

BUCAREST
La pequeña París



Puerta Vallarta.
Descubre la gr...
Matthew Terry.
Tendencias Primavera...



FORMADO EN LAS COCINAS DE KARLOS ARGUINIANO, JUAN MARI ARZAK Y FERRAN ADRIÀ, EL CHEF MAYCOLL CALDERÓN PROMUEVE EL RESPETO AL PRODUCTO Y EL REGRESO A LAS TÉCNICAS TRADICIONALES DE COCINA.

UNA MENTE CREATIVA

Por Galia Cárdenas
Foto Sergio Mendocina

El chef vasco Maycoll Calderón siempre ha estado involucrado en el mundo de la creación. Aventurero e independiente a los 18 años se fue a España, donde comenzó su preparación de la mano de chef Karlos Arguiñano. Durante los cuatro años que vivió en este país, también tuvo la oportunidad de entrenar en las cocinas de Juan Mari Arzak y Ferran Adrià.

Desde hace año y medio radica en México, donde está al frente de restaurante Ajió Grill, concepto creado por el chef Jean Georges Vongerichten y ubicado en The St. Regis Mexico City.

¿Cómo son los principales momentos que recuerda de Karlos Arguiñano y Juan Mari Arzak?

Con Karlos inicié mi carrera y comencé a apreciar lo que es este mundo. Con él estuve un mes y después de eso, Muchomas, gracias, recibí un favor suyo, quiero entrar a Arzak. Él es un sumamente amigo y él día siguiente ya estaba con Juan Mari, donde permanecí casi dos años.

Al igual que Karlos, tiene la filosofía de respetar el producto y de poner lo mejor en cada plato.

¿Cómo fue su experiencia en El Bulli, nombrado en cinco ocasiones El mejor restaurante del mundo?

Me gustó en el sentido de que se da otra dimensión, la forma de crear y organizar es totalmente distinto y experimental, para cada plato eramos tres o cuatro personas y todo estaba muy calculado, era mucha gestión, imagina, años, así es cuando identificas cuál era el tipo de cocina que yo quería hacer.

¿Que tan difícil es el mundo de la gastronomía?

Es para un cierto grupo de gente al que le gusta la adrenalina. Hay momentos en que me toca mucho presión y más en restaurantes como Arzak y Jean-Georges, donde cada día tiene que salir todo perfecto.

8 consentido.com.mx

GOURMET CONSENTIDO

Apasionado de su arte

Mayo de Yucatán tostado, filetes negros y puré de elentrio

Cada plato debe tener una explosión de sabores que resulten únicos.

MAYCOLL CALDERÓN Chef Ajió Grill México

¿Ahora hay una tendencia de regresar a lo orgánico, ¿cómo se ve en algo diferente?

Es boom de los químicos y los espumas se está haciendo a un lado, estamos regresando a la cocina básica y tradicional, a usar la sartén y el grill. Es lo que la gente pide, comer algo rico, sabroso y con buenos ingredientes.

¿Hay algunos restaurantes en Estados Unidos, Puerto Rico y muchos otros lugares. ¿Cómo ha sido esta experiencia?

Cada país es un mundo distinto. En Puerto Rico era muy difícil conseguir buenos productos porque era una isla, mientras que en México se me hace muy fácil cocinar. Para mí, es a la Central de Abastos como visitar un parque de diversiones. Voy todos los miércoles y siempre me gusta con algo distinto.

¿Qué ingredientes mexicanos le gustan?

Soy fanático del aguacate, que nosotros incorporamos en una pizza. Creo que revolucionamos un poco el concepto, pues no usó ni queso ni tomate.

También me gusta mucho el pimiento, que se da muy bien en México, aunque no se usa tanto. El cilantro y las hierbas son espectaculares. A mí me muchacho los días. No sé si el país un finfo que tienen, no solamente en cultura, también por el producto que ofrece la tierra.

¿Cómo se ve en México?

Lo disfruto mucho, siempre hay algo que hacer, que investigar, que probar. La cultura es impresionante.

¿Qué platos le hacen reír?

Soy fanático de las quesadillas, soy el primero que estoy en la esquina comiendo. Quiero probar lo que los mexicanos comen a diario. Luego me doy el lujo de ir a restaurantes más finos a conocer lo que hacen ellos.

¿Sublime que considero a Jean-Georges uno de los maestros, ¿cómo es su relación con él?

Llevo ya casi nueve años con él, empezé en su restaurante de Nueva York. Siempre quise entrar y al año ya era segundo de cocina. Él me ha enseñado que cada plato debe tener una explosión de sabores, de manera que en cada bocado la gente note algo distinto que no haya probado en ningún otro sitio.

¿En qué consiste el menú de elentrio que creaste para Ajió Grill?

Ahora incorporamos sabores como de tierra y lluvia, tomate, bonito, calabaza, coles de bruxelas, hongos. Hay que aprovechar lo que ofrece la temporada. El menú lo cambiamos cada cuatro meses en función de la estación.

9 consentido.com.mx

SABORES DE OTOÑO

El menú de temporada de Ajió Grill está inspirado en Ajió y Mérida, algunos de los platos son:

- Sopas de calabaza, hortalizas y elentrio
- Atún en costra de arroz japonés, emulsión de zanahoria (cuka picante asiática) y té verde.
- Callo de hacha, coliflor caramelizada, emulsión de Alcapurri y pimentón.
- Salsitas de salmón con amor cilantro.
- Mero de Yucatán tostado, filetes negros y puré de elentrio.
- Salmón chileno, papas fritas, queso cambray, avellanas, nogai y limón.
- Bacalao en papas, hongos ahumados con Chile verde y menta.
- Pizza de hongos ahumados con huevo de gallo orgánico.

¿Cómo logra crear constantemente nuevos platos?

Me imagino mucho el plato antes de agregar el cuchillo, soy muy visual, todo lo analizo y se me queda grabado fácilmente, como una fotografía y después lo conecto con el placido.

Yo me pongo todos los días la meta de crear tres cosas y no siempre tiene que ser en la cocina.

¿Ajió Grill acaba de recibir un premio por su cava, ¿qué tanto le involucra en la creación de los vinos?

Totalmente, pues tienen que acordarse con lo que creamos en la cocina. Al igual que el menú, constantemente estamos modificando la carta y buscando cosas diferentes, vinchos pequeños, boutique, que no se conjugan en ninguna otra parte.

En el día a día de su vida, ¿cómo se ve el mundo del vino?

Yo me voy más de 3 mil botellas y 300 enológicas.

¿Cuál es su definición del éxito?

Disfrutar lo que uno hace. Me encanta la cocina, puedo estar aquí todo el día con los clientes y creando.