vinetur

“El que quiera probar la verdadera comida mexicana tiene que venir a México”

Karen Valadez, chef de Casa Valadez, Guanajuato

martes 18 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La cocina del tradicional restaurante de la ciudad de Guanajuato, México, hoy está liderado por la joven chef Karen Valadez, tercera generación de Casa Valadez.

Karen Valadez cuenta orgullosa que Casa Valadez fue fundada hace 74 años por sus abuelos paternos y que su relación con la cocina empezó cuando era muy pequeña ya que su casa estaba arriba del restaurante. Y con tan sólo 14 años decidió que quería dedicarse profesionalmente a la cocina. "Antes no había una profesión como tal. En México menos y aquí en Guanajuato mucho menos. En ese momento todos los cocineros eran empíricos, no había cocineros profesionales. Así que decidí estudiar gastronomía en 2007 y después hice una maestría en 2016 de panadería, repostería y confitería y en 2019 fui a Alicante con Paco Torreblanca con quien hice otra maestría de panadería, repostería y confitería. Porque antes no teníamos panadería, nosotros comprábamos el pan. Y mi sueño era hacer nuestro propio pan".

¿Qué sabores de ese inicio del restaurante hoy se pueden seguir disfrutando en Casa Valadez?

El pan de elote que es una receta de mi abuela paterna. Yo la modifiqué un poco pero realmente es una receta de ella. De hecho, hoy tenemos budín de elote con rajas y crema, porque ella lo comía así. Aunque a veces la gente se pregunta por qué lo servimos así. Y mi respuesta es ¡porque lo dulce y lo salado está increíble! Más allá de las recetas rescato el trabajo duro de mis abuelos porque cuando fundaron el restaurante en 1950 no había proveedores que te llevaran pan a la puerta de tu restaurante y las pechugas que hoy se encuentran limpias en el súper listas para cocinar no existían. Ella tenía que traer los animales vivos, matarlos y producir, no había manera de almacenar porque no había cámaras de refrigeración. Entonces lo que se preparaba hoy se consumía hoy y sino se daba al personal. No se tiraba, pero no había manera de poder guardarlo y usarlo al día siguiente. Era todo más difícil. Al principio empezó como una cafetería donde se hacían malteadas, club sándwich, hamburguesas, todo muy oldie (risas). Y cuando falleció mi abuelo mi papá tomó la batuta porque mi abuela tenía 7 hijos y no podía con todo. Así que mi papá con 17 años le echó una mano. Dejó de estudiar y se metió al restaurante de lleno. Fue un trabajo muy arduo para él y aprendió con los golpes de la vida. Porque le robaban, le quitaban y a él nadie enseñó. Así que lo que él hacía para poder crecer era ir a comer a otros lugares. Así empezó ir a Europa, a Las Vegas y a exposiciones porque era la única manera que tenía de aprender. Encima en ese momento los proveedores poco venían a

Guanajuato porque no había mucho mercado, entonces no les convenía. Mi papá tenía que buscarlos y convencerlos de que vengan a vendernos. Ahora que yo estoy con él, hacemos todo entre los dos. Ideamos, viajamos, comemos, vamos a conocer la competencia. Porque nosotros queremos innovar sin perder la esencia de Valadez. Si te fijas en el menú vas a encontrar desde enchiladas mineras que es lo que pide el turista, pero también encuentras salmones o cortes de carne. Muchos me dicen: ¿cómo hacés para tener tantos platillos? Y eso lo logro porque tengo un equipazo de 20 personas en la cocina.



Hasta sushi hay en el menú...

Los sushis empezaron en la pandemia. Cerramos 6 meses y mi papá me dijo: hay que vender platillos de 90 pesos para competir con las pizzerías que cuestan 200 y comen 4. Entonces empecé a vender sushi y cuando volvimos a abrir la gente empezó a preguntar: ¿No tienes el sushi que vendías en pandemia? Y mi papá me dijo: pues mételo en el menú. Entonces metí el sushi y otros platos más que se hicieran con arroz porque yo siempre digo que de un producto hay que hacer muchos platillos para que se

amortice la materia prima. Y el sushi realmente ha sido un éxito y gracias a él llegamos a un público joven que ahora se cuida mucho más al comer.

Y hay una diversidad de panes y pasteles que hasta se pueden llegar a casa...

Honestamente cuando salí de la escuela vi que no era la mejor haciendo pasteles entonces me desilusionó un poco. Y yo siempre digo: si no sabes bien algo, prepárate. Y es bien curioso porque la gente piensa que estudié repostería porque era súper buena y no, al contrario, estudié repostería porque era súper mala (risas). Mi sueño era tener nuestra panadería tipo francesa con croissants y todo. Ahora me doy cuenta que todo es cuestión de práctica porque lo que hacés a diario, claro, que te sale. Yo no hago todos los panes, tengo mis panaderos que los hacen, pero sí era un sueño tener mi propia panadería. Porque acá ningún restaurante tiene su panadería, es algo muy nuevo aquí en Guanajuato. En la pandemia nos dimos a conocer bastante, porque la gente me compraba pan, pan de elote, pan dulce... Y el pan fue algo que nos rescató durante la pandemia. Entonces yo hoy le digo a mi papá que la panadería nos salvó de muchas cosas.

¿Qué disfrutás cocinar más: dulce o salado?

Me encantan las dos cosas. Me gusta mucho hacer moles y me gusta mucho hacer cosas dulces. Siento que el mole es un proceso largo y en el que tienes que cuidar bien cada etapa para que el resultado final sea excelente. Es como un hijo, si lo cuidas desde niño y lo educas, cuando esté mayor ya va a poder andar por la vida solo. Del mismo modo, si tienes el respeto y el cuidado por tus ingredientes el resultado final va a ser excelente. Ya sea en un croissant, una dona, una concha o un pan típico mexicano.



¿Cuáles son los ingredientes indispensables en tu cocina guanajuatense?

Yo creo que Guanajuato se distingue mucho por la tuna, el xoconostle y por los chile secos como el guajillo. Si hablamos de platillos, enchiladas, moles xoconostle, pan de elote o el salmón en costra de pistacho. Y dentro de las carnes tiene que haber conejo o cerdo. Tengo un tamal colado de chamorro buenísimo. Y recuerdo que mi papá a veces no confiaba en meter cosas muy mexicanas y yo le digo: papá es lo que la gente busca ya que así probarán México. Y se vende muchísimo. Porque al final la gastronomía es cultura. Tenemos también muchísimas hierbas, mezcales, tequilas. Guanajuato ya está repuntando y hasta vino ya también hacemos.

¿Cómo se posiciona el vino de Guanajuato?

Es muy importante, de hecho estoy tomando un curso de sommelier y estoy aprendiendo muchísimo porque al final el vino también es cultura y había vino en Guanajuato hace mucho tiempo y ahora somos más de 42 casas vinícolas. Hay vinos

para todos los bolsillos y los enólogos están haciendo un excelente trabajo. Así que ahora Guanajuato está repuntando en todo el país como uno de los estados en donde tenemos mejores vinos. Nosotros vivimos del turismo entonces nos tenemos que capacitar para ofrecer vinos guanajuatenses porque conocemos a los mismos de siempre. Entonces le queremos dar la opción al turista de que pueda probar lo que hacemos aquí.

Volviendo a la cocina, ¿cómo definirías hoy tu identidad gastronómica?

Yo soy muy agridulce, como los orientales, y siempre que cocino lo hago muy oriental porque viví con una persona oriental cuando hice mis prácticas. Así que definiría a Casa Valadez como una cocina de mundo en donde se conquista todos los paladares y apto para todos los gustos y todos los bolsillos. Porque Valadez se presta para todo eso.

¿Cómo observás la actualidad de la cocina mexicana?

Yo creo que la gastronomía mexicana es una de las más importantes y más que nada desde que obtuvimos el reconocimiento de que somos un patrimonio intangible de la humanidad. Es muy importante por la diversidad que hay, porque cada estado tiene una gastronomía totalmente distinta. Cuando vas a otro estado es como estar en otro país, hay cosas que no conoces. México es tan rico en su gastronomía que todos quieren imitar la comida mexicana. Pero quiero que sepan que la comida mexicana no son los burritos, ni las fajitas, ni la comida tex mex que es una fusión de los mexicanos que viven en los Estados Unidos. Se les agradece que quieran poner su granito de arena pero el que quiera probar la comida mexicana tiene que venir a México para probar la verdadera comida mexicana.



Además de casa Valadez liderás La virgen de la cueva y Grill Night Club, ¿cuál es la diferencia con Casa Valadez?

La virgen de la cueva fue creado porque queríamos pura comida mexicana para comer como en la calle pero en un restaurante. Ahí tengo tuétano, lengua, chicharrón prensado y otras cosas de otros estados como cochinita. Es como food street pero en un restaurante para que tu digas quiero comer esos platillos pero no me quiero enfermar (risas). Y como nuestro eslogan es el arte se come con arte tenemos expositores de pintura o escultura. En cambio en el Grill Night Club como es una disco no vendemos nada de alimentos, son puras bebidas pero también durante la pandemia tuvimos que vender sushi porque la reglamentación nos decía que teníamos que vender alimentos sino no se podía operar como centro nocturno.

¿Cuál es el desafío más grande de cocinar en Guanajuato?

El desafío más grande es atraer turismo. Aquí a Valadez llega gente que solo viene a desayunar, es un turismo muy regional. Pero para mí es un mérito enorme que viajen para probar y que digan siempre encuentro el mismo sabor. Porque lo más difícil de un

negocio es la estandarización, que siempre las cosas te sepan igual, que siempre el servicio sea igual y que siempre todo sea de excelencia.