

Historias en *miniatura*

Hablamos con Emilio Serrano y Fredy Girón, de La Canapería, para conocer más a fondo su concepto de recorridos culinarios a través de canapés



TEXTO: JUAN PABLO MONTES

Hace tres años, un grupo de amigos —Sebastián Jaime, Fredy Girón y Emilio Serrano— abrieron un espacio donde la imaginación e inventiva se convirtieron en la fuente primaria para la creación de canapés. A este lugar le llamaron La Canapería, y a la idea de una sucesión degustativa de aperitivos diseñados para cualquier ocasión, le dieron el nombre de *recorridos culinarios*.

¿Qué buscan ofrecer en cada canapé, además de un buen bocado?

Fredy Girón: Lo primero que nos gusta transmitir es que La Canapería es un espacio creativo. Tratamos de mantenernos a la vanguardia del mundo gastronómico y llevar un concepto distinto a fiestas y cocteles o presentaciones. Muchos restaurantes elaboran menús especiales, pero nosotros creamos una experiencia para cada evento. En vez de ofrecer tres tiempos, con los canapés podemos llegar a 14 o 15, y llevar a cabo un recorrido culinario.

¿Por qué recorridos culinarios?

Emilio Serrano: Cuando elegimos el nombre, lo hicimos pensando en que la palabra *culinario* se refiere a la gastronomía en términos creativos. Es una experiencia, un viaje de olores, sabores y formas a través de un menú. Ésta se concentra en una pequeña forma que se llama *canapé*.

¿Cómo es el proceso de creación?

Fredy Girón: Los chefs tienen total libertad creativa, lo que les ayuda a desarrollar los canapés según les parezca. Esto es un proceso de prueba y error, a final de cuentas.



Lo bueno de lo que hacemos es que ciertas preparaciones que no funcionaron en conjunto, se pueden descomponer en sus elementos y llevarnos a otro bocadillo. Por ejemplo, si de una nueva creación con mole rosa sólo se eligiera el mole, buscamos otro elemento que lo complementa de manera perfecta para llegar al canapé final.

¿Tienen un menú de canapés fijo o lo personalizan para cada cliente?

Emilio Serrano: Existen las dos opciones. Nuestros clientes, ya sean personas o empresas, nos piden menús específicos, basados en lo que quieren contar en su evento. Puede ser desde una boda, donde el menú cuenta la historia de la pareja a través de 15 tiempos, o un coctel, como el que ofrecimos con el Banco de Tokio, y donde el recorrido atravesaba la gastronomía japonesa, con el toque mexicano de La Canapería. Sin embargo, también creamos

bocadillos de forma libre. Los desarrollamos para seguir nuestro proceso creativo, como pasó con el bocado de nogada o el *brownie* enmolado; y si gustan, podemos incluirlos en los recorridos culinarios.

¿Cómo ha ido evolucionando La Canapería en estos tres años?

Emilio Serrano: Hemos complementado los canapés con barras de panes artesanales, carnes frías selectas, quesos y compotas, además de cocteles y aguas. También tenemos el proyecto *A Wedding Story*, una manera diferente de deleitar a tus invitados a través de bocados que terminan en la torraboda, donde los chefs preparan platillos delante de los invitados. Ofrecemos además la parte del diseño, del mobiliario y de la producción del evento. Brindamos un servicio integral para que la experiencia tenga un eje base, la gente la disfrute más, e intentamos sorprender a todos niveles. lacanaperia.com

FOTOS: CARLA DANIELI