

Barcelona, 9 de septiembre 2023

Hola a todas y a todos:

Os envío esta carta porque el 3 de octubre viajaré a Guadalupe, Hidalgo, México para cumplir un sueño compartido. El objetivo de este proyecto es un libro con los guisos de una cocinera otomí: María Guerrero Torres.



Doña Mary

<https://noramuntanyolathornberg.com/la-cocina-del-paramo-autentica-y-sabrosa/>

La idea del libro de cocina surgió durante el viaje de Doña Mary a Paris. En el restaurante de Raquel Carena elaboró mole tradicional de su tierra y frijoles.

Los comensales se entusiasmaron con la magia del mole, al probarlo viajaron al páramo y disfrutaron de una cocina fresca, sana y sabrosa. Los productos que cultiva y cosecha en Guadalupe, y los silvestres que recolecta en el páramo, son fuente de nutrientes que poco a poco van haciéndose un lugar en una cocina sana y ligada a la tierra.



Las manos de Doña Mary, moliendo chile en un molcajete

Para Doña Mary, es esencial acompañar a los planetas, a las estrellas y a las constelaciones. Sino las miramos y no les regalamos nuestro tiempo se van a sentir solas y no nos darán agua, viento y fuego. ¿Qué será de la humanidad sin agua, aire y fuego? Sin lo que necesitamos para vivir cómo vamos a continuar nuestros caminos. Con el aroma del tomillo salvaje y el epazote en el aire y con el olor fuerte y el sabor agrio dulzón del aguamiel, que desea convertirse en pulque, nos animamos a probar unos nopales asados.

Con el sabor a nopal, el verde del páramo, agradezco que hayáis leído esta carta.