

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydlantal@reforma.com

San Ángel tropical

PIEGARI

En plena **Avenida de la Paz**, en el corazón de **San Ángel**, hay un nuevo restaurante de nombre **Piegari**. Nada más ni nada menos que una flamante sucursal del que se encuentra en Bosques de las Lomas, así como para ser más específica en el centro comercial Arcos, donde sin duda alguna está la plaza más "in" del momento. Esta sucursal de San Ángel es una casa remodelada de esta preciosa zona que me encanta y que tenía muchos años sin tocarse, una muestra de la arquitectura de principios del siglo 20, se caía de descuidada y abandonada y la dejaren como nueva.

Como si el tiempo se hubiera regresado, ahora esta instalación luce una terraza para 120 personas y además un área lounge con capacidad para 130. Me imagino las lindas fiestas o reuniones que uno puede organizar en un lugar como éste, la verdad lo dejaron divino, en su interior está dividida en varios salones en un ambiente dominado por maderas, cristal, colores claros, abundante iluminación natural y una cálida luz artificial de noche. Con decirles que el lugar hasta tiene un wine room para 50 personas.

Nosotros en esta ocasión preferimos su interior, no sé, como que se me antojó más ese toque sobrio por parte de sus meseros, pero a la vez cálido que pensamos podías disfrutar en el lugar. Pero cual va siendo nuestra sorpresa que el comedor central donde nos ubicaron cuenta con una chimenea y un biombo que apenas separa dicho comedor de la cocina de donde proviene un ruido digno de llamar la atención. Para colmo a todo esto lo acompañaba una música tropical demasiado estridente que cambió hasta la mitad de nuestra comida. O sea la cena que pensé podía ser relajada empezó muy movidita.

En fin en realidad lo que me interesaba conocer era su cocina que se caracteriza por la combinación de la gastronomía italiana y argentina donde destacan sus pastas artesanales, risottos, pescados, carnes y mariscos con porciones abundantes propias para compartir.

Este concepto es de platos compartidos, que a fuerza de ser sinceros es para que mínimo vayan cuatro comensales para poder probar dos o tres cositas de su menú. Afortunadamente fuimos mi marido y yo con una de mis hijas y así ya no fue tan pesado.

Para empezar los adultos pedimos un Dubonet, cada uno de 77 pesos, y para abrir boca como entrada elegimos una media orden de Malfatti de 200 pesos. Es adecuada para dos personas, aunque nosotros éramos tres; son cuatro piezas y es un platillo que consiste en una entrada de bolitas de espinaca y queso ricotta con pomodoro, muy ricas. Además de esto ordenamos otra media orden de risotto con camarones y espárragos de 380 pesos, que nos pareció de un gran tamaño a pesar de ser nuevamente la ración para dos personas.

Y ya como plato principal se nos antojó una orden de lenguado al Chablis de 350 pesos, plato que también compartimos y nos alcanzó perfectamente.

Cabe mencionar que para aquellos que quieran disfrutar el fin de semana con una sobremesa a gusto a pesar de tener niños pequeños,

Chefs contra el hambre

COCINAN CON LA FAO

➤ El frijol es el ingrediente principal del segundo recetario internacional de esta organización

Arisbeth Araujo

Después de un proceso de selección, la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), tiene listas las 69 recetas del segundo recetario en el que las legumbres, principalmente el frijol, serán la base de cada creación.

Este proyecto surgió en 2008 con la elaboración del primer recetario, en el que la papa fue la protagonista de 65 platillos con alternativas saludables y accesibles para América Latina.

"Chefs Contra el Hambre busca comunicar diferentes aspectos de la gastronomía latina a través de sus alimentos básicos, que regularmente se asocian con los pobres, pero que tienen un valor nutricional alto y pueden explotarse en formas que motiven a consumir el producto.

"Simultáneamente se dan alternativas económicas que estén al alcance de todos, de esta forma se lucha contra la desnutrición" dice Juan



➤ Tamales de frijol, de Andrés Juárez.

ellos cuentan con un bonito jardín y un equipo de cuidadoras que entretienen a los niños. Digamos que este sitio tiene varios rincones y lugares dónde estar.

Para ponerle punto final a nuestra visita no podíamos dejar de probar algo de sus postres y fue entonces cuando elegimos una crepa al horno con dulce de leche y nuez de 120 pesos, también muy rica.

Para resumirles, es un lugar bonito y los platos generosos así que conviene ir en grupo y eso sí aunque es agradable necesitan mejorar el volumen y la elección de la música, porque les juro que llegó un momento en el que me sentí en Mama Rumba si es que aún existe. Habrá que comentarle esto a Fredy Name que según sé, fue quien se trajo esta franquicia de Argentina.



➤ Ensalada fría de frijoles y arroz, de Mauricio Navarro.

Carlos García Cebolla, coordinador de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre.

Ingredientes accesibles y composiciones balanceadas acompañadas de unas cuantas legumbres, son las bases fundamentales de cada receta que aparece en el libro y fueron las características que tomaron en cuenta la FAO y el chef Franck Gross de la Academie Culinaire de France, en Chile, para seleccionar de entre 200 participantes los 69 finalistas que tendrán sus recetas en el libro.

En el caso de México se registraron 46 chefs y fue el que más participación tuvo, aunque al final sólo quedaron 13 chefs, siendo así el segundo país en la lista, después de Chile que tendrá 14 recetas en el libro.

Alejandro Martínez, Pilar García, Miriam Ceballos, Andrés Juárez y Teresa Rull son algunos mexicanos que verán su platillo en el libro.

"Es un honor formar parte de un proyecto que conjunta talento e ingredientes accesibles que en conjunto llevan sabores, aromas y texturas diferentes a toda la gente, al mismo tiempo que ayuda a su mejor nutrición.

"Desde el primer recetario participé y considero que lo más importante es juntar los elementos adecuados para tener una creación rica y al alcance de todos", dice Alejandro Martínez, director gastronómico de Kraft México, quien propuso unas calabazas rellenas de maíz y frijol como receta.

Por otra parte, Andrés Juárez, con su creación tamales de frijoles, se siente muy contento de poder ayudar a la gente a través de lo que más le gusta, crear platillos.

El recetario será publicado por El Fondo de Cultura Económica. Se pretende lanzar el 16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación.

Los fondos recaudados serán empleados para ayudar a las comunidades pobres de América Latina.

PARA TODOS HAY

El frijol fue seleccionado como legumbre principal, ya que se puede encontrar en toda América Latina.

"Lo importantes es que los ingredientes se encuentren con facilidad o que puedan sustituirse sin ningún problema por otra cosa. Sin embargo, con el frijol no se tendrá ese problema porque en toda América se puede conseguir", comenta Juan Carlos García.

Hay que tener en cuenta que no es precisamente barato y tiene un precio de cubierto de 30 pesos por persona. Por tanta variedad se antoja, tendremos que regresar a su wine room, o al lounge.

LLUEVE EN LA COMER

Pues no sólo le ha llovido a la **Comercial Mexicana** en estos tiempos de crisis en sentido figurado

En cifras

Este año la publicación tuvo más poder de convocatoria.

69

recetas fueron seleccionadas

200

chefs participaron en la iniciativa

15

países figurarán en el recetario

14

recetas son de Chile, que es el país con más recetas

13

recetas del total son creadas por mexicanos

Dulce de frijol

6 porciones
Grado de dificultad: sencillo

- 2 tazas de frijoles cocidos (negros o peruanos)
- 1 raja de canela
- 1 taza de azúcar
- 1 litro de leche
- 3 yemas de huevo
- 1/2 taza de nuez o almendra pelada y molida

PREPARACIÓN: 1 hora

- Tirar el agua de cocimiento de los frijoles y ponerlos en agua limpia. Hervirlos con la canela.
- Moler los frijoles con el azúcar y la leche. Reducir a la mitad moviendo.
- Poner un poco de la mezcla caliente en un recipiente y agregar poco a poco las yemas, para templarlas. Unir la mezcla de frijoles y yemas a la olla donde estaba el resto de los frijoles. Volver a calentar a fuego medio, sin dejar de mover.
- Agregar las nueces o almendras. Seguir calentando la mezcla, hasta espesar y que esté tersa. Apagar y dejar enfriar. Servir una cantidad pequeña en una copa. Acompañar con pan o galletas neutras (como las Marías o habanera).

Contenido Nutricional (Por porción)

Calorías: 394 Colesterol: 159mg
Proteínas: 14g Carbohidratos: 56g
Grasas: 13g Sodio: 87mg



➤ Dulce de leche de frijol, de Teresa Rull.

Gastronomía de vanguardia

Diplomados

➤ **Panadería y Pastelería**
Inicia 28 de julio

➤ **Profesional en Artes Culinarias**
Inicia 17 de agosto

➤ **Artes Culinarias (sabatino)**
Inicia 5 de septiembre

Los Diplomados incluyen:
• Uniforme completo
• Materia prima
• Recetarios
• Estuche con cuchillos y utensilios
• Seguro médico
• Contamos con prácticas nacionales e internacionales

Clases únicas

➤ **Pastas secas, frescas y sus salsas**
Domingo 28 de junio

➤ **Chocolatería**
Domingo 28 de junio

➤ **Delicias del mar**
Domingo 12 de julio

➤ **Pastelería italiana**
Domingo 12 de julio

➤ **Tacos de canasta**
Sábado 11 de julio

➤ **Cheesecake**
Sábado 18 de julio

Cursos de especialidad

➤ **Cocina Básica**
Inicia 1 de julio

➤ **Coctelería Clásica y Contemporánea**
Inicia 4 de julio

➤ **Canapés Dulces y Salados**
Inicia 6 de julio

Taller

➤ **Pequeños Grandes Chefs (de 5 a 11 años)**
De 10:00 a 14:00 horas
1º grupo del 20 al 24 de julio
2º grupo del 27 al 31 de julio

➤ **Chefs Adolescentes (de 12 a 18 años)**
De 16:00 a 19:30 horas
1º grupo del 20 al 24 de julio
2º grupo del 27 al 31 de julio

Teléfonos: 5674-4368 • 5672-1271

www.sacchi.com.mx

elago Presenta Festival de Asturias Presentado por el chef Asier Abal

del Restaurante Los Arcos de Cangas de Onís, Asturias

Ubicación Lago Mayor 2da. sección del Bosque de Chapultepec

Contacto Tel: 5515 9585 www.lago.com.mx