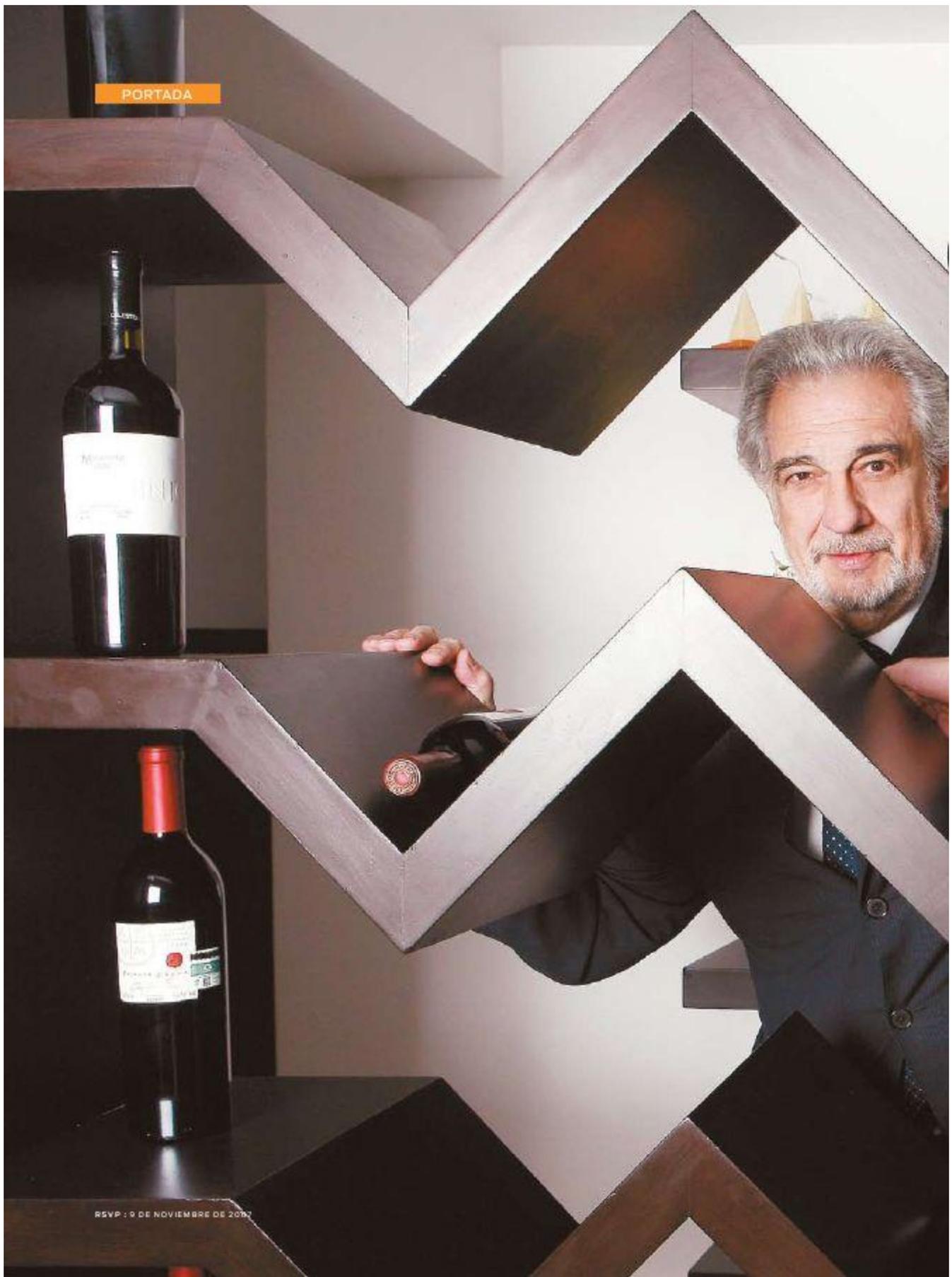


PORTADA



RSVP : 9 DE NOVIEMBRE DE 2017



TRÍO EXITOSO
Richard Sandoval,
el tenor y Josefina
Santacruz

¿Cómo conociste a Richard Sandoval?

Mi hijo Álvaro conocía a Richard y fui a cenar un día al Maya, en Nueva York. También lo conocí por su papá y por el restaurante Madeiras de Acapulco. Ya había oído hablar mucho de su trabajo y su gran prestigio como chef.

¿Cómo decidiste incursionar en el mundo restaurantero?

Desde chiquito quería abrir un restaurante porque mi abuela, a quien nunca conocí, tenía uno: La casa de la viuda de Domingo, en Zaragoza. Mi papá trabajaba con ella, era una mujer peculiar, con mucha vitalidad y energía. Así que un día abrí el Domingo en Nueva York, era de comida española pero no pegó. Yo me quedé con el contrato de la renta, así que necesitaba que alguien tomara el lugar. Un día le pedí a Richard que viniera a ver el local para aconsejarme, me dijo que tenía la idea de hacer un restaurante a base de pescados mexicanos y que se quedaba con el local; así nos asociamos. El Pámpano ha tenido mucho éxito, está en la revista Zagat



Soy fanático de la comida mexicana. Me fascinan los sopes, chiles en nogada y sopsas”

PLÁCIDO DOMINGO

y es muy conocido. Tengo mucha ilusión de que la comida de Richard y Josefina Santacruz también tendrá éxito aquí en México.

¿Participaste en la creación del menú en Pámpano?

Más bien serví de conejillo de indias de Richard y a Josefina, yo pruebo todo. Si sugerí algo, es por-

que me gustaba mucho, pero ellos son los expertos y lo dejé todo en sus manos.

¿Cuál es tu platillo favorito de Pámpano?

El robalo es muy especial. Viene con tortilla, plátano macho y frijolitos. Los tacos de pescado y los de langosta son buenísimos y los cebiches también. Me gusta toda la carta.

¿Qué opinas de la comida mexicana?

La gastronomía mexicana es muy importante y tiene una fuerza tremenda, creo que es una de las cocinas que tiene más variedad. Puedes ir desde lo más popular y tradicional hasta cualquier cosa tipo gourmet. Aquí se come muy bien en todos lados.

¿Qué te gusta más?

Lo más sencillo es lo más rico: un taco de lo que quieras. Los sopes me fascinan, también los chiles en nogada y las sopsas. Soy fanático de la comida mexicana y junto a la japonesa son mis predilectas.

¿Qué significa para ti abrir Pámpano en México?

El hecho de que Richard me lo sugiriera me encantó, le dije que contaba conmigo para todo. Tengo mucha ilusión pues es un lugar que ya ha tenido éxito fuera.

¿Qué no comes ni de casualidad?

Ay, qué difícil... Sesos y riñones no me gustan nada!

¿Qué sientes al estar en México?

Es muy especial para mí. Llegué aquí tres días antes de cumplir ocho años y estuve aquí hasta los 21. Fueron años muy importantes en mi vida, recuerdo mi niñez, a mis padres, mi familia, haber conocido a Martha, mi mujer. Toda mi vida está llena de recuerdos que siguen muy presentes, a pesar de que han pasado tantos años. La vida sigue, pasa y aquí estamos.

¿Has descubierto algo en tu personalidad como restaurantero que no conocías como cantante?

En realidad no. Creo que el goce de la música está relacionado con el de la comida. Se emplean todos los sentidos al cantar y al comer.

¿Cuál es la primera sensación que te invade cuando pisas un escenario?

Antes de salir a cantar siempre tienes una preocupación y una responsabilidad muy grande. Eso te lleva a una especie de nerviosismo. Aunque estés seguro de lo que hay que hacer, siempre existen cositas que preocupan.

¿Cuál es tu momento preferido del día?

Después de la comida, tiene algo que ver con la garganta y el canto. Sobre todo cuando tengo función y pruebo mi voz después de comer, eso me hace sentir bien, sé que tengo el resto del día para ensayar y que lo haré muy bien.

¿Tu ópera consentida?

No la tengo. Comparo con las familias de antes de México y España, donde la gente tenía ocho o diez hijos, si te preguntan cuál es tu hijo preferido, no puedes contestar. Tienes que amar profundamente la obra que estás haciendo ese día y creer que es la mejor, aunque después analizando te des cuenta que no era tan buena.

¿Qué extrañas cuando viajas?

A mis siete nietos, son muy especiales. A los hijos siempre los tienes, aunque estés cansado, es una responsabilidad. Lo bonito de los nietos es que de cierta forma no son mi responsabilidad, así que me gusta pasar mucho tiempo con ellos. También extraño dormir en la misma cama, pero estoy bien en todas partes, soy admirador de apreciar lo que tiene cada lugar.

¿Cuál es tu libro favorito?

Leí mucho de pequeño. Hoy en día estudio tanto las partituras que siempre estoy con una en la mano, cualquier obra que esté conectada con el personaje que estoy haciendo me apasiona. Me gusta adentrarme en la vida de los personajes y estudiarlos a fondo, los vivo.

¿Lo más importante para tí?

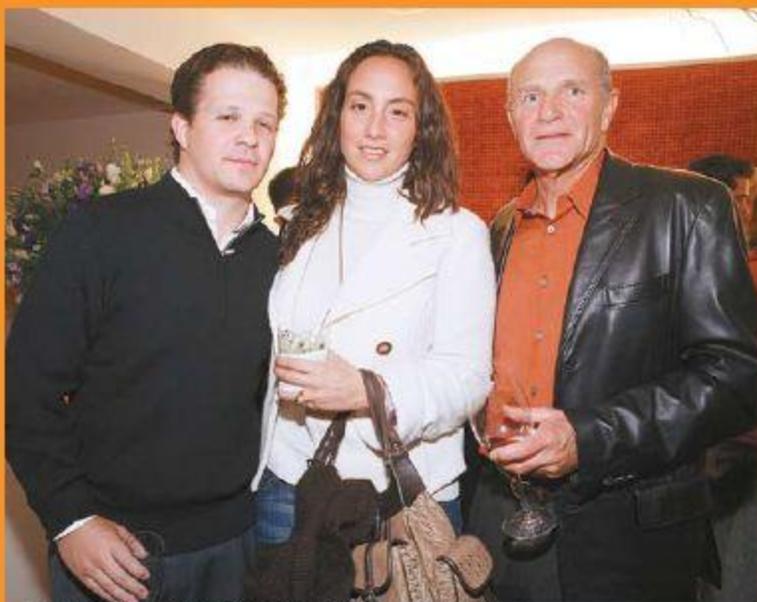
La felicidad, porque en esa palabra va todo. Si eres feliz es porque tienes salud, familia, amigos, te gusta lo que haces. Y la salud, al tenerla todo está bien.

¿Tu receta para el éxito en la vida?

El optimismo, la pasión y también la realidad.



MINI CAIRE Y GABRIELA CUEVAS



FERERICO VÉLEZ, ANA PAOLA SOMOZA Y PAUL CASANOVA

PORTADA



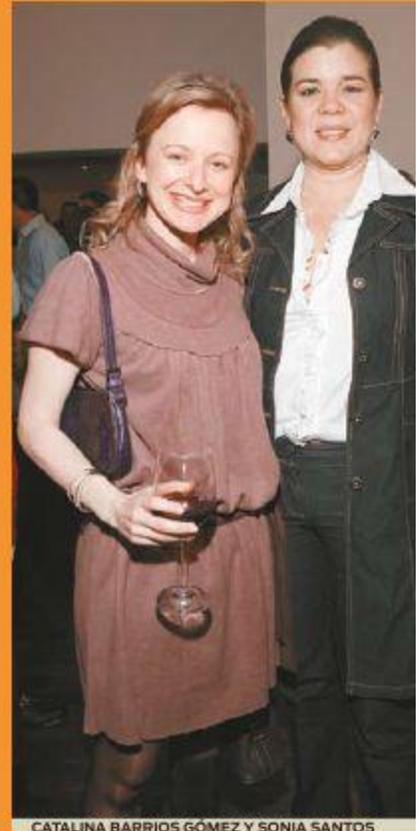
RODRIGO GARGARZA CON SARA Y MARIO CAPÓN



ALEX Y AURELIA DE HAUT



BEATRIZ SIMÓN, JOAQUÍN QUINTANA Y ROCÍO ORTIZ



CATALINA BARRIOS GÓMEZ Y SONIA SANTOS



RAFAEL TOVAR Y HELIO FAJARDO



JOSEFINA GONZÁLEZ, EMMA COSTA Y ALEJANDRO ZAMUDIO



MARGARITA Y RAFAEL ROLLI



ANGIRE ALEMÁN Y ALONSO TALADRÍ

PORTADA



ANDREA CHÁVEZ, CARLOS MERINO Y VALERIA CHÁVEZ



CECILIA CHÁVEZ Y MIGUEL ORTIZ MONASTERIO



SORAYA BALOYAN, JACKIE CAVALIER Y GABRIELA SANDOVAL

RSVP : 8 DE NOVIEMBRE DE 2007



LOS INVITADOS
DISFRUTARON ESA
NOCHE MOJITOS
DE MARACUYÁ Y
DE PEPINO CON
HIERBABUENA, ASÍ
COMO TOSTADAS DE
MARLIN, PESCADILLAS,
SASHIMI DE PULPO Y
TIRADITO DE SALMÓN
MONTADO SOBRE
PEPINO, ENTRE
MUCHAS OTRAS
COSAS



LUPITA MOLINA Y MARTHA DOMINGO



PLÁCIDO DOMINGO Y PEPITA SERRANO



YOLANDA LOZANO Y MARIANA LORENZO



AGUSTÍN BARRIOS GÓMEZ, GAETANA ENDERS Y MARCELO SADA