

LOS LOOSERS, UNA COCINA DE MAÍZ Y VEGETALES

Escrito por: Alejandro Dungla
06/03/2021

Conversamos con la chef Mariana Blanco quien nos habló de su propuesta culinaria basada en la alimentación vegetal, y donde el maíz criollo tiene un papel primordial.



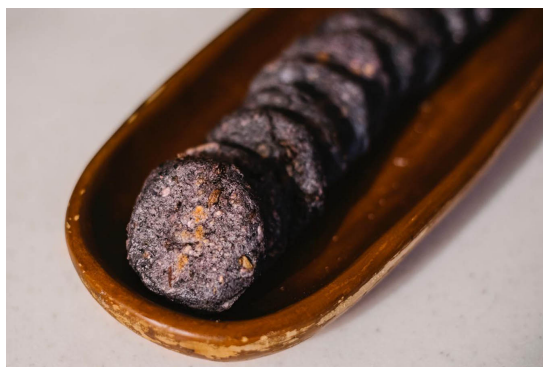
El maíz que emplea Los Loosers es nixtamalizado y molido in situ, cuenta Mariana Blanco fundadora de este proyecto dedicado hace ya casi una década a elaborar cocina a base de plantas, granos y hongos (sin proteína animal), en un momento cuando este tipo de restaurantes eran una propuesta inexistente en la Ciudad de México.

Mariana comparte que trabaja con diversos distribuidores de maíz como Tamoá, gracias a lo cual tiene acceso a semillas de diferentes lugares de México, además cada que viaja a Oaxaca se trae su “guardadito” de maíz para trabajar con él en el restaurante.

Su relación con este grano y ese estado viene de familia, particularmente de su abuela, una recolectora de hongos originaria de San Ildefonso Villa Alta, en la sierra norte oaxaqueña.

“Mi abuela vivía en la Ciudad de México y nos llevaba al mercado. Para mí era normal no ir la tortillería porque ellas las hacía. Y los tamales eran de: ‘vengan a ayudarme, remoja las hojas’, yo crecí viendo todo eso”, detalla Mariana, quien anuncia que pronto instalarán su primer molino de piedra.

“Actualmente se muele todo a mano, desde cero, pero pronto tendremos nuestro molino”, explica.



Gorditas prensadas con enoki, Fotografía: Los Loosers

REBELDE CON CAUSA

Como un accidente, así es como Mariana Blanco define la historia de Los Losers.

Periodista de profesión, dice que la voluntad de no comer carne surgió desde su infancia sin mucha conciencia, sino por la mera sensación desagradable de ver a los animales sacrificados en el mercado.

“Fue algo de gusto. Para mí acompañar a mi familia a comprar pollo al mercado me causaba shock. Y así empezó el tema de preparar mi propia comida desde los ocho años de edad”, confiesa la emprendedora que tiene casi siete años en su local de la Colonia Roma, ya que previamente funcionó como una “black kitchen”, desde donde vendía sándwiches.

Añade que estaba cansada e insatisfecha del mundo periodístico y consciente de que los momentos que más disfrutaba de su jornada eran la hora de la comida y su ir y venir en bicicleta -su transporte de elección- decidió echar a andar su proyecto independiente: un lugar donde sólo cocinaría cosas que a ella le gustaba comer.

“Para mí no era real que a la gente le agradara lo que yo hacía. Yo como muchísimo picante, limón y especias. Me encantan los caldos, me reconfortan y me hacen sentir muy contenta y, por supuesto, el maíz”, menciona Blanco sobre el menú que actualmente confluye entre antojos a partir del maíz como tetelas, gorditas, tacos y tamales, pasando por un apartado de hamburguesas y pizzas, hasta aterrizar en lo oriental, ya que como ella misma resalta: “es fan de la cocina de Japón y Corea”.



Chef Mariana Blanco, Fotografía: Los Losers

Estaba cansada de hacer cosas que para mí ya no tenían sentido, de no estar apoyando una causa o un cambio positivo en mi vida y en la de los demás. Así decidí hacer Los Losers, con doble ‘o’, porque simula las ruedas de mi bicicleta y porque así me sentía, perdedora”, cuenta entre risas.

“Cocinábamos en un departamento y tomábamos las órdenes por redes sociales. El primer día se vendió una hamburguesa y yo era feliz, no lo podía creer. Al día siguiente fueron tres y en el primer mes fueron 100 con un pan que hacía en un horno que compré en La Merced. Era irreal que a la gente le gustó el proyecto. Comenzaron a decirme que querían trabajar conmigo y, de repente, ya habían 15 personas en mi departamento”.

A punto de celebrar el décimo aniversario de Los Losers, Mariana se siente afortunada de que poco a poco se ven los frutos de un proyecto al que le ha apostado todo.

“De sentirme esa perdedora que buscaba pertenecer, ahora es al revés: hacemos comunidad donde la base es el respeto de la vida de los animales y con esto trato de hacer cambios positivos en mi ciudad y mi país”, finaliza.

Visita este restaurante que se ubica en la Calle Sinaloa 236-B, Colonia Roma Norte, Ciudad de México y encuéntralo en Instagram como [@weareloslosers](https://www.instagram.com/weareloslosers)



Tetela de Ha Sikil Pak envuelta en hoja santa con Shiso