



KIKO MOYA : CHEF

EN LAS ENTRAÑAS

- 1976** nace en Cocentaina, Alicante.
- 1990** Bajo la tutela de su tío Ramiro, inicia en la cocina a los 14 años.
- 1999** Se queda a cargo del restaurante familiar.
- 2001** L'Escaleta obtiene su primera estrella de la Guía Michelin.
- 2013** Es reconocido con tres soles en la Guía Repsol.
- 2016** El restaurante consigue su segunda estrella. Platillo insignia: queso fresco de leche de almendras con hidromiel y aceite de oliva.

Roberto Antillón

TRAS LA PRÓXIMA ESTRELLA

HEREDÓ LA BATUTA del restaurante familiar y ENCONTRÓ en la crisis económica EL EMPUJE para la cima

“ Cuando le dije a mi madre que quería ser cocinero, no le hizo gracia. Le dio disgusto porque sabe lo sacrificado que es el oficio, la gran cantidad de cosas a las que tienes que renunciar.”

SOFÍA M. YÁÑEZ

Liderado por su tío, Ramiro, en los fogones y su padre, Francisco, como sommelier, L'Escaleta nació en el sótano de un pequeño pueblo en Alicante, España.

Con el paso del tiempo, los roles se heredaron a la inversa: ahora Kiko comanda la cocina y su primo, Alberto, se hace cargo de los vinos.

“Participamos desde pequeños, siempre andábamos por ahí trasteando en la cocina”, recuerda el español, quien empezó sus estudios en enología, pero fue inevitablemente seducido por la cocina.

“La cocina engancha; hay una parte creativa importante, tienes que enfrentar retos diarios, como las emociones que quieres transmitir a través de los platos”, dice Moya.

De joven, admite, le daba vergüenza decirse cocinero. El oficio entonces era poco prestigiado; su aprendizaje en El Bulli, Talaia y El Celler de Can Roca le sacudió los prejuicios.

“Es una experiencia fantástica trabajar con genios que han aportado mucho; su legado se verá con el tiempo.

“Ferrán Adrià, por ejemplo, nos hacía pensar: ‘Si este señor puede y está ahí arriba, nosotros también’. Esa es la labor de cualquier líder. En México está Enrique Olvera; son líderes que los chavales ven como referencia”, asegura Kiko.

L'Escaleta inició con gastronomía vasco-francesa, hoy ofrece una cocina sincera, con gran sentido de tradición e identidad territorial.

Este chef visualiza el futuro en la sustentabilidad y la promoción de productores, agricultores y artesanos.

El camino no ha sido fácil. Durante la reciente crisis económica de España, el restaurante alicantino tuvo sus altibajos, pero los balances financieros no lograron opacar el objetivo: conseguir la segunda estrella de la Guía Michelin.

“Decidimos buscar la excelencia a pesar de lo que el resto pedía: bajar costos y tra-

bajar más barato; fuimos un poco en contra de lo que realmente teníamos que hacer de acuerdo a los números.

“Lo complicado fue convencerme de que la solución era conseguir las dos estrellas y hacerélo saber al mundo”, confiesa el cocinero invitado a México por Estudio Millesime.

En 2016, como fruto de la perseverancia, el segundo astro de la prestigiada guía le fue otorgado a L'Escaleta. Kiko reconoce la importancia de las guías y ahora aspira a la máxima calificación: tres estrellas.

“La gente requiere que le digan qué es lo mejor. Las listas ayudan a saber los estándares de calidad”, opina.

Claro, con los galardones aumentan la exigencia y la demanda de trabajo, pero Kiko lo ve como una oportunidad.

“Tú eres el mismo, pero hay más gente que quiere conocerte. Seguimos trabajando para ser mejores; no hay un peldaño donde relajarte, no llegas nunca, siempre evolucionas”, concluye.

Rebanadas

CONY DELANTAL conydlantal@reformamex.com

ACOGEDOR Y SIN POSES

Una de mis hijas fue a visitar a su amiga, quien vive en un pequeño departamento de lo más lindo en la Roma Norte. Al salir, y como el edificio es viejito, el elevador falló y la pobre se quedó atrapada.

No pasó mucho tiempo para que el portero la escuchara pidiendo ayuda, pero salió súper espantada. Me llamó para que la alcanzara, y yo, como toda buena madre, quise consentirla con una comida en el lugar de su elección.

Una pequeña escalera de caracol, enmarcada por exuberantes flores, te lleva a un segundo piso con una terraza completamente iluminada y con el mobiliario más desenfadado que se les ocurra.

Así es Campobaja, un pequeño restaurante que, en sólo dos años, ha logrado conquistar a quienes buscan una cocina sencilla y de disfrute en un espacio sin poses.

De entrada puedo decir que me encantó la informalidad del establecimiento, sus pequeñas mesas de madera y una linda barra que se observa al fondo del mismo.

En cuanto llegamos, un amable mesero nos acercó la pequeña carta y nos sugirió algunos de los platillos del día. Los precios, tal como el lugar, resultan también modestos.

Platillos caseros, que dejan ver lo mejor de la cocina de Baja California, así como un menú en el que brillan creaciones artesanales y una cuidada selección de vinos nos abrieron el apetito.

Para comenzar, pedimos unos ostiones kumiai (\$80) y unos sopos de jaiba (\$150), todo al centro. Acompañamos con una copa de Yo Soy (\$120), un vino rosado del Valle de Guadalupe. Tres ricas piezas de estos moluscos, famosos por su sabor y textura, llegaron a la mesa sólo con un toque de limón y ponzu.

Seguimos con nuestra triada de sopecitos, que son minúsculos, pero de gran sabor. Una cama de frijoles, jaiba fresca con chile de California, cebolla, jitomate y aguacate conforman este plato, ideal para compartir. Aunque no es espectacular, cumple y deja satisfecho a quienes buscan algo rico y sencillo.

Con una tostada de aguachile (\$100) y una orden de acamayas a la mantequilla (\$300) continuamos nuestra agradable comida, que hizo que mi hija olvidara el pequeño susto.

La tostada, de un tamaño discreto, las partimos en dos para que ambos disfrutáramos nuestro último plato: una orden de exquisitos crustáceos preparados con mantequilla, especialidad de la casa.

Aguachile de camarón tatemado con cebolla encurtida y finas rodajas de pepino dotaron de gran sabor a esta tostada ligeramente picosa. Puedo decir que, de entre lo que disfrutamos durante nuestro encuentro, este tiempo fue el que menos nos agradó.

Por otra parte, las acamayas fueron una afortunada elección. Mi hija y yo disfrutamos por igual de seis piezas de este crustáceo de gran tamaño, el cual nos sorprendió por un suave sabor proveniente de la mantequilla y una textura que invita a continuar disfrutando.

Para acompañar esta delicia, en lugar de un deep de mayonesa o chipotle, el chef manda una pequeña ración de frijoles refritos que otorgan un giro interesante al sabor. Como ya habíamos probado varias cosas, no logramos llegar al postre. Sin embargo, lo interesante de Campobaja no radica sólo en su propuesta gastronómica, pues el conjunto entre el cálido servicio, la sencillez de la cocina y el ambiente relajado, lo hace un buen lugar para comer con los amigos sin presión y a costos accesibles.

Resalta una cocina sin pretensión, creada con recetas caseras y el ambiente típico de una terraza en pleno corazón de la ciudad. Recomendando se den una vuelta, pues este espacio parece perfecto para cenar ligero o, como dicen mis hijos, precopear y después seguirse a un pequeño bar.

KAYPACHA

Vaya que los alimentos orgánicos, del huerto y artesanales están de moda desde hace un par de años, aunque sus costos

son de los más elevados. Así que, buscando un espacio con precios más bajos, encontré una tienda que ofrece cereales, pastas, mermeladas y mucho más...

Ustedes estarán de acuerdo conmigo en que es sorprendente lo que una madre puede hacer por sus hijos.

Fui a Kaypacha porque resulta que mis hijas, cuando van a mi casa, no dejan de preguntarme si tengo ‘snacks saludables’ o leche orgánica.

En mis tiempos, estábamos más que felices si lográbamos disfrutar de una deliciosa y cremosa leche natural, pero, ahora, me preguntan por qué en mi refrigerador no tengo de almendras o de coco.

Pues bueno, como buena madre me fui a comprar leche Bové (\$29 el litro), queso panela (\$69), pan con canela y pasas (\$163) y miel de abeja (\$118) con el fin de dar gusto a mi familia. Traté de no quedarme mucho en la tienda, ya que, por poco, terminé comprando también algunos jabones y cremas para cuidar la piel.

Si buscas dónde adquirir productos naturales y congelados, como pollo, pescado y pavo, botanas saludables, salsas y aderezos, ya saben a dónde acudir para sorprender a sus seres queridos, tal como yo.

Kaypacha se encuentra en Pedregal 37, en Lomas de Chapultepec; y en Chiapas 135, en la Roma Norte.

¿Estás de acuerdo con la reseña de Campobaja? Descarga y da tu opinión.

APP DE RESTAURANTES



#AGÉNDALO

SOMMELIER DE TÉ EN LÍNEA

Es la primera formación con posibilidad de certificación por la Escuela Mexicana de Té y la Tea Association of Canadá. Se divide en 8 módulos bimestrales. Aprenderás a catar y a desarrollar perfiles gustativos y degustaciones. **■ Inicio:** Noviembre 2017 **■ Costo:** \$4,500 cada módulo **■ Inscripciones en:** escueladete.mx



ABASTUR MÉXICO 2017

Con foros impartidos por especialistas y una vasta oferta de servicios, materias primas, equipo y herramientas para la industria alimentaria, además de concursos gastronómicos, esta expo es una de las más importantes de Latinoamérica. **■ Dónde:** Centro Citibanamex, Conscripto 311, Lomas de Sotelo, 5268-2000 **■ Cuándo:** 29 de agosto a 1 de septiembre **■ Registro en:** abastur.com