



Xiaomi Yi Action Camera WiFi 16MP...

69,06 GBP ~~121,64 GBP~~ Up to Save 80% Now, Time Limited!

GeekBuying.com



aviso-oportuno.com.mx

inmuebles | empleos | vehículos | varios |

anúnciate

Twitter

Facebook

RSS

Suscríbete

por internet o llame al 5237-0800

EL UNIVERSAL MEXICO MENU

Inicio | Aviso Oportuno | Secciones | Suplementos | Minuto x Minuto | Impreso | Opinión | C. Deportiva | Regionales | Revistas | Comunidad | Multimedia | Servicios | English

El Universal | Suplementos | Menú



GRANDES PERSONAJES | GENIOS DE LA COCINA

JOAN ROCA Y JUAN MARI ARZAK, TRAEN A MÉXICO SU SAZÓN Y VISIÓN CULINARIA



ESTA BOTANA MEJORARÁ TU VISTA Y VIDA SEXUAL

SERÁ TU ALIADA PARA MANTENER EL PESO IDEAL, POR SUS POCAS CALORÍAS, Y TE HARÁ LUCIR UNA PIEL BELLA



MENÚ | ESTA FRUTA EVITA LA CRUDA Y DEPRESIÓN

CONSUMIRLA TE APORTARÁ ENERGÍA Y CONTROLA LA PRESIÓN, ADEMÁS DE OTROS BENEFICIOS

Genios de la cocina

Araceli Calva | El Universal

07:21 Jueves 16 de abril de 2015

Twitter 4

Me gusta 5

Joan Roca y Juan Mari Arzak, traen a México su sazón y visión culinaria

Aunque durante los últimos años Joan Roca y Juan Mari Arzak están considerados entre los mejores chefs del mundo por la lista de San Pellegrino, ambos cocineros de nacionalidad española, tratan de mantenerse al margen de la popularidad y coinciden en que ésta es efímera, por lo que sólo se concentran en lo suyo, la cocina.



Juan Mari Arzak y Joan Roca traen a México su visión culinaria. (Foto: Archivo)

No obstante, Roca reconoce la gran demanda que tiene su restaurante El Celler de Can Roca, ubicado a las afueras de Girona, a partir de este suceso de popularidad y la obtención de sus tres estrellas Michelin, porque para poder degustar de sus platillos, hay que reservar con once meses de antelación. Cada principio de mes se abre la reservación, por ejemplo, para principios de mayo, estarán abiertas las fechas de abril del 2016.

"A nosotros lo que realmente nos importa es que nuestros clientes salgan contentos, quieran volver, realmente les hayamos transmitido algo con cada bocado, sin importar el número que sea nuestro restaurante el cualquier lista o el número de estrellas que tengamos", asegura Roca.

Joan Roca, al lado de sus hermanos, Jordi (repostero) y Josep (sommelier), son la triada perfecta, que han hecho del Celler de Can Roca, uno de los restaurantes más populares del mundo.

Ingrediente principal, la pasión

Juan Mari Arzak, cuyo restaurante, Arzak, está ubicado en la antigua casona de sus abuelos, ubicada en San Sebastián y que desde su edificación en 1897, fue bodega de vinos y taberna del pueblo, destaca que la gastronomía ha cambiado mucho en los últimos años, porque antes se cocinaba para sobrevivir, y ahora, para llegar a ser cocinero hay que estudiar, especializarse en un restaurante concreto.

Sin embargo, el cocinero español Arzak reconoce que eso no es todo, porque para ser un buen cocinero, es necesario tener pasión, estar enamorado de la cocina, de los productos, para ser capaz de transformar un platillo en algo único.

"Pero además de eso, se necesita ser humilde. La humildad es necesaria para ser un buen cocinero, eso para mí, es imprescindible", destaca el célebre chef.

Tanto Arzak como Joan coinciden en que la cocina es parte primordial de la cultura de un pueblo, y que a través de esta se puede conocer otras culturas, por lo que es imprescindible conservar las tradiciones gastronómicas de un lugar.

Por ello, para este par de famosos cocineros, ser parte de un festival como el Wine & Food, es importante, porque pueden, a través de su gastronomía, compartir con el mundo su cultura, en este caso con México.

Estrellas del Wine & Food

Sólo un destino privilegiado como Cancún, puede reunir en un solo lugar a los representantes más importantes de la gastronomía nacional e internacional, como ocurrió recientemente con el Wine & Food, que en esta ocasión trajo a dos leyendas españolas: Joan Roca y Juan Mari Arzak, que han sentado precedente en el mundo culinario.

Lo espectacular fue que ambos estuvieron reunidos en una sola cena, en la que estuvieron acompañados por otros españoles de gran renombre, como Mikel Alonso, Bruno Oteiza, Jonatán Gómez Luna, Xavi Pérez y Rafael Zafra, durante la cena denominada "Leyendas y estrellas de España en México", donde cada uno de los chefs hizo gala de su maestría ante los fogones para deleitar a los asistentes con e cinco tiempos maridados con vinos españoles.

Para quienes están inmersos en el ámbito culinario, tal vez lo más emocionante fue ver la interacción que hubo entre estas estrellas internacionales en la cocina, observar sus movimientos y su manera de manejar los ingredientes, gracias a que el evento, llevado a cabo en el hotel Live Aqua, se realizó ante una cocina abierta por lo que los comensales pudieron ser testigos de todo la preparación de sus platillos.

Otro gran momento de esta festival, fue la cena gala "Divas de la cocina mexicana", donde diez cocineras de la talla de Martha Ortiz, Carmen "Titita" Ramírez Degollado, Yérika Muñoz, María Teresa Ramírez Degollado, Lula Martín del Campo y Susana Palazuelos, entre otras.

Cada una con su estilo y ese toque que las caracteriza en la mesa, preparó un platillo, como rollo de aguacate con pez león; dorado con una costra de pinole sobre un espejo de plátano macho y camote naranja, o medallón de pavo en mole de novia blanco, entre otros. Al final de la cena, cada uno les valió un reconocimiento especial por parte de los organizadores del evento.

Este festival tuvo un muy buen principio y el coctel de bienvenida presentado por Porsche y Grand Velas Riviera Maya, fue el anuncio de lo que sería esta colorida fiesta, donde los aromas y los sabores fueron los principales invitados.

Otro de los grandes aciertos culinarios fue el ya tradicional "Star Chefs Dinner" donde los asistentes pudieron degustar los excelsos platillos de 25 de los mejores cocineros de México y países invitados, como España y Francia, además de disfrutar el vino de 19 bodegas.

Francia también tuvo gran presencia en este evento gastronómico, a través de una cena presentada por distinguidos chefs franceses y lo mejor del vino de este país.

Por su parte, los enólogos Hugo D'Acosta de México; y Álvaro Palacios de España, recibieron un merecido tributo por su gran labor en el mundo vinícola.

0 comentarios

compartir



DESTACAMOS

OPINIÓN



Bajo Reserva
Sota ya es licenciada

ESPECTÁCULOS



"Infamia, lo que publicaron sobre Del Solar"

Roberto Romagnoli asegura que el actor está recuperándose

DE10.MX



Más de 20 MDD... 10 actores mejor pagados de Hollywood

Conoce la cifra actual y lo que ganaron en sus primeras cintas



DIRECTORIO | CONTACTANOS | CÓDIGO DE ÉTICA | CÓMO CUBRIMOS LA VIOLENCIA | PUBLICIDAD | AVISO LEGAL | AVISO PRIVACIDAD | MAPA DEL SITIO | HISTORIA

SECCIONES

NACIÓN • METRÓPOLI • ESTADOS • EL MUNDO • CARTERA • TU CARTERA • EMPRENDEDOR • ESPECTÁCULOS • CULTURA • ESTILOS • CIENCIA • TECNO • MENÚ • AUTOPISTAS • DESTINOS • SOCIEDAD • DE ÚLTIMA • DATA



EL UNIVERSAL

SIGUENOS EN:
Facebook | Twitter | RSS

OTROS SITIOS DE EL UNIVERSAL

CENTRAL DEPORTIVA
RED POLÍTICA
EL GRÁFICO
DE10
DOMINGO
CLASE.IN
OBITUARIOS

SERVICIOS

AVISO OPORTUNO
AGENCIA INTERNET
SUSCRIPCIONES
AUTOCOMPRO
CASACOMPRO
AGENCIA DE NOTICIAS
AGENCIA DE NOTICIAS RADIO

EL UNIVERSAL MULTIMEDIA

EL UNIVERSAL MÓVIL
EL UNIVERSAL RADIO
EL UNIVERSAL TV

REGIONALES

EL UNIVERSAL EDMEX
EL UNIVERSAL DF
EL UNIVERSAL GO2USA
EL UNIVERSAL VERACRUZ

© 2000 - 2015
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

EL UNIVERSAL, Compañía Periodística Nacional. De no existir previa autorización, queda expresamente prohibida la Publicación, retransmisión, edición y cualquier otro uso de los contenidos