

# SABOR DE MÉXICO PARA ISRAEL

En estos días, vecinos y *foodies* de la ciudad de Tel Aviv, Israel, probarán las delicias mexicanas en un festival gastronómico internacional. El chef Édgar Núñez será el encargado de que se enamoren de nuestra gastronomía.

Por Nonantzin Martínez





## ROUND TABLES: UN ENCUENTRO DE CULTURAS

**FECHA:** DEL 5 AL 10 DE  
NOVIEMBRE DE 2017.

**Invitados:** 14 restaurantes que están, hoy día, en la mira de la escena culinaria mundial y que muestran un respeto absoluto por los ingredientes locales. Tres aparecen en la prestigiosa lista World's 50 Best Restaurants, seis cuentan con una estrella Michelin y dos con un par de ellas. Los chefs que estarán mostrando su gastronomía en este festival provienen de España, Suiza, Irlanda, Dinamarca, Bélgica, Perú, México, Inglaterra, Estados Unidos, Italia y Escocia.

**Los anfitriones:** Restaurantes top de la gastronomía de Israel, como Coffee Bar, Nithan Thai, Pastel, Chloelys, Quattro, Hotel Montefiore, The Blue Rooster, Ya Pan, Garrigue, Ciccheti, Jonathan Food Club, Thai (en la avenida Har Sinai), Hayarkon 99, en el Hotel Dan, y Mona, representante de Jerusalén.

**Formato:** Cada uno de los restaurantes seleccionados llega a la cocina del local anfitrión, con su chef y su equipo, para preparar un menú en conjunto.

**El menú:** Se servirá un *tasting menu* con los platillos insignia del restaurante invitado, sazonados con sabores locales e ingredientes inspiración del chef israelí correspondiente.

### LOS FAVORITOS DE ÉDGAR NÚÑEZ

**Comida:** Tacos al pastor.  
**Postre:** Flan de cajeta.  
**Bebida:** Aguas frescas.  
**Lo que más le gusta cocinar:** Cualquier platillo con verduras.  
**Un guiso de su niñez:** Espinazo con pipián verde.



Arriba, el restaurante Coffee Bar en Tel Aviv y algunos de sus platillos insignia.

La cocina mexicana llega este noviembre a la ciudad de Tel Aviv, Israel, de la mano de uno de los jóvenes chefs más talentosos y entusiastas de nuestro país, Édgar Núñez, como parte de la tercera edición del festival culinario Round Tables by American Express, que reúne a chefs de todo el mundo para cocinar junto con sus pares de la nación donde se celebra. Unas semanas antes de su partida, platicamos con Édgar sobre esta experiencia y nos dijo que su único objetivo es “pregonar la religiosidad de la cocina mexicana por el mundo”. Y asegura que “aunque me toca hacerlo en un país más antiguo que el nuestro, muy lejano y con una cultura muy interesante, creo que tenemos cosas en común”.

Para este compromiso, el chef Núñez, quien representará a su restaurante Sud 777 –situado en el puesto 11 en la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina y en el número 75 de todo el planeta–, en este festival, llevará productos nacionales que complementará con los ingredientes que brinda el lado del mundo al que viajará. Uno de los platillos estrella a ofrecer será el mole, por ser unos de los más representativos de México.

Acompañándolo, viajarán tres personas más de su equipo y se instalarán en el restaurante Coffee Bar, que será su anfitrión durante una semana con el chef Ohad Solomon a la cabeza, para que, en con-

junto, alisten un menú fijo. Solomon pasó ya varios días de entrenamiento en México dentro de la cocina de Édgar para ir organizando todo lo necesario.

Si bien el chef Núñez representará a su restaurante Sud 777 en este festival, no sólo preparará los platillos por los que ha tenido el reconocimiento internacional, sino que también apostará por la gastronomía tradicional, como la de su Comedor Jacinta, con recetas que le remiten a su infancia (muchas de ellas, reinterpretadas y adaptadas a la cocina mexicana de estos tiempos): “Llevo vegetales porque son parte importante de mi filosofía culinaria, pero también cocinaré platillos tradicionales para que la gente conozca los sabores típicos de México. Voy a un lugar que se me hace exótico, aunque ellos también ven de la misma manera nuestra comida, así que será interesante el encuentro de culturas”.

Además de las horas en los fogones de Tel Aviv, Núñez se dará tiempo para conocer los mercados, ver la forma de comercio de Israel y explorar las posibilidades de su gastronomía. De vuelta en tierras aztecas, su siguiente proyecto es abrir más “Jacintas”, pues quiere llevar esta comida “más sencilla” a barrios tradicionales de la Ciudad de México, como la colonia Narvarte. Asimismo, seguirá en su labor de apoyar –cada vez más– a artesanos y pequeños productores.