

American Airlines 

News

EN IRLANDA,
LAS VISITAS
SE CELEBRAN
EN FAMILIA

¡MIAMI MÍO!
CONOZCA SUS
ÁREAS MÁS
DINÁMICAS

CENA
SORPRESA
EN LA
CIUDAD
DE MÉXICO



MALUMA

EN LA INTIMIDAD

AGOSTO/SEPTIEMBRE 2019

¡Qué, sorpresa!

Llegan cenas *pop-up* a Ciudad de México/
Os jantares *pop-up* na Cidade do México
por Odette Herrera

AL LLEGAR A UNA CASA DE FACHADA azul y sin letrero en Coapa, al sur de la ciudad, ignoro qué encontraré. Entro y me vendan los ojos, me sientan frente a una mesa y escucho una audio-novela: *El piano y María*. De pronto, estoy a principios del siglo XX, en el Porfiriato, época en la que el presidente de México (Porfirio Díaz) estuvo obsesionado con europeizar a México de todas formas posibles.

Percibo sonidos y aromas, y al terminar el capítulo, me destapan los ojos y empieza un festín de platos típicos de aquellos años: bocadillos preparados con salmón, queso y cremas (antes del Porfiriato no se usaban estos ingredientes en la cocina mexicana), estofado al horno de leña, mole de metate, *rack* de cerdo añejado y una degustación de postres que incluye crema de rosas, pastel de chocolate de metate y gelatina de maracuyá.

Esto es **Candelilla**, una cena concepto que transporta a los comensales a una época o región histórica. Las temáticas cambian cada tres meses y cada una es única e irrepetible.

Es una de muchas *pop-up dinners* que han surgido en la Ciudad de México para dar una experiencia diferente a los amantes de la gastronomía. Dos elementos son claves: el menú es sorpresa, fuera de lo convencional, y en algunas ocasiones el lugar de la cena no se revela hasta un par de días —o incluso horas— antes de la fecha.

Una de las *pop-up dinners* pioneras es **The Hidden Kitchen**, creación de Sandie Hamon, una francesa apasionada de la gastronomía, y del chef mexicano Gerardo Aguilar. Las *pop-ups* de Hidden se caracterizan por ofrecer alta cocina en una larga mesa montada en algún lugar inusual de la ciudad; por ejemplo, el último piso de



Filetes de res al carbón, en Hidden Kitchen./ File de carne bovina feita na brasano Hidden Kitchen.



Cóctel de autor en Chef Clandestini./ Coquetel em Chef Clandestini.

AO CHEGAR A UMA CASA DE FACHADA azul e sem letreiro em Coapa, ao sul da cidade, não sei o que vou encontrar. Entro e me vendam os olhos, sentam-me a uma mesa e ouço uma novela de rádio: *O piano e Maria*. De repente, estou no início do século XX, no Porfiriato, época em que o presidente do México (Porfirio Díaz) estava obcecado em europeizar o país.

Percebo sons e aromas e, no final do capítulo, desvendam meus olhos, e começa um festim de pratos típicos daqueles anos: sanduíches preparados com salmão, queijo e cremes (antes do Porfiriato estes ingredientes não eram usados na cozinha mexicana), refogado no forno a lenha, molho de metate, costeletas de porco maturado e uma degustação de sobremesas com creme de rosas, bolo de chocolate de metate e banana ao forno com creme de caramelo.

Sou uma das convidadas ao jantar do **Candelilla**, cujo conceito transporta os comensais a uma época ou região histórica. Os temas mudam a cada três meses, e cada um é único.

É um dos muitos *pop-up dinners* (jantares surpresa) que surgiram na Cidade do México com a ideia de uma experiência diferente para os amantes da gastronomia. Dois elementos são fundamentais: o cardápio é surpresa, fora do convencional, e, às vezes, o local do jantar só é revelado alguns dias — ou até mesmo horas — antes do momento programado.

Um dos *pop-up dinners* pioneiros é o **The Hidden Kitchen**, criação de Sandie Hamon,



la Torre Reforma. Cada evento es diferente, con escenografías inesperadas, arte e incluso *performances* en vivo. Hidden también cuenta con cenas *pop-in* cada tres o cuatro semanas en su ubicación fija del centro histórico de la ciudad, y a las que invitan a otros talentos a cocinar.

En una cena reciente, el proyecto gastronómico Sexto Colectivo creó un menú inspirado en la comida de la calle de la Ciudad de México. El viaje gastronómico incluyó tamalitos con masa de concha, camaronillas, mole con plátano frito, tortas de pato confitado, gelatinas de gardenia, tostadas de manitas de cerdo y camotes nixtamalizados ahumados. Todo acompañado por una extraordinaria mixología a base de mezcales, cervezas artesanales y licor de chile ancho.

“La esencia de The Hidden Kitchen es crear experiencias gastronómicas irrepetibles. Creemos en el poder de la comida para contar historias, y jugamos con el diseño y los espacios para generar formatos innovadores”, dice Hamon.

Para otras *pop-ups*, la experiencia es estar sentado frente al chef mientras prepara la comida. Tal es el caso de Chef Clandestí, de un consultor de innovación gastronómica, Tomas Bleier, y el chef Allan Feldman. Bajo el lema de “*eat and greet*” (come y saluda) organizan cenas para 15 personas en la acogedora cocina de un pequeño restaurante al poniente de la ciudad.

“Observando en primera fila la línea de trabajo de la cocina se crea una complicidad entre quienes lo viven, lo preparan y lo disfrutan”, comenta Bleier. El mismo día, los chefs eligen y adquieren los ingredientes a utilizar, para presentar un menú con sabores 100% locales. Aquí, pude disfrutar de una degustación de vegetales orgánicos, ceviche de pulpo, lechón horneado y una dulce carlota.

Si para Chef Clandestí el protagonista es exclusivamente la comida, para Candelilla lo es toda la experiencia. “Candelilla es un viaje al México que está en todas partes. Ese de los sabores del campo, de los brazos abiertos, del orgullo por la tierra, de los tiempos elegantes de antaño y de las ideas de nuestro presente”, manifiesta Héctor Gil, su organizador.

uma francesa apaixonada por gastronomia, e do chef mexicano Gerardo Aguilar. Os *pop-ups* do Hidden caracterizam-se por oferecer alta cozinha em uma longa mesa montada em algum lugar incomum da cidade; por exemplo, o último andar da Torre Reforma. Cada evento é diferente, com cenografias inesperadas, arte e até performances ao vivo. O Hidden também organiza jantares *pop-in* a cada três ou quatro semanas em seu endereço fixo no centro histórico da cidade, aos quais convida outros talentos para cozinhar.

Em um jantar recente, o projeto gastronômico Sexto Colectivo criou um cardápio inspirado na comida de rua da Cidade do México. Incluiu tamalitos com massa de concha, camarões miúdos, molho com banana frita, tortas de pato confitado, gelatinas de gardênia, tortilhas de pé de porco e carpaccio de robalo. Tudo acompanhado por uma extraordinária mixologia baseada em mescais, cervejas artesanais e licor de pimenta.

“A essência do The Hidden Kitchen é criar experiências gastronômicas únicas. Acreditamos no poder da comida para contar histórias e jogamos com o desenho e os espaços para gerar formatos inovadores”, diz Hamon.

Em outros *pop-ups*, a experiência é ficar sentado na frente do chef enquanto prepara a comida. É o caso do **Chef Clandestí**, de um consultor de inovação gastronômica, Tomas Bleier, e do Chef Allan Feldman. Com o slogan “*eat and greet*” (coma e aplauda), organizam jantares para 15 pessoas na aconchegante cozinha de um pequeno restaurante no oeste da cidade.

“Observando, na primeira fila, a linha de trabalho da cozinha se cria uma cumplicidade entre aqueles que convivem, preparam e apreciam”, comenta Bleier. No mesmo dia, os chefs escolhem e compram os ingredientes, para apresentarem um cardápio com sabores 100% locais. Aqui, pode-se desfrutar de uma degustação de vegetais orgânicos, ceviche de polvo, leitão ao forno e uma doce torta charlotte.

Se, no Chef Clandestí, a protagonista é a comida, no Candelilla é toda a experiência. “O Candelilla é uma viagem ao México que está em toda parte. Esse México dos sabores do campo [...] dos elegantes velhos tempos e das ideias do nosso presente”, diz Héctor Gil, seu organizador.



TRES CENAS CLANDESTINAS



Candelilla

Cenas todos los viernes y comidas todos los sábados.
Costo: \$950 MXN por persona (US\$50).
Jantares todas as sextas-feiras e refeições todos os sábados.
Preço: \$950 MXN por pessoa (US\$50).
candelilla16.mx

Chef Clandestí

Cenas cada uno o dos meses o a petición del público.
Costo: \$950 MXN por persona (US\$50).
Jantares a cada um ou dois meses ou a pedido do público.
Preço: \$950 MXN por pessoa (US\$50).
[@chefclandesti](http://chefclandesti)

The Hidden Kitchen

Pop-ups cada dos o tres meses y Pop-ins cada tres o cuatro semanas.
Costo: alrededor de \$2.000 MXN (US\$100)/persona.
Pop-ups a cada dois ou três meses e pop-ins a cada três ou quatro semanas.
Preço: cerca de \$2.000 MXN (US\$100) por pessoa.
thehiddenkitchen.mx

Plato de Chef Clandestí./
Prato do Chef Clandestí