

Una 'Ópera' gastronómica

El Universal

Viernes 02 de noviembre de 2007

El restaurante Pampano, propiedad del tenor Plácido Domingo y del reconocido chef Richard Sandoval, llega a la ciudad con una oferta de pescados y mariscos

El tenor español Plácido Domingo y los cocineros mexicanos Richard Sandoval y Josefina Santacruz inauguraron el restaurante Pampano en Polanco, establecimiento culinario con matriz en Nueva York fundado en 2003 y que abrirá sus puertas el próximo viernes 9 de noviembre.

La tradicional cocina de las costas de México, con un estilo contemporáneo único, será la oferta del restaurante, cuya decoración minimalista tiene como ingredientes muebles en colores tenues, paredes blancas con sutiles detalles grabados que recuerdan las olas del mar.

Este sitio culinario envuelve a los comensales en un ambiente fresco, en el que no falta la calidez del servicio para consentir a los mexicanos amantes de las delicias marinas.

AVENTURA Y SABOR CREATIVO

Sandoval detalla que no se ofrecerán platillos típicos, sino especialidades únicas, en las que el sabor será el factor a resaltar.

"En Pampano no vamos a elaborar un cebiche tradicional sino uno muy creativo, en donde se utilice la menta, el albahaca y el tomatillo, por mencionar algunos ingredientes.

"Es decir, un concepto de cocina en donde se resalte la creatividad del platillo, además del sabor", dice el chef graduado del Culinary Institute of America en Hyde Park, Nueva York.

A diferencia de la sucursal de la Gran Manzana, en la que las especialidades tienen más productos mexicanos, dice, en la ciudad se servirán alimentos globales para que el comensal experimente con sabores del mundo, ya que el paladar debe ser aventurero.

Para Sandoval, es un orgullo que su restaurante se encuentre entre los cinco mejores de cocina de mariscos en Nueva York.

Sin embargo, a pesar del gran éxito que ha tenido en Estados Unidos con sus 14 establecimientos en ciudades como Denver, Washington y San Francisco, uno de sus sueños era regresar a México para abrir un lugar especial en su patria. Y lo ha conseguido con Pampano después de tres años.

RECETA DEL ÉXITO

Josefina Santacruz, quien también estudió en el Culinary Institute of America en Hyde Park, es una maestra de la inventiva en la elaboración de platillos que mantienen al establecimiento en el

candelero neoyorquino.

Asegura que pretende repetir la hazaña en tierra nacional, así que uno de sus objetivos es crear y promover platos representativos de la más reciente ola de alta cocina mexicana.

“En Pámpano hemos trabajado para llevar la cocina mexicana a un nivel más creativo, y ahora me emociona compartir estos platillos con la gente de México”, asegura.

La chef llegó a Nueva York en 2003, después de una larga carrera en los mejores restaurantes de la México. Considera que la receta infalible de Pampano ha sido combinar ingredientes mexicanos con técnicas europeas.

“Este restaurante no es uno más que se dedica a la marisquería, sino uno más sofisticado. No quiero decir que es la alta cocina, yo le llamaría contemporánea con toques mexicanos, con influencias de otras cocinas sin caer en confusión. Creo que con más tendencia asiática”, finaliza.

CON VOZ DE RESTAURANTERO

“Es un hecho cultural la gastronomía mexicana, no sólo es el comer sino que son siglos de tradición que se están poniendo hoy en día más de moda en todo el mundo. Hay pocas comidas en el mundo que tengan tanta variedad como la mexicana”, asegura Plácido Domingo.

Durante la inauguración del restaurante Pampano en Polanco, el pasado martes 30 de octubre, el tenor recibió a socialités mexicanos en compañía de su socio y amigo, el chef mexicano Richard Sandoval.

Ambos apuestan por repetir el éxito del que gozan en Nueva York, y convertirse en los favoritos de quienes aprecian la cocina mexicana, a partir de una variedad de mariscos.

Para Sandoval no existe un platillo principal sino varios destacados como el robalo, el huachinango, los tacos de langosta y todos los cebiches.

“El concepto del restauran es la comida mexicana, como digo yo, con el talento de Richard Sandoval, que es un artista; su comida tiene sabor, color y presentación; también las bebidas”, dice Plácido.

Así, la velada tuvo el sabor de la tranquilidad y de los bocadillos que preparó para la ocasión Josefina Santacruz: empanadas de pescado, tostadas de pez espada, salmón con pepino y costilla de res ahumada con plátano macho. Todos acompañados con diferentes cocteles, siendo la especialidad el mojito cusco: pepino, menta, ron y azúcar.

En cuanto al abrir otra sucursal en el país, el tenor se mantiene optimista.

“Estamos en esas aventuras, yo empecé a pedirle ayuda a Richard, por un consejo nos hemos vuelto socios y la verdad la pasamos muy bien, Richard es un genio. Pero esperamos que este restaurante sea del agrado del público mexicano”, concluye.

