

GATOPARDO

GATOPARDO

Los demonios
andan sueltos.
Carta desde
Nicaragua.
Por Javier
Sancho Mas

Diego Boneta

David Lida sobre la pena de muerte — Mafia colombiana en China
— Las redes de Odebrecht en México — Hay Festival Querétaro
— Especial de moda — Nueva novela de Laura Restrepo

MY \$90 / COL \$16.000 / EEUU \$53.99
DE VENTA EXCLUSIVA PARA MAYORES DE EDAD



NÚMERO 194 — SEPTIEMBRE 2018 — WWW.GATOPARDO.COM



Camarones, crustáceos y pez globo son algunas de las variedades con que los chefs de Puntarena presentan fabulosos platillos.



Pesca del día

POR FABRICIO POZO

Desde hace más de dieciocho años, Puntarena ha sido un nombre vinculado con la buena mesa en México. Su nacimiento vino de una idea clara de Federico Rigoletti: platillos sencillos en los que se encuentra lo mejor de la cultura mexicana. Por eso, las ocho ubicaciones de Puntarena en la Ciudad de México fueron ideadas y creadas como espacios para desarrollar la creatividad culinaria; cada una es un refugio para las personas que disfrutan de todas las posibilidades que da el mar.

Camarones, crustáceos, rascacio y pez globo son algunas de las variedades que los pescadores ponen a disposición de los chefs de Puntarena tras un día de pesca. Su travesía comienza todas las mañanas, al amanecer, en las costas del Golfo, el Pacífico y el Atlántico. Los chefs de cada una de las cocinas de las sucursales seleccionan sólo aquellos especímenes

que llegan frescos y que cumplen con la más alta calidad. También, hay un cuidado especial con las especies que pueden estar en peligro de extinción o con aquellas que pueden afectar el balance en los mares mexicanos. Poco a poco la carta de este restaurante ha evolucionado para ser responsable en su oferta. Es por eso que sólo trabajan de la mano de los mejores proveedores, que son las cooperativas de pescadores locales, a las que Puntarena se acerca para procurar un producto orgánico, de temporada y que respeta los ciclos naturales del mar. El vínculo que se tiene con estas comunidades de las zonas costeras del país es tan estrecho, que el comensal puede saber cuándo, dónde y quién realizó la pesca.

El arquitecto mexicano Jorge Campos de la Burbolla fue el responsable de concebir y materializar algunos de los ambientes de Puntarena, en sus ocho sedes, mediante una cuidadosa

planeación y distribución de los espacios. Esto se hace evidente en las tres ubicaciones más recientes: Vía Santa Fe, Oasis Coyoacán y Torre Virreyes. Fue precisamente esta última la que hizo a Campos ganador del A' Design Award en la categoría de Interior Space and Exhibition Design en 2017. El espacio se encuentra en el interior de una estructura diseñada originalmente por Vladimir Kaspé, un reconocido arquitecto mexicano.

Este año, Puntarena será uno de los restaurantes invitados de la Casa de México en España, un lugar que presentará lo más representativo de la gastronomía contemporánea mexicana. A partir de octubre de este año se abrirán las puertas de este nuevo proyecto.

Puntarena
Pedregal 24, Molino del Rey
puntarena.mx

Fotografías Cortesía Puntarena.