vinetur

El Parián Atelier honra su historia de riqueza combinando la gastronomía francesa con técnicas oaxaqueñas

El Parián Atelier es ser un referente de la cocina oaxaqueña a nivel nacional e internacional mientras se sigue innovando, respetando las raíces y compartiendo la riqueza cultural de México al mundo

miércoles 31 de julio de 2024

ESCRITO POR ANA SOFÍA



El chef Israel Loyola ha creado a través de El Parián Atelier una narrativa que no solamente honra a sus antepasados, además plasma su trayectoria creando combinaciones de cocina italiana con técnicas ancestrales de la región de el Parían y la Mixteca, dando como resultado en sus creaciones platos que sorprenden por su técnica pero a su vez deleitan sentimientos y crean conexión con la tierra.

El Parían Atelier debe su nombre a un pueblo homónimo que en la actualidad tiene cinco habitantes que se niegan a dejar la región; y es que en la época del porfiriato se trató de una población exitosa gracias a una estación de ferrocarriles que trajo prosperidad, pero trás la privatización de ferrocarriles nacionales en 1995 la localidad decayó obligando a emigrar a su población.

El nombre de este lugar no sólo rinde homenaje a la estación de ferrocarril que ayudó al desarrollo en la región, sino que se une con el término "Atelier", derivado del francés que significa "taller"; elegido por el chef Loyola para transmitir la idea de que la cocina y la coctelería son un arte, creaciones que se trabajan con las manos.

El Parián Atelier lleva consigo un legado familiar que nace en la Mixteca. Israel Loyola nació en Huajuapan. En esa región su abuelo y bisabuelo tenían un trapiche donde producían piloncillo y caña que comercializaban en la región de El Parián. Ahí también fue donde su madre montó un restaurante que se convirtió en una pasión para el chef. Además, su tío abuelo destacó como sub chef en el Hilton de Nueva York, siendo reconocido por Richard Hilton, padre de Paris Hilton, por su notable labor en varias aperturas de las propiedades en la ciudad.

Israel, durante su vida recorre el mundo trabajando en diferentes restaurantes tanto en México como en el extranjero. Gracias a esto puede crear un espacio donde convergen la pasión por la cocina y el respeto a los ingredientes locales, honrando así la herencia gastronómica de sus antepasados.

Hay que considerar a El Parián Atelier un centro de cultura que marca un destino en Oaxaca tributo a quienes hicieron de este estado un punto de encuentro de sabores, aromas y tradiciones de todo el mundo.

En El Parián Atelier se utilizan productos nacionales, especialmente mezcales de Ocotlán, Coyul, Tultepec e Ixcatlan. También hay productos de otras regiones: mezcales de Durango, quesos de Querétaro y trigo de la Mixteca con el que hacen su propio pan. El conjunto de estos ingredientes hacen que cada bocado cuente una historia de respeto por la tierra.

Aquí se honran las raíces de Oaxaca al utilizar productos locales y apoyar a pequeños productores que promueven prácticas sostenibles. Además de que al chef Israel le preocupa ayudar a promover la economía de la región trabajando con agricultores, artesanos y productores para garantizar la calidad y autenticidad de todos los ingredientes que entran a su cocina.

El Parián Atelier es un viaje a través del tiempo, la casa que alberga este restaurante es un testimonio de la arquitectura de la época, destacando elementos característicos como los remates que coronan sus ventanas y puertas. Cuando los comensales entran, son recibidos por un pequeño espacio que recuerda a una tienda de abarrotes de antaño, con estanterías de madera y detalles que evocan la elegancia clásica de la época.

Dentro de El Parián Atelier se encuentra una tienda que tiene como objetivo ser una plataforma para que el producto local llegue a un público mucho más amplio. En la tienda se ofrecen productos como la sal de chicatana o chapulín, café, granola y chocolate, entre otros. Además, aquellos que lo deseen, pueden disfrutar de un espacio para trabajar, fusionando placer y productividad.

Aquí las bebidas también hablan y por eso cada trago cuenta una historia inspirada en las estaciones del ferrocarril que se instalaron en Oaxaca durante el porfiriato. Así como El Parían, también hay bebidas inspiradas en "Las Sedas", "Tomellín", "Chahuites" e "Insurgentes".

Los platillos que se encuentran aquí tienen un glosario donde se explica el origen de los ingredientes que se sirven, algunos ejemplos de esto son:

- **Chile mixe:** Sembrado y cultivado con esmero es esencial en la cocina oaxaqueña, dando autenticidad a salsas y guisos.

- **Rosita de cacao:** Perfuma con su dulce aroma, es una bebida tradicional que transporta a siglos.
- **Frijoles Martajados:** Con su textura única y su sabor profundo, son un símbolo de la cocina oaxaqueña. Cocidos lentamente y machacados con chile, ajo y cebolla, estos frijoles son un acompañamiento tradicional que deleita los sentidos y alimenta el alma.
- **Garnacha:** Con pequeñas tortillas de maíz fritas, carne de res sazonada, salsa picante roja, encurtidos y queso oreado espolvoreado, este platillo es un homenaje a la riqueza culinaria de Oaxaca.

De este modo, la visión de El Parián Atelier es ser un referente de la cocina oaxaqueña a nivel nacional e internacional mientras se sigue innovando, respetando las raíces y compartiendo la riqueza cultural de México al mundo. El Parián Atelier alimenta el cuerpo y el alma con cada platillo, y abre nuevos horizontes de entendimiento y apreciación por la diversidad gastronómica en México.