

- Pedro Pablo Kuczynski: próximos a su papá
- Plácido Domingo en plática culinaria
- Moderatto: una vez más irreverente



Chaplin
Homenaje
30 años
de su muerte



Martha Higareda
Jeanu Reeves y yo
no somos amigos

\$33.00 / US DLS 3.30
www.gentemexico.com.mx



20-01-08



**“A mis 43 años
he pasado por
amor, rechazo e
infidelidad”**

La conductora ha rechazado cuatro veces el matrimonio pero asegura que cuando llegue el momento se casará. Pese a ser celosa de su intimidad, confiesa una relación amorosa de dos años.

**Rebecca
de Alba**



Canto al buen sabor

El *Pámpano* llega con éxito probado desde NY a Polanco, en donde Plácido presentó a la sociedad mexicana su restaurante; no cocina, pero advierte: *"hago un arroz con leche riquísimo"*.

“El mejor sabor lo da la ópera”

Plácido Domingo

Existen dos pasiones en la vida de este gran tenor: la ópera y la cocina. Es por ello que desde hace varios años ha incursionado en el negocio de los sabores. En una visita ráfaga a nuestro país, hizo una pausa para hablarnos de su nuevo proyecto gastronómico: *Pámpano*, el cual evoca la frescura del mar y los sabores de la mexicanidad en cada platillo, prueba de un Plácido que se reinventa cada día.

por Israel Lara. fotos: Luis Alonso Anaya



Rodeado de expertos

Parte del éxito de sus restaurantes es estar con los mejores: Richard Sandoval y Josefina Santacruz tienen experiencia de varios años en el manejo de restaurantes y creación de sabores.

Primero fue el restaurante *Domingo*, el cual le dio la experiencia necesaria para seguir adelante dentro del mundo gastronómico, pero ahora llega con *Pámpano*, una fórmula que conjuga la delicia de los pescados y un toque de los ingredientes más representativos de la cocina mexicana. Con platillos como tacos de langosta, tamal de huitlacoche o róbalo con tortilla, este tenor ha enamorado a los más exigentes paladares en NY. En su más reciente visita al México de sus amores, tierra a la que llegó a la edad de 8 años y en donde encontró a Marta, su esposa y pareja de toda la vida, Plácido Domingo (66) hizo una pequeña pausa para charlar con GENTE de estas grandes pasiones que ha hecho suyas: el canto y la cocina.

—*Maestro, ¿por qué un restaurante en México?*

—Después de la maravillosa experiencia e incomparable éxito que ha tenido *Pámpano* en Nueva York, un restaurante de pescados mexicanos, creado por Richard Sandoval y Josefina Santacruz —ambos extraordinarios chefs mexicanos— y con el cariño que tengo por México, se volvió justo y necesario abrir una sucursal del gran Embajador que ha sido *Pámpano* a tierra nacional.

—*¿Cuánto tiempo tiene en el negocio gastronómico?*

—Quiero pensar que en mi subconsciente siempre tuve una ilusión por esta rica industria alimenticia, especialmente desde que visité de chiquillo el restaurante de mi abuela en Zaragoza que se llamaba *La casa de la viuda de Domingo*, de comida casera española. Varias décadas pasaron y no realicé ese sueño, hasta 1996 cuando el restaurante *Domingo*, predecesor de *Pámpano*, abrió sus puertas.

—*¿En el menú de Pámpano incluyó platillos mexicanos?*

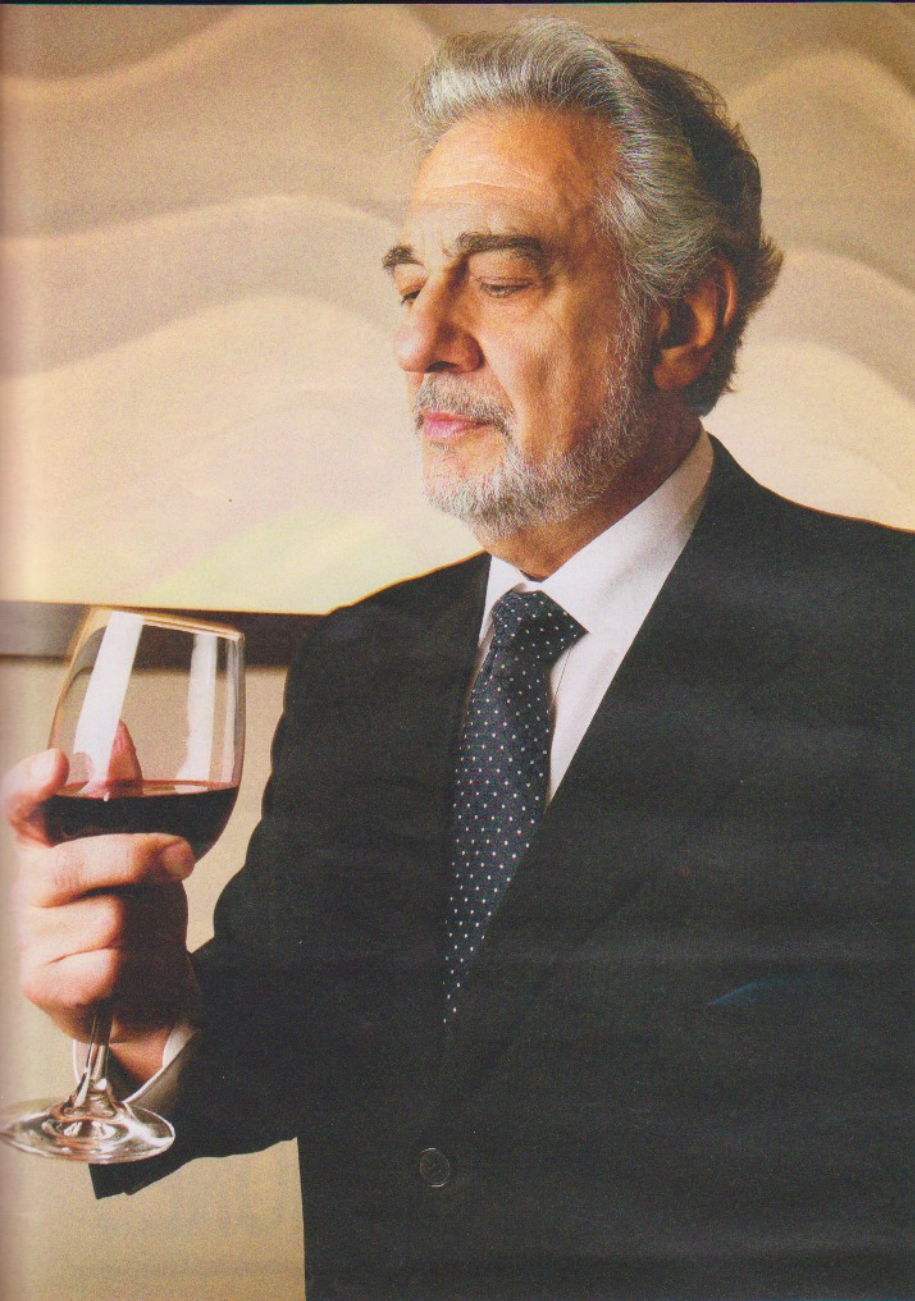
—Así es, todo es nacional: pescados mexicanos y cocina costeña acompañados de la riqueza de nuestras frutas, verduras y especies.

—*¿Cuál es su platillo favorito del restaurante?*

—El róbalo con tortilla, sobre un puré de frijol negro con plátano macho y una salsita de tomatillo y chipotle. Aunque les recomiendo la empanada de camarón, los taquitos de langosta, el tamal de huitlacoche, los ceviches y el pez espada ahumado. ¡Buen provecho!

—*¿Qué sello de Plácido Domingo lleva el restaurante?*

—Contrario a *Domingo*, donde inclusive se le pretendió dar en algún momento el carácter de



restaurante de tema, incluyendo fotos mías en varias caracterizaciones, *Pámpano* destaca por su propia calidad y reputación, y es lo que verdaderamente quiero. Es del dominio público que soy el propietario principal del restaurante, pero si la gente sigue viniendo no es por mí, sino por la comida, el local y el servicio.

“Quizá la mayor similitud entre la ópera y la cocina es que estimulan varios sentidos, su consumo es muy placentero y quedan ganas de repetir”

—¿Con qué frecuencia está en sus negocios?

—Si te refieres al negocio de los restaurantes, me temo que no mucho, aunque siempre estoy pendiente de cómo marchan las cosas. Richard Sandoval es un profesional consumado y aparte de ser un chef extraordinario, conoce el negocio del restaurante desde que era niño. En esta colaboración yo le tengo toda mi confianza. En lo que se refiere a mis otros negocios: los teatros de ópera de Los Angeles y

Washington, requieren de mi atención constante pues cuando no estoy atendiendo algún asunto administrativo o creativo, me encuentro en la fosa de la orquesta dirigiendo o subido al escenario cantando.

—¿A qué sabe la ópera?

—Tiene sabor todos los días. Precisamente ahora estoy estudiando una ópera nueva que estrenaré a finales de noviembre en el *Metroplitan Opera* de Nueva York, intitulada *Efigenia en Tauride* del compositor alemán Christoph W. Glück. Siempre me ha gustado aprender e interpretar personajes nuevos en la ópera y esta variedad me ha permitido extender mi carrera y descubrir fascinantes piezas operísticas.

—¿Qué similitud encuentra entre la música y la cocina?

—Quizá la mayor similitud es que ambos estimulan varios sentidos. Por lo general su consumo es muy placentero y recordado con gusto y con ganas de repetir.

—Siempre se le ha vinculado a México, sus lazos son fuertes, hableme un poco de este amor mutuo...

—Bueno, como ya saben, yo llegué a México cuando apenas iba a cumplir 8 años y viví aquí mi adolescencia, descubrí el maravilloso mundo de la zarzuela junto a mis padres y estudié canto en el Conservatorio de música de la Ciudad de México, donde conocí a Marta, mi esposa. Como verás, aquí he vivido los momentos más especiales de mi vida.

—¿Cuál ha sido la satisfacción más grande que la vida le ha regalado?

—La familia que Dios me ha dado y la voz que me ha otorgado.

—¿Cómo surge esta pasión por el canto?

—Gracias a mis padres conocí la música, la zarzuela y el mundo del teatro. Comencé estudiando dirección de orquesta, pero poco después descubrí la voz y me dirigí en esa dirección. Aunque empecé con voz de barítono, pude forjar mi técnica para cubrir todo el repertorio de tenor que he cantado. Ha sido mi pasión desde que era niño y lo seguirá siendo por siempre.

—Lamentablemente hace poco murió Pavarotti, ¿qué sentimiento le produjo su partida?

—Siempre ha existido una amistad muy especial con José (Carreras) y con Luciano Pavarotti. Lo que vivimos en esa aventura que fueron *Los 3 tenores* nos llevó a todo el mundo y nos permitió compartir buenos momentos juntos. Creo que siempre ha habido un respeto muy grande. Verdaderamente sentí una gran tristeza cuando falleció, pues había estado en contacto con él recientemente, pero todo ocurrió muy rápido.

—¿Se encuentra completamente satisfecho?

—Sí, absolutamente. Ahora, esto no quiere decir que no deseé hacer más cosas. Seguiré adelante hasta que Diosito me lo permita. ■