



Chef

QUETZALCÓATL ZURITA

Semblanza de un

PRODIGIO DE LA COCINA OAXAQUEÑA

Originario de Santos Reyes Nopala, cuna de la zona chatina, Quetzalcóatl Zurita creció en distintas regiones de Oaxaca. El Istmo de Tehuantepec, los Valles Centrales y sobretodo la región de la costa, marcaron sus gustos culinarios plasmando sabores en su memoria que perdurarían hasta su quehacer gastronómico actual. De su infancia recuerda olores vívidos a leña del comal, a tamales y barbacoa de la plaza del pueblo, a leche fresca y a queso que hacía su abuela, a tomates y chiles tustas que se estrujaban en el molcajete.

Su nana, Doña Áurea Santiago inspiró el amor que tiene por la cocina, empezó a ayudarla y a aprender de ella a la edad de ocho años y los sabores que probó a su lado marcaron las bases de su cocina, estos dejaron más huellas que cualquier otro en su memoria culinaria. Su actual restaurante toma el nombre de una de las hierbas favoritas que ella empleaba como un discreto homenaje a su primera gran maestra.

Más adelante estudió en el Instituto Culinario de México en la Ciudad de Puebla, experiencia que lo adentró en nuevos sabores y técnicas reafirmando su pasión por la cocina. En su carrera como chef, ha tenido la oportunidad de involucrarse en varias cocinas en distintos lugares de la república que le han aportado diferentes disciplinas y formas de construir un criterio gastronómico único. Entre ellas su estadía en Pujol, considerado uno de los mejores restaurantes del mundo, le enseñó una cocina con un alto nivel de exigencia, con amor al producto y una gran dedicación a los procesos, que con un enfoque de alta cocina, de alguna manera rescataba los ingredientes de la cocina de su infancia.

Fue entonces que el Chef Zurita decidió emprender, mostrar lo grande de la cocina de sus raíces desde la nueva perspectiva que toda su trayectoria profesional le había dado.



"La cocina es un ente vivo, es sensible a muchos factores, es algo que conecta a personas, identifica lugares, marca momentos, me inspira en todas sus facetas. Probar algo nuevo siempre es mágico sin importar el lugar, la cocina inspira a entender que todo viene desde adentro, y servir un plato va más allá de proveer alimento, es regalar un pedazo de uno mismo a los demás."

-Chef Quetzalcóatl Zurita-



Restaurante

ALMORADUZ

En 2013, a los veinticinco años y de la mano de su esposa la Chef-anfitriona Shalxaly Macías, Quetzalcóatl abrió su primer restaurante en Puerto Escondido, Oaxaca: -“Abrimos con más alma que presupuesto, y a lo largo de cinco años ha sido satisfactorio verlo crecer, así como Puerto Escondido que poco a poco se vuelve un destino gastronómico”-.

Almoraduz es una propuesta única en la costa que se distingue por estar siempre en evolución y por integrar las maravillas de la cocina oaxaqueña a través de técnicas tradicionales y contemporáneas. El menú es una propuesta vanguardista con platos cambiantes según la temporada, que privilegia ingredientes producidos orgánicamente por agricultores locales.

Recomendado como un lugar de referencia en 2017 por The New York Times, *Almoraduz* propone platillos frescos y creativos, llenos de sabores memorables.



Blvd. Benito Juárez locales 11 y 12 / Rinconada, Puerto Escondido, Oaxaca.

Tel. 01 954 582 31 09 almoraduzrestaurante@gmail.com

www.almoraduz.com.mx