



Chris Villano

Savoring SANTA FE

Santa Fe is a delicious destination where Native American, Spanish, Anglo and Mexican food and culture combine to form a celebrated dining scene.

By | Por Annelise Kelly

Indigenous ingredients like corn, chilies and piñon nuts marry with the bounty of local farms, forging fare both rustic and refined.

Since 1989, The Santa Fe School of Cooking has been sharing regional culinary magic with classes and restaurant tours. Four separate walking tours each visit four restaurants where they meet the chef, sample food and drink, and—at some establishments—tour the kitchen and enjoy on-site demonstrations. “You’re treated like an insider,” says Director Nicole Curtis Ammerman.

To really appreciate local restaurants “we think it’s a good idea to start with a cooking class when you come to town,” says Ammerman. “A lot of people think that Tex Mex or Mexican [cuisine are] the same as New Mexican, but New Mexico really has its own distinct cuisine. So we help visitors understand the menus when they dine out here, along with the chilies and all the unique ingredients that make our food different and special.”

Hands-on classes, each limited to 16 students, teach the finer points of classic dishes like *rellenos*, tamales and tacos, including hand-made tortillas. Demonstration classes cover every meal of the day and the many cuisines that contribute to Santa Fe’s culinary heri-

SABORES DE SANTA FE

Santa Fe es una deliciosa aventura donde la cocina y la cultura indígena norteamericana, la española, la anglo y la mexicana se combinan para darle forma a una meritoria escena culinaria. Ingredientes nativos como maíz, chiles y piñones reflejan la abundancia de las granjas locales, resultando en comidas lo mismo rústicas que refinadas.

Desde 1989, The Santa Fe School of Cooking ha compartido esa magia culinaria regional mediante clases y tours por restaurantes. Cuatro tours separados incluyen visitas a cuatro diferentes restaurantes para conocer al chef, probar las comidas y bebidas y, en algunos establecimientos, conocer la cocina y recibir demostraciones *in situ*. “Se recibe el mismo trato que a uno de los suyos”, comenta Nicole Curtis Ammerman, directora de la escuela.

Para apreciar realmente los restaurantes locales “pensamos que es una buena idea comenzar con las clases de cocina cuando se visita la ciudad”, dice Ammerman. “Mucha gente piensa que la cocina tex-mex o la mexicana son iguales a las de Nuevo México, pero Nuevo México tiene una cocina propia y distintiva. De modo que ayudamos a que el visitante entienda los menús cuando salen a



"We love embracing the history and emphasizing the cultural aspect of the food."

→ **How To Get There**

American Airlines serves Santa Fe with daily flights from Los Angeles and Dallas/Fort Worth.

Cómo llegar
American Airlines vuela diariamente a Santa Fe desde Los Ángeles y Dallas/Fort Worth.



tage. The four Traditional New Mexican classes focus on familiar favorites such as enchiladas, sopaipillas and *posole*, a hearty stew of pork with hominy and roasted chilies, all served up with local culinary lore. Twenty-nine classes embrace topics including Southwest Brunch, Southwest Barbecue, New World Tapas, Cuisines of Mexico, Contemporary Southwest, Native American and more. Classes cover at least five recipes and conclude with a lavish meal.

For a rare glimpse into the life of a New Mexican icon, we recommend taking the Cooking Inspired by Georgia O'Keeffe class, which is based on *A Painter's Kitchen: Recipes from the Kitchen of Georgia O'Keeffe*. The class features author Margaret Wood, who was a former assistant of O'Keeffe's, sharing personal stories about the artist while a chef demonstrates selected recipes.

Diners hungry for more art will enjoy the summer series Artist's Table, scheduled in conjunction with the International Folk Art Market, Spanish Market and Indian Market. Ammerman invites an artist and a chef "to collaborate—to create an experience where food and art come together." During a sumptuous meal crafted to reflect the artist's work, guests mingle with the artist and the chef, and receive a piece of art from the artist to take home. Proceeds support public schools and the art commission.

"Not many places have our unique food heritage," reflects Ammerman. "We love embracing the history and emphasizing the cultural aspect of the food." santafeschoolofcooking.com

comer, y que aprecien los chiles y todos los ingredientes únicos que hacen que nuestra comida sea diferente y especial".

Clases prácticas, cada una limitada a 16 estudiantes, enseñan los mejores aspectos de platos clásicos como rellenos, tamales y tacos, incluyendo las tortillas hechas a mano. Las clases demostrativas repasan cada comida del día y las muchas cocinas que contribuyen al patrimonio culinario de Santa Fe. Las cuatro clases Traditional New Mexican se concentran en platos populares como enchiladas, sopaipillas y pozole, un suculento cocido de cerdo con nixtamal y chiles asados, todo servido en la mejor tradición local. Veintinueve clases abarcan temas que incluyen *brunch* del sudoeste, barbacoa del sudoeste, tapas del Nuevo Mundo, cocinas de México, comida contemporánea del sudoeste, nativa norteamericana, entre otras, que cubren por lo menos cinco recetas y concluyen con una generosa comida.

Para conocer un poco la vida de un ícono de Nuevo México, recomendamos tomar la clase Cooking Inspired by Georgia O'Keeffe (Cocina inspirada en Georgia O'Keeffe), la cual se basa en el libro *A Painter's Kitchen Recipes from the Kitchen of Georgia O'Keeffe*. La clase cuenta con la participación de la escritora Margaret Wood, que fuera asistente de O'Keeffe y quien comparte historias personales sobre la artista mientras un chef va demostrando las recetas seleccionadas del libro.

Los comensales interesados también en el arte podrán disfrutar de la serie de encuentros de verano Artist's Table, programada en conjunto con International Folk Art Market, Spanish Market e Indian Market. Ammerman invita a un artista y a un chef "a colaborar para crear una experiencia en la que se junten la comida y el arte". Durante una suculenta comida preparada para reflejar la obra del invitado, los participantes departen con el artista y con el chef y reciben una pieza del artista como regalo. Las ganancias de estos eventos se destinan a las escuelas públicas y a la comisión de arte.

"No muchos lugares tienen un patrimonio gastronómico tan único como el nuestro", reflexiona Ammerman. "Nos encanta enaltecer la historia y enfatizar el aspecto cultural de la comida". santafeschoolofcooking.com