

buenamesa

[elnorte.com/buenamesa] Viernes, 23 de Octubre del 2009. buenamesa@elnorte.com / Tel. 8150 8105 / Editora: Altigracia Fuentes / Sección semanal publicada por Editora F

¡Qué elegancia!

Esos combos de comida rápida que tanto te gustan se pueden transformar en platillos gourmets. **9**

Sacian el antojo

Prepara pastas con vegetales, carnes, cremas y quesos, y haz de este ingrediente la base de una receta completa. **2**



¡SALUD!

por la cerveza

Celebra Modesto Alanís von der Meden, junto con el Club Alemán que preside, los 10 años del Oktoberfest de Monterrey, muy al estilo del festejo bávaro

Jessica Meza

La herencia alemana que trajo a Monterrey don Gustavo von der Meden desde el siglo 19 ha ido disminuyendo con el paso de las generaciones.

Sin embargo, hoy su bisnieto y presidente del Deutscher Klub 2000, A.C. (Club Alemán), de Monterrey, Modesto Alanís von der Meden, afirma tener sólo un "octavito" de alemán en su sangre, pero eso no lo ha detenido para promover su cultura raíz entre los regios.

Y es que para don Modesto no basta con que las personas escuchen que hay un festival importante cada año en Munich; él desea que Monterrey tenga su propia fiesta para rendirle tributo a la cerveza, el común denominador entre ambas ciudades.

"En Munich, el Oktoberfest es el festival de la ciudad. Y nosotros queremos consolidar el Oktoberfest (Okto, de octubre; bier, de cerveza; fest, de fiesta) como el festival de la Ciudad de Monterrey. Tenemos 10 años trabajando para lograrlo", afirma.

"Con este festival queremos dar un tributo a lo que inició el nacimiento de Monterrey como un emporio industrial, porque alrededor de la cerveza nacieron otras cosas: se necesitó vidrio para los envases, cartón para empaquetar y hojalata para las corcholatas. Esto hace cerca de 120 años, lo que tiene la Cervecería (Cauhtémoc) de existir".

Él y el resto de los integrantes del Club Alemán se han encargado de fomentar que la cer-

veza fue la semilla para que otras empresas de productos y servicios, que ahora distinguen a la Ciudad, nacieran.

"Mostramos un poco de lo que se vive en Munich, pero sin tener que viajar hasta Alemania. Tenemos la comida típica, que va más allá del chorrozo y la salchicha, además de las cervezas, la música y las tradiciones", dice.

Su pasión por la cultura alemana lo hizo montar en casa una clásica taberna en donde hay tarros, gnomos alemanes, una barra de cervezas y hasta un barril que tiene grabado su nombre.

A sus 61 años, don Modesto afirma que es muy mexicano, aunque algunos lo lleguen a dudar por sus características físicas: gran altura, ojos azules y tez blanca.

"Yo soy orgullosamente mexicano, pero también soy alemán dos meses intensos al año: septiembre y octubre. El resto del año, aunque no parezco mucho, soy muy mexicano", afirma.

Encuentro de tarros **8 Y 9**

TARROS REGIOS

Siguiendo la tradición del Oktoberfest alemán, el festival de la cerveza de Monterrey también ha elaborado tarros conmemorativos cada año. Conócelos:



BON APPÉTIT

► Recrea película vida y pasión de Julia Child, ícono culinario de Estados Unidos

Yedid Padilla

Pocas personas del mundo de la gastronomía han logrado traspasar su vida al celuloide, como es el caso de Julia Child, quien a más de medio siglo de haberse convertido en un ícono de la cocina norteamericana, vuelve a los reflectores y fogones en la cinta **Julie & Julia**.

Este filme, que se estrenó en Estados Unidos el 7 de agosto y que

hoy llega a México, es dirigido por Nora Ephron, quien reúne a Meryl Streep, en el papel de Child, y a Amy Adams, como Julie Powell.

Se trata de una historia basada en dos vidas reales y en dos libros diferentes: **Mastering the Art of French Cooking**, escrito por Julia, y **365 Days. 524 Recipes. 1 Tiny Apartment Kitchen**, de la autoría de Julie.

Su gran pasión y dedicación por la cocina, especialmente por la francesa, y su contribución para desmitificar la alta gastronomía, hicieron que Child, oriunda de Pasadena, California, sea considerada hoy una leyenda culina-

ria estadounidense, motivo suficiente para realizarle un homenaje filmico a casi cinco años de su fallecimiento.

"Fueron muchas las aportaciones de Child. Trajo la cocina francesa y abrió camino a las mujeres en la gastronomía, pero la principal fue haberles enseñado a comer a los estadounidenses", señala Patricia Ortiz de Roccatti, chef directora del Centro de Estudios Culinarios Roccatti.

Platillos preparados por la chef Patricia Ortiz de Roccatti, directora del Centro de Estudios Culinarios Roccatti, inspirados en las recetas de Julia Child.

Enamórate de su cocina **10**



► Julia Child recibió innumerables reconocimientos a lo largo de su vida; uno de los más significativos fue la Legión de Honor Francesa, en el 2000.