

Vatel®

MAGAZINE

Nico Mejía

LA COCINA ENTRE VOLCANES

KOMUNAL EN COLIMA
COCINA EN EVOLUCIÓN

LA EXTRAORDINARIA SAL DE COLIMA
EMBLEMÁTICO HOTEL LAS HADAS

\$100.00



Rostros

Lola Márquez

Entre la cocina y un libro o ambos a la vez y, eso sí, siempre impecable: cabellera rubia en peinado alto, huipiles coloridos y joyas infaltables, Lola Márquez, 81 años, lleva 60 dedicados a la cocina. Todo empezó cuando se casó con “un hombre de buen diente” y su suegra le enseñó a hacer pasteles. Desde entonces no para. Fue maestra de cocina, escribió recetarios y es una de las pocas que aún prepara el ante colimote, ese pastel barroco del estado con crema pastelera, frutas y semillas. Su legado es tal que el Premio Estatal a la Gastronomía Tradicional Colimense de 2023 lleva su nombre en honor a una labor incansable por preservar y difundir la cocina del Estado.

Abraham Gómez

De marzo a junio, bajo el sol de Colima, Abraham Gómez, de 27 años, sigue los pasos de su padre, Hilario, en las salinas de Cuyutlán. Con la misma determinación aprende el arte de la sal, un oficio que ha perfeccionado durante 23 años. Pronto Abraham heredará las ocho hectáreas del vaso IV, en la laguna de Cuyutlán donde trabaja y continúa la tradición salinera tan importante para su comunidad. Abraham ya se ganó el respeto de los salineros veteranos, pues no solo ha asumido el oficio, sino también el amor por la sal de colima y el trabajo duro. Cada grano cristalino conlleva la promesa del legado familiar y asegura que Cuyutlán siga siendo un orgullo colimense.

Rostros

Moisés Mayoral

Moisés Mayoral (35) es un hombre de contrastes. Cuerpo robusto, barba negra y espesa y cabellera recogida en un chongo alto, avanza con paso firme por el huerto, luciendo piel curtida por largas horas bajo el sol. A simple vista nadie imaginaría la delicadeza con que cuida sus flores comestibles. Las acaricia, las huele, las ama. Aunque al dejar Monterrey por Villa de Álvarez no pensó que las terminaría cultivando —además de hortalizas y germinados— hoy se enorgullece de abastecer restaurantes en Colima, Comala, Manzanillo, Guadalajara y Ciudad Guzmán. Lo que más disfruta es la satisfacción de ver florecer, literalmente, su trabajo en la montaña colimota.



PUERTO
 **CAFÉ**
Roasters

Ofrecer café de calidad es nuestra pasión

Somos una casa tostadora orgullosamente Colimota, que tuesta los mejores orígenes de café Mexicano, con diferentes perfiles según su uso, ofreciendo a nuestros clientes como cafeterías, restaurantes, hoteles y público en general, un café en su máxima expresión.

Contacto:  Puerto café  @puertocafe_cafe



Makemake

El huerto que florece en la montaña colimense

Margot Castañeda

A 1,392 metros de altura, en la montaña cercana a Comala, se encuentra un pequeño paraíso de ingredientes y tradición gastronómica colimota. La tierra del Nuevo Naranjal es generosa: café de altura, maíces endémicos –negro, tabloncillo, tuxpeño–, hartos quelites, agaves, árboles frutales, hongos de temporada. Y en el Huerto Makemake, un proyecto de agroecología que llegó hace siete años a estas tierras volcánicas, hay hortalizas, hierbas, germinados y florecitas comestibles. Lo conduce Moisés Mayoral, un surfero regiomontano de 35 años y alma libre que aterrizó aquí con su familia y el sueño de un huerto autosustentable, que terminó no obstante trasformándose en proveedor ineludible de productos orgánicos para restaurantes de Colima y Jalisco. De diez pasó a casi cuarenta camas de cultivo y ya es un motor económico local que emplea en su mayoría a mujeres jefas de familia de la comunidad de Villa de Álvarez. “Llegué”, dice, “pensando que iba a vivir de la tierra pero ahora vivo para ella”. Y para sus frutos, no sólo porque de ellos depende su sustento sino por el compromiso que hizo con el entorno que lo acogió: cuidar la tierra, regenerarla, cuidar el agua, desperdiciar poco y poner el territorio a salvo de amenazas, desde el cambio climático hasta monocultivos como el del aguacate, que avanza poco a poco desde Michoacán. En este espacio el tiempo se detiene mientras Moisés explica con su voz grave pero afable el sabor único de cada una de las dieciséis variedades de flores comestibles, desde pensamientos y geranios hasta violetas y margaritas. Algunas son suaves y neutras, otras picantes, amargas, cítricas o incluso marinas, como la borraja, que sabe a ostión. “Moi es amor”, dice Mariana Valdovinos, su clienta del restaurante Komunal. Ese amor permea todo el huerto, desde la composta hecha de fibra y micelio (merma del cultivo de setas), hasta la relación de Moises con la comunidad, que florece en la montaña al ritmo de su proyecto.

