

MÉXICO FOOD and TRAVEL

Semanal



En Park City podrás encontrar whisky hecho en destilerías locales, como High West Distillery, la primera de Utah desde 1870

Fotos: Cortesía de Visit Park City

PARK CITY GASTRONÓMICO

GLOTONERÍA INVERNAL

Éste es el destino de nieve ideal para consentir a tu paladar y estómago durante la última etapa de la temporada de esquí 2017-2018

DULCE FABIOLA VEGA Y
CECILIA NUÑEZ
@foodandtravelmx

Disfrutar de lo que queda del invierno en Park City, uno de los escapes nivosos más versátiles de Estados Unidos, es una experiencia inolvidable. Este antiguo pueblo minero se encuentra a unos 50 kilómetros de Salt Lake City, en Utah. El recorrido dura alrededor de 35 minutos en tierra, y es justo ahí donde viajeros ávidos de aventura se dan cita, atraídos por los dos diferentes resorts de clase mundial, localizados muy cerca el uno del otro: Park City Mountain Resort y Deer Valley Resort. "El primero es el complejo de esquí más grande de Estados Unidos, con casi 3,000 hectáreas de terreno apto para niños y adultos, experimentados y principiantes. Mientras que el segundo se distingue por ser uno de los destinos de América del Norte", reza la descripción oficial de turismo.

Sus montañas son ideales para los deportes de invierno, debido a que la nieve ha sido catalogada como una de las mejores del mundo, gracias a que se caracteriza por ser prácticamente seca y ligera como polvo; una tentación irresistible para los esquiadores expertos y un aliciente para los principiantes.

Por las tardes, el *après ski* es también un deleite. Las opciones van desde degustar una cerveza artesanal o

un reconfortante chocolate caliente, disfrutar del lunch en alguno de los restaurantes, ir de compras en Main Street, rendirse a un reparador masaje o sumergirse en una *hot tube*, un jacuzzi al aire libre donde la temperatura logra que sientas calor, gozando de la vista y de las montañas nevadas.

INDULGENCIAS AL PALADAR

Para conocer la vibrante escena nocturna, elige uno de los 16 bares y clubes que existen en el pueblo. Algunos de los más destacados son: No Name Saloon, bar imperdible de Park City por su decoración al estilo clásico del oeste, y Whiskey Distillery & Saloon, un lugar de gran tradición en donde producen distintas variedades de whisky y vodka. Ahí se reúnen verdaderos apasionados de estos destilados y de la historia que conecta a estas bebidas con Park City, desde sus primeros pobladores en el siglo XIX.

Los productos locales hacen que la gastronomía de un sitio sea irrepitible; por eso, mientras caminas por la Historic Main Street de Park City, podrás encontrar con tiendas gourmet que no verás en otro lado. Aquí disfrutarás de ingredientes artesanales como whisky, vino, cerveza, queso, chocolates, miel y hasta charcutería tradicional.

Park City es también una meca para los gourmands de corazón, pues ofrece

GUÍA PRÁCTICA

Aquí algunas de las 150 opciones disponibles para deleitarte en Park City.

•**TUPELO** El chef Matt Harris cree en los movimientos de *slow food* y "de la granja a la mesa", conceptos que se perciben al degustar cada uno de los platillos de este restaurante contemporáneo. tupeloparkcity.com

•**THE FARM RESTAURANT** Al pie de Red Pine Gondola, en Canyons Village, este espacio gastronómico es ideal para disfrutar del *après ski* con un menú innovador y cocteles para celebrar el día de esquí. parkcitymountain.com

•**HIGH WEST DISTILLERY & SALOON** La primera destilería de Utah abrió sus puertas en 1870 y se ha convertido en un rincón gastronómico inspirado en cocina del oeste. highwest.com

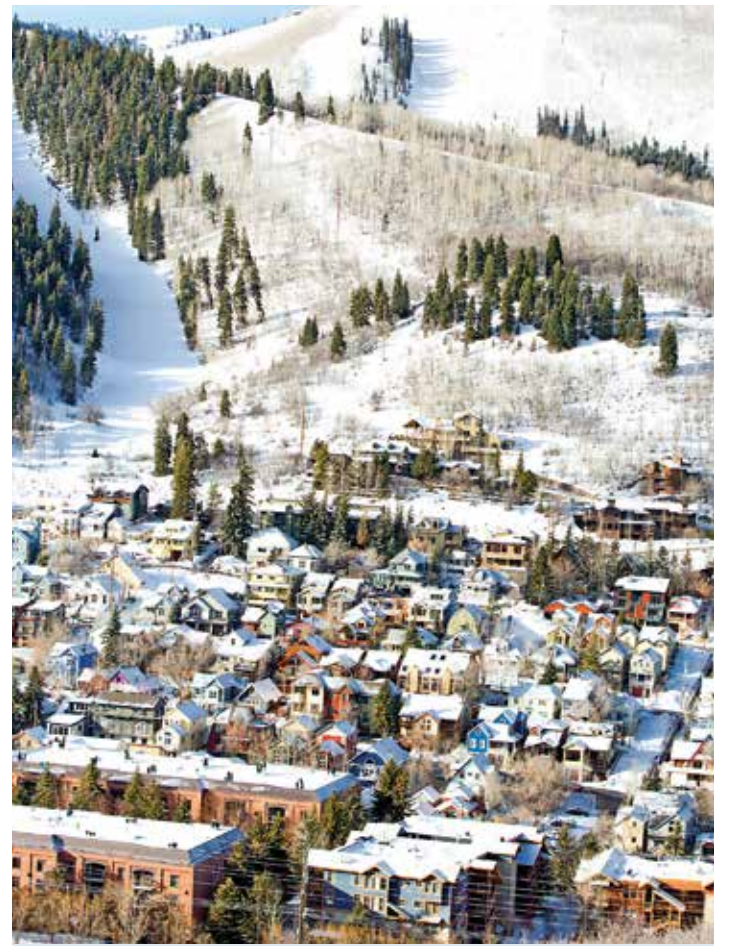
•**RIVERHORSE** Es uno de los restaurantes más reconocidos de Estados Unidos. Ofrece

comida americana ecléctica; el menú cambia según la estación y demandas creativas del chef Adams. riverhorseparkcity.com

•**ROYAL STREET CAFE** Localizado en Silver Lake Lodge, este restaurante ofrece un menú casual de cocina americana e internacional. deervalley.com

•**GLITRETTIND RESTAURANT** La cocina que abraza el famoso hotel Stein Eriksen Lodge rebasa las expectativas más altas. Se enfoca en menú de estación, ingredientes locales y sustentables. steinlodge.com

•**FIRESIDE DINING AT EMPIRE CANYON LODGE** Una experiencia culinaria en la que en cuatro diferentes chimeneas se montan estaciones buffet que van desde *raclette* hasta cabrito a la leña y fondue de chocolate y caramelo hecho en casa. deervalley.com



Los paisajes nivosos de Park City recuerdan a un cuento invernal



Park City en Utah cuenta con un crisol de opciones culinarias

alrededor de 150 restaurantes que se adecúan a cualquier perfil de viajero. Espera saborear platillos únicos como cortes de carne de alce, bisonte y venado; trucha de Utah y excepcionales piezas de sushi. Todo en un mismo poblado.

Y cuando la nieve se ha derretido, no puedes faltar al Outdoors in the Heart of Park City. Si asistes, la primera recomendación es alojar el cinturón, pues estarás por vivir la fiesta culinaria más grande del estado. Comienza el sábado 16 de junio, a las 18:00 horas. Es en ese momento cuando la mayoría de los restaurantes de la localidad aprovechan el delicioso clima para servir en la

Main Street sus recetas icónicas a más de 2,500 visitantes. Es un evento para celebrar el solsticio de verano, por eso también encontrarás vino y música en vivo. La lista de los participantes de esta edición del 2018 estará disponible en marzo. ¡Te avisamos con tiempo para que hagas dieta previa!

Agendar un escape a estos destinos, es ahora más sencillo, gracias a los vuelos directos desde la Ciudad de México, Guadalajara y Cancún a Salt Lake City. En pocas horas estarás sintiendo los copos de nieve caer sobre tu rostro y la emoción correr por tu cuerpo ante las bellas postales que regala esta ciudad. visitparkcity.com



La adrenalina correrá por tus venas al descender las inclinadas pendientes de los resorts de esquí de Park City



La base de la montaña es donde empieza la diversión o te repones para la siguiente aventura



HAY LA
MISMA MAGIA BAJANDO
DE LAS PISTAS.

Experimenta un paraíso invernal que lo tiene todo.

Nieve espectacular en lujosos resorts - Deer Valley y Park City Mountain-, gastronomía mundialmente galardonada, vida nocturna, spas y servicios de lujo.

En un pintoresco e histórico pueblo a sólo 35 minutos de Salt Lake City International Airport. Si. Todo eso.

Sólo en Park City, Utah. Descubre la maravilla en VisitParkCity.com.

park  city

 Visit
TheUSA
.mx

FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC



Galardonado también como uno de los 10 mejores hoteles de Canadá, Fairmont Le Château Frontenac cumple cualquier expectativa

Foto: Charly Ramos

125 años de historia

ELSA NAVARRETE
@letrasdesabores

Érase una vez, un castillo enclavado en un risco que mira hacia un río majestuoso... La estratégica ubicación del Fairmont Le Château Frontenac ha hecho que desde que lo inauguraron, en 1893, sea un sueño hecho realidad para cualquier huésped.

Situado en el interior de las murallas del casco antiguo de Quebec, se trata de uno de los hoteles más fotografiados del mundo. Su historia comenzó a finales del siglo XIX, cuando William Van Horne, presidente de la empresa Canadian Pacific Railway, construyó la escala ideal para sus viajeros: Le Château Frontenac.

En ese entonces se abrió con 170 habitaciones, de las cuales 93 tenían baños y chimeneas, lujos notables en aquellos tiempos. A lo largo de los años, se fue expandiendo para dar forma al hotel tal como se ve hoy en día con sus 611 habitaciones y la torre central que llega hasta el piso 18.

Este año, el sitio más emblemático de la ciudad de Quebec cumple 125 años de historia. Durante este tiempo personajes célebres de distintos ámbitos han caído rendidos ante su exquisita

arquitectura, como la reina Isabel II, Winston Churchill, Ronald Reagan, Charlie Chaplin, Céline Dion, Paul McCartney y Leonardo DiCaprio.

Dominando el paisaje, frente al río San Lorenzo, este lujoso hotel se renovó totalmente en 2014, para combinar el encanto del pasado con toques contemporáneos, dando lugar a un concepto de hospedaje fresco que refleja su rico patrimonio en cada rincón. Como parte de la remodelación, enfatizaron la propuesta gastronómica a través de tres nuevos restaurantes, comandados por el chef francés Stéphane Modat. Por un lado, está 1608, un bar de vino y queso, cuya carta incluye más de 40 quesos hechos en la provincia de Quebec, y por el otro, crearon Champlain como el *fine dining* y Le Sam como un bistró en constante evolución, con cocteles creativos y *comfort food*.

Distinguido como uno de los 10 hoteles más icónicos en el mundo, Fairmont Château Frontenac está orgulloso de su herencia y de seos por lo que le depara el futuro. Mientras tanto, durante este año tendrán festividades para celebrar en grande, como conciertos y exposiciones. fairmont.mx

¿VERDE, DE RAJAS O DE DULCE?

Para festejar el Día de la Candelaria



Su papel es tan relevante que existen refranes y creencias populares

DULCE FABIOLA VEGA
@Dulziri

Los tamales son protagonistas en la gastronomía mexicana. Sus formas, sabores, rellenos y envolturas son tan diversos y, a la vez, tan constantes que el paladar los recuerda fácilmente. Su nombre proviene del náhuatl *tamalli*, que significa *envuelto*, y existen casi 400 variedades en México, de acuerdo con la chef mexicana Margarita Carrillo Arronte.

México es un país católico y de acuerdo con la religión, hoy es cuando se presenta por primera vez al niño Jesús en el templo de Jerusalén. Este acontecimiento se celebra degustando tamales, financiados por aquellos que "sacarón" el muñeco en la rosca de reyes, el pasado 6 de enero.

Esta costumbre también tiene un origen prehispánico. Para los aztecas ese día coincidía con el inicio del año agrícola, por lo que preparaban tamales en ofrenda a Tláloc, Chalchiuhtlicue y Quetzalcóatl.

NUESTROS TAMALES FAVORITOS:

CORUNDAS De origen michoacano, su nombre proviene del purépecha *k'urhaunda* que significa tamal. Están hechos con masa de maíz nixtamalizado y son envueltos en la hoja de maíz o de milpa. Pueden ir o no rellenos; y es posible usar ceniza en lugar de manteca para su preparación.

CHANCHAMITO Circular y pequeño, su masa está envuelta en hoja de maíz, rellena de carne de cerdo o pollo y condimentada con achiote. Su nombre proviene del maya chan chan, es decir, bolita de masa rellena cocida al comal. Son tradicionales de Tabasco, Yucatán, Campeche y Veracruz.

ZACAHIUL Es el más grande de la familia, pues puede medir hasta tres metros, pesar 50 kilos y alimentar 70 personas. Lleva la masa de maíz martajado, chiles molidos, piezas de carne de cerdo y guajolote. Va envuelto en hojas de papatla, originaria de la Huasteca.

XAVIER PÉREZ STONE EN AXIOTE

ALMA FRESCA



Con un diseño interior informal pero acogedor, Axiote es una gran opción para comer en la Riviera Maya

Fotos: Charly Ramos

Su experiencia tras los fogones lo ha convertido en un cocinero que sabe cómo trabajar en equipo y servir comida honesta. El chef Xavier Pérez Stone ha logrado que su restaurante Axiote, en Playa del Carmen, deleite con una auténtica y diversa cocina mexicana desde su cara contemporánea

ELSA NAVARRETE
@letrasdesabores

Proveniente de una familia cocinera, cuyas conviviencias giraban en torno a la comida, recuerda que su gusto por la gastronomía se asentó cuando acompañaba a su papá a cazar a Tampico, Puebla o Sonora. "Era cazar y cocinar todo el animal. Me llamó la atención esta forma de rendirle homenaje", dice el chef Xavier Pérez Stone.

A la hora de elegir sus estudios, se inclinó por Administración Restaurantera en la Universidad Panamericana, pero el fallecimiento de su papá cambió su rumbo hasta dirigirlo a una cocina para ayudar con los gastos del hogar. Así empezó una carrera prolífica de 20 años tras los fogones.

Se declara aficionado de la comida mexicana, la casera y la callejera. Sin perder su identidad, confiesa que figuras como Mikel Alonso y Bruno Oteiza lo influyeron de tal forma, que su estilo de cocina se fue forjando con las técnicas que adoptó de sus colegas españoles. En resumen, representa todo lo que ha probado y aprendido, desde su paso en Tezka por cuatro años.

Pero sin duda, Cocina de Autor en el hotel Grand Velas Riviera Maya se convirtió en el trampolín que lo impulsó y lo vio crecer. Se trata del lugar donde desarrolló al 100% su creatividad. Aunque los dos primeros años fueron complicados, porque compartía esencia con los restaurantes Biko y Tezka.

En aras de un concepto más personal, se dio a la



"La cocina es un proceso de mucho aprendizaje", afirma el chef Xavier Pérez Stone

tarea de diseñar platillos que le dieran identidad. Tal fue su inventiva y perfeccionismo que logró que Cocina de Autor obtuviera Cinco Diamantes, el único restaurante de hotel todo incluido a nivel mundial con dicha distinción. Xavier declara que no solo del éxito se aprende; también de la crítica constructiva que hace que te reinventes.

Luego de esta gran experiencia de trabajo y enamorado de la tranquilidad que emana el mar, se quedó en la Riviera Maya para proponerle una nueva meta: abrir su propio espacio en Playa del Carmen. "Axiote es el único restaurante de auténtica cocina mexicana: sin prejuicios y sin ganas de agradar a los extranjeros. Si un plato pica, pica porque así es", afirma.

"A pesar de que salí de Cocina de Autor, tuve que ir de

hotel en hotel para poner a Axiote en el mapa", cuenta, refiriéndose a la dificultad de posicionarse en un destino tan cosmopolita, que también tiene cada vez más restaurantes de cocineros que se forjaron en los hoteles. "Hoy en día, hay grandes cocineros con locales escondidos en la selva y colonias populares. Ya no es suficiente con quedarse en estos hoteles".

Axiote reúne productos y sabores de diversas partes de México, mezclados orgánica e intuitivamente. No se trata de cocina de autor, porque considera que hay muchos más mexicanos detrás de las ideas y recetas de su restaurante.

Aunado a la materia prima diversa, la mayoría de sus cocineros provienen de diferentes estados, por lo que se permea de su sazón y recetas. "Crear no es copiar", refuta al



Pulpo en recado negro

afirmar que si se aprende la técnica de un platillo de otro restaurante, pero se le da un toque personal, es válido. De esta forma, se toma un poco de todos, tejiéndose una cocina más nutrida.

Confiesa que ha aprendido a investigar y que todos los días tiene que llegar con algo nuevo para no aburrirse, tener a los cocineros entusiasmados y aportar. A pesar del concepto que hay detrás de Axiote, el chef Pérez Stone asegura que la columna vertebral es la gente que está dentro, los cocineros; las personas que están alrededor, los productores y los pescadores, así como la terquedad de hacer las cosas mejor. "No somos rock stars, somos cocineros que aman su oficio y nos preocupamos por nuestros negocios", concluye con una voz sustentada por la experiencia. axiote.rest



PARTICIPA Y GANA

¡VIAJA A LAS VEGAS CON RICKY MARTIN!

Ricky Martin regresa a Las Vegas con 12 presentaciones de su exitosa residencia "All In" en el Park Theater at Monte Carlo Resort and Casino este 2018. Jamie King, quien ha liderado conciertos como el aclamado show "Michael Jackson ONE by Cirque du Soleil", es el director de este maravilloso espectáculo. Si quieres estar ahí, entra a las redes sociales de Food and Travel México, sigue las instrucciones y participa para ganar un viaje para dos personas a Las Vegas con avión y hospedaje incluido, y una entrada al espectáculo del 24 de marzo de 2018. Los resultados se darán a conocer en la fanpage de Food and Travel México el 16 de febrero. <http://bit.ly/RMartin-MGM>