



Josefina Santacruz y Richard Sandoval, padres de la 'modern mexican cuisine'

Figura del circuito
restauranero
neoyorquino, el chef
Richard Sandoval
ABRIRÁ EN LA
CIUDAD DE México
una versión de su
establecimiento
triumfador en la
'URBE DE HIERRO'

menu

6

Jueves 23 de agosto de 2007

El Universal

TEXTO Y FOTOS WILBERT
TORRE/ CORRESPONSAL

Nueva York.- Una noche reciente, medio centenar de neoyorquinos asistían a un taller de cocina, fascinados con la dimensión gastronómica que acababan de descubrir. Cuando terminaron de comer una sopa fría de aguacate con melón y sandía rostizada estalló una ovación igual a la que llena los teatros una noche de concierto.

Detrás de una larga barra de cocina color acero, los chefs Richard Sandoval y Josefina Santacruz sonrieron y agradecieron los aplausos de ese grupo de fanáticos de la nueva cocina mexicana, que comenzó a hacerse popular en Nueva York hace algunos años.

En septiembre, la cocina de Sandoval, propietario de 11 exitosos restaurantes en Estados Unidos, llegará a la ciudad de México: inaugurará el restaurante Pámpano en Polanco.

EXITOSA AVENTURA

Sandoval y la mexicana Santacruz son dos chefs inseparables; sin ellos probablemente la cocina mexicana contemporánea no sería conocida ni comprendida fuera de México.

En el *midtown* de Manhattan, ambos chefs abrieron hace cuatro años el restaurante Pámpano, sociedad entre Sandoval y el tenor Plácido Domingo, el cual atrajo a miles de neoyorquinos con el imán de una comida mexicana tradicional y fusiones asiáticas en carnes, en con-

EL Pámpano VIENE A MÉXICO



Santacruz y Sandoval, dupla exitosa

dimentos, en salsas y en purés.

Los dos cocineros sincronizan una extensa sinfonía de sabores dulces, ácidos y picantes. Sandoval, siempre a la caza de platillos exóticos de países lejanos, en abril de 2007 estuvo en la India, de donde importó condimentos de aquella región para ampliar sus fusiones.

En menos de una década este chef

ha construido una fama inimaginable y ahora está concentrado en dos proyectos ambiciosos, el de la ciudad de México y relanzar el restaurante Madeiras en Acapulco.

LOGRO ÚNICO

Sandoval se mudó a Nueva York en los 90 con el deseo de cualquier chef con espíritu guerrero: fundar un

restaurante en Manhattan, una ciudad con 18 mil sitios para comer donde cada año cierran 200 nuevos establecimientos. Su deseo persistió y abrió un pequeño restaurante francés que se llenaba cada noche.

En 1997 inauguró Maya, un restaurante que abrió brecha a la *modern mexican cuisine*. Recibió una sorprendente crítica de los especialistas culinarios del diario *New York Times*.

"El periódico nos otorgó dos estrellas y los resultados se asomaron al día siguiente", recuerda. "Antes de la crítica del *Times* atendíamos 50 cenas y después de ella servíamos más de 200".

Luego, Sandoval abrió Tamayo en Denver, donde conquistó a una audiencia en principio escéptica, posteriormente Pámpano y de ahí no ha dejado de inaugurar restaurantes.

Aún no cumple 40 años, y como siempre piensa en nuevos proyectos, se apoya en Santacruz, quien pone el toque mexicano y detalla los menús.