



CIDADE DO MÉXICO:

A GASTRONOMIA VIBRA, DESDE UM MAIS SIMPLES TACO NUMA TAQUERIA DE BAIRRO, ATÉ UM PRATO ELABORADO EM UM RESTAURANTE DE COZINHA CONTEMPORÂNEA MEXICANA.



CPTM: Foto Ricardo Espinosa-eco

CULTURA MEXICANA

Um povo com muito orgulho de suas origens e respeito às suas tradições. Extremamente cordiais, autênticos e muito festeiros, a energia está por toda parte. A autora do blog la-piel-desnuda.blogspot.com, Andrea Schostak, apaixonou-se pelo México, tornando-se uma expert na culinária e frequentadora assídua do país. Encantou-se com a comida maravilhosa, e por seus lugares lindos e o povo amável. Ela nos fornece suas melhores descobertas e impressões dessa culinária que, em termos de variedade de sabores e texturas, é uma das mais ricas do mundo. A história diz que, quando os conquistadores espanhóis chegaram à antiga Cidade do México, Tenochtitlán, descobriram que o povo asteca tinha uma dieta específica à base de milho como a tortilla Mexicana em que usavam algumas ervas e geralmente o feijão. A cultura continua até hoje e a maior parte da culinária atual tem base nativa americana, com misturas indígenas e um toque espanhol. A seguir algumas dicas de endereços prediletos.



O RESTAURANTE CAFÉ AZUL Y OROO

O restaurante é especializado em cozinha Oaxaqueña (influência indígena) com toques contemporâneos, do Chef Ricardo Muñoz Zurita. Ele é historiador e escreveu o Dicionário Enciclopédico de Gastronomia Mexicana, além de vários livros resgatando a cozinha tradicional. A casa oferece uma deliciosa sopa de tortilhas, e os maravilhosos raviolos crujiões recheados de pato banados em salsa de mole negro. Despejar o mole quente (molho tradicional à base de chile, chocolate e muitas variações de ervas e especiarias) sobre os raviolos é uma experiência inesquecível. Fica no segundo andar do Centro Cultural Nova Faculdade de Engenharia, Cidade Universitária UNAM. Mais informações: cafeazulyoro.com



HOTEL STREGIS

O Hotel St Regis é uma ótima opção de hospedagem, bem completo e com acomodações confortáveis. Um dos restaurantes, o Diana oferece uma vista espetacular da cidade. Vale tomar um drink chamado Mezcal, tradicionalmente consumido em rituais e celebrações na era pré-colombiana, feito com especiarias e chile guajillo. Mais informações: stregis.com/mexicocity

IZOTE DE PATRÍCIA QUINTANA

A chef faz uma comida contemporânea mexicana muito boa, surpreendentemente leve e a apresentação dos pratos é linda. Entre os pratos favoritos estão os que levam mole e o cordeiro, cozido em folha de bananeira. Mais informações: izote.com.mx

MERCADO DE SAN JUAN

O Mercado de San Juan se chama Mercado sobre Ruedas, e nada mais é do que uma feira livre de rua, como as nossas, cheias de verduras, legumes e frutas e ingredientes locais como tortilhas, gorditas, tlacoyos, tamales, chicharón, flor de calabasa, huitlacoche a granel, chiles frescos e secos. Os odores são todos muito fortes e diferentes, defumados e perfumados. Vale a pena comprar tlacoyos de chicharon, requezon e frijol, tortilhas azuis, mole especial almendrado em polvo, pipian verde em polvo, chiles anchos e chipotle secos mais chipotles secos especiais para fazer um caldo tlalpeno (versão mexicana da nossa canja). Todas as barracas têm como cobertura um plástico cor de rosa muito vibrante e bem mexicano que acaba filtrando a luz e dando o tom em tudo o que está exposto. No final da feira eles montam as barracas e cozinham na hora usando ingredientes frescos e naturais. Um banquete servido em mesas coloridas e cadeiras de plástico. Uma experiência intensa e uma explosão de sabores. Avenida Pachuca, entre Avenida Veracruz and Juan de la Barrera Bairro de la Condessa Terça-feira das 9 às 5. Mais informações: mercadosajuan.galeon.com

ATAQUERIA EL CALIFA

Uma das melhores taquerias da Cidade do México. O lugar é moderninho e caro, mas os tacos valem a pena. Os favoritos são os tacos al pastor, feitos com carne de porco, abacaxi e muita pimenta. Os tacos de gaonera (carne bem fininha) e os simples tacos de bistek também são ótimos. Todo o cardápio é muito especial. Mais informações: elcalifa.com.mx

CERÂMICAS DE TALAVERA DE LA REYNA

A loja de cerâmica Talavera de la Reyna, fica em Puebla, uma cidade linda, perto da cidade do México. Vale a pena alugar um carro e passar uns dois dias. Além das lindas louças artesanais o passeio, por si só, é delicioso. Mais informações: talaveradelaireyna.com.mx



CPTM: Foto Ricardo Espinosa-eco