado para crear platillos regionales. No hay ni en Torreón, que es una ciudad joven, de apenas 100 años, pero que pudiera haber creado una gastronomía alrededor del dátil y no lo tienen, ni tampoco en Cuatro Ciénegas. En todos esos lugares no hay cultura del dátil. Es un poco raro de explicar, la nuez sí, el dátil no”.

No obstante, Herrera destaca que el dátil fue también herencia de la migración de los árabes, libaneses y sirios a Monterrey. En general, estas comunidades trajeron buena parte de los ingredientes y las técnicas que ya son distintivas de la cocina norestense.

Mapa de sabores

Con el objetivo de crear una ruta que logre diferenciar los sabores y las texturas del noreste de México, consultamos a Adrián Herrera para crear un mapa del sabor de Nuevo León. Con relación a esta ruta, el chef comenta que “la zona de Lampazos de Naranjo o Sabinas Hidalgo, es de un clima mucho más seco, mucho más inclemente, no tienes la cantidad de agua que podrías encontrar rumbo a la Carretera Nacional, en Santiago, donde hay cascadas, nogaleras, es un área increíble. No puedes encontrar, entonces, un platillo hecho de la misma manera”, explica.

En las zonas áridas y agrestes, Herrera asegura que “los platos son muy someros, tienen tres o cuatro cositas nada más, pero le cargan la mano al sabor, le meten más chile, le ponen más sal, más manteca y tienen que conservar los alimentos de otra manera. Dependiendo de la zona va a cambiar la tesitura del platillo”, comenta.

“También he probado el asado en Bustamante y es más agresivo, es más conciso, y si lo pruebas en El Cercado, es más amable, trae naranja y le colocan más especias. En los ranchos, la cocina es más robusta, muy agreste. Hay que tomar muy en cuenta el hecho de que, en un lugar donde el clima está a 40 grados, sólo encuentras huizaches, mezquites y poca agua, no esperes tener una cocina muy refinada, no va a haber frutos, sólo cosas secas”, sentencia el chef.

Cabrito vs. el supermercado

Entendiendo la trascendencia histórica, religiosa y gastronómica que tiene Nuevo León, así como la influencia multicultural desde la colonización hasta la actualidad, el chef Herrera considera que el animal que acompañó las primeras etapas de la cocina norestense fue el cabrito, en su momento traído por la comunidad sefardita. Además, destaca sus tres procedimientos básicos de preparación, que son: al pastor, en salsa y fritada. Sobre los últimos dos, apunta que si bien son ideados con recetas de origen español, se elaboran con ingredientes locales, lo cual, según la opinión de Herrera, ya hace a los platillos completamente norestenses.

Durante la última década, el consumo del cabrito ha disminuido, como consecuencia de diversas variables, una de ellas es el aumento de su precio, ya que consumirlo actualmente representa un gasto considerable, en comparación con años anteriores. Al respecto Adrián Herrera añade que, “el cabrito se ha vuelto muy caro, ha bajado el consumo sobre todo en la ciudad. Eso es entendible ya que con el proceso de industrialización de la comida nos alejó de esas costumbres. Simplemente en ese tiempo no se tenían otras alternativas, se comía lo que tenías allí y punto. El primer golpe a la tradición del cabrito lo dio el supermercado norteamericano, en cuanto a estructura administrativa, tuvo un impacto cultural importante”.

Para Herrera la comida industrializada va de la mano con

el supermercado, la considera carente de toda identidad basada en un estudio de mercadotecnia, al tiempo que se pregunta ¿cómo va a competir un cabrito contra esto? “A mí me encantaría que la gente volviese a lo básico y a alimentarse correctamente. Entiendo que esto puede ser un acto de necesidad por una razón muy sencilla: estamos hablando de que los tiempos cambian y que debemos entender esos cambios, estemos o no estemos de acuerdo, pero va a seguir allí, va a evolucionar y la mercadotecnia va a evolucionar para continuar con ese consumo. No hemos sabido vender el cabrito y por eso ya no se come”.

Labor del gremio restaurantero local

Con relación a lo que debería hacer la comunidad restaurantera, interesada por difundir la cultura y la gastronomía norestense, Herrera añade que es importante entender que ya las costumbres son otras y el gremio tiene que adaptarse a las mismas. “Debe de proponer y no volver al pasado, volver al pasado es absurdo. Se puede hacer una reconversión en que podemos tomar lo tradicional, reconfigurarlo de una manera que la gente se pueda relacionar con esa nueva propuesta”.

Basado en esa reconfiguración, el chef comparte que su restaurante Paso del Norte se encuentra en ese proceso de adaptación de la oferta internacional con lo que antes existía en el noreste. “Yo sirvo el asado clásico tradicional, no puedo dejar de servir algo que siempre va a estar allí, y que siempre ha estado en los ranchos, de una manera más refinada pero siempre va a estar. También sirvo unas flautas de harina rellenas de atropellado negro que tienen shiitake, queso suizo y una salsa de chile piquín, emulsionada con aceite de hoja santa”, añade el cocinero.

Adrián Herrera considera que la agenda culinaria en Nuevo

León está bien definida, con sus platillos icónicos de siempre que, a su juicio, deberían mantenerse en el acervo cultural y en la idiosincrasia del regiomontano. “Machacado, cabrito, zaraza de puerco, empalmes, entre muchos otros, son platillos que siempre van a estar presentes en ciudades pequeñas del estado, como Linares, Montemorelos, Sabinas Hidalgo y Allende. Todos esos lugares siempre van a tener la cocina de toda la vida y qué bueno, se tiene que conservar. El lugar correcto para llevar a cabo los experimentos y esta reforma gastronómica es la ciudad de Monterrey”.

Asado verde





Restaurante Oyervides

En Rayones, a más de 120 km de Monterrey, se prepara el asado verde, platillo característico de este municipio enclavado en la Sierra Madre. Se trata de un guiso de cerdo con chiles verdes, hierbas, ajo y manteca de puerco; ésta última se usaba como conservador del platillo antes de existir los sistemas actuales de refrigeración. Uno de los restaurantes que por excelencia prepara el asado verde es el Oyervides, fundado en 1980 por la familia Oyervides Rodríguez. Suelen acompañar el asado con arroz, aguacate de su propio huerto y tortillas recién hechas.

Arrachera oreada “zaraza”





El Jonuco

Desde sus inicios, en enero de 2016, se ha concentrado en rescatar recetas olvidadas en distintas regiones de Nuevo León, con el fin de revalorizarlas y darles un nuevo impulso. Bajo este principio de realzar los sabores locales, en su cocina utiliza ingredientes originarios del estado. Cucuruchos de cabrito, de Villaldama; tacos a las brasas, de Sabinas Hidalgo, y botana de chorizo seco, de Cadereyta, figuran entre sus platillos.

Carne con chile





Las Comadres

En la ribera del río Ramos por la zona de Allende, se encuentra una modesta cabaña atendida por dos hermanas desde hace casi 40 años. El atractivo de Las Comadres se debe a la sazón de su carne con chile servida en una cazuela, convirtiéndose en una referencia gastronómica de la región. Este platillo está acompañado de frijoles, cebolla con chile piquín, aguacate, queso fresco y tortillas recién hechas.

Tacos tiesos de cabeza de lomo y ceviche de hamachi con calamares





Cara de Vaca

El concepto de sus platillos se centra en sabores provenientes de distintas ciudades de México y el mundo, realzando lo puramente mexicano con toques vanguardistas. Dentro de su menú pueden encontrarse tacos tiesos de pork belly, asado de tira con black garlic, frijoles charros, ceviche de calamares o barbacoa de costillas, sin olvidarse del postre que más ha gustado a la clientela, el pay de guayaba.

Cuajitos de Cadereyta





Restaurante Mi Jacal

El tradicional platillo dominguero del municipio Cadereyta Jiménez se llama Cuajitos. Es un caldo de res sazonado que se cocina en leña por al menos 8 horas, con cebolla, tomate, chile verde, ajo, pimienta morrón y hierbas, como orégano, pimienta y comino. Anteriormente, se preparaba con carne de cabra, pero actualmente se usa pescuezo de res.

Fritada de cabrito





El Pipiripau

El cabrito es considerado el platillo emblemático neoleonés, y recetas que contengan esta proteína, buscan generar en el comensal el orgullo de pertenecer a la región. La fritada es un caldo que tiene como base la sangre con tripa y vísceras del animal, como hígado y riñones. Ésta forma parte de la firma gastronómica de El Pipiripau, fundado hace más de 30 años.

Carne asada a la tampiqueña





El Lindero

La carne asada a la tampiqueña es un platillo que incluye varias guarniciones como guacamole, queso panela, frijoles refritos, enchiladas, cebolla cambray, chiles toreados y plátano macho frito. El mismo, es reflejo del estilo característico que tiene El Lindero desde hace más de 50 años, en el que fusionan la cocina contemporánea con la tradicional de la Huasteca potosina y tamaulipeca.

Migas con huevo





Señor Latino

Es una cadena de restaurantes de ambiente familiar que ofrece un menú tradicional regiomontano, especializado en desayunos y comidas. Actualmente cuenta con siete sucursales en la ciudad de Monterrey y se encuentra en constante expansión. Su propuesta gastronómica incluye chilaquiles verdes, molletes, machacado con huevo, huevo con chorizo, migas con huevo, chiles rellenos, cortadillo, además de opciones veganas.

Tacos de fideo seco





Casa Grande

Se caracteriza por usar ingredientes tradicionales mexicanos con técnicas actuales de cocina. Dentro de su menú se encuentran frijoles con veneno, chiles rellenos, atropellado con carne seca, tuétano, chamorro al horno y tacos con diversidad de guisos, destacándose los de fideo seco.

Frijoles con veneno





Restaurant Capri

Nuevo León no sólo es carne asada o cabrito. Los frijoles con veneno también tienen su protagonismo en el noreste del país. Cocidos a fuego lento con manteca de cerdo y como acompañante ideal del clásico asado de puerco, representa uno de los platillos emblemáticos del Restaurant Capri, que cuenta con 40 años de historia en Allende, siendo uno de los más reconocidos de la región.

Gorditas de manteca con queso





Restaurante El Charro

En el año 1957, Don Antonio Tolentino compró el Restaurante El Charro y se dedicó a trabajar allí como un empleado más, supervisando de cerca el servicio a su clientela. Hasta la fecha, se ha mantenido como restaurante familiar, ofreciendo antojitos como chilaquiles, enchiladas, entomatadas y gorditas de manteca con queso. Los sábados y domingos ofrecen cabrito estofado.

Lechón Moctezuma





La Escondida

Con una nueva imagen y concepto contemporáneo, que logra mantener la calidez en su servicio y calidad en sus platillos, La Escondida, con más de 25 años de actividad, cuenta con una propuesta gastronómica que incluye fusiones del noreste con otras regiones del país y del mundo, cautivando los paladares de sus clientes.

Asado de puerco



Las Palomas de Santiago

Las Palomas de Santiago es un hotel-restaurante ubicado en el mero centro del Pueblo Mágico de Villa de Santiago. Dentro de su propuesta gastronómica, totalmente de comida regional, se encuentran platillos como huevos divorciados, machacado con huevo a la mexicana, chilaquiles, tacos, tamales, menudo rojo, frijoles charros o su tradicional asado de puerco, con trozos de cerdo, cocidos lentamente, en una combinación de chiles y semillas.



Atropellado





La Puntada

Desde 1955, La Puntada ofrece variedad de platillos con sabor casero en sus dos sucursales con ambiente familiar. Su propuesta va desde el desayuno norteno, americano o francés, pasando por chilaquiles o machacado con huevo. Además de sopas, frijoles refritos o el tradicional atropellado con pico de gallo y salsa.

Empalmes





Lenchita Tradición

Doña Lenchita comenzó en los años ochenta a ofrecer comidas corridas, tamales y ocho variedades de empalmes. Se hizo tan conocida en la zona de Agua Fría, que salió en reportajes de periódicos y varios artistas iban a probar su sazón. Actualmente ofrecen distintos platillos como antojitos mexicanos, asado de puerco, cortadillo norteño, chile relleno, caldo tlalpeño o los clásicos empalmes de la abuela.

“La industria debe de proponer y no volver al pasado, volver al pasado es absurdo. Se puede hacer una reconversión en que podemos tomar lo tradicional, reconfigurarlo de una manera que la gente se pueda relacionar con esa nueva propuesta.

Adrián Herrera
Chef

Emprendedores gastronómicos

Contexto histórico

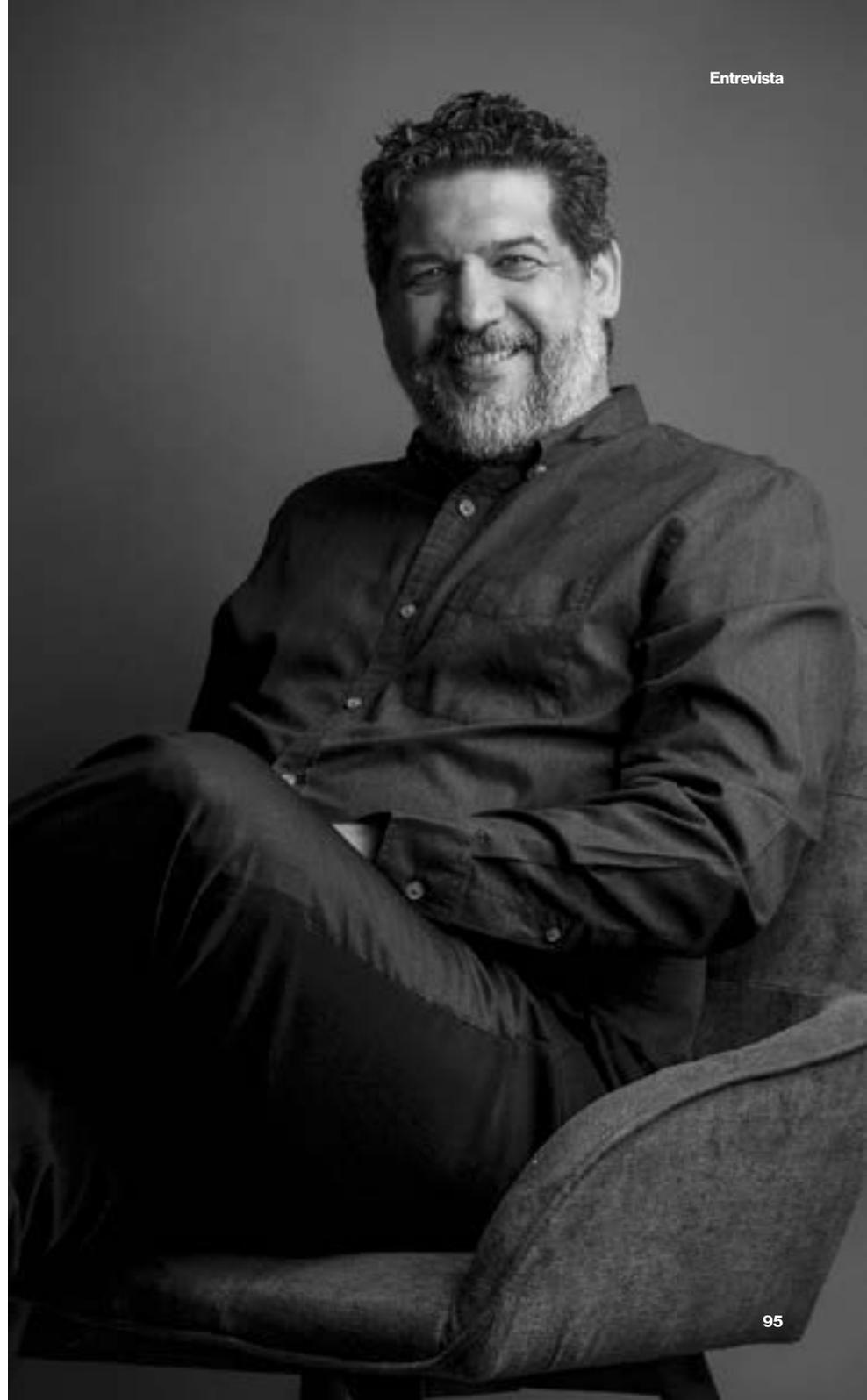
Raúl Leal

Mentor en gastronomía y negocios

Empresario restaurantero, administrador, académico y consultor del rubro, con más de 25 años de experiencia en la industria culinaria.

Se declara foodie desde antes de que el concepto fuese popular, siendo la pasión por la comida lo que lo hizo acercarse a ella de manera profesional. Inicia su trayectoria en el sector al hacerse cargo, primero, de la gerencia de un boliche-restaurante ubicado en Plaza Fiesta San Agustín, luego al dirigir el área de alimentos y bebidas de un reconocido club de golf, y después, al echar a andar el tercer proyecto de Grupo Pangea, Genoma.

En la actualidad se desempeña como director restaurante de cocina gourmet mexicana, La Catarina, actividad que alterna con sus funciones como director de la escuela Culinaria Kualí y como asesor en gastronomía y negocios a través de su consultora homónima.



Emprendimiento restauranero en la capital regiomontana

En Monterrey y su zona metropolitana, si buscas un lugar para comer fuera de tu casa, no batallas. Y es que la presencia de cerca de mil 380 marcas restauraneras distribuidas en 2 mil 900 sucursales en toda esta área del territorio nuevoleonés, es más que suficiente para saber que existe una amplia gama de opciones entre las cuales puedes elegir.

Esta cantidad, sin embargo, no ha sido siempre así. Es a partir del último periodo de la década de los noventa cuando la capital regiomontana inicia a experimentar una proliferación restauranera, que se origina por tres fenómenos: dos internacionales que despertaron el interés por sumergirse en el

estudio de la gastronomía e implementar proyectos relacionados con la misma; y uno nacional, relacionado con una mejora en las condiciones económicas.

Así lo hace ver Raúl Leal, destacado empresario restauranero, académico y consultor del rubro, con más de 25 años de experiencia en la industria culinaria.

El primer fenómeno internacional es el nacimiento de Food Network, en 1993, que fue la primera cadena de cable dedicada a la gastronomía y que contribuyó a desarrollar el concepto del chef como una superestrella. Y el segundo, es el éxito que experimentaba el restaurante Bulli, en España, gracias a la innovación de sus chefs fundadores, Ferran y Albert Adrià.

“Los dos fenómenos ayudaron a desencadenar ese boom a nivel mundial de la figura del chef, entonces, la gente se empieza a meter a estudiar más gastronomía y empezamos a tener muchas ganas de proponer gastronomía”, indica Leal, actual director del icónico restaurante de comida gourmet mexicana, La Catarina.

En el contexto nacional, el también director de la escuela Culinaria Kuali, indica que la recuperación económica alcanzada luego de la crisis de 1994, alentó a la inversión en la zona siendo el sector restauranero uno de los rubros beneficiados. “En el periodo poscrisis empezó a haber dinero, empezaron a haber créditos, la gente quería invertir y empezamos a ver esta revolución de franquicias mexicanas”, apunta Leal.

En esta etapa, en Monterrey se da el nacimiento de los que se convertirían en grandes conglomerados restauraneros como Super Salads, Las Alitas y Grupo Nikkori, además de la expansión de Doña Tota. Y con ello un cambio en el modelo de negocio restauranero y en la oferta de sabores.

Los orígenes: negocios familiares con presupuestos iniciales limitados

Para dimensionar el cambio de paradigma que se presenta durante el boom restaurantero, es necesario, primero, situarse en el contexto previo a dicha fase.

Raúl Leal indica que antes de tal proliferación, la industria restaurantera en la ciudad, además de ser menos numerosa, se distinguía por ser de negocios familiares, con presupuestos de arranque limitados y con propuestas gastronómicas polarizadas.

“Eran negocios familiares que nacían chiquitos y luego empezaban a crecer. (Y para iniciar actividades) el único apoyo que podían recibir era un crédito, uno que los respaldara para poner algo, de qué tamaño, pues lo más modesto posible y luego lo iban creciendo”, expresa el administrador de empresas.

Además, Leal señala que los restaurantes que existían previos a esta etapa eran, austeros con menús sencillos y de precios accesibles, o bien, de manteles largos, con propuestas más sofisticadas y de costos onerosos, sin encontrarse algo intermedio entre los dos polos.

“Encontrabas hamburguesas casi casi callejeras como las del Smile Burger o pizzas como las del Josephino's, o lo opuesto, menús más elaborados que ofrecían restaurantes como Hawaii Cinco Cero, Luisiana, El Mirador, que eran mucho más grandes, u hoteles como el Ambassador, que organizaba festivales gastronómicos italianos o franceses para acercarnos a platillos que aquí no había”.

El boom: restaurantes de inversiones altas con socios no consanguíneos

Tras la recuperación económica en el país luego de la crisis

de 1994, las personas estaban ávidas por invertir su dinero en negocios que consideraran redituables, sin importar necesariamente que estos estuviesen involucrados o no con sus familias. “Ya no era un negocio familiar, ya era alguien con un concepto y otros que estaban dispuestos a invertir”, comenta el consultor.

Este deseo de inversión, en conjunto con el creciente interés por el mundo de la gastronomía a raíz de la exposición mediática de la figura del chef, hicieron que el negocio restaurantero resultara en sumo atractivo.

Es justo en ese tiempo cuando Leal inicia su camino en la industria gastronómica al hacerse cargo, primero, de la gerencia de un boliche-restaurant ubicado en Plaza Fiesta San Agustín, luego al dirigir el área de alimentos y bebidas de un reconocido club de golf, y después al echar a andar el tercer proyecto de Grupo Pangea, Genoma.

Asimismo, ésta también es la fase del surgimiento de las franquicias restauranteras, que representaron un cambio de paradigma al constituir el punto medio entre los opuestos que antes prevalecían: el local modesto vs. el restaurante de manteles largos. “Ya no era el changarrito de la calle, pero tampoco tenía que ser un restaurante de fine dining”, apunta el empresario.

El distintivo de este nuevo tipo de restaurante es una ambientación relajada, además de menús variados y una estructura formal. “Empieza a haber una efervescencia gastronómica sin tanta pomposidad, sin tanto estiramiento y así es como me tocó a mí ese gran arranque”, subraya Leal.

Tales características, sin embargo, no sólo aplicaron a las franquicias sino también a aquellos restaurantes de solo una o dos sucursales, que además tenían el plus de haberse concebido por especialistas en el rubro culinario con

deseos de innovar a través de sus proyectos.

En este grupo se encuentra, por ejemplo, La Catarina, que gracias a la visión del chef Guillermo González Beristáin, se constituye como el primer restaurante mexicano de negocios en Monterrey, elegante en su decoración pero de ambiente relajado, con una propuesta de cocina gourmet pero con precios asequibles.

Otro ejemplo emblemático de este grupo es el Mediterranean, fundado por el chef Antonio Márquez. “Toño llega a la ciudad con uno de los restaurantes que, para mi gusto, era de lo mejor, muy adelantado a su época, que fue el Mediterranean, un restaurante con un concepto fine dining pero mucho más relajado, con música tipo lounge, un lugar más parecido a los restaurantes de hoy”.

Presente: la transición a la sencillez

El departamento de investigación estadística de Residente, indica que en la actualidad (finales de la década de 2010) están naciendo en Monterrey 2.4 restaurantes a la semana, en promedio. Los especialistas estipulan que la tendencia de crecimiento continuará al alza en el corto y mediano plazo. ¿Qué dice lo anterior? Que hay industria restaurantera para rato.

Tal tendencia se entiende al considerar el argumento de Leal, respecto a que los proyectos restauranteros continúan distinguiéndose por armarse de muchos socios, algunas veces más de los realmente necesarios, y que por eso resulta “muy fácil conseguir el capital para poner un restaurante”, al menos comparativamente a lo que sucedía antes del denominado boom.

Además, el desarrollo restaurantero se ha descentralizado y “hoy si vas a cualquier barrio de la ciudad, en el que tú quieras, Juárez, Apodaca, Escobedo, Santa Catarina, las perife-

rias, vas a encontrar grandes restaurantes, gente que está haciendo las cosas muy bien”, asegura el empresario. No obstante, el especialista afirma que empieza a emerger una transición hacia el emprendimiento de restaurantes de menores dimensiones y presupuestos de arranque, pero de mayor operabilidad y con sabores más honestos.

“Creo que transitamos por mucha pirotecnia y estamos regresando a una cierta simplicidad, no malentendida pero muy minimalista. Es decir, se están haciendo platillos que sí, son ‘instagramables’, bonitos, pero que su esencia es honesta, enfocada en el insumo. Estamos regresando, entonces, a la importancia del insumo, más que la importancia de la pirotecnia en el platillo”.

En este caso sitúa a restaurantes como 13 Puercos, Kadoya, Milk, La Estelina y El Guayabo, lugares de dimensiones físicas modestas pero con una propuesta gastronómica de primer nivel.

“Soy un fiel creyente de que el futuro restaurantero es el restaurante muy pequeño pero muy operable y de sabores honestos”, concluye Leal.

Burger Mr Brown

Mr Brown

A mediados de los años 70 comienza la historia de Tacos Don Pancho. Con 13 sucursales, se destacan por sus guisos de carne, chicharrón, frijol, jalapeño con queso, papa o deshebrada. Lo que más disfrutan los comensales es "chopear" su taquito al vapor en la famosa salsa verde.

Tacos al vapor





Tacos Don Pancho

A mediados de los años 70 comienza la historia de Tacos Don Pancho. Con 13 sucursales, se destacan por sus guisos de carne, chicharrón, frijol, jalapeño con queso, papa o deshebrada. Lo que más disfrutan los comensales es "chopear" su taquito al vapor en la famosa salsa verde.

Cerveza Bocanegra





Cerveza Bocanegra

Creada hace siete años por el chef Guillermo González Beristáin y el emprendedor Checo Gutiérrez con el objetivo de celebrar el esfuerzo al trabajo, cualquiera que éste sea. El éxito de la cerveza y su relevancia en la industria gastronómica, se fundamenta en la calidad de sus procesos y la postura inclusiva de la marca. Es el ejemplo perfecto de la democratización del lujo.

Conchas





Panem

El Dr. Michael Zenkl, fundador de Panem, dice que el restaurante es la realización de un sueño de la niñez que decidió compartir a través del aroma del pan recién horneado. Su motivación es ofrecer panes artesanales hechos al momento, con la ayuda de expertos en panadería. Su oferta también incluye hamburguesas, croissants, pizzas, tortas, ensaladas, entre otros.

Tamales norteños





Tamales Los Guajardo

Este concepto nace en 2014 con el objetivo de brindar una alternativa saludable de tamales. Es la única marca mexicana en ofrecer este platillo para personas con diabetes, por ser bajos en grasas. Actualmente poseen tres sucursales en Nuevo León y una en Jalisco. Dentro de su oferta se encuentran los tamales de acelga, zanahoria, queso panela, espinacas, frijol negro o dulces.

Chile en nogada





La Catarina

Este restaurante se especializa en gastronomía mexicana tradicional. Sus platillos reflejan la mezcla de ingredientes autóctonos que trasladan al comensal a distintas zonas del país, haciendo énfasis en la cocina norestense al estilo gourmet.

Filete de salmón en salsa Tapachula





Mariscos Don Arturo

Desde hace 37 años, Mariscos Don Arturo es referencia en la ciudad en cuanto a comida de mar. En los últimos 20, han ofrecido nuevas propuestas en su menú para atraer más clientes, incluyendo sopas y tostadas. Iniciaron con mojarra y coctel de camarón, y actualmente su oferta incluye varios estilos de este marisco: a la diablo, al ajillo, a los tres quesos. También tienen jaibas rellenas, mariscada, pulpos e inclusive ancas de rana.

Tacos mañaneros





Tacos Villa de Santiago

Fundado en el año 1994 y con más de ocho sucursales en la ciudad, ofrecen 25 guisados para sus tacos mañaneros. Los que más piden los comensales son los de barbacoa, chicharrón, chiles rellenos de carne, al ser los más representativos de los sabores norestenses.

Enchiladas





Taquería Juárez

Con casi 75 años, Taquería Juárez es uno de los restaurantes más tradicionales de la ciudad, al ofrecer una variedad de antojitos mexicanos con un sabor y sazón que se ha mantenido a través de tres generaciones. Su menú está conformado por tacos con varios guisos, flautas, envueltos, tostadas, sopes, enchiladas y actualmente, chilaquiles.

Creo que transitamos por mucha pirotecnia y estamos regresando a una cierta simplicidad, no malentendida, pero muy minimalista. Es decir, se están haciendo platillos que sí, son ‘instagrameables’, pero que su esencia es honesta, enfocada en el insumo.

Raúl Leal
**Mentor en gastronomía
y negocios**

Carbón, fuego y humo

Contexto histórico

Alejandro Gutiérrez

Sociedad Mexicana de Parrilleros

Desde muy niño es un apasionado de la parrilla, el fuego, la carne y la convivencia que los primeros elementos conllevan. Tales intereses, aunados a su espíritu emprendedor y al deseo de fomentar la cultura de la carne asada, hacen que en el 2013 forme, junto a su esposa, la Sociedad Mexicana de Parrilleros.

A través de esta organización compuesta por una numerosa comunidad de parrilleros distribuida en distintas ciudades del país, se realizan eventos, imparten cursos, comparten recetas y ponen a la venta artículos especializados en el proceso de asar carne.

Entre los eventos que realiza el organismo liderado por Gutiérrez, destaca el Grill Master, competencia anual en la que participan parrilleros aficionados y profesionales. Los ganadores, además, tienen la posibilidad de representar a México en una competencia de grill en Estados Unidos.



Rituales del fuego

Para hablar del gusto del regiomontano por la carne asada, es imperativo entender la razón del uso del fuego y el hito importante en la historia de nuestra civilización que supuso cocinar nuestros alimentos. En el libro de 2009, "Catching Fire: How Cooking Made Us Human", el antropólogo inglés Richard Wrangham nos adentra en la importancia de este hecho y el avance en el proceso evolutivo del ser humano desde que aprendimos a tener control sobre el fuego. "Cocinar aumentó el valor de nuestra comida, cambió nuestros cuerpos, nuestros cerebros, nuestras vidas sociales y creó un organismo con una nueva relación con la naturaleza", señala el autor.

De igual forma, para entender más sobre los rituales del fuego, Alejandro Gutiérrez presidente de la Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP), marca responsable de llevar a cabo año tras año el festival de parrilleros más grande de México y Latinoamérica, destaca que el fuego es una de las mayores características que nos define como seres humanos: "El fuego fue lo que nos hizo ser una civilización, fue lo que nos hizo

humanos. Antes del descubrimiento del fuego, no procesábamos la carne y por ende debía bajar mucha más sangre al estómago para hacer el proceso de la digestión, y en consecuencia, dormíamos mucho. A raíz del descubrimiento del fuego, se cocinaba lo que ya se cazaba, y por lo tanto, se tenía más tiempo para pensar", añade el cocinero.

En ese sentido, Gutiérrez indica que el arte de dominar este elemento, y juntarse alrededor de la lumbre, es de larga data y esa misma costumbre continúa hasta la actualidad. "Es parte de un sentimiento, está en nuestros genes el estar alrededor del fuego. Hacemos lo mismo que hacíamos antes, sólo que ahora con tecnología y modernidad. Antes se cocinaba en el piso, ahora con un asador", subraya.

Entendiendo los beneficios que ha traído en el comportamiento del hombre, además de los cambios que supuso en nuestra anatomía, comenzamos a entender también cómo un pedazo de carne con hueso provoca tanto en la mandíbula y en la vista. Antes, cazar un animal era motivo para invitar a la tribu o a la raza que te ayudó a cazarlo a disfrutar de él. Ahora, la carne la compramos en el supermercado, pero también es razón para invitar a amigos, familiares o vecinos, a prender la parrilla, bien sea en bloques de sal o asadores cerámicos. Aunque han pasado miles de años, el ritual sigue siendo el mismo.

En nuestros días, encontramos que los procesos de cocción de los alimentos, con los años, se hacen de manera más especializada. Gutiérrez señala que: "la caramelización y los procesos químicos durante la cocción es algo más actual. Tenemos apenas unos 100 años con parrillas modernas. Todo a consecuencia de la Revolución Industrial y el acceso que hemos tenido a distintos materiales para la vida diaria. La tecnología también ha beneficiado lo que usamos para cocinar, en este caso, el asador".

Fuego controlado

Gutiérrez asegura que un hito en la historia del fuego fue que aprendimos a aplicarlo con menos intensidad a esas partes duras del animal. La técnica que actualmente conocemos como “slow and low”, consiste en temperaturas de fuego bajas durante mucho tiempo para romper el tejido conectivo y así lograr una mayor suavidad en la carne. “Se hacían parrillas de madera, con la fuente de calor (la leña) en la parte inferior, a un metro de distancia. No existía carbón. Así era la técnica que actualmente conocemos como fuego indirecto”.

“Poco a poco, con el pasar de los años, el hombre se ha dedicado a estudiar al animal que cocina, por ende, ha entendido que en lugares donde un animal desarrolla musculatura es porque las usa más, como las patas, las piernas y el pecho; en cambio, el lomo lo usa mucho menos para moverse, y por ende, queda más suave al cocinarlo. De todo eso ya hay libros, pero anteriormente era a prueba y error”.

Arraigo por la carne

La herencia culinaria de Nuevo León, en gran parte se observa a través de sus carnes asadas. En otras regiones del país, cuando se refieren al norte, indudablemente hacen alusión también al hecho de reunirse y prender el carbón, por el motivo que sea. Para el presidente de la conocida SMP, el arraigo del norte por la carne, es similar al del sur de Estados Unidos. Sobre ambas zonas es importante decir que se distinguen por poseer una franja de terreno de gran extensión, debido a la cantidad de minerales que contiene su suelo, muy distinto al del centro y sur. En el norte de México como en el sur de Estados Unidos, entonces, se ha desarrollado la alimentación en grano para el ganado, como producto de la poca existencia de pasto en sus tierras, lo que hace que el animal se mueva menos, desarrollando poca musculatura, creciendo más rápido y con más grasa intramuscular. La carne es más

sustanciosa y de esa manera comienza el arraigo de comer carne de generación en generación en el norte mexicano.

Este arraigo por la carne, ubica a México en el puesto número 13 a nivel mundial, según cifras del USDA 2018. En lo que respecta a Nuevo León, el consumo per cápita anual de esta proteína asciende a 37 kilogramos, cifra considerable al tener en cuenta que en el resto del país, el promedio es de 14 kilogramos según datos de la Asociación de Engorda de Ganado Bovino del Noreste.

Cortes de carnes populares en el norte de México

La preferencia por los cortes en Monterrey y el norte de México, podría variar según a quién se consulte y dependerá del grupo etario al que pertenezca. Al respecto, Gutiérrez expresa que: “un baby boomer te podría decir que no existían los cortes con nombre gringo, no había HEB, ni Walmart, no llegaba un t-bone, un rib eye o un porterhouse. Llegaba chuletón, había flecha y la aguja norteña que es parte del diezmillito, también la aguja norteña de rancho. Yo crecí con esa influencia de baby boomer”.

En 1974, después del descubrimiento de la arrachera por José Inés Cantú del Restaurante Regio, el corte se hizo muy popular, aún cuando no se obtienen más de dos kilos del mismo por animal. La arrachera original se refiere a la *outside*, la arrachera negra, de doble pellejo, la primera que sale de los músculos planos para poder acceder a la *inside* y luego al bife.

Sin embargo, al tener diferente calidad de res, gracias a sus distintos tipos de alimentación, para poder satisfacer la demanda de la arrachera, se han seleccionado también otros tipos de músculos o la *inside*, que es más grande pero con sabor distinto, lo cual ha llevado al desarrollo de varios marinados.

Con la generación millennial, y a consecuencia de la globalización, es popular la variedad de cortes estadounidenses como el rib eye el porterhouse, aunque también siguen gustando la arrachera y la aguja norteña. La picaña está en tendencia desde hace unos tres años, al igual que el pork belly.

Humo

La pasión por los ahumados tiene unos seis o siete años que se ha popularizado en Monterrey, dada la cercanía con el sur de Estados Unidos, cuyo intercambio de conocimientos y técnicas ha sido importante. "Lo que veo en Estados Unidos es que ellos voltean mucho para acá, les llama la atención el *'open fire'*, el *open grill* o el *light fire*. Les sorprende nuestra técnica de cocción de un rib eye a un término perfecto con un asador sin tapa", añade Gutiérrez, quien ha recorrido estados como Texas y Luisiana, en búsqueda de sabores e intercambio de saberes.

Para Alejandro Gutiérrez, lo importante de la evolución de la cocina norestense, la carne asada, los ahumados del sur de Estados Unidos y toda la diversidad de sabores que actualmente confluyen en Monterrey, es conectar con las raíces, de dónde venimos y no olvidar volver a lo básico. Entiende que, a pesar de toda la tecnología, la modernidad, los cortes sofisticados y las técnicas de cocción, es imprescindible regresar a lo hecho en casa.

Aguja norteña de rancho





El Gran Principal

Con cinco décadas de actividad en Montemorelos, este restaurante en un comienzo sólo vendían tres platillos: carne zaraza, machacado de carne seca con huevo y agujas norteadas de rancho. Actualmente, es un punto turístico para visitantes de la zona y hasta la fecha conservan el sabor original de sus platillos.

Central Texas BBQ Spread





Old Jimmy's BBQ

De unos cinco años a la fecha, han tenido auge los patios de humo, aquellos que se especializan en la preparación de alimentos en leña. Con esta técnica, característica del sur de Estados Unidos, las carnes pasan por un proceso de ahumado que va de 3 a 16 horas proporcionándole un sabor y una suavidad llamativa. Actualmente cuenta con dos sucursales, una en La Estanzuela y otra en Barrio Tampiquito.

Picaña





Rincao Brasil

Una característica de la mayoría de los restaurantes portugueses y brasileños, es que ofrecen el servicio table d'hôte, en el que se va sirviendo a cada cliente una porción de los distintos cortes de carne; a este tipo de restaurante se le llama rodizio. En Santa Catarina, en el Rincao Brasil, se ofrece un buffet rodizio de carnes asadas al carbón servidas como espetadas, que pueden ser acompañadas con feijoada o mandioca frita.

Col asada





Colmillo

Restaurante que toma lo mejor de la gastronomía callejera y lo vuelve suyo. Ofrecen una gran variedad de tacos, cortes de carne, ostiones, mariscos, botanas y su conocido guacamole bar. El ambiente y diseño de su sala está influenciado por la arquitectura neo-gótica y musicalizado por el *hip-hop* y música *funk* de los 70's. Todos estos elementos de diseño, sonidos y sabores, engloban la experiencia de visitar Colmillo.

**El fuego nos hizo ser
una civilización, fue lo
que nos hizo
humanos.**

Alejandro Gutiérrez
**Sociedad Mexicana
de Parrilleros**

Diversidad de sabores

Contexto histórico
Rodrigo Rivera - Río
Chef

Como editor invitado de esta publicación, el chef de KOLI Cocina de Origen, aborda junto a nuestro equipo, la importancia de los sabores que llegaron a Nuevo León provenientes de otras latitudes, que ha enriquecido nuestra gastronomía desde la fundación del Estado hasta la actualidad.



Presencia internacional en el panorama culinario de Nuevo León: de los orígenes a la actualidad

La influencia de los sabores de otros lugares del mundo está presente en Nuevo León desde que el territorio fue fundado como tal, a finales del siglo XVI, empezando por la herencia culinaria que dejaron los primeros pobladores foráneos de la región: los españoles, y dentro de estos, los sefarditas.

A los españoles debemos el uso alimenticio, además de las técnicas para prepararlos, de animales que no existían en nuestra tierra durante la época precolombina, que fueron introducidos por ellos, como las vacas, los puercos y las cabras. Y de los sefarditas, emergidos de esa comunidad ibérica inmigrante, se hereda la elaboración de elementos hoy emblemáticos de la gastronomía norestense como el cabrito asado, la carne seca y las tortillas de harina.

Así lo determina el chef mexicano Rodrigo Rivera-Río, uno de los precursores de la cultura culinaria de esta región del país en la actualidad.

“La migración ha llegado desde la época que se funda Nuevo León, a través de españoles y sefarditas. Siempre hemos recibido inmigrantes, quienes finalmente nos otorgan esa cocina internacional. Acá en el noreste, por ejemplo, uno de los platillos más representativos que tenemos es el asado de puerco y éste originalmente no es mexicano”, comenta el cofundador del restaurante de propuesta norestense y contemporánea, KOLI Cocina de Origen.

“Y no lo es”, asevera Rivera-Río, “en el sentido de que el asado de puerco fue hecho con un producto que trae el español: el cerdo, con una receta de los sefarditas, los que si bien inicialmente no consumían dicho animal por su herencia judía, se vieron en la necesidad de hacerlo para aparentar ser católicos, ante la persecución de la que eran sujetos”.

De este grupo de personas también se deriva el consumo de las tortillas de harina, que representan una evolución del pan árabe o pan de pita, y por supuesto, del cabrito.

A propósito de este último, el chef de raíces hidalguenses, pero de corazón regio, indica que los sefarditas deseaban consumir cordero, pero éste no se adaptó del todo a las condiciones climáticas del territorio, de manera que decidieron sustituirlo por “las cabras, con sabores más complejos, y después, por el cabrito, que es mucho más joven y tierno, y por ende, más apetecible”.

Siglos XIX y XX: las oleadas francesas e italianas

Para el también creador de los restaurantes Cometa y 13 Puercos de Soto, el periodo de industrialización que vive Mé-

xico desde mediados del siglo XIX, atrae de nuevo la llegada de nuevas comunidades extranjeras, entre ellas la francesa, quien aportó su respectiva y legendaria propuesta de cocina.

“Yo recuerdo que desde la llegada de los franceses a la Ciudad de México, grandes hoteles empezaron a contratar personas de dicha nacionalidad para dirigir sus cocinas y ese fenómeno comenzó a derramarse en toda la república”, apunta Rivera-Río.

En el caso de Monterrey, el chef ejecutivo del Instituto Culinario Internacional Sugar, señala que la introducción de la gastronomía gala se hace ver en el siglo XX luego de que algunos regiomontanos tomaran la iniciativa de traerla, ya sea a hoteles o restaurantes, al identificar el buen desempeño de la misma en la capital. Eso realiza Antonio Costa con el restaurante Luisiana, en 1950, y décadas después, Diego Ortiz, con la Galería del Gourmet, en 1982. También lo lleva a cabo el Hotel Sheraton Ambassador en los años 80.

Desde ese entonces, añade Rivera-Río, en la oferta culinaria de la región se empiezan a ver platillos antes desconocidos como el filete a la tártara y la piña bailadora, y con ello el interés del comensal por acercarse a tales creaciones.

“Con el tiempo llegó también la oleada de los chefs italianos, que han marcado el sabor y las texturas acá en Monterrey, entre ellos Silvano de Paola, Francesco Saggio, además de establecimientos como Il Capriccio y el Arlecchino, que le otorgan esa relevancia a la cocina italiana en la ciudad”, expresó.

El buen recibimiento de ambas cocinas en la capital nuevoleonense permite dilucidar el beneficio de integrarlas y de añadir otras de distintas procedencias. Esta integración hizo

que los restaurantes se concentraran en ofrecer gastronomía de corte internacional a sus clientes. Este proceso lo llevan a la práctica restaurantes como el Luisiana, El Granero Grill y La Guacamaya.

Años después, comparte Rivera-Río, inicia el arribo de chefs y restauranteros franceses que no provienen de hoteles o restaurantes de la Ciudad de México, sino que llegan a Sultana del Norte por el atractivo que representa la ciudad a nivel de negocio.

“Es el caso de Ludovic Anacleto del Grand Cru o Rodolphe Vanesse de Crêpe de Paris, es decir, ya no es el mexicano con visión de emprendimiento, sino el extranjero que comienza a hacerse un espacio en la industria restaurantera local para plasmar su gastronomía. También Mima González, que llegó a la ciudad con su restaurante Umai, que tenía mucho enfoque en ese sentido”, dice.

El mismo Pangea, subraya el chef egresado del Instituto Culinario de México, es catalogado en sus inicios como un restaurante de cocina internacional, aunque con el tiempo se enfoca en los ingredientes locales, todo con atención al refinamiento de la propuesta.

Por otra parte, el chef sostiene que en Monterrey también se da una migración importante de cocineros y restauranteros argentinos, que muestran interés en la ciudad gracias a la semejanza y gusto por la carne, propuestas que hasta el día de hoy son muy importantes. “Estamos hablando, por ejemplo, de El Gaucho, Las Pampas y El Diego”.

Insiste en que debe reconocerse la herencia culinaria alemana y polaca, pues asegura que gracias a las comunidades de tal origen asentadas en el sur de Texas, se desarrollaron los asa-

dores circulares con la intención de aprovechar el humo, lo que conlleva a distintos sabores en la carne sometida a las brasas.

Adaptarse o morir

Una de las disyuntivas por las que suelen atravesar los restaurantes concentrados en cocina foránea, es si deben ‘tropicalizar’ sus platillos con el fin de facilitarles el acceso a los paladares locales, o bien, respetar en la medida de lo posible sus recetas originales. Dentro del mismo dilema, también se encuentra la posibilidad de incluir en su menú, opciones que si bien son propias de la región, estas son ajenas a la gastronomía que actualmente están representando.

Para el emprendedor, también fundador del restaurante italiano Trattoria Il Cortile, las mentes que se encuentran detrás de las propuestas gastronómicas deben aprender a “flaquear” cuando es necesario, pero sin descuidar la esencia de la cocina que distingue a sus menús. De la misma forma, subraya que la tropicalización de los ingredientes se da de manera natural cuando no se dispone de los insumos originales necesarios para la creación de los productos.

“Recuerdo que cuando tenía Il Cortile no se encontraba el guanciale, un tocino a base de cachete de puerco, que da mucho más sabor y que para la carbonara es el ingrediente perfecto, y es como debería de quedar. Entonces al no haber guanciale, acabé usando tocino mexicano o un tocino local, con tan solo ese ejemplo sencillo ya estamos tropicalizando o adaptando una receta tradicional italiana con los toques y matices locales”, dijo.

Evolución de la gastronomía internacional: hacia la cocina de especialidad

Al situarnos en el panorama gastronómico actual que se vive en Monterrey y su zona metropolitana, Rivera-Río recalca los casos de la cocina coreana y la japonesa.

En ese sentido, el especialista, quien fue sous chef del equipo de planeación del Club Industrial, comenta que en Apodaca, a consecuencia del desarrollo industrial de esa zona que ha traído a su vez la migración de comunidades coreanas, se han situado una gran cantidad de restaurantes de cocinas de tal nacionalidad, algunas tradicionales, otras fusionadas, que están aportando un nuevo valor a la diversidad gastronómica del estado.

Para Rivera-Río, igual de importante es el desarrollo de propuestas culinarias japonesas en la ciudad que iniciaron establecimientos como Yama-to, Tenpu y Yamasán, “que hoy en día, siguen apegados a su técnica y concepto tradicional japonés”, y que han continuado lugares como Kadoya, Yakitori Ume y Taiwan Dim Sum. Estos restaurantes llevan a cabo una cocina de especialidad, y desde la visión del también acreedor de múltiples premios nacionales por su labor a través de KOLI, esa es la tendencia que debe prevalecer.

“Creo que el tiempo de los restaurantes de cocina internacional ha pasado, pero me gustaría transformarlo en lo que sería cocina de especialidad. En lugar de ser un menú de cocina de todo el mundo, ya debe comenzar a ser sólo, por ejemplo, japonés, como el caso de Kadoya, Yakitori Ume. Para mí, la riqueza en la cocina internacional de Monterrey, es la cocina de especialización”, añade.

“Ahora, si bien para mí tiene una mayor relevancia la cocina de especialidad, nunca olvido que, para haber llegado a este punto, fue necesario tener a los hoteles, al Luisiana, a La Galería del Gourmet, estos restaurantes que fueron los que comenzaron con esa apertura de sabores y culturas al público en general. Entre más cosmopolita sea Monterrey, más cocina de especialidad podemos tener”, concluye el chef.

Capellini mammарosa





Chef Silvano

Fundado por el chef Silvano de Paola, oriundo de la ciudad de Milán, Italia y radicado en Monterrey por más de 20 años, quien a corta edad comenzó a cocinar para su familia. Actualmente, Chef Silvano, se ha convertido en punto de encuentro para los visitantes del lugar que disfrutan de la gastronomía italiana.

Crepa Basquaise





Crêpe de Paris

Con más de 10 años y tres sucursales en la ciudad, Crêpe de Paris ofrece platillos tradicionales al estilo bistró como fondue de quesos, escargots, foie gras, paninis o su gran variedad en crepas dulces, saladas o con licor. La experiencia que se le ofrece al comensal es el de poder degustar parte de la gastronomía gala en un ambiente que se asemeja a las tascas parisinas.

Bao zi mixto





Taiwan Dim Sum

Dim sum proviene del chino y hace referencia a un estilo de comida cantonesa que busca satisfacer al corazón. Taiwan Dim Sum es pionero en ofrecer esta gastronomía en la ciudad de Monterrey. La mayoría de sus platillos son cocinados al vapor y servidos en pequeñas porciones en canastas de bambú, para que las personas puedan disfrutar varios platillos característicos de esta cultura asiática.

Ceviche mixto El Peruano





El Peruano Cevichería

Una de las cocinas más representativas de Latinoamérica, catalogada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, es la peruana, por la diversidad de ingredientes y mezcla de sabores en sus platillos. La historia de El Peruano Cevichería comenzó en el patio de una casa, ofreciendo ceviches recién hechos, y hoy, casi dos años después, ofrece en su local de Santa Catarina los sabores típicos de la tierra inca.

Fat Rice Bastard





El Guayabo

Es un restaurante de mariscos con fusión asiática. Su ambiente es casero y agradable. Dentro de su menú se pueden encontrar tacos con diversos mariscos y moluscos o de pork belly. Además de molcajetes con ceviche, sushi rolls o el Fat Rice, un arroz oriental con verduras que puede ser servido con frutos de mar, chicharrón o pork belly.

Para mi la riqueza en la cocina internacional de Monterrey, es la cocina de especialización (...)

Entre más cosmopolita sea la ciudad, más cocina de especialidad podemos tener.

Rodrigo Rivera-Río Zambrano
Chef

Cocina de propuesta

Contexto histórico

Guillermo González Beristáin

Chef

Es uno de los chefs mexicanos con mayor reconocimiento a nivel internacional, gracias a sus aportes al escenario gastronómico en nuestro país. Egresó con honores del Culinary Institute of America, de Nueva York, en 1991, para después residir en Europa en donde tuvo oportunidad de trabajar en prestigiosos restaurantes con estrellas Michelin.

Con un bagaje teórico y práctico aún más enriquecido, regresa a México en 1994 para desempeñarse como chef en distintos establecimientos hasta que en 1998 decide abrir en Monterrey su propio restaurante, Pangea. Con éste logra marcar un precedente en la industria culinaria de la región al ofrecer alta cocina contemporánea, servicio de catering gourmet, tienda de vinos y escuela de cocina.

Al día de hoy es líder del Grupo Pangea, compuesto de diez restaurantes, entre ellos Pangea, Bardot, Chino Latino, La Félix 401 y La Reynita. Su trayectoria lo ha hecho acreedor a distintos galardones como el renombrado "Diners Club® Lifetime Achievement", en el 2017.



Guillermo González: “Hay que enaltecer el ingrediente y no la receta”

“No creo en la cocina de autor y el término me parece que ha sido sobre usado y abusado”. Así de tajante es Guillermo González Beristáin, cuando se le pregunta sobre un concepto en el que la figura y trayectoria del chef suelen tener mayor peso que el valor real de las creaciones gastronómicas que éste realiza.

Y es que, para el chef ganador de múltiples premios nacionales e internacionales, la valía se encuentra en la propuesta que se desarrolla a través de los platillos, siendo ésta la protagonista y no necesariamente la experiencia de quien la lleva a cabo.

“Pienso que debe ser más una cocina de propuesta, una cocina de ingredientes más que de autor. El término cocina

de autor me parece elitista, además súper escaso”, agrega el especialista gastronómico, líder del conglomerado restaurantero de raíces regiomontanas conocido como Grupo Pangea.

Sobre dicha facultad de propuesta culinaria, el chef asegura que ésta se encuentra determinada tanto por factores externos como internos de quien encabeza la cocina, de los cuales siempre se debe estar consciente y receptivo, como lo son clima, la temporada y el equipo de colaboradores que trabajan en el restaurante.

Panorama restaurantero a finales de los 90

Guillermo González Beristáin, quien es oriundo de Ensenada, Baja California, se establece en Nuevo León a finales de la década de 1990, una etapa en la que, desde su perspectiva, ya son visibles en Monterrey, pero sobre todo en San Pedro, restaurantes que aportan un valor agregado al ámbito culinario, tales como La Parola, de cocina italiana; el Grijalva, especializado en cortes de carne; la Galería del Gourmet, de gastronomía internacional y el japonés Tenpu.

“Me parece que eran lugares que ofrecían un concepto distinto de comida mucho más fresco y mucho mejor montado que otros”.

No obstante, según plantea el chef graduado con honores del Culinary Institute of America, en Nueva York, en ese momento, además del desarrollo de recetas que presentaran alternativas a lo regularmente visto en los menús regiomontanos, se requería el desenvolvimiento de una cocina de alta gama que enalteciera los ingredientes por sí mismos.

Ante la detección de dicha área de oportunidad, González Beristáin echa a andar en 1998, Pangea, un restaurante ubicado en San Pedro que atendería dicha carencia, es decir,

uno con propuesta de gastronomía contemporánea que se concentraría en el uso de insumos frescos y de primera calidad, en este caso, para la preparación de platillos con influencia europea pero también norestense.

Entre estos ingredientes, por ejemplo, se encontraron la arúgula, gran variedad de hongos y pescado fresco, ingredientes que de acuerdo con el chef acreedor del reconocimiento The Diners Club® Lifetime Achievement 2017, por su contribución a la gastronomía, no se veían con facilidad en las cocinas de los restaurantes gourmet de la capital regiomontana, hace 20 años.

“Considero que en esa época lo que faltaba en la ciudad, más allá de hacer comida francesa o de cualquier tipo, era ese lugar que enalteciera los ingredientes y creo que eso fue lo que hizo Pangea, empezar a trabajar más con ingredientes que con recetas”, indica González acerca del restaurante que en el 2019 se ubicó en el lugar 15 dentro de la lista “Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina”.

Enaltecendo al producto nacional

Otro de los distintivos esenciales del recién creado restaurante, característica que luego serviría de inspiración para muchos establecimientos gastronómicos de alta gama que nacerían a partir del año 2000, es el enfoque en la utilización de insumos locales o nacionales.

En ese sentido, González Beristáin señala que desde sus inicios, Pangea tuvo la iniciativa de apoyar a las vitivinícolas mexicanas, y para ello, decidieron incluir en su carta de vinos productos hechos en nuestro país, específicamente en Ensenada, de tal manera que al menos 20 por ciento de ellos fuesen de dicho origen.

“Al principio causaba un poco de sorpresa al cliente, porque ni

siquiera estaba en el radar o la mente del cliente pedir un vino mexicano”, comenta el chef. Sin embargo, de manera paulatina contribuyeron al cambio de mentalidad de los consumidores, y ahora el 60 por ciento de sus vinos es de elaboración nacional.

El mismo criterio aplicó González Beristáin al segundo restaurante que abrió en Nuevo León, La Catarina, éste de cocina gourmet mexicana y ubicado en Monterrey, en donde toma la decisión de presentar sólo vinos nacionales.

“Si vamos a enaltecer la comida regional mexicana, el vino debería ser totalmente mexicano y eso generó críticas negativas de los medios y clientes. En ese entonces [año 2000] decían que cómo nos atrevíamos a tener sólo vino mexicano. Yo respondía ¿por qué no?”, relata.

Esta fidelidad a sus principios es motivo de satisfacción para el especialista culinario. “De lo que me siento orgulloso cuando abrí Pangea es de no seguir lo que todo el mundo estaba haciendo, no repetir lo que ya existía en la ciudad y no hacerle caso a la gente que me decía que este concepto no iba a funcionar”, continúa González.

“La primera mesa que se sentó en Pangea a comer pidió totopos y salsa. No había y no se los dimos. Probablemente si lo hubiéramos hecho con tal de complacer al cliente, Pangea el día de hoy no estaría abierto”, concluye.

Democratización del lujo

En las últimas décadas, algunos estudiosos de las ciencias sociales y económicas han empezado a hablar de una ‘democratización del lujo’, haciendo referencia a que cada vez son más personas que, independientemente de su nivel de ingresos, pueden tener acceso a productos y servicios que antes sólo estaban al alcance de aquellos con mayores

recursos, “siempre de manera parcial y atenuada, pero de forma sistemática y constante”, asevera el académico español Eduardo Irastorza.

Lo que sucede en el ámbito culinario no queda exento de esta tendencia, pues hoy en día una mayor cantidad de comensales tiene oportunidad de degustar las propuestas gastronómicas de los restaurantes de alto costo, principalmente gracias a que dichos establecimientos se han flexibilizado ofreciendo menús de menor precio.

“La práctica de tener un menú económico de tres tiempos existe desde hace mucho tiempo en Europa. Por ejemplo, restaurantes de tres estrellas Michelin, en Francia o en España, te ofrecen un menú mucho más compacto, con la misma calidad de los demás ingredientes que usan en su menú, pero a lo mejor utilizando preparaciones un poco más cortas o con algunos ingredientes no tan costosos”, expresa González Beristáin.

“Tal actividad ha permitido a los restaurantes mostrar un poco más de su cocina a un público que tal vez no tiene la capacidad para hacer ese gasto frecuentemente”, y para el reconocido chef dicha práctica empieza a observarse también en el contexto regiomontano.

Cocina de propuesta en la actualidad

González Beristáin, quien gracias a su esfuerzo y al de las personas que lo han acompañado a lo largo de su trayectoria como emprendedor gastronómico, encabeza hoy al Grupo Pangea, compuesto por ocho restaurantes, apunta que el enfoque en los ingredientes sigue siendo, para él, el principal diferenciador de un proyecto restaurantero con propuesta.

“Valoro y respeto mucho a la gente que invierte en el ingre-

diente, que no escatima, que te está dando el mejor producto posible y que te cobra de acuerdo”, dice el chef reconocido por llevar a Monterrey al escenario gastronómico internacional.

“Me encanta lo que están haciendo los chicos de Bread y lo que han hecho con el pan en la ciudad es admirable. Hace 10 años pagar unos 40 pesos por un baguette, no hubiese funcionado. El éxito que tienen te demuestra que, si ofreces un buen producto, la gente no escatima. Tanto lo que hacen en la panadería como lo que hacen en Milk”, asegura.

También destaca la labor del restaurante Señor Tanaka, en donde, desde su punto de vista, el ingrediente continúa siendo la estrella del lugar.

Asimismo, sostiene que el trabajo de Nómada XXI es plausible porque considera que es un buen ejemplo de lo que significa el esfuerzo en Monterrey. Y es que ellos iniciaron siendo un foodtruck y en la actualidad se han convertido en un restaurante de aproximadamente 600 metros cuadrados, con gran éxito.

“El concepto entrelazado de comida con vino, no hay nadie en la ciudad que lo haga como Ludovic Anacleto de El Grand Cru, y por supuesto, los que llevan el estandarte de la cocina norestense: los hermanos Rivera-Río. Me parece que Koli es el lugar que va a trascender generaciones con su propuesta”, finaliza González Beristáin.

Verano en Santiago. NL





Koli Cocina de Origen

Koli, que significa abuelo en náhuatl, es referencia de cocina norestense contemporánea, teniendo como objetivo primordial, el rescate de las recetas inéditas de la región. La propuesta de los hermanos Rivera-Río es denominada “Cocina de Origen”, la cual considera, estudia y analiza cada ingrediente que incorpora en cada uno de sus platillos, de manera que le permita a los comensales tener una experiencia gastronómica basada en la historia de la región.

Pulpo en mole negro almendrado





9 Fuegos

Nueve Fuegos se caracteriza por ofrecer platillos de cocina internacional, con especial interés en lo relacionado a cortes finos a la parrilla, ofreciendo al menos 15 estilos de cortes. Su ambiente, estilo casual dining, es propicio para reuniones familiares o de negocios ya que cuenta con una amplia terraza. Su propuesta gastronómica incluye, además de carnes, pescados, pastas, mariscos, así como opciones veganas y vegetarianas.

Ostra toro





Sibau

Se define como un restaurante lounge con ambiente contemporáneo y buena música. Ofrece una experiencia única, no sólo a través de su particular mixología, sino con su propuesta de cocina internacional con acentuaciones mexicanas, y en pequeñas porciones, o bite size, fomentando que los comensales hagan una degustación de varios de sus platillos.

Cabrito braseado en salsa de Cerveza Bocanegra





Pangea

La cocina contemporánea en México tiene dentro de sus referentes al restaurante Pangea, que inicia operaciones en 1998, bajo la dirección del Chef Guillermo González Beristáin. Se caracteriza por ser un restaurante fine dining con platillos que van evolucionando, pero a la vez pretenden evocar sabores familiares. También ofrece servicio de catering gourmet y vinos. Este año obtuvo el 15vo lugar dentro de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina.

Filete Chef Herrera





Paso del Norte

“Es la casa de la cocina norestense”, así define el Chef Adrián Herrera a Paso del Norte. Es un restaurante con ambiente relajado que sirve de espacio para eventos culturales como presentaciones de libros, exposiciones o música en vivo; teniendo como protagonista la comida fusión regional mexicana, con propuestas para el menú de reconocidos chefs, que forman parte del grupo Revolución Gastronómica Norteña, el cual tiene como objetivo difundir la cultura culinaria de la región.

La primera mesa que se sentó en Pangea a comer pidió totopos y salsa. No había y no se los dimos. Probablemente si lo hubiéramos hecho con tal de complacer al cliente, Pangea el día de hoy no estaría abierto.

Guillermo González Beristáin
Chef

Postres y dulces

Contexto histórico

Irving Quiroz

Chef

Chef repostero mexicano, aprendiz eterno de la pastelería. Es egresado del Instituto Culinario de México y cuenta con especialidades en panadería por la École de Boulangerie et de Pâtisserie, y en repostería por la École des Arts Culinaires et Hôtellerie.

Su carrera profesional abarca más de 15 años. Ha sido gerente del Instituto Tecnológico de Panificación Unilever, además de chef instructor de varias instituciones, entre ellas, el Centro Culinario Ambrosía, el Instituto Culinario de México y la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. En la actualidad es director de la escuela de repostería Aula Sabor.

El trabajo del también autor del libro "Panes mexicanos" de la editorial Larousse, donde rinde homenaje a la panadería mexicana, ha tenido exposición en distintos festivales nacionales e internacionales, al igual que en programas televisivos como "La pastelería" en Fox Life y "Top Chef México" en Sony Channel.



Repostería en NL: La historia de los que se atreven

El ámbito repostero en nuestro estado experimenta un cambio sustancial desde hace ocho años gracias al surgimiento de proyectos que se atreven a cruzar los límites de lo tradicional o lo común.

¿Cómo lo han hecho? Incluyendo en su oferta no sólo los clásicos helados de chocolate, vainilla o fresa, pastel de queso o dulces de leche, sino también otros postres que se distinguen por elaborarse con nuevos ingredientes, o bien, mediante una fusión de insumos tradicionales con nuevos.

Asimismo, se encuentran aquellos que se concentran en postres tradicionales pero que innovan en la técnica para hacerlos, lo que habla de un proceso sustentado en la necesidad de renovación.

De esta manera lo establece el chef Irving Quiroz, emergido

de las filas del Instituto Culinario de México, con cursos de especialización en panadería en la École de Boulangerie et Pâtisserie de Paris; en repostería en la École des Arts Culinaires et Hôtellerie, y en chocolatería en la Chocolate Academy en Chicago.

“La repostería norestense ha cambiado muchísimo, antes el postre de Nuevo León eran las glorias de Linares, y tú ibas a un restaurante bueno y en vez de servirte un flan, te daban una caja con glorias y tú escogías una de ahí, que me parecía algo sin chiste, hoy, en cambio, existe una propuesta mucho más interesante en ese sentido”, señala el chef Quiroz.

Como ejemplo de los restaurantes que han tenido la facultad de ir más allá en cuanto a postres, aún si integran en su menú algunos de los considerados tradicionales, el también instructor de distintas escuelas culinarias señala a Los Hidalgos, en donde, según su criterio, se hace el mejor pastel de elote.

“Ellos buscaron la manera ideal para hacer su pastel y para ello decidieron cocinarlo en un molde cast iron. Ese material térmico hace que el pan de elote salga, por afuera, con una costra tremendamente crujiente, y por dentro, queda muy húmedo, y este efecto lo hace increíble”, asegura.

Cruzando las fronteras de lo tradicional

Para Quiroz, quien en su trayectoria profesional cuenta, de igual modo, con distintas publicaciones, entre ellas el libro “Panes Mexicanos”, de la editorial Larousse, estima que es en un periodo reciente cuando empiezan a emerger establecimientos que han marcado una diferencia en la repostería de la región.

“De unos ocho años para acá han surgido grandes marcas como Theurel & Thomas, que empezó trabajando muy bien,

La Divinata que lo ha hecho muy bien también, y ahora están, igualmente, Montacometa y Cocoman”, comenta el chef que ha colaborado, asimismo, en distintos programas televisivos de giro gastronómico.

“Y si nos salimos de San Pedro, tenemos a Mille Délices, creada por un chef francés que llegó a México hace 12 años y hoy es un lugar excepcional de postres deliciosos”, agrega.

Puntualmente, acerca de la innovación que se realiza en establecimientos especializados en repostería, Quiroz argumenta que lugares como Lulo Gelato + Sorbetto, Theurel & Thomas y Bread Panaderos Artesanales, son representativos de los que generan nuevas creaciones reposteras, tanto a través de fusiones de insumos convencionales y no convencionales, como empleando principalmente ingredientes inusuales.

“Me gusta mucho, por ejemplo, lo que hace Lulo con su helado de mermelada de guayaba con queso de cabra, o el macarrón de gloria, que lo tiene Theurel y que fue creación mía. También Bread tiene un muffin con un higo, ellos congelan el higo, lo ponen dentro del muffin, lo hornean y queda el higo completamente cocido y completamente fresco, rico”.

También destaca la labor de las boutiques reposteras de larga data como El Puro Cielo, que es popular por su pastel de zanahoria, biscotti, pay de chocolate frío y hojarascas, y Angelly Pastelería, que sobresale por sus empanadas, galletas, donas, rollos de nieve, entre otros.

Los clásicos de Nuevo León

En cuestión gastronómica, pensar en nuestro estado es visualizar un cabrito al pastor, una carnita asada, una discada, unos empalmes, un asado de puerco, unos frijolitos con veneno, pero también es remitirse a una interesante

variedad de platillos dulces o postres.

Desde la perspectiva de Quiroz, co-fundador y director de la escuela de repostería llamada Aula Sabor, entre los principales postres icónicos de Nuevo León se encuentran el pan de elote de la Carretera Nacional, las hojarascas de Montemorelos o Allende, las empanadas de cajeta de Monterrey, los turcos de Santiago y las glorias de Linares.

Ahora, si se desea llegar a la raíz de lo que da vida a los postres norestenses más representativos, es decir, a sus ingredientes primordiales, el también consultor expresa que entre ellos están la nuez, la manzana, el membrillo, el dulce de leche de cabra, el queso fresco, el piloncillo, la mantequilla y la miel de agave.

¿Qué hace falta?

Pese al panorama optimista de la repostería en la región, gracias al esfuerzo de emprendedores que se han atrevido a innovar, Quiroz, que se ha desempeñado como chef ejecutivo de la boutique de repostería francesa, Theurel & Thomas, y como chef repostero de la empresa Chocosolutions, subraya que aún falta gran camino por recorrer en dicho ámbito, sobre todo por el lado del comensal.

¿Por qué del lado del comensal? Porque el especialista asevera que es necesaria una mayor apertura hacia la degustación de nuevas creaciones en postres, ya que muchos regiomontanos optan por elegir lo convencional, y eso impide que los dueños de establecimientos especializados incluyan repostería con innovación.

“De repente hace falta que el comensal se atreva a probar cosas nuevas y que se salga un poquito de la zona de confort de siempre tener el mismo postre en la mesa”, dice Quiroz.

“Y es que me ha tocado hacer varias consultorías en restaurantes en los cuales propongo e implemento postres con sabores diferentes, y luego regreso a ellos a los dos años, y cada cosa que se hizo interesante en un principio, se quita y deciden regresar a las alternativas de antes porque el cliente pide seguir con lo tradicional”, continúa el chef.

“Entonces, por tal situación creo que hace falta mucho atrevimiento por parte del restaurantero en cuanto a propuesta de repostería”, afirma.

Acerca de lo que Quiroz desearía ver en los menús de restaurantes y establecimientos especializados, el instructor comparte la conveniencia de emplear insumos locales para realizar repostería nacional e internacional.

“Falta atreverse a comer un pan de elote con queso de cabra. O me gustaría encontrar un flan de leche de cabra con cajeta de la región, creo que esa puede ser una fusión muy interesante de postres norestenses con lo clásico. O hacer un crême brûlée de manzana de Arteaga o un tarte tatin de manzana de Arteaga o, hablando de la nuez, un pastel de nuez de Rayones, hace falta mucho darle esa autonomía local pero salirnos de lo clásico”, finaliza.

Pan de Elote





La Casa de la Abuela

El pan de elote, este manjar dulce y dorado preparado con maíz y de origen incierto, es un pan representativo de la gastronomía mexicana. En Nuevo León hay ciertos lugares que son visita obligada para degustar este postre. Uno de ellos es La Casa de la Abuela, en el Pueblo Mágico de la Villa de Santiago, considerado como uno de los mejores del estado. Su local se encuentra frente a la plaza principal.

Hojarascas





Pastelería Angelly

Las hojarascas son galletas delicadas estilo polvorón muy famosas en Nuevo León. Entre sus ingredientes principales se encuentran la manteca de puerco, la harina de trigo, azúcar y canela. Se puede encontrar una gran variedad de hojarascas en Pastelería Angelly, reconocida desde hace 30 años como una de las mejores en productos de panadería, ubicada en la Tampiquito, de San Pedro Garza García.

Turcos





Turcos Santiago

Los turcos son unas empanadas de sabor un poco dulce, hechas de harina de trigo con manteca de puerco y rellenas de carne de cerdo con piloncillo y otras especias del Medio Oriente -de allí su nombre- como el clavo, la canela y el anís. Se suelen servir en una canasta, acompañados de café o champurrado. Los más tradicionales y reconocidos en la región, desde 1981, son los Turcos Santiago.

Glorias de Linares





Glorias de Linares

El origen de las glorias está relacionado con el asentamiento de los sefarditas en la región. El uso de leche de cabra, nueces, piñones, almendras, cacao, coco, miel y otros ingredientes para postres, es típico dentro de la gastronomía europea y del Medio Oriente. Dice la historia que en Linares, la señora Natalia Medina Núñez, mezcló leche de cabra o de vaca "crudas", azúcar y nuez de castilla, logrando ese dulce "que sabe a gloria". Por su rico sabor se hicieron famosas y son conocidas en todo el país por su tradicional envoltorio de papel celofán rojo.

Macaron con glorias





Aula Sabor

El Macarrón o Macaron, esta galleta crujiente por fuera y esponjosa por dentro, se suele rellenar con variedad de ingredientes. En Aula Sabor, expertos en repostería con cursos presenciales y en línea, enseñan en sólo 4 horas el arte de realizar este delicioso postre europeo fusionado con las Glorias de Nuevo León. También enseñan a hacer trufas, panes de fiesta, chocolatería o decoración con aerógrafo.

Churros





Churros Toño

Desde 1967 y especialmente en época de frío, se distingue en distintas zonas de la ciudad un olor característico a masa frita y largas filas esperando poder degustar los inconfundibles Churros Toño. Este postre crujiente, puede ser comida sólo en su envoltura de azúcar o se le puede agregar jarabe de chocolate, cajeta o leche condensada.

De repente hace falta que el comensal se atreva a probar cosas nuevas y que se salga un poquito de la zona de confort de siempre tener el mismo postre en la mesa”

Agradecimientos

Adrián Herrera
Adriana Lavín
Alejandro Gutiérrez
Chuy Villarreal
Conarte
Dolores Torres y La Chiva (Las Comadres)
Estudio Marco Más Chuy
Eugenio Martínez y Fernando Vela
Familia Oyervides
Familia Rendón
Fedro Ceballos
Guillermo González Beristáin
Hermanas Rodríguez
Hermanos Rivera Río
Irving Quiroz
Juan Carlos Angulo
Karim Kerbaje
Lorena Rodríguez
Martín Rodríguez
Lic. Miguel Ángel Cantú
Omar Gómez
Omar Rodríguez
Paco Caballero
Raúl Leal
Rodolphe Vanesse
Samuel Alanís
Turismo de Nuevo León

Créditos

Fotografías en las páginas 15, 216, son cortesía de KOLI Cocina de Origen. Por: Hane Garza.

Fotografía en página 95, cortesía de Raúl Leal. Por: Hane Garza.

Fotografía en página 199. Por: Juan Rodrigo Llaguno.

Entrevistas realizadas por Atziri Espinosa e Israel Albornoz, durante los meses de septiembre y octubre de 2019.

Textos por: Atziri Espinosa, Samantha Kerbaje e Israel Albornoz.

Sigma foodservice

Sigma Foodservice es una Unidad de Negocio de Sigma Alimentos empresa de Grupo Alfa, dedicada a la producción, comercialización y distribución de productos refrigerados, congelados y secos en México. Nuestro objetivo es brindar un servicio integral a nuestros clientes ofreciendo un amplio catálogo de productos con marcas de prestigio adecuado a sus necesidades.

Nuestras marcas

ComNor



57
MARCA

Delipollo



TANGAMANGA



Eugenio





**NUEVO
LEON**

¡EXTRAORDINARIO!