



COLECCIÓN PREHISPÁNICA



Por:
Ronald García



Esta colección parte de un ejercicio deliberado: trabajar alta repostería contemporánea utilizando ingredientes que pertenecen al periodo prehispánico, respetando su origen, su relación histórica entre sí y las formas en que eran consumidos.

El valor no está en reinterpretar libremente el pasado, sino en demostrar que estos ingredientes, aún bajo restricciones históricas, técnicas y culturales, tienen la capacidad de dialogar con la repostería actual sin perder identidad.



Piedra de Moler

Este postre parte de un acto fundamental de la cocina prehispánica: moler. Los ingredientes que lo componen eran transformados diariamente en la piedra de moler, instrumento que permitió el desarrollo de una gastronomía compleja. Aquí se presentan en un formato de alta repostería contemporánea, respetando su origen y su relación histórica. El jeroglífico N'al, que significa maíz, reafirma su papel como base alimentaria y cultural.



Mousse de maíz y ramón, relleno de pastel de maíz, toffee de recado elaborado con grasa de pavo, tomate y crujiente de pepitoria.

Abeja Melipona

Inspirado en el glifo de la abeja melipona del Códice de Dresde, este postre representa la relación entre los ingredientes y su entorno natural en la época prehispánica. La miel, las frutas, los insectos y las semillas se consumían de forma directa y coexistían dentro de un mismo ecosistema. El reto consiste en trasladar esa forma de consumo auténtica a un lenguaje repostero contemporáneo, sin perder identidad ni sentido cultural.



Mousse de queso crema con vainilla maya (Cribbiana), miel de melipona infusionada en jote, puré de chicozapote, pasta de chapulines y crujiente de amaranto.

Kakaw

La conceptualización se basa en el consumo prehispánico del cacao como bebida especiada y ritual, no como chocolate. El frijol negro, alimento cotidiano de la tríada mesoamericana, ocupa el centro del postre, mientras el cacao lo envuelve. Ambos ingredientes, históricamente diferenciados por su valor simbólico, se presentan hoy en equilibrio, demostrando cómo la repostería contemporánea puede resignificar su relación sin alterar su esencia.



Crema montada a base de cacao y achiote, relleno de crema de frijol negro con pimienta gorda y sal negra, cáscara y nibs de cacao con vainas de vainilla cribbiana y miel de melipona.