

● Chef&Hotel | chef destacado

Chef Rogelio Gorozpe Lomán

La creativa cocina de Jungle Cuisine by AZULIK

20

abril 2021



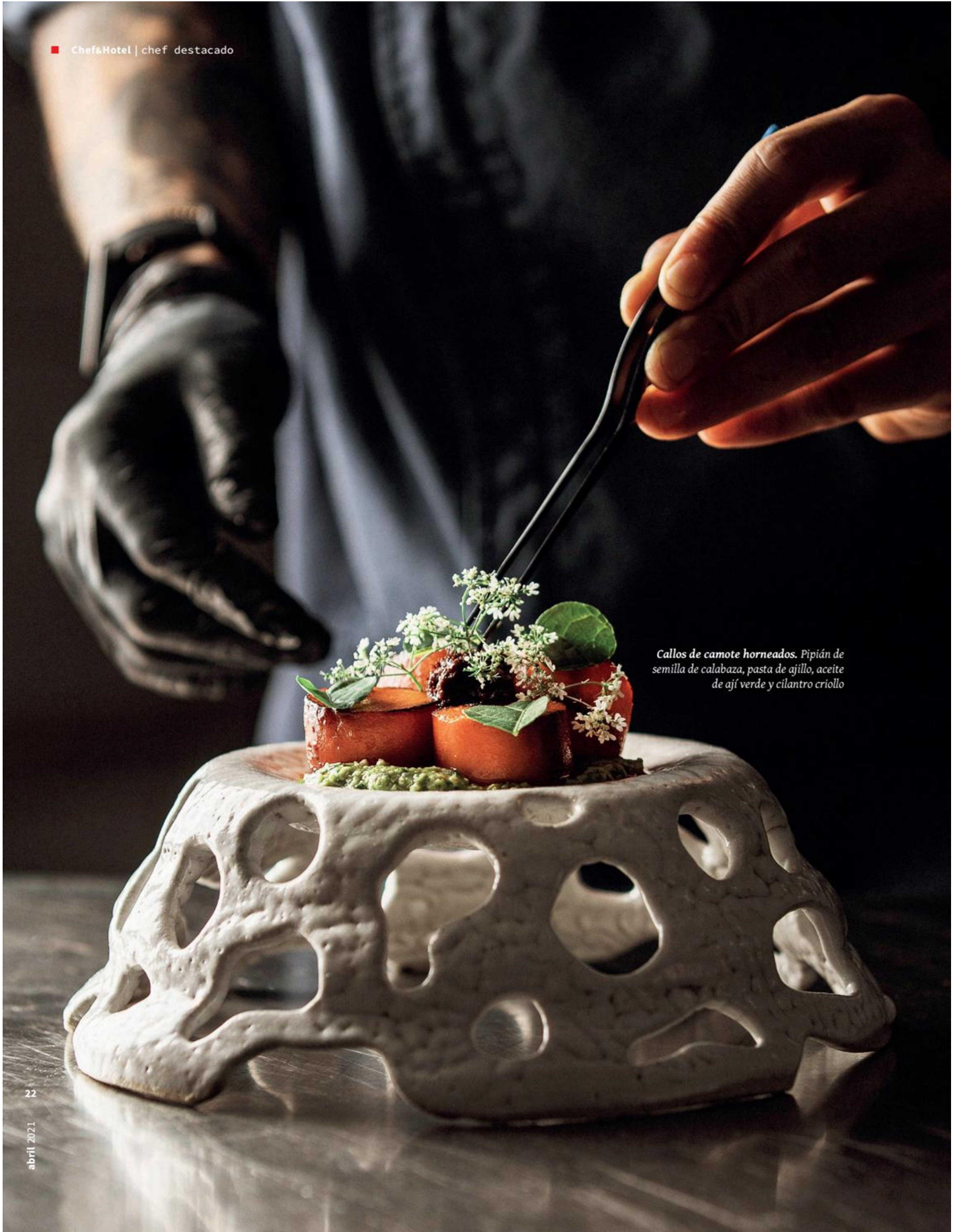
Este espacio donde este joven cocinero mexicano desarrolla una innovadora propuesta culinaria enmarcada en un concepto que invita a vivir y a gozar la gastronomía desde la riqueza local y la inspiración ayurvédica, con curiosidad, creatividad, vanguardia y profundo vínculo con el ecosistema, una cocina de alta calidad fruto de investigaciones y vocación. Sus comensales son recibidos en un espacio que puede describirse como la extensión de la residencia del artista Roth, fundador de AZULIK, y a cuyo amparo nace este restaurante de arquitectura única y capaz de lucirse en armonía con el escenario selvático de la península de Yucatán **TEXTO: MACARENA ANRIQUE V. / FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA DE AZULIK UH MAY**

Cocina de sabor y salud es lo que desarrolla Rogelio Gorozpe Lomán, chef ejecutivo de Jungle Cuisine by AZULIK, restaurante situado en un escenario natural y exclusivo, en medio de la selva de Francisco Uh May, México.

Sus comensales disfrutan en horario de desayuno, comida y cena, esta última con menú de cuatro tiempos, opción vegana, pescados y carnes rojas. Todo se desarrolla dentro

de una propuesta gastronómica que honra los frutos de la tierra y aprovecha sus cualidades naturales, además de transformarlas en medicina.

El espacio puntual donde está la cocina de Rogelio se encuentra en los exteriores de la residencia de Roth (Eduardo Neira), artista gestor de AZULIK Uh May y presidente de Enchanting Transformation, fundación que apoya y trabaja con comunidades enfocando su acción en el cuidado de animales, así como en la preservación y recuperación de océanos, selvas y bosques. Es el fundador de ambas entidades quien explica que en Jungle Cuisine hay una propuesta íntima y experimental: “De la mano de nuestro chef, iniciamos un recorrido alquímico en donde la transformación de las sustancias se somete al fuego para proponer un juego que amplíe nuestro mundo sensorial: es posible sanarnos y resignificar lo que damos por sentado, cambiar la perspectiva de la alimentación.



■ ChefaHotel | chef destacado

Callos de camote horneados. Pipián de semilla de calabaza, pasta de ajo, aceite de ají verde y cilantro criollo



Canasta con tres variedades de pan. de cúrcuma con coco, de linaza y de vino tinto con semillas. Todo es gluten free



Empanadas de masa de espinaca y arroz. Rellenas de vegetales gratinados con queso de coco, ajillo tradicional, cremoso de aguacate y puré de poroto (frijol) criollo y hoja santa fresca

Nos inspiramos en el conocimiento del fuego, del que nace una posibilidad infinita de crear. Es la luz de la llama encendida al centro, en el punto de reunión, lo que dota de calor a la tribu, lo que hace que un espacio se vuelva hogar”.

Rogelio Gorozpe Lomán se involucró con este concepto en el año 2018, cuando tenía cerca de 24 años y mientras se construía AZULIK Uh May; bajo una sofisticada filosofía de tribu, comunidad y apego a la naturaleza. “Así fue como comenzamos el proyecto de Jungle Cuisine y así mismo empezó el concepto de una gastronomía única con enfoque medicinal”, relata este joven profesional, nacido en Xalapa,

COCINA DE SABOR Y SALUD ES LO QUE DESARROLLA ROGELIO GOROZPE LOMÁN, CHEF EJECUTIVO DE JUNGLE CUISINE BY AZULIK, RESTAURANTE SITUADO EN UN ESCENARIO NATURAL Y EXCLUSIVO, EN MEDIO DE LA SELVA DE FRANCISCO UH MAY, MÉXICO ■

capital del estado mexicano de Veracruz y el lugar donde inició su carrera gastronómica mediante acercamientos a restaurantes y hoteles locales. El chef precisa: “Mi gusto por la cocina comenzó desde muy temprana edad y es algo

que va despertando cada día más. Mi madre es nutrióloga y siempre en las tardes, cuando nos reuníamos para comer en familia, nos platicaba cómo atendía a sus pacientes, las dietas y recomendaciones que les daba. Recuerdo que me encantaba escucharla y ponía atención a cada detalle. Desde ese punto, comenzó a nacer en mí un gusto especial por los ingredientes y las mezclas que se pueden hacer inteligentemente para beneficiar al cuerpo humano a través de la cocina”.





■ Chef&Hotel | chef destacado

La residencia se mezcla armoniosamente con el medio ambiente. Respeto y honra el hábitat natural que la alberga. Con un diseño arquitectónico y elementos interiores solo de líneas curvas, respeta las formas orgánicas del suelo sobre el que se construyó. El uso de armazón invisible de malla metálica y recubierto de hormigón fue elegido específicamente para evitar la introducción de maquinaria pesada en la selva, evitando así la tala de miles de árboles

Fecha: 30-04-2021
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad

Pág. : 27
 Cm2: 804,7
 VPE: \$ 1.609.412

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
 No Definida

Título: **Chef Rogelio Gorozpe Lomán La creativa cocina de Jungle Cuisine by AZULIK**



En materia de interiorismo y arquitectura de AZULIK Uh May este se conceptualizó en solo tres materiales, la madera, el bejuco (una liana o planta trepadora selvática) y el cemento, en paredes que se curvan sinuosamente en cada espacio, generando una atmósfera mágica

Luego llegó la motivación para unirse a la propuesta del hotel en Tulum: “En realidad, me identifico mucho con el concepto general de AZULIK: la naturaleza, la ancestralidad y el arte. Aquí el respeto a la naturaleza es primordial y se busca volver a conectar con nuestros orígenes, es por lo que decidí ser parte de esta maravillosa propuesta”.

Vale destacar cómo en este contexto todo funciona desde la atractiva y particular perspectiva de tribu. En esa línea, la tribu de Jungle Cuisine, aquella que lidera Rogelio Gorozpe, se compone de trece personas y entre ellas se cuenta a Santiago Conde Valdivia, quien es el chef pastelero, y a Ema Solís, chef de cuisine. Ellos y cada persona del grupo se considera imprescindible, pues se contempla que cada uno aplica y aporta diferentes conocimientos, ideas y técnicas que hacen que el proyecto sea multidisciplinario en un solo espacio.



Eduardo Neira. Apodado Roth (por Rothman, uno de sus apellidos) es el filántropo y artista argentino gestor de AZULIK Uh May y presidente de Enchanting Transformation





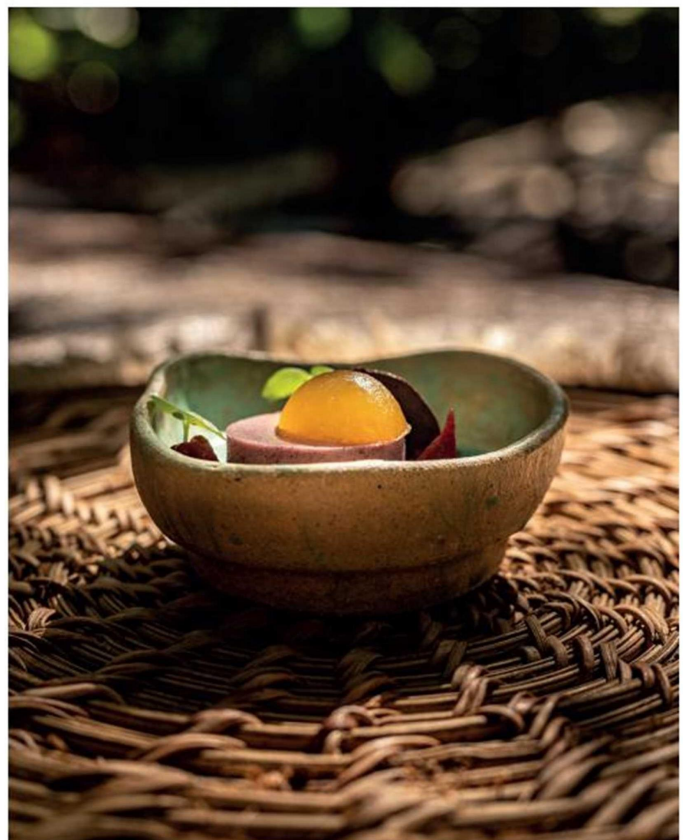
Clorofila. Es un plato con puré tipo hummus de clorofila, crocantes de camote maya y aceite de ajíes (chiles)



Como el trabajo en equipo y el concepto tribu se fortalece en cada detalle, también cuentan con la labor de ceramistas, verdaderos artistas –según lo resalta el chef–, gracias a quienes Jungle Cuisine lleva hasta la mesa de sus comensales vajilla exclusiva pensada para cada producto o platillo, cada uno especial y característico del restaurante, según lo resalta Rogelio Gorozpe.

Fiel al concepto de clan también se busca el desarrollo de la población local. El cocinero acota que por ello la mayor parte de los productos que ocupa son cultivados por la comunidad donde se encuentran, la intención es buscar un crecimiento mutuo y conocer bien los alimentos, literal y conceptualmente, desde la raíz.

Si hay que ejemplificar todo esto en algún plato, Gorozpe se apura en recalcar que para él todos son especiales y diferentes: “Pero, en lo personal, me gusta mucho nuestro postre Árbol de Cacao. Las hojas las simulamos con esponjas de hoja santa acompañado también por helado de hoja santa, tierra de cacao y trufas de chocolate. Como toque final, lleva hojas de oro comestible, ya que para nosotros la madre naturaleza es el tesoro más grande”.



Panna cotta de frutos rojos. Jelly de cítricos mayas, gel de frambuesa y crumble de chocolate



Puré de frutos secos es un hummus. Con crujientes de camote amarillo y quelites frescos con vinagre de ají verde



Ensalada orgánica Uh May. El plato lleva puré de camote morado, plátano macho frito en ghee (especie de mantequilla clarificada propia de cultura ayurveda), mix de quelites con espinacas, vinagreta de jengibre y coco, y crocante de piña

TRANSFORMAR DESDE LA GASTRONOMÍA

Jungle Cuisine abrió sus puertas al público en diciembre de 2020 como un complemento del concepto AZULIK Uh May, liderado por Roth. El artista explica que busca que sus visitantes tengan una experiencia capaz de hacerlos reflexionar y, de alguna manera, transformarlos, siempre desde propuestas creativas a través de las que sea posible recuperar la conexión con la naturaleza, con uno mismo y con prácticas ancestrales tradicionales, salir de la convención: “Cada uno de los miembros que colaboran al interior de AZULIK, donde nos consideramos una tribu, puede proponer, incluir y desarrollar su creatividad pensando en crear este tipo de experiencias. Nuestro chef ejecutivo de Jungle Cuisine, en AZULIK Uh May, hace algún tiempo comenzó a explorar la gastronomía medicinal, incorporando en sus preparaciones técnicas como la ayurvédica; fermentación para algunos ingredientes buscando generar

probióticos, y materia prima de la región, siguiendo un modelo de cocina según temporada”.

Conforme su conocimiento se fue consolidando y se presentaron las condiciones, se concretó la apertura del restaurante. “Consideramos que abriríamos las puertas de nuestro hogar como tribu para poder transmitir un mensaje de transformación desde la comida, rodeados de un entorno hermoso, que reúne la arquitectura con el ambiente natural de la selva”, dice Roth.

Siguiendo aquella filosofía comunitaria, lejos del concepto de propiedad, y nutriéndose de las ideas de todos, enriqueciendo de este modo el proceso creativo, el espacio donde cocina Rogelio se construyó en armonía con el entorno, principalmente, en bejuco y cemento. Formalmente, es obra de un equipo de arquitectos -la firma Roth Architecture-, en tanto las piezas del diseño interior, es decir, objetos de decoración, cerámica y macramé, fueron creados por los talleres de artesanos de Roth.



Fecha: 30-04-2021
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl. : Revista Chef & Hotel
Tipo: Actualidad

Pág. : 31
Cm2: 994,9
VPE: \$ 1.989.830

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Título: Chef Rogelio Gorozpe Lomán La creativa cocina de Jungle Cuisine by AZULIK

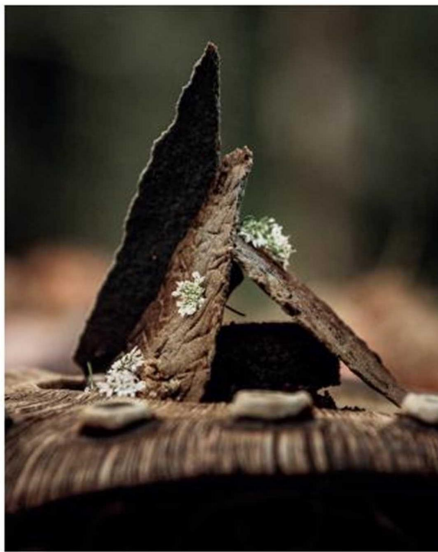
Chef&Hotel | chef destacado ■

“DE LA MANO DE NUESTRO CHEF, INICIAMOS UN RECORRIDO ALQUÍMICO EN DONDE LA TRANSFORMACIÓN DE LAS SUSTANCIAS SE SOMETE AL FUEGO PARA PROPONER UN JUEGO QUE AMPLÍE NUESTRO MUNDO SENSORIAL: ES POSIBLE SANARNOS Y RESIGNIFICAR LO QUE DAMOS POR SENTADO, CAMBIAR LA PERSPECTIVA DE LA ALIMENTACIÓN”, ROTH, FUNDADOR DE AZULIK ■

Árbol elaborado a base de cacao. Con helado de hoja santa, trufas de chocolate, esponjas de hoja santa, tierra de cacao, láminas de oro comestible y polvo de hojas santa



Trilogía de ñoquis de remolacha. Camote amarillo y papa. Va montado sobre una salsa de clorofila y semillas de girasol horneadas



Financier de ajonjolí negro. Tierra de cacao, helado de espirulina azul y tejas de carbón activado



Filete de lobina. Lleva quenefa (especie de croqueta) de cremoso de poro, wakame salteado, polvo de sésamo negro y germinados

Según detalla el gestor, todas las iniciativas de la idea general desarrollada en torno a AZULIK, incluidas las estructuras físicas, se inspiran en los sistemas inteligentes que les anteceden, es decir, en la naturaleza. “Además de tomarla como inspiración, nuestro propósito es protegerla y poder transmitir a toda la gente la urgencia de reconectarnos con ella, de honrarla y de volver a coexistir sanamente con ella”, afirma el artista.

Como es de suponer, todo va de la mano con una filosofía sustentable: en Jungle Cuisine reciclan, reutilizan y respetan al

entorno procurando que su presencia no impacte en el ambiente.

Ejemplos

concretos de la forma en que actúan se encuentran en la decoración y en detalles funcionales, como lo son sus servilletas hechas de sábanas rescatadas desde AZULIK Tulum, por supuesto, intervenidas y habilitadas para este nuevo uso.

El arte también protagoniza la propuesta. “Nos conecta con la posibilidad de crear, y esto es casi un acto divino. La potencia de hacer que algo nuevo nazca, surja, tome forma. Por esa razón, la creatividad e imagina-

ción son muy importantes para AZULIK”, recalca Roth.

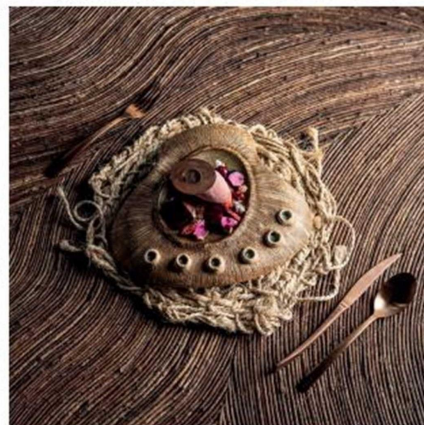
¿Cómo se hace presente el arte aquí? El gestor explica que ocurre a través de las profundas intuiciones propias del ser humano, manifestándose a través de la sabiduría de la mano y, al tomar forma, reconectando con nosotros mismos.

Una de las propuestas artísticas del lugar, quizás la más imponente, está en SFER IK, ‘museion’ de AZULIK, lugar que exhibe obras de arte contemporáneo con una propuesta que invita a reflexionar sobre el papel del hombre

como parte de la naturaleza. La visita a este espacio suele ser la

puerta de entrada para disfrutar del restaurante, pues un gran porcentaje de su público desea continuar la experiencia en Jungle Cuisine, aun cuando otra buena parte de los comensales reserva directamente a través de la web en el apartado OpenTable.

Retornando en específico a la cocina de Rogelio Gorozpe Lomán, pronto, y como una manera de expandir la experiencia culinaria que brinda, muchos de los ingredientes con los que trabaja el chef en Jungle Cuisine y



Texturas de frutos del bosque. Ate de zarzamora, gel de blueberry y flores

también algunas de las creaciones nacidas en este espacio, estarán disponibles en el e-commerce de la firma. A su vez, figurarán a la venta los platos en los que se sirven los tiempos, creaciones conjuntas entre el cocinero y los artesanos con los que trabaja Roth.

Jungle Cuisine by Azulik

Instagram: @junglecuisine.azulik

Facebook: @JungleCuisine.AZULIK

www.azulik.com

Reservas: +52 55 4169 1472