

Client: Marion
Date: January Issue
Outlet: VOGUE Mexico
Circulation: 624,070



Pasa el tiempo como el aleteo de un pájaro del color exacto del cielo y de pronto ya es enero y estamos en el fondo un poco aliviados de que ya pasó todo. El fin de año nos deja a veces con resaca emocional, por tantas listas y tantas expectativas y tanta comida espectacular. De lo bueno, poco, dicen, pero diciembre nunca se enteró. Hay un tiempo para todo, y este es tiempo de descansar. De empezar el año como un cuaderno nuevo, de disfrutar de las cosas simples, sin los oropeles de las fiestas y de saludar a la gente en la calle diciéndole ¡Feliz Año, como si nos encontráramos de sorpresa en otro país. La cocina es un excelente lugar para empezar esta detoxificación emocional. Piensa, por ejemplo, en explorar texturas. Dicen que comer apio es anti estresante, principalmente por el *crunch* tan satisfactorio que sientes al morderlo. Pero es posible anticipar esa satisfacción; suelo elegir lo que comeremos en función de cómo se siente prepararlo. Adoro cortar ajíes frescos y piri, los rocotos en miniatura de colores que hay aquí en Cusco; cortarlos es crocante y el subidón del picante es precisamente lo que necesitas para ver las cosas desde otro ángulo. Porque a veces basta con conocer que otras maneras existen. El chef australiano Luke Nguyen visitó Vietnam, la tierra de sus padres, en una serie de programas de cocina en los que preparaba delicias en los lugares más insospechados: a la orilla literalmente del mar, con los pies descalzos en la espuma;

“Enero es un mes excelente para hacer verdaderas nuestras intenciones y para acercarnos más a nosotros mismos”

de cuchillas al lado de la pista en un mercado; sobre el piso de arcilla de la casa donde una ancianita prepara *vermicelli* desde toda su vida, para siempre.

Su manera de usar de una manera tan distinta insumos en su mayoría familiares para nosotros nos abrió los ojos y nos llevó directo a la cocina con el entusiasmo y el abandono del descubridor. La manera vietnamita de cocinar nos voló el cerebro, principalmente por su búsqueda de texturas delicadas en

cada plato, su equilibrio hecho de contrastes y por su vehemente y acertado uso del picante. Hay varias maneras de empezar de nuevo, y aunque se puede hacer en cualquier momento del año (o del día), enero es un mes excelente para volver reales nuestras intenciones de cambiar; es decir, de acercarnos cada vez más a quienes realmente somos. Pocas cosas me regresan el entusiasmo por vivir tanto como un nuevo libro de cocina. Poder entrar en el universo estético de uno de mis ídolos culinarios es algo delicioso; sentarme en un sofá a leer con toda la calma del mundo, con un café caliente en la otra mano, lo que tienen que decir acerca de su relación con la *creme brûlée*, o con la señora que vende pollo *croquante* en un mercadito de París, o con su pequeñísima cocina, me inspira a sacarle el máximo provecho a todo lo que tengo, a probar y disfrutar de técnicas nuevas, a atreverme a hacer cosas que antes creía que solo podían hacer los adultos. *Ups*. Pasó el tiempo, como el aleteo de un pájaro del color exacto del cielo. —ALESSANDRA PINASCO

FOOD AFFAIRE EN MIAMI

Una cita con la comida mediterránea te espera en Marion, una nueva meca de placer para sibaritas ubicada en el corazón de Brickell



Marion es un nuevo restaurante de comida internacional. El chef Jean Paul Lourdes ha creado un menú inigualable en un ambiente que cuenta con panadería, cafetería y un oyster bar.

