

Hechizos de otoño

Adriana Silvestre Fotos: Bertha Herrera | El Universal
07:46 Jueves 05 de diciembre de 2013



Usar los productos de cada temporada permite que el menú sea variado, accesible y más rico

Siempre hay sabores específicos que identifican a una época del año, aunque también existen otros que permanecen sólo por temporada. Entre el otoño e invierno las verduras características son papas, pepinos, aceitunas, algunos tipos de hongos, coles de Bruselas, calabaza, camote y lechugas, además de especias como el tomillo y el romero, y opciones marinas, por ejemplo, atún, callo de hacha o salmón, entre muchos más.



(Foto: Bertha Herrera)

Para Maycolli Calderón, del restaurante J&G Grill, cada estación del año ofrece mil posibilidades para combinar.

"El verano lo pienso fresco y frutal, por eso preparo platillos más ligeros. Ahora, con el frío, hay que usar sabores complejos. Se me antoja más una pizza de hongos con huevo orgánico, una sopa de calabaza y una copa de vino, y ya puedo irme a dormir tranquilo", asegura.

A su proceso creativo el chef agrega detalles que reflejen los gustos del paladar mexicano. "He creado platillos que incluyen frijoles negros, usamos mucho aguacate, siempre trato de emplear el chile sin abusar de él. Siempre tengo de árbol, jalapeño, guero o poblano. Todos son muy mexicanos, sólo es para conquistar a los comensales", agrega.

GRAN EXPERIENCIA CULINARIA

La manera en la que trabaja este chef venezolano es resultado de su amplia experiencia en el mundo gastronómico, pues en su recorrido ha vivido en países, como Colombia, Ecuador, República Dominicana, Puerto Rico, España, Estados Unidos y México. En este último, lo que más le ha sorprendido es el gusto de los mexicanos por el chile en sus diferentes presentaciones, aunque también utiliza mucho el aguacate en sus platillos.

A los 16 años, el chef, decidió estudiar gastronomía y a los 18 viajó a San Sebastián, España, para estudiar. En el Viejo Mundo trabajó con reconocidos chefs, como Karlos Arguiñano, José Mari Arzak, Ferran Adrià y Jean-Georges Vongerichten. Con éste colaboró en el proyecto para abrir varios restaurantes J&G Grill, por eso desde hace algunos años vive en tierras mexicanas.

Aquí, una de las cosas que más disfruta es ir al mercado, descubrir qué ingredientes están disponibles e iniciar el proceso creativo. Y es que el 95 por ciento de cada una de sus creaciones

Notas Relacionadas:

- ▶ Sopa de calabaza de Castilla con cullacoche y cebollín 2013-12-05
- ▶ Salmón chileno, pepinos libios, papas cambray y aceitunas negras 2013-12-05