



Tiempo de lectura: 21 min.

[Xavi Sancho](#)

Rudolph Hass era cartero en una zona rural de California durante los años veinte del pasado siglo. Un día compró unas semillas de aguacate para plantar en unos terrenos que poseía y que esperaba poder rentabilizar con ese producto que se empezaba a promocionar en la zona. Iba a cosechar aguacates de la variedad Fuerte, la más popular en la época. Todos los injertos cuajaron. Menos uno. Aconsejado por un vecino, el cartero no arrancó ese árbol aparentemente improductivo. Al cabo de un tiempo, este dio un fruto de aspecto oscuro y poco saludable, de piel gruesa y rugosa. Le parecía demasiado feo no ya solo para venderlo, sino siquiera para probarlo.

Pero sus hijos sí se animaron. Y les encantó. Era más dulce y de textura más mantecosa. Así nació el aguacate Hass, la modalidad que domina hoy el mercado (ocupa el 95% del comercio global de esta fruta) gracias a sus peculiaridades con respecto a las otras más de 100 variedades que existen del aguacate. Hass enmascara imperfecciones, puede estar semanas sin madurar, es fácil de transportar y crece en diversos climas. Según un estudio de Rabobank, en 2030 será la fruta más comercializada del planeta, superando los 3,2 millones de toneladas al año.

Rudolph Hass murió 17 años después de su hallazgo, habiendo ganado apenas 4.800 dólares con las semillas vendidas (a dólar) de esta variedad de aguacate que se ha convertido en el siglo XXI en el alimento que sirve para explicar casi todo lo que acontece en el planeta. Desde la obsesión por las dietas saludables hasta la necesidad de documentar nuestra vida en redes sociales o los nuevos símbolos de estatus, pasando por las batallas arancelarias, la diversificación de negocio del crimen organizado, el consumo de agua, el cambio climático o la homogeneización que define esta fase del capitalismo en la que estamos inmersos. Si en el siglo XX se intentó explicar el mundo a través del Big Mac, en el XXI se hace lo propio mediante

el aguacate.

“El bum del aguacate en los últimos 20 años ha sido enorme, descomunal”, confirma por Zoom desde el aeropuerto de Chicago durante una escala la mexicana Viridiana Hernández, historiadora del aguacate, experta en ecología y docente en la Universidad de Iowa. Hernández afirma haber vivido este auge como un shock. Y no siempre positivo: “Lo explico en gran medida desde la fuerza con la que ha irrumpido la nueva cultura de la dieta, el temor casi mundial a las grasas. En los recetarios de cocina de los años ochenta y noventa siempre te advertían si el plato contenía aceite de aguacate. Pero pasamos del temor a ese aceite a la obsesión con los superalimentos. Así, ese aceite que era terrible se vendía ahora como aceite del bueno. Entró el aguacate, y con él, la chía y la quinoa. Se hizo comercial, moderno. Ahora tiene un componente incluso de clase, que es completamente distinto a lo que fue históricamente. En México se mantuvo durante el periodo colonial y hasta hace poco como parte de la dieta indígena. Había una variedad increíble, se hacía té con sus hojas, ungüentos con su aceite... Es la paradoja de la producción industrial de alimentos, que nos promete oferta donde sea que estemos, y al hacerlo lo que logra es reducir la variedad de alimentos global. Todo se aplanan y se homogeneiza. Así, el aguacate poco a poco pasó a las ciudades, a los jóvenes, a los que se cuidan... Como mexicana, esto aún me resulta tremendamente raro”.

Puede sonar contracultural que un alimento encapsule el sentir de una época, pero tal vez si hay una época en la que este hecho tiene sentido es esta. Al menos, eso cree la británica Carolyn Steel, autora de Ciudades hambrientas (Capitán Swing), quien desde este lado del Atlántico tiene una perspectiva totalmente distinta a la americana, aunque termina llegando a conclusiones similares. “El aguacate es perfecto para el siglo XXI y las naciones con industrias alimentarias muy desarrolladas. Es un alimento de moda fácilmente promovido por chefs e influencers, es delicioso y nutritivo, fácil de preparar y puede ser la base de cualquier comida. Al proceder de climas soleados es exótico y positivo para nosotros los europeos”. Desde el siglo XVIII, cuando la piña fue abrazada sin ambages por la nobleza del Viejo Continente, ansiosa de añadir a sus mesas un toque exótico, no se veía algo parecido. “Y la piña es un engorro de preparar. El aguacate es rápido y perfecto para esta época en que todo el mundo tiene prisa”, remata Steel.

En 2011, la española Patricia Alda y el argentino Santiago Rigoni abrieron en la madrileña calle de la Palma Toma Café. Ladrillo visto, bicis colgando de las paredes y la apuesta por un café de calidad que doblaba en precio y en sabor al que se

acostumbraba a tomar en cualquier bar español. Casi 14 años más tarde, Rigoni está sentado en la terraza de uno de los dos Toma Café que llegaron tras aquel primer local, el que está en los alrededores de la plaza de Olavide. Frente a él, una tostada de aguacate, brotes verdes y huevo que cuesta siete euros en su local. Despacha 14.000 al año. “El café, el pan, el aguacate... Todo va de la mano. Forman parte de una misma historia que se ha ido afianzando todos estos años. Al inicio, a la gente le daba apuro entrar en nuestra cafetería, casi parecía que iban a entrar en una tienda de la milla de oro. Cuando pudimos tener cocina, lo primero que pusimos fueron tostas y, claro, una debía ser de aguacate. Lo vimos antes en Nueva York. Otros lo vieron en Los Ángeles o en Berlín. Y todos trajimos esa idea”, recuerda el argentino de aquellos años en que empezaba a cuajar, de la mano de la generación milenial, una nueva forma de consumo basada en lo saludable, lo artesano, lo de proximidad, lo instagrameable. Todo en entornos de diseño cuidadosamente descuidado y modernamente antiguo.

Cada mañana, TMZ cazaba a alguna celebridad saliendo de su cafetería hipster (entonces, por poco, aún se podía usar este término) o sentada al lado de la ventana engullendo una tostada de aguacate. Mientras, en la mesa contigua alguien hacía lo propio mientras revisaba su correo en un Mac. Y cada mañana alguien escribía un artículo explicando por qué esta moda propiciada por una juventud (otra vez) desnortada, vacua y superficial iba a durar dos telediarios. Gwyneth Paltrow, entonces musa de todo lo saludable, hizo de su receta de tostada de aguacate el cénit de su seminal libro de recetas *It's All Good*. El hospital de Chelsea, en Londres, trataba cada semana, al menos, a cuatro pacientes con “mano de aguacate”, modo en que se conocía a las heridas sufridas tratando de abrir uno de estos frutos.

El ritual era correr cinco kilómetros, ducharse y luego acercarse a una cafetería con aires rustichic aportados por una mezcla de muebles nórdicos y de piso de la abuela para tomarse una tosta de aguacate, sacarle una foto, pasarla por el filtro Valencia y subirla a Instagram. Aquello de que el desayuno es la comida más importante del día, usado como amenaza para que algún adolescente no se fuera a clase sin haber ingerido sólidos, se hizo profecía. Locales como The Breakfast Club en Londres eran meca de peregrinaje global y tenían colas que daban la vuelta a la manzana. El último debía entrar a desayunar a la hora de la merienda.

Estos eran los códigos a través de los que toda una generación se significó y, como recuerda Rigoni, estos códigos, al contrario de lo que muchos auguraron, se mantienen vivos. “No es una moda, es una evolución”, sostiene. “Es una forma de

dignificar algo que despreciábamos, con su barrita congelada y su café malo. Te puede dar rabia por su estética, pero es una apuesta por la calidad, y eso es algo que termina trascendiendo las modas. Mira, venir a un sitio como el nuestro y tomarte una tostada de aguacate y un café bueno es un plan. Ya no es un desayuno rápido y olvidable. Te llena y está rico. Y es un tiempo que te dedicas a ti mismo. Es divertido”. “Y caro”, apunta Carolyn Steel. “Pero no tanto como para, como se dice desde algunos ámbitos, ser uno de los motivos por los que estos jóvenes no pueden comprarse un piso. Si de algo hay que culpar al aguacate en este ciclo es de estar contribuyendo a la desaparición de las culturas gastronómicas tradicionales. El auge de internet ha provocado una obsesión con las tendencias que ha arrollado por completo a la gastronomía, que, por otra parte, siempre ha estado ligada al estatus. No imaginaba yo el éxito del aguacate cuando mi padre empezó a comerlo en los sesenta porque se puso a dieta. Un pionero”. Beatriz Garaizábal, profesora en la escuela de cocina MOM Culinary en Madrid, vicepresidenta de la Academia Madrileña de Gastronomía y escritora, recuerda que ella no comió aguacate de pequeña. “Pero mis hijos sí. Formará parte de su cultura alimentaria”.

Nadie vio venir que un día los jóvenes decidirían invertir en un desayuno y que, encima, a este le pedirían ser saludable y no dudarían en dedicarle su tiempo, cuando veníamos de una era en que el único buen desayuno (y con calma, de los que ya piden siesta) que uno tomaba era el del bufet del hotel. Estos mileniales se creían mejores que sus jefes y mejores que sus padres. Iban a vivir peor que todos ellos, pero iban a desayunar mucho mejor. “Me sorprendía mucho que le agradara tanto de jóvenes esta fruta”, apunta Viridiana Hernández. “Al inicio busqué patrones en los que nacieron a finales de ochenta y noventa y lo que empecé a notar es que, al menos en América continental, bajó mucho el consumo de productos que antes se asociaban con la juventud, como el alcohol, pero subió el consumo de estupefacientes como la marihuana, que supongo que se percibe como algo natural y alguno debe creer que incluso sano. Las asociaciones que buscabas antes era que supiera rico. En cambio, las últimas generaciones están muy preocupadas por si duermen bien, si beben suficiente agua, y lo ves en eso que compran, esas botellotas de agua gigantes con las que van por el mundo. Una botella de agua cuando yo tenía 20 años no estaba nunca en mi lista de la compra. Hay un culto, no tanto a la delgadez como al bienestar, que genera otras cosas sombrías también. Así, no es tanto lo que adelgace sino lo que me haga estar saludable, la industria hizo muy bien posicionando aguacate como saludable y natural”.

Este alimento, cuyas evidencias más antiguas de su existencia se han hallado en Coxcatlán (México) y se remontan a 10.000 años, según nos recuerda la nutricionista Ángela Quintas, autora del libro *De la boca a tu salud* (Planeta), “rico en grasas saludables, especialmente en ácidos grasos monoinsaturados, que benefician la salud cardiovascular y ayudan a mantener un buen nivel de colesterol. Además, es una fuente excelente de fibra, lo que contribuye a la saciedad y al buen funcionamiento del sistema digestivo”. Entre los falsos mitos alrededor del producto, la nutricionista descarta algunos más o menos conocidos, como que es hipercalórico o que es rico en proteína, y aporta algunos más sorprendentes, en sintonía con cualquier cosa que pueda ponerse de moda y, sobre todo, con esta incómoda forma de vivir a golpe de estudio. Un día la carne roja es mala; al siguiente, no tanto. Un día, una copa de vino está bien; al siguiente, ni acercarse al vino. Y un día el aguacate... “tiene semillas milagrosas que ayudan a bajar de peso o prevenir enfermedades, cuando nada de eso es cierto. Muchas personas han comenzado también a consumir el hueso del aguacate creyendo que es una fuente poderosa de antioxidantes y que aporta beneficios para la salud. Aunque se han realizado estudios preliminares sobre sus posibles propiedades antimicrobianas y antioxidantes, aún no existen investigaciones concluyentes en humanos que confirmen estos efectos. Por esta razón, no se recomienda su consumo”, sentencia Quintas. Tendremos que esperar un poco más para titular “del aguacate, hasta el hueso”.

“Si te soy sincero, lo que nos rompe el relato alrededor de la proximidad es el aguacate”. Rigoni se retuerce en su mesa, observa la tostada, que, por cierto, ha sido celebrada, tanto por su forma como por su fondo, por media docena de transeúntes que no han podido evitar recordarnos que fría no vale mucho. El aguacate ya tiene casi tantos expertos como el fútbol. “El café, lo tostamos aquí al lado y tiene toda la trazabilidad. El pan es de Panic, de las primeras y mejores panaderías buenas del centro de Madrid. En cambio, el aguacate sí llega en un barco o en un avión de Perú o Chile. Es el producto que rompe la idea de negocio local, proximidad, cariño. Pudimos haber convertido esto en una cadena, franquiciar, yo qué sé, y no quisimos porque apostamos por mantener este espíritu y ser café de barrio como lo han sido otros antes, pero con los códigos de hoy. Aunque ahora miro ese aguacate y me cabrea un poco, la verdad”. Carolyn Steel valoraría sobremanera la sinceridad de Rigoni, pues cree que uno de los motivos por los que el aguacate tiene hoy prácticamente patente de corso es nuestra tendencia a ver el mundo cada vez más en blanco y negro. “Bueno o malo, y ya. Por ejemplo, muchos perciben toda

la carne como mala, no importa si proviene de ganadería intensiva o de una granja familiar, mientras que los aguacates o la leche de almendra son buenos, sin pensar en el daño ecológico o sociológico que pueden causar. Es incongruente evitar la carne por temas morales y consumir aguacate o leche de almendra sin preguntarse nada”.

Iñaki Hormaza es investigador experto en fisiología de plantas en el Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea La Mayora, en la comarca malagueña de la Axarquía, donde hay 15.000 hectáreas de cultivo de aguacate Hass, que se recolecta entre diciembre y abril. La Mayora tiene una extensión de 50 hectáreas y en ella se encuentran hasta 100 especies distintas de aguacate. Fue fundada en 1961 y en 2010 se alió con la Universidad de Málaga para propulsar su estudio de los cultivos subtropicales en la zona, sobre todo mango y aguacate. Paseando entre frutales, le comentamos al investigador vasco, doctorado en la Universidad de California en Davis y profesor de Investigación —el nivel más alto de la escala científica del CSIC—, la inquietud de Rigoni ante la huella ecológica que deja el aguacate que cruza océanos. “El cultivo en España se ha enfocado a la exportación porque somos los únicos con producción significativa en Europa continental. El tema es la estacionalidad. Si el mercado te pide Hass todo el año y tú solo lo puedes servir tres o cuatro meses, se buscan otras opciones. Pero se ha empezado a producir en lo que podríamos llamar zonas nicho dentro de España, parcelas pequeñas en áreas concretas del Cantábrico o de Galicia. Mi esperanza es que ese producto se enfoque a un consumo local. Podrías tener aguacate español todo el año, con distintas variedades, eso sí. Si el mercado prioriza proximidad, puedes lograrlo de este modo. Y esta es una oportunidad de cara al futuro que puede cambiar el paradigma”.

Sería tan fácil y tan atractivo como ponerle al producto una etiqueta que dijera “aguacate de Gipuzkoa” o “aguacate de Pontevedra”. Además, el cultivo en el norte, aunque se adivina residual, sí podría estar algo más blindado al problema del agua. La sequía ha provocado que muchos cultivos de la Axarquía hayan operado en pérdidas este último par de años. “Todos los modelos de cambio climático auguran más sequía”, interviene Hormaza mientras nos muestra un árbol de cuyo injerto se siente especialmente orgulloso. “Debemos volver al seco, dicen algunos, pero lo cierto es que en un contexto de cambio climático, el cultivo de seco sufre aún más. Hay que trabajar en mejorar la gestión del agua. Hasta ahora, en Málaga solo se ha dependido de la lluvia, los pantanos y los pozos. Hay que meter agua desalinizada. Si ese reto se puede resolver, el aguacate seguiría siendo un cultivo

rentable. Otro problema añadido es que está llegando a la zona mucha fruta de fuera para reexportarse y provoca un riesgo de entrada de plagas y enfermedades". El aguacate, según un estudio de la Universidad de Cambridge, consume 1.741 metros cúbicos de agua por tonelada (el plátano, según denota el mismo estudio, apenas 340). De cada árbol se recolectan entre 80 y 100 kilos de fruta. Al cierre de esta edición, el precio del aguacate (chileno y colombiano) en el supermercado de El Corte Inglés en la calle de Preciados (Madrid) era de 6,99 euros el kilo.

A unos 10 kilómetros de La Mayora, adentrándonos en el interior de la comarca y cruzando el pueblo de Benamocarra, en cuyas rotondas se celebra el aguacate con representaciones artísticas de índole casi posmoderna, se encuentra la finca de los Sarmiento (20 hectáreas aproximadamente), una de las primeras en plantar aguacate en la zona hace ya más de 45 años. Fue Antonio, el padre de David Sarmiento. Este último nos muestra algunos de los árboles más viejos, que pueden llegar a los cinco metros de altura. "Tenemos un plan para arrancar estos árboles más viejos y sustituirlos por nuevos, más pequeños y con un patrón de sembrado más eficiente. Pero todo dependerá de si se cumple la promesa de agua que nos han hecho desde la Junta. Se habla mucho de la huella hídrica del aguacate, pero lo cierto es que, si lo miras por los litros consumidos por cada kilocaloría que da, es de los cultivos más eficientes", defiende Sarmiento, cuya finca produce unos 8.000 kilos por hectárea, dejando unos 10.000 euros antes de impuestos por cada una. "Aquí no hay latifundistas. Esto es un cultivo muy social. Mi padre fue cooperativista desde el inicio. Se unió a una que fue un fracaso. Luego llegó Trops, que dejó la fresa para dedicarse más al mango y el aguacate. Y ahí estamos. El cultivo se disparó aquí hace unos 14 o 15 años", recuerda Sarmiento. Trops nació en 1979 y actualmente cuenta con más de 3.000 agricultores asociados. Tiene cuatro sedes en Granada y otra en Portugal, aunque la principal es la de Vélez-Málaga (aquí se acometen envasado y calibrado), a pocos kilómetros de la finca de los Sarmiento.

En 2012 se despacharon en Mercamadrid más de tres millones de aguacates. Una década después ya eran 48 millones. Hoy se calcula que cada español consume 1,4 kilos de aguacate al año. El aumento del cultivo coincide con un repunte en el consumo, pero también con otro factor que nos hace recordar cómo este fruto verde parece adosarse a cualquier acontecimiento social, político y económico de este siglo. "Fue la crisis de 2008", apunta Rafael Yus, portavoz de Ecologistas en Acción en la comarca de la Axarquía. "Lo que pasó es que el negocio inmobiliario en la costa se frenó. Muchos de los que se dedicaban a eso tenían fincas en la zona que

habían abandonado porque, comparado con lo inmobiliario y el turismo, el cultivo era obviamente menos rentable y más cansado. Entonces, decidieron recuperar esas fincas y plantar aguacates en ellas. Y ahí es cuando empezamos a rebasar los límites hídricos y, sobre todo, llegan los pozos ilegales, que ya son 250 en la zona. Este cultivo al ser intensivo y con eliminación de arbustos y hierbas disminuye la biodiversidad y aumenta el grado de erosión. Pero, bueno, es complicado por la inacción de la Junta y porque el aguacate es muy bueno haciéndose promoción”.

En 2016 se fundó la WAO, siglas en inglés de la Organización Mundial del Aguacate. El ente acoge a productores e importadores desde Austria hasta Tanzania y su fin es promover el consumo de esta fruta y publicar estudios que destaquen sus virtudes y minimicen los elementos más controvertidos. La WAO llegó a España en 2019. En sus últimas publicaciones advierten de que medio Hass puede aportarnos más del 20% de la ingesta diaria recomendada de vitamina K y ácido fólico (B9), un 19,5% de grasas monoinsaturadas saludables y un 18% de fibra dietética. También que la huella de carbono del aguacate es considerablemente baja: 2,4 kg de CO<sub>2</sub> equivalente por kilo, muy por debajo de la carne de vacuno (más de 60 kg) o productos como el queso o el café.

El presidente de este lobby del aguacate, Zac Bard, apunta por correo electrónico: “Como organización, la WAO trabaja activamente para contrarrestar la desinformación a través de campañas para desmentir los mitos que circulan en los medios de comunicación y en internet, especialmente en países como Alemania. Para reforzar nuestro mensaje y ofrecer una imagen más clara de la realidad del cultivo del aguacate, nos hemos asociado con destacados expertos en los sectores del agua y la agricultura, como Julio Berbel, catedrático de Economía Agraria de la Universidad de Córdoba. El profesor Berbel, que coordina proyectos relacionados con la gestión medioambiental y la biotecnología, nos ha ayudado a garantizar que nuestra defensa esté respaldada por investigaciones y conocimientos creíbles”. Hormaza nos recuerda que, a medida que aumente la cantidad de países que producen aguacate, subirá “la presión del marketing, como ha sucedido con alimentos como el café. Además, la investigación sale de los gobiernos y llega cada vez más promovida por entidades privadas con enormes intereses económicos en el sector”.

“Sabes lo que significa aguacate, ¿verdad?”. Al otro lado de la pantalla del ordenador, el galardonado chef mexicano Pedro Evia, embajador de la gastronomía yucateca y con 15 años de experiencia en España, lanza esta pregunta mientras de

fondo una tormenta vapulea una palmera. “Cojones, bueno, testículos en náhuatl. Y eso, que no nos toque los cojones”. Evia se refiere al anuncio de Trump de gravar con un 25% en aranceles a los productos de uso cotidiano procedentes de México. Eso incluye el aguacate, del que el país es el principal productor mundial, con 2,77 millones de toneladas en 2023, según datos del reporte anual del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Le siguen Colombia y Perú. Ya en 2017, en su primer mandato, Trump impuso aranceles al aguacate, con los que, decía, México iba a financiar la construcción del muro en la frontera. El aguacate que se consume en EE UU es en un 90% de procedencia mexicana y todo se cultiva en el Estado de Michoacán, el único capaz de producir Hass todo el año, con hasta cuatro cosechas. EE UU solo tiene una cosecha en California y en algunas zonas residuales de Florida. Curiosamente, en enero-febrero, cuando sucede la Super Bowl, la noche del año en que más aguacate se consume (35.000 toneladas durante esta última edición, según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural mexicana), EE UU no recolecta aguacate.

“Michoacán ya experimentó qué sería si la demanda bajara en EE UU, cuando de forma artificial se cerró la frontera durante unas semanas en 2018. Fue una primera advertencia sobre lo dependientes que somos de los gringos. Ahora parece que se apela más al mercado asiático con el fin de establecer nuevas redes de comercio”, recuerda Viridiana Hernández. Aquellos días, ante la perspectiva de quedarse sin aguacate mexicano, al otro lado de la frontera muchos estadounidenses debieron recordar angustiados aquella receta de guacamole con guisantes que en 2015 publicó The New York Times de la mano de alguien que solo puede calificarse como desalamado y que causó tal revuelo que incluso Obama se vio obligado a intervenir para defender que, sin aguacate, no hay guacamole.

Similar fue la inquietud sembrada estas últimas semanas por Donald Trump ante la posibilidad de imponer una importante carga arancelaria para los productos mexicanos. Pero entre los anuncios de nuevas tasas durante el ya conocido como Día de la Liberación no se incluyó, de momento, gravamen alguno a los productos mexicanos, por lo que el aguacate mantendrá un arancel del 0%, siempre que cumpla con las reglas de origen establecidas en el NAFTA. El pasado año, México exportó a EE UU aguacates por valor de 6.000 millones de dólares, según la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México.

Además de la incertidumbre arancelaria, el aguacate mexicano se enfrenta a la crisis provocada por la entrada del crimen organizado en la producción y distribución

de esta fruta. Son los llamados aguacates de sangre, y en Michoacán son un problema añadido a la ya salvaje deforestación de variedades locales como el pino y la encina en una superficie similar a la de la isla de Hawái y al desplazamiento de tribus autóctonas que han tenido que dejar su hogar para hacer sitio a esa cosa verde que esparcimos sobre tostadas. “Es cierto que el hecho de que haya una industria tan lucrativa aumenta la violencia”, apunta Hernández. “Los carteles en México y en todo el mundo funcionan, en esencia, como lo hacen las empresas legales: diversifican y tratan de lograr ganancia de todo. Tal vez tiene estatutos de constitución, pero operan como una corporación al uso. La profesora Columba Duarte, de la Universidad de Toronto, dice que el crimen sigue las cadenas productivas que van a Asia o EE UU, porque ya está la red de distribución armada; si puedes mover aguacate, puedes mover otras cosas. Eso mismo pasó antes con el tomate”.

Uno de los elementos asociados al bum del aguacate ha sido también el auge global de la gastronomía mexicana, que se ha convertido en una de las más ubicuas y sensibles a la innovación y la fusión del planeta en esta última década. “Es un orgullo en el ámbito gastronómico ver cómo el mundo entero se ha rendido al aguacate mexicano y a todas las elaboraciones que se logran con él. Hoy en día es difícil no encontrar el aguacate como ingrediente en las cartas de los restaurantes de todo el mundo”, apunta el mexicano Óscar Castellano, jefe de cocina del restaurante madrileño Abya. En su carta, dos platos contienen el aguacate como elemento principal: el ubicuo guacamole y la ensalada de aguacate tatemado. “También lo trabajamos en emulsiones, nos encanta su textura cremosa y su versatilidad”, remata. Elevar algo como el guacamole, sencillo y con espíritu de actor secundario, es algo que lograron los mexicanos Roberto Ruiz y María Fernández en su añorado restaurante Punto MX, en Madrid, galardonado con una estrella Michelin. “Lo hacíamos en carrito”, recuerda Fernández desde un nuevo local de la pareja, Can Chan Chán, en El Corte Inglés de la calle Serrano. Escenificado como si de un steak tartar se tratara, aquel guacamole cambió las reglas del juego. “Era necesario que en algo tan mexicano y tan importante se innovara. Ahora nosotros lo servimos con tortilla de camarón”. “Lo vi en Madrid con torreznos”, recuerda Evia, un shock cultural sufrido al ver su guacamole acompañado de algo tan soriano. “Me encantó. Y mira que un aguacate que encuentres en España jamás será como uno en México, del mismo modo que aquí las olivas pues saben distinto. No sé, el aguacate y el guacamole son universales. Mucha gente odia el cilantro, pero odiar el sabor del aguacate... Eso es complicado

de encontrar”.

5 de abril 2025

<https://elpais.com/eps/2025-04-06/aguacate-la-fruta-que-explica-el-mundo.html>

[ver PDF](#)

[Copied to clipboard](#)