



NOCHE DE HOKOL VUH EN YUCATÁN

Durante una cena en la zona arqueológica de Aké en Yucatán se reunieron a los mejores chefs de México y el mundo. *25 junio 2017.*



HUGO BORGES

Bojo los estrellados cielos del Mayab y con las pirámides de la antigua ciudadela maya de Aké como testigos se llevó a cabo un encuentro ceremonial en donde la armonía y la gastronomía se mezclaron con la sabiduría ancestral de los yucatecos para darle vida a Hokol Vuh.

El Hokol Vuh que se realizó del 19 al 24 de junio reunió a 11 cocineros internacionales que recorrieron el estado realizando cenas espectaculares en donde a través de los sentidos deleitaron a sus comensales, además de que todos estos cocineros se adentraron en el estado para conocer más de cerca los ingredientes y sabores que aquí se encuentran es por ello que se acercaron a los pescadores de Progreso, visitaron a los apicultores de miel melipona, a los productores de henequen y hasta pudieron presenciar rituales mayas ligados al maíz.

Es así que durante 6 días visitaron Yucatán los chefs: Roberto Solís, chef del restaurante Néctar, René Redzepi, de Noma, Albert Adriá, del restaurante Enigma en España, Anna Ross de Hisa Franco en Slovenia y Vladimir Mukhin del White Rabbit en Rusia; además de los mexicanos Enrique Olvera, Jorge Vallejo, Elena Reygadas y Alejandro Ruiz.

La cereza del pastel de este evento fue la cena final que se ofreció a los 200 personas que pudieron ingresar a la zona arqueológica de Aké este 24 de junio.

Las impresiones de una cena espectacular

Desde la entrada en la Hacienda henequenera de San Lorenzo se pudo presenciar un ambiente místico en donde el actor Rodrigo Murray encabezó el evento como guía para los elegantes comensales que arribaron al lugar, inmersos en un ritual de tambores, ocarinas y caracoles dio como preámbulo a lo que sería una velada diferente y sensorial.



Dieciocho de los mejores chefs del mundo provenientes de Dinamarca, Estados Unidos, Eslovenia, Australia, Noruega, España y Rusia, además de México se encargaron de elaborar los artesanales platillos de nueve tiempos con ingredientes que fueron usados en tiempos prehispánicos combinándolos con toques modernistas

Además de la comida, el público pudo degustar de una selección especial de vinos de alta gama de la vinícola mexicana “El Cielo” y “Valle de Guadalupe” bajo un espectáculo de jazz que torno aun más bohemio el ambiente.

De pronto, se pidió un momento de reflexión en donde los 200 asistentes levantaron las copas para brindar por una mayor armonía con las luces totalmente apagadas como si fuera un símbolo de serenidad. Así fue como se llevó a el ritual de sabores, esencias, imágenes y sonidos de Hokol Vuh, un viaje culinario de cuerpo y alma.