

RESTAURANTES

De talla mundial

COCINA

ITINERANTE

La experta platicó con la escritora Laura Esquivel sobre Realismo Mágico, acompañadas con pan dulce y chocolate.

Cortesía Alan Jinich

Desde su hogar en Estados Unidos, Pati Jinich enaltece la tradición culinaria del País

Junto a Iván Ortiz, compartió su pasión por la panadería.



Cortesía Mike Moates

XIMENA FARRERA

Pati Jinich, chef ganadora del premio James Beard y presentadora del programa “Pati’s Mexican Table”, ha llevado la riqueza de la cocina mexicana a distintos rincones del mundo.

“Hace unos 28 años, me mudé con mi esposo a Dallas, Texas, y lo que me pasó fue un regalo porque, al salir de mi País, lo empecé a ver con mucho cariño, nostalgia y pasión; además, extrañaba los sabores que me hacían sentir en casa”, compartió Pati, quien nació y creció en la Capital.

Con el tiempo, ese sentimiento de añoranza pasó a ser un motor creativo para explorar sus raíces culinarias y, a través de su comida, establecer un puente entre las naciones vecinas.

Así, con sus series de televisión y variados recetarios, muestra un México auténtico, diverso y vibrante, mientras derriba estereotipos y acerca al público internacional a su gastronomía.

Pati pasa horas creando platillos en la cocina de su casa, en Washington D.C.

“

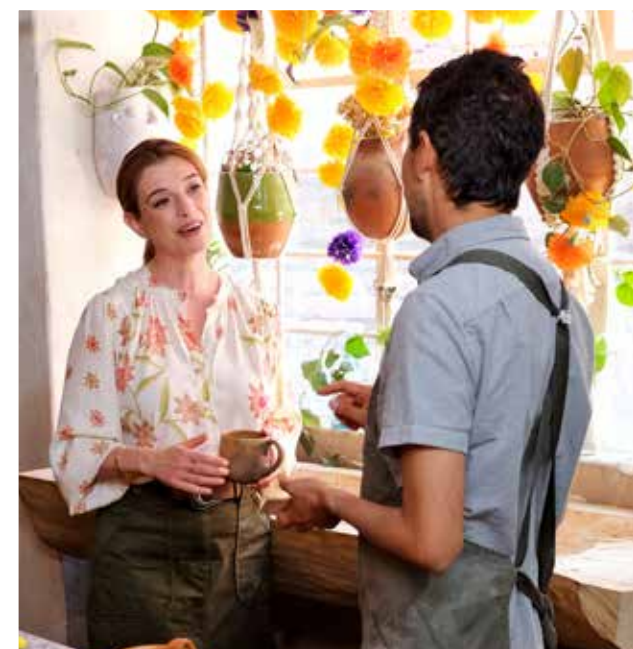
Cuando alguien incorpora en su casa ingredientes y recetas típicas mexicanas, transforma su cocina y, al mismo tiempo, su vida, al rodearse de tantas historias y tradiciones únicas”.

PATI JINICH, *chef*

“Inicié este proyecto para romper mitos y preconcepciones sobre nosotros, aún más, en Estados Unidos, donde vivimos tantos compatriotas. A la distancia, veo que la gente está más abierta a conocer otras sociedades e idiomas, lo cual me llena de esperanza”, reflexionó la autora del libro “Mexican Today: New and Rediscovered Recipes for Contemporary Kitchens”, publicado en 2016.

Desde su hogar en el extranjero, Jinich procura tener cerca ingredientes básicos para evocar la sazón de su tierra natal, como chiles secos, cilantro, chipotles en adobo, jalapeños en vinagre, frijoles, aguacates y tortillas de maíz.

Sin embargo, su consejo para quienes, como ella, no siempre tienen todos los insumos para preparar un plato típico al pie de la letra, es adaptarse a las posibilidades de cada lugar.



“Antes, encontrar materias primas tradicionales fuera de la República era muy complicado; actualmente, ya hay casi todo, incluso, en supermercados convencionales. Si falta algo, prefiero que las personas cocinen con lo que tengan a la mano a que lo dejen de intentar”, afirmó la conductora de la docuserie “La Frontera”.

Por ello, su visión de la cocina no es estática y, aunque considera que preservar las técnicas y dar crédito a quienes transmiten las recetas es fundamental, también cree en la evolución de los platillos.

“Si una cultura no está abierta a otras ideas y a jugar, se acartonada. A partir de creaciones fuera del molde es como nacen nuevos clásicos y, entre más variedad haya, tendremos mayor riqueza, por eso, debemos promover y escuchar todas las voces”, expresó la chef residente del Instituto Cultural Mexicano en Washington, DC.

+ Durante una visita a Xochimilco, realizó un recorrido en chinampa con Sonia Tapia, quien le mostró dónde crecen algunos ingredientes destinados a restaurantes de la Ciudad de México.

“Todavía hay mucho que desconocemos de nuestro propio País y un buen lugar para empezar a descubrirlo es su comida”.

PATI JINICH, chef

Cortesía Mike Moates

También, en Xochimilco, platicó con Aideé Vargas sobre las tradiciones y el estilo de vida de la región.

Cortesía Mike Moates

Cortesía Mike Moates

Pati Jinich con su hermana, Karen Drijanski, preparó hot cakes y chilaquiles para celebrar a la familia, su identidad y recuerdos de la infancia.

¿Sabíasque...?

+ En 2019, la chef fue nombrada por el National Immigration Forum como una de las 'Keepers of the American Dream', por su contribución al bienestar de los migrantes en Estados Unidos.