

Postre de mango.



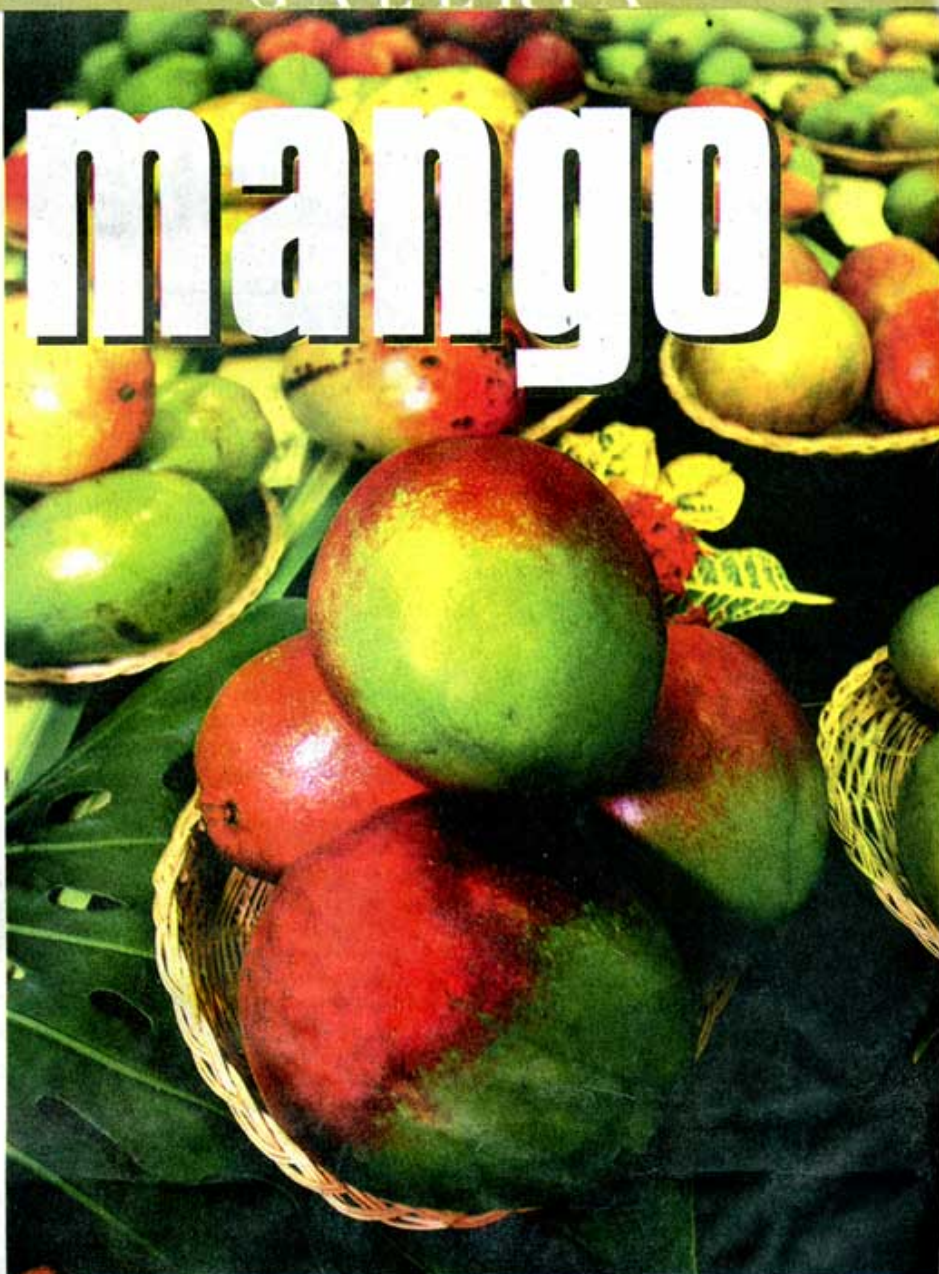
# el mango

## rey supremo del verano tropical

CRISTINA JURI ARENCIBIA  
Especial/El Nuevo Herald

A través de los siglos, el mango ha reinado supremo entre las frutas. En la India, por ejemplo, se le consideraba un fruto sagrado, sobre él se escribían canciones y poemas y hasta se usaba para decorar pinturas y esculturas. Libros completos han sido dedicados al mango. Como quien dice, la cúspide de la fama para una fruta... En Miami, en los exóticos y exuberantes predios de Fairchild Tropical Gardens, se llevó a cabo este fin de semana el popular Festival Internacional del Mango, este año en su décima primera edición.

Este paraíso tropical se colmó de visitantes que vinieron a degustar mangos, a aprender cómo cultivar mangos, a probar platos con mangos preparados por famosos chefs... subastas, presentaciones, ventas de árboles de mango, un fabuloso desayuno-almuerzo; en fin, mangomanía en todo su esplendor. Los devotos de esta exquisita fruta — y los iniciados también — tuvieron oportunidad de degustar más de 20 diferentes variedades de man-



FOTOS C.M. GUERRERO / El Nuevo Herald



DE IZQUIERDA a derecha, los 'chefs' Johnson Teh, Sara Mair, Martin Bleck, Cindy Hutson, Allen Susser y Michelle Berstein en el Festival Internacional del Mango.

gos cultivados en la Florida. Y de paso, disfrutar de Mangoville Marketplace donde habían diferentes artículos y productos con mango.

La variedad de mango presentada este año en el festival es el Neelum o Mango Azul (Blue Mango), que por su distintivo color y sabor es uno de los más deseados en el mundo.

Las recetas a continuación son cortesía de dos famosos chefs de nuestra ciudad, Cindy Hutson, de Ortanique on the Mile y Allen Susser, de Chef Allen, quienes participaron en el festival. La exótica ensalada es una acertada combinación de sabores, ideal para este clima y un delicioso plato muy solicitado en los restaurantes de chef Hutson.

En la receta de pollo, Chef Allen normalmente prefiere usar naranjas agrias, pero como no se encuentran en todas partes, sugiere la combinación de jugos de naranja y lima. Por otra parte, su curri de camarones está inspirado en sabores de la India, y el mango, balancea divinamente el sabor con un suave toque ácido. Para el cobbler, el chef recomienda la variedad de mangos Tommy Atkins y como guarnición, una bola de helado de vainilla. *Bon appétit!*