

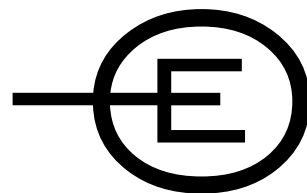
# UNO





# ENRIQUE OLVERA UNO

Diez años de Pujol



# UNO

En los últimos años la gastronomía contemporánea en México ha ido obteniendo mayor reconocimiento tanto en el país como en el extranjero. Este año, por ejemplo, tenemos por primera vez dos restaurantes entre los 100 mejores del mundo, uno de los cuales es Pujol, de Enrique Olvera, que en 2010 llega también a su décimo aniversario.

Precisamente con motivo de este aniversario, el Chef Enrique Olvera publica su primer libro.

UNO presenta el trabajo de Olvera durante la última década, y explica cuál ha sido su búsqueda, así como la filosofía que inspira su trabajo, reconocido por el rigor, creatividad e innovación de sus propuestas, que han significado una enorme influencia y dinamismo en la escena culinaria del México actual.

UNO será presentado en el *showroom* de Cocinas Piacere, en Paseo de la Reforma 625, Lomas de Chapultepec, México, DF, 11000 el día 17 de junio de 2010, las 19:00 horas.

Estarán presentes los editores, así como otros participantes –ilustradores, fotógrafos y escritores– involucrados en el proyecto.

Si bien UNO es el ejercicio de revisión del trabajo de Enrique Olvera, lo es también de su contexto inmediato: la ciudad de México. En sus 400 páginas, la publicación no se limita a un recetario – aunque incluye 100 recetas para dar cuenta cabal de muchos de los platillos servidos en Pujol desde su inauguración–. Va mucho más allá: se trata de una revisión del contexto y de una reflexión sobre lo ocurrido en la gastronomía nacional durante este periodo, a través de un diálogo entre especialistas.

Fiel al estilo innovador de Olvera, y a énfasis que pone en el aspecto estético de su trabajo, UNO es también una propuesta innovadora desde la perspectiva editorial, y viene por lo tanto a convertir en un libro que parte que se origina en la cocina, pero que establece una diálogo con publicaciones de arte contemporáneo, a través de una estructura irreverente y de un notable trabajo en diseño, fotografía e ilustración.

# QUÉ ENCONTRAMOS EN UNO

Un ensayo fotográfico sobre la ciudad de México e información estadística sobre el consumo de alimentos.

A través de una crónica, el escritor neoyorquino David Lida –una de las personas que mejor conoce la oferta gastronómica de la calle en el DF– cuenta su propia historia para contextualizar el lugar desde donde Olvera abrevó estos años: la comida callejera, misma que Pujol reinterpretó e introdujo al territorio de los restaurantes de manteles largos.

El recuento de los años del trabajo de Enrique Olvera, contado por él mismo.



En el mercado de la Nueva Viga de la ciudad de México se comercializan diariamente 1 500 toneladas de pescados y mariscos. —Es el segundo mercado del mundo en cuanto a volúmenes. Sólo superado por Tokio.



Los años de estudio y formación de Enrique Olvera, hasta la inauguración de su restaurante, son abordados mediante una historieta (cómic) realizado por la artista visual Rita Ponce de León.

A través de una crónica, el escritor neoyorquino David Lida –una de las personas que mejor conoce la oferta gastronómica de la calle en el DF– cuenta su propia historia para contextualizar el lugar desde donde Olvera abrevó estos años: la comida callejera, misma que Pujol reinterpretó e introdujo al territorio de los restaurantes de manteles largos.

100 recetas descritas a detalle y fotografías de los platillos.

Se trata de un libro para ser hojeado, leído y utilizado. Incluye 100 recetas que conforman un panorama completo de la propuesta de Olvera y su evolución en estos años, desde el notable sándwich de *foie gras*, con helado de guayaba, jamón serrano e hinojo, hasta lengua en salsa de aceituna verde o el emblemático mole de olla.



UNO cuenta también con la discusión entre Olvera, Ricardo Muñoz Zurita –figura central en la historia de la gastronomía mexicana y autor de varios libros clave–, el periodista León Krauze y el crítico culinario Alonso Ruvalcaba, quienes responden a preguntas sobre lo que está pasando en el país y sobre lo que falta por hacer.

Un texto sobre la relación existente entre la memoria y los sabores –uno de los conceptos clave en el trabajo de Olvera– por medio de un lúcido ensayo del escritor mexicano Nicolás Alvarado.

Glosario de términos, ingredientes y procedimientos.

# QUIÉNES PARTICIPARON

## NICOLÁS ALVARADO

Graduado de Ciencias de la Comunicación en la Universidad Iberoamericana, es probablemente el más destacado difusor actual de la cultura en televisión. Fue conductor del programa del Canal 22 *Suave es la noche*, y es colaborador y conductor de *La dichosa palabra*, del mismo canal, y de *ReVerso*, coproducción de Canal 22 y Televisa; Colaboró en el programa *Domingo 7*, de TV Azteca. Fue director de la revista *El Huevo* y ha escrito los libros *Con M de México: un alfabeto delirante* y *La ley de Lavoisier, ensayos (y errores)*, además de la obra teatral *Cena de Reyes*, basada en textos de Alfonso Reyes. Lleva más de 18 años escribiendo en revistas y periódicos como *Milenio*, *El Universal*, *Gatopardo*, *Letras Libres*, *Life&Style*, *DF Travesías* y *Fahrenheit*, por mencionar algunos. Actualmente es comentarista en el noticiario de radio *Contraportada*, de la sección cultural en el noticiario *Primero Noticias* de Televisa y conduce, junto con Julio Patán, *Final de Partida*, en el canal Foro TV.

## LEÓN KRAUZE

Estudió Filosofía Política en la Universidad de Nueva York, y es maestro en Humanidades y Pensamiento Social. Desde los 17 años escribe para distintas publicaciones entre las que destacan *The Washington Post*, *Excélsior*, *Milenio*, *El País*, *Newsweek*, *Foreign Policy* y *Life&Style*, entre muchas otras. Es miembro del consejo de redacción de la revista *Letras Libres*. Ha escrito dos libros, *La casa divina* (Planeta, 2005) y *El vuelo de Eluán* (FCE-Siruela, 2005). Ha trabajado en radio desde hace 15 años, y actualmente es titular de la segunda emisión de *Hoy por Hoy*, en W radio; en televisión es conductor del noticiario nocturno *Hora 21*, en el canal Foro TV.

## DAVID LIDA

Ha sido periodista por más de 20 años y ha publicado en EU, México, Inglaterra, Canadá y Perú. Es autor de los libros *Travel Advisory* (William Morrow, 2000), *Las Llaves de la Ciudad*, un mosaico de México, y *First Stop in the New World* (Riverhead, 2008). Fue editor del libro *El gringo a través del espejo* (Cal y Arena, 2006) y coeditor, junto con Guillermo Osorno, de *¿En qué cabeza cabe?* (Mapas, 2005). En México ha publicado en *Reforma*, *Travesías*, *Letras Libres*, *Líneas de Fuga*, y formó parte del equipo editorial de la revista *df*. En EU sus textos han aparecido en *The New York Times*, *Los Angeles Times*, *Culture+ Travel*, *Outsider's Goy Gourmet*, entre otros. Fue asesor de gastronomía y sitios de comida en la ciudad de México para el programa *Anthony Bourdain, Sin Reservas*, cuando este chef y conductor vino a la ciudad de México a grabar un episodio. Actualmente vive en Nueva Orleans.

## RICARDO MUÑOZ ZURITA

Estudió Administración de Empresas Turísticas en la Escuela Internacional de Turismo, en la ciudad de México. Su instrucción continuó en el San Diego CommunityCollege, en California; Le Cordon Blue, en París, y en el CulinaryInstituteof America, en Nueva York. Fue chef ejecutivo de Rectoría en la Universidad Nacional Autónoma de México y en los hoteles Nikko. Es autor de los libros *Los chiles rellenos en México*, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, *Verde en la cocina mexicana* y *Gastronomía de Yucatán*. Varias publicaciones han reconocido el trabajo de Muñoz Zurita: *Gatopardo* lo consideró uno de los 25 chefs de Latinoamérica; la revista *Time* lo nombró *Prophet and preserver of a culinary tradition* (“Profeta y conservador de la tradición culinaria”), y *Día Siete* lo incluyó entre los siete chefs más importantes en el ámbito gastronómico de México. Se ha hecho referencia a las recetas e investigaciones de Muñoz Zurita en múltiples publicaciones nacionales y extranjeras, como *Bon Appetit*, *Food Arts*, *The Austin Chronicle*, *The New York Times*, *El Universal*, *Reforma*, *La Jornada* y la revista *Gourmet*, entre muchas otras. A lo largo de su carrera ha impartido pláticas, cursos y conferencias acerca de la historia y actualidad de la cocina mexicana. Actualmente es chef propietario del Café Azul y Oro, especializado en cocina regional mexicana, ubicado en la unam, en la ciudad de México.

## ALONSO RUVALCABA

Poeta, ensayista, traductor, y crítico culinario, fue editor de las revistas *Catadores* y *Gula*. Ha traducido varios textos para editorial Patria, y poesía en *Molino de Letras* y los periódicos *El Financiero* y *La Jornada*. De este último fue colaborador durante cinco años. Ha sido columnista de cine, poesía y gastronomía en publicaciones como *Código*, *Complot*, *Tiempo Libre*, *Playboy*, *Cinemanía*, *Foco* y *Citaris*. Entre sus publicaciones se encuentran el poemario *Jardín y mausoleo*, premiado por el gobierno de Aguascalientes, y el volumen *Ciudad de restaurantes*. Actualmente escribe sobre viajes y cocina en *Travel + Leisure*, *Deep*, *Life&Style* y *Vuelo*.

## FIAMMA PIAGENTINI

Nació en la ciudad de México. Es fotógrafa. Su trabajo ha aparecido en México y en el extranjero en publicaciones como *El País*, *Complot*, *Travel + Leisure*, *The Wall Street Journal*, *Andrew Harper Guide*, *Glamour México* y *Metro*, entre otras. Fiamma radica actualmente en Brooklyn, en donde realiza diversos proyectos fotográficos, algunos de los cuales abordan la vida del inmigrante mexicano en EU.

## RITA PONCEDE LEÓN SALAZAR

Nació en Lima, Perú, donde cursó estudios en Artes Plásticas en la Pontificia Universidad Católica de Perú. Su educación continuó en la ciudad de México, donde concluyó la misma carrera en la Escuela Nacional de Pintura, Escultura y Grabado La Esmeralda. Sus obras *El acoso de las fantasías* (2007) e *Islas* (2006) se han expuesto en el Casino Metropolitano; *Esto es Aquello*, en la Galería Arróniz Arte Contemporáneo (2006); *Balastras* (2006) en la galería La Refaccionaria, y *La Esmeralda* (2005) en Casa Frissac. En el extranjero ha expuesto en la galería Ramis Barquet, en Chelsea, Nueva York, la obra *Better than Sex, Better than Disneyland* (2006) e *Intermex* (2004), en la galería Drama, en Lima, Perú. Hace tres años comenzó la serie de historietas *Necesito Dormir Cómics*. Otros de sus dibujos han sido publicados en la revista *Tierra Adentro*, y en la *página frontal* y *temporal.com*. También trabaja como *storyboarder* para cine y publicidad, y ha sido historietista para el Centro de Investigación y Producción de Imagen de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Diseño y edición

Dn3 editores

---

Para mayor información:

[aflores@enriqueolvera.com](mailto:aflores@enriqueolvera.com)

55 45 41 11

[www.enriqueolvera.com](http://www.enriqueolvera.com)