

Los tres placeres de Ely Guerra

 archivo.eluniversal.com.mx/articulos/72902.html

La cantautora y roquera, vocera de la campaña de verano 2012 de la Secretaría de Turismo del Distrito Federal, nos lleva a través de una trazada a su ritmo y gusto. En tres paradas nos comparte sus pasiones, deleites, una 'chela' artesanal y hasta unas quesadillas de chapulines

Domingo 19 de agosto de 2012 Jimena González Bernal | El Universal 00:10

Es un buen día para recorrer la **ciudad de México** bajo la lupa de **Ely Guerra**, una de las representantes del **rock** mexicano y actual vocera de la Campaña de Verano 2012 de la Secretaría de Turismo del **DF**.

La intérprete de sencillos como Ojos claros, Labios rosas fue elegida para ser la imagen de esta **campaña** que busca promover el turismo en la capital durante la temporada de vacaciones, en la que se esperan más de 8 millones de visitantes.

De acuerdo con Carlos Mackinlay, secretario de Turismo capitalino, fue invitada porque, a pesar de ser originaria de Monterrey, tiene mucho tiempo viviendo en la ciudad y representa a aquellas personas que vienen de otras partes y que conforman el mosaico cosmopolita de esta urbe.

"Soy una mujer que forma parte de la fuerza que provoca que una ciudad como ésta se levante y se transforme con tanto brillo y hermosura. Nunca hubiera imaginado que la ciudad que amo tanto me permita hablar de ella. Aquí no sólo he encontrado el amor, también me he encontrado a mí misma. Este es el lugar donde habita mi ser, donde suenan mis canciones, donde lucho y crezco. Me confronta siempre y me explica que no es sencillo vivir en ella, pero es mágica y maravillosa. Me ha dado todo, pero también me ha quitado cosas; resulta que para habitarla es preciso tener agallas, coraje y valor".

Para sentir estas emociones, Ely Guerra invita a seguir sus pasos por un recorrido que ella misma trazó para el público lector de EL UNIVERSAL. En **tres lugares** nos lleva a explorar sus placeres.

Primera parada: Centro Cultural Universitario

La **Sala Nezahualcóyotl** es la casa de la **Orquesta Filarmónica de la UNAM**. Este recinto es considerado uno de los más importantes en Latinoamérica para los exponentes y amantes de la música, porque ofrece una experiencia sonora perfecta gracias a la cámara de resonancia que se ubica debajo del escenario y en superficies acrílicas que están suspendidas en la parte alta del recinto.

El proyecto arquitectónico, inaugurado en 1976, es de Arcadio Artis y el diseño acústico, del neoyorkino Christopher Jaffe. Aquí la cantante ha inundado con su voz el escenario durante algunos recitales.

"Estos son mis barrios, vivo en Coyoacán. Quería celebrar con ustedes un lugar majestuoso y lleno de movimiento como la Sala Nezahualcóyotl. El exterior de este edificio tiene una piel rugosa extraordinaria; ustedes lo podrán admirar porque está rodeado de piedra volcánica originada por la lava expulsada en la última erupción del Xitle, en la sierra del Ajusco, al sur de la ciudad (entre 200 a.C. y 200 d.C.). Se tiene que vivir desde dentro, es un corazón que está lleno de reverberancia; cuando sus notas se agitan uno también se agita con el ritmo.

"Es una experiencia que invito a vivir, para coleccionar en aquel mapa que uno tiene de todo el acervo emocional y cultural que vamos juntando a través de los años. Si eres mexicano o si vives en el DF échate una vuelta", recomienda, mientras se escucha de fondo el Ensamble de Cámara de la OFUNAM, ensayando las canciones de Cri-Cri para el festival "El Niño y la Música 2012", que se presentará en diferentes espacios universitarios hasta el 26 de agosto.

En este palacio acústico se expresan diversos géneros musicales, principalmente el sinfónico, de cámara y escénico.

Segunda parada: uno de sus fogones favoritos

Dejamos este refugio melódico al sur de la ciudad y, ahora, atrapados en un tráfico estridente, tomamos dirección hacia el Centro Histórico.

Ely Guerra ha elegido el **restaurante El Cardenal**, abierto desde 1984. Su fachada es de estilo francés, de la época del porfiriato. Y nos recibe su dueña, Marcela Briz.

"Llegar al fogón es uno de los momentos más especiales en mi vida. Por eso les platico que estamos en un lugar fantástico y mágico. Este restaurante, que acostumbro visitar, sirve comida artesanal mexicana. Para los que quieran comer y beber bien, aquí se sirve de todo", asegura mientras prueba un chile en nogada, con una copa de vino blanco.

El chile en nogada, dice Marcela Briz, es una receta tradicional. Es de las comidas más solicitadas, de julio a septiembre, por considerarse uno de los platillos más emblemáticos al acercarse las fiestas patrias.

"La nogada depende de la nuez de castilla, la cual se obtiene a finales de julio y, para que pueda ser usada hasta finales de septiembre, se tiene que separar de aquella que está húmeda o comienza a tomar un sabor amargo. Si tiene estas características ya no sirve para su preparación", explica la dueña de este monumento al sabor, que además de hacer feliz al estómago, sorprende con anécdotas.

Hace 20 años, entró al restaurante un caballero de traje, junto a dos jóvenes recién llegados del interior de la República. Después de comer, el señor se levantó y jamás regresó por los muchachos, quienes no tenían para pagar, así que no hubo más remedio que ponerlos a lavar los platos.

Los chicos, provenientes de Hidalgo, fueron engañados por ese individuo, quien les prometió trabajo, mismo que, finalmente, obtuvieron en este lugar. Hoy en día, Pablo, una de las 'víctimas', es jefe de almacén de El Cardenal Alameda.

"El Cardenal es un lugar que respeta la tradición y exalta los sabores de una manera muy particular", remarca Ely, quien a propósito de aromas, se considera perfumista, alquimista y bruja, porque comienza a experimentar en eso de las fragancias.



Tercera Parada: Regina, a desgastar el tacón

Ya comidos y bebidos, vamos de pata de perro por la ciudad al lado de la mujer que logró su éxito con el álbum Pa' morirse de amor, en 1997. La última parada sugerida por ella es la **calle Regina**.

El andador fue remodelado en 2008 por el Fideicomiso del Centro Histórico. Nadie imagina que Ely Guerra camina entre restaurantes y algunos negocios sobrevivientes a este cambio, como las taquerías, juguerías y talleres donde reparan máquinas de coser. A estos locales se suman restaurantes, bares, centros culturales y cafeterías.

Los fanáticos no tardan en pedir una foto con la rockera.

"En mi cotidianidad cada vez que estoy de gira, es obligada la caminata sin rumbo que me lleva a conocer, a vivir el lugar, a disfrutar su comida, su gente y a entender su comunidad e historia. Y esta calle, Regina, es uno de esos paseos. Te aleja del tránsito vial. Es un recorrido que se puede disfrutar de día y noche", enfatiza.

Ubicamos la Casa Vecina, que apoya el talento de artistas plásticos. www.casavecina.com o Studio 51 Showroom, una galería de arte dedicada a la instalación e iluminación. www.studio51showroom.com

Aquí hay dos murales: el homenaje al caricaturista Gabriel Vargas y a los escritores Carlos Monsiváis y Carlos Montemayor: Sueño de una tarde de domingo en el callejón del Cuajo, un mural de los personajes de la familia Burrón. Otro es Feed the Kid Inside, obra de un colectivo alemán que se conoce como Herakut.

www.guiadelcentrohistorico.mx

Regina es un andador habitacional que alterna entretenimiento, cultura y vida vecinal, donde transeúntes nacionales y extranjeros, que pasean con su pareja, amigos o perros, ahora forman parte de esta propuesta, como explica Inti Muñoz, director del Fideicomiso del Centro Histórico.



La peatonal comienza a ser invadida por otras expresiones: tríos, nortños, trovadores, músicos clásicos y bandas de rock, quienes otorgan un rostro más a este multifacético Corredor Peatonal Cultural Regina.

Entre los restaurantes, bares y cafeterías más populares están Al Andar, Los Canallas y Café Jekemir.

La sed nos invade y se nos antoja entrar al **Mexicano Bar**, un pequeño establecimiento que sirve platillos y bebidas elaborados con productos ciento por ciento nacionales, para apoyar a los empresarios.

Mariano Vera, el propietario, platica sobre el concepto de su negocio con la cantautora.

"Lo que más me llama la atención de ti, Mariano, o de tu ideología, es que todo lo que comercializas es mexicano. Estás impulsando tradiciones increíbles como el curado de pulque, cervezas artesanales del país, los mezcales, o sea, al final estás afianzándote de una manera muy nacional", enfatiza Ely Guerra.



El anfitrión contesta que nació de una inquietud por crear un lugar como respuesta a la falta de identidad y cultura que se vive en las calles del DF y en algunos estados. Sobre todo porque el pueblo absorbe lo más 'chafa' de la cultura norteamericana que sólo termina por 'hundirte' en el fango.

"Dentro de lo que a mí me gusta hacer, decidí que debía impulsar y apoyar de alguna forma a las microcerveceras, gente que no tiene varo para producciones a escala, pero sí tienen ganas, incluso ellos mismos hacen sus diseños, etiquetas y botellas", explica Mariano.

La carta ofrece cervezas artesanales de barril o en botella, como la tzolkin (oscura) y la weizen (clara); mezcales de Oaxaca, Michoacán, Guerrero y Durango; pulque de Huexotla, Texcoco; curados de frutas, como el de tuna, aguacate, zarzamora, maracuyá, y cocteles de mezcal y pulque, como el xoconostle, el tipo mojito y de chocolate con coco.

Entre los platillos que enorgullecen al dueño están los ceviches, los chupitos de camarón con mejillones, el carpaccio de salmón con pulque y mezcal y las tapas de queso de cabra con hoja santa.

Ely Guerra prueba las quesadillas de chapulines, que recomienda con una expresión de felicidad absoluta en el rostro.

"En mi caso me encanta la comida y disfruto el maridaje, así que me gusta entender que puedo llegar a un lugar como éste, donde puedo comer delicioso y beber una buena 'cheve' artesanal hecha en México".

Mariano, entusiasmado, nos da una cátedra sobre la cerveza:

Su color es por el lúpulo, una planta que tiene muchas cualidades de sabor y de aroma. El lúpulo crudo tiene aroma a pan. El tostado ligero da unos olores cítricos herbales como a flores y, conforme se tuesta, va transformándose.

De esta forma se acentúan los azúcares de la semilla.

"Cuando una cerveza es oscura, el lúpulo está en lo máximo de tostado, entonces despiden aromas a café, chocolate, tabaco y adquiere tonalidades muy profundas", explica.

Ely es fanática de la cerveza clara, así que pregunta cuál puede tomar. Mariano le recomienda una de temporada, la weizen, a base de trigo.

Este tour merece terminar en tertulia bajo una luz tenue, con cervezas artesanales en Mexicano Bar. La cantante de Tengo frío continúa conversando con el anfitrión, mientras saborea algunos cocteles que preparan en la barra. Se da un tiempo para terminar de rematar las quesadillas de chapulines, antes de emprender su camino hacia Coyoacán.

La forma como degusta este manjar estilo oaxaqueño provoca el antojo de varios. Si decides darte una vuelta por este restaurante-bar, no te puedes perder este antojo, acompañado con el respectivo mezcal, cerveza o curado.

Sugerimos este recorrido para un domingo, después de un concierto de mediodía en CU, ven al Centro Histórico, prueba el chile en nogada, ahora que es temporada, y termina la sobremesa en el andador Regina.

EL DATO

SALA NEZAHUALCÓYOTL

Insurgentes Sur 3000, Ciudad Universitaria, Coyoacán. Tel. 5622 7113. Visitas guiadas al Centro Cultural Universitario. Tel. 5622 7008 y alvisitas@unam.mx

EL CARDENAL

Palma 23, Col. Centro. Tel. 5521 8815 al 17. www.restauranteelcardenal.com

CALLE REGINA

Abarca desde la avenida Eje Central hasta la Av. 20 de Noviembre www.guiadelcentrohistorico.mx

MEXICANO BAR

Regina 27-A, Col. Centro. Tel. 5709-2492. Facebook: [mexicanobar](https://www.facebook.com/mexicanobar)

PROGRAMA TV Código transmitirá hoy este recorrido por canal 40, a las 22 horas. Video este lunes en www.eluniversal.com.mx/destinos-viajes/