



los
ROSTROS
del
FUTURO



Nuevo país
de la gastronomía

COMPILADOR Antonio López Ortega



Rif J-07013380-5



Rif J-31006992-1

Nuevo país *de la gastronomía*

COMPILADOR Antonio López Ortega



NUEVO PAÍS DE LA GASTRONOMÍA

EDITORES

Vicepresidencia de Comunicaciones y RSE de Banesco Banco Universal y
Fundación ArtesanoGroup

PRODUCCIÓN GENERAL

Vicepresidencia de Comunicaciones y RSE de Banesco Banco Universal

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

Fundación ArtesanoGroup
Carmen Julieta Centeno
Sudán Macció

COORDINACIÓN EDITORIAL Y COMPILACIÓN

Antonio López Ortega

EDICIÓN DE TEXTOS

Graciela Yáñez Vicentini
Antonio López Ortega

DISEÑO

Ana Gabriela Ng Tso

CORRECCIÓN

Graciela Yáñez Vicentini

Depósito Legal: DC2024000600

ISBN: 978-980-6671-30-0

© Banesco Banco Universal, C.A.

Noviembre 2024

ISBN 978-980-6671-30-0



Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, podrá ser reproducida, almacenada o transmitida por ningún medio, ya sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o por fotocopia, sin la autorización previa del editor.

UN UNIVERSO DE PERSONALIDADES GASTRONÓMICAS

Entre los libros dedicados a los nuevos creadores –este es el número diez de la serie– quizá sea *Nuevo país de la gastronomía* el volumen donde «lo nuevo» se palpa de forma más contundente e inmediata. El lector no tardará en sentir en su recorrido que está frente a veinticuatro profesionales profundamente inscritos en el presente. Hombres y mujeres del siglo XXI, ciudadanos productivos en medio de un mundo que cambia de manera vertiginosa, y donde los bienes que van de un lado a otro no se limitan a lo económico, sino que, en lo que nos interesa aquí, incluyen corrientes gastronómicas con una agilidad capaz de sortear las diferencias de lenguas, culturas y países.

Esta es, además, una lectura de estímulos y sorpresas: lejos de ser «rostros del futuro», como sugiere el sello que viene en la portada, los veinticuatro protagonistas reunidos en la selección son *rostros de hoy*: jóvenes que acumulan logros concretos y se han erigido, a pesar de las posibles limitaciones que puede ocasionar la edad, en nombres de referencia en el competido y concurrido universo de la gastronomía y la restauración.

Entre las tantas cosas que cabe comentar, quiero comenzar por aquí: en su fondo es una recopilación que da cuenta de unos debates en curso. A escala planetaria se están produciendo discusiones sobre temas medulares alrededor del hecho gastronómico –tradición o experimentación, foco en lo local o visión globalizada, cocina franca o cocina espectáculo, rigor técnico o intuición, fusión o convivencia de los ingredientes, ciencia o arte, menú comprensible o menú estético, viejas o nuevas recetas, y muchos otros–.

Ninguno de estos dilemas o interrogantes es ajeno a los entrevistados en el libro. Son cuestiones sustantivas que han ocupado sus inquietudes y pensamientos. Son, además, debates que han guiado sus constantes aprendizajes, sus búsquedas profesionales, sus procesos de maduración personal y también esos descubrimientos de los mínimos y casi íntimos hechos que esconden los enigmas del gusto.

Nuevo país de la gastronomía me ha hecho pensar en el notable cambio de estatuto que este oficio ha alcanzado en nuestro tiempo. A la cocina, dentro y fuera del hogar, no accedían los visitantes. El espacio en que se ubicaba y lo que ocurría en ella estaban envueltos bajo la protección de lo privado. Por mucho tiempo trabajar en una cocina era apenas destacable, una forma de ganarse la vida como otras, hasta que las corrientes del buen comer, que han existido por siglos, comenzaron a sobresalir y a expandirse de forma casi ilimitada, cruzando fronteras y jurisdicciones, especialmente a partir del Renacimiento.

Como parte de ese auge planetario, los profesionales que hacen posible el buen comer –propietarios y creadores de restaurantes; diseñadores de emblemas, espacios, cartas, uniformes y tantas cosas más; chefs, cocineros y aprendices; camareros y jefes de sala, entre otros– han adquirido una notoriedad –en algunos casos hay que hablar de fama–, una proyección social semejante a la de artesanos y artistas. Les envuelve un aura de creatividad y oficio cultivado. Son ciudadanos, agentes sensibles de una materia que nos concierne, que es el conocimiento del paladar y de las potencialidades asociadas al mismo.

Aunque las historias aquí reunidas son muy distintas unas de otras, una fuerza cruza invicta estas páginas: el llamado irresistible de la vocación. Es el punto de inflexión común a cada una de estas veinticuatro historias de vida. No importa si fue un camino tallado desde la infancia y la adolescencia, bajo el influjo de la familia, o si surgió como una aparición o encuentro decisivo que se produjo durante los años de juventud: finalmente todas las historias desembocan en ese ámbito, cada vez más complejo y fascinante, de la culinaria y la restauración.

Y destaco la palabra *fascinante*, porque culinaria y restauración están habitados por intangibles. Son esos intangibles –la memoria del paladar, las pequeñas lecciones que subyacen en la cocina o en la mesa, la conversación con los colegas o los comensales, las lecturas, los viajes para probar otros ingredientes y otras preparaciones, el sentido estético con que se dispone un plato, el vínculo casi indecible que une a las personas con los sabores–, repito, son esos intangibles los factores, los elementos que, conjugados, hacen del buen comer, dentro o fuera de casa, una aspiración cada vez más extendida y frecuente.

De esos intangibles, de esos indecibles hablan las veinticuatro entrevistas reunidas en las páginas que siguen. Cuando recuerdan la formación hogareña o recibida en escuelas especializadas; cuando recapitulan lo aprendido en distintos empleos, emprendimientos o empleos en Venezuela o en otros países; cuando hablan de decisiones relativas a productos y modos de preparación; cuando hablan con gratitud de sus maestros, sus viajes o sus compañeros, en el fondo puede leerse –escucharse– el relato esencial del origen, desarrollo y cristalización de *una personalidad gastronómica*. Mejor dicho: de una personalidad reconocible y diferenciada, en ese universo cada vez más poblado de personalidades –muchas de ellas protuberantes, controvertidas, luminosas o carismáticas–, que es el universo gastronómico.

Culinaria y restauración son, en nuestros días, galaxias en expansión: agitadas, febriles, mutantes e impacientes. En pequeñas y grandes ciudades se han erigido como eficaces motores económicos. En las últimas tres décadas, sorteando las dificultades del entorno, en Venezuela han surgido decenas de escuelas y centros de formación. En las narraciones de estos jóvenes, la presencia académica es también, como la vocación, estructural.

Y es ese encuentro, el de la vocación con la formación, de la intuición con la disciplina, el sedimento común de estas veinticuatro *personalidades* que conforman el *Nuevo país de la gastronomía*.

No sobra anotar aquí: los aquí seleccionados no son sino una pequeña muestra de un conjunto mucho mayor, disperso por el territorio venezolano o en decenas de otros puntos en los cinco continentes. Me atrevo a pronosticar que estas páginas no son más que la punta de un iceberg que continuará emergiendo. Y añadido: son nítidos los argumentos que nos autorizan a sentirnos optimistas por las muchas cosas que se están gestando en los empeños y aspiraciones del hacer gastronómico en todas las regiones del país: son expresión de los contundentes deseos de progreso que hoy habitan y crecen en la nación venezolana.

Juan Carlos Escotet Rodríguez

Presidente de la Junta Directiva

Banesco Banco Universal

LA CULTURA DEL PALADAR

Antes de que la gastronomía fuese una ciencia o un arte, en Venezuela nos distinguíamos por reconocer el talento de las abuelas, las viejas recetas guardadas en familia, la extrañeza de platos coloniales como la olleta de gallo o el pastel de polvorosa, las diferencias entre las cocinas regionales, los ingredientes que según nuestra geografía o temporadas surgían o escaseaban, las fechas en que se podía comer hayaca o estaba prohibido el pescado. Luego los medios televisivos de los sesenta o setenta nos presentaban siempre en horario matutino los programas de cocina de «las Morochas» Berta y Carmencita, la sazón de Ana Teresa Gifuentes y su espacio *La perfecta ama de casa* o los platos locales o foráneos del chef Ángel Lozano y su siempre polifacética asistente María, que parecía resguardar las mejores sazones. El veloz desarrollo de nuestras metrópolis –Caracas, Maracaibo, Valencia, Barquisimeto, Mérida, Puerto Ordaz, Puerto La Cruz o San Cristóbal– no solo comenzaba a exhibir restaurantes de buena carta, sino que también reflejaba los ecos de nuestros cruces culturales: así que no era extraño deleitarse en restaurantes gallegos, italianos, portugueses, franceses, peruanos, chinos o árabes. Las llamadas fuentes de soda que importábamos desde Estados Unidos nos ofrecían merengadas y *club houses* y la propia oferta vernácula se renovaba con luminosas areperas en las que los trasnochados amanecían con un sancocho o buscaban la tesitura de una cachapa con desbordante queso de búfala.

Esta propia algarabía de paladares satisfechos, que crecía con mucho empuje, pero sin poco discernimiento, comienza a ser objeto de la prensa, de la academia o de la investigación entre finales de los ochenta y comienzos de los noventa. Publicaciones periódicas, columnas de autor, secciones de diario, coloquios, concursos, las primeras escuelas, los primeros recetarios se van produciendo a la par de un muy sofisticado enjambre de restaurantes, entre los cuales se destacaban aquellos que estaban redescubriendo o renovando la comida venezolana con la algarabía de sus ingredientes, de sus cruces de sabores, de su mixtura y de su afán cosmopolita. Entre los muchos hitos del momento, destacan el lanzamiento de la revista *Cocina y Vino* bajo la dirección de Ben Amí Fihman, la edición del libro *El pan nuestro de cada día* de Rafael Cartay, el esfuerzo enciclopédico de *Mi cocina* a cargo de Armando Scannone, la creación del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) gracias al esfuerzo del historiador José Rafael Lovera, el empeño divulgativo en medios de Sumito Estévez y el paso pionero de Helena Ibarra cuando desde el restaurante Palms de Altamira se abocó a profundizar en los sabores venezolanos. Lo que ha venido después es un desarrollo que, lejos de apagarse, se perpetúa y diversifica desde la academia, las universidades, los gremios, la cadena de restaurantes, la crítica, la investigación y, sobre todo, la formación, que ha llevado a los nuevos cocineros venezolanos a todas partes del mundo.

El libro que presentamos, sin embargo, no ahondará en lo que ya está bastante documentado. Siguiendo la línea de la colección, más bien nos interesa ahondar en el presente y futuro, pues si algo viene siendo significativo son las promociones sucesivas de cocineros y cocineras que tanto en el país como en el extranjero han llevado la cocina venezolana a un horizonte de alto reconocimiento. El esfuerzo, interés, compromiso y desvelo son admirables; su juventud y energía no tienen límites. Y pareciera que, más allá de los percances históricos, les interesa crear un país de sabores, de deleites, de mezcla incesante, de cultura profunda. Son embajadores de los tiempos que merecemos, y trabajan para que el futuro sea promisorio.

Este libro es el décimo de la serie **Los rostros del futuro**, dedicada a registrar y documentar la vida y obra de los nuevos talentos culturales de Venezuela. En los últimos diez años (2015-2024), hemos cubierto los campos bastante vastos de la música, la literatura, las artes visuales, el cine, la fotografía, el teatro, la danza, el diseño gráfico, la artesanía contemporánea, hasta llegar en 2024 a la gastronomía. Como en las entregas anteriores, buscando la mayor amplitud, hemos constituido un comité de selección que, después de una ardua deliberación, ha definido el listado final. En ellos ha recaído la selección de los veinticuatro jóvenes talentos incluidos en este libro, todos ellos nacidos a partir de 1984. Tarea siempre difícil cuando el panorama de candidatos era considerablemente amplio. En este sentido, por la aplicación y el rigor con los que han trabajado, queremos dejar constancia de nuestro agradecimiento a los miembros del comité.

Como en las entregas anteriores, cada uno de los seleccionados cuenta con una entrevista extensa y detallada, que recorre aspectos de su vida y obra, y también con un portafolio visual de su trabajo. Además del valioso grupo de veinticuatro periodistas que nos han acompañado, hemos contado con un amplio equipo de fotógrafos que se han esmerado en retratar los innumerables platos con su compleja elaboración y también facilitado los retratos de los chefs. Todo este esfuerzo que ha significado coordinar testimonios, imágenes, correcciones y edición de textos se lo debemos a la Fundación ArtesanoGroup.

Este *Nuevo país de la gastronomía* también revelará lo que podríamos llamar una novedosa imagen coral, porque es un esfuerzo hecho por todos para dejar huella, para postular un retrato en familia. Este paisaje profesional y humano, de expertos que trabajan con los dones de esta tierra, habla de una pléyade de jóvenes cocineros cuyo rostro colectivo nos define. El legado que reciben en escuelas o a través de grandes maestros lo transformarán en realizaciones propias que, a la vez, serán el legado que les dejarán a las generaciones venideras.

Antonio López Ortega
Compilador y editor

COMITÉ DE SELECCIÓN

Ángela Orúa

Edgar Leal

Federico Tischler

Fernando Escorcía

Franz Conde

Héctor Padula

Helena Ibarra

Ivanova Decán Gambús

Manuel Lebon

Maruja Dagnino

Mercedes Oropeza

Ocarina Castillo

Rafael Cartay

Sumito Estévez

Vanessa Rolfini

Víctor Moreno (padre)

Wilmer Arias

ÍNDICE



12 Frederick Jiménez



27 José Eizaga



41 José Ragazzi



56 Mónica Sahnkrow



70 Sasha Correa



85 Beto Puerta



100 Roberto Guerrero



114 Daniel Torrealba



129 Freddy Albornoz



142 Nelson Castro



156 Pedro Castillo



171 Ricardo Chaneton



186 Angélica Locantore



200 Frank Parada



215 Giuliana Fazzolari



228 José Antonio Casanova



242 Luis Maldonado



256 María Evans



270 Cristina Reni



283 Ema Guzmán



298 Iván García



312 Santiago Fernández Saín



326 Santiago Fernández Marcano



341 Tomás Abenante

355 Créditos periodistas

359 Créditos fotógrafos



— 1984 —

Frederick Jiménez

«Soy un *nerd* de la cocina»

Nace en Barinas, estado Barinas, el 15 de noviembre de 1984. Licenciado en Comunicación Social de la Universidad de Los Andes, es profesional en Artes Culinarias del Centro de Capacitación Profesional Alta Cocina y experto en periodismo gastronómico y nutricional de la Universidad Complutense de Madrid. Conferencista, asesor en proyectos culinarios, redactor y colaborador en revistas especializadas, en agosto de 2023 abrió su propio local en Oaxaca, México, donde busca la calidad humana que hay detrás de cada platillo

@elfredjimenez

 Orlando J. Garrido

 Luvia Lazo y Nicolás Piedrahita

Nací en Barinas, mi nombre es Frederick Eduardo Jiménez Silva en honor a mi papá, Freddy Eduardo Jiménez Enríquez, y mi mamá Alicia Amada Silva de Jiménez. Crecí entre la ciudad y las fincas, estudié en la Escuela Básica 24 de Junio, a una cuadra de la casa de mi abuela. Mi madre era educadora, mi hermana Orly y yo salíamos de la escuela y nos quedábamos allí. Mi papá piloteaba aviones de fumigación en Turén y venía cada dos fines de semana.

LA CASA DE SU INFANCIA FUE LA CASA DE SU ABUELA

Las tareas las hacíamos rápido, mi abuela me veía ahí sin oficio y me metía en la cocina. «Ayúdame acá, pica acá, esta olla para allá». Siempre cocinaba una olla grande. Y por más que le discutieran mis tíos: «¿Por qué vas a hacer tanta comida?». «Uno nunca sabe quién va a aparecer». Le molestaba no tener nada que ofrecer. Mi abuela gozaba un puyero y siempre te estaba preguntando: «¿Quieres más?». Y se le veía la sonrisa del hecho de servirte comida, hacer sentir a alguien bienvenido y a gusto. Algo se buscaba, al menos café, al menos café pelotica, que era el café con leche en polvo para todos los nietos, y un trozo de pan dulce o cucas. Cuando hacía cucas era un acontecimiento. Eso de hacerlas era un proceso, ella ponía a hacer su melao, que era lo que más le quitaba tiempo y al momento de hacer la masa era una cosa muy sencilla.

PRINCIPIOS Y VALORES, LOS QUE SE APRENDEN EN CASA PARA LA VIDA

Con mi abuela, el ser hospitalario, el ser bienvenido, el escuchar a la gente. El valor del ingrediente, de tu origen, lo aprendí con mi familia, con humildad y respeto. Decía mi abuela que puedes lograr todo mientras no estés dañando a nadie, si en el camino lo haces con bien, ese final va a ser de bien para ti.





“ Yo quiero, y ahora, comerme este mundo”

LOS RECUERDOS PERECEDEROS DE ESOS TIEMPOS

La vez que mi padre y yo nos comimos dos kilos de carne con yuca y más, y al llegar mi madre pegó el grito en el cielo. Con ella era distribuir las cosas, administrar, mi papá era el gozo total de la abundancia.

Siempre fui el consentido de las mamás de mis compañeros, porque a lo que me ofrecían siempre decía que sí. No ponía remilgo cuando me ofrecían algo. «¡Ay!, ¿quieren más?». Y yo: «Bueno, si se puede». «¡Ay, que mi hijo no come! ¡Ay, tú comes con gusto, muchacho!».

LA NIÑEZ ENTRE LA CASA DE SU ABUELA Y LAS FINCAS LLANERAS

En casa de mi abuela había un árbol de manga enorme y caían sobre el techo. También había tamarindo, guanábana, cambures. Me llenaba de mangas todas las tardes y veías a ese muchacho todo careto lleno de manga. Mi tía Issy y su esposo compraron una finca en Santa Lucía, como de veinticinco hectáreas. Pasábamos muchos fines de semana allá. Mi abuelo mataba una res, un novillo, la carne asada. Y vivir como en ese ambiente bucólico.

ESTUDIÓ BACHILLERATO EN UN LICEO INSIGNE DE BARINAS

El Liceo 25 de Mayo era muy exigente, con profesores de altísima calidad y uno de los primeros colegios en contar con un buen laboratorio de computación. La directora, Alix Campos, era una profesora chaparrita y catira, a quien le teníamos como cierto miedo. Siempre fui malo en deportes, pero si mirabas el resto de mis notas en historia, literatura, matemática y física, iba bastante bien, aunque en deporte... no tanto. Vivíamos en el apartamento de los bloques de la Cuatricentaria. Ya más grandes, mi hermana y yo, debido a que nuestra mamá trabajaba mucho, aprendimos a cocinar rápido.

UNO IMAGINA QUE ELLA COCINABA MEJOR QUE ÉL

Siempre tuve mejor mano que las dos mujeres de mi casa. Mi mamá era una mujer de cocina muy práctica. Me encantaba lo que ella llamaba «carne de apurito»: machacaba un ajo en un calderito, le ponía un chorro de aceite, sal, sofreía el arroz lavado, le ponía el agua y ahí lo dejaba hirviendo, mientras tiraba en otro calderito bistec machucado con mucho tomate, cebolla, ajo, comino y sal, aceite y ahí dejaba eso hirviendo. Cuando se evaporaba el agua de la carne con todos los vegetales que estaban allí se hacía solita una salsa sofrita con el aceite y era una cosa deliciosa.



Y APRENDIÓ A HACERLO

Una vez me invitaron a cocinar en Ciudad de México. El evento lo llamé “Recuerdos de un hogar barinés” e incluí la carne de apurito y fue la cosa que más gustó. Era la historia de esta mamá apurada, de esta mamá práctica que en veinticinco minutos ya tenía una comida completa.

Mi tía Maura era secretaria de la sede de la red de bibliotecas públicas al lado de la casa de mi abuela. Salía de la escuela, hacía mis tareas y me iba con ella, me leía todos los libros que llegaban. Mi tío Melitón era el conductor del bibliobús, me invitaba a hacer esos recorridos, y eran pueblitos como Bum Bum, La Caramuca. Abría la parte de atrás del bus y había una biblioteca. Y los niños tenían acceso a esos libros. Podían sacar prestado y a la siguiente semana los devolvían.

La pasaba muy bien en el laboratorio de computación y era la carrera del futuro. Me presenté en la OPSU y creo que mis opciones fueron Ingeniería en Sistemas o Ingeniería Civil. En la UNET había Ingeniería Informática. Y yo quería irme de Barinas. Eso fue un *show*. Fui con mi hermana y otros dos amigos. Llegamos a la terminal de San Cristóbal, creíamos que todo estaba cerca y nos hemos echado todo el recorrido caminando, llegamos hechos leña a presentar ese bendito examen. Pasó el tiempo, salieron los resultados. No quedé admitido, pero sí para el curso propedéutico en Informática; yo feliz. Y empiezo a enfrentarme con los cálculos duros; como que no me está gustando. Y dije: «¿Qué hago aquí?». Yo no me veo en un futuro en una oficina. Sentía que las escuelas de Ingeniería te encasillaban, formaban para trabajarle a alguien, mas no para ser creativo.

Pasaba mucho tiempo en la biblioteca, encontré una enciclopedia de introducción a la psicología, me llamó la atención, sigo leyendo, voy a ver cómo me preparo para ese examen, iba a ser psicólogo. Un día caminando por allí y un amigo, Saúl Fernández, él se había salido de la carrera también, y me dice: «Voy a presentar por periodismo. ¡Vamos para allá!». El primer año se veía Introducción a la Psicología Social. «¡Yo tengo esos papeles ahí a la mano! ¡Vamos y presento contigo!».

Al tiempo Saúl me llama. «¡Mira, Fred! ¡Felicidades! ¡Quedaste en la carrera de periodismo!». «¡Ay, qué fino, chamo! ¡Entonces vamos a ser compañeros!». Él no quedó. Él que sí quería, no quedó.

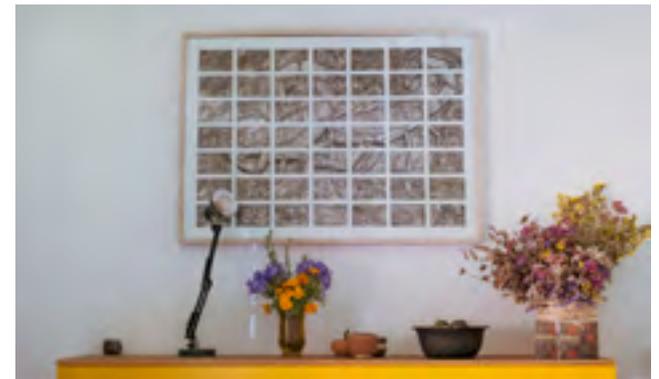
No terminaba de abandonar la escuela de Informática. «Tú esta carrera ni la piensas ejercer, te estás matando la cabeza», me decidí a dedicarme por completo a Periodismo.

¿Y SU MAMÁ?

No le dije nada de esto. Y el día que dije «no voy más nunca», la llamé. Pegó el grito en el cielo, que cómo iba a tener ese tiempo ahí perdido, que congelara y lo retomara. «La verdad es que me está llamando mucho la atención periodismo y de verdad que lo estoy disfrutando».

Recuerdo mucho a una profesora que nos dio Teoría de la Comunicación, Teresita Jiménez, empezó a compartir todas estas teorías de comportamiento social, y conocer a García Canclini, a Adorno, a Oppenheimer me explotó la cabeza. Y dije: «Esto es que me encanta, tengo sed de terminar esta carrera».

Me empecé a enterar de escuelas de cocina que habían creado en San Cristóbal, y como que me hacía guiños la cocina.



“Me interesa que, cada vez que vengas a comer conmigo, te sientas abrazado de alguna forma”

NO TENÍA CONCIENCIA ALGUNA AÚN SOBRE GASTRONOMÍA

Estaba en el momento de entender mi carrera de periodismo como una puerta a otro mundo que se hacía muy atractivo y me seducía. Y lo de la cocina llegó. A veces cubría a una amiga que era mesera, ahí contacté con este mundillo de los cafés, de los restaurantes. Pasa el tiempo y llega el momento en que mi carrera exige la tesis, ya desde el cuarto año tienes que ir pensando tu tema de tesis para graduarte.

Empecé a ver otro tipo de cocina cuando ayudé a cubrir a Ariana. Y luego el chico que trabajaba allí, que había estudiado cocina y había recién abierto un restaurante en San Cristóbal, y estaba haciendo cocina con técnicas francesas y españolas: qué interesante esto. Les gustó como trabajaba y me invitaron más seguido.

SU TESIS ES EL PRIMER ESTUDIO SERIO SOBRE EL PAN TACHIRENSE

Con esa tesis conocí grandes personajes, pude entrevistar hasta al mismísimo Ramón J. Velásquez y fue la que me abrió el camino para decir: «Sobre esto voy a escribir». Resultó ser pionera, las conclusiones se habían hecho en crónicas cortas. *Últimas Noticias* lanzó un concurso, «Así se cuenta la cultura popular de Venezuela», y fue el día antes de la fecha límite. Cuando veo la lista de ganadores, me gané una mención especial. Hicieron un libro que publicó Fundación Bigott. Esta tesis me abrió todo un mundillo y decidí irme por ese camino, pues creo que soy bueno en eso. Para ser mejor tengo que entender este mundo.

Estando en Caracas, voy pasando un día por Los Palos Grandes y, justo al lado de la panadería Saint Honoré, estaban inaugurando una tiendita llamada Gourmet Garage, interesante. Le pregunto a la chica cómo les está yendo. Y me dice: «Pues nos está yendo tan bien que necesitamos a alguien que nos ayude aquí, gente joven». «Pues yo», y así se la lancé, y ella: «Mándame tu currículum y acordemos una cita».

Buscando escribir mejor sobre gastronomía decidí estudiar cocina y empecé a buscar escuelas, y me quedé con una por Plaza Venezuela que se llamaba Centro de Capacitación Profesional Alta Cocina.

NO FUE PERIODISTA DE EJERCICIO

Mi único ejercicio había sido mi tesis. Un periodismo de ese tipo tan especializado no existía. Resulta que no pude haber encontrado mejor trabajo que en Gourmet Garage. Aprendí muchísimo, traían muchos productos importados, empecé a probar un montón de especias que en mi vida había visto, frutos secos, enterarme de que había más de diez tipos de aceitunas. Fue un aprendizaje increíble, todos los ingredientes que nos pedían los tenía allí a pata 'e mingo. Llegaban profesores de cocina. «Mira, acaba de llegar a la tienda la sarrapia». Entender que era la sarrapia. «No, muchacho, trae la sarrapia». Yo era el contactazo y en ese momento había un *boom* de la producción nacional. Llegó esta señora del proyecto Alvearium, y me entero del montón de floraciones que intervienen en los distintos tipos de mieles venezolanas; un señor de origen argentino que hace unos quesos de cabra artesanales maravillosos; una chica llamada Piari que tenía una línea de salsas veganas; personajes como Tamara Rodríguez de Sabores de Paria, una cocinera maravillosa con un proyecto de chocolates de Paria; llegó el maestro Lovera, una tarde pasó Sumito. Yo quiero, y ahora, comerme este mundo, y mientras estudiaba cocina ya iba a terminar mi carrera.

En el camino surgieron influencias importantes y puedo mencionar a mi primera referencia, Scannone con su libro maravilloso; Chucho Torres, quien me abrió las puertas de la cocina francesa; Helena Ibarra me impactó con



sus técnicas depuradas, limpias, me impulsó a entrar en una escuela de cocina y luego Sumito, quien ha proyectado en el mundo la cocina venezolana.

Me gradué en el 2010, empecé a buscar hacia dónde me podía especializar, la Universidad Complutense empezaba un diplomado de periodismo culinario. Aviso a la gente de Gourmet Garage que me voy, empezaba también el rollo de control cambiario, Cadivi. Me pedían pagar parte de la matrícula y ya tenía el dinero ahorrado, no sabía cómo mandarlo. Empezaron a suceder cosas inesperadas y milagros. Era un rollo enviar mis papeles para allá, la chica que ayudaba en la coordinación de ese diplomado, Nella Ruggiero, me dice: «Fred, pues yo voy en diciembre a Caracas a visitar a mi familia, me entregas los papeles, los traigo a Madrid». Qué maravilla, me fui al ministerio a buscar las notas y, en la noche, me voy a la casa de mi tía, y a unos pasos del edificio pasan unos motorizados y me atracan. Se me cayó el mundo, todo se me vino abajo, y mi tía consolándome. Respiro profundo y digo: «Tengo que buscar soluciones antes de que esta chica se vaya», al menos lo intento, llamé a la mamá de una compañera que era profesora en la ULA. «Muchacho, yo veo cómo te ayudo». En menos de una semana tenía mis notas, ya me sabía todo el rollo en el ministerio: «Buenos días, y no sé qué, muchacho, ¿y tú qué haces por aquí otra vez? Es que me atracaron». En menos de semana y media tenía pasaporte y el día antes de que esta niña regresara a Madrid, le tenía la carpeta con todo. Me fui en enero del 2012 con los 400 euros que me aprobaba Cadivi en efectivo, y a esperar la respuesta, cuando me llegó el correo, lo que yo estaba estudiando no era prioridad y tuve pues que irme por el mercado negro.

FUE DEFINITORIO EL DIPLOMADO

Maravilloso. Nos invitaron a muchos eventos de lanzamientos de revistas, de libros de cocina, de restaurantes, hice grandes amistades, aprendí un montón, conocí gente increíble, los distintos niveles de la cocina, desde la popular, hogareña, hasta estrellas Michelin, tener la fortuna de que hoy puedo hablar con Ramón Freixa, que mi padrino de promoción fuera Jordi Roca. Cada paso que di para estar aquí valió la pena.

Regreso a Caracas, voy a caminar un rato, al día siguiente tenía pensado ir a Barinas. Me encuentro a Jaime Llanos del Instituto del Pan en Caracas. «¿Cómo estás?, ¿y tú qué estás haciendo?». «Voy al instituto, que está el profesor Rafael Cartay». «Vamos y aprovecho y lo saludo». Ya lo conocía porque lo entrevisté para la tesis del pan. Fuimos y conversamos

con Cartay. Me dice: «¿Qué estás haciendo?». «Sí, ya me gradué de periodismo y estoy llegando de Madrid, hice este diplomado». «No puede ser, muchacho, justo me acaban de dar la dirección editorial de la revista *Cocina y Vino*. Te vienes a trabajar conmigo ya». «Pero mañana tengo que ir a ver a mi familia en Barinas». «Sí, sí, pero vamos y de una vez hablamos con la directora de la revista». Bueno, *ipso facto*, nos vamos a la sede del diario *El Nacional* donde estaba la revista y me entrevisto con la directora, Antonieta Jurado. Allí estuve hasta que el profesor Cartay se fue por otro proyecto, dos meses después.



Desayuno de puré de papas suave, huevo pochado, tiritas de tocino tostadas y aceite de salsa macha

Y LLEGÓ EL MOMENTO. MÉXICO

A México volé en mayo del 2013 a un congreso que organizaba el chef Enrique Olvera de Pujol, que es el restaurante de *fine dining* más conocido acá. Traía nombres importantes de la gastronomía, Massimo Bottura, René Redzepi, Ali Juárez. Hablaban mucho de Oaxaca, Oaxaca para acá, Oaxaca para allá. Y todo este *look* Frida Kahlo y tantos nombres. Decidimos irnos a Oaxaca. Un amigo en Ciudad de México me puso en contacto con Omar Alonso que nos dio una introducción de la ciudad. Omar me presenta una noche a la chef con la que él trabajaba, Pilar Cabrera, que tiene un restaurante que hoy en día tiene treinta años de trayectoria que se llama La Olla y se dedica a servir comida de los valles oaxaqueños. Compartimos comidas y mezcal. Entonces me voy de regreso a Ciudad de México.

Me doy cuenta de que en el periodismo estaba complicada la cosa y empiezo a averiguar cómo era el sistema de trabajo en las cocinas en la capital. Era muy mal pagado. Y dije: «No, esto es insostenible, mejor me voy a mi casa, que uno en familia ve cómo resuelve». De repente recibo un mensaje de Pilar Cabrera: «Fred, ¿tú sigues aquí en México?, quiero hacer unos cambios y creo que tu perfil me puede apoyar en eso». ¿Qué pierdo? Un vuelo o ganarme una experiencia, eso o volver a mi país donde tuve que cerrar un proyecto con mi hermana, ya que era insostenible la situación.

Una de las primeras estampas que tuve de ese segundo viaje a Oaxaca es que había empezado la temporada de lluvias. Llego a la terminal y había muchas chicanas, que es la hormiga culona. Hay una cultura que tiende a la entomofagia, a comer insectos, y es muy codiciada la chicatana. Ver a la gente recogiendo alrededor de las lámparas las hormigas, ese recuerdo lo tengo muy marcado en la cabeza, estoy llegando a otro mundo.

Llego al restaurante de Pilar y vámonos al palenque. Fue una introducción increíble a la cultura oaxaqueña y de una meterte a un espacio donde se hace el mezcal, que es una bebida tan propia, y entre los palenques, los magueyes, entender lo complicado que es, el horno donde hacen el cocimiento de los corazones de los magueyes, su tahona, que es la piedra con la que machacan esos magueyes cocidos, sus tinas de fermentación donde tiran estas fibras y luego pasan a los alambiques donde obtienes la bebida. Fue para mí inevitable recordar el proceso del cocuy en Venezuela, es lo mismo, lo único es que nosotros tenemos solo un tipo de maguey.

Empecé a trabajar con Pilar y estuve con ella unos cuatro meses, le ayudé a hacer algunos cambios en su menú, con mucho respeto, y le ayudé a hacer algunos eventos. Tenía unos días, los días miércoles, donde trataba de hacer cocina de Oaxaca y otras regiones, y me invitó a hacer un día de Venezuela. Le hice arepas con muchacho negro; les encantó. Preguntaban mucho los clientes: «¿Y esto de muchacho negro qué es?». Porque creo que lo hace más atractivo llamarlo como le decían en mi casa que solo «asado negro». ¿Qué es? Hay como un clic ahí, que da más curiosidad entender qué es.



“Y cuando veo esa cocina tan rústica, enorme, muy precaria, pero al mismo tiempo hermosa, se me hace agua la boca de meterle mano”

Trabajando allí conozco a Raúl Cabra que es de origen venezolano y se fue muy joven a San Francisco, Estados Unidos, y durante muchos años fue profesor de Diseño en el colegio de la Universidad de California. Se vino a vivir a Oaxaca y compró una hacienda a unos cuarenta minutos de la ciudad, me invitó un día y conozco una casona de doscientos años de historia con paredes como de un metro de grosor de piedra maciza, techos altísimos, pisos de barro, y cuando veo esa cocina tan rústica, enorme, muy precaria, pero al mismo tiempo hermosa, se me hizo agua la boca de meterle mano. Un día me dice: «Te gusta mucho el espacio y nos gusta mucho la comida que estás haciendo. Mira, pues ahí hay una habitación desocupada, si crees que puedes hacer productiva esa cocina, bienvenido». Y yo: «¿Cómo? Claro que sí, de inmediato». Ya estaba terminando mi tiempo ahí con Pilar.

Empecé a llevar esa cocina como hubiese querido llevar mi cocina.

Llega 2020 y mi etapa allí había terminado, es momento de hacer algo por mi cuenta, solito. Había hecho una cartera de amistades, de contactos, de gente que ya conocía mi trabajo. Decido salir de la hacienda.

Hoy en día es una cocina maravillosa, sigo teniendo la puerta abierta y de vez en cuando seguimos haciendo eventos privados, manejo la cocina y punto.

El 13 de marzo abría un café donde hice asesoría culinaria, y el día que teníamos que hacer la inauguración justo llega la pandemia y nos llega el memorándum: prohibidas todas las reuniones.

TODOS LOS PROYECTOS AL AIRE. EL VACÍO

Oaxaca es una ciudad que depende del turismo y la hospitalidad, y de un día para otro tus planes, que parecían que iban viento en popa, se cayeron por completo.

Mi compañero de piso y yo sentimos que los ahorros se nos estaban yendo. Pues yo le dije: «Vamos a vender comida». Mandamos el menú de la semana y nos hacían el pedido y repartíamos el día sábado. Nos mantuvimos ahí y ya empezó a pasar la pandemia, a llegar uno que otro turista, luego me invitaron a llevar la cocina de un restaurante en la costa, en Puerto Escondido.

Justo cuando comenzaba a trabajar en este restaurante me dice la dueña del local: «No salgas de la habitación y mañana tú te regresas y cuando se te pase vuelves». Fueron quince días que estuve mal. Una cosa que te chupaba la energía, era un esfuerzo hasta ir al baño, levantarte de la cama era sobrehumano. Pasó eso, cumplí con mi trabajo, estuve tres meses, pero yo no soy hombre de costa. A mí eso de que la única opción de entretenimiento es fiestear y beber y tirarte a una playa no me gusta, eso no es conmigo, yo soy más de ciudad, lo que me entretiene es meterme en una librería, en un cafecito, en un museo, y por eso me gusta Oaxaca, porque es una ciudad no grande, tiene mucha vida cultural concentrada en un espacio pequeño y uno de los lugares más biodiversos del mundo.

Empezaron a abrirse las puertas del turismo, y a ahorrar de nuevo. Era 2022 y justo se enferma mi mamá en Venezuela de COVID. Fue un choque emocional, y sobre todo la manera tan rápida en que se la llevó. Lo poco que había ahorrado se lo mandé a mi familia, que a mi mamá no le faltara atención médica, ni nada, al final se nos fue.

Y aquí trato de hacer muchas cosas, tuve la oportunidad de hacer una traducción de un libro de cocina de acá, de una chef, Susana Trilling. He hecho asesorías culinarias de dos cafés que han abierto en Oaxaca, tengo unos *tours* muy específicos de gastronomía, donde muestro todo este contexto histórico y social que he aprendido durante años. Me he unido con gente que renta casas enteras a turistas, grupos de diez, doce, veinte personas. Cada cliente es un menú nuevo, un trato muy personalizado. Me empieza a ir bien y dije: «Bueno, es el momento, y lo que abras se va a llamar A Qué Te Sabe». Y una tarde me llama la señora Ana, mamá de Raúl. «Acabo de ver un local, y recordé que buscas uno». Llamo y fue como que amor a primera vista. «Fred, vamos a ver qué vamos a hacer con esto». Y ya la cocina se me estaba quedando corta.



Apenas abrimos en agosto de 2023, y me empezaron a llegar clientes. Llegó una productora que tenía una sesión de fotografías para una marca conocida de ropa en Estados Unidos, no conseguían gente que les hiciera las cajitas de lonches para todo el *staff* en esa producción. Había mucha gente con restricciones alimenticias muy particulares. Ese es otro mercado que no conocía, tengo que buscar un espacio exclusivo que sea solo una cocina para eso, y aquí vamos «como gorda en tobogán», dicen acá.



MAESTRO

Mi búsqueda es la calidad humana que hay detrás de ese platillo, ese hecho que te mueve a cocinar, cuando mi comida logra eso es lo máximo, no soy un chef de pincitas y de estar buscando siempre cuál es la técnica más actual y de vanguardia. Me interesa que se sienta una comida, que cuando te la presentan se entienda, que sea facilita de explicar, que no te haga sentir como un ente ahí extraño y que, cada vez que vengas a comer conmigo, te sientas abrazado de alguna forma y puedas aprender. Leo mucho, soy un *nerd* de la cocina, cuando sirvo un plato te echo el cuento. «Ah, bueno, hoy te estoy sirviendo estos plátanos porque acabo de ir a la región de Tuxtepec, de Papaloapan».

QUIEN LO CONOCE DICE QUE EN LA COCINA ES RITUALISTA

Un poco, hago sahumeros, quemo copal, incienso, creo mucho en la energía de la gente y lo que deja en los espacios. Soy melómano y voy oyendo de distintas raíces, ahora estoy escuchando mucha música de influencia brasileña.

CADA OFICIO TIENE SU POÉTICA LATENTE

Creo en la poética de la cocina. Cuando mi comida puede ser una herramienta de cambio humano, eso es lo que más me llena.

“No soy un chef de pincitas y de estar buscando siempre cuál es la técnica más actual y de vanguardia”



“Me imagino estar en un sitio que me permita tener un montón de libros al lado de un fogón”

VENEZUELA EN UNA FRASE O EN UNA IMAGEN

Es muy personal, cada vez que voy a Venezuela a ver a mi abuela haciendo las arepas nalgueadas. Eran estas arepas grandotas del tamaño del budare. Ella les decía arepas nalgueadas, o arepas guatas, porque «es que yo soy de Altamira de Cáceres, yo soy guata», decía. Esa imagen era sentirme en casa, la imagen que siempre me esperaba, excepto en esta ocasión porque ya mi abuela no está.

Siempre tenemos una imagen predilecta para nuestra vida...

Me imagino estar en un sitio que me permita tener un montón de libros al lado de un fogón. *Rapsodia Gourmet* de Muriel Barbery y la *Historia de la alimentación en Venezuela* del maestro Lovera.

UN RAZONAMIENTO PROPIO, PARTICULAR, PROFUNDO. VENEZUELA, COMO REALIDAD, COMO FUTURO

En la última visita me llamó mucho la atención porque hay un ambiente como para crecer. Como que esas ganas de voltear a ver lo propio está allí latente, necesita una chispita de estabilidad para que eso arranque, cuando esa escena esté lista me encantaría ser parte de ese proyecto, llamémoslo de alguna forma, de reconstrucción de país. Porque creo que todo lo que he aprendido acá de muchas formas puede ser aplicable en Venezuela. De investigar más lo que fuimos, aprovechar mejor los ingredientes que tenemos. Y eso nos va a ayudar a crear una mejor proyección de futuro donde nos entendamos. Me encantaría y va a suceder en algún punto.

PLATOS DE AUTOR





Tostones de reina. Clásicos tostones con mezcla de relleno de reina pepiada, ensalada de col marinada y guasacaca

Rice bowl. Arroz blanco; carne de res con aceite de soya, miel y chile de árbol; pepino rallado, aceite de ajo y ajonjolí de la costa oaxaqueña





Desayuno de omelet sobre salsa espesa de tomate y romero, acelgas salteadas con vinagre de arroz y ajo, y queso doble crema Chiapas

Pizca andina ligera. Caldo de cebolla, huevo hervido, mantequilla natural y un toque de leche





— 1984 —

José Eizaga

«Emigrar me ha hecho más fuerte»

José Eizaga nació en 1984 en Puerto Cabello en el seno de una familia de clase trabajadora. Sus primeros estudios en gastronomía los hizo en la escuela de cocina La New Cuisine, de Valencia, y viajó a España y Brasil para hacer prácticas en importantes restaurantes. Desde el 2017 vive en Buenos Aires, donde fundó una pizzería muy reconocida, y hoy es un apasionado de la arepa pelada, cuya harina se obtiene mediante la cocción del maíz con agua y cal

@zagacook_

 Gustavo Valle

 Ima Luna y Nelson Dudier

IMÁGENES PREMONITORIAS

José evoca aromas de maíz recién molido y sabores auténticos de la tierra venezolana. Es el mayor de los tres hijos de José Eizaga, emprendedor y *freelancer*, quien fallece a los treinta y cuatro años tras un accidente con arma de fuego, y de Gilda Estraño, quien fuera empleada del Banco Unión casi toda su vida. Tras la muerte de su esposo en 1995, Gilda se vio repentinamente sola y con gran esfuerzo sacó la familia adelante. «El asunto se puso difícil –cuenta José– cuando mi mamá debió lidiar con tres hijos y deudas. Yo tenía diez años, y mis hermanas, siete y seis. Oscuro panorama para una mujer de treinta y cinco, en un país como Venezuela que ya tenía sus problemas en ese momento». En efecto, el país de aquella época había pasado por la devaluación del Viernes Negro, el Caracazo, el intento de golpe de Estado de Hugo Chávez, y la célebre crisis bancaria, que por suerte no alcanzó al banco donde trabajaba Gilda, pero impactó en la economía de un país que pronto comenzaría a cambiar de golpe.

José guarda pocos recuerdos de su infancia, pero hay algunos imborrables. Uno de ellos es el de su madre desconsolada diciéndoles a sus hijos lo buen hombre que había sido su padre. También atesora imágenes expresivas, incluso premonitorias, relacionadas con una de las pasiones de su papá: la cocina. Colgados del tendero de casa, el pequeño José podía ver con frecuencia los chorizos y morcillas que su padre preparaba. O el funche aliñado que hacía muy bien y para el cual viajaba a Falcón en busca de una harina especial que solo se vendía ahí. En muchos de esos viajes José acompañó a su padre. «Antes de morir él estaba reclamando unas tierras en Falcón. Nosotros íbamos mucho a ese lugar, mi papá y yo. En la carretera parábamos a comer y siempre las comidas eran acompañadas con arepas peladas».

Tras la muerte de José, la señora Gilda decidió que la familia debía mudarse a San Carlos, estado Cojedes, el lugar en el que José crece.



«Carabobeño de nacimiento, pero cojedeño por decisión y de corazón». Viajó con la primaria terminada en Valencia, en la escuela Simón Rodríguez, para comenzar el bachillerato en la Fundación La Salle. Un cambio de ciento ochenta grados. «De Puerto Cabello tengo muy pocos recuerdos, a pesar de que me siento atraído por el mar y la historia de mi familia. Sin embargo, lo mío con Cojedes es amor: amo las sabanas de Cojedes, sus pueblos, su gente tan amable, sus paisajes increíbles».



“Amo las sabanas de Cojedes, sus pueblos, su gente tan amable, sus paisajes increíbles”

«DETESTABA LA VIDA UNIVERSITARIA»

Hoy en día José es un apasionado del conocimiento y de la cultura gastronómica, pero durante su adolescencia prestó poco interés a los estudios. Incluso llegó a arrepentirse de no haber aprovechado su paso por la Fundación La Salle, donde había materias como agricultura, pecuaria y maquinaria, áreas del conocimiento que hoy en día le son muy afines. «Nunca fui buen estudiante, pero sabía muy bien lo importante que era para la vida el estudio, algo que ahora no solo tengo claro, sino que practico».

Al término del bachillerato, que concluyó en el colegio Miguel Palao Rico, las ofertas universitarias en el estado Cojedes eran limitadas y todo indicaba que tendría que irse a Valencia a estudiar. Sin embargo, ¿qué estudiaría? No tenía la menor idea. Una carrera universitaria era un excelente medio para salir adelante y dibujarse un destino, pero no sentía interés por ninguna. «Lo que más me gustaba era hacer deporte, me gustan todos los deportes, hice mucho deporte en mi vida». En la actualidad, practica y compite en jiu-jitsu brasileño, y, en aquel momento, recién egresado del bachillerato, pensó que podía estudiar periodismo y dedicarse a la cobertura del fútbol o de cualquier otro deporte. Así, ingresó en la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Arturo Michelena, donde solo alcanzó a cursar cuatro semestres, pues pronto advirtió que la vida académica no le gustaba, no soportaba las materias teóricas y nunca se vio siendo un licenciado o periodista. «Para ser honesto, detestaba la vida universitaria». Sin embargo, sentía culpa: su madre, una mujer sola y trabajadora, se esforzaba para pagar los estudios de un hijo indeciso que no sabía si era una buena

idea hacer carrera de periodista, buscar un trabajo, hacer las dos cosas, o ninguna de las dos. «Un día tuve una revelación: conocí un amigo en la universidad, Armando se llamaba. Él trabajaba en un restaurante medio famoso de Valencia fregando platos y me ofreció trabajar allí. Una sola jornada me bastó para decirle que no volvería a ese espantoso lugar lleno de gente gritándose y estrés autoinfligido. Pero hubo dos cosas que valoré mucho: uno, la comida, y dos, la manera en la que ese estrés tenía, paradójicamente, un poco de orden. Es decir, dentro del caos había limpieza y disciplina».

A la salida del servicio los cocineros del local hablaban de cocina o de la escuela de cocina a la que asistían. Para ese momento ser cocinero en Venezuela, al menos en Cojedes, era tomado como algo no muy relevante, y además había pocas escuelas donde aprender el oficio, a pesar de que el movimiento gastronómico venezolano de las escuelas ya comenzaba a estar en auge. En aquellas conversaciones a la salida del trabajo, José preguntó por una de esas escuelas, con la idea de hablar con su madre y decirle que la escuela de cocina era más barata que la universidad. Con algo de suerte podía encontrar un trabajo en gastronomía y así ayudar con los gastos en casa. No volvió al restaurante al que lo llevó Armando, pero sí sostuvo una charla con la señora Gilda. «Al principio me costó convencerla, pero yo estaba muy seguro de que sería lo mejor. Además, fui muy honesto: no quería ir más a la universidad».

LA NEW CUISINE

Su primer encuentro con una escuela de cocina ocurrió en el 2004. La New Cuisine se llamaba el instituto y estaba en la ciudad de Valencia. El mismo día que fue a matricularse lo invitaron a participar en una de las clases. Él era el primer sorprendido de estar allí, pues no tenía la más remota idea de gastronomía; no sabía ni hacer un huevo frito. Se estaba dejando llevar por su intuición y por la necesidad de encontrar en su vida una vocación que lo justificara ante sí mismo y ante su familia. Dudaba de sus capacidades culinarias, y solo se preguntaba cómo demonios iba a hacer platos increíbles si nunca antes había cocinado.

En ese momento entra en escena Francisco Briceño. «Creo que Fran tenía la misma edad que yo, pero llegó a la escuela como asesor de *catering* y profesor. Además de ser un grandísimo cocinero, es una de las personas que más admiro y respeto». Briceño sabía muy bien lo que hacía y transmitía una gran seguridad en sus alumnos. Tras conocerlo, José se trazó el objetivo de aprender las mismas habilidades que él tenía. Sabía que, haciendo prácticas en esa escuela, trabajaría con él, crecería y aprendería muchas cosas. Avanzó muy rápidamente, y pronto dejó de ser pasante para convertirse en cocinero en los eventos de la escuela. Así, cumplió su primer objetivo: estudiar y trabajar para aliviar a su madre de parte de la pesada carga de los gastos familiares.

En La New Cuisine y junto con Briceño trabajó dos años y medio. Su formación inicial se la debe a él: los principios básicos y las primeras habilidades en el oficio. Pero, además, Briceño hizo algo por José que cambiaría su manera de ver la cocina hasta ese momento. Le dijo que los verdaderos cocineros debían hacer prácticas en otros países con otros cocineros de renombre: abrir la mente, probar otros productos y saborear otras culturas; esa era la manera de crecer en gastronomía. Siguiendo su consejo, José escribió muchas veces a El Bulli, el famoso restaurante de Ferran Adrià, con la intención de lograr allí alguna pasantía. Sin embargo, y a pesar de su insistencia, jamás le respondieron. «Pienso que mi plan no estaba bien estructurado. Si con el salario que ganaba apenas podía costearme mi vida en Valencia, ¿cómo iba a hacer para vivir en España siendo solo un pasante?».



“Me considero parte de la diáspora. Emigrar me ha hecho más fuerte, quizás más sabio en algunas cosas, un poco más coherente”

UNA ESCALERA AL CIELO

En el 2007 se gradúa de la escuela y decide marcharse a Caracas para trabajar. José no conocía la capital y quedó inmediatamente impactado por su belleza natural, la arquitectura y el imponente cerro El Ávila. Con poco más de veinte años, aquella mudanza se convirtió en una experiencia importante. El salto de su amada San Carlos a la vertiginosa metrópolis lo dejó deslumbrado. Llegó a vivir en el sector popular del 23 de Enero y su adaptación al nuevo contexto fue no solamente rápida sino satisfactoria. «La vida en Caracas para mí fue muy agradable, todo lo contrario de lo que muchas personas me decían. Caracas es una ciudad muy linda, y el Ávila es como una escalera al cielo a los pies de la ciudad».

Gracias a la recomendación de uno de los profesores de la escuela, al día siguiente de su llegada ya estaba trabajando. ¿Dónde? Nada más y nada menos que en el restaurante Antigua, a cargo del chef Paul Launois, a quien José había visto en los reportajes que le dedicaba la revista *Cocina y Vino*, y desde aquel entonces se trazó el propósito de trabajar junto a él. Su sueño, al menos este, se había hecho realidad. Sin embargo, fue muy breve su paso por Antigua. La esposa de Launois, dueña de Mokambo, necesitaba personal para su restaurante, y le propusieron trabajar allí. Pero esto no estaba en sus planes, pues su idea era trabajar bajo las órdenes de Launois y aprender junto a él. «Ante ese escenario podía hacer dos cosas: una, quedarme a trabajar en Mokambo, un lugar también prestigioso, pero donde me pagaban menos, o dos: buscar un sitio menos reconocido que pagara más y así poder ahorrar para mis prácticas fuera del país».

UNA EXPERIENCIA MIGRATORIA

José estuvo dos años trabajando en un local modesto en Los Palos Grandes de Caracas, el restaurante Lola, donde le pagaban muy bien mientras acariciaba la idea de vivir una experiencia migratoria. Quería salir del país y trabajar afuera.

Puso rumbo a Río de Janeiro, donde trabajó en Olympe, el restaurante de Claude Troisgros, en el que estuvo seis meses, aprendió portugués y terminó formándose como cocinero. «Y el chef Claude, radicado en Brasil, utilizaba técnicas francesas con productos brasileños, algo para ese momento muy atrevido. Aprendí técnicas nuevas y también mucha disciplina». Sin embargo, José no pudo quedarse en Río: obtener la documentación como residente se le hizo muy difícil y tuvo que volver a Venezuela, a su querido San Carlos, pero con la intención de trabajar para costearse su ansiado viaje a Europa.

Escribió a tres lugares, nuevamente a El Bulli, a Martín Berasategui y al Sant Pau de Carme Ruscalleda. Lo aceptaron en este último, donde aprendió una mirada diferente de la cocina. Podría decirse que en Europa terminó profesionalizándose, pues en una cocina como la de Sant Pau prevalecía el método y la organización, junto con el uso de técnicas de vanguardia en un lugar verdaderamente mágico. «A Sant Pau tengo que agradecerle muchas cosas: la insistencia en tratar bien los productos, lo prolijo que debes permanecer en el caos, el silencio y trabajar».

POR PRIMERA VEZ SU PROPIO RESTAURANTE

Tras su paso por España volvió nuevamente a San Carlos para abrir por primera vez su propio restaurante: Gastrobar, en el que después de algunos tropiezos y desánimos (coincidió con la dura etapa del desabastecimiento y no podía conseguir ni la mitad de las cosas con las que trabajaba), llegó el momento de la creatividad. Él y su socio, Michael Sandoval, supieron sacar provecho al difícil contexto económico. Se propusieron hacer menú ejecutivo, pero bajo la idea original de Michael: «Vamos a acomodarlo como es», lo que equivalía decir: «Vamos a ponerlo como un restaurante de verdad». Y eso hicieron. El cambio consistió en sustituir las cosas que no conseguían porque eran importadas por productos nacionales adquiridos en el pueblo. «Si hacíamos parrilla, que el chorizo fuera el de Juan; si preparábamos algo con papa, era la que cultivaba Pedro en la sierra. Pero después empezamos a hacer cosas más elaboradas; por ejemplo, croquetas de bagre rayado y mapuey morado, o una elaboradísima tartaleta de dulce de lechosa». Pasaron de vender salmón que llegaba congelado de Noruega a trabajar con pescado fresco de río comprado en el mercado. La experiencia les permitió conocer mucho de lo que se sembraba en la zona, como mamey y zapote, e incluso conocieron a un señor que cultivaba espárragos a las afueras de la ciudad. «Esos productos te prenden la chispa del cocinero y te preguntas para qué se usan, cómo los preparo».



“Después de que limpié todo vino la dueña, habló conmigo, me subió el sueldo y terminé encargándome de todas las sedes del lugar”

COMO TODO COMIENZO

El éxito les sonrió y así duraron algunos años abiertos hasta que José decidió irse a vivir a Panamá. Pero su estadía no fue la esperada, a pesar de haber invertido dos años allá. Si bien llegó con trabajo, y encontró personas muy buenas que lo ayudaron y apoyaron, el clima social, los problemas de obtención de documentación y las amenazas policiales que sintió por ser un inmigrante, lo convencieron de fijar nuevo rumbo. Se casó con su actual esposa, Abigail, médico de profesión, y el 17 de diciembre del 2017 llegaron a Buenos Aires.

Como todo comienzo, no fue nada fácil. Por motivos económicos, los primeros meses se vieron obligados a alquilar habitaciones separadas, mientras él buscaba trabajo y Abigail empezaba sus estudios de postgrado en Medicina. Comenzó trabajando como encargado de un deli de ensaladas, donde él se ocupaba de cocinar cada uno de los ingredientes con que los comensales prepararían a gusto su plato. «En un momento pensé: cómo es la vida, vengo de cocinar y trabajar en lugares muy importantes y mira dónde estoy metido; veía el lugar y estaba todo sucio y descuidado». Pero no se desanimó, y al día siguiente llegó con otra mentalidad. Se quedó dos horas más de su horario laboral, le pidió al dueño desengrasante, cepillos, detergente, limpió a fondo la cocina y mandó a comprar un pizarrón para organizarse mejor. «Tanto fue así que después de que limpié todo vino la dueña, habló conmigo, me subió el sueldo y terminé encargándome de todas las sedes del lugar». Esto les permitió alquilar una habitación, ahora sí, junto con su esposa, y comenzar a soñar con una vida más estable.

Había llegado a Buenos Aires sin contactos ni referencias, pero pronto comenzó a frecuentar locales en los que se reunían los gastronómicos de la ciudad. Cafeterías, pizzerías y bares a los que acudía exclusivamente gente del medio. Sitios que abrían cuando los restaurantes estaban cerrando, lo que permitía tener una vida social después del trabajo para quienes se dedicaban a la cocina. Y, además, era la forma de generar redes laborales en el ámbito gastronómico. Gracias a una persona que conoció en uno de esos locales consiguió su segundo trabajo en un restaurante armenio, y luego el tercero, en Trade, uno de los *rooftops* porteños más emblemáticos, un lugar muy exclusivo con vistas magníficas de Buenos Aires. «Allí estuve dos años hasta que llegó la pandemia, y como yo era el jefe y ganaba más que todo el resto del equipo, me hicieron las condiciones muy difíciles para provocar mi renuncia». Y eso hizo. Pero él ya tenía su plan: montar su propia pizzería.

PIZZARPADA

La historia es divertida. El primer paso fue comprar un horno, pero era tanto su entusiasmo que no atinó a ver ni evaluar las medidas del artefacto. Cuando llegó a su casa, se trataba de un horno gigantesco que prácticamente no entraba en su estrecho departamento y terminó ocupando casi la totalidad de la sala. Durante la cuarentena, había comenzado a hacer pizzas en su casa para venderlas a los vecinos del edificio. El boca a boca se fue regando y era el momento indicado para montar su ansiado negocio. El dueño del edificio donde vivía tenía un local en la planta baja y José decidió alquilárselo. Allí instaló el horno y abrió las puertas de Pizzarpada. «Al principio me costó mucho llegar a la pizza que quería. Tuve como guías dos magníficos libros: el de Anthony Falco y el de Joe Beddia, dos pizzeros americanos que me gustan mucho. Además, recorrí muchas pizzerías en Buenos Aires para familiarizarme con el tipo de pizza que se hace acá». También sostuvo numerosas charlas con su amigo y maestro, Francisco Briceño, y habló con personal de las pizzerías porteñas que le revelaron algunos secretos de utilidad. El resultado fue una pizza muy personal, hecha con harina napolitana, a pesar de que su pizza no era napolitana; con un descanso de la masa según la pizza de Nueva York, a pesar de que no era una pizza de Nueva York, con levadura argentina y el amasado de Buenos Aires. «Intenté utilizar lo mejor de cada cosa. Fue una muy linda etapa, la reacción de las personas, el cariño de los clientes». En efecto, Pizzarpada, el pequeño local ubicado en el barrio de Villa Crespo, pronto se convirtió en referente de una pizza que, como rezaba su lema, tenía «flow caribeño». No dejaba de ser un desafío muy grande montar una pizzería en una ciudad famosa por sus pizzas. Y mucho más cuando su plan no era copiar la pizza porteña sino ofrecer una distinta que podía tener entre sus ingredientes maíz rostizado en pimiento ahumado o la explosiva mezcla de pepperoni, jalapeños y miel. «Hay mucha gente que piensa que el paladar argentino es cerrado, pero yo pienso lo contrario. Obviamente hay tradiciones y costumbres y eso siempre va a tener un lugar preferencial, pero también me encontré con muchas personas dispuestas a probar una pizza diferente». Abundante clientela, a la que se sumaron eventos con música y DJ. Pizzarpada marcó un pequeño hito en el competido mercado de las pizzerías en Buenos Aires.



Arepa achepada, hecha con maíz entre seco y jojoto. Son arepas del estado Yaracuy



Arepa trabajada con tres tipos de maíz

“ Para mí la arepa de maíz pelada, bien hecha, es mucho más sabrosa que la de harina de maíz precocida”

UN VIAJE DE IDA

La pandemia no solo le enseñó a hacer pizzas sino también a conocer el universo de las arepas peladas. Así como se obsesionó por profundizar en el mundo y las recetas de la pizza, lo mismo hizo con las arepas peladas, y se dio cuenta de que las arepas colombianas eran bastantes diferentes a las nuestras. «Nosotros estamos acostumbrados a usar casi siempre harina de maíz precocida para todas las elaboraciones con masa de maíz, y ellos no». En efecto, los colombianos muchas veces muelen o hierven su maíz. Sus primeros intentos de hacer las arepas sin harina de maíz precocida fueron un fracaso, le salían duras como una piedra, y es ahí cuando conoce a Mercedes Golip, cocinera y agricultora venezolana que vive en Nueva York, quien sabía del proceso del nixtamal mexicano. «Nos conocimos por Instagram y charlamos mucho de comida tradicional. Una vez ella subió un *post* con unas arepas peladas, y le dije: “Yo quiero aprender a hacer eso”». Golip le recomendó que hablara con el profesor Rafael Mier, que vive en México, quien lidera un proyecto llamado Fundación Tortilla Mexicana, encargado de difundir la cultura del maíz en México. José se puso en contacto con él, y fue tan insistente y demostró tanto interés que Mier terminó becándolo para uno de sus cursos, específicamente en el de nixtamal. «Fue un viaje de ida. Desde el día en que obtuve mi certificado me convertí en otra persona».

El nixtamal es el proceso mediante el cual se cocina el maíz en agua alcalina, puede ser con cenizas de madera o con cal viva que, al apagarse, se convierte en hidróxido de calcio para poder hacer el pelado del maíz. En Venezuela se conoce como maíz pelado. Es un proceso que permite conservar la totalidad del grano e incrementar así su valor nutricional; es decir, conservar la cáscara, que contiene fibra y permite una mejor digestión.

Si bien en Venezuela hay cierta tradición en la elaboración de la arepa pelada, México tiene mucha más experiencia trabajando con el cereal. «Es muy común escuchar a gente decir que no le gustan las arepas peladas, porque saben a jabón, saben a cal o son grises». En el fondo, explica José, es porque se carece de una receta estándar para su preparación.



“ Cuando le preguntas a alguien por una arepa casi siempre te habla del relleno, pero no de la masa, cuando la arepa representa el 70 % del plato”

En México sí se ha estandarizado la manera de preparar la tortilla. Por supuesto, hay claras diferencias entre una tortilla y una arepa: los mexicanos no le ponen ni aceite ni sal a sus tortillas y nosotros sí le ponemos esos ingredientes a nuestras arepas. Lo mismo ocurre con la molienda. Ellos necesitan una molienda muy fina y nosotros una molienda no tan fina. Y, por supuesto, el sabor es diferente.

En Venezuela la tradición de la arepa pelada no se ha perdido, pero quedó casi exclusivamente para la venta en las carreteras o para el campo, y no se intentó adecuarla o mejorarla. «Ahí te das cuenta de que nuestro nixtamal o la manera de pelar el maíz no es la correcta, porque pelamos maíz blanco y queda una arepa gris, y la arepa no tiene que quedar gris ni marrón, tiene que quedar blanca porque el maíz que se emplea es blanco». José explica que el reposo o la carga de cal empleada quizás no es la correcta, y eso se debería ajustar. Es decir, determinar una manera de hacerlas, o incluso hacerlas con maíces alternativos. «Yo, por ejemplo, hago arepas con maíz azul y las arepas son azules, o con maíz rojo, y las arepas son rojas. Son productos que adquiero o bien en el mercado de Liniers o a través de contactos que tengo en las provincias del norte de Argentina».

Una arepa pelada es nutricionalmente hablando muy superior, pues quien la prepara elige qué moler, qué cocinar, sin agregarle ningún aditivo químico ni conservantes. La arepa de harina de maíz precocida tiene una textura más suave, y la arepa pelada es un poco más rústica, pero con un sabor bastante más marcado, pues se trata de una arepa hecha de puro maíz. «Para mí la arepa de maíz pelada, bien hecha, es mucho más sabrosa que la de harina de maíz precocida. Además, conserva todos sus nutrientes: germen, fibra, elementos que en los molinos de harina precocida son sustraídos, y por eso la ley obliga a las empresas a enriquecerla. A la arepa pelada yo no tengo que enriquecerla, más bien le apporto calcio y potasio».

José lleva cuatro años y medio sin consumir harina de maíz precocida. Cuando comenzó con su proyecto de arepas peladas muchos lo veían como un tipo raro. De alguna forma su mirada va contracorriente, pues el uso de la harina de maíz precocida no solo es extensivo en la población, sino que forma parte de una costumbre, casi de una tradición. Ante esto, José alega con suspicacia: «Cuando le preguntas a alguien por una arepa casi siempre te habla del relleno, pero no de la masa, cuando la arepa representa el 70 % del plato. Nadie, o muy pocos, tiene información acerca de qué contiene ese 70 %». Su proyecto personal es montar un local con un molino a la vista de los clientes,

un restaurante en el que la gente pueda ver el proceso de elaboración de la harina con la que se van a comer su arepa, elaborada, incluso, con diferentes tipos de maíz.

Está escribiendo un libro en el que plasmará de manera rigurosa y amena el universo de la arepa pelada, para que la gente pueda conocerla y aprender a prepararla, junto con información útil para el sector académico de las escuelas de cocina. Sueña con que algún día más gente se anime en Venezuela y se monten areperas de estas características. Hay una, pero, a su juicio, sería ideal que hubiese un movimiento más grande. También en un futuro le gustaría poder dar clases.

PARTE DE LA DIÁSPORA

La historia de José Eizaga es la de un cocinero y emprendedor que ha sabido transitar diversas etapas y momentos, experiencias, altibajos, aprendizajes, y su trayectoria se inscribe dentro de un movimiento colectivo claramente identificable en el momento actual venezolano: «Me considero parte de la diáspora. Emigrar me ha hecho más fuerte, quizás más sabio en algunas cosas, un poco más coherente. Por supuesto, no quiero decir con esto que quienes se quedaron no lo sean, al contrario, terminaron viviendo situaciones que otros decidimos no vivir y el proceso de madurez que tuvieron que experimentar debió ser durísimo. Eso yo lo respeto mucho, pero adoro todo lo que me ha pasado en la vida. En los diferentes países en los que he vivido crecí como cocinero, pero mi mayor crecimiento como profesional y como ser humano se lo debo a la Argentina. Ahora, mi futuro está acá, con proyectos, con mi familia, trabajando y creciendo». También tiene muy presentes sus raíces y sus palabras finales son para su gente: «En Venezuela hay muchas personas talentosas que hacen cosas extraordinarias y no son tan conocidas. Creo que va a llegar un momento en que esas personas van a ser exitosas. Soy alguien que desea que cada uno logre lo que quiere hacer. Hay proyectos que pueden cambiar la realidad de los individuos. Yo deseo con todas mis ganas que puedan lograr lo que quieren, que consigan lo que se proponen, y que sean felices».





ZAGA
COCINA VENEZOLANA

PLATOS DE AUTOR



Bollo aliñado, salsa llasjua y queso tipo llanero

Arepa de maíz trillado, yuca y queso





Arepa de maíz mixto, cazón seco, tomate confitados, queso gouda ahumado. Homenaje a los hermanos Moya en Margarita

Arepa pelada de chivo





— 1984 —

José Ragazzi

«Soy pura pasión en la cocina»

José Ragazzi nació en Caracas el 28 de abril de 1984. Comenzó su vida culinaria fuera de su hogar, mientras estuvo con su abuela paterna. Se fue del hogar de sus padres a temprana edad y se convirtió en un viajero impenitente. En todos los lugares donde estuvo dejó la impronta de su labor como artista de la cocina. Ahora, en Maracay, lleva la felicidad de un restaurante donde la Ciudad Jardín se reconoce

@tierraragazzi

 Alberto Hernández

 Liliana Martínez, Mary Hoep, Mireia Cusi,
Nora Leithaus y Paola Luppi

LOS PRIMEROS PININOS EN LA COCINA

De verdad, nunca estuve involucrado en la cocina cuando era un niño. Estudié Medicina un año en la UCV, y mi primer contacto con ese espacio de olores y sabores fue con mi abuela paterna, quien estaba casada con un italiano. Pero cuando mi *nonna* murió me fue muy difícil probar, comer los alimentos que mi madre preparaba. De modo que mi primer encuentro con ese lugar mágico que es la cocina fue cuando abandoné los estudios de Medicina. Así, comienzo a trabajar con un italiano, Constantino Bramanti Guastella. Fue mi iniciación. Eso ocurrió durante el paro petrolero. No había estudiado nada de cocina. No sabía nada. Trabajo empíricamente por necesidad.

En mi círculo de amistades había un chef, un amigo, quien me ayudó. Ocurrió algo que comenzó a formar mi personalidad: me fui de mi casa a los dieciocho años, a una edad en la que uno empieza a tener una idea vaga del mundo. Me instalé con mi amigo en un restaurante. Con él comencé a hacer comidas para unas quinientas personas. Carnicería, pescadería... todo tipo de sabores cercanos a la cotidianidad. Aprendí a mover las manos como un cocinero, más que como un chef. Eso me dio agilidad, una forma, una manera de usar mis habilidades con mi cuerpo y con la mirada. Claro, los olores y sabores siempre andan como duendes en una cocina. Eso completa el acto mágico de la cocina. La alegría de combinar sabores, los iniciales.



LA VUELTA AL REDIL Y LOS ESTUDIOS

Pero luego retorno a casa y les digo a mis padres que quiero ser chef. De eso hace veintidós años, cuando querer ser chef no era lo que hoy representa. Pero mis padres, que son gente dedicada a profesiones universitarias, pues él, José Ragazzi, es médico pediatra, y ella, Gladys Cifuentes, enfermera y politóloga, me propusieron que primero debería estudiar Administración. Mi padre es descendiente italiano de Ferrara y mi madre es nacida en Cabimas, de familia trujillana de Valera. Y por ese consejo de ellos ingreso en la Universidad Nueva Esparta. Paralelo a esa experiencia estudio cocina en el Instituto Culinario de Caracas.



MIS MAESTROS

Mis referentes en estos primeros años incluyen al profesor Héctor Romero, un cocinero y artista plástico a quien considero el arquitecto de mi vocación, dándome las herramientas para ser quien soy hoy. El otro gran maestro que tuve fue el conocido Sumito Estévez, también referente, no solo para mí sino para muchos cocineros de este país y de otras latitudes. La directora del instituto escuela era Liselotte Salinas, quien también me ayudó a convertirme en lo que soy, lo que suma en ese camino de mucho aprendizaje, porque esa marca inicial nunca se borra.



“ Hay mucho de poesía en este trabajo ”

EL PROFESIONAL

De modo que entro como profesional, ya vivía de la cocina. Tenía dos años trabajando en lo que me gustaba, como cocinero. Vi mucho volumen de proteínas, eso me hizo estudiar mucho más cocina como tal. Entrar de lleno en el mundo de los sentidos, porque cocinar es ponerlo todo: los cinco sentidos: el olfato, por supuesto; el paisaje visual que te ofrece un plato, la textura, su clima, el sabor, primordial, pero también esa suerte de sonido magnífico que imagina el comensal, pero que también sublima el cocinero. Hay mucho de poesía en este trabajo. Un arcoíris de emociones que no se contienen una vez que entras en su territorio.

A lo largo de mi vida he sido muy intuitivo. Me conecto con la abundancia fácilmente. Para mí la vida tenía un significado cósmico, como planetario. Todo me era muy práctico. Para mí la facilidad, la practicidad con que se me ha dado la cocina me ha

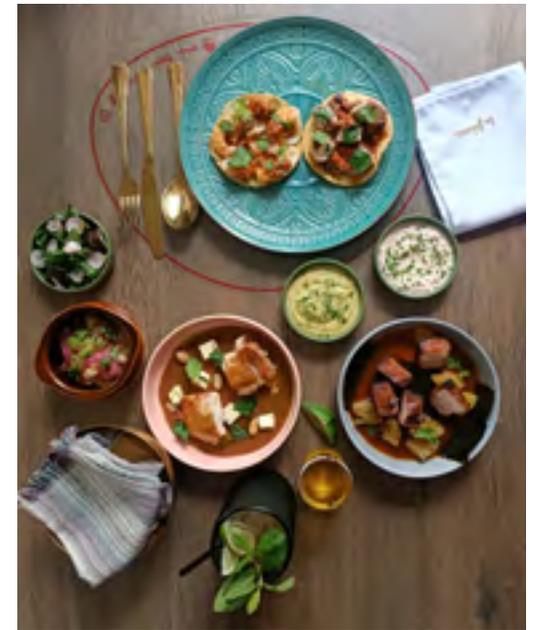
probado el talento que tengo para esta profesión, para este hermoso oficio, para la cocina como arte. Ahora, digo, yo he llegado por la puerta de atrás, más que por proyectos elaborados, vistos, estudiados. Sí, en los inicios todo fue así y por un tiempo continuó siéndolo. Creo que toda mi vida ha sido un proyecto. Todo era muy ingenuo. La inocencia me condujo a tener malas relaciones. Claro, fue al principio cuando tenía la necesidad imperante de conseguir dinero. Entonces estaban las fiestas y creía que la vida era esa vida que llevaba. Hasta que la misma vida me dio una salida, una elección. La cocina fue mi refugio. Entendí eso. En la cocina encontré el lugar para la paz. Más que buscar, huía de otra cosa. Así comenzó todo. Más que cocinero, buscaba huir del ocio. Toda esa experiencia, esos pasos inseguros me llevaron a ser un profesional de la cocina, sí, de los cinco sentidos, del todo que nos confirma ante un plato, ante el rigor de saber prepararlo.

LOS PLATOS, LA HERENCIA

Al ser descendiente de italiano mis primeros platos tenían un perfil, por supuesto, italiano. En los estudios que realicé no existía el perfil venezolano. La otra herencia. Hacíamos cocina internacional contemporánea.

Mis raíces, digamos, mi sangre europea, más que todo italiana, me llevaron al País Vasco, a San Sebastián específicamente, donde comencé a hacer gastronomía, cosas realmente serias. Debo decir que aprendí mucho en esa corta experiencia en el norte de España.

Regreso al país y tengo un pequeño íterin en Los Roques, en medio del clima caribeño, aire fresco, sal marina, nuevos aires. Fue una experiencia interesante pero dolorosa, porque fue de las pocas veces que me botaron del trabajo. No cuadraba porque yo era mi propio jefe y eso no ayudaba, según los propietarios, a la empresa. Pero fue un paso importante porque fue otro aprendizaje, una lección más de la existencia. Una aventura que deja, como muchas, marcas relevantes.



OTRA VEZ LA ESCUELA

Regreso a la escuela con Romero, al Instituto Culinario, con un proyecto comedor para esa institución. Era un formato para fines de semana, en el que cambiábamos de menú alternativamente. Era, sí, como un comedor escuela. De aprendizaje. Fui el jefe de cocina de ese proyecto. Tuvo una excelente proyección. Tuvo mucho eco en Caracas y en muchas partes del país. Era de una excelente calidad. De modo que alternábamos menús los fines de semana entre Romero y Estévez. Yo era el chef. Luego Sumito se va a Margarita. Quedamos Romero y yo al frente de la escuela. Eso me permitió relacionarme con cocineros locales como Víctor Moreno, Ana



“ Comencé a sensibilizarme con la cocina ancestral”

Belén Myerston y Paul Launois. Durante dos años me mantengo en el proyecto mencionado. Fueron días de intenso trabajo. Esa temporada sirvió para animarme a viajar. Así que me fui a Perú. Claro, buscando el *boom* de esa gastronomía que adquirió tanto renombre internacional. La gastronomía peruana llama mucho la atención, se conoce mundialmente porque muestra una gastronomía muy rica, como gastronomía latina, por supuesto, su riqueza estriba en esa despensa de productos. En efecto, se trata de una despensa muy variada. Llegué en la época de Pedro Miguel Schiaffino a trabajar con Gastón Acurio, un importante referente de la cocina peruana, quien define a Perú como un mendigo sentado en una silla de oro. Esa metáfora nos ofrece una visión clara de lo que significa tener una gastronomía tan rica que no puede ser disfrutada por la población, por mucha parte de esa población. De modo que se trata de una despensa de una variedad casi infinita, toda vez que debemos hablar de la temporada climática de la costa, que te ofrece los productos del mar; la selva que te ofrece los vegetales y carnes de esa zona boscosa; las frutas tropicales propias de esa misma región. El clima frío ofrece otras alternativas. Así podemos hablar de comida tropical, de cocina ancestral, hablar de tubérculos, papas, fermentos, maíces. Ah, la costa, tan rica. Toda esa región tan variada. Es megadiversa. Es una ecología o biosistema que llena la cocina de productos maravillosos. Una de las más diversas del planeta. Por supuesto, para mí fue tener una visión nueva del mundo. Vuelvo a muchos más colores, sabores, a la textura, al todo de lo que significa la cocina de esa región del planeta. Por eso, por muchas razones, me enamoro de los productos peruanos. Del producto como un todo. Conozco productos nuevos. Maneras distintas de cocinar, de hacer posible que la comida sea tomada como un ascendiente cultural. Claro, digo esto porque hay que tomar en consideración la topografía de Perú donde la altura, la temporada climática, todo eso, incide en la calidad de los productos y luego en la habilidad y sabiduría de los cocineros locales. Hay un mercado de frutas extraordinario. Se trata de un mercado muy dinámico. Es, sí, una despensa dinámica atada a la temporada, ligada al comportamiento del tiempo.

Allá tuve la oportunidad, la extraordinaria ocasión, de trabajar con Pedro Miguel Schiaffino, un referente de la cocina peruana, quien regentaba, movía muy bien el restaurante Malabar. Todo un prodigio de la cocina de ese país andino. Cocina de investigación: el producto regional ligado a las comunidades indígenas. Una maravilla porque allí se ve, claramente, el ingrediente que soporta el carácter nacional, pero sobre todo ancestral. El tiempo de una cocina en manos de gente que ama su oficio, que ama su historia, porque la cocina es también parte de la historia de un país.

Comencé a sensibilizarme con la cocina ancestral, a solidarizarme con su cultura, pero también con la cocina tradicional del Perú.

Bueno, esta aventura me ofreció una profundidad muy importante para continuar con mi ejercicio culinario. Héctor Romero me enseñó cómo ver las cosas hace un tiempo. En San Sebastián, en España, aprendí con el chef Martín Berasategui cómo se debían hacer las cosas. Es decir, profundizar la obsesión hacia un nivel más alto, la obsesión por la calidad, por el saber. En Perú, fue saber el cómo de los sabores. Allí me convertí en un cocinero más integral. Es decir, reuní los tres elementos, esos tres «cómo», para llegar a una cocina sencilla con dos o tres componentes.

UNA FILOSOFÍA CONTRA EL EGO

Mi pensamiento, mi filosofía, mi pensar en lo que estoy haciendo tiene que ver con un homenaje al producto. Para eso fue necesario soltar mi ego creativo. Para eso, me conecté con la cocina más elemental, la más sencilla donde cada producto cuenta una historia. Porque cada producto, cada plato, cada sabor, tiene una biografía. Venimos de esa biografía porque formamos parte de ella. Somos pensamiento porque el alimento nos propició la idea de la sobrevivencia, de la nutrición. Nos nutrimos gracias a la sustancia y esencia de los alimentos, pero para eso debemos disfrutarlos. Concebirlos como parte de nuestra herencia, de nuestra historia. Eso quiere decir que celebramos, enaltecemos el trabajo del agricultor, el del trabajador de la tierra, quien nos aporta el producto. Digo, un homenaje permanente a la naturaleza. A la madre natura, quien nos creó y sigue creando. Quien nos alimenta. Y así, más allá, nos conectamos con la belleza de la naturaleza. De manera que alimento y belleza van juntos. Y así, desde esta perspectiva creadora, un plato crea otro plato. Un sabor inventa otro. Un olor se hace de otro. Y así, el alimento, la sacralidad de su presencia. La comida, siempre se ha dicho, es sagrada. Por eso, celebro a la naturaleza. Y si es diversa, se trataría de una fiesta donde la cocina es el centro de atención de todos.



“Me conecto con la abundancia fácilmente”



Ceviche de pesca blanca, yuca y cebollas ácidas
 Pato amazónico, palmito fresco, tucupí y plátano maduro
 Pulpo a la parrilla con bollitos aliñados y crema de ají dulce

SER MESTIZO

En Perú, conocí la gastronomía de ese país. Supe de sus sabores, colores y olores. Pero yo soy venezolano. Y siendo venezolano italiano, mestizo como soy, debo saber de mi cocina criolla, de la venezolana. Uno de mis retos era crear identidad. Es decir, identificarme con el valor de nuestra despensa.

Claro, la riqueza gastronómica, no solo la de Perú, una de las más diversas de América y de muchas partes del mundo, sino la de nuestro continente, y hablo de Venezuela, es una suerte de concierto en el que participan muchas culturas. De allí el valor de la despensa.

Perú, un país pobre en sus comunidades, tiene una identidad clara sobre sus regiones. Envidié esa postura. Entonces me preguntaba ¿por qué no anclarse en esa postura, en lo nacional? Eso me hizo despertar reflexiones. Es decir, pensaba: un venezolano haciendo comida peruana. En esos tiempos pasó algo muy importante: el restaurante Malabar era el número 32 del mundo, luego pasó a ser el séptimo de América. Un logro extraordinario. En tres años pasó eso. Los ojos del planeta se pusieron en el país sureño. Y mira, un venezolano que se pone en la palestra gracias a este logro, porque yo formaba parte de Malabar. Ese logro me permitió ver de cerca a mucha gente importante del momento, como con los chefs referentes Michel Bras, Ferran Adrià, entre otros. Esa era la mesa y, cuando digo mesa, digo proyecto de vida. En la feria gastronómica Misturas, en Perú, pasaron muchas cosas admirables con esos nombres y con otros. Eso me permitió consolidarme como cocinero y relacionarme con profesionales como Nelson Méndez, protagonista de la cocina amazónica venezolana, quien participó en esa feria. Hubo muchas prácticas de cocina con chefs internacionales. Esa relación es inolvidable. Placentera y de mucho aprendizaje.

En esos tiempos, por ser venezolano ganaba mucho más que los peruanos. El capital humano venezolano estaba bien preparado, bien formado. Ahora, las personas que se van del país, de Venezuela, digo, no buscan conocimiento sino otras cosas y no van bien preparados para todas las contingencias que se les puedan presentar. En Perú aprendí mucho, pero se ganaba poco, pese a lo afirmado antes. Claro que ganaba más que los peruanos, de modo que si yo ganaba poco, cuánto podría ganar un peruano.

DE PERÚ A SINGAPUR TRUNCADO

Terminó mi travesía en Perú y me voy a Singapur. Fue mi coronación del trabajo que hice en Perú. Viajé para desarrollar un proyecto con la familia Kueek, una familia coleccionista de arte, constructores, arquitectos. El comienzo fue con el cazatalentos Pedro Miguel, quien fue al Perú y se topó conmigo. Le cocino y me ofrece abrir un restaurante peruano en Singapur. Todo consistía en un hotel boutique, un centro de convenciones más el restaurante peruano. Era una suerte edificio a lo capitolio inglés tradicional. Luego de dos años de trabajo en el proyecto, la restauración no aguantó debido a defectos o fallas en la estructura que imaginaron para ese inmueble. Por eso no le dieron el permiso para seguir el proyecto. Ellos, los Kueek son empresarios constructores para las cadenas comerciales, pero ese sueño duró poco. Pero también aprendí.



TRES LUGARES A LA VEZ

Viajo a Venezuela. Claro, iba y venía de Singapur mientras vivía todavía en Lima. Pero me vine a mi país. Eran los días del *boom* panameño. En una reunión familiar decidimos abrir un restaurante en Panamá. Pero se perdió el capital. Un fiasco. Otro aprendizaje. Era un desastre, pero no me arrepiento. Todo suma.

La medicina, reflexionaba, me enseñó anatomía, fisiología, pero también a manejar el producto, porque los animales son anatomía. Y así comienzo a entender de números, de proyectos, de análisis. Amplió mi cultura general. Para mí los estudios han sido muy fáciles. Hacía muy poco esfuerzo y lograba buenos resultados en los exámenes. De manera que podía, en este trabajo, hacerlo igual. Me esperaba Panamá, donde ocurrió lo antes relatado con el restaurante familiar.

Mientras estaba en el istmo sucedió el «Panama Papers». En ese tiempo me casé con una diseñadora colombiana. Y allá, en Panamá, perdí a mi primer hijo, a quien íbamos a bautizar como Lima, en homenaje a la ciudad que nos cobijó, de la cual aprendimos mucho. Fue un óbito fetal. Nació muerto. Panamá, entonces, entró en una crisis económica bastante depresiva. De modo que debo cerrar el restaurante que tenía allá. Se trataba de un espacio para Nueva York o Los Ángeles por el detalle y calidad del ambiente. No para Panamá. No entendí a ese público. Me equivoqué. Mi restaurante se llamaba Tierra, y de ese nombre salió esta frase que ahora uso con frecuencia: «Pies en tierra». Es decir, tenía que poner los pies en tierra para poder superar los problemas que se me habían presentado.

BOGOTÁ, EL OTRO DESTINO POR UN RATO

Bueno, nos fuimos a Bogotá. Allá traté de encontrar lo que me hacía falta en Panamá. Ya no era un ratón de laboratorio. Tenía que realmente entender de números, de formalidad. De modo que trabajo como cocinero creativo con corporaciones, entre ellas la de los hermanos Raush, en los restaurantes Criterión y Local, y con un grupo Takami en el restaurante Black Bear. Contaban con muchas empresas, unas treinta y cinco unidades de negocios. Eso me permitió relacionarme con centros de producción, selección de personal, métodos, estructuras, operatividad. Es decir, ser más profesional.

Me costó mucho Bogotá, porque es la ciudad de la falsa calma, como dicen. Comencé a vivir uno de los sentimientos más perversos, la envidia contra mí, el resentimiento social contra el emigrante. Yo era, según muchos, un líder en muchos sitios. Así caía, y eso provocaba mucho escozor. Trabajo en un medio hostil. Así que Bogotá pasó, quedó a un lado.

Volvemos a Perú, a Lima. Allá trabajo con el grupo Aramburú. Soy el chef del restaurante Cala donde se movían quinientos empleados. Es un sitio que queda cerca de la playa. Y funciona las 24 horas del día. Fue muy difícil por mi falta de tino comunicacional. Yo era muy visceral. No la pasé bien, mucho menos ellos.

Trabajé con Pedro Miguel llevándole el *catering*: chef de eventos, bodas. Eventos para abrir el comercio internacional. Allí les cociné a conocidas personalidades, como al primer ministro británico Tony Blair, al ahora expresidente peruano Ollanta Humala y al también político Kuczynski, quien fue igualmente presidente del país. Toda una aventura laboral y social que me hizo madurar mucho.

Trabajo después en un restaurante, La Niña, como chef creativo. Así voy a lo mío. En ese ínterin, luego del problema político y social con los venezolanos, pues, la diáspora, me tocó trabajar con mano de obra proveniente de mi país. Eso me permite reflexionar acerca de muchas injusticias contra los venezolanos, quienes trabajan con empresas poderosas fuera de mi país y son maltratados, explotados, razón por la cual se impone que todo cambie para beneficio tanto de los emigrantes como de los mismos nacionales que son respetuosos de los derechos humanos. Por eso comencé a tener problemas con los propietarios porque querían que yo los explotara. No toleré esa situación, razón por la cual no quise trabajar más en Perú en el campo culinario. El ambiente era muy cargado. Muy duro para los venezolanos que huían de Venezuela. Me abrí a trabajar



con la marca de la madre de mis hijos, una empresa de moda sostenible. Eso tiene que ver con la Amazonía peruana. Tenía contactos con ese lugar de la selva peruana, de modo que podíamos registrar los productos de esa extraordinaria reserva natural, vegetal: un pez amazónico con cuya piel comenzamos a trabajar para elaborar productos de uso diario. Es decir, productos de la selva que antes eran de la mesa. De tal manera que destacamos más productos de asado, de salado. Así se comienza entonces con la piel de este pescado. Es un derivado de cuero vegetal (shiringa) subproducto del caucho no vulcanizado y algodón de colores. De modo que se trata de la combinación de vegetal con animal. Y de allí, un producto distinto. Eso me ayuda a tener una referencia, por cuanto amplía mis conocimientos: me permite hacer una asociación entre la textilería sostenible y la cocina.

Formulamos un proyecto: nos lo aceptan: el rescate de iconografías, de la cosmogonía de las etnias indígenas a través de la artesanía. Desarrollamos talleres de capacitación en las comunidades indígenas. De modo que de cocinero paso a trabajar en proyectos de desarrollo social. Una verdadera experiencia, muy bella, llevada a otro tipo de conocimiento. Era una visión mucho más amplia de lo que es un restaurante.

Casi un año después las empresas Repsol, Pluspetrol y el gobierno regional de Megantoni, el último estado peruano decretado provincia, mediante nuestro aporte en materia cultural y culinaria establecieron un espacio para trabajar en ese proyecto ampliado. Se recibieron unos recursos que se perdieron porque el mismo gobierno de la provincia se los apropió. En vista de eso, trataron de apuntar hacia mí, por xenofobia, y condicionaron mi presencia en función de que quedara quien era mi esposa. Te vas tú para que se quede ella. Y así me fui. Yo tenía doce meses en el Amazonas del Perú, para que me digan ladrón mejor me voy a mi país. Y así lo hice.



“ La vida tenía un significado cósmico”

EN CARACAS. LA PANDEMIA

En mi ciudad comienzo a explorar. Trabajo como chef privado. El colega Beto Puerta me conecta y me abre la posibilidad de un trabajo con gente de recursos económicos. Chef privado de una persona. Eso me da cierta estabilidad, pero no era lo que yo aspiraba como profesional, como gente del arte culinario.

Aparece el miedo: la pandemia provocada por el COVID-19. Cambiaron los requerimientos del trabajo como chef privado: tenía que vivir en la casa que me contrató, dormir en ella y no salir para ningún lado. Pero eso no me convenía. Me interné en mi casa donde comencé a procesar todas las ideas que se venían a la cabeza: una granja ecológica, que sería mi restaurante. En esos días recibo una llamada de Francisco Abenante, chef referente de La Casa Bistró. Él tenía la idea de un establecimiento francés llamado Avant Bistró. Participo en la formulación del proyecto, el que luego se impone como un ejemplo en la gastronomía venezolana. La Academia Venezolana

de Gastronomía me otorga el Tenedor de Oro. Eso fue en el año 2022. Por supuesto, eso me ubicó en el panorama gastronómico del país. Venezuela se enteró que yo, José Ragazzi, había retornado al país con mucho ahínco e ideas frescas.

Se abre el bistró y paralelo con un amigo de la universidad, Luis Darío Porras, y un grupo de inversión, Japanish, un restaurante japonés Nikkei, que se lo alquilábamos a una constructora importante... y, bueno, aparece la política anticorrupción y cierran el local. Nosotros no teníamos nada que ver, pero nos tocó cerrar. Caímos en desgracia.

Eso me hizo reflexionar y llegar a la conclusión de que mi principal aprendizaje fue aprender a reconocer un poco mejor las alianzas de valor como cocinero. Que había un montón de gente que quería invertir pero que no conocía del negocio. Me sentí muy solo en mi camino. Por eso dejo de trabajar y comienzo como asesor en dos restaurantes en Valencia, propiedad de una bella familia de esa ciudad.

LA FELICIDAD EN ITALIANO

Pasados tantos sobresaltos, comienzo a entender que, siendo caraqueño, el mercado no estaba bien entendido. Es decir, se me mostró otra parte del país, una Venezuela fuera de Caracas. Me conecté con esa Venezuela rica en expectativas, muy intensa, en la que todo estaba por hacer. En ese sentido hago contacto con Giovanni Nardoza. Y me muestra La Felicittá, un proyecto familiar ubicado en Maracay, una ciudad pujante. Su dueño, un grupo familiar de tercera generación de gente de restaurantes, y con ese grupo comienzo a ver, creo que nunca lo había visto, que el propietario era también el anfitrión. Eso me gustó mucho. No es lo mismo poner el dinero que trabajar como un trabajador más en el local. Eso es inspirador.

Angelo Nardoza, el hijo, soñaba con este proyecto. Y se ha hecho realidad. Ella, la familia, trabaja con comedores industriales, que es otra unidad de negocio que ofrece muchas posibilidades. Se trata, en todo caso, de mejorar la cocina. De ser excelentes en lo que hacemos. Formamos un equipo sólido porque somos contemporáneos. Somos unos apasionados de la cocina como servicio. Él es la cara del servicio como tal y yo la cara de la cocina. Algo que en poco tiempo nos ha llevado a ser un restaurante exitoso, que funciona como uno de los mejores de Maracay. Podría decir que es el mejor de la Ciudad Jardín.



Pesca blanca con manzanas,
jengibre y mastuerzo

EL PAÍS, UNA PUERTA ABIERTA

Vivimos en un país muy rico. Veo la riqueza que pocos ven. Está todo por hacer porque siempre estamos comenzando. Veo un país que me muestra el reto de construirlo desde sus adentros. El país que todos queremos, el que llevamos en nuestros sentidos, en nuestro espíritu. Por eso una de mis misiones es proyectar el discurso del hacer. Somos un país que va y viene, pero es necesario estacionarnos en el trabajo, en la creación de nuevos retos para fortalecer lo más sagrado que es la familia alrededor de una mesa, alrededor de los sabores, olores y colores de nuestra despensa.

“ Vivimos en un país muy rico. Veo la riqueza que pocos ven. Está todo por hacer porque siempre estamos comenzando”



Jarrete de res en jugo verde y texturas de yuca

PLATOS DE AUTOR





Piña asada y su biscocho,
helado de papelón y frutos secos

Negro en camisa. Crema de ron,
nibs de cacao y confitura de naranja





Punta de Santa Barbara, texturas de corazón de palma y berro

Pesca blanca con ajoporro, pesto cremoso y roti de papa





— 1984 —

Mónica Sahmkow

«La cocina es mi idioma»

Graduada en Derecho, esta chef caraqueña de cuarenta años, nacida en 1984, inició su formación en el Instituto Culinario de Caracas y la completó en la École Grégoire-Ferrandi, de París. Además, realizó una pasantía en el restaurante Martín Berasategui en el País Vasco, con tres estrellas Michelin. Actualmente, dirige la Academia de Gastronomía que funciona en las instalaciones de la Universidad Católica Andrés Bello. Su cocina –la segunda cosa más importante en su vida después de su familia– dice, es de «mezclas», no de «fusión»

@msahmkow

 Juan Antonio González

 Samuel Kaufman y Natasha Lashly

Tita vuelca en sus comidas toda la sexualidad y los deseos que las restricciones familiares le coartan en *Como agua para chocolate*. Babette transforma la vida de dos ancianas danesas anuladas por el puritanismo con sus recetas traídas de París en *El festín de Babette*. Un anciano cocinero de Taipéi, Chu, viudo y a cargo de tres hijas rebeldes, conjura los sobresaltos de la vida cotidiana alrededor de la mesa en *Comer, beber, amar*. Y una simpática rata animada llamada Remy logra transportar a un implacable crítico gastronómico a su infancia con su plato de *Ratatouille*...

En la literatura y el cine abundan los ejemplos de cómo la comida y, por supuesto, el proceso de su elaboración, es decir, la cocina, tienen un efecto determinante en la vida de las personas. Pero no todo es tan mágico ni tan romántico como lo han pintado algunos escritores y cineastas. Esto lo sabe muy bien la chef caraqueña Mónica Sahnkow, quien, antes de mezclar ingredientes para elaborar un plato, toma lápiz y papel para darle a cada creación un contexto, referentes, una historia. Antes de llegar a los fogones, si el menú que va a diseñar parte de una idea precisa, elige los productos que a su juicio son los más indicados y hurga en sus orígenes para finalmente, y a través de técnicas culinarias, llegar a su concepción.

Por ejemplo, recientemente un cliente le pidió a Sahnkow que elaborara un menú vinculado a la Venezuela previa a la explotación petrolera, al cacao y al café.

«Siempre en las asesorías digo que no hay nada que más te ayude en el proceso que meterte en una caja para crear. Con la caja me refiero a un espacio delimitante que te obliga a organizarte dentro de esos limitantes. Es mucho más fácil que cuando lo tienes todo abierto», explica, de entrada, la chef nacida el 6 de agosto de 1984.

«En este caso –prosigue Sahnkow– es un menú vinculado a la Venezuela pre-petrolera. Entonces pienso: me puedo ir por la rama de época, buscar allí ingredientes que no hubieran llegado después, trabajar con los elementos de ese período, o con el café y el cacao



como referencias. Ahí entran las zonas de café, las zonas de cacao y, a partir de eso, desarrollo la propuesta. También, otra vía puede ser utilizar, de manera literal, el cacao y el café durante todos los tiempos. Decidí irme por las zonas y la época. Si es un menú de degustación, de cuatro tiempos, trato de empezar por la proteína principal, adaptada a las características del lugar donde se va a servir el trabajo; si es un establecimiento donde todo se puede, entonces me digo: “¿Qué te gustaría hacer de principal?”. En este caso creo que va a ser un osobuco. Ya con el osobuco, primero desarrollo ese plato y después veo qué me vendría bien antes, qué sería el fresco...».

Además, explica la chef, el proyecto que refiere también está vinculado con dos personalidades: Teresa Carreño y Reynaldo Hahn. «Estoy investigando acerca de ellos y del tema pre-petrolero, claro. Sé que no debería usar nada con gelatina, nada con productos que llegaron con los campos petroleros».

La experta culinaria explica que, cuando se trata de un menú abierto en lugar de una simple degustación, «el proceso se vuelve mucho más complejo, es crucial determinar qué elementos conectarán los platos entre sí, cómo se alinearán con el concepto general y cómo mantendrán coherencia con la narrativa del restaurante, y además, se debe cumplir con las expectativas del público: necesito incluir un plato de pescado, otro de carne, algo de mariscos, algo fresco... quizás varias ensaladas. Primero, identifico los grupos principales que deben estar presentes y luego desarrollo los platos, siempre buscando un hilo conductor que transmita de manera clara la esencia del restaurante».



Mandoca

EL CUARTO DE LA ABUELA

El apellido Sahmkow es de origen alemán, aunque dice la chef que se cree de antepasados cercanos a Polonia. «El primero en migrar a Venezuela fue mi tatarabuelo, que renunció a su nacionalidad para establecerse aquí. Es más, un tío trató de obtener el pasaporte alemán y le fue imposible. Tengo otro apellido que es Thormahlen, también alemán, pero del lado de mi mamá», cuenta esta joven nacida en la clínica La Floresta, en Caracas.

«De muy chiquita viví en Macaracuay, pero desde que tengo uso de razón vivimos en Cumbres de Curumo. Ahí vivía mi abuela, en una casa que le compraron mis padres. Y así vivimos un tiempo con ella. Luego ella se mudó a otra casa por la misma zona. Ese fue el lugar de mi crianza», agrega.

La menor de tres hermanos recuerda ser muy tranquila de niña. «Con mis hermanos siempre me llevé bien. Claro, como ellos eran mayores yo estaba muy apegada a una prima de mi edad. Todos mis planes los hacía con ella. Como la casa en Cumbres de Curumo tenía un jardín, nos la pasábamos ahí. También estaba mucho con mi abuela Alicia Rangel. Me encantaba meterme en su cuarto a curiosar. Ella ya murió.

“ Todo lo que hago, leo o escribo está conectado con la cocina ”



La casa en la que vivíamos fue remodelada por mi papá, que es arquitecto, cuando yo tenía quince años. Era la casa donde él había crecido. Entonces siempre había arriba cuartos cerrados, donde estaban las cosas de mi abuela, y a mí me encantaba meterme allí».

De su entorno familiar dice Mónica que «era tranquilo, agradable». «Mis papás siempre han tenido un círculo de amigos cercanos. Y siempre hacían planes entre ellos. Eran como tres o cuatro parejas. Viajamos con ellos a Mérida. Y mi papá siempre los invitaba a cocinar y comer en el jardín de la casa que se llama Ramali, de Ramón, mi abuelo, y Alicia. Ellos se divorciaron, pero la casa siguió llamándose así. Mis papás todavía viven ahí. Esa casa es muy especial para mí porque muchos años después en ella mi mamá, Graciela Sahmkow, todos los diciembres desde que tengo uso de razón, vendía tortas de Navidad; todavía las vende. Allí siempre estuvo el centro de producción. Por tanto tiempo las hizo que luego compró unos adornos como inversión y trató de buscarle rentabilidad durante el año, porque las tortas eran un negocio de temporada, pero el resto del año la gente le preguntaba qué hacía. Como ella ya tenía el equipo, comenzó a hacer postres criollos, una torta de queso criolla, y con el tiempo aquello creció y tuvo que hacerse un pequeño taller en la casa. Ahí surgió el emprendimiento Dulce y Salado, por eso la casa es tan importante para nosotros».

De manera natural, la pequeña de la familia comenzó a hacer postres. «Hacía unas galletas que, según mi papá, se podían utilizar para aguantar una puerta. En mi hogar siempre hubo una conexión con la cocina porque, además, mi mamá hizo muchos cursos con chefs franceses que vinieron a Caracas, como por ejemplo Pierre Blanchard, que recuerdo perfectamente que tenía una especie de tartar de salmón con pimienta rosada, que es una receta que hasta el día de hoy usamos, pero la hacemos con atún; también hacía unas especies de tortillas con papas ralladas, un salmón con vino tinto, todo como muy francés porque era la Venezuela de los años noventa, la Venezuela cosmopolita», rememora Sahmkow, cuyas primeras rutinas familiares consistían en comer en casa lo que mamá Alicia hacía o comer afuera la mayoría de los domingos. Como la firma de arquitectura de su padre quedaba en la avenida Francisco Solano, cerca de Sabana Grande, los restaurantes más visitados por ellos eran Chez Wong, Le Coq d'Or y Da Federico.

«Mis padres son arquitectos, egresados de la Universidad Central de Venezuela, y trabajaron juntos toda la vida, pero a los dos les gusta mucho comer, y mi mamá lo

ejecutó como una actividad con este negocio de temporada, paralelo a la arquitectura, que poco a poco se volvió su negocio. Mi mamá siempre ha trabajado, haciendo algo, moviéndose, activa; ahora tiene más de setenta años y todavía sigue con el negocio de las tortas, que es bastante exigente sobre todo en temporada; octubre, noviembre y diciembre son muy demandantes para Dulce y Salado. Hasta hoy está haciendo cursos de mercadeo digital y de otras cosas para estar actualizada», relata Sahmkow. Si de su mamá heredó el amor por la cocina, de su papá aprendió que «uno debe amar lo que hace».

DE LA UCAB AL ICC

Mónica cursó sus estudios de primaria y bachillerato en el Colegio Academia Merici, en Cerro Verde. «Me fui por Humanidades porque siempre supe que lo mío era algo de esa rama, aunque no estuve clara de qué era». Cuenta que en esa institución educativa hizo un «buen grupo» de amigos. «Todavía conservo a mis amigos del Merici, pero con la migración las que estaban cerca ahora viven en España, en Miami; con otras me he acercado más porque se han quedado en el país. Son personas a las que pasé catorce años viendo todos los días, por lo que tenemos vínculos importantes», afirma.

La adolescencia transcurrió sin sobresaltos. «Nunca fui constante con algún deporte que me encantara. Mi mamá siempre nos decía que teníamos que hacer deporte por salud, pero a mí nada me gustaba mucho. En alguna época hice natación. Estuve en clases de inglés y francés... En quinto año vendía brownies y coffee cakes en el colegio, que hacía yo porque en la casa tenía todas las cosas para cocinar: los moldes, los ingredientes... Era fácil hacerlos».

Llegado el momento de tener que decidirse por una carrera universitaria, Sahmkow escogió como primera opción Estudios Internacionales en la Universidad Central de Venezuela. No quedó. «Entonces migré a la Católica, a Derecho; no sabía muy bien por qué. Lo que sí tenía claro es que quería hacer una carrera humanista, pero no me veía en Comunicación Social, así que escogí Derecho, quizás porque era lo más rentable. Empecé a trabajar en las vacaciones del primer año de Derecho, fui a los tribunales, conocí el centro de Caracas; era como gozar de cierta independencia porque podía gestionar el trabajo, aunque fuera repetitivo y aburrido. En tribunales me conseguía con muchos amigos de la universidad que estaban en lo mismo, ibas al café de Belén y estaba ahí todo el mundo».

Ese «todo el mundo» incluye a quien hoy es su esposo y padre de sus tres hijos: Mónica, la mayor, de once años; Clementina, de nueve, y Diego, de cinco. «Diego y yo nos conocimos estudiando Derecho y en tribunales. Yo estaba cursando cuarto año cuando comenzamos a ser novios. Él hizo un MBA (maestría en dirección de empresas), y tiene la visión de que sí, la cocina es creación, como arte, como un idioma,

pero tiene que ser rentable. Me ha ayudado mucho con mi visión profesional; en cualquier negociación, desde el comienzo, me ha ayudado a generar estructura, a entender qué implica una asesoría, qué puedo hacer y qué no puedo hacer, que todo tiene un precio, a cómo delimitar las condiciones...».

Ya en cuarto año de la carrera, la chef se dio cuenta que aquello no le gustaba, pero tampoco iba a abandonar los estudios a esa altura. «Empecé a explorar la cocina, a ir un poco más allá. Me inscribí en el curso sabatino del Instituto Culinario de Caracas (ICC), un semestre entero. Aquello me encantó. Ese sí era un perfil de personas a las que les llamaba la atención la cocina, pero no se querían dedicar a ella necesariamente. Mientras hacía el curso, decidí inscribirme en el curso regular, que dura un año, y en ese entonces lo tenían dividido en clases diurnas y vespertinas. Como Derecho siempre ha sido una carrera que es para trabajar, lo que hice fue pasarme al turno de la mañana en Derecho y estudié cocina en la tarde. Salía de trabajar y me iba al ICC». Terminó sus estudios superiores, pero nunca ejerció la profesión.

«Venía de cocinar mucho dulce, pero gracias al curso sabatino comencé a experimentar con lo salado. De la cocina me llama la atención la posibilidad de crear, de experimentar con técnicas y descubrir la historia detrás de un plato, cómo se llega a algo, las variantes que puede haber, lo que un plato puede contar... Mientras más investigues, entiendas el por qué, más puedes crear», afirma quien tiempo después reafirmó su vocación cuando un comensal le dijo que uno de sus platos le había recordado a su abuela. Ante tal confianza, ella respondió: «¡Ya me hiciste el día, gracias!».

COCINAS DE ULTRAMAR

Gracias a un convenio de estudiantes que el ICC tenía con el chef vasco Martín Berasategui, Mónica realizó una pasantía de tres meses en el Restaurante Martín Berasategui, de Lasarte-Oria (País Vasco, España). Un establecimiento reconocido con tres estrellas Michelin. Consciente de que para el negocio español los pasantes representaban mano de obra gratis, la joven caraqueña encontró en aquel lugar una dinámica interesante para su visión del oficio: «Allí tenían cuatro o cinco estaciones, con *sous-chefs* contratados para cada estación. Entonces, estaba él, los *sous-chefs* y los demás eran pasantes. Las estaciones comprendían carnes, pescados, entrantes, pastelería y producción. Yo entré en carnes. El jefe de carnes era muy bueno, era de los mayores de ahí. Luego pedí un pase a *pantry* (preparación de alimentos), porque hacía menos frío. Trabajábamos en turnos de catorce, dieciocho horas», recuerda.

“ La cocina me ha enseñado a ver qué tengo que trabajar y qué tengo que mejorar ”



Mandoca

“ No puedes salvar un mal ingrediente con una buena técnica ”

Un aprendizaje fue fundamental para la chef venezolana: «Descubrí cómo se organiza una cocina, la producción. Los pasantes éramos pocos en el servicio. A veces me tocaba picar el pan o hacer las tortas. Hacía elementos del servicio mas no cocciones; sacar platos, limpiar, el arreglo; es decir, la estructura de un tres estrellas, que además es muy particular. Recuerdo que –ya eso no debe ser así– hacíamos la producción diaria de todos los días, cero congelables, pero al final del día se botaba lo que sobraba porque al día siguiente había que volver a hacer todo. Eso me marcó mucho. También lo vi en Francia; es un tema de regulaciones sanitarias. La cantidad de comida que se botaba era impresionante; creo que debería reciclarse, buscar una solución o tal vez, sin que esto degenera en un incentivo, convertirlo en comida del personal. Creo que hoy en día, con el tema de sostenibilidad, ya se generan estructuras para que no se desperdicie tanto alimento», refiere Sahmkow para quien aquel viaje a España fue la confirmación de su vocación. «La cocina me fascina tanto que, de hecho, hoy en día siento que no tengo *hobbies*; todo lo que hago, leo o escribo está conectado con la cocina».

A su regreso a Caracas, la chef empezó a trabajar con su mamá en la empresa de postres Dulce y Salado. La estadía en casa fue breve. En enero de 2009 decidió ingresar en el programa para estudiantes internacionales de la École Grégoire-Ferrandi, de París. «Esa experiencia fue increíble. El programa era de seis, siete meses de clases, y el resto eran pasantías hasta el final del año. Allí te ofrecían dos planes de estudio: el de pastelería o el de cocina. Una parte de mí siempre se había sentido atraída por la pastelería, pero hablándolo con Diego, que todavía era mi novio, él me aconsejó que tomara el de cocina porque aporta una perspectiva más amplia. “Trata de no limitarte, busca algo más abarcador para que cuando regreses, no sé, puedas abrir tu propio restaurante”, me dijo. Fue la mejor decisión irme por cocina y la formación fue increíble porque ellos todos los lunes tenían un intensivo en pastelería. Así aprendí lo fundamental de la pastelería francesa, y los cuatro días restantes estudié cocina», cuenta Sahmkow quien, además de aprender los valores de la cocina clásica francesa, hizo sus prácticas en el hotel cinco estrellas Le Meurice.

Al volver de Francia, la chef montó junto con una tía de su esposo un restaurante clandestino que funcionó entre 2010 y 2017, época de los disturbios estudiantiles que terminaron por afectar la operatividad del lugar. «Aun así, entre ella y yo desarrollamos un menú de cinco tiempos donde creamos *snack*, entrada, principal, postre y *petit four*. Era una creación en conjunto; la primera que hacía».



Entre las personas que más la influenciaron en su etapa gala, Sahmkow menciona al profesor Sébastien de Massard, ahora al frente del restaurante Le Cordon Bleu de Seúl. «Él incentivaba mucho la curiosidad. Decía que no parecía latina porque había unos mexicanos que, sin estigmatizar, llegaban tarde, y yo siempre estaba puntual».

También en ese entonces la venezolana hizo un muy buen grupo de amigas. «Éramos cuatro; una de ellas es Miko Galo, que es una chef filipina que trabajó mucho tiempo con Joël Robuchon; luego una estadounidense que se llama Kristin Frederick, que montó el primer *Food Truck* en París y fue un *boom* porque, además de como son los franceses con la permisología, gracias a que fundó ese negocio empezaron a aparecer *Food Trucks* en París; y estaba una holandesa de origen chino e indonesio, que ya falleció; ella y yo coincidíamos con ciertos platos, ciertos sabores; igual con Miko que tenía influencias españolas, entonces teníamos como unos idiomas en los que coincidíamos».

La convivencia con sus compañeras y aspirantes a chefs de América Latina la hizo madurar: «Me sacó de la burbuja caraqueña en la que estaba. Eso para mí fue lo más importante, compartir con gente de distintas partes y culturas».

Para Mónica no hay mejor manera de expresarse que a través del arte culinario. «La cocina es mi idioma. A veces pienso muchas cosas y me cuesta expresarlas, y a través de los platos se me hace mucho más sencillo. Después de curarlos, trabajarlos, se me hace muy fácil intercambiar ideas de técnicas, hablar de productos, de ingredientes, con personas vinculadas a la cocina», asegura al tiempo que admite que ha pasado por modas. «Héctor Romero, por ejemplo, es una de mis influencias más importantes por su estilo, su acercamiento a la cocina venezolana siempre desde la elegancia. También está Adeline Grattard, del restaurante Yam'Tcha, que es una chef francesa que se casó con un chino; me fascina la mezcla que logró hacer de la cocina francesa y la china. Su visión y sus presentaciones me llaman mucho la atención».

MEZCLA, NO FUSIÓN

Sahmkow confiesa que le cuesta mucho definir su cocina, de la que ha aprendido, eso sí, la importancia de ser consistente y constante, «hay que ser así porque si no, no funciona. La cocina me ha enseñado a ver qué tengo que trabajar y qué tengo que mejorar». Fue chef y autora del menú del restaurante Sereno, del Hotel Cayena, de La Castellana; el primero concebido enteramente por ella. «Recuerdo que cuando alguien me preguntaba qué es exactamente Sereno, no sabía cómo explicarlo porque lo sentía muy personal. Yo trabajo vinculada al entorno y al contexto, a los ingredientes, a los sabores criollos, pero no la llamaría cocina venezolana exactamente. Es una cocina de mezclas, pero me choca la etiqueta fusión».

Para la chef es difícil determinar cuánto de sus creaciones gastronómicas viene propiamente de ella. «Mis menús son muy variados. Hay platos que están muy conectados a un ingrediente que me llama mucho la atención; por ejemplo, cuando descubrí en Francia las salicornias, me sedujo este tema del yodado, rico, de sabor de mar, pero no es de pescados ni de mariscos... Me las traía cuando regresaba de viaje, pero cuando me enteré de que aquí se empezaron a utilizar las salicornias, y que estaban los de Vegetales Marinos de Venezuela haciéndolo, quería hacer un plato en que lo que más se sintiera fuese ese sabor yodado como gran potenciador».

También para Sereno la chef creó el postre torta de catalinas, compuesto por láminas alternadas del tradicional dulce criollo –con su mezcla de papelón y especias– y queso crema, acompañado de gel de cítricos, cuero de guayaba y piel de maíz. Asimismo, hizo una especie de asado criollo con cumache (catara; salsa picante autóctona de los estados Amazonas y Bolívar), y un plato de atún donde para ella lo importante era la aceituna de mar –salicornia– más que el propio atún.

«Los platos que hago están vinculados a mí, ya sea por mi obsesión con algún ingrediente o porque me llama mucho la atención alguna técnica o alguna receta que me lleva a algo. Me gusta mucho crear. Y en esto hay mucho ensayo y error, y también contar con un equipo para hacerlo. Primero tenemos que saber si sabe bien y luego hay que ver si la presentación es la que es o hay que replantearse, tal vez si la cocción no es la adecuada, si le falta ácido o crujiente, en fin...».

Sobre los ingredientes, dice Sahmkow: «Se necesita conocerlos bien, pero también hay que conocer el mercado. Algo que me ha ayudado en las asesorías es que he generado



Carpaccio de remolacha

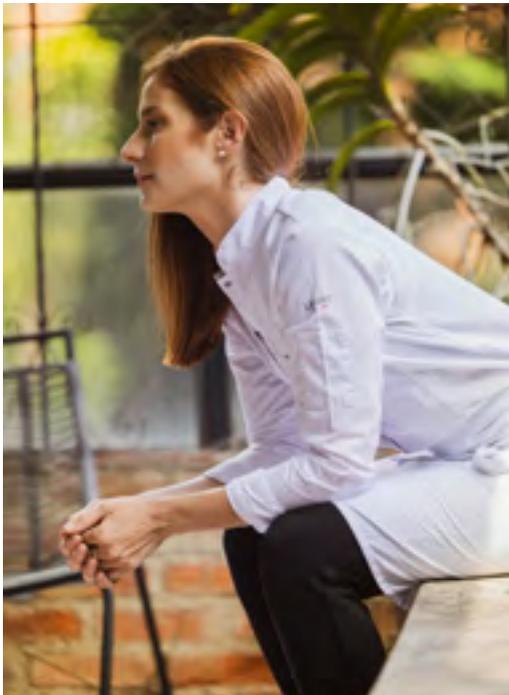
“ Hay muchas vías para explorar y crear en la cocina ”

una base de datos importante de proveedores; cualquier cosa nueva que veo, pido teléfono, redes, dirección... porque el proveedor es el que hace que cocines bien».

Entre las miles de técnicas que existen y a las que se suman diariamente las publicadas en redes sociales como Instagram, a Mónica le gusta utilizar los crujientes y los ácidos, pero advierte que estos no son técnicas, sino elementos que la ayudan mucho a la hora de cocinar. También tiene preferencias por los fondos con colágeno.

«La cocina te permite trabajar con ingredientes que no necesariamente sean de acá, pero 100 % venezolanos. Ese elemento es el que te va a indicar qué técnica vas a utilizar. Eso sí, no puedes salvar un mal ingrediente con una buena técnica».

De ese tenor son las recomendaciones que Sahmkow hace a los estudiantes de la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza's (LAGA), creada en noviembre de 2022 y que la chef dirige desde las instalaciones de la Universidad Católica. «Hay muchas vías para explorar y crear en la cocina. Esto se lo digo a los estudiantes de la Academia, solo les pido que lean; en el programa tenemos Antropología, Historia de Venezuela. “Ustedes en lugar de estar viendo en TikTok necesidades, pueden ver allí mismo cosas de cocina interesantes que te muestran cómo hacer una teja crujiente, cómo hacer un aire...”». La gente ahora lo tiene fácil para aprender, pero nosotros teníamos que comprar libros, revistas», dice.



LA ACADEMIA

Motorizada por el fallecido exrector de la UCAB, el padre Francisco José Virtuoso, y el vicerrector académico de esa institución, Gustavo García, la Academia de Gastronomía se propone, según lo explica Sahmkow, «formar cocineros expertos en técnicas culinarias y que entiendan de gestión gastronómica porque al final cualquiera de ellos puede montar un negocio de restauración y este tiene que funcionar. Queremos que sean investigadores, que se formen; la Metodología de la Investigación es una materia que se ve en los dos semestres, queremos darles una visión amplia; pero que comprendan que al final deben ser motores de generación de cambios en Venezuela, y que tenemos muchas herramientas internas para hacerlo».

Para lograr sus objetivos, la joven institución ofrece una certificación de dos semestres, con 1.098 horas académicas, de las cuales 600 horas son de cocina práctica. «Hasta ahora son grupos de doce estudiantes, por las limitaciones de espacio, pero ahí van cocinando y aprendiendo», explica su directora. A principios de este año egresó su primera cohorte de cocineros.

LA FAMILIA, LA COCINA, EL PAÍS

Mónica Sahmkow, sin duda, ama la cocina. Es lo segundo después de su familia. «Con ella quiero expresar lo que soy, lo que siento, es mi equipaje. También me gustaría proyectarme a través de ella. En la cocina es donde soy buena», afirma sin titubeos. «Por supuesto, la vida familiar es fundamental para mí: mi esposo, mis hijos, nuestros planes, ir a la playa, divertirnos, hacer cosas juntos... Lo que trato de motivar en mis hijos es que se acerquen a la cultura de forma abierta, que vayan a los museos, a los parques, a los mercados, que coman de todo...».

No obstante, sabe que en el mundo donde se mueve no todo es color de rosas. «La cocina ha evolucionado y se está buscando que los ambientes no sean tan fuertes y tan injustos para el equipo de cocina, ya no refiriéndonos al chef, sino al equipo, a la necesidad de demostrar la importancia del trabajo en conjunto».

Y poniendo los pies sobre la tierra, Mónica sabe que hablar de gastronomía en un país con una crisis alimentaria puede resultar contradictorio. Ella lo ve de la mejor manera: «La comida es la primera herramienta que puede tener alguien de escasos recursos para poder vender, surgir o resolverse. Soy muy amiga de Estefanía Simon-Sasyk, ella trabaja en España y desarrolla programas sociales en países de África y otros lugares. En Brasil conocí lo que es la Gastromotiva –organización no gubernamental que usa la gastronomía como un motor de transformación social–, que desarrolla distintos programas en zonas populares, cuyo objetivo es formar a las personas que viven en ellas para que logren que su negocio, su mininegocio o emprendimiento gastronómico sea rentable».

«Son las personas que venden tortas en las esquinas, que tienen un cafecito o una tiendita, a los que intentamos hacer entender, por ejemplo, lo que es merma –materia que queda tras la manipulación de alimentos o productos que han sido reducidos, acortados o empequeñecidos–. En El Tigre se pierde el merey porque su producción es excesiva, son matas que tiene alguien en un caserío, y de lo que se trata es de enseñarles a convertir eso en un producto que luego se pueda vender. La gastronomía puede ofrecer herramientas fáciles, cercanas a las personas, para que generen sus propios ingresos», concluye.

“ La gastronomía ofrece herramientas fáciles para que las personas generen sus propios ingresos”



PLATOS DE AUTOR



Caracolas de guayaba, coco y golfeado

Carrilleras con salsa de asado negro





Róbalo cocido en hoja de plátano, arroz con coco

Mandoca





— 1984 —

Sasha Correa

«Me gusta cocinar la cocina»

De madre brasileña y padre venezolano, Sasha Correa nació en Caracas el 11 de enero de 1984. Estaba a punto de terminar sus estudios de Comunicación Social en la Universidad Católica Andrés Bello cuando comenzó a formarse con Ben Amí Fihman en el mundo de la gastronomía. Pasó por México, donde trabajó con el famoso chef Enrique Olvera y acabó en el Mugaritz, un restaurante con dos estrellas Michelin, en San Sebastián, donde debe gestionar proyectos increíbles

@sasha_correa

 Maruja Dagnino

 Araceli Paz, Basque Culinary Center
y Diálogos de Cocina

Sasha Correa es una imagen preciosa del mundo de la gastronomía venezolana, y más allá. No es cocinera, aunque se aplicó con el chef Carlos García por Zoom durante la pandemia. Ha dedicado su vida al pensar y comunicar la gastronomía y, en este sentido, es una intérprete ineludible de los lenguajes, las situaciones, las tendencias y las formas. Siempre (o casi siempre) está tras los bastidores de Mugaritz y el Basque Culinary Center (BCC). Su máxima parece ser pensar al revés y eso lo hizo consciente cuando se encontró deletreando Mugaritz de atrás para delante. Lo que había hecho siempre no era más que eso: masticar al revés para encontrar las mejores respuestas.

Ha degustado la gastronomía poco a poco, pero entró a ese mundo de golpe y porrazo cuando fue por una pasantía en la revista *Exceso* impulsada por Andrea Daza, sin que ella supiera la conspiración que había detrás de eso. Una conspiración que la llevó por caminos de tortura y felicidad al mismo tiempo, de la mano de Ben Amí Fihman, quien la introdujo en el pecaminoso mundo de los placeres de la boca, por el escarpado sendero de la excelencia.

Se fue de Venezuela casi a empellones. Una cierta sorna de Enrique Olvera, el célebre cocinero mexicano inclinó la balanza con un poco de humor negro porque a ella nunca le había pasado por la cabeza ni sintió la tentación de irse de Venezuela. Su amigo sabía, en cambio, que solo sacándola de su país ella sería capaz de transitar senderos, tal vez difíciles, pero con recompensas más felices. Nada brota de la tierra yerma.





BOMBAS POR SABORES

«Trabajé desde los dieciocho años mientras estudiaba en la Universidad Católica Andrés Bello. Estuve en el diario *El Globo*, en el *El Nacional*, en la Oficina de Comunicación de la Coordinadora Democrática. En teoría, lo mío era la política. Soñaba con ser periodista política y me acuerdo todavía de las primeras locuras en *El Globo*, yo saliendo con chaleco antibalas. Recuerdo el secuestro del alcalde mayor Alfredo Peña en aquellos tiempos de arranque del chavismo, cubriendo la Misión Barrio Adentro», recuerda vívidamente Sasha. Y entonces llega un primer punto de inflexión, y en ese sendero de caminos que se bifurcan ella construyó un destino en el que pudo aprender, entre la tiranía y el amor, que la gastronomía –definitivamente– pide y es capaz de dar.



«De repente estaba a punto de graduarme, trabajaba en el área de economía de *El Nacional*, y finalmente había chance de quedarme. Unas compañeras hicieron una reunión muy linda para darme la bienvenida, y yo, de repente las veo, no sé, como muy solitarias, agotadas, tres divorcios, y dije: “Uf, no”. Estaba por casarme por primera vez (porque ya vamos por la tercera república) y nada, me di cuenta de que no había inscrito ninguna de mis prácticas y me tenía que graduar. En fin, dije que no, gracias».

Andrea Daza, hoy profesora e investigadora en la Universitat Ramon Llull de Barcelona, España, estaba buscando una becaria para la revista *Cocina y Vino*, de la editorial de Benh Amí Fihman, para que trabajara en el Salón Internacional de Gastronomía.

«Yo me dije: inglés, portugués, castellano, notas de prensa, un evento de cocina, no puede ser más fácil porque yo venía de vainas importantes: economía, política, yo qué sé. Esto me lo quito yo de encima en tres meses y cumplo con el expediente, me gradúo y listo». Una cosa, dicen, es lo que piensa el burro y otra el que lo monta. Andrea Daza se iba de *Exceso* y buscaba a alguien con millas.



«Ella estaba planeando su escapada –relata Sasha como quien cuenta una comedia– pero me dijo que solo eran unas notas de prensa. Yo veía que me doraba la píldora y nunca olvidaré la reunión con Ben Amí Fihman. Yo, ingenua total y esa fue mi salvación. Si yo lo hubiera sabido obviamente ni me habría presentado. Era como *El diablo viste de Prada*. Desde el principio me estaba ladrando, pero yo estaba muy tranquila. Me dije que no era nada, que si era para notas de prensa, no pasaba nada. Y en un momento le fui a dejar claro que todo estaba perfecto, que por mí chévere, o sea, qué bien, y entonces me preguntó qué sabía yo de vinos, de gastronomía. Y eso no estaba en la aplicación

que mandó Andrea. Yo hablaba tres idiomas, pero de gastronomía, nada. Entonces él me empezó a preguntar que si de uvas, me decía “Alvariño” y para mí podía ser el nombre de un alcalde. Y bueno, con tranquilidad le decía: “No, ni idea”».

Al final, Sasha le dice que era importante que fuera remunerada. Sueldo de pasante, pues, «nada del otro mundo». Y Fihman, con esa tranquilidad que lo distinguía, le dijo que a él no le constaba que ella tuviera buena ortografía. «Ben Amí sabe ponerte en tu lugar y tú te das cuenta después. Yo salí impactada de esa reunión, con el primer ataque de ansiedad que tuve en mi vida. Estaba como en *shock* y Andrea me pidió perdón, me dijo que en realidad Fihman era más bulla que la cabuya. “Pero si no te animas”, me dijo, “entiendo”».

UNA NIÑA LLORONA Y UN PADRE QUE PELLIZCA

Sasha fue al día siguiente a incorporarse a su «pasantía» en el edificio Karam de la avenida Urdaneta y su vida dio un giro de ciento ochenta grados. Trabajaba entre el pánico que le inspiraba su jefe y la sensación de trascenderse a sí misma: cada paso es un abismo. Tenía hambre de saber y su relación con el maestro se hizo sólida, al punto de que cuando se fue a disfrutar su bien ganado ocaso en París, fue a Sasha a quien legó su espléndida biblioteca de gastronomía.

«Lo mejor que me pudo pasar fue estar, a los veintiún años, en *Cocina y Vino* y en *Exceso*. Estabas ahí tranquilamente, como si fuese normal, al lado de Valentina Marulanda, de Faitha Nahmens, de Armando Coll, interactuando con Héctor Abad Faciolince».

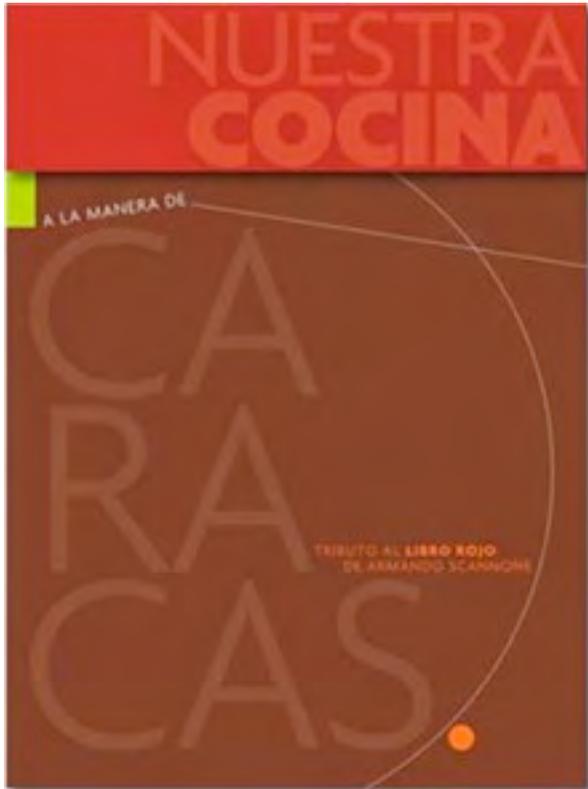
Años después Sasha se vio a sí misma haciendo lo mismo: medía con la misma altísima vara que la midieron, porque eso la hizo rendir y hacer bien las cosas, pero ahora comprende que no solo amedrentando se consigue que los otros hagan bien el trabajo. «Lo que en verdad me dio alas en *Exceso* fue la generosidad de Ben Amí, no la tiranía –reflexiona–. Su generosidad con el conocimiento. Él hizo de mí una editora, algo que yo ni pedí, ni vi mientras ocurría, me di cuenta cuando ya estaba ahí».

Fue tan, pero tan generoso Ben Amí, el señor Fihman o el señor Ben, que cuando estaba a punto de vender su editorial organizó en el telar de su familia un taller de vinos de cinco días, porque quería que su pupila tuviera lenguaje, referencias, y para esas lides sacó unas joyas de su bodega. «Hasta el día de hoy –dice Sasha– no he tenido a nadie que me enseñe con tanta generosidad desde cómo editar un libro hasta disfrutar de un vino. Nunca me enseñó a catar, sino a disfrutar de un vino. Lo más transversal en mi carrera, que trasciende el ámbito periodístico, tiene que ver con darles sentido a las cosas, que

“Lo que en verdad me dio alas en *Exceso* fue la generosidad de Ben Amí, no la tiranía. Su generosidad con el conocimiento. Él hizo de mí una editora, algo que yo ni pedí, ni vi mientras ocurría, me di cuenta cuando ya estaba ahí”

ese trabajo que uno está haciendo tenga un propósito y sea coherente. Era como muy poliédrica su manera de concebir los productos editoriales».

De Valentina Marulanda aprendió a entender, dice, que «no hay complejo en ser la mano que mece la cuna sino que es un privilegio. Para mí era la magia, la pulsión, el latido de *Exceso* y probablemente la persona más invisible de ese equipo».



LLEVARSE EL MUNDO A LA MEXICANA

A la época intensa de *Exceso* y *Cocina y Vino* siguió la transición. Ben Amí seguía a distancia, pero el equipo se quedó al frente. Sasha tuvo que sacar adelante el Salón Internacional de Gastronomía que ella convirtió en Festival Internacional de Gastronomía. «Quienes habíamos heredado eso, lo hicimos por cuenta propia. Yo empecé a sentir el *ghost thinking* y, claro, trabajas con gente como la de *Exceso*, creativa, divertida, con mucho talento y empecé a conseguir equivalentes en la gastronomía. Hacía equipo con cocineros a los que les podía aportar lo que les faltaba en términos de discurso y ayudarles a materializar cierto tipo de proyectos. El primero con quien lo hice fue Carlos García en su restaurante Alto y con él estuve largo tiempo. Fue una experiencia enriquecedora. Conceptualizamos un menú alrededor del cacao, investigamos, le dimos una profundidad y un discurso a Alto. Justo esa fue una de las primeras cunas a las que me refiero».

Sasha estaba colaborando con Enrique Olvera en un evento sobre Mesoamérica en Ciudad de México y tenía que ir todos los meses, cuando Olvera le propone que se mude de una vez, y Sasha le dice: «No, que yo no me voy para México». Ella jamás había soñado con irse de Venezuela, no era una alternativa para ella. Y entonces recuerda que él respondió: «No, si es verdad. Ay, estimada, disculpe, perdón sargento Correa, perdón, perdón, es verdad que usted ahí tiene el futuro asegurado. Si ese país solo va a ir a mejores», y allí fue que entendió lo absurdo de su respuesta.

Advirtió que primero debía terminar un libro (que ni siquiera había pensado). Llegó de México y se fue corriendo a Alto y le propuso a Carlos García *Nuestra cocina a la manera de Caracas*, un libro que hizo con Ivanova Decán y fue distinguido por la Academia Venezolana de Gastronomía con el Tenedor de Oro a la Publicación Gastronómica 2014, Mención Especial del Jurado.

El libro se presentó el 18 de septiembre y el 20 alzó vuelo hacia México, donde hizo cosas delirantes, porque Enrique Olvera era capaz de llevarse el mundo por delante, a la mexicana, según Sasha. «Siempre ha sido así y yo quizás aprendí de esa valentía que hace falta para poder defender tus ideas. Y a él probablemente le vino bien alguien que sistematizara esas ideas, las organizara y las hiciera posible, porque atreverse no era suficiente. A lo mejor le aporté cierta visión de lo importante que era darles profundidad, coherencia a las cosas».

Tres años que significaron experiencias tan profundas como ese primer hachazo en su relación con el terruño. «Migré y esa fue mi primera amputación, pero hice muchos libros y proyectos con Enrique Olvera y Andoni Luis Aduriz, quien al final terminó invitándome a venir a Donosti. Pero yo no me fui de Venezuela porque quise, a mí Venezuela me arrojó hacia afuera».

DE SER LA EDITORA AL *GHOST THINKING*

El trabajo que Sasha Correa dice hacer hoy es justamente mecer cunas en el Mugaritz y el Basque Culinary Center, en San Sebastián. Describe su figura como la del *ghost thinking* y lo explica como el proceso de ayudar a pensar a otras personas con las que cree que puede hacer equipo para producir cosas impensadas. Ayuda a que un proyecto creativo se convierta en una «pulsión». Quiere hacer algo interesante, tiene recursos, pero no sabe exactamente qué hacer, entonces ella impulsa un proceso de diálogo, de diagnóstico, de análisis de mercado y traduce aquella pulsión en un concepto.

Ni la dirección del Basque Culinary Center ha quedado fuera su alcance. «No soy directora, soy apoyo de José María Isega, su director, y allí cumplo mi rol en la gestión de proyectos. Tengo la inmensa suerte de que me den páginas en blanco, me dicen qué quieren lograr y yo digo: vale, esto puede ser un premio, como el Basque Culinary World Prize, o esto puede ser un máster de comunicación gastronómica como el que tenemos hoy».

Sasha Correa ha hecho tres libros para el Basque Culinary Center y el cuarto será sobre fermentación, que está muy de punta en materia de cocina saludable. También lleva Gastronomía 360, un *podcast site* de contenido gastronómico; da clases en la universidad y es la única no cocinera del equipo creativo de Mugaritz.



“Yo cada vez más estoy en mi mundo leyendo, macerando cosas y me veo así en ese caldero, calladita la boca, cocinando la cocina”



ATERRIJAJE EN EL CORAZÓN DE MUGARITZ

Sí, fue el mismo Andoni Luis Aduriz quien la llevó a Donosti, pero ya se habían conocido en Venezuela, con Ben Amí Fihman en 2007, y mantuvieron un vínculo de «complicidad». Varias veces le dijo que se sumara al equipo de creatividad de Mugaritz y ella pensaba: «¿Qué cuernos voy a hacer yo en un equipo de creatividad?, se supone que es para los cocineros». «Hoy tengo casi nueve años siendo la única no cocinera de un departamento de creatividad de un restaurante, participando en el proceso creativo y conceptual de diseño de un proyecto como Mugaritz y justamente parte de mi trabajo es no olvidar que no se trata solamente de un restaurante. Debo alimentar ese organismo, mantenerlo vivo, fresco, y abrir nuevos caminos. Lo llamo gimnasio creativo. Debo lograr que Mugaritz tenga herramientas creativas para moverse como restaurante, pero también como proyecto que emana conceptos, formas distintas de vender la gastronomía».

¿A QUIÉN LE IMPORTA MUGARITZ?

«Una cosa que me queda cada día más clara es que el público de un proyecto como Mugaritz no tiene nada que ver con sus comensales –reflexiona otra vez–. Este tiempo digital global, etc., te deja clarísimo que por suerte el público de Mugaritz no es solamente los que tienen para pagar ese menú de degustación, sino que son audiencias que se proyectan en Mugaritz, que sueñan con él. Ese vínculo es el que me interesa y ese es el que yo trabajo».

«Me vine a Donosti con la idea de hacer cosas junto con Basque Culinary Center y en el equipo de creatividad de Mugaritz. Había proyectos conjuntos entre BCC y Mugaritz, como los diálogos de cocina, que hasta el día de hoy coordino. Un proyecto interdisciplinario, donde la gastronomía sirve de espejo entre distintas disciplinas y también apuesta a generar un espacio de debate alrededor de ella. Ahí traje a Juan Villoro, que fue mi maestro, mentor y padrino en México, y también he traído a Martín Caparrós, una persona muy importante en mi formación, y Héctor Faciolince».



“ No sé cuántas matrioskas hay adentro, pero me tocó aprender a llevar mejor el equívoco, la decepción, la coma entre sujeto y predicado, y hoy en día lo llevo con humor”

SER O NO SER, QUÉ SER Y DÓNDE ESTAR

Cuando se casó por primera vez, su hermanita de ocho años, a quien ella llevó de la mano a aprender a cocinar con Ana Belén Myerston, le regaló un cuaderno donde había, para empezar, una receta de arroz blanco porque la Sasha de aquellos días no sabía ni hervir agua. «A mí me gusta cocinar la cocina y ahí es donde me tengo que mantener. Trato de no despistarme, porque a veces es tentador, pero yo cada vez más estoy en mi mundo leyendo, macerando cosas y me veo así en ese caldero, calladita la boca, cocinando la cocina».

Cada proyecto, cada experiencia, cada sueño, cada desvelo han sido diferentes y hacerlos fuera de su país es un desafío. Ser extranjera siempre es un sino, una suerte de condena que relativiza todo lo que haces o dices. «En todos estos años –dice sin dejar de reír– me he quedado calva por el estrés, he tenido crisis de ansiedad, de locura, me han dado desmayos porque vivo muy intensamente mi trabajo y quizás por culpa de esa escuela de *Exceso*, o porque ya me venía de fábrica. Cuando no negocias con la excelencia y con la calidad, y tampoco con la originalidad, cuando te obsesionas porque eso que hagas tenga algo diferente, se sufre, no quieres que tu tortilla sea igual».

«Dicen que tengo un problema con las misiones imposibles».

No era nada fácil para Sasha dirigir el principal proyecto gastronómico del momento sin ser mexicana. Estar muy cerca de Enrique Olvera y escribir un libro sobre gastronomía mexicana era simplemente una osadía. Con el País Vasco, a pesar del idioma, ha sido un poco más afortunada. «Pero a los migrantes, en España –aclara– les cuesta hacerse con un lugar; es decir, que te tomen como uno más es difícil. No ser del lugar condiciona lo que haces, cómo te toman en cuenta o qué vínculos se establecen contigo, o si te ven como una amenaza o no, o cómo te interpretan, es complejo. Han pasado ya tantos años, tengo pasaporte español y a veces me pregunto si la que no se lo termina de creer soy yo».



DE ATRÁS PARA ADELANTE

El año pasado (2023), para celebrar el aniversario de Mugaritz, le preguntaron qué podían hacer, y de repente, casi de la nada, dice: «¿Y por qué no ponemos la casa al revés?» y el desenlace fue Itzgarmu. Mugaritz al revés es Itzgarmu, y fue fascinante para ella conceptualizar eso. «Si quiero poner Mugaritz del revés, ¿eso qué significa? No se trata de cómo vendo algo que sea diferente y que atraiga a la prensa, sino al revés: la idea antes que nada».

En este momento Sasha hace una pausa. Baja la mirada. Piensa. Se lleva una mano a la boca y dice: «Supongo que soy una *nerd* irreversible». Es muy probable que eso fuese un pensamiento en voz alta, y retoma la línea argumental: «Me busqué a gente fantástica, Harkaitz Cano y Jon Maia –escritor y cantante de una compañía de teatro Kukai–, a unos diseñadores jóvenes punkis de Reparto Estudio, que son colaboradores de Mugaritz, y con ellos empezamos a macerar un no sé qué, mueves ese caldero y al final sale una cosa bellísima».

Así fue como el reconocido con dos estrellas Michelin, Mugaritz, celebró su aniversario veinticinco dándole la vuelta a todo y poniéndolo patas arriba. «Para el aniversario veinte terminamos convirtiendo a Mugaritz en un circo *freak* gigante. Esa fue otra experiencia que logró mostrar un Mugaritz audaz, arriesgado».

«Lo importante –insiste Sasha– es la pregunta que hay que hacerse: ¿cómo un proyecto como Mugaritz, que es un oxímoron, que es un bestiario, que es una cosa rara, un monstruo de tres cabezas, celebra su cumpleaños?».

Para completar su idea, Sasha, quien habla sin tapujos ni restricciones, aclara que no se trata solo de un tema de «morbo personal, porque si lo fuera, sería un desastre». Honestamente, su motivación radica en demostrar que la gastronomía puede ser un medio para reimaginar el concepto de un restaurante tradicional, «abrir debates que se supone que no le tocan a la gastronomía, generar espacios de encuentro entre generaciones totalmente diferentes y generar espacios de formación que no existen, conectar la gastronomía con disciplinas que supuestamente son agua y aceite. Eso es lo que realmente me interesa. Tiene que servir para algo, si no, es un impulso inútil».



CUANDO ERRAR NO ES HERRAR

Cuando estaba en la escuela, los errores la mataban, pero desde el momento en que empezó a perder cabello por el estrés, dice haber comprendido a Truman Capote cuando dice que «cuando Dios te da un don te da también un látigo». Entonces ella era muy joven, pero ha tenido que refundarse varias veces. «No sé cuántas matrioskas hay adentro, pero me tocó aprender a llevar mejor el equívoco, la decepción, la coma entre sujeto y predicado, y hoy en día lo llevo con humor», reconoce.

Admite que el error no está reñido con la excelencia. «No, claro que no, y el trabajo en creatividad te lo enseña, de hecho, en Mugaritz no sabría cuántas cosas han surgido del error, pero creo que, si tú no tienes humor y no eres empático contigo mismo, te pierdes la posibilidad de reconvertir ese error en algo fantástico. Para mí ha sido un gran avance descubrir el humor como ingrediente, porque ahí conviertes el fallo en sazón».

LOS AFECTOS MÁS QUE EL TERRUÑO

Esta muchacha que siempre ha sido delgada y menuda, dice que colecciona las recetas de sus amigos porque necesita comerse a sus afectos. Lo de la comida y Sasha es realmente cuestión aparte. Aunque muy ligeramente, dice también que se dedicó a la gastronomía para comer rico «y punto», pero es más complejo que eso.

Cocinar fue lo que ayudó a que no enloqueciera durante los largos meses de pandemia. Tenía una especie de «Zoom cooking» con Carlos García, Cristina Reni y Nidal Barake. Carlos mandaba la receta, incluida la *mise en place*, se conectaban y cocinaban juntos cada viernes. El tiempo, por aquellos días, rodaba en cámara lenta y eso hizo que muchos, los más sensibles, los más introspectivos, pudieran replantearse algunas cosas, como el regreso a la esencia.

No titubea cuando dice que, si debe pensar en una imagen de Venezuela, la pasta con sardinas que aprendió a cocinar con Carlos García, un plato consentido de su restaurante Alto. «Cuando trabajé con Carlos tenían esa pasta. Y era espectacular, yo la pedía siempre. Por eso, en la pandemia, le pedí que me enseñara a hacerla y la hicimos un día (una versión un tanto más accesible, claro). Me conseguí un producto del otro lado del océano con el que recordar ese plato, que en Venezuela refiere algo humilde, de clase obrera en origen, y que a mí me recuerda además a mí gente».

“ Para mí ha sido un gran avance descubrir el humor como ingrediente, porque ahí conviertes el fallo en sazón ”

Y luego dice: «Si no tuviera la capacidad de llevarme a la boca mis afectos, mis recuerdos, mi gente, no sería capaz de estar donde estoy hoy –o donde quiera que esté–. Yo hablo de afectos más que de sabores asociados a un territorio. Guardo ese cuaderno que me regaló mi hermanita (que cocinaba increíble y veía que yo no comía, porque no cocinaba) y lo sigo alimentando con las recetas que les pido a los que quiero y voy dejando en el camino. Lo llamo el cuaderno de los afectos comestibles. Hay chilaquiles, asado negro, *coxinhas*. Y hay merluza en salsa verde. Son la bitácora de los lugares por los que he pasado y las personas que he ido sumando a mi vida. Gente que quiero y la llevo conmigo a través de sabores. Hoy mi hermana tiene veintiocho años».



MATERNIDAD, LA PALABRA CONJUGADA EN MATRIOSKAS

Por cierto, el plato al que sin duda le gustaría regresar son las *coxinhas de galinha* de su madre, unas croquetas en forma de gota que en Brasil se suelen hacer para fiestas infantiles y otras celebraciones en las que, muy seguramente, se ve a sí misma en un esquina viendo cómo los otros niños le caen a palos a una piñata mientras ella saborea una de esas *coxinhas*. «Tengo recuerdos de estar sentada, “Mamá, qué pereza, no sé qué”, pero luego, cuando ella las hacía, era como lo máximo. Las *coxinhas* me conectan con esa familia de Brasil, con esa *saudade*. Porque esa familia no está tan presente, pero al mismo tiempo sí, a través de la comida. Por ejemplo, en los *brigadeiros*, o en el gusto que uno le agarró al bacalao. Qué rica».

«Sí es verdad que Venezuela sigue en presente para mí. No es un recuerdo y eso es duro, pero también alentador. No desenredo esto. ¿Y será que vuelvo? No vuelvo. Pero volver sí es un verbo que se sigue conjugando en presente, no sé, en la boca, en la cabeza, en el corazón, está ahí, latente».

“ Sí es verdad que Venezuela sigue en presente para mí. No es un recuerdo y eso es duro, pero también alentador. No desenredo esto. ¿Y será que vuelvo? No vuelvo...”

De los negros de Caracas, su papá «es el más guapetón –dice–. Mi mamá es de Recife, Brasil. Se conocieron allí y se mudaron a Venezuela cuando Brasil todavía era una dictadura. Y ahí, en Venezuela, nos tuvieron a las cuatro hermanas. La nuestra es una casa en la que se ha cocinado desde siempre. De pequeña, por la edad, seguramente porque tenía poco tiempo en Venezuela, el portugués me era muy cercano. Lo he ido perdiendo con el tiempo, pero la música, sobre todo, y la comida son muy míos. La música y la comida. Bueno, y Jorge Amado y otras cosas maravillosas».

La maternidad es otra cosa. Una nueva historia que aterriza, pero también anuncia un nuevo comienzo. Sasha conoció a Iñaki, su marido, en una discoteca que se llama Dabadaba. Ponían música electrónica esa noche, pero como él le dijo que le gustaba la salsa, se fueron a casa de Sasha y les dieron las diez de la mañana bailando salsa. «En cuanto ser madre sí, estoy aterrada porque este hijo además lo estoy teniendo con un vasco que es más vasco que una *kokotxa*. Qué bonito, ¿no? Pero lindo, lindo. Apenas nació Conan le cantamos juntos una canción de Óscar de León. La maternidad es otra capa de la matrioska, otro cambio de piel. Siento que he venido macerando vidas durante cuarenta años y me toca plasmarlo. Como lo que te decía de mi trabajo, como convertir una pulsión en no sé qué. Estoy en el no sé qué, no te puedo decir. No me atrevo ni siquiera a especular».

OBRAS DE AUTOR









— 1985 —

Beto Puerta

«Quería trabajar en los
mejores restaurantes»

Nacido en 1985, realizó sus estudios formales en el High Training Educational Institute (Venezuela) y en el Instituto Superior Mariano Moreno (Argentina). Sin embargo, su propuesta gastronómica, innovadora y creativa, se ha moldeado principalmente a través de la experiencia práctica adquirida en prestigiosas cocinas de Venezuela, Argentina y España. Destacan en su formación los reconocidos restaurantes El Bulli Hotel-Hacienda Benazuza, El Celler de Can Roca y El Bulli en Rosas, que fueron claves en su desarrollo profesional. Su irrupción en la escena culinaria venezolana se produjo con SantoBokado, donde presentó su cocina de autor, ganando rápidamente reconocimiento. Actualmente, combina su visión culinaria con su talento empresarial en dos exitosos proyectos: Volare Trattoria y Beijing

@beto_puerta

 Gabriela Lepage

 Sonia Duque y Yilber Elbittar

Jorge «Beto» Puerta es un hombre de sonrisa fácil, con voz algo ronca, de habla espontánea, y estampa juvenil, es amigable y receptivo. Desde muy joven se enfocó en su formación, en el trabajo arduo, en perseguir sueños que con tenacidad y buena estrella ha logrado alcanzar. Al escuchar su historia queda claro que es un hombre de férrea voluntad, pero también un hombre que se ha construido en el afecto: el de su familia, amigos, colegas y, ahora, en su propio hogar con su esposa Paula Colmenares y su pequeña hija Pauli, como él le dice cariñosamente.

Los padres de Beto Puerta, Marta y Jorge, llegaron a Venezuela desde Bogotá, Colombia, hace cuarenta y seis años. Ella vino a trabajar como gerente en Citibank y él como contador en empresas locales. Se instalaron inicialmente en La Pastora y luego en la urbanización Santa Fe, allí arraiga la familia, crecen y estudian los muchachos, Ana Paula, Beto e Iván. Ambos han sido aliados incondicionales de los proyectos de los dos hermanos en el área de restauración, socios comerciales hoy en Volare Trattoria en Galería Cerro Verde y el restaurante Beijing en Altamira Village.

Es evidente que con ellos Beto aprendió el valor del trabajo, la tenacidad, la capacidad de riesgo y el optimismo. «Heredé de mi mamá la alegría de vivir, pensar que todo fluye, que todo pasa por algo y que todo es para bien».

El interés por la cocina en el caso de Beto no proviene de la familia, afirma que en su casa se cocinaban platos básicos, que no había una cultura culinaria significativa. Su primera experiencia directa con la cocina se produjo porque asumió el vegetarianismo –como parte de su paso por el punk– cuando tenía quince o dieciséis años y estudiaba en el Colegio Santo Tomás de Villanueva. «En mi casa no podían cocinar platos diferentes para mí, así que tuve que aprender y asumir mi alimentación».

Pulpo asado, mojo verde, compota de tomate y ñoquis de yuca



A los dieciocho años concluye el bachillerato y decide estudiar cocina sin conocer nada del oficio. Estudiará dos años en la escuela High Training Educational Institute. «Yo no era de seguir el patrón, todo el mundo en el colegio iba a estudiar Arquitectura, Ingeniería, Derecho o Comunicación Social. Creo que me inscribí para estudiar Hostelería y Turismo en la Simón Bolívar, pero no quedé».



“ Yo era osado desde chiquito. Mi mamá fue un modelo de visión, siempre me decía que debía querer más y apuntar sin miedo”

OSADO DESDE CHIQUITO

El temple y aspiración de Beto Puerta rápidamente se pone de manifiesto, con tan solo un mes en la escuela se postula para hacer una pasantía en el Hotel Gran Meliá Caracas. Allí conocerá a tres chefs que marcarán su primera experiencia real en el trajín de la cocina y perdurarán en su memoria culinaria como referentes: Leonel Fernández, Pablo Cárdenas y el chef de ascendencia alemana Halston Strubinger. Se somete a un ritmo exigente, ya que estudia de 8 a.m. a 3 p.m., luego se va a sus prácticas en la cocina principal del hotel, de 4 p.m. a 11 p.m. Transcurrirán tan solo tres meses para que cambie de estatus de pasante a contratado para trabajar en los restaurantes Sumire y Mediterráneo.

«Llegué primero al piso 5 donde está la cocina central, allí van todos los pasantes. Comencé con tareas muy básicas y sin tanta presión. Como no había mucho trabajo, al día siguiente me enviaron al restaurante Mediterráneo. Allí era otra cosa, una batalla campal, me fajé. Un día me corté y el chef Pablo Cárdenas me despidió. Me fui deprimido para mi casa y les conté a mis padres. Mamá me dijo que volviera al día siguiente con las mismas ganas. Volví y concluí mi pasantía en la cocina central. Trabajaba de 4 p.m. a 12 m., si tenía que quedarme me quedaba. Todo el tiempo preguntando, dispuesto a hacer sacrificios».

Cuando Beto estaba a punto de concluir su pasantía, será el mismo Pablo Cárdenas quien, al reencontrarse con él –sin identificarlo– en la cocina del Mediterráneo, reconozca las destrezas adquiridas y la capacidad de trabajo del joven, y proponga junto con Leonel Fernández su contratación. Allí comienza una amistad y se forja el fuerte vínculo de maestros y aprendiz. «El Meliá fue toda una escuela. Me contrataron y me desarrollé bien. Lo hice con las mismas ganas que aún tengo y con humildad».

Esa experiencia inicial de formación de casi tres años será muy productiva. Adquiere entrenamiento y conocimiento sobre comida mediterránea y japonesa gracias a Leonel

Fernández, chef de Sumire. Dos años intensos, de autoexigencia, de enormes retos para un joven aprendiz, retraído, pero con personalidad, impetuoso y que quería alcanzar la excelencia. «Mientras todos rumbeaban, yo estaba trabajando muchas veces hasta las doce de la noche. Trabajaba y trabajaba... La verdad es que no tuve muchos amigos por esa razón».

Es en esa novedosa y fructífera etapa en la que Beto Puerta va definiéndose y conociendo una voluntad personal y arrojo que marcará sus futuros pasos. «Yo era osado desde chiquito. Mi mamá fue un modelo de visión, siempre me decía que debía querer más y apuntar sin miedo. En mi familia todos somos muy trabajadores, mucho. Creo que está en nuestro ADN».

ARGENTINA. VIENTOS DE CAMBIO

«Concluidos los estudios de cocina y trabajando en el hotel, sentía que había cumplido con todo lo que debía ver en el Meliá. Hablé con mis padres y les dije que quería otra cosa. Yo seguía en esa época con mucho interés al chef japonés Iwao Komiyama en el canal El Gourmet. Yo me decía: “Tengo que trabajar con Iwao”».

Los padres de Beto han jugado un papel fundamental en la vida profesional de su hijo. Supieron identificar su talento y la notoria capacidad de trabajo del joven cocinero. «Cuando me gradúo, Halston les dijo a mis padres que no cometieran el error de llevarme a la cocina de Li Bar –el negocio de mi hermano Iván ubicado en el San Ignacio y que en ese momento estaba de moda– porque me iban a quemar».

Contaron con la asesoría de la chef Catherine Lemoine, actual propietaria del exitoso restaurante Temporada en República Dominicana, quien en ese momento trabajaba junto a Iván. Fue ella quien les recomendó una de las escuelas más reconocidas en el área: el Instituto Superior Mariano Moreno, en Buenos Aires, donde impartía clases el renombrado chef Iwao Komiyama.

En el año 2006 Beto parte hacia Argentina. Inicia sin saber un largo y fructífero camino de aprendizaje y cambio personal. «Ya había adquirido mucha experiencia de manera empírica, pero entendí que estudiar de nuevo era una oportunidad de afianzar conocimientos». Allí conocerá a su admirado Komiyama y a Alejandro Digilio, ambos de la plantilla de maestros de la institución.



“Mientras todos rumbeaban, yo estaba trabajando muchas veces hasta las doce de la noche”

Buenos Aires será en todo sentido un viaje iniciático. La primera vez que sale de la protección familiar, que entra en contacto con otras culturas, enfrenta nuevos retos. Será un cambio de paradigmas. «Llegué a Buenos Aires y en un mes me mudé siete veces de hostel, llegué a dormir con dieciséis personas en un mismo cuarto. Una noche me tocó quedarme en la calle porque no conseguí hospedaje. Luego rentamos entre varios compañeros un apartamento».

El instituto Mariano Moreno le ofrecerá una formación más profesional, en esos siete meses de curso intensivo, afianzará la técnica y la teoría. «Yo venía muy adelantado, la gente que estaba estudiando conmigo comenzaba de cero. Me divertí y tomé todo con mucha humildad».

«Cuando conocí a Iwao, sin miedo le entregué mi currículum, le dije que venía de Venezuela y que mi sueño era trabajar con él, que me gustaría que me diera la oportunidad. Lo tomó y la próxima vez que nos vimos me dijo que sí, pero que me tenía que cortar el pelo; yo tenía como una palmerita en la cabeza. Iwao no tenía restaurante sino *catering*, pero trabajar con él era mi sueño, era como admirar a Messi y poder jugar con él». Ya antes de eso Beto había trabajado en Dashi en el barrio chino, una cadena que fusiona la cocina asiática y peruana.

La experiencia con Iwao resultará muy provechosa. Beto logró convertirse en su ayudante en la escuela y en la empresa con otros dos estudiantes. «Éramos un equipo muy pequeño, con él adquirí ciertas técnicas, la pulcritud en su manera de trabajar, es un hombre muy centrado. Con él comprendí que uno puede lograr sus sueños».



DIGILIO Y LA ALTA COCINA

La experiencia determinante en Argentina fue conocer al chef Alejandro Digilio, profesor de cocina de vanguardia en el instituto y quien en ese momento estaba abriendo un restaurante gastronómico molecular en San Telmo, La Vinería de Gualterio Bolívar. Un joven chef formado en El Bulli, apasionado y talentoso, que abrirá una perspectiva inesperada al estudiante venezolano. Nuevamente Beto solicita una pasantía y es aceptado. «Él cocina como un animal, su cocina es increíble, es un bárbaro. Él me dio a conocer el mundo de la alta cocina, el mundo gastronómico. Yo no conocía lo que es un restaurante con menú dirigido».

Digilio más que formar lo le dio a conocer la dimensión y complejidad de los grandes proyectos gastronómicos en España: «Empiezo a conocer quién era Adrià, Aduriz, los hermanos Roca o Santi Santamaria. Es con él que me enamoro de la alta cocina de ese momento, de la cocina de vanguardia. Allí comencé a ver cómo era el sistema operativo en esos restaurantes».

Esa experiencia será el detonante para un cambio de perspectiva que pone en el foco el movimiento gastronómico español. La visión estratégica e intuición de Beto Puerta nuevamente empiezan a operar: «Me dije: “Qué va, yo quiero ver qué más hay”. Quería explorar, quería trabajar en los mejores restaurantes». Se postuló para nuevas pasantías, esta vez en España. Lo aceptaron en El Bulli Hotel-Hacienda Benazuza en Sevilla y sin pensarlo se fue. Emprende un nuevo reto con tan solo quinientos euros.

SEVILLA. EL HACER GASTRONÓMICO

En 2008 inicia una de las mejores experiencias profesionales de su carrera, tal como afirma. Llega a El Bulli Hotel-Hacienda Benazuza, una antigua alquería árabe del siglo X en Sevilla. Un proyecto de asesoría gastronómica del chef catalán Ferrán Adrià. La pasantía durará cuatro meses, eran quince pasantes, españoles y latinoamericanos en su mayoría. No había pago alguno para ellos.

«Cuando llegué yo creía, por mi inocencia, que la pasantía sería en el restaurante La Alquería –allí se ofrecían los mejores platos de El Bulli–, para mi sorpresa me enviaron al restaurante de la piscina. Expliqué que yo había venido para hacer una pasantía en El Bulli, me respondieron que yo iba a donde ellos decidieran. Me dije: “En qué lío me metí, cómo hago ahora...”».

Nuevamente Beto se enfoca en lograr su objetivo real y trabaja para ello. Cada día recorría el trayecto que lo llevaba hasta la piscina, para eso debía pasar al frente de la cocina de La Alquería. Preguntaba al equipo, ofrecía su ayuda y trataba de hacerse visible buscando una oportunidad.

La Alquería era un restaurante de dos estrellas Michelin, ganó el reconocimiento por el mejor desayuno de Europa en 2005. «Los jefes de cocina eran de El Bulli. Entrar allí era muy difícil, era una cofradía. De tanto insistir para que me dejaran ser pasante en esa cocina, me cambiaron al desayuno, de 5 a.m. a 12 del mediodía».



Vuelve a la vida

“ Cuando tú estás en ese tipo de restaurantes estás por vocación ”

«El equipo de La Alquería iba entrando durante la mañana. Cada vez que podía les decía que al terminar podía ayudarlos en la cocina. Me decían que mucha gente lo había intentado pero que no aguantaban la pela de quedarse de 5 a.m. hasta las 12 a.m.». La tenacidad de Beto vuelve a darle frutos: entra a La Alquería de pasante y lo llamarán «El máquina».

Beto comparte una anécdota de la época: «Hay una forma de servir los helados que se llama *quenelle*, casi nadie lo sabe hacer porque es un tema de práctica. Yo ensayaba en mi casa, con el poco dinero que tenía compraba una cubeta de helados y me sentaba a darle. Luego cuando preguntaban quién podía hacerla, yo levantaba la mano».

Gracias a su sagacidad y dedicación, logra abrirse paso y ganarse un lugar propio. Lo liberan de las tareas de desayuno y es trasladado al Departamento de Investigación y Desarrollo bajo la dirección del chef Rafa Morales, jefe de cocina en La Alquería y antiguo líder de El Bulli. Tanto Rafa como su hermana Mónica, *sous-chef*, lo integran en el proceso de creación de nuevas recetas. «En la hacienda se ofrecían platos de toda la historia de El Bulli. Las técnicas eran extremadamente modernas y trabajábamos con una gran cantidad de material para seis meses», recuerda.

Era una época de mucho trabajo, exigencia y poca liquidez. «Cuando tenía un día libre bajaba en autobús, daba una vuelta por Sevilla y luego saltaba desde el Puente de Triana al río Guadalquivir, salía, me cambiaba y regresaba», narra entre risas, «yo no sé por qué lo hacía, era mi diversión». Hoy ese mismo impulso de riesgo, de emoción, lo tiene como paracaidista, un deporte que practica desde hace ya dos años. Si lo abordamos como metáfora de vida, eso ha hecho, ha saltado varias veces al vacío con arrojo, Beto asume una y otra vez aventuras en su vida y en su oficio, siempre con una sonrisa.

La exigente pasantía en la Hacienda Benazuza le dejará importantes aprendizajes: «Conocimiento, actitud –porque los cocineros contratados en ese lugar tenían una gran actitud para desarrollar su trabajo y aguantar “caña”».

GIRONA. EL CELLER DE CAN ROCA, LA FAMILIA

Beto Puerta tiene veintitrés años, está en Sevilla y ya suma cinco años poniéndole todo al oficio. La cocina en El Bulli Hotel-Hacienda Benazuza era exigente, durísima, según cuenta. Si alguien no daba la talla y no seguía el ritmo tenía que hacer maletas e irse de inmediato.

«Hice amistad con el chef del restaurante de la piscina, Rafa Zafra –hoy exitoso y propietario de varios restaurantes en Barcelona, fue formado por Ferran Adrià–, cuando estaba por terminar mi pasantía allí, le pedí consejo y me dijo, sin titubear, que buscara una pasantía en El Celler de Can Roca que tenía una estrella Michelin. Escribí y me respondieron afirmativamente». Antes de su partida, el chef de La Alquería, Rafa Morales, tendrá



Falsa burrata de queso guayanés, tierra de chorizo
y ensalada de tomate
Geviche de ponzu

“ Yo estoy muy inspirado en la actitud de respeto de Leonel Fernández y El Celler de Can Roca”

una deferencia con Beto: «Me entregó una carta para Joan Roca. Pasé semanas pensando si abría el sobre para ver qué decía, pero no lo hice. Evidentemente era una carta de recomendación, pero nunca supe qué decía en ella».

El Celler de Can Roca funciona en Girona, es un portentoso proyecto de alta restauración creado hace treinta y cinco años y dirigido por los hermanos Josep, Joan y Jordi Roca, que tiene su origen en el restaurante de los padres, Can Roca, fundado en 1967.

En esa emblemática cocina catalana, tan tradicional como contemporánea, Beto Puerta hizo tres felices y armoniosos meses de prácticas. «El ambiente de trabajo y de vida en El Celler era totalmente diferente a la atmósfera de tensión de la anterior experiencia. Allí todo era paz y amor», en este nuevo espacio el orden y la eficiencia eran producto del respeto hacia la mística de los hermanos Roca.

«Es un restaurante familiar, me recordaba mucho a mi familia, son tres hermanos. Vas a almorzar al restaurante de los padres, ellos son los que cocinan y comes con ellos y con sus padres, ya eso es otra cosa. Eso te descoloca por completo, eso no pasa en otros lugares».

La casa donde llegan los once pasantes, europeos, asiáticos y latinoamericanos, es pequeña. Construirán también allí una dinámica familiar. «En la cocina éramos como una orquesta, todo era perfecto, cada quien sabía lo que tenía que hacer. Era un lugar mágico».

El Celler para Beto Puerta será sinónimo de «paz, alegría y buena cocina», también el lugar donde por primera vez se aproxima a la repostería a través de Jordi Roca. «La comida de El Celler es más con los pies en la tierra, El Bulli era más volado. Esta es una cocina con raíz tradicional catalana dentro de lo moderno».

«Yo estoy muy inspirado en la actitud de respeto de Leonel Fernández y El Celler de Can Roca. Desarrollé mi personalidad con base en ellos: se puede guiar al otro con respeto, sencillamente diciendo las cosas como son. Cuando tú estás en ese tipo de restaurantes estás por vocación».

ROSAS. LA REVELADORA EXPERIENCIA EN EL BULLI

«Cuando termino mi pasantía en El Celler de Can Roca estaba muy cansado. Estaba ilegal, había terminado con mi novia en Venezuela y era invierno. Quería regresar a mi casa. Me devolví sin plan». Una vez en Caracas Beto trabajará casi un año con su hermano Iván en dos bares de tapas que él tenía en Paseo El Hatillo llamados Sangha y Caviar.

Antes de su partida a Venezuela, Beto había enviado una solicitud de pasantía al restaurante El Bulli en Rosas, ya en Caracas recibe la respuesta: «Usted ha sido aceptado como parte del staff de El Bulli (Rosas) para la temporada 2009. De aceptar, confirme su asistencia, debe llegar el 9 de julio a las 10 horas». Sin dudarlo decide volver. «Me voy muy nervioso, es el mejor restaurante del mundo».

El restaurante El Bulli estaba ubicado en la Cala Montjoi en el golfo de Rosas en Cataluña, donde desde junio de 2023 funciona el museo El Bulli 1846, dedicado a la impresionante trayectoria del emblemático restaurante de Ferran Adrià. Una apasionante experiencia culinaria creativa que, como el propio Adrià afirma, cambió el paradigma de la comida universal porque traspasó los límites de la experiencia gastronómica y la llevó a un altísimo nivel.

Será en ese lugar que Beto Puerta hará su tercera pasantía en España. Seis meses que él describirá como de búsqueda de la excelencia y «una experiencia de trabajo increíble que me abrió la carrera, me abrió un mundo de conocimiento gastronómico, aprendí combinaciones increíbles de sabores». Una experiencia concluyente. «Después de ella empecé a ser yo». En ese lugar Beto fortalecerá su conocimiento sobre organización y sistemas de trabajo.

El restaurante tenía una sala para cincuenta comensales y había cincuenta cocineros para atenderlos. En su comedor pasaban los mejores chefs para conocer lo que hacía Adrià. «Para mí estar allí era un sueño, era un ambiente de mucho profesionalismo, muy exigente. Ferran es intenso, no se involucraba directamente con el personal, pero marcaba el comportamiento en la cocina».

«Tenían un estudio de creatividad en Barcelona. Ellos cerraban seis meses para investigar. Yo pensaba que luego de esos meses de investigación creaban ya una nueva



Mousse de mango, crema catalana y gel de limón
Papas bravas SantoBokado

carta, pero no. Cerraban para investigar productos y técnicas, elaboraciones, mas no mezclas finales. Cero platos. Abrían y cuando arrancaba la temporada iniciaban con el menú tal como terminó en la temporada anterior y evolucionaban a lo investigado. Cada semana era un plato distinto, entonces era una cantidad de técnicas diferentes que veías toda la semana».

La competencia en el ambiente era intensa; todos buscaban sobresalir y aprovechar al máximo la experiencia y Beto Puerta también. «La dinámica dentro de la cocina estaba organizada milimétricamente. Desde que el grupo de cuarenta pasantes llegó, se encargaron del manejo eficiente del tiempo, asignar responsabilidades y puestos de trabajo para garantizar el ritmo de la cocina. La rapidez y precisión eran clave». Fue una competencia con otros y con él mismo.

Después de unos meses, sufre un accidente en la cocina con el aceite que utilizaban para quemar la médula del atún. Un compañero coreano que no manejaba bien el idioma no siguió las normas de manipulación. Quemadura de casi de tercer grado en una pierna. Un mes de reposo absoluto.

La experiencia cambió su visión del trabajo: «Llegué con freno de mano, ya no me interesaba la competencia. Decidí cumplir mi pasantía, de hecho, me invitaron a participar en la producción de las fotos de 2009. Culminé la estancia y me dije no quiero más, fue mucha pela, quizá fue que llegué a un límite».

El Bulli cerró sus puertas en 2011. Aún no han abierto. «La creación es muy difícil, no se puede crear y cocinar a la vez. Ferran Adrià tiene la cabeza llena de ideas, es increíble, dice que tiene muchas cosas que investigar aún». En junio de 2023 Beto Puerta fue invitado a la inauguración del museo como parte de la gran familia de El Bulli.

EL CIERRE DE LA ETAPA ESPAÑOLA

La amistad y el compañerismo dieron sus frutos. Al cierre de la estancia en Rosas pasa un mes con el pastelero César Bermúdez, en L'Obrador en Tarragona. «Lo conocí en El Bulli, fue la primera vez que hice una pasantía en pastelería. Estuve un mes, me lo gocé un montón. Yo siempre ando con buena vibra, dispuesto a aprender... la vida te recibe como vas».

La siguiente y última parada en España será en Carranza, País Vasco. El chef Txema Llamosas lo invita a reconceptualizar juntos el restaurante familiar Casa Garras. «Desarrollamos las ideas, el menú de degustación y empezamos a aplicar las técnicas que habíamos aprendido en El Bulli». Al estilo del chef californiano de la película de Pitoun, *Cocina americana*, Beto dormía al lado de la cocina. Allí pasará tres meses, trabajando de 7 a.m. a 1 a.m. Todo terminó cuando su papá le anuncia que compraron un local en Altamira Village. «Cierro mi ciclo en España para tener un restaurante propio en Venezuela».

VENEZUELA EN UN SANTOBOKADO

En Venezuela Beto inicia una etapa de identificación de proyectos. Llegó con las alforjas llenas de herramientas, ganas y visión de negocio. Se reencuentra con el chef Adrián Yáñez, excompañero de la escuela, construyen una amistad y comparten ideas. Yáñez era el chef encargado del CEGA, así que organizan en 2012 varios almuerzos que le permitirán por primera vez mostrar su cocina de autor. «De todo esto nace Ceviche 2.0, un servicio de *catering* y cursos para aficionados, que funcionó en Caviar y luego en Guardaviñas, el local de Alfonso Limes».

«Teníamos un carrito de sushi para armar estaciones en fiestas y eventos que luego nos robaron. El nombre nos condicionó, la gente pensaba que solo hacíamos sushi cuando también hacíamos comidas». No funcionó, comprendieron las limitaciones del concepto. Como dice: «Fue un aprendizaje. Perdiendo también se gana». Adrián Yáñez se fue a Irlanda y le deja a su socio el negocio. «Aprovecho y le doy la vuelta, creo Beto Catering, ofrecía servicio de cenas en casas y para bodas». Allí se reencuentra con Dino Abalo, quien sería su socio en SantoBokado.

SantoBokado, su ópera prima, abre sus puertas en Altamira Village en noviembre de 2015. Una elegante sala con capacidad para cincuenta comensales, protegida por la escultura del Arcángel San Miguel. Hasta la vajilla fue diseñada como parte del concepto. La cocina se integraba felizmente al comedor para generar un vínculo entre el cocinero y el comensal. Era un equipo de veinte personas.

En ese armonioso espacio no solo se revelará el sello autorral de Beto Puerta –híbrido, libre y lúdico, muy personal–, se conjugará la abstracción de todo lo comprendido. Allí Beto fue Beto Puerta más que nunca.

Un largo y provechoso camino recorrido: Caracas, Buenos Aires, Sevilla, Girona, Rosas, Tarragona, Carranza. Tiene veintinueve años y desde aquel metafórico Puente de Triana cada chapuzón virtual ha sido propicio. En SantoBokado decanta esa apasionante travesía. Jorge «Beto» Puerta es un chef de alta cocina en toda su dimensión: cargado de conocimiento, madurez, con experiencia como restaurador y pleno en su libertad creativa.

«La idea era romper los paradigmas aquí. No había un restaurante, más allá de Alto, que ofreciera una cocina tecno-emocional. Aplicábamos técnica para generar emociones.



Más allá de alimentar, queríamos descolocar al comensal. Era una cocina totalmente abierta, yo tengo influencia de la cocina española contemporánea, pero empezamos a fusionarla con sabores de aquí y de otros lugares».

Un menú de degustación de catorce a veintiún platos conceptualizado por Beto en los tres primeros años y luego con un talentoso equipo de cocineros como Daniel Raven, Yeczabel Molina, Luis Gómez. Una arrebatada fusión de sabores que desde el centro de la mesa convocaba la emoción de los comensales: «Crema de arepa de chicharrón, una deconstrucción del pabellón criollo con codorniz, diez tipos de ceviche, de causa limeña o un esférico de parchita con tierra de chocolate, colocado en la mano mientras unos lentes negros les impedía mirar».

SantoBokado duró cinco años, sorteó las dificultades que atravesaba el país y se adaptó a los cambios. «Fue fabuloso, nos divertimos, aprendimos, descolocamos a la gente». Por él pasaron chefs invitados como Jesús Escalera, Rafa Zafra y Tony Romero.



“ La idea era romper paradigmas. Aplicábamos técnica para generar emociones. Más allá de alimentar, queríamos descolocar al comensal”

JORGE «BETO» PUERTA HOY

SantoBokado cerró sus puertas en 2020. Ese mismo año Beto Puerta recibió el Premio Laurus como mejor chef del año. Beto «El máquina», fiel a la filosofía familiar y personal, siguió adelante sin titubear con sus aliados naturales y otros nuevos. Hoy es chef ejecutivo y socio de Volare Trattoria, con capacidad para noventa comensales, y del restaurante Beijing, ambos de la mano de su hermano Iván.

Hace un año se casó con la cirujana bariátrica Fabiola Colmenares, tiene una hermosa bebida llamada Paulina. Su esposa, amiga y cómplice, acompaña con entusiasmo su oficio de chef y restaurador. A ella la conoció por Instagram gracias a un amigo en común, en las vísperas de una compleja operación por una severa apnea del sueño. Comparten ahora no solo el placer del buen comer, el mar, los viajes y la música, también el amor por los perros, con el joven pug Paco, sino también interesantes proyectos comerciales en desarrollo, uno de ellos llevará el nombre de Lola, la San Bernardo de Fabiola.

Beto con una sonrisa y la cabeza llena de ideas, «trabaja, vive y disfruta», y son varios y ambiciosos los proyectos en desarrollo.



PLATOS DE AUTOR



Costilla de cerdo prensada y su jugo con risotto de shitake y champiñones

Berenjenas rellenas de queso de cabra de ajo dulce gratinadas, pomodoro y pesto





Causa limeña de remolacha y
reina pepiada y concha de arepa

Asopado de mariscos SantoBokado





— 1985 —

Roberto Guerrero

«Traté de tocar todas las cocinas»

Nació en el estado Barinas, el 23 de noviembre de 1985, pero su vida está repleta de Caracas porque desde los dos años allí se instaló. Su historia en la cocina no es la romántica ni común de meterse en los delantales de la mamá o dar vida a los libros de la abuela; a la cocina llegó por decisión propia y así ha seguido su camino. Dubái, las Islas Turcas y Caicos, Qatar y la isla de Margarita son los cuatro tiempos en los que Roberto resume su experiencia y le permiten ponerle nombre al actual capítulo de su vida: paz interna. En Margarita, donde reside junto a su familia, prefiere dedicarse ahora a la asesoría, gerencia creativa y entrenamiento de cocineros de otros restaurantes antes que tener uno propio

@chefrobguerrero

 Ana Carolina Arias

 Ángel Keynner, Jesús Alemán
y Kacrea Studio

ROBERTO GUERRERO ↗

En lo diferente puede estar la clave del éxito y en los extremos los puntos que terminan por unirse. En Roberto Guerrero, treinta y nueve años, nacido en Barinas, pero criado en Caracas, esta premisa cala muy bien, pues ni entró en la cocina por los olores de su casa o por las recetas de la abuela, ni su trayectoria como chef ha sido la de puramente fuego, colores y sabores. Sin embargo, no duda en asegurar que, «cuando toqué la cocina, después ya no me pude separar».

En realidad, todo comenzó así, como «un toque», porque nada advertía que la vida profesional de Roberto estaría en una cocina. «Hice todos mis estudios en Caracas y me fui por el área administrativa en la Universidad Católica Andrés Bello y en la Metropolitana, casi me gradúo».

La vida laboral comenzó con la venta de equipos de radio comunicación, pero empezó a cambiar cuando le preocupó el excesivo gasto que hacía al comer en la calle, y un amigo, inmerso en el mundo del restaurante, le fue enseñando maneras diferentes de alimentarse.

«Quise aprender a cocinar para mí, y me empezó a gustar muchísimo. Hice cursos cero profesionales, muy empíricos, pero me fui adentrando porque parte del aprendizaje era indagar sobre el restaurante internamente, y allí tocó por primera vez un restaurante, por primera vez una cocina profesional, y en adelante más nunca me separé, más nunca me pude separar de la cocina».

No era un adolescente para el momento, pero sin duda la rebeldía de la juventud, la búsqueda de satisfacción estaba muy presente. «Me iba muy bien, pero empecé a faltar a mi trabajo administrativo, me escapaba a la cocina del restaurante, y ni me pagaban, pero yo quería estar allí».

Con este afán de querer aprender, Roberto obtuvo su primera pasantía en el restaurante Alto, en Caracas, y la define como «una escuela increíble para cocineros».



Solo era pasante, no cocinero. En la mañana trabajaba en la compañía de radio y al final de la tarde se iba para el restaurante.

Aunque un año no es cualquier cosa, este fue el tiempo que necesitó Roberto para encaminar su verdadero talento. De manuales cuadrados de radio a creativos menús de comida, la brecha era grande. «El chip de la creatividad me atrapó; buscar más, indagar más, eso fue lo que me pasó en esa cocina particularmente, aun cuando esa parte no era para los pasantes. La adrenalina que vivía en el restaurante no me la daba jamás una oficina o cualquier otro lado, y pues empecé a indagar muchísimo más hasta que llegó el momento que tenía que decidir, si seguir trabajando en ventas o dedicarme a la cocina, y en efecto decidí».



“ Cuando toqué la cocina, después ya no me pude separar”

UN INICIO CLANDESTINO

El inicio fue en el Instituto Culinario de Caracas (ICC), en Chuao, y la dedicación al 100 %, con la ventaja de que el tiempo que compartió en las cocinas como pasante le permitió ubicarse prontamente en otras como ayudante de cocina.

Pero no todo fue ventaja, y a la pregunta de cómo en la familia fueron asumiendo ese cambio de vida, la respuesta es tajante: «Nada romántico».

«Fue terrible. Mi papá, ingeniero mecánico graduado en Estados Unidos, y mi mamá muy correcta en el sentido educativo... en realidad fue un lío porque nunca lo vieron bien. En esos tiempos el ser cocinero era muy tabú, no existían esos programas espectaculares de cocina y, por supuesto, mis papás no lo tomaron para nada bien. “¿O sea, no vas a terminar de estudiar?”. De hecho, dejé la universidad y no dije nada para tomar parte de la matrícula y pagar mis estudios de cocina. El inicio fue totalmente clandestino, pero yo quería arriesgarme porque en realidad me fascinaba mucho, hasta un punto que dije: “Bueno, si mi papá me regaña, me destierra, no me importa, esto es lo que me gusta”».

En su experiencia, Roberto considera que la cocina es una profesión rebelde, una profesión que de alguna manera lleva a romper las reglas, pero hay que saber hacerlo bien, «y parte de eso es lo que me llevó a arriesgarme y decirme: “Ya, yo quiero ser cocinero y a eso voy a dedicarme. Mira, papá, mira, mamá, lo que voy a ser es cocinero, no sé a dónde voy a llegar, no tengo ni idea, pero definitivamente esto es lo que yo quiero hacer”».



Cambiar de entorno, cambiar de trabajo, también le llevó a cambiar de amigos y allí Roberto descubrió otra característica de la dedicación a la cocina: es un mundo que te consume. «Fui perdiendo a los amigos de la universidad porque mientras ellos estaban disfrutando, yo estaba cocinando. Yo salía del trabajo en un restaurante de Las Mercedes a las dos y tres de la mañana, y ellos ya estaban terminando la fiesta, entonces ya no era el mismo contacto».

En todo caso Roberto ya estaba claro y siguiendo el consejo de un profesor: «Absorbe todo lo que puedas». Trató de moverse por los distintos restaurantes de Caracas y recuerda que había muchos y muy buenos. «Traté de tocar todas las cocinas habidas y por haber, porque además había muchísimos conceptos gastronómicos, un montón de lugares donde podías aprender y eso hice. Me quedaba únicamente alrededor de un año en cada lugar».

Conoció de cocina francesa, comida italiana, comida local, americana, pero lo que más le importaba era aprender la técnica. De allí que enfiló su ruta hacia el estudio de la estructura de un restaurante, la organización, la limpieza, la preparación interna. Estaba seguro de que eso era lo que más debía absorber.

Tanto fue este conocimiento, que conversar con Roberto va más allá de lo que comúnmente se habla con un cocinero, es entender, restaurante adentro o cocina adentro, lo que significa llevar una empresa, atender un cliente, preparar su comida y satisfacer su gusto o necesidad.

«Es que lo más difícil de una cocina es manejar su estructura, porque al final es un negocio en el que pasan demasiadas cosas al mismo tiempo y si no aprendes eso, no vas a poder liderizar una cocina, no podrás llevar un equipo de trabajo, cumplir estándares. Más allá de cómo utilizar el romero en la comida italiana, o como hacer una *demi-glace* de cocina francesa, es realmente importante conocer la estructura de una cocina».

Claro que Roberto también reconoce lo que quiere un cocinero en sus principios. «Quieres cocinar, aprender de salsas, sabores, pero cuando comienzas a crecer profesionalmente, entiendes que todo activo tiene un símbolo de dinero dentro de la cocina, y todo puede ser muy creativo, pero si no es rentable no vas a ir a ningún lado».

EMPIEZA EL MUNDO A GIRAR

Las frases con las que hoy Roberto explica el mundo gastronómico que le rodea tienen millas, fronteras, alegrías y tristezas. Hace aproximadamente doce años saltó de Caracas a Margarita, básicamente por un tema de seguridad; aquí hizo un amigo a quien empezó a ayudar en la cocina, previo al retiro que este tendría al Medio Oriente.

«Cuando mi amigo me dijo que su destino era Dubái, dije: “Yo también quiero”, aunque no sabía qué era eso. Se me metió en la cabeza irme y cuando investigué sobre Dubái, seguí pensando, este es el sitio».

Tan lejos como está este país de América, estaban las posibilidades de Roberto, pues no tenía ni contactos ni dinero, pero como le sobraban las ganas y soñaba en grande empezó a enviar correos a través de la plataforma de viajes TripAdvisor. De hecho, dice que lo cuenta y se impresiona de cómo pasó todo.

«Hice un correo base, una carta de presentación y un álbum de fotos. Envié no menos de mil correos para hoteles, me sentía un grano de arena porque estaba apostando a las grandes cadenas, Hilton, Marriott, hasta que un día llegó el correo de respuesta. Un solo hotel me respondió, y me hicieron la entrevista como a las tres de la mañana por el cambio de horario, el internet se caía, tuve que irme a casa de una amiga, pero al final logré el puesto».

Roberto fue contratado por un restaurante latino que quería comida venezolana, y como en el interín antes del viaje nació su primer hijo, Santiago, pues el compromiso era que la familia también pudiera mudarse.

Sobre sentirse satisfecho en cuanto a lo que se imaginaba, cuenta: «Fue otra cosa, la expectativa de trabajar afuera fue increíble, trabajar en un hotel de un calibre tan alto que en Venezuela todavía no existe, es asombroso. Era impresionante para mí estar en una ciudad como Dubái que es el futuro, era estar maravillado por todos lados, profesionalmente, personalmente. Fue una experiencia increíble, además que mi currículum empezó a ser enteramente hotelero y eso tiene una diferencia bastante grande en lo que respecta al restaurante .

Roberto reflexiona sobre cuál fue la razón de su éxito. «Los latinos somos exóticos, muy exóticos para el mundo del Medio Oriente. Nuestros sabores son exóticos, comemos dulce, salado, picante, amargo, todo al mismo tiempo y en un solo plato, y de ahí viene



Fagotinis de remolacha rellenos de *mousse* de queso feta servidos en salsa de eneldo, naranja a la parrilla y nueces garrapiñadas

Paseo por los Claros

Capressa

el querido asado negro que es un plato de carne, pero dulce, o la locura de poner azúcar a las caraotas, así como acompañar todo con tajada de plátano maduro. Y es que nuestra personalidad también es así, mezclada, y eso es lo que les gusta a los demás, esa es nuestra marca».

Afirma que la cocina extranjera es muy marcada y es así como un restaurante italiano lo lleva un italiano, el alemán un alemán y así comenzó a verse él mismo. «Yo soy venezolano así que vine a cocinar venezolano, soy latino y mi cocina es latina». Por eso hasta de reina pepeada disfrutaron en Dubái.

Y esa fue la cocina que llegó también a las Islas Turcas y Caicos. Cuando por razones de documentos su esposa e hijo no pudieron llegar a Dubái, Roberto tomó una nueva decisión: entre lo alucinante del país y su familia, decidió por lo segundo.

«La familia es para mí un tema muy importante, por eso ya no me importaba dejar Dubái, además de que para la fecha había ganado una carrera internacional y, si estaba con mi familia, estaba feliz y contento», como también felices estuvieron los dueños del hotel al que llegó y para el que instaló un bar latino en la playa que fue todo un éxito porque los olores, sabores, texturas, renovaron el espacio. «Allí vivimos un tiempo y me fue chévere».



“ La adrenalina que vivía en el restaurante no me la daba jamás una oficina o cualquier otro lado ”

LA TÉCNICA HACE AL MONJE

Cuenta que es así como a nivel de técnica su cocina se empieza a expandir, no solo la cocina venezolana, sino la latina. «Cuando realmente conoces la estructura de cómo se lleva un restaurante a escala internacional es impactante. Allí empezó a cambiar todo, al entender esa diferencia entre un cocinero y un jefe de cocina, un empleado y un gerente. Empiezas a ver la cocina de otra manera. Claro, siempre con el chip creativo».

Las experiencias de Roberto muestran los submundos de la profesión. Por ejemplo, el trabajo de los cazatalentos, una figura clave en el andar de profesionales porque ayudan a mover el currículum, a ubicar espacios de trabajo de acuerdo a las necesidades, el potencial y los deseos. «A través de ellos logré obtener trabajo en las Islas Maldivas, las Islas Turcas y Caico, en Europa y en Qatar».

«Pero es muy difícil, y fue importante que lo entendiera». Esta certeza lleva a Roberto a no dudar en decir que lo ideal sería que todos los cocineros pudieran salir de su país y experimentar, porque amplía los horizontes y cambia la mentalidad, la forma de ver

la profesión. «Ese salto me hizo pensar que quería ayudar a los cocineros a viajar. Por eso en Dubái cuando tenía la oportunidad de contratar un cocinero siempre eran venezolanos, siempre hice el máximo esfuerzo de llevar un cocinero de Venezuela que tuviera la necesidad, las ganas, la pasión por irse y aprender afuera, pero a lo grande».

Habla de lo experiencial, porque asume que la creatividad no se trata de cambiar el sabor, sino de realzar cada sabor. «Mi cocina siempre mutó a una cocina moderna y trabajando en un restaurante de alta gama debía ser así; nada tradicional, había elementos usuales, sabores, tonalidades cotidianas, pero también la clientela no come igual así que teníamos que trabajar una manera de calar en su gusto».

Cuenta entonces que en Qatar hizo asado negro, pero como en el Medio Oriente no comen dulce, salado y picante al mismo tiempo, preparó una salsa dulce para separar los sabores en el plato, y que el comensal avanzara según su gusto, que eligiera por sí mismo las tonalidades de sabor, pero al tiempo, si era un venezolano el que estaba en el restaurante, también podía comer todo junto y reconocer el innegablemente exquisito asado negro. «Mi cocina debía migrar a eso, por eso las bases que surgieron de mi trabajo en hotelería fueron detalles, finezas, técnica, y calidad. Siempre teníamos el reto de diferenciarnos de los demás».

PLANES DE LENTA COCCIÓN

Dentro de ese mundo grande surgió para Roberto otra oportunidad. Esta vez Colombia. «El sueño de cualquier cocinero es montar su propio concepto gastronómico, su propio restaurante, y a eso me arriesgué». Fue un concepto latino en el centro de La Candelaria, en Bogotá. «Fue un proyecto bellísimo y conté con mi esposa al 100 %. Pasamos un año montando el proyecto, el equipo, entrenando personal, haciendo todo el papeleo, pero cuando casi íbamos a abrir tuvimos una desgracia, se quemó el restaurante, y perdimos todo. Lloramos nuestro negocio, pero nos levantamos».

Un golpe duro, sin duda, como lo describe, pero la fortaleza que proporciona la familia, la experiencia consolidada y los buenos contactos son para Roberto lo fundamental en cada paso y, sin pensar directamente en «no hay mal que por bien no venga», sí cree que todo sucede por algo, y hoy no se ve en Bogotá con un restaurante. «Honestamente me veo muy feliz en lo que estoy, en el momento que estoy, posiblemente hubiera sido extremadamente feliz con mi restaurante, pero no es algo de lo que me arrepienta, en su momento sí fue difícil, muy traumático, pero agarramos fuerza y empezamos de nuevo».

El inicio fue de verdad. Colombia tuvo que quedar atrás y la salida fue con solo cincuenta dólares en el bolsillo que hasta pareció sospechoso a la inmigración de las Islas Turcas y Caicos, a donde regresó contrato en mano, ya sin muchas exigencias, más bien con la idea de recuperar la economía familiar y tomar decisiones.



Ensalada de tomates y ají dulce con su caldo clarificado

La decisión más adelante fue Venezuela, aunque sin un asentamiento completo, pues siguió tomando contratos privados en Marruecos, en España, en Indonesia, en las Islas Maldivas, hasta que llegó la pandemia, y la vida se paralizó. A él lo agarró fuera del país, y lo que le preocupó es que el segundo hijo había nacido y el plan de unirse nuevamente e instalarse en la isla Mauricio se frenó.

«Esperando que bajara la pandemia me salió una oportunidad en el Caribe, en las islas vírgenes británicas, pero con contratos cortos porque es un lugar turístico y trabajan por temporadas, pero igual creamos una gastronomía de fusión latinoamericana y caribeña que quedó buenísima, aunque en realidad me enfoqué en un proyecto con el que soñaba, el Mundial de Qatar».

Estaba claro que esta era una meta de cocción lenta. «No solo era trabajar en el Mundial, íbamos a trabajar para el equipo de Brasil, un equipo mundialista, y en efecto como parte del equipo de chefs fue una experiencia que jamás ninguno había vivido. En nuestras manos estaba la gran responsabilidad de alimentar un equipo, los estándares eran increíblemente altos, no podía haber contaminación cruzada, al jugador no podía pasarle nada a nivel estomacal, pero fue una experiencia bellísima, creo que de las más gratificantes en el ámbito profesional que he tenido».

El único problema del momento es que Roberto apostaba al triunfo de Argentina, pero pensar que su currículum diría que fue el chef que atendió al campeón del mundo era una gran felicidad. «Realmente fue maravilloso trabajar para ellos».

“ Cuando eres joven, cuando no sabes de qué se trata un restaurante, piensas que la única manera de crecer es siendo el dueño de uno, cuando en realidad es muy complicado aquí y en la China”

CON VALORES TAMBIÉN SE COCINA

Con tantas cocinas encendidas que lleva Roberto salta la pregunta de cómo es trabajar con él. Y, en efecto, la respuesta es de esperar: «Difícil, porque me convertí en una persona muy exigente».

Claro está, de inmediato también agrega lo que justifica la disciplina, la severidad, «pero no por mal, siempre le digo a mi gente que todo tiene una razón. Si un pollo no se descongela en agua es porque se hace un caldo de bacterias riesgoso para el que se lo coma, y la mejor manera de explicarlo es “no le des a un comensal algo que no darías a tu hijo”».

Para Roberto esto fue lo que hizo la hotelería en él. «Más allá de cocinar rico, de crear una receta con sabores mezclados, me hizo muy exigente, una característica que dentro de esta operación es importante».

Precisamente sostiene que, para darle un balance a su vida, en el día a día, en su rutina familiar, baja la candela. Es tranquilo, relajado, hasta desordenado, y disfruta de su mejor plato: lenteja con arroz y tajada.

«Todo cocinero cocina rico, porque eso se aprende y una de las cosas que les digo a mis cocineros cuando están entrando a un trabajo es: “Prefiero que entres sin saber cocinar, porque vas a aprender a hacerlo, pero que conozcas a fondo la estructura de una cocina, que un plato debe salir limpio, que la organización de la cocina es clave, que los tiempos en la cocina son importantes, que la contaminación cruzada es grave”», y destaca que de las lecciones que dejó la pandemia es la seriedad que la hotelería y la restauración les dieron a los estándares sanitarios.

«Recuerdo detalles en Qatar. Los estándares sanitarios eran tan altos que, si faltabas a uno, podías tener tiempo de cárcel. Los gobiernos se tomaron en serio la pandemia porque se perdieron muchas vidas y eso hizo que nuestra rama se hiciera muy exigente. Ya no puedo ver a alguien descongelando pollo en agua, y eso a lo mejor fue normal en mi carrera, pero ahora ya no, porque la pandemia hizo cambiar el estándar hotelero y va más allá de saber cocinar».

LA VENEZUELA QUE ENCONTRÓ ROBERTO

En efecto la exigencia cansa, y más de diez años en hotelería fueron extenuantes para Roberto. Por eso volver a Venezuela fue nuevamente la opción y, si el objetivo era descansar, disfrutar la vida con dos niños de nueve y cuatro años, evaluar el mercado y plantearse nuevamente caminos, el mejor lugar era la isla de Margarita, y aquí está.

En este tiempo Roberto reflexiona sobre si ciertamente todo cocinero quiere tener su propio restaurante. «Creo que eso varía en cada persona y en cada etapa de tu vida. Hoy por ejemplo no quisiera tener un restaurante, siento que he madurado y no quiero esta locura, y estoy donde estoy por eso. Cuando eres joven, cuando no sabes de qué se trata un restaurante, piensas que la única manera de crecer es siendo el dueño de uno, cuando en realidad es muy complicado aquí y en la China».

Roberto afirma que consiguió una Venezuela diferente, en evolución, y particularmente sobre la restauración percibe un *boom* gastronómico muy fuerte, pero con curvas de balance muy diferentes a las de los demás países. «Las curvas aquí son: altas ventas en principio y luego un bajón, y eso hace que los restaurantes estén muy de moda, pero con más inestabilidad de lo normal, y un restaurante no debería comportarse así».

Sin embargo, para su experiencia y enfoque es genial, porque le permite aplicar su amplio conocimiento. «Asesoro y hago consultoría, y eso me gusta porque procuro



para mis clientes aplicar estándares que aquí no existen, o en muy pocos restaurantes, y eso me hace sentir como el cocinero que pone un grano de arena para implementar modelos sanitarios, logísticos, operacionales, que puedan marcar la diferencia en el negocio».

Insiste en lo desafiante y por tanto interesante del área de consultoría en el ámbito gastronómico, porque busca siempre rebasar las expectativas. «Montamos la estructura gerencial, defino la carta, los menús, los procesos y eso es gerencia creativa, pero además cocino, porque entreno al personal, así que me gusta porque hago un poco de todo; en cambio cuando solo eres cocinero te toca estar en un área específica, o no puedes modificar la carta en cierto tiempo o no compartes la visión con el dueño, y en Venezuela eso es complejo, porque existe la presión de vender y eso hace que creativamente algunos inversionistas estén reacios a arriesgar o hacer conceptos nuevos, aunque en Caracas los hay y los aplaudo, pero falta que eso pase en otros estados del país».

En relación con la calidad, la innovación, Roberto dice: «Diste en el clavo», cuando se piensa que parte del problema es la baja cultura de mantenimiento, de detalles, que existe en Venezuela. «Somos serviciales, buenos anfitriones, pero llegar a estándares altos es costoso», y el ejemplo que ofrece es aprovechable hasta en los hogares comunes.

«Aquí se acostumbra a limpiar las áreas de trabajo con un trapito, y no hay nada más contaminante que eso, porque es agarrar el sucio y llevarlo a otro lugar. Pero, ¿qué es más económico: comprar varios trapitos al mes o bultos de papel secante? Los estándares cuestan, la calidad cuesta, los detalles cuestan, por eso hay que estar en buena conexión con el inversionista para hacerle entender por qué gasta en bultos de papel absorbente y no en tres trapitos a la semana».

Explica que en el camino de la restauración lo intangible se convierte en hechos, en muestras de felicidad del cliente, en retorno de comensales, en la frecuencia de volver al lugar, en una satisfacción que probablemente se percibe a futuro y por eso hay que tener músculo y paciencia, porque el futuro es futuro. Incluso Roberto percibe que, en el caso de los hoteles, las diversas situaciones de crisis han llevado a una reducción de ocupación de al menos un 60 % y por eso ahora se ven lugares más pequeños, con muy buenos estándares de calidad, porque a baja escala pueden tener más detalles y finezas.

Al decantar elementos de su trayectoria, siente que la vida en la cocina es una relación de amor-odio, porque exige tiempo, resta calidad de vida con la familia; sin embargo, la adrenalina de la cocina le resulta increíble, la creatividad constante, la motivación por fascinar a los clientes.



En todo caso precisa que en este momento no es un cocinero que busca tener negocio propio, aunque no descarta desarrollar un concepto gastronómico que le defina. «Nada está escrito en piedra, si sale un inversionista al que le gusta mi visión, pues lo haría, pero realmente bajo mis condiciones, y una es desarrollarlo en Margarita, en mi isla, con mi familia. Margarita tiene un potencial asombroso, hay poco riesgo de hacer algo nuevo y existe la clientela para una idea de alta gama».

Destaca que Margarita tiene ingredientes únicos en su patio trasero, el mar, hecho que conoce porque ha investigado con los pescadores la cantidad de especies que se pueden capturar. «Esta región tiene un ecosistema como muy pocas islas. Tiene desierto, montaña y mar, y no todo el Caribe es así. Lo que nos hace falta en Venezuela es que muchos creamos en la idea de vender nuestra gastronomía, ya se está posicionando de una manera interesante, pero debemos tomar el ejemplo de Perú, porque allí el gobierno fue un factor importante en asumir la gastronomía como un incentivo turístico. Y Venezuela tiene también ese potencial, pero tenemos que apostar todos, los cocineros, la clientela, el sector privado, el sector público, todo lo que significa trabajar el turismo gastronómico».



A la gallega. Pulpo cocido a baja temperatura acompañado de pork belly crocante, espuma de papas y paprika ahumada. Sofrito español y aceite de chorizo

AL FINAL PAZ

«Este capítulo de mi vida se llama paz interior total. Estoy en mi casa, en familia, sigo cocinando y explorando creativamente insumos gastronómicos. Estoy en mi isla, la playa, si tengo un día libre lo disfruto en el mar con mis hijos, pero quiero que eso se convierta en una constante, estar en paz interior, porque la hotelería es un mundo fuerte. Quiero seguir dedicándome a lo que sé y me gusta, pero con esta misma paz interior que hoy me envuelve».

“ Más allá de cómo utilizar el romero en la comida italiana, o como hacer una *demi-glace* de cocina francesa, es realmente importante conocer la estructura de una cocina”

PLATOS DE AUTOR





Transición a tierra firme. Filet de medregal acompañado de puré de merey, alcachofa frita, chimichurri ahumado y gel de limón

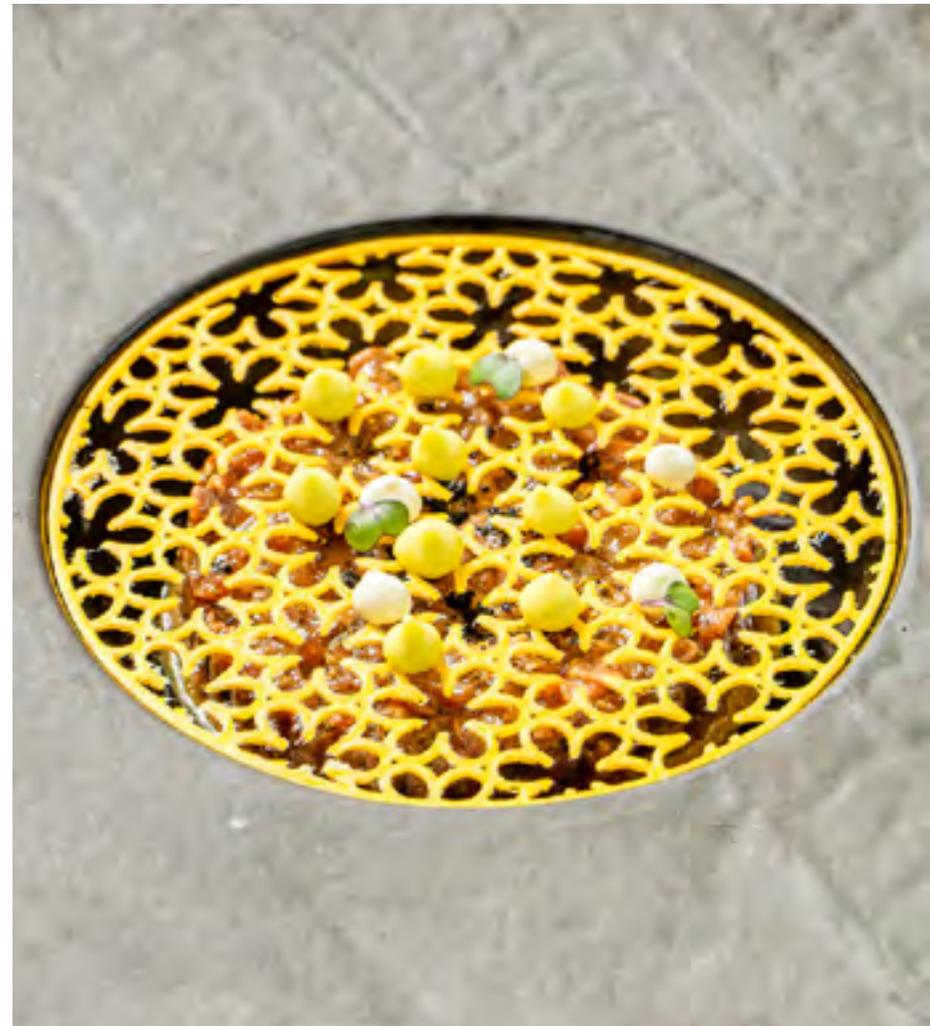
Brisa mediterránea. Tartar de tomates frescos y secos, aromatizados con hierbas mediterráneas, acompañado con tomates confitados, polvo de aceitunas negras, cebollas encurtidas, emulsión de pepinillos encurtidos y crocante de cenizas de berenjena





Brisa mediterránea. Tartar de tomates frescos y secos, aromatizados con hierbas mediterráneas, acompañado con tomates confitados, polvo de aceitunas negras, cebollas encurtidas, emulsión de aguacate, emulsión de pepinillos encurtidos y crocante de zanahoria ahumada

Visita a Casablanca. Tartar de res marinado en especias marroquíes acompañado de crocante de cúrcuma y zanahoria, alcaparras fritas, emulsión ahumada de aguacate y emulsión de ajo rostizado





— 1986 —

Daniel Torrealba

«Hago cocina para los sentimientos»

Nacido en Acarigua en 1986, conocido como «el Llanero», huye de las vanguardias culinarias al uso en favor de la investigación de los sabores venezolanos. Entrenado en los fogones desde muy pequeño, impulsa la gastronomía criolla como identidad cultural. Busca consolidar un recetario mientras aplica lo aprendido tanto en otras latitudes como en sus careos con la muerte. Afirma que los cocineros se equivocan más de lo que la gente se imagina, lo que pasa es que nadie se da cuenta: «Es más, me encanta cuando nos equivocamos»

@danieltorrealba_chef

 Víctor Amaya

 Liliana Martínez

La vida de Daniel Torrealba se cuenta a siete tiempos, y con preparados que él mismo delinea. Nacido en Acarigua, estado Portuguesa, comenzó a preparar comidas desde muy pequeño aunque, su primera filipina la portó con más de veintitrés años.

Desde entonces ha tenido experiencia trabajando en reconocidos restaurantes de Caracas, también de otras latitudes con estrella Michelin, en los que intentó por su cuenta, en los que inventa cuando le es requerido. Ha sido estudiante, asistente, cocinero, jefe de cocina, chef encargado, hombre de aplausos.

A sus treinta y ocho años de edad, ha cumplido los propósitos que se había trazado en la década anterior. «A los treinta años, en esa década, quería tener un restaurante de comida venezolana, donde pudiera expresar todas mis ideas y demostrar mi capacidad de trabajo. Y después de los cuarenta años quería tener un restaurante pequeño donde se pudiera hacer mucha comida venezolana, pero con un trabajo más detallado y más estilizado». También se proponía «ser una referencia de la cocina venezolana en Latinoamérica».

Era la ruta que «el Llanero» lleva transitando casi dos décadas, con ciertas desviaciones y aventuras, pero un puerto claro: estudiar, conocer, divulgar y saborear la cultura culinaria nacional.

«En el sistema educativo nadie te habla de la gastronomía como una expresión cultural, que lo es y de las más importantes. Para hacer cualquier cosa, primero tienes que comer. ¿Qué define la manera de comer de un grupo de personas? El entorno. Si aquí no crece kiwi por qué demonios vamos a comer kiwi. Aquí lo que crece es el mango. Luego, en ese sitio hay unos seres humanos que han desarrollado unas herramientas, que tienen un conocimiento adquirido, una experiencia. Y eso influye en nuestras maneras de comer».



Torrealba cree que en Latinoamérica «la vanguardia tiene que tener sentido social obligatoriamente. Parte de ese deterioro cultural es que tú no te conozcas, que no te importe lo que haces. El sistema educativo, por la renta petrolera, no te forma para tener identidad: cuando tienes plata para comprar lo de afuera, qué te importa lo de adentro».

Daniel Torrealba tuvo su restaurante de cocina venezolana, El Asador (2016-2021). «Era muy coherente con lo que yo he dicho y hecho toda mi vida. Cerró por asuntos económicos del país». Desde entonces lidera Maíz, una arepera dentro del Instituto Culinario de Caracas, «que transmite un mensaje de identidad y, más allá de la comida, tiene el concepto del país que queremos. Yo creo en algo que dice Andoni Luis Aduriz: la cocina es un centro de formación social».

Por ahora, admite, si bien no es una referencia latinoamericana –su aspiración de 2008– «soy una referencia en la cocina venezolana en Venezuela. Quizá de las pocas nítidas y contundentes que hay. Además, con mucha coherencia desde un principio, y por eso estoy contento. Para mí tiene sentido cocinar aquí en Venezuela».

Este portugués busca aportar a un movimiento gastronómico nacional y a la sociedad. Por eso fundó Merecure, un servicio de cocina llanera tradicional para *catering*, que es también un proyecto de investigación que se enfila a la construcción de un recetario «que sea referencia, porque no hay». Allí se incluye conocer el porqué comemos lo que comemos, con su ámbito antropológico y sociológico. «Ah, que en medio de esa echadera de broma nos emparrandamos y hacemos carne en vara, es verdad».

Daniel Torrealba ha estudiado la cocina peruana, la nueva cocina vasca y la catalana, y ha entendido que la nueva cocina venezolana debe emocionar. «Lo que yo hago no es solo una cocina para los sentidos, sino para los sentimientos. Que la gente se sienta orgullosa de lo que es por lo que come».

Hasta ahora, eso sí, su principal receta incluye el agradecimiento, ingrediente clave en los sabores de la vida de este llanero nacido en 1986 y que estuvo cerca de no contarla más allá de 2004.



“ El sistema educativo, por la renta petrolera, no te forma para tener identidad: cuando tienes plata para comprar lo de afuera, qué te importa lo de adentro”



PRIMER TIEMPO: buñuelo de yuca relleno con pisillo de bagre salado y mojito de cilantro

Daniel Torrealba creció en una Acarigua que recuerda como pequeña, pero no rural. «Era un pueblo desarrollado porque era un polo agroindustrial. Allí hay tierras muy buenas y mucha comida campesina. Por eso mismo hay bastante dinero también». Sus padres, ella dueña de una peluquería y él agricultor con una finca, aprovechaban para explorar otras disciplinas; la repostería y la escritura, respectivamente.

Vivían en la urbanización La Guajira, donde se instalaba un mercado popular muy surtido. «Los sábados era el gran día, porque además de los alimentos se vendía ropa y había pescados de río, gente vendiendo arepas, empanadas, pinchos. Eso se convertía en una fiesta popular. Yo iba con mi papá, y me tocaba hasta escoger la gallina viva que íbamos a sacrificar. Mi premio era que desayunaba lo que quisiera en el mercado, y allí probé diez mil cosas. Por eso tengo tanta afinidad y claridad sobre los sabores criollos».

A los cinco años ya estaba frente a un caldero. Su tío Francisco, conocido como «Chicote», le enseñó a preparar una salsa para una pasta con chorizo, «que se veía roja, tenía orégano, y la recuerdo sabrosísima». Aquel pequeño también aprendía de su abuela, sus tías, su mamá y de su padre.

No mucho después pasó de espectador a protagonista, aunque su primera vez solo en una cocina fue de alarma. «Yo tenía seis años, y a mí siempre me ha dado hambre de noche. Un día me desperté y me fui solito a la cocina. Agarré una naranja y me puse a pelarla, pero lo que hice fue echarme una cortada en una mano. Imagínate eso a las once de la noche en Acarigua. Yo desperté a mi mamá con la mano ensangrentada. Tuvieron que llevarme al ambulatorio cerca a agarrarme puntos».

Más tarde ya tenía ocupaciones culinarias. «Yo iba con mi papá a hacer las compras y aprovechaba para fijarme cómo el tipo que vendía pollo los cortaba, o cómo lo hacía mi papá en la casa. Me acuerdo clarito cómo mi abuela me enseñaba que había que buscar la “coyuntura”, que es donde está la articulación. Además, cuando llegaba del mercado me ponía a aliñar la carne y picar algunas cosas. Era voluntario, porque tenía esa afinidad con la comida y con la idea de comer sabroso».

El primer plato que preparó Daniel fueron unas albóndigas. Y durante algún tiempo esa era la estrella de su oferta. «Carne molida aliñada, pimentón, cebolla rallada, ajo,

salsa inglesa, sal. Después hacía una salsa de tomate con onoto y las ponía a cocinar allí. Queda riquísimo».

La infancia de Daniel transcurrió en el Colegio Latinoamérica, donde cursó primaria. Era un plantel privado donde había buena instrucción. Pero lo que más recuerda eran las meriendas. «Mi papá y mi mamá se fajaban para que comiéramos sabroso, y la gente siempre buscaba intercambiar la comida con mis hermanos y yo. Había mucha afinidad hacia el placer de comer, y en la casa había muchos libros de cocina, como el de Armando Scannone».

De tanto entrar a la cocina, Torrealba, entre los doce y quince años, era «un artista con un cuchillo en la mano». Pero, aun así, la cocina no estaba en su plan de vida. Era una manera de disfrutar la vida, no de sostenerla. Su futuro, en todo caso, estaba alineado con su gusto por el campo. «Yo soy muy rural. Yo sé cazar, andar en el monte, sembrar».

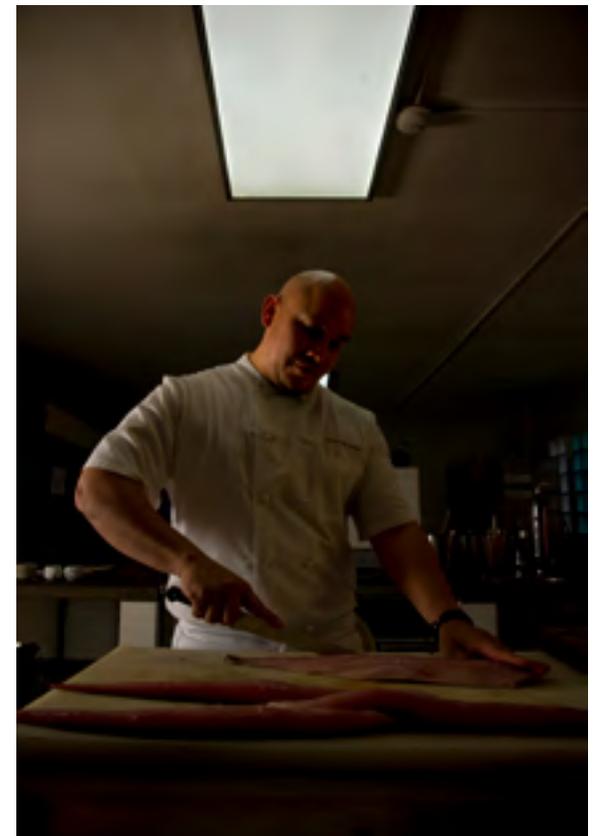
SEGUNDO TIEMPO: arepita rellena de pecho caldereao

Cuando terminó la primaria, Daniel llegó al liceo Eduardo Chollet Boada. Pasó de la educación privada a la pública y, dice, pudo notar que estaba mejor preparado que otros compañeros. «Cuando llegamos al liceo nos reencontramos con todos los chamos con los que habíamos crecido en la calle. Era como una extensión de la echadera de broma en La Guajira, pero uniformados».

Con la *chemisse* azul llegó también el sentido de responsabilidad. «Mi mamá y mi papá no pudieron terminar su vida universitaria, por cosas de la vida. Ella estudiaba Medicina y él Ingeniería Agronómica, pero salieron preñados. Ellos nos mostraban mucho a sus amigos que estaban en el mundo universitario. Nuestros primos también se habían ido a la universidad; los veíamos con admiración. Así nos entraron las ilusiones de salir de Acarigua».

Torrealba además comenzó a jugar béisbol. «Fue una parte muy, muy importante de mi vida. Hasta los dieciséis años estuve siempre jugando, y lo hacía muy bien pero no tenía mentalidad de competidor. Mis padres se interesaban más en la parte de los estudios y el conocimiento».

Esa segunda década de vida también tuvo otra particularidad: incrementó los viajes. «Íbamos mucho a Barquisimeto, Guanare, Valencia, Apure. Nos gustaba mucho ver la dinámica más urbana, más de ciudad. Y siempre en esas visitas nos llevaban a ver las



universidades. En vez de ir a parques de diversiones, íbamos a museos, conciertos de música popular, y uno aprovechaba de ver en Acarigua lo que solo podía ver en televisión, como la comida rápida».

Su primera vez en Caracas fue durante una excursión escolar. Un autobús. Un madrugón. Una visita al Museo de los Niños. «Cuando vi Parque Central, ese poco de carros y de edificios, ahí sí nos quedamos alumbrados». Con el tiempo, la capital perdió su atractivo. «Es que no me gustaba mucho, yo soy demasiado montuno, me encanta lo rural. Yo puedo vivir tranquilo en un pueblo. Yo no necesito una vida metropolitana».

Finalmente decidió estudiar Agronomía, y se inscribió en la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA). Corría el año 2003 y el muchacho se mudó a Barquisimeto, a vivir con su primo Miguel Ángel López. «Me enganché mucho con la cocina porque por primera vez tuve televisión por cable y vi el Gourmet Channel y otros que pasaban programas así todo el día».

Pero cocinar seguía sin ser una opción de vida. «Yo tenía clarito que quería estudiar Ingeniería Agronómica, por mi afinidad con el mundo rural, la agricultura. Pero eso sí, en universidad pública. En mi casa siempre han creído que la educación es un derecho».

Con su cupo asignado por el Consejo Nacional de Universidades gracias a sus notas de secundaria, a los dieciséis años pasaba del pupitre de la UCLA al mesón de su cocina. Así pasaron dos años, hasta que su carrera se truncó.

“ Yo soy demasiado montuno, me encanta lo rural. Yo puedo vivir tranquilo en un pueblo, no necesito una vida metropolitana”

TERCER TIEMPO: arepa de camiguanas rebozadas, con crema de aguacate y ají dulce margariteño

La aplasia medular es la desaparición de las células encargadas de la producción de la sangre en la médula ósea. Un paciente con tal enfermedad queda expuesto a que una infección se complique. Una receta que nadie quiere en su vida. «Bueno, a mí eso se me dañó».

El primer síntoma que Daniel sintió fue un sangrado constante por las encías. Acompañado de su mamá, fue a un médico que pidió exámenes de laboratorio. «Cuando llegamos a la emergencia me dicen que deben internarme inmediatamente. Y así fue. Me hicieron pruebas y los médicos creían que yo tenía leucemia. De allí en adelante mi vida cambió, se apagó y durante tres años lo único que hice fue ocuparme de procedimientos médicos».

Viajó a Caracas para ser hospitalizado en el Hospital Militar y determinar finalmente un diagnóstico. Aplasia medular, le dijo un médico, «luego de una punción lumbar que

es el dolor más fuerte que he sentido en mi vida». Medicado y en aislamiento, debía someterse a un trasplante de médula ósea que no había cómo costear. «En ese momento funcionaba el convenio de salud Cuba-Venezuela, y nos ofrecieron ir a La Habana».

Su hermano menor, Miguel, se convirtió en donante y juntos llegaron al Centro Internacional de Salud La Pradera –«que es donde atendían a Maradona, tenía una casa ahí; pero también para allá van un montón de famosos»– en La Habana. El trasplante se concretó en el Centro de Investigaciones Médico Quirúrgicas, «un hospital buenísimo que, está claro, es solo para la élite cubana y para quienes ellos quieran atender».

Torrealba le dijo adiós a su cabello largo. Además, pasó a estar aislado en una habitación, solo. «Yo tenía diecinueve años y me tocó aceptar que me podía morir».

A sus padres los médicos les informaron que las probabilidades de éxito de la intervención quirúrgica eran menores al 40 %. Él lo supo dos años después. «En ese proceso me conocí yo mismo, entendí la muerte». Estuvo nueve meses en La Habana.



“ Yo tenía diecinueve años y me tocó aceptar que me podía morir”

Luego continuó su tratamiento y recuperación en Venezuela, viajando a Cuba cada tres meses primero y cada semestre después. El proceso total duró tres años. «En la última visita a La Habana, cuando ya yo me sentía bien, pregunté si podía retomar mi carrera, mi vida. El médico me dijo que no podía volver a estudiar Agronomía porque una de las posibles causas para la enfermedad era intoxicación por un agroquímico. Ahí sí caí en una depresión horrible, yo no le veía sentido a nada. No me maté por el dolor que le iba a causar a mi mamá, mi papá y mis hermanos; pero sí lo pensé».

Volvió a Acarigua a «no hacer nada», excepto cocinar «para matar el aburrimiento». Un día su papá le dijo que viajase a la capital para visitar a sus hermanos, y le sugirió visitar escuelas de cocina. «Ahí por primera vez me imaginé siendo cocinero, y vi una luz».

Conoció el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) y no le llamó la atención. Pero luego llegó al Instituto Culinario de Caracas (ICC) dirigido por Héctor Romero, donde se inscribió. «La primera vez que me puse esa filipina me impactó. Además, me gustaban las clases, aprendía rápido, estaba como pez en el agua. A mí la Agronomía me gustaba, pero no se me hacía fácil. Esto sí».

CUARTO TIEMPO: tostón de topocho con pisillo de carne seca

Siempre le han dicho «Pa-pelón» en su ciudad natal. Nació sin cabello y el apodo familiar se hizo ley. En la escuela se mantuvo, y en la universidad lo acompañó. Cuando entró al ICG usó el que muestran los documentos de identidad: José Daniel Torrealba. Pero allí compartía clases con José Gabriel y José Eduardo. «Todo el mundo empezó a llamarnos por el segundo nombre, y así quedó para el resto de mi carrera».

O casi, porque apenas comenzando clases en 2008 tuvieron un encuentro con Sumito Estévez para darles la bienvenida a los nuevos: «Ah, tú eres “el Llanero”, ¿verdad?», le soltó. «Tuve nombre dos días nada más. Aunque a la filipina no le puedo poner eso, sino el Daniel Torrealba».

Fueron momentos de definiciones. Primero, de decir «yo quiero ser cocinero», no solo por dominar los fogones desde los quince años, sino por encontrar el camino para un *modus vivendi*. «Cuando tomas esa decisión y te identificas con tu oficio te sientes libre, y es un privilegio. Ahora, también tiene sus consecuencias porque todos los seres humanos somos esclavos de la pasión que tengamos. Eso te divierte tanto que quizá te pasa factura en otras cosas».

Encontró entonces una vocación de sabores. «Empecé a entender lo fuerte que es la comida peruana, que en ese momento estaba en plena efervescencia. La primera vez que yo probé un ceviche en mi vida fue en el ICG. Lo que yo no entendía nunca era por qué nadie hacía comida venezolana. Entonces, yo empecé a hacer todas mis evaluaciones con cosas de comida venezolana, porque mis referencias eran cosas del monte, populares. Yo no conocía lo que era una mostaza Dijon, ni en mi casa jamás se comió una rúcula. En mi casa se comía pato guirirí, pato real, pescados de río en sancochos a leña».

Así empezó a estudiar a los cocineros peruanos, el trabajo de Pedro Miguel Schiaffino y su comida amazónica, Alex Atala en Brasil. Porque «el peruano en su casa hace causa, ceviche, pastel de choclo y va a un restaurante y come eso también. Está bien que exista el sushi, lo que no es normal es que no haya un movimiento de cocina venezolana consciente que la promueva».



QUINTO TIEMPO: sopa de quinchonchos verdes con bollitos aliñados, cochino y queso llanero

Los estudios formales en el Instituto Culinario de Caracas duran un año, pero en los pasillos del lugar se sabe que «para cocinar de verdad hay que ir a un restaurante». Culminado su primer trimestre, Daniel Torrealba buscó en internet cuál era el mejor sitio en la capital. «En ese momento era Alto. Me aceptaron una pasantía. Empecé a probar cosas nuevas, más refinadas, con Carlos García que me parece un genio de la cocina y se vacila mucho ser cocinero».

En Alto vio una cocina profesional a todo vapor, y en el comedor del ICC vio la mayor creatividad. «Se cambia el menú cada semana y he podido cocinar directamente con Héctor (Romero, el director) que me parece puede ser el cocinero de Venezuela con más ideas».

En 2009, el de Acarigua se fue a Perú. «Me fui a Lima para buscar mejorar mi técnica, pero cuando llegué allí me di cuenta de que los cocineros eran todos cocineros muy populares. Lo que hay allí es un tema de sabores e identidad. No me fui buscando eso, pero fue lo que encontré».

Trabajó en Malabar, de Pedro Miguel Schiaffino, y en un restaurante *nikkei* llamado Costanera 700, fundado por Humberto Sato. Además, asistió a Mistura, la Feria Gastronómica Internacional de Lima, y no solo escuchó las ponencias de los invitados como Atala o Aduri, sino que tuvo la oportunidad luego de cocinarle a Joan Roca cuando visitó el restaurante donde él trabajaba. «Para uno eso es lo máximo».

Cuando regresó a Venezuela conoció a Edgar Leal, de quien aprendió también que la comida tiene un lado empresarial, fundamental para quien quiere gestionar su propio restaurante de autor. «Trabajé con él en Mohedano, hasta que cerró. Luego logro conectar con la gente de Astrid & Gastón, y me contratan como chef. Imagínate un chamo de veinticinco años en un restaurante de renombre internacional, sin experiencia, liderando equipos. Era emocionante pero también hay mucha presión, mucha ansiedad por las expectativas, además del ego».

Con su bautizo como chef –«cocineros somos todos, pero chef es un cargo»– llegó el reconocimiento: las entrevistas, las publicaciones, las fotos, las invitaciones a eventos, los regalos. «Allí estuve un año mientras venía trabajando con Edgar Leal en lo que terminaría siendo el restaurante Leal».



SEXTO TIEMPO:

carne en vara con cachapas y queso de mano

Aquella aventura europea inició por cansancio, pero también por cambiar de aires. En 2014 a Daniel Torrealba le fue diagnosticada una meningitis. El médico tratante le informó que su estilo de vida no era sano: mucho trabajo, fiesta y alcohol, poco descanso. «Me dijo que mi sistema inmunológico se deprime con tanto estrés y tantos excesos, y por eso fue fácil para un virus entrar. Por ese mismo camino se despierta un cáncer facilito y te mata».

Torrealba volvió a estar hospitalizado, de nuevo de reposo, una vez más bajo tratamiento. No podía trabajar, ni cocinar, ni hacer nada. Solamente estar en casa, comer, caminar, y estar tranquilo.

Aquel nuevo encuentro con la idea de la muerte lo paralizó. «Por primera vez me cuestioné si quería seguir siendo cocinero o no. Yo después del trasplante de médula ósea no había ido a terapia con psicólogos ni nada porque sentí que no me hacía falta. Pero esta vez sí fui. Ella me dijo: “¿Si yo quito el mundo de la cocina de tu vida, estarías contento con lo que queda?”. Y la verdad es que no había nada».

Torrealba entendió que la cocina se había convertido también en un exceso. Entonces buscó lograr equilibrios. «Fue cuando renuncié a Leal, me fui a Madrid, y recuperé esa ilusión de ser un cocinero más. Pude aprender de la nueva cocina vasca cosas que quise hacer con la cocina venezolana, y me liberé del ego profesional, que se me había convertido en una carga. Ahora me permito cometer errores, y cuando alguien me dice algo lo mando al demonio. Los cocineros nos equivocamos más de lo que ustedes se imaginan, lo que pasa es que la gente no se da cuenta. Es más, me encanta cuando nos equivocamos».

Luego de estar en Madrid por un año, su siguiente viaje fue a Líbano. «Fue como un retiro espiritual, di clases también». Recaló en el restaurante Babel donde aprendió sobre la identidad de sus sabores, sus formas de trabajar. Comió, leyó, reflexionó y aprovechó la cocina doméstica para intentar nuevas ideas de platos. «Ya se había pasado la tormenta que había vivido internamente, y estaba muy tranquilo. Pero me hacía falta algo: estar en Venezuela».

“Nadie te enseña a ser jefe, a gestionar las exigencias. Llegó un momento en que no quería ser jefe de nadie, extrañaba la esencia de ser cocinero que cocina”

Daniel Torrealba emprendió su regreso. Era 2015 y el país navegaba una turbulencia económica en la ruta hacia tormentas aún más duras. «Apenas llegué fui a Leal a visitar a Edgar, que ese día estaba con sus socios. Uno de ellos, Rafael Hernández, me dice: “Si traes algo de plata y ganas de trabajar podemos hacer un negocio”».

Fue la semilla para lo que terminó siendo El Asador, donde Daniel pudo explorar los sabores de la identidad venezolana. Consiguió el local donde había funcionado Astrid & Gastón –que acababa de cerrar en Las Mercedes–, gracias a los contactos de cuando trabajó allí. Convocó a cocineros, se alió con Edgar Leal. Tardaron cuatro meses en abrir puertas. Lo hizo cuando tenía treinta años. «Allí comienza una puesta en escena y una línea de investigación, de entender el restaurante como una vitrina de venezolanidad».

El Asador duró un lustro en medio de una hiperinflación, escasez de alimentos, aumento de la pobreza y el hambre, y con el conflicto político agudizado. Su creador está orgulloso de lo logrado, y comprende los errores cometidos, como creer, al igual que «todos los que hemos hecho un restaurante venezolano», que son para el turismo, y «hacerlos muy caros».

En 2019 comenzó Maíz, una arepera donde se cocina para todos, con precios asequibles y recetas enfocadas en la emoción y la identidad. En paralelo, conduce Merecure. «Venezuela tiene una crisis alimentaria fuerte, pero muy fuerte. Nosotros hemos asumido el tema de la cocina venezolana pero que sea sostenible en el tiempo. También hacemos trabajo con Venezuela Gastronómica con cocineros populares, donde entendemos la realidad de la alimentación venezolana, y agradecemos colaboraciones para llevarle comida a gente que no puede comer. Esa es una respuesta a la crisis alimentaria venezolana, reconectar con la gastronomía que se hace acá y con los ingredientes que tienes acá».

POSTRE: dulce de leche cortada

Para Daniel Torrealba cocinar es una pasión, una misión, un estudio y una vida. Tiene claro que le gusta la gastronomía del llano, pintada con onoto. El ají dulce, el cacao, el queso de mano, el jojoto, el casabe y el sofrito están en su altar. Pero también disfruta de la simpleza. «Yo soy feliz comiéndome un sándwich con jamón y queso, una arepa con queso, no le paro. La cocina profesional es una cosa y la doméstica en la casa de uno es otra».

Entre risas admite que un almuerzo ideal puede estar conformado por un preparado de carne molida con zanahoria, acompañado de arroz y tajadas de plátano. En su casa cocina a menudo «porque para mí es un estilo de vida», y sabe identificar las diferencias. «En la cocina profesional hay tanta velocidad, dinamismo e intensidad de sabores que llega un momento que te puedes llegar a aburrir. Pero no puedes vivir sin eso».

DANIEL TORREALBA ↗

Explica que los preparados domésticos tienen una ventaja: sin tantos extractores de aire, los aromas están más presentes. «Los puedes percibir porque no se volatilizan tan rápido, y llega el placer». Ajoporros con mantequilla, cebollas con aceite de oliva, combinaciones que encantan narices y empapan ambientes. «Es un placer que te da ser cocinero, pero llega un momento que esa sensibilidad por los alimentos en el mundo de la cocina profesional se pierde un poco, y hay que hacer mucho trabajo interno para no perderla. Es normal que la gente se desilusione y por eso mi trabajo con los muchachos es hablar de eso y enseñarles que hay maneras de reconectar, una de esas es cocinar en la casa», dice, ahora que es profesor.

Para Daniel Torrealba la cocina «de autor» es algo para «uno mismo, para los cocineros, para ver qué bueno esto o lo otro, para tu ego, porque te puedes ganar premios y reconocimientos, y eso es válido. Pero a mí eso ya no me llena, prefiero lo tangible de un plato bien hecho, una mesa bien puesta y un buen servicio. Eso es un placer para los sentidos».

Sirvan el café.



“ Me preguntó: ‘¿Si yo quito el mundo de la cocina de tu vida, estarías contento con lo que queda?’. Y la verdad es que no había nada, todo giraba en torno a eso”

PLATOS DE AUTOR





Osobuco con texturas de apio



Tarkarí de chivo con fetuchinis
de ají amarillo y crema de
queso de cabra



Pescado encaramao



Torta de jojoto



— 1986 —

Freddy Albornoz

«Tenía que trabajar con lo margariteño»

De ser un joven alegre y cabeza caliente, este merideño nacido en 1986 consigue en la cocina y la despensa margariteña herramientas para su crecimiento y la construcción de un destino cercano a los fogones y la gastronomía insular. La escuela de cocina, las ferias gastronómicas y su cercanía al maestro Rubén Santiago marcaron un camino que lo lleva a conectarse con la esencia neoespartana que reside en su alacena, su entorno y la riqueza pesquera inagotable. Con asombro y sorpresa, y también con curiosidad, no ha dejado de aprender de este infinito universo en el que asienta su propuesta gastronómica

@tochepez

 Fernando Escorcía

 Leonardo Pico

BUSCANDO UN OASIS

La isla de Margarita siempre ha sido un reducto de placer y disfrute. Quienes llegan a ella consiguen un oasis para amilantar su sed o para escaparse de las vidas azarosas. Ha sido parte del imaginario del venezolano. Ese imaginario de los que vienen a conseguir paz y alegría, de la misma forma que buscan nuevas experiencias, nuevas vidas e incluso un futuro mejor. Innumerables los margariteños que han salido de su ínsula buscando nuevos rumbos, como también los hay quienes llegan hurgando dónde anclar o reiniciar sus caminos. Freddy Albornoz es un cocinero muy gocho con sombrero de cogollo, que ha sabido manejar sus demonios y aprehender el sabor salobre de la cocina margariteña. Su tránsito no dista mucho de los que han venido a quedarse, tan solo con nombrar al viejo y bonachón maestro cocinero Rubén Santiago que vino en un Volkswagen a recorrer esta isla en busca de un nuevo destino y decidió quedarse para siempre mimetizado con el pueblo neoespartano que lo supo querer como uno más de los suyos, que de hecho lo fue siempre.

Freddy Albornoz, cocinero asentado en lo más profundo de la riqueza pesquera margariteña, ha desarrollado una propuesta poco común en la escena culinaria insular, en la que destaca el trabajo de valoración y visibilidad que da a las diferentes especies marinas que salen de la ecuación de mero+pargo+atún+dorado para adentrarse en una riqueza y diversidad asombrosa, por lo extensa y por lo gustosa, que permite diversificarse y dinamizar el menú que se ajusta a las distintas temporadas. Además de eso, mantiene una formación continua, así como la experimentación permanente que lo lleva a tener en su cocina un laboratorio por el que pasa todas las especies y las diversas técnicas culinarias ancestrales, tradicionales o contemporáneas aplicadas a cada pesca, según sus especificidades y búsquedas de sabor particulares.



Freddy se vino de Tabay, estado Mérida, con apenas diecisiete años, buscando una vía que lo salvara de sus perturbaciones y de un arraigo que se fue diluyendo con el tiempo. De sonrisa amplia y espíritu solidario, ha sido reconocido entre sus pares como un gocho servicial, buena gente y querendón que se gana fácilmente el afecto de quienes han compartido con él en sus distintas facetas.

EL ENCANTO APRENDIDO

De aquel pueblo andino, donde su familia asentó quincallas, emprendimientos culinarios y agrícolas, aprendió de su abuela el encanto de seducir turistas con ricas hallaquitas de las que atesora el sabor de sus guisos y de las que nunca se aprendió la receta. Legendarios los pasteles que en los años 80 buscaban los viandantes por la plaza de Tabay en El Micropastel, que su familia regentó por mucho tiempo, y de donde se inicia su contacto con la cocina. Pero fueron definitivamente las inolvidables hallaquitas de su abuela que solía vender en las colas de visitantes al parque temático Los Aleros, cerca de Tabay, las que le dieron dos cartas para vivir. Los momentos iniciáticos del negocio y el saber encantar a los turistas con la sabrosura envuelta en hojas de plátano.

Confiesa haber sido «un aventurero, cabeza loca» que vino a la isla en busca de trabajo y un rumbo que seguir. Es fama el talante hospitalario y cordial de los andinos. Su profundo espíritu de servicio abre puertas que le dan inmediatas oportunidades de empleo o una nueva forma de vida. De toldero en playa El Agua, asistente de cocina en tiempos de baja temporada a empleado de mantenimiento de una cadena hotelera local, siempre consigue algún empleo para el sostén diario.

EL LEGENDARIO MEDITERRANEO CAFE

Hasta que llega a la cocina de un restaurante que le cambia la forma de apreciar la cocina y la comida. Fue el legendario Mediterraneo Cafe, en Porlamar, el punto de inicio definitivo en un camino que lo conduce hacia la cocina insular. No escatima elogios y agradecimiento a su propietaria Gaia Peri, quien le enseñó «cómo vender un plato, cómo practicar un plato, cómo elaborar el plato para poder venderlo». Tanto fue el aprecio mutuo que la propietaria veló por su alimentación, al percibir las carencias que Freddy traía en su atribulada y peregrina vida insular.

De tal forma que fue allí donde comienza verdaderamente un camino que lo ha llevado a construir una narrativa culinaria, propia, que aprendió a mirar lo inmediato y a mimetizarse con su entorno. Que lo ha llevado desde el hervido de tostón dominical y familiar a la cocina italiana de gran calidad del extinto Mediterráneo Café.

«Yo, para la época, rondaba los veinte. Es ahí donde tuve ese contacto con el servicio de un restaurante con un alto perfil porque allí efectivamente era muy bueno su público, su comida extraordinaria». Y fue allí donde también se transformó su abordaje al tema práctico culinario: «Allí cambió la visión que tenía de la cocina. Estuve en ese restaurante conociendo la buena comida, de la buena cocina; aprendiendo a trabajar con un mejor servicio. Yo traía muy buen servicio porque mi familia ya me lo había inculcado, pero estando en un restaurante de ese nivel pues aprendí muchísimo más».

No obstante, la vida abre nuevos caminos y las oportunidades lo llevan por diferentes rumbos. Se convirtió en promotor de eventos escolares y, con ese dinero ahorrado, decide irse a Maracay a estudiar cocina formalmente. «Estudié cocina por tres años. Al terminar la carrera, regresé a Margarita. Ya había decidido no volver a Mérida. Fue entonces cuando tuve la oportunidad de trabajar con el chef Mauricio García en La Casserole du Chef - Escuela de Cocineros de Margarita. Lo más hermoso fue que, aunque ya tenía claro mi camino como cocinero, me inscribí en otro instituto para reforzar mis estudios y conocimientos».



“Estar en todas esas ferias gastronómicas me ayudó a identificar qué tipo de cocinero quería ser”

«CON MARGARITA GASTRONÓMICA DESCUBRO QUÉ TIPO DE COCINERO QUERÍA SER»

En la terquedad de Freddy, se descubre un cocinero que insiste y persiste. Decide regresar a la isla y recomenzar estudios de cocina, con otras herramientas, otra visión más madura, más ajustada al entorno insular. Y decide repetir sus estudios sencillamente porque tenía el tiempo y los recursos para hacerlo. «Creo que fue lo mejor que hice porque cuando entré en ese instituto tuve la oportunidad de trabajar al lado de Margarita Gastronómica. En esos tiempos estaba el *boom* de las ferias gastronómicas en la isla y, realmente, eran rentables para esa época. Al volverme colaborador de Margarita Gastronómica y ver que su trabajo era impulsar la cocina regional, que a través de sus eventos invitaban cocineros nacionales importantes para presentarlos en cenas de gala, clases magistrales y otros eventos, a mí me pareció genial y admirable que identificaran a un cocinero con una región. Estar en todos esos eventos me ayudó a identificar qué tipo de cocinero quería ser. A su vez, tuve la oportunidad y la bendición de compartir con el público de esos eventos y de las comunidades, así como compartir con el maestro Rubén Santiago, que no fue solamente compartir, sino que “el viejo” me adoptó para esa época. Yo tuve la oportunidad de andar con él mucho tiempo para arriba y para abajo, no solamente aquí en Margarita, también estuve con él en Mérida».

«DE ESTUDIANTE DE COCINA A EMPRENDEDOR GASTRONÓMICO»

Relata Freddy que, estando en La Casserole, ya se había iniciado con un emprendimiento que fueron las pepitonas (*Arca zebra*) en salsa picante y en salsa de ají margariteño. «Es uno de los productos que quiero retomar, porque son los inicios de nuestra historia», apunta el cocinero merideño. Ese emprendimiento de las pepitonas envasadas estuvo en los mercados de emprendedores y en las ferias gastronómicas, y en los anaqueles de algunos automercados insulares, pero hubo un cambio. Dejó de hacer los envasados para abordar la cocina en directo, en un set portátil con el que cocinaba en las propias ferias, en vivo, en los mercados, convirtiendo su *performance* en un *showcooking* semanal en la escena de estos bulevares culinarios. Una cocina en vivo, en cada feria o festival que se ajustaba al ingrediente, producto o receta celebrada. «Ahí es ya cuando comienzo a identificar que realmente tenía que trabajar con algo local, de la isla. Si en la isla se trabaja el puerco, el pato, el chivo, decidí que teníamos que sacarle provecho a lo local, a las temporadas del mar. Y es cuando me caso con la brocheta de abalones (“papo de la reina” o *Atrina seminuda*) y camarón, que después evolucionaron a una hamburguesa».



Palagar ahumado madurado

“ Cuando comienzan a decaer los mercados y las ferias no había efectivo, no había punto de venta, ni gasolina, ni transporte, la gente no salía de sus casas”

«VIVÍ DE LAS FERIAS GASTRONÓMICAS POR DOS AÑOS»

Durante más de diez años, la asociación civil Margarita Gastronómica gestionó con alcaldías y comunidades la organización de un robusto calendario de ferias y celebraciones en el estado Nueva Esparta. Las comunidades de todo el territorio insular, de la mano de esta organización, produjeron uno de los procesos gastronómicos más impactantes de los últimos años en el país.

Con su calendario que llegó a tener más de cuarenta ferias anuales en toda la isla, lograron convertirse no solo en una vitrina de productos y platos locales, sino también en una plataforma de sustentabilidad para cocineros populares, artesanos y todo un amplio ecosistema de emprendedores gastronómicos que aún reverbera en mercados, anaqueles y automercados, muestra inequívoca del impacto de la gastronomía como factor de cambio y transformación socioeconómica en Margarita.

En algunos casos, llegaron a sobrevivir y sustentarse grupos familiares solamente del producto de un solo mercado de emprendedores semanal que, junto a las ferias, dio un soporte de exhibición, evolución y comercialización de diversos platos, productos e ingredientes. Freddy no estuvo apartado de ese fenómeno. Sin embargo, los embates económicos y políticos del país dieron al traste con este ejercicio de desarrollo desde la gastronomía. Freddy precisa lo siguiente: «Cuando comienzan a decaer los mercados y las ferias no había efectivo, no había punto de venta, ni gasolina, ni transporte,

la gente no salía de sus casas... Claro, yo vendía doscientos platos, doscientas brochetas, cuarenta hamburguesas en una feria, un solo día. Yo llegaba a la casa con dos mapires llenos de dinero a contar billete a billete lo que lográbamos vender ese día. Y de eso viví, durante dos o tres años. Cuando comienza a bajar eso, pues, jesa semana tocaba comer abalones todos los días! Y es que el abalón no se puede reciclar, ya que al perder temperatura ya no se puede reusar, se pone aguado».

«NO DEJEMOS DE APRENDER Y NO DEJEMOS DE TRANSMITIR LO APRENDIDO»

También fueron los tiempos de la Fundación Fogones y Bandera que comenzó un amplio y muy intensivo programa de preparación de emprendimientos gastronómicos en la gestión y desarrollo de sus productos y pequeñas empresas.

Freddy recuerda: «Me incorporé a ese movimiento que buscaba valorar nuestras recetas y platos, así como enriquecer nuestros productos, con el que apuntamos a valorar lo nuestro: recetas, platos e ingredientes, porque entre otras cosas, eso era lo que incentivaba los programas de la fundación, los diplomados, cursos, talleres, etc. Aprendimos mucho al recibir ese conocimiento, mirar el recetario y despensa local. Porque en mi caso fueron las brochetas, los abalones (vieiras o cuchareta, como los llaman en Nueva Esparta), las hamburguesas de abalones rebosados, las pepitonas e incluso las huevas de lisa que empacábamos, ya fueran enteras o rayadas, que estaba trabajando precisamente en ese tiempo».

Y es que Albornoz reconoce que su escaso acercamiento al tema pesquero le viene de sangre. A su naturaleza andina, paramera, le faltaba impactarse con los sabores insulares. Y es aquí en la isla donde construye su memoria gustativa del pescado. Y en esa elaboración del paladar margariteño, el maestro Rubén tiene un papel preponderante. No solo vivió cerca, sino que trabajó allí, en su cocina, en las noches y madrugadas, mientras el restaurante permanecía cerrado al público: «Allí yo tenía un centro de producción para los eventos, para las ferias. Por eso, parte de mi historia está muy arraigada a Rubén, porque no solamente era lo que me prestaba, sino estar cerca de él, sus vivencias. Eso era, todos los días, escuchar las historias, los cuentos, las enseñanzas. Buena parte de lo que soy hoy... Si me permite decir algo que aprendí de Rubén: no dejemos de aprender y no dejemos de transmitir lo aprendido. Gracias al viejo, porque todo lo que sabía nos lo transmitía».



Pulpo

“ Me incorporé a ese movimiento gastronómico que buscaba valorar nuestras recetas y platos, así como enriquecer nuestros productos, con el que apuntamos a valorar lo nuestro ”



TOCHE PEZ, UNA COCINA DE DESPENZA LOCAL

Freddy Albornoz ha demostrado ser un cocinero independiente y muy rebelde. Reacio a permanecer bajo mando o en los fogones de otro cocinero. Estuvo haciendo cocina itinerante con toda la fragilidad que ello implica y la inestabilidad de los tiempos vividos. Recuerda dos o tres restaurantes por los que pasó de manera fugaz antes de arrojarle a su propia aventura. Uno de los cuales fue el restaurante El Rocoto con la maestra Isabel Alva, en Porlamar.

Había venido acercándose a los ingredientes locales, al uso y técnicas de preparación de la pesca margariteña. Indagando sobre especies, recetas, incorporaciones y tradiciones. Inquieto en el hacer, Albornoz no tardó mucho en descifrar cuál camino tomar a la hora de brindar una oferta personal que mirara el entorno en el que había aprendido cocina en los últimos años. Hubo mucho de experimentación, más por ensayo y error, pero siempre apuntando a la despensa.

Y en el curso de todo este proceso llegó la pandemia de COVID-19, a la cual sobrevivió y de la cual recuerda duros momentos. No solo la pérdida de grandes amigos, como el emprendedor Alberto Ortega, «el rey del pandelaño», sino por las duras enseñanzas que le dejó. De aquellos días recuerda su rutina diaria durante la pandemia: «Iba a la plaza de Pampatar, a conectarme en el Wi-Fi libre y un día vi que estaba en quiebra. No pasaban las tarjetas de débito, no había dinero para nada... Ese día lloré como un niño en medio de la plaza sintiendo que todo estaba perdido. Un día, comienzo a soñar con un espacio, un nuevo emprendimiento y busqué en internet quién hace o vende mesas de madera. Consigo a un carpintero, a quien visito a ver si me acepta un crédito y ni siquiera me deja entrar. Me dice: “Yo sé quién es usted, Sr. Freddy. Yo le sigo en las redes y admiro su trabajo. Llévase las mesas y sillas que necesite y llegamos a un acuerdo de pago”. Eso me dio el impulso para volver a creer en lo que estaba haciendo porque no me quería ir de la isla. Fueron cosas muy emotivas que recordamos hoy. Y luego un grupo de amigos nos aportó copas, platos, bandejas, unas famosas copas azules, aceites de oliva, cosas que les estorbaban en casa. Aun con lo precario y con lo poco que teníamos abrimos, y en menos de tres meses ya habían pasado por aquí cocineros, comunicadores, personalidades de la vida pública del país, *gourmets*, académicos, *influencers*... Todo eso nos comprometía para seguir adelante».

Fueron los comienzos de un arriesgado negocio de cocina que le permitiera sobrevivir, sustentarse y también desarrollar formalmente un abordaje culinario que venía en



evolución constante desde su paso por el calendario ferial insular. «Comenzamos a trabajar, estudiar y, luego de andar con el maestro Rubén Santiago por los mercados y de compras por ahí, aprendimos de la rica despensa pesquera margariteña. Así seguimos indagando sobre la pesca local, comenzamos a descubrir unos pescados fabulosos. Pescados locales que llegan a ser mejores que un mero o un pargo. Y quizás no lo son, pero les aplicamos algunas técnicas como oreado, curado o ahumado, los pasamos a través de los procesos de salmuera o salazón, les incorporamos especias, buscamos darles más sabor, y descubrimos entonces que tenemos pescados de grandes posibilidades y apreciaciones, como te dije. Y, así, nace Toche Pez, únicamente con un mesón, una cocina, un fregadero y una mesita con cuatro sillas. Todo en obra gris. Iniciamos con un menú supercorto con veinte dólares en el bolsillo... para lograr un inventario inicial».

El nombre de su pequeño espacio deriva de un modismo andino, por su naturaleza lúdica y de buen humor permanente: «Se nos ocurrió “Toche” porque soy andino, y “Pez” porque íbamos a trabajar con la línea de pescados. Fue ahí que determinamos que Toche Pez iba a ser una cocina de despensa margariteña, kilómetro cero con pesca de temporada, aplicando técnicas de oreados, madurados, curados, ahumados, o una mixtura de técnicas a esa pesca local para que naciera el menú de despensa de temporada, degustación que depende de lo que tengamos en nuestra despensa y de la pesca diaria».



Ese laboratorio en el que se asienta la cocina de su restaurante parte de las técnicas ancestrales de conservación y cocción tradicionales en Margarita y el Caribe. «La técnica que nos abrió la mente en todo este viaje fue la mojama, que es una salmuera. Cien por ciento nos acercamos a los ahumados. Desarrollamos un laboratorio, para experimentar fórmulas especiales y dedicadas a cada especie pesquera. Una fórmula para la picúa (*Sphyraena barracuda*), que fue de los primeros pescados que comenzamos a ahumar. Y después, nos llegó una palometa (*Alectis ciliaris*). Al final, desarrollamos distintas técnicas y fórmulas de ahumado para las diversas especies pesqueras con las que trabajamos durante el año. Un jurel (*Caranx hippos*) tiene una fórmula, un palagar (*Makaira nigricans*) tiene otra fórmula. El bacalao (Cobia o *Rachycentron canadum*), el bagre cacumo (*Bagre marinus* o *Arius herzbergii*), todos. Y todo tiene un laboratorio hasta lograr lo que nos propusimos hacer con ellos».

“ Algo que aprendí de Rubén Santiago: no dejemos de aprender y no dejemos de transmitir lo aprendido”

El espacio gastronómico en el sector El Salado, vía playa El Agua, no deja de evolucionar y crecer, como crece la cocina y la experiencia de este alegre cocinero: «Hoy en día tenemos más de veintitrés productos en nuestra vitrina, no están en ningún otro local de acá de la isla. Estamos comprando mejores equipos e incluso evolucionaremos en áreas que me apasionan: la heladería y los deshidratados. Próximamente tendremos una maduradora profesional para lograr calidad *premium* en nuestros productos. Creo que el haber iniciado este trabajo muy artesanalmente nos ha preparado para buscar la excelencia en nuestros productos. Entonces, sí, queremos lo mejor hoy en día. Creo que estamos naciendo apenas y nos falta mucho camino por recorrer».

«A MÍ ME CAMBIÓ LA ESCUELA DE COCINA»

Albornoz no se cansa de reconocer que fue la escuela de cocina la que lo apaciguó, la que le dio herramientas y la que lo transformó como ser humano. Donde descubrió que «quería ser un cocinero con identidad, que me identifiquen como un cocinero insular que represente la cocina margariteña y ese fue el momento que me hace la persona que soy hoy en día». Un cocinero esencialmente conectado a sus inmediaciones, su despensa, su bioma inmediato: «Mi concepto es una cocina local y lo que voy a representar es lo que yo tengo a mi alrededor y en mi entorno; o sea, con el conuquero, con el pescador o con el mismo caverero que incluso me llega aquí, o el pescador local que me llama y me dice: “Freddy, tengo estas variaciones nuevas o este tipo de pescado que tú aprovechas”».

Y de ese mismo modo, Freddy se acerca a la cocina local: «No estamos dejando a un lado la cocina local, sino que estamos reinterpretándola. Aprendemos de todas esas personas que se nos están acercando. Simplemente les damos nuevas presentaciones. Son cosas que nos enseñó nuestro maestro Rubén Santiago, hay que transmitir todo. ¿De qué vale hacer técnicas y laboratorios y fórmulas nuevas si no las vamos a transmitir? Por eso mismo compartimos ese conocimiento para que puedan replicar esas y otras recetas. Claro, cada quien le da su tono, su sabor y su sazón».



Tiradito de pez espada. Gravlax

“ No estamos dejando a un lado la cocina local, sino que estamos reinterpretándola”



Pastel de chucho

TRES PLATOS DE LA COCINA MARGARITEÑA

El hervido de pescado frito.

El emblemático pastel de chucho (*Aetobatus narinari*).

Una pasta con huevas de lisas rayadas.

TRES INGREDIENTES FUNDAMENTALES DE SU COCINA

El ají margariteño.

Las berenjenas de las temporadas, en las inmediaciones.

Chaco (batata).

TRES COCINEROS QUE HAN MARCADO SU TRABAJO

«El maestro Rubén Santiago; es cierto que quien pasa por sus manos tiene un antes y un después. Me inició en el mundo de los pescados».

«Pilar Cabrera, con su cocina “cero kilómetros”».

«Esther González, con toda su locura y toda su claridad hacia lo local, todo lo que ella pone en los fogones y los platos».



PLATOS DE AUTOR



Ají relleno



Ensalada de pescado ahumado



Escabeche de sardina frita



Shanklish relleno de
mousse de pescado



— 1986 —

Nelson Castro

«Mi cocina es una cocina honesta»

Nacido en Caracas en 1986, es cocinero profesional desde hace veinte años. Se formó en cocina internacional en el instituto HTEI de Caracas y luego trabajó para chefs de renombre como Héctor Romero y Sumito Estévez. Su propuesta gastronómica se centra en aprovechar lo mejor de los productos locales para crear platos sabrosos y atractivos para todo público. En 2019, la Academia Venezolana de Gastronomía reconoció su trabajo al otorgarle el Tenedor de Oro como Mejor Chef del Año. Actualmente, es el chef de Garnacha, el restaurante del Hotel La Pedregosa en Mérida

@neljoca

 Rosbelis Rodríguez

 Ronal Romero

NELSON CASTRO ↗

En el corazón del Hotel La Pedregosa en Mérida está Garnacha, el restaurante que dirige Nelson Castro desde hace un par de años. Lo ha bautizado con ese nombre en alusión a la cepa de uva española garnacha, con la cual se elabora una variedad de vino que está entre sus favoritas.

En el interior, la disposición es sencilla y acogedora, con treinta y dos puestos en total, desde las mesas mínimas para dos personas hasta las alargadas destinadas a grupos numerosos. Las paredes de ladrillo, junto con las bonitas plantas de interior y el mobiliario en madera oscura crean una paleta de colores cálidos que invita a relajarse y a demorarse un buen rato en el lugar.

En adición a ello, las distintas pinturas dispuestas en la sala del restaurante revelan la afición del chef Nelson por coleccionar cuadros. Otro de sus gustos, como se ve en su cuenta de Instagram con más de veinte mil seguidores, es el de fumar habanos finos. Pero que no nos confundan estos últimos datos; al trato, Nelson se revela como alguien sencillo que en realidad se permite sus mayores excentricidades en la cocina, y con resultados sobresalientes.

COMIDA DE CASA

Durante su infancia y adolescencia, Nelson vivió en Los Teques con sus padres y su hermana mayor. Una familia pequeña de clase media que él califica como «unida y trabajadora». Aunque sus padres se dedicaban a labores ajenas a la gastronomía –su papá era escultor aficionado y solía pintar cuadros por *hobby*, y su mamá era secretaria en la Gobernación de Miranda–, la verdad es que Nelson sí debe una parte de su vocación a su familia, principalmente a sus abuelas.

«Siempre se dice que la sazón viene en la sangre, y creo que en mi caso ha sido así porque mis dos abuelas eran cocineras. Ambas vivían muy cerca de nosotros, así que compartíamos con mucha frecuencia en torno a la comida. Mi abuela paterna cocinaba en un



hospital de Los Teques. Y a mi abuela materna le encantaba la repostería, todo el tiempo estaba haciendo tortas o dando algún curso de repostería. Lo suyo era una repostería de ama de casa, los postres que preparaba eran muy tradicionales, como la torta de piña, la tres leches, el bienmesabe... Quizás sin que yo me diera cuenta ellas fueron mis primeras influencias en la cocina».

Nelson aclara que hacer turismo culinario no era una práctica común en su familia, sino que, por el contrario, la comida era algo que se hacía y se disfrutaba en casa. Luego, en cuanto empezó su carrera como cocinero, inevitablemente el mundo familiar y el profesional se separaron.

«Para mí el ambiente de la cocina era algo natural. Yo ayudaba en la cocina desde los ocho años y a los once me tocó cocinar porque a mi mamá le diagnosticaron un cáncer. Sin embargo, nosotros no teníamos la costumbre de salir a comer en restaurantes. Primero, porque no contábamos con los ingresos necesarios para eso, y segundo, porque tal vez no nos llamaba la atención. Se trataba más bien de una comida de casa, para nada rebuscada. Luego, cuando aún era bastante joven, me fui a trabajar en cocina, por lo que no recuerdo haber preparado una comida especial en casa, salvo, claro, alguna paella o una parrillita».



“ Para mí el ambiente de la cocina era algo natural. Yo ayudaba en la cocina desde los ocho años y a los once me tocó cocinar porque a mi mamá le diagnosticaron un cáncer”

LAS PRIMERAS PASIONES ARTÍSTICAS

El niño Nelson era inquieto y curioso, y además algo «compincher». Sus primeros años de escuela transcurrieron en Fe y Alegría en Caracas, y el resto de la primaria y todo el bachillerato en Los Teques. La adolescencia entre ambas capitales es la época en la que Nelson descubre su afinidad por la pintura y la música. A la primera le dedica tiempo por su cuenta y a la segunda varios años de formación entre Los Teques y Caracas.

«Yo tuve una niñez bastante divertida, era muy inventor y me buscaba siempre problemas en el colegio. Era muy elocuente, siempre andaba haciendo alguna travesura con los compañeritos. Pero también me atraía el arte, por ejemplo, me encantaba pintar. Hubo una etapa, de segundo a quinto año del bachillerato, en la que dibujaba y pintaba mucho. Era algo que me gustaba porque veía que mi papá lo hacía por puro gusto, sin formación académica. Luego, los últimos años de bachillerato estuve enfocado en la música y tomé varios cursos de guitarra clásica con un profesor en Los Teques. Después de salir del bachillerato, pasé todavía un año más estudiando música en la José Ángel Lamas en Caracas antes de darme cuenta de que lo mío era cocinar».

AMERICAN CUISINE

Fue cerca de los dieciséis años cuando Nelson tuvo la revelación vocacional que necesitaba. Sucedió viendo una comedia llamada *American Cuisine* (1998), en la que la trama sigue la vida de un joven cocinero estadounidense que entra a trabajar en el restaurante del chef al que tanto admiraba.

«Me gustó mucho el tema de la película porque se trataba de un cocinero que quería seguir los pasos de su maestro en Francia. Entonces se va a trabajar con él, se enamora y, encima, el chef lo trata mal y, bueno, no la tiene nada fácil. A mí todo ese ambiente tenso, lleno de gritos y en general el trabajo bajo presión en un restaurante me llamaban la atención y quise ser cocinero. En ese momento no estaban tan de moda como ahora los *realities* de cocina, no había programas como *MasterChef* o *Hell's Kitchen* de Gordon Ramsay, pero a mí me fascinaba todo lo estricto y lo exigente que puede llegar a ser el oficio de cocinero. Así que dejé mis estudios en el conservatorio y decidí ingresar en la escuela de cocina High Training en Santa Mónica».

APRENDIENDO DE LOS MEJORES

Nelson recuerda que su formación en el High Training Educational Institute (HTEI) fue bastante completa y que la mayor parte de las clases las impartían chefs extranjeros, sobre todo italianos y alemanes. No obstante, al estudio y la preparación de platos venezolanos llegaría un poco después, cuando empezara su carrera en el mundo culinario bajo las órdenes de dos de los chefs más reputados de Caracas.

«Cuando yo empiezo a estudiar cocina ni siquiera sabía qué era una ensalada caprese, por ejemplo. No tenía idea porque en mi casa no teníamos la cultura de ir a restaurantes, así que todo lo había visto en televisión o en revistas. En el instituto aprendí cocina clásica europea, principalmente cocina española, italiana, alemana, griega y algo de gastronomía asiática también. Sin embargo, casi no vi clases de comida venezolana, y muy pocas, digamos que elementales, de pastelería y repostería. Esos dos años me dediqué a estudiar bien mi cocina, a tratar de sacar buenas notas, y empecé a buscar a los mejores chefs para hacer pasantías».

Pero hacerse un nombre en el panorama gastronómico nacional no es sencillo. Para Nelson, implicó hacer algunos sacrificios: sus traslados constantes de Los Teques a Caracas le tomaban muchas horas al día y a veces el salario era insuficiente. La ganancia de todo ello, confiesa, era obtener conocimiento de primera mano y experiencia en los entornos más exigentes.



«Estuve trabajando unos dos o tres años gratis para mucha gente, pero lo que me motivaba a hacerlo era aprender. Yo pensaba: si estos son los mejores chefs, pues vamos para allá. En Caracas conseguí mi primer trabajo en Sibaris, un restaurante nuevo y muy famoso que tenían Sumito Estévez y Héctor Romero en Las Mercedes. Ahí comienzo a ampliar mi conocimiento en platos venezolanos, internacionales, fusiones. Con Héctor Romero, en especial, aprendí bastante. Él me puso en un camino de disciplina y, sobre todo, de mucho estudio y mucha investigación. Era verdaderamente un maestro en la cocina, y además también era artista, por lo que su cocina era muy estética. En esa época de mi vida él fue sin duda una gran influencia».



Costilla de res a baja temperatura, glaseada en teriyaki de papelón y espárragos de Escagüey

“ Con Héctor Romero, en especial, aprendí bastante. Él me puso en un camino de disciplina y, sobre todo, de mucho estudio y mucha investigación”

MÉRIDA Y TAKESHI NAGAHAMA

La carrera del chef Nelson ha estado vinculada desde sus inicios a los viajes en busca de oportunidades para trabajar y perfeccionar sus técnicas. Sus periplos culinarios abarcan, además de Caracas, Maracaibo y Tenerife, España. En 2007, a los veinte años, decide probar suerte en Mérida. Es aquí donde conoce a otro de sus grandes mentores en la cocina.

«Por ese entonces no había redes sociales, pero sí eran muy populares los blogs. Así me entero de que acá en Mérida estaba Takeshi Nagahama, un chef japonés que venía de trabajar en España en restaurantes con estrellas Michelin. Estaba en las grandes ligas, por así decir, y era el mejor de Venezuela en ese momento. Y un día él publica en su blog que buscaba cocinero para el restaurante que estaba dirigiendo en El Valle en la Estancia San Francisco, que se llamaba Papiros. Yo lo leo, me postulo y hago mi primer viaje a Mérida para probar un mes a ver cómo me iba. Ellos solo me podían pagar un sueldo base, pero yo tenía mis gastos, tenía que pagar alquiler, y no me daban los números».

Esta situación obligó a Nelson a regresar a Los Teques. «Pero como un mes después el chef Takeshi me contacta para decirme que le había gustado mucho mi trabajo y me propone regresar y darme una habitación para vivir en la Estancia. Desde esa época, salvo para viajes puntuales de trabajo, no me he movido de Mérida».

Con el cambio de ambiente, Nelson transforma también su relación con los ingredientes y adquiere una nueva valoración de los productos locales y de la crianza de animales para el consumo. «Me gustó mucho el cambio. Mérida es más tranquila, hay naturaleza por todas partes y los productos son frescos. Para trabajar cocina es ideal».

LA NUEVA COCINA MERIDEÑA

Unos años después, entre 2009 y 2010, Nelson consigue su primer puesto de chef en la Estancia Xinia y Peter en Tabay. Gracias a ello, adopta un rol más activo tanto en la creación de platos como en la selección de la materia prima. «Allí se me presenta la oportunidad de tener más libertad, de expresarme y crear una cocina más personal. Comencé a cuestionarme, por ejemplo, por qué al combinar cordero con crema de leche obtengo un sabor tan delicioso, o por qué otra combinación no funciona. Así empecé a investigar y a desarrollar mi propio estilo culinario. De hecho, en esa época creé mis propios menús degustación, que incluían cuatro o cinco platos por un precio fijo.»

Pero vendría más para Nelson. En 2012, al final de la Pedregosa Alta, en la exclusiva Hostería & Spa La Sevillana, abre su primer restaurante. El concepto era un menú con productos autóctonos y, en ocasiones, cocina «clandestina», en la que las personas reservaban, pero conocían el menú cuando llegaban al lugar. Nelson cocinaba solo en una cocina abierta con las mesas dispuestas alrededor. Cabían únicamente quince comensales. Ahí, además de hacer una cocina de autor, Nelson desarrolla lo que él llama la nueva cocina merideña.

«Lo que propuse en La Sevillana con la nueva cocina merideña fue el uso del producto local y el consumo de kilómetro cero. La idea era incorporar y resaltar los sabores y texturas de acá como el queso ahumado, el saní, los frutos rojos del páramo y la trucha, por supuesto. Digamos que empecé a involucrarme de lleno con el producto. Por ejemplo, iba a una finca a elegir este o aquel cordero y pedía que lo alimentaran de esta forma, que lo mataran de esta otra, y que al buscarlo estuviera de cierta edad. También subía a Mucuchíes a buscar las papas, y al páramo por el saní. En ese lapso, entre 2012 y 2014, me permití hacer todas estas cosas que en Caracas no habría podido hacer porque es una gran ciudad, y muchas veces tienes que conformarte con lo que llega al restaurante.»





Ensalada de reina pepiada y
buñuelos de arepa con queso

“ El Tenedor de Oro es algo que da mucha satisfacción porque es un reconocimiento al esfuerzo que uno ha hecho durante tantos años como cocinero ”

DE LA COCINA MOLECULAR A LA COCINA HONESTA

Es sabido: la buena mesa puede tener un lado esnob fuera del alcance de muchos. Nelson lo conoció muy bien, y en sus primeros años en el oficio probó las técnicas de cocina más refinadas hasta volverse prácticamente un especialista en la materia. Luego pasó a una cocina muy distinta que él denomina «cocina honesta» y que le ha dado mayores satisfacciones.

EL TENEDOR DE ORO

A causa de la crisis económica de esos años, Nelson se vio forzado a cerrar su restaurante en la Hostería & Spa La Sevillana. Regresó a la posición de chef encargado, esta vez en La Era, el restaurante del Hotel Belensate. «Ahí estuve cinco años e hicimos también una propuesta que llamamos la nueva cocina venezolana. Hacíamos un menú ciento por ciento comida venezolana, desde asado negro, osobuco, costilla al coco, mandocas... en fin, platos de varias regiones del país».

En 2019, durante su etapa en el Hotel Belensate, Nelson recibió el Tenedor de Oro como Mejor Chef del Año. Además, con treinta y tres años, es uno de los chefs más jóvenes en obtener el galardón, y uno de los pocos premiados en el interior del país. «Fue gratificante, obviamente, porque no me lo esperaba. Había muchos cocineros en Venezuela haciendo cosas interesantes, apostando como yo por el producto local. También era un premio que estaba bastante centralizado en Caracas, aunque había empezado a abrirse un poco hacia otras regiones. El año anterior le había tocado a un amigo mío, Carlos Hernández, en Maracaibo, y en el 2019 me lo dan a mí por mi trayectoria y por ese trabajo que venía haciendo con la cocina venezolana. Es algo que da mucha satisfacción porque es un reconocimiento al esfuerzo que uno ha hecho durante tantos años como cocinero».

Eso sí, a Nelson el prestigio no se le sube a la cabeza, y aclara que más que ser una personalidad lo que prefiere es estar en los fogones. «A mí me gusta que la gente que venga a mi restaurante se vaya contenta, pero no porque le eché mil cuentos, sino porque comieron bien y lo que comieron les gustó. Toda esa parte mediática, del *show*, de estar en la sala o tomándose fotos, eso no es lo mío. Lo mío es cocinar».

«A mí me gustaba mucho esa cocina de espumas y muchas técnicas y mil cuentos, ese mundo que se llamó la cocina molecular. Incluso, de chamo, Héctor Romero me apodaba “el Molecular”, porque yo me la pasaba haciendo gelatinas de esto, espumas de lo otro. Después entendí que ese no era el camino y que lo que a la gente le gusta es lo que llamamos “un plato de cuchara”. A fin de cuentas, lo que la gente quiere es comerse un guiso, quiere comer sabroso, algo que le recuerde a su casa, a su infancia».

«Desde un tiempo para acá lo he dicho: mi cocina es una cocina honesta. Es honesta porque usamos buenos ingredientes, buenas técnicas y lo que ofrecemos es lo que está en el plato, no hay segundos caminos, no hay gato por liebre. Lo que planteamos es una cocina sincera, franca, que sea satisfactoria al paladar y que todo el mundo la pueda entender, que no sea demasiado rebuscada. Que, si te vas a comer una pasta, sea una pasta rica, y no generar dudas sobre qué es eso, o que sea una gelatina de pasta, por ejemplo. Ese ya no es mi camino».

Lo que persigue Nelson con este concepto de cocina es lo que todo buen chef se propone: hacer felices a sus comensales. «Aquí en Garnacha, la cocina queda en la parte de arriba y cuando yo bajo a la sala a sentarme o a pedir un café, casi siempre hay buenos comentarios, diría que un 90 % son positivos. Te dicen: “Oye, qué sabroso comí, muchas gracias”. Eso es lo que a uno lo llena. En cambio, cuando los platos son muy pretenciosos los comentarios positivos son menos. Te dicen: “Me gustó, pero no entendí esto o no estaba tan rico”. Ahí te das cuenta de qué es lo que la gente disfruta más. Esa es mi forma de verlo hoy en día».

Por otro lado, la honestidad de la cocina de Nelson también tiene que ver con su toma de posición frente a tendencias alimentarias restrictivas como la dieta cetogénica y los regímenes veganos y vegetarianos.

«A veces hablando con los amigos surge el tema de que ahora todo el mundo es “keto” o vegano. A mí en realidad no me gusta mucho esa línea de cocina, entonces yo no la hago. Yo soy sincero, lo mío es el cerdo, el cordero, los productos de cacería, y mi cocina tiene mucha influencia catalana por haber trabajado con el chef Takeshi, y eso es lo que he venido desarrollando. No me fluye ese mundo vegetariano o las imitaciones de carnes o de quesos. Pero claro, si viene un vegetariano y quiere un ramen, cambiamos el caldo por uno de vegetales, le ponemos hongos portobello. Es un reto para uno, pero lo solucionamos, queda rico y la gente regresa. Sin embargo, no es una línea que yo quisiera hacer en mi cocina».



“ Lo que planteamos es una cocina sincera, franca, que sea satisfactoria al paladar y que todo el mundo la pueda entender”

LOS CAMBIOS EN EL MENÚ

En el negocio gastronómico, los gustos y costumbres de los clientes son determinantes. A un plato o un estilo de comida que ya no se vende, hay que responder con otro que enganche a los comensales para que quieran volver por más al restaurante. Es lo que Nelson llama «darle rotación al menú».

«Con Garnacha, el planteamiento era hacer una cocina de mercado con los productos que se consiguen en la semana. Pero en Venezuela esas cosas no tienen mucho éxito. El público merideño es más clásico y no disfruta tanto ser sorprendido. Ahora estamos haciendo una cocina un poco más comercial que le gusta a todo el mundo. Por ejemplo, estamos vendiendo una propuesta asiática de ramen, fideos y pastas chinas como el yakisoba, obviamente con el toque venezolano y de producto local. Por otro lado, ¿cómo movemos un poco los almuerzos? Bueno, tenemos una oferta de menú, similar a un ejecutivo, que vamos cambiando semanalmente y en la que de repente puedo poner una brocheta de cordero. ¿Dónde te sirven cordero en un menú ejecutivo? Sacrificamos un poco el precio, pero a cambio hay rotación, hay gente que llega hoy a almorzar económico, pero tal vez viene a fin de mes a probar otro plato del menú».



“ La mayor satisfacción que uno tiene es que la gente salga contenta, sonriendo, o que te digan a qué les recordó el plato”

Pero no solo el paladar está involucrado. Las preferencias del público que llevan a aplicar cambios en el menú también dan cuenta inevitablemente de los cambios económicos y sociales del país.

«Yo, por ejemplo, tuve una época en la que servía sesos de cordero. Hice un plato que eran unas minilenguas de conejo en escabeche servidas con unos garbanzos con morcilla. Llegué a servir carne de caballo. Pero eso fue un momento del país en el que había esas ganas de comérselo todo. Hoy en día tú haces eso y no tienes éxito. Nosotros hemos metido al menú muchos platos que hemos descartado porque no salen. También como dueño de un restaurante tienes que entender el público al que va dirigido. A fin de cuentas, estás cocinando para otro y, por otro lado, esto es un negocio y tienes que buscar que perdure».

Con todo, pese a la crisis económica o el desabastecimiento, Nelson no es de los que compromete su oferta de menú.

«Venezuela es un país complejo. Hay días en los que todo está bien y al día siguiente no sabes qué te espera. Sin embargo, no he limitado mi cocina por la crisis del país. Como dueño de un restaurante, si tienes que pagar el azúcar al triple del precio, lo haces. No vas a dejar de vender un postre por eso. En algunas ocasiones he hecho variaciones, y si un plato llevaba azúcar he hecho que lleve papelón o fructosa, por ejemplo».

Al día de hoy, Nelson ya está empezando a pensar en los platos que van a entrar a la carta de Garnacha. Como el cordero es una de sus proteínas favoritas –y además le ha dado mucha fama– quiere incluir dos o tres platos. También está muy ansioso por volver a cocinar lechón. Él mismo ya los ha encargado y seleccionado en una finca.

ALGUNOS PLATOS ESTRELLA

Desde la etapa en la Hostería & Spa La Sevillana, Nelson ha desarrollado una mayor conciencia sobre el oficio y ha creado platos con los que la gente recuerda su cocina. Este es el recuento que él mismo hace de sus platos insignia, del más al menos reciente:

«En este momento, yo creo que son dos: el cordero estofado y el ramen. El ramen que hemos planteado le ha interesado mucho al público. Es un ramen distinto al tradicional japonés. Yo lo que hice fue hacerlo más latino, darle nuestra sazón. De hecho, uno de los que más vendemos es el ramen de fosforera, una sopa margariteña que lleva pescado, mariscos, cangrejos, conchas, verduras, aceite onotado, ají dulce, tomate, en fin, todo eso que lleva la fosforera, pero convertida en un ramen con sus notas asiáticas, picante y jengibre. Lo hacemos con sabores de acá y ha sido un éxito».

«Hace dos años teníamos un pabellón que era un *roll* de tajada relleno de carne mechada, caraotas fritas y queso. Ese era un plato estrella en mi cocina».

«Hace cuatro años el plato estrella era una cachapa líquida. Un puré denso de maíz con cochino frito y queso que a la gente le encantaba».

«Y hace cinco años era un postre que se llamaba huevo de oro. Hacíamos una esfera de chocolate como un huevo de gallina pintado de polvo dorado que por dentro llevaba chocolate blanco con romero, almendras caramelizadas y frutas del páramo como moras silvestres, fresas y frambuesas. Ese plato también estaba bien chévere, era una firma de mi cocina».



Ramen de fosforera margariteña.
Fideos, huevo marinado
y sus frutos del mar

EL ARTE

Para Nelson, la cocina es un arte por dos razones fundamentales. La primera es evidente: cocinar es todo un proceso creativo y el emplatado, en particular, es un ejercicio de composición con colores, texturas, dimensión y altura en el lienzo del plato. Pero también es un arte por la reacción que puede provocar en los demás y que no se puede anticipar.

«Ser cocinero es un oficio gratificante pero duro a la vez porque estás como en una montaña rusa: puedes tener muchas críticas como también muchos halagos. Si hiciste un buen trabajo, estás por aquí arriba, pero de repente puede ser que venga una queja y vamos para abajo. Es muy difícil complacer los paladares de todas las personas. La mayor satisfacción que uno tiene es que la gente salga contenta, sonriendo, o que te digan a qué les recordó el plato. Yo tuve, por ejemplo, una experiencia con una señora a la que le serví un menú degustación y cuando llega al postre, me llama y empieza a llorar y me abraza. Resulta que le había recordado a su infancia, a un día en la plaza Bolívar con su papá en Caracas. Eso no tiene precio y es algo que consigues en la cocina».

PERSEVERANCIA

Nelson es un chef hecho a sí mismo. Desde que abandonó los Teques hasta que se estableció en Mérida, su trayectoria ha estado indefectiblemente ligada al trabajo, por eso no sorprende que a la pregunta sobre cómo definiría su vida responda sin titubear con una sola palabra:

«Perseverancia. Ha sido una vida con altibajos familiares, de vida, de todo tipo y aquí sigo. Yo salí de mi casa a los diecisiete años y no he parado. Hoy tengo treinta y ocho. Ya son veinte años en este oficio y no todo el mundo lo aguanta. Todavía no ha llegado ese momento en el que yo diga: “Oye, hoy no quiero cocinar”, o esté hartado o amargado. Lo hago porque es lo que me apasiona. Mi vida se centra en cocinar. Cocinar y hacer feliz a la gente con la comida».

Actualmente, Garnacha se está convirtiendo en uno de los restaurantes de mayor prestigio en Mérida. Junto con su equipo, Nelson procura ofrecer una experiencia memorable, con música en vivo, menús especiales para celebrar el Día de la Madre o del Padre o invitando a chefs destacados de otras regiones del país a tomar su cocina.

«Yo me siento a gusto, tranquilo, contento, motivado. Siempre estoy a la expectativa de cosas mejores, pero sí, me siento feliz con lo que está pasando hoy en día».





PLATOS DE AUTOR



Coctel de camarones caribeño,
salsa rosada picante, aguacate y
vegetales frescos



Costilla de res a baja temperatura,
glaseada en teriyaki de papelón y
espárragos de Escagüey



Ensalada de reina pepiada y
buñuelos de arepa con queso



Cachapa, puré de maíz,
cochino frito y tejas crocantes
de queso ahumado merideño



— 1987 —

Pedro Castillo

«Donde voy, siempre está Cumaná»

El chef Pedro Castillo, nacido en el estado Sucre en 1987, egresó del Instituto Culinario de Caracas y saltó a la fama siendo muy joven al dar a conocer en todo el país, con sus recetas, el ají jobito, oriundo de sus tierras. En 2018, se marchó –aunque sin auténtica intención de migrar– a Santiago de Chile, allí trabajó varios años en diversos proyectos con el conocido chef Sumito Estévez. A mediados de 2024, creó en el país sureño Araya, un espacio gastronómico para mostrar sus propias creaciones culinarias. Para él la cocina es un arte y más: es su vida entera

@chefpcastillo

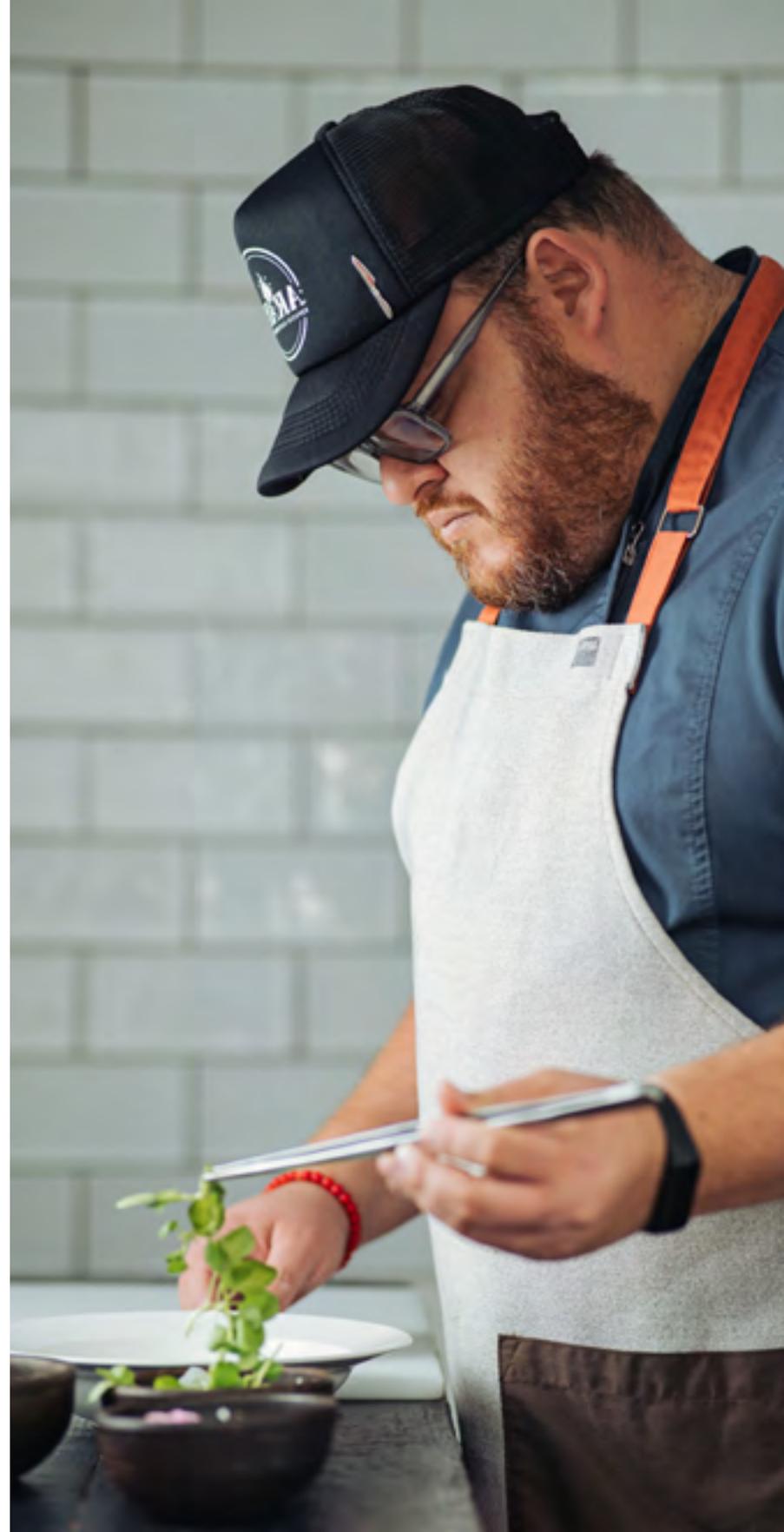
 Mireya Tabuas

 Beto Revette

Era chiquitico. Cinco años, quizás. Sí, sí, tan pequeño. Ni siquiera en puntas de pies alcanzaba a llegar a la hornilla. Y, aunque no le dejaban aún tocar las ollas ni los sartenes, mucho menos los cuchillos, él ya estaba enamorado de la cocina. Los fogones, desde ese entonces, fueron para Pedro Castillo su lugar favorito.

Pero no cualquier fogón. Específicamente el de su casa natal, en una zona llamada Tres Picos, en Cumaná. «En mi casa somos todos muy comelones, comemos mucho y sabroso», dice. La comida, sin duda, fue el centro de la infancia del niño que años después se convertiría en chef.

Pedro Castillo nació el 13 de febrero de 1987 en Cumaná. Y es muy enfático al nombrar su ciudad natal porque ser de ahí, para él, es su marca. «Soy regionalista, 100 % cumanés», reconoce. Y no aguanta un minuto y pasa a enumerar todas las maravillas gastronómicas del estado Sucre: «Se come cochino frito, arepa pelada, arepa de cambur, y, al estar cerca de la playa, muchos mariscos y pescado frito». Hace énfasis en los productos del mar: «Este es mi delirio, mi especialidad. Personalmente, creo que me quedan sabrosos una fosforera, un pastel de chucho, un cazón, un cuajado de pepitonas, un coctelito... Es todo lo que me caracteriza como cumanés».



DOS ABUELAS Y MUCHOS RESTAURANTES

La relación de la familia con la comida probablemente es lo que más lo influyó. Pero no su papá, que cocinaba lo básico para sobrevivir; ni tampoco su mamá, a quien no le gustaba cocinar, aunque, a su juicio, hacía unos espaguetis boloñesa, con queso y plátano, que eran «una locura de sabor».

Las que tienen mayor protagonismo en su pasión son dos mujeres que lo marcaron: dos abuelas... ¿Abuelas? Sí y no, pero abuelas.

La primera fue la que vivía con él y a la que veía cocinar. Ahí quería estar metido el muchachito de pata y cabeza en ese mundo mágico de olores y sabores. Recuerda especialmente que ella hacía una sopa de pollo a la que le daba color con la auyama, pero a su vez tenía mucho apio, «era una sopita complaciente, levantamuertos, desmenuzaba todo y le ponía mucho cilantro».

Bueno, la verdad es que esta mujer que reinaba en la cocina y que él creía su abuela, en realidad no lo era. Cuando tenía seis o siete años, su mamá le revela que en realidad es la prima de su abuela. Entonces, le muestra a su abuela de verdad, pero no a través de fotos, sino de un legado que se convirtió en un tesoro que le terminó de afianzar su amor por cocinar: una colección de libros de gastronomía. «Yo no tenía capacidad de lectura, pero quería replicar los platos que veía en esos libros». También heredó de ella un cuaderno con recetas de su puño y letra, del que más adelante tomaría una receta muy especial: la gallina frita.



“ En mi casa somos todos muy comelones, comemos mucho y sabroso”

Revela su obsesión por la arepa de cambur, uno de los sabores que más le recuerda su región. Dice que gracias a su papá aprendió a amar la arepa de cambur, que originalmente es de topocho, y que toma un color grisáceo por la oxidación. «Ahora se matan diciendo que la arepa de cambur es de tal o cual lado, pero el único que sabe de dónde es soy yo. Es de Cumanacoa, de San Juan, de Tres Picos... de mi zona».

También se sumó a su pasión infantil que su padre, que era comerciante del área de materiales eléctricos, llamado también Pedro Castillo y a quien considera su héroe, solía llevar con bastante frecuencia a la familia a restaurantes y tenía muchos amigos en el área gastronómica. «De chamo, me asomaba a todas las cocinas... Como a los diez años, un chef venezolano joven, Alfredo Ortiz, me dio el empujón». Todo el tiempo quería comer en su restaurante, precisamente por uno de sus platos cuya preparación el niño miraba embelesado. Era un plato que preparaban en la mesa, ante los clientes: un lomito al que le añadían cebolla, crema y al final lo flambeaban. «Era todo un espectáculo».

Cuando está en primaria, le empiezan a dar permiso para guisar, freír, hornear. «Comencé a cocinar los fines de semana para mi familia». Jugaba así a ser el chef de los Castillo.

VOCACIÓN MATA OBLIGACIÓN

En la adolescencia para nada se le apagó al muchacho su pasión culinaria. Al contrario. En esos años, se aprovechó de sus dotes para destacar entre sus compañeros de estudios. «En bachillerato, yo ya era el cocinero oficial del liceo, comenzaba a experimentar y me llevaba a mi casa la patota de muchachos a comer». En ese momento, ni su padre ni su madre tenían ningún prejuicio hacia la inclinación del hijo, simplemente lo veían como un *hobby*. Justo en esa época, su padre adquiere un primer restaurante. Después abrió otro más, cerca de la playa.

Al graduarse de bachiller, ingresa a estudiar Ingeniería Industrial en la universidad Gran Mariscal de Ayacucho. Sin embargo, no le fue bien. «Mi primer semestre fue horrible, era algo que no quería hacer».

Para aliviar el estrés del joven, su mamá lo anima a hacer, en paralelo, un curso de cocina en el INCE de Cumaná, sin imaginar las consecuencias. «Me fugaba de la universidad para ir allá. Mi papá se da cuenta a mitad de camino y me pregunta qué pasó». Él le confiesa que está estudiando cocina, que necesita unos cuchillos. El papá se los compra con una condición: que no abandone la carrera de ingeniería. Ya era tarde. El camino estaba andado. Deja la universidad en tercer o cuarto semestre. «Yo no di un pie para nada en la universidad, era malo para las matemáticas, para todo, era incapaz de pararme para hacer una exposición; en cambio, culminé con éxito mi primer curso de gastronomía que duró seis meses».

Tuvo que decir la verdad en casa y eso le ocasionó muchos problemas con sus padres, pero hubo una luz: «Tengo otro papá, que es mi padrino, el esposo de la hermana de mi mamá, Hugo Arroyo. Para mí fue una pieza fundamental en mi carrera». A su padrino se le ocurre una idea: que el joven vaya de vacaciones a Caracas para ver cómo le va. «Me dijo: “Si a usted le gusta esto, no se regresa más a Cumaná”».



CARACAS: DONDE SE ABRE EL CIELO

Así se fue de «vacaciones». Pero en realidad fue a buscar cómo seguir preparándose en las artes culinarias. No regresó a Cumaná y, cuando se lo dijo a su papá, este se alejó un poco, descontento con la decisión. «Con los años lo entendí», confiesa Castillo, «al ser dueño de restaurantes, él veía la vida de los cocineros, los de la vieja escuela, que no tenían estudios y a los que no les alcanzaba el sueldo, que pasaban mala noche y terminaban en drogas o alcohol... Lo entendí porque a lo largo de la vida en este mundo me he encontrado con eso también y digo: “Ya sé por qué mi viejo no quería”. Pero me prometí a mí mismo que le iba a demostrar que la gastronomía no era lo que él veía».

El proyecto de estudiar en Caracas no fue fácil para el joven cumanés. Al llegar fue a todas las escuelas de gastronomía más conocidas y en ninguna de ellas había cupo.



Su mayor aspiración era estudiar en el Instituto Culinario de Caracas (ICC) «que era la escuela más *top*», con chefs como Sumito Estévez y Héctor Romero. «No pude ingresar ese año. Me destrocé la vida». Pero su padrino otra vez más salió a su rescate: le dijo que no se preocupara, que lo llevaría a un lugar que le iba a gustar: era el INCE Los Cortijos.

Y no estuvo nada mal. «Lo que viví allí no lo iba a vivir en ningún lado, venían cocineros de todas partes del mundo... Hice cocina básica, media, panadería, pastelería, me consumí un año entero. Salí formado muy bien, con práctica, además, porque me tocó hacer hasta cinco mil comidas en un día».

No estaba conforme. Quería seguir formándose e intentó ingresar en el anhelado ICC. Presentó la prueba como si fuera un novato que iba a aprender de cero, porque no quería mostrar que tenía experiencia. Primero le llegó un correo electrónico que lo derrumbó: le notificaban que no fue seleccionado; pero no pasó un día y recibió otro *email* con la gran noticia de su aceptación.

Pronto se destacó. «Héctor Romero, que es un zorro viejo, vio mis movimientos y mi actitud y dijo: “Ese pana tiene que saber”. Entonces, el siguiente fin de semana, había un *catering* y trabajé en él. Desde ahí fui ICC toda la vida, me gradué en un año con ellos y fueron mis grandes amigos». Su familia, aceptando su vocación, lo apoyó. «Para mi examen final, mi papá compró todo fresco en Cumaná: mero, langostino, huevas de lisa».

Después siguió trabajando en el comedor del ICC, hasta que le dijeron al pajarito que tenía que volar. Que debía arrancar solo, como Pedro Castillo.

Y aprendió la lección, lo hizo.

EL REY DEL AJÍ JOBITO

Castillo decide devolverse a su terruño porque a sus veintiún años tenía una convicción muy clara: «Quería dar a conocer mi estado Sucre. No sabía cómo, pero lo sabía». Entonces, en un viaje a Margarita, se da cuenta de la gran promoción que le daban al ají margariteño. Y se preguntó: «¿Por qué no hacer lo mismo con nuestro ají?». Y es que en Sucre se da una variedad que no hay en ninguna otra región del país: el ají jobito. Se puso manos a la obra: «Comencé a hacer un trabajo de investigación sobre el ají jobito, cómo lo preparan, cuáles son los beneficios... Me volví un obsesionado del tema. Hay dos tipos: el amarillo y el verde. Son ajíes aromáticos y dulces, aunque no se garantiza que no venga alguno picante». Después empezó a tocar puertas porque tenía una idea entre ceja y ceja: hacer chocolate de ají, pero necesitaba alguien que tuviera las maquinarias para desarrollarlo.

Entonces le tocó ese momento que esperaba. En Venezuela Gastronómica, capítulo Mérida, en el año 2013, encuentra al maestro chocolatero Giovanni Conversi, de Mantuano Chocolate, que confió en él y en su idea. «Él no sabía bien cómo meter el ají en el chocolate y que mantuviera el sabor, pero le pedí una semana para intentarlo». Entonces, Castillo, cual científico en su laboratorio, comenzó un proceso para lograr la correcta deshidratación: «Era una locura, pero le mandé el ají deshidratado y le pedí mantenerlo congelado para meterlo en la manteca de cacao. Cuando probamos el chocolate era de dioses: un chocolate 60 % cacao, aromático pero amargo».

Ese fue el primer paso para emprender un camino con el que soñaba. «Era el momento para hacer ruido con el ají», dice. En ese tiempo empieza a hacer presentaciones en Cumaná, Margarita, Caracas, después siguieron Mérida, Lara y otras regiones del país. «Comienza el pique entre el ají jobito y el margariteño, porque éramos los más reconocidos de Venezuela: el margariteño de primero y el jobito pisándole los talones».

En ese tiempo se muda transitoriamente a Margarita porque asesoraba un hotel. Allí sucede algo que para él fue muy importante. Encuentra a su amigo, el chef Edgar Márquez, y le propone llevar a cabo una batalla –una especie de pelea de boxeo– entre platos hechos con los dos tipos de ajíes. Le piden al chef Sumito Estévez ser una suerte de réferi en la contienda y se enfrentan ante un grupo de ochenta comensales que serían los jueces que degustarían las mismas recetas, pero con cada chef usando su propio ají. «Hicimos desde un coctelito, un tarkarí y un chivo en perola, hasta un destilado, una



cerveza y un helado, todo con ají. Los comensales hacían la evaluación a ciegas del plato. Gané yo por un punto, los margariteños estaban sorprendidos». Luego volvieron a hacer lo mismo en Cumaná con ciento cincuenta personas. «Esa vez yo gané como por cincuenta puntos», cuenta entre risas, como si confesara una travesura.

Después siguió en la gira del ají jobito: «Por donde te metieras, estaba haciendo una cena, logré que el ají comenzara a posicionarse».

Además, emprendió un proyecto en su ciudad: un restaurante llamado El Faro de la Marina, ubicado en Marina Plaza. Tiene un especial agradecimiento con el gremio periodístico: «Me hicieron muchas entrevistas, una persona que me impulsó muchísimo fue Valentina Quintero. También la periodista Rosanna di Turi se echó el viaje de Caracas a Cumaná para ir a probar el menú».

Eran buenos tiempos, sin duda. «En 2014 o 2015, no sé la fecha, no podía creer lo que estaba pasando con mi vida. Me empezaron a llamar de cualquier parte del mundo, por lo que estaba construyendo con el ají. He podido estar gerenciando cualquier cantidad de restaurantes, porque tuve ofertas fuera de Venezuela, no sé por qué estaba negado». Además, quizás motivado por su propia historia personal, tenía en marcha otro proyecto de investigación: la cocina de las abuelas. «Por eso me llamaban de lugares como México o República Dominicana, que están muy enfocados en la cocina tradicional».

A los veinticinco años se hizo novio de una muchacha de su misma ciudad natal: María Alejandra. Un amor que lo ha acompañado desde entonces y que lo apoya en cada proyecto. «Ella sabe cuál es mi punto de quiebre, me ayuda mucho a rectificar, está muy pendiente de los detalles».



“ La cocina es todo; es felicidad, amor, tradición, recordar a las personas que amo ”

BUSCAR OTROS RUMBOS

Pero los tiempos complejos del país, la situación política, la ausencia de líneas aéreas, la economía, afectaron sus proyectos. Todas esas invitaciones se hicieron imposibles de cumplir para él. Y lo que ocurría en Venezuela le estaba afectando emocionalmente. «Estaba muy dolido... Además, toda la gastronomía hizo un paréntesis. No sabía qué hacer, yo no sabía reinventarme en otra cosa que no fuera la cocina».

No era el desabastecimiento lo que en particular lo afectaba como cocinero, porque él dice que es capaz de inventar platos con lo que se cultiva cerca o lo que venden en el mercado local. «Si no conseguía arroz, teníamos yuca o caraota; si no tenía aceite, tenía grasa de cochino para freír... y no sabes lo que es freír un pescado en grasa de cochino. Eso es la gloria».



Mar y tierra, con reducción de vino tinto y puré de guisantes.

Entonces, aun cuando sentía que tenía mucho que hacer en Cumaná y además había logrado publicar dos libros de cocina, empezó a rondarle la idea de salir del país, aunque fuera por un tiempo. «Un pana me dice que tiene un primo en Chile que abrirá un restaurante y yo lo primero que le respondí fue: ¿cómo me voy a ir a Chile, tú estás loco?».

Entonces lo pensó bien. La única manera de irse de Venezuela era para hacer un libro sobre la cocina tradicional latinoamericana. La idea era matar tres pájaros de un tiro: trabajar en el restaurante, evaluar la posibilidad de vivir en Chile e investigar para su libro.

Y así lo hizo. Como la idea era probar suerte, en febrero de 2018 se fue solo, sin su pareja, y viajó con el apoyo de algunos patrocinantes, entre ellos algunas empresas del área de la gastronomía. Cargó en su maleta dos kilos de ají margariteño y dos kilos de jobito (ambos deshidratados), además de cinco kilos de chocolate de ají y catorce botellas de ron.

Una parte de su objetivo se logró: además de Chile, logró ir a Ecuador, Argentina, Perú y Uruguay a cocinar y documentarse de sus cocinas tradicionales. También estaba emocionado de ser parte del proyecto de montar un restaurante en Chile.

TIEMPOS DUROS

Pero aquí viene uno de esos momentos que evita contar, porque no quiere recordarlo, porque le duele, porque sufrió. El restaurante no era lo que le pintaron ni lo que esperaba. «Había un trasfondo detrás del que me enteré, los dueños eran enchufados, me iba a embarcar en una estafa y corté las patas. No quiero hablar más del tema, pero esas personas me hicieron mucho daño».

Estaba sin nada de dinero y a punto de dormir en la calle. Logró salir gracias a la ayuda de amigos que le abrieron los ojos, le dieron un empujón y le prestaron dinero para alquilar un apartamento. Al principio, ni colchón tenía, pero estaba libre de un proyecto del que, por convicción, no quería ser parte.

No era fácil para él. Se sentía mal. Tampoco quería decirles a sus padres que la estaba pasando terrible, porque no sabía el impacto que iba a tener en ellos. Un día decidió salir a caminar para despejar la mente, con hambre y sed. Apenas tenía mil pesos en el bolsillo que le alcanzaban para comprar una pequeña botella de agua. Entonces le pasó lo inesperado. Llegó a un tráiler de comida y preguntó si tenían agua mineral. Lo reconocieron, le dieron tequeños, empanadas y un papelón para probar.

«Yo pensaba: “Dios santo, protégeme”, porque no tenía plata para pagar todo eso... Al final, pido la cuenta, aunque por dentro rezaba. Pero me dijeron que no les debía nada». Y pasó algo más, le preguntaron si los quería asesorar. «Eso me salvó un mes de arriendo».

Vinieron más cosas buenas: llegó a Chile María Alejandra, su pareja. Y tiempo después tendrían un hijo: César Augusto.

También tuvo un reencuentro con uno de los chefs que marcó sus inicios: Sumito Estévez.

LA SOMBRA DE SUMITO

Cuando estaba en mala situación, le dio pena pedir ayuda al conocido cocinero, aun a pesar de la amistad. Pero, luego de pasar la peor racha, lo contactó. Estévez había llegado unos meses antes que Castillo a Chile contratado por una universidad que tenía una carrera en gastronomía y estaba agarrando vuelo.

«Me consigo a Sumito y desde allí empezamos a armar proyectos juntos». Primero fue un comedero en la casa del chef en El Arrayán, un barrio exclusivo de Santiago, donde iban pequeños grupos. Luego nace el concepto del restaurante Sumo Gusto, al inicio solo *delivery*, luego con un pequeño y acogedor local en Providencia (una zona más accesible a la que se podía llegar en metro) y finalmente en el barrio Bellavista, uno de los sitios más bohemios de la capital. En todos esos proyectos, Castillo considera que tenía un papel: «Yo fui su sombra».



“ La cocina es un arte, uno de los más completos que hay porque es sabor, es olor, es color, es imagen, es la estética del plato y sus texturas ”

La integración con Estévez fue total. «Si le hago un homenaje a Sumito, la gente creería que es él quien cocina, porque tengo su sazón, la capacidad de reproducirla, porque llevo mucho tiempo trabajando con él». Pero hace énfasis en su propia identidad: «Mi sazón es otra. He cocinado con todos los cocineros venezolanos, pero no he sido su trabajador». Sin embargo, reconoce que con Sumito fue distinto, porque laboró con él varios años. «Él sabía quién tenía al lado: una persona leal, que no le iba a desbaratar sus ideas ni a contárselas a otro. Él me decía algo y yo muerto. Pero no firmé exclusividad: podía hacer platos en otro lugar, pero no los de él».

En 2023, Estévez y su esposa Sylvia se marchan a Italia. «Sumito se fue y me pegó, ellos dos eran una familia para mí. Cuando se van, quedamos solos. Yo no tenía ni la permanencia definitiva y mi pasaporte venezolano estaba vencido, por eso tampoco podía irme con él, aunque me lo ofreció».

Su partida, aparte del vacío que dejó, le dio una lección: «Me prometí que no iba a trabajarle a nadie más, sino a mí mismo. De las 24 horas del día, 16 se las dedicaba al proyecto de Sumito, ahora se la dedico a mi propio proyecto».

DESCRIBIR LA PASIÓN

Le brillan los ojos ante la pregunta. No duda al responder: «La cocina es todo: es felicidad, amor, tradición, recordar a las personas que amo. Cada olor, cada plato que preparas te puede hacer acordarte de tu papá, mamá, abuela... La cocina es algo que depura cualquier cosa negativa».

Y más allá de eso, añade: «La cocina es un arte, uno de los más completos que hay porque es sabor, es olor, es color, es imagen, es la estética del plato y sus texturas. La gastronomía es muy difícil para muchos, pero es fácil para los que la amamos. Todo esto se basa en una energía especial, más allá de tener un don».

Dice, con firmeza, que se considera un cocinero completo. Eso puede sonar pretencioso, pero él lo explica: «Puedo dirigir un restaurante, manejar costos, crear productos, crear recetas... Tengo dieciocho años de experiencia profesional; no es que me sé de la A a la Z, pero hay muchas cosas que sé. Conozco muchas bases a escala mundial y ese es el paso para, con creatividad, hacer cualquier plato. Cualquier cosa que me pidan a escala gastronómica la puedo emprender. En cualquier área donde me pongan soy bueno porque he pasado por todas».

Sin embargo, reconoce que, aunque es muy dulcero, prefiere la cocina salada. Un área difícil para él es la panadería y pastelería. Y no porque no pueda, sino porque no tiene paciencia. «Para hacer un postre o un pan necesito estar solo, con música, centrarme con técnica y corazón; pero para mí es difícil hacerlo en automático. Si me dicen que haga una fosforera la hago en un dos por tres, pero ponme a hacer unos profiteroles, tengo que estar tranquilo». Para Sumo Gusto diseñó algunos postres, como su famoso helado de queso y guayaba.

“ Siento que he sido feliz por revivir en el extranjero recetas nuestras que me han llevado lo más cerca de Venezuela. Además, siento que en Venezuela no las hubiese preparado tan bien como aquí”

SABOR A VENEZUELA

La cocina, para este chef, es también Venezuela. Los sabores que lo conectan con el país son el ron y el ají. «Para mí, el ají nos identifica como venezolanos». En Venezuela estudió seis ajíes: margariteño; jobito; rosita, de Lara; misterioso, de los Andes; pepón, de los Llanos; Sartenejas, de Caracas. «Conozco las características de cada uno de ellos».

Hablar del país es centrarse en su región: «Venezuela es nuestra casa, pero mi terruño, mi todo, es Cumaná, su gastronomía, su música, su cultura, la gente. El cumanés es agradable, tiene una esencia que es su carisma y atención. Somos salidos, echadores de broma, el que quiere a su ciudad siempre la lleva en su cocina».

Por eso reitera: «Soy un cocinero cumanés; donde voy, siempre está Cumaná. Por eso el cuatrismo Jorge Glem y yo siempre tenemos ese lema por donde vamos: primero, Venezuela; segundo, Cumaná; y tercero, representar nuestra cultura».



Hay sabores específicos que lo conectan con el estado Sucre como el papelón. «Además, hay una bebida espirituosa de mi pueblo llamada Singaparao (a base de parchita y ron). El tabaco es otra cosa que me lleva a mi tierra: una Cumanesa, un Don Quijote. No soy fumador diario, pero sentarme con un habano es algo que se me fue pegando después de los veinte años».

No hay quien lo detenga al hablar de sabores locales. «Hay una bebida, llamada mate cumanés, que es a base de papelón, anís estrellado, pimienta guayabita, canela, anís y limón. Es como un papelón con limón especiado, que se toma en un pocillito de greda».

Irse del país no ha hecho más que reforzar esa identidad culinaria. «La migración me ha enseñado a ser más fuerte y duro, pero en lo gastronómico no he aprendido nada de cocina que me deslumbré en Chile». Sin embargo, revela que ama el pulpo del país del sur, que considera el mejor del mundo por su textura y sabor.

«Siento que he sido feliz por revivir en el extranjero recetas nuestras que me han llevado lo más cerca de Venezuela. Además, siento que en Venezuela no las hubiese preparado tan bien como aquí».

Nombra, por ejemplo, el coctelito cumanés, que es uno de los registros gastronómicos de su infancia que ha preparado con éxito en Chile. «Un coctelito cumanés tiene una composición que se llama rompelicras, que tiene como base ají jobito, pimienta, ajo, laurel, céleri, cilantro, salsa inglesa, salsa de tomate y salsa de ajo Heinz. Son sabores pronunciados, puntuales, se mezclan con limón, cebolla, ajo y estás en la playa. Lo pruebas y dices que no lo puedes creer». También cuenta que prepara un pastel de chucho «que queda para llorar». Otro de sus platos venezolanos en Chile es el yucazón, una receta típica que lleva puré de yuca, crema agria que es como una bechamel de leche de chiva, pescado guisado y plátano.

ACTUALIDAD VIBRANTE

Está orgulloso de sus logros en seis años fuera de Venezuela. Empezó durmiendo en el piso, ahora vive en una casa grande; empezó sin un peso, ahora tiene un emprendimiento de comida venezolana por demanda y, a mediados de 2024, abrió Araya, un espacio gastronómico, donde es posible comer desde empanadas y cachitos hasta pastel de chucho, asado negro, polvorosa de ragú y fosforera.

«Los golfeados que hacemos nosotros es lo más cercano a Venezuela que podrás ver en Chile, así como nuestro pan de jamón, el pescado, la carne mechada, las caraotas».

PEDRO CASTILLO ↗

Lo acompañan José Avendaño, que se sumó desde el primer día del proyecto, y Ernesto Lunar, su gran amigo, a quien considera su mano derecha, «el que me ha estado conmigo en las buenas y en las malas».

Además, trabaja para algunas marcas del área gastronómica y hace talleres de cocina, que anuncia en Instagram o de boca en boca. El enfoque de esos cursos no es la gastronomía venezolana, pero admite que, así esté dando una clase de cocina italiana, Venezuela va a estar presente.

«He ido construyendo mi nombre poco a poco. En Venezuela decías Pedro Castillo y todos sabían quién era: Pedrito, el cumanés. Aquí nadie me conoce. Aunque de pronto hay personas que me ven en la calle y me dicen: “¿Tú no eres el del pan de jamón, el que trabajaba con Sumito?”».

Siente que todavía le falta muchísimo para alcanzar lo que tiene en mente. Tiene un sueño entre ceja y ceja: hacer crecer su espacio gastronómico para dar a conocer a más personas su sazón. Su sazón cumanesa.

Seguirá entre hornillas, cacerolas, cucharones, fuentes, batidoras, tablas de cortar... Es su ambiente, no hay otro: «Para mí no existe algo más que la cocina».

Continúa siendo fiel a ese niño que a los cinco años decidió cambiar los juguetes por los fogones porque allí estaba la verdadera magia.



“ Cada olor, cada plato que preparas te puede hacer acordarte de tu papá, mamá, abuela. La cocina es algo que depura cualquier cosa negativa ”



PLATOS DE AUTOR



Asado negro con puré de plátano y queso a la plancha



Tequeños con picante de fresa y mayonesa de ajo rostizado, cebolla y perejil



Pastel de pescado con arroz verde y casabe con emulsión de pimentón rojo rostizado y cilantro



Golfeado con queso



— 1987 —

Ricardo Chaneton

«Somos restauradores»

Ricardo Chaneton (Caracas, 1987) ha trabajado con algunos de los chefs más importantes del mundo. En 2022 se convirtió en el primer venezolano dueño de un restaurante con estrella Michelin y, desde entonces, su restaurante MONO, también Tatler Hong Kong Restaurant of the Year y 41 en la lista Asia's 50 Best Restaurants 2023, se ha asentado acercando la tradición francesa a su propia herencia. Su meta es construir un puente entre ambos continentes manteniendo una impronta de autor

@rchaneton

 Keila Vall de la Ville

 MONO

ES LO MÁS IMPORTANTE: CON QUÉ INTENCIÓN HACES LO QUE HACES

La cocina es como la música, es un idioma para hacer a la gente feliz. Lo más importante es que te expreses y que seas tú mismo. Hoy me siento de esta manera y hago las cosas así y mañana hago las cosas de esta otra forma. El mejor cocinero es la abuela, que sin mucho en la nevera ni un menú siempre cocina rico, dependiendo de cómo se siente, a quién le cocina y qué ingredientes tiene. La intención no solo se come, también se respira, se escucha, se ve. Se lo digo al *staff*: cuando ves cara a cara al cliente sabes para quién va lo que preparas. Es lo más importante: con qué intención haces lo que haces.

MI RAZÓN DE SER ES RESTAURAR A LAS PERSONAS

La palabra es bonita, viene del francés *restaurer*: restaurar o alimentar. Somos restauradores. Las personas que entran por la puerta de tu restaurante vienen a ser restauradas del hambre, el estado de ánimo, la curiosidad, el deseo, la inquietud. Es tu oportunidad de apretar el botón de *reset* y hacer que se sientan bien, renovadas, contentas, de que vivan una experiencia bonita, de que sean alimentadas, ¡ya sea en el ego!, la imaginación, las ganas de celebrar y, claro, el organismo. Cuando invitas gente a tu casa: igual, y eso es muy bonito. Al descubrir la etimología de la palabra «restaurante» me dije: «Guau, mi razón de ser es restaurar a las personas». Tener un buen restaurante solo es posible si entiendes el significado de la palabra.





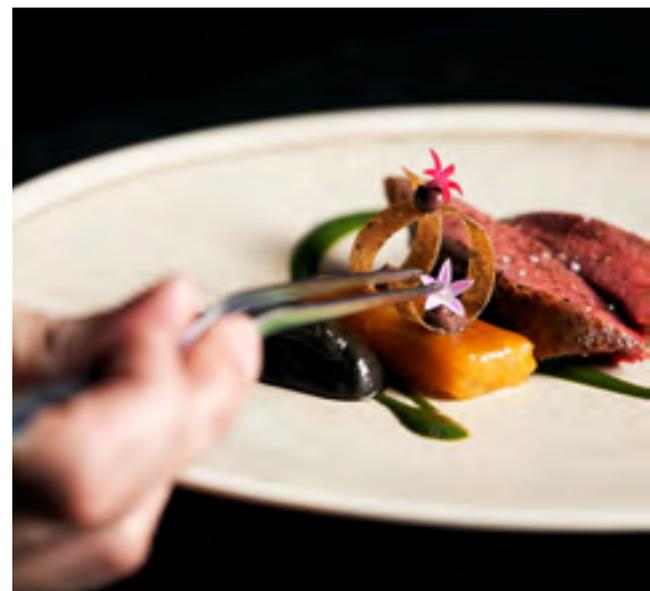
“Las personas que entran por la puerta de tu restaurante vienen a ser restauradas”

UNO, DOS, TRES, CUATRO COLEGIOS

Yo nací el 3 de agosto de 1987 en la clínica Leopoldo Aguerrevere, en Caracas. Mi papá es venezolano y mi mamá ítalo-colombiana, y viví primero con mis abuelos, en Bello Monte. Cuando mis padres se divorciaron, viví entre La Alameda, con mi mamá, y San Antonio de los Altos, con mi papá. En Caracas iba a una guardería que se llama Virgen de Lourdes, en Chuao, y estudié primaria en el Colegio Chávez, junto a la Embajada Americana. Nadaba en el Valle Arriba Athletic Club. En San Antonio fui a uno, dos, tres, cuatro colegios. Quizás era mala conducta, no me portaba tan bien. Estudié bachillerato en el Santo Tomás de Villanueva, Caracas, y, llegado el momento, elegí Medicina. Presenté la prueba en la UCV sin estudiar y, claro, no pasé. Fue un golpe, me aterrizó y me enseñó que hay que prepararse, y que esa carrera no era para mí, yo no soy de estudiar al caletre, soy creativo, supongo. Pero mi papá quería que fuese licenciado así que elegí Relaciones Industriales en la Universidad Católica; empecé en Sociología y la cantidad de lecturas complicadas: literatura, psicología, me bloqueó. Mi papá se molestó, había perdido la plata. Cuando propuse Hotelería y Turismo en la Universidad Nueva Esparta, dijo: «No podemos pagarla». Fue así que, buscando estudiar esa carrera en la Universidad de Oriente, pública, me fui a Margarita con mi abuelo italiano que vivía solo. Pero las inscripciones habían pasado. Debía esperar un año.

CHEF SERÉ CUANDO ME MUERA

Siempre había hecho deportes de mar, regatas de vela ligera, sunfish, surfeaba mucho. En una de esas, en una fiesta, me presentan a Daniel. «¿Qué haces?». Y yo: «De vacaciones, buscando qué hacer con mi vida». Y él: «Yo estudio cocina». Me contó con tanto amor sobre su trabajo: «Es increíble, deberías intentarlo». Yo nunca pensé en trabajar en un restaurante. Llamé a mi papá: «Me devuelvo a Caracas». Me fue a buscar al ferry de La Guaira y subiendo por la autopista le di la noticia. Dijo que no me pagaría la carrera de cocinero, y que no podía ser cocinero sin estudiar. Con las maletas y la tabla de surf en el techo, ¡así mismo!, nos desviamos a la pizzería de su amigo Roberto: «Mira, este gafo quiere ser cocinero, ¿tendrás un trabajo para él?». Me inscribí en una escuela en San Antonio, trabajé de noche para pagar mis estudios, y me gradué de profesional de Artes Culinarias. Me gusta el título; chef quiere decir jefe, hoy día mi cargo es chef, sí. Pero chef seré cuando me muera. Cuando aprenda todo lo que tenía que aprender.





Postre mexicano de aguacate, pistachos y manzana Granny Smith

SABÍA QUE ESTABA HECHO PARA ESTO

El primer día de servicio me di cuenta de que eso era lo mío. Me apasionó la adrenalina, el olor a grasa en la ropa porque la extracción de esa cocina era malísima; Mauro era un borracho: tenía bajo su puesto de trabajo dos botellas de anís de un litro. A mí no me gusta el alcohol, pero me dije: «Vas a aprender de gente fascinante». De allí me fui al Texas City de San Antonio, de doscientos cubiertos: parrilla, papa, ensalada, mucho whisky. Trabajaba con cocineros de la vieja escuela, uno llevaba el cuchillo como un machete a la cintura: recorrió el mundo cocinando en barcos de carga. Mi trabajo era el usual de aprendiz: limpiar carnes, guacales de vegetales, de pollo, marinar y guardar en el congelador. Luego estaba en la parrilla y, si no estaba el jefe, yo estaba a cargo. De allí, fui a uno de sushi, Kansai. Mi primera tarea fue hacer wasabi a partir del polvo en bolsas enormes y sufrí, se reían de mí, había sido a propósito. No me lo tomé mal, no me quejé. Me gritaban y no me importaba, había sido mi elección, era mi obligación y un acto de amor, ya sabía que estaba hecho para esto. Mi primer jefe se llamaba Mauro. Y el último chef para el que trabajé se llama Mauro. Un ciclo.

¿PUEDES EMPEZAR MAÑANA?

Empecé a estudiar videos y libros, y supe que quería hacer lo que amaba en un ambiente profesional. En Caracas busqué trabajo en tres restaurantes muy famosos: Sibaris, en Las Mercedes, liderado por el chef Federico Tischler; Alto en Los Palos Grandes, liderado por Carlos García; y Le Gourmet en el Hotel Tamanaco Intercontinental, con Tomás Fernández. Imprimí tres currículos y una tarde los llevé caminando por la principal de Las Mercedes. Primero: Sibaris. Veo a Federico bajándose del carro, salgo corriendo tras él, y me cierra la puerta en la cara. Fui quizás muy emotivo: «¡Espérate!». Quizás pensaba que lo iba a robar. «¡No cierres!». No pude dejárselo. Seguí a Le Gourmet. Me mandaron a la entrada de la cocina, de servicio. No estaba el chef, así que ahí lo dejé. Entonces, Alto. Carlos dijo: «No estamos buscando, y tu currículum no tiene nivel. No estamos interesados». Al día siguiente me llamó Tomás: «Quisiera conocerte». Después de la entrevista me preguntó: «¿Puedes empezar mañana?».



“ Hay que trabajar duro, no hay otra, y no quejarse ”

UN MARINERO NUNCA SE LANZA AL AGUA SIN REVISAR SU BARCA

Un día le pregunté: «Tomás, ¿por qué me llamaste?». Me respondió: «Por lo que escribiste en tu currículum. Por tu relación con el mar; un marinero no se lanza al agua sin revisar su barca, su aparejo, y un cocinero tampoco debería. Si tienes esa base, tienes todo». Gracias a esto aprendí que debes conocer los intereses y las fortalezas de tu *staff*. Trabajé ahí un año, llegué a ser *sous-chef*. Pero Tomás nunca estaba y me caían todos los problemas. Me rodeaba el desorden. Poca seriedad, drogas, vicio. Yo no consumía drogas, pero aquello era un desastre. Me quemé. Renuncié intempestivamente; me arrepiento. Y más atrás se fue Tomás. Fui a trabajar en la imprenta del papá de mi novia como asistente, secretario, chofer de camión; cargaba cajas en carretillas, hacía repartos. De nueve a cinco. Me gustaba, quiero mucho a esa familia. Pero empecé a extrañar la cocina.

LA COCINA FUE MI ESCAPE, MI REFUGIO, MI ESCONDITE, MI TODO

En Venezuela ya había tocado la puerta en los mejores restaurantes, de uno me había ido y los otros dos me habían rechazado. Entonces Juan Luis Martínez, de Le Gourmet, hoy día dueño del famoso Mérito, en Lima, me recomendó España, él había hecho pasantías allí. Investigué y me interesó un restaurante de dos estrellas Michelin, El Poblet, que hoy se llama como su chef, Quique Dacosta; y otro de tres, Akelarre. Juan me dijo: «El de dos demanda más atención, busca mantenerse a flote, y ganar. El de tres, solo mantenerse sin perder». Seguí su consejo. Llegando a Le Poblet trabajé catorce horas diarias *non-stop* por diez días, lavando la batería de cocina, todas las ollas, sartenes. Un día el jefe, Ricard Tobella, me pregunta: «Nene, ¿hace cuánto llegaste?, ¿soy un desgraciado, no has tenido una hora de descanso!». Le dije: «Tranquilo, yo vengo a trabajar, no pasa nada». Me dio medio día libre. Salí, llamé a Caracas desde el monedero de la esquina, y mi novia me dejó. Lloré mucho. ¿Qué hago acá? No tengo nada. ¿Por qué me vine? Me dije: «No vuelvo a Venezuela, ¿a qué?, no tengo mi novia, mi mamá vive en Colombia, mi papá y yo somos independientes, mi relación con mi familia es distante, aunque nos amemos». Me había olvidado de amigos, días libres, cumpleaños, navidades. La cocina fue mi escape, mi refugio, mi escondite, mi todo.



Capas de chocolate ecuatoriano casero

ESTO ES DE MI PARTE

Un año más tarde le dije a Ricard: «Quisiera aprender algo nuevo». Habló en Casa Marcial, en Asturias, del chef Nacho Manzano, y en Paolo Casagrande en Laco di Como en Italia. Ambos me aceptaron, pero yo quería España y la propuesta de Casa Marcial era mala. Entonces el maître d'hôtel de Quique Dacosta, Didier Fertilati, me conectó con Mirazur, de una estrella Michelin en la Costa Azul, de Mauro Colagreco. Me entrevistaron y me ofrecieron un puesto. Entonces Quique me citó en su oficina y me compró el tique de tren desde su computadora: «Esto es de mi parte».

ES UN DESASTRE, PERO QUÉ BONITO

Mirazur ahora tiene tres estrellas. Allí trabajé siete años, pasó algo: llegué donde siempre quise llegar, un lugar donde se cocina de verdad, con jardín, pescados recién traídos de la orilla: el sueño. Pero, aparte de eso, una anécdota: a mí me gusta improvisar y trabajo mejor bajo presión. Llego, dejo la maleta en la habitación compartida que me dio el restaurante mientras conseguía lo mío, y me invitan a ver la cocina. Subiendo las escaleras, escucho los gritos, las cacerolas, ese sonido. Y veo a Mauro Colagreco tirando las cacerolas en la pared: «Hola, Ricardo»; en español. «Mañana te espero aquí». Me dije: «Esto es un desastre, pero qué bonito».

ME ESTÁ COSTANDO ESTAR BIEN CONMIGO MISMO

Yo era *garde manger*, jefe de partida de cuarto frío, a cargo de ensaladas, platos crudos, tartar. En Mirazur el menú depende de lo que hay en el jardín. Mi partida era importante: recogía las hierbas, flores, vegetales y frutas para diferentes partidas. Empezaba a las cinco de la mañana y llevaba todo al restaurante para hacer la *mise en place*. Pero me pasaron dos cosas: los *sous-chefs* me hicieron una guerra psicológica muy fuerte: «Sudamericano de porquería, vete a tu país, no sirves para nada». Y aún peor: les pasaba la orden de mis ingredientes, la crema, la leche, la mantequilla, y no los compraban: «Ah, se me olvidó». «¡Pero yo te lo anoté!». «Ah, cómpralo con tu dinero». Debía ir al centro y gastar de mi bolsillo para cocinar. Le dije a Mauro: «No puedo trabajar así, estos dos franceses son unos racistas de porquería, no puedo cocinar así y no puedo pagar cada día los ingredientes de mi bolsillo, y no es justo, me está costando estar bien conmigo mismo». Mauro dijo: «Vamos a resolver».



“ La cocina fue mi escape, mi refugio, mi escondite, mi todo ”

NO SÉ CUÁNTOS AÑOS TENGO COCINANDO, NO LOS HE VISTO, NO SÉ DÓNDE SE FUERON

Al llegar a España dormía en una colchoneta en un apartamento estudio con cuatro más. Un baño y una inducción, y a trabajar. Ser inmigrante es duro, pero si te aferras a lo que te gusta, es distinto. Volvimos al tiempo de los abuelos, que trabajaban con entrega de cinco de la mañana a diez de la noche sin parar. La gente surge solo cuando ve su trabajo como forma de vida, no como obligación de nueve a cinco. Ser inmigrante es bonito y muy duro: elegiste una puerta, saliste de tu zona de confort buscando algo nuevo. Hay que trabajar, no hay otra, y no quejarse. Mirazur me dio por tres años un apartamento y así pude ahorrar. Como trabajaba tanto, no salía y no gastaba, era como vivir en un barco: dieciséis, diecisiete horas al día *non-stop*: hueles mal, no vas al baño, ¡es horrible!, y bonito, no ves las horas pasadas. Para ser el mejor hay que adoptar el trabajo como forma de vida. Nada cae del cielo. Y no hablo de dinero, sino de la satisfacción de hacer bien tu trabajo y de que te busquen por eso. A veces tengo miedo, hoy tengo miedo, pero dejo que el destino me lleve. La vida también es improvisar, sentir. No sé cuántos años tengo cocinando, no los he visto, no sé dónde se fueron, esta es mi vida, es como respirar, yo no cuento las inhalaciones y exhalaciones en un día.

INCREÍBLE, PERO YO NO SÉ HACER ESO. ÉL RESPONDIÓ: «YO TAMPOCO»

En 2012 de Shanghái invitan a Mauro a abrir su primer restaurante fuera de Mirazur, y él me dice: «Quiero que me ayudes a organizar los equipos, ver los mercados, los ingredientes». Respondí: «Shanghái, increíble, pero yo no sé hacer eso». Él respondió: «Yo tampoco». Durante un año viví un mes en Francia, uno en China. La exposición a una cultura diferente te cambia. En una de esas conocí a una chica australiana, nos enamoramos, se vino a Francia, y nos casamos. Pero no le gustó Francia, así que en noviembre de 2015 le dije a Mauro que me iba. «Okey», dijo, «pero quisiera que abras este invierno, seas el chef, diseñes menú, y evalúes el mercado». Acepté. Mi esposa no estaba contenta. Al terminar la temporada me contactaron de Petrus, un clásico francés en Hong Kong, y como a mi esposa le encantaba la idea, acepté. Pero estábamos mal. Nos divorciamos en tres meses. De nuevo me sumergí en la cocina.



HACÍAMOS CROQUIS SOBRE SERVILLETAS, COMO EN LAS PELÍCULAS

Estuve en Petrus casi cuatro años. A partir de cierto día una de mis clientes regulares, Yen Wong, que iba siempre con su esposo y su suegro, empezó a pedirme: «Prepara algo tuyo, ya no quiero francés clásico». Fue así que, cuando decidí dejar Petrus, pues pensaba irme a Latinoamérica, me invitó a abrir algo juntos. Nació MONO. Fue un año estresante, de protestas, la economía se caía, la gente no salía a comer, no había turismo. Yo no tenía plata para invertir. Sin diseñador, hacíamos croquis en servilletas, poníamos un trozo de cuero con una piedra y un plato buscando imaginar cómo se vería. Creamos el concepto: cómo será la comida. Dije: «Latinoamericano afrancesado». Yen respondió: «No creo que la gente lo entienda». «Pero si busco que la gente entienda, quizás no me entiendo yo», respondí. «Debo hacer algo que pueda explicar». Me dijo: «Hazlo».

UNA MÁQUINA DEL TIEMPO ME LO DIJO TODO

MONO: uno solo. Uno, el concepto era singular, el único restaurante latinoamericano *fine dining* de Asia. Luego, un solo menú. Luego, la escuela *mono-ha*. Cuando creé la *playlist* en Spotify, todo cuadró. Había olvidado que crecí rodeado de cientos de discos en vinil, mi papá es un colector empedernido. Un día me llama: «Te voy hacer un regalo». A punto de abrir MONO llegó la caja con los discos. Una máquina del tiempo me lo dijo todo. Ahora tengo un plato *second hand* y una gran colección de discos: MONO es también por el audio. Tenemos dos *private rooms*, y uno se llama Mono y el otro Stereo. Y puesto que al ser *fine dining* no podemos hacer *take out*, en la pandemia creamos una plataforma de *takeaway*: Stereo by Mono. Por último, ya que siempre preguntaban, decidimos compartir la información sobre los ingredientes mediante un libro: la Monopedia. En nuestra web están el *playlist* y la Monopedia.

AHORA MONO ES IR A COMER DONDE RICARDO

Además de latinoamericano afrancesado, ahora MONO es ir a comer donde Ricardo: a ver qué tiene en el menú. Es cocina de autor, yo hablando a través de la comida. Hay un concepto, un *tag*, una dirección, pero el menú cambia siempre excepto el pan, la masa madre hoy tiene 1.761 días viva; y el langostino con cacao, una locura, cuando lo quité no dejaban de pedirlo. Tuvimos una arepita en homenaje a Venezuela, y ahora si tengo un venezolano comiendo corro a la cocina, la hago y relleno con lo que tenga, y la mando de sorpresa.

DICEN: «YO VINE DE SINGAPUR, DE DUBÁI, A ESTA EXPERIENCIA»

En los restaurantes de esta categoría la gente espera lo que no espera. Si veo a una persona con piel de gallina en el *counter*, me pregunto: «¿Tendrá frío?». Pido que lleven uno de los *shawls* de *baby* alpaca. Te anticipas, estás a la espera de que algo pase, y eso es bonito. Te dicen: «Yo vine de Singapur, de Dubái, a esta experiencia». No puedes intervenir en la vida del cliente antes de llegar, pero sí hacer todo porque la experiencia en MONO sea perfecta. Limpiamos el ascensor, sus puertas, marcos, si veo un papel en el piso del *lobby* lo recojo. Un restaurante de una estrella Michelin justifica pararse; uno de dos, el *detour*; y uno de tres, el *special journey*. En tal sentido MONO ya es tres estrellas, la gente viene especialmente a comer acá.

UN HOMENAJE A MI *HERITAGE*

El menú está cambiando. Latinoamérica siempre está ahí, pero me siento cómodo usando productos italianos, por mi herencia, y asiáticos, el lugar donde nacieron mis dos hijos, donde hago vida desde hace ocho años. Soy cauteloso y la propuesta se ha recibido muy bien. Mi compañera es francesa, la conocí acá. Tenemos dos hijos, ella trabaja también en restauración, es gerente de alimentos y bebidas en un hotel muy famoso. Acá encuentran raro que tengas hijos sin casarte, pero qué más compromiso que este, mi hijo mayor tiene tres años y medio, y el menor uno y medio.

DESCUBRIR, SORPRENDERSE, DECIR ¡GUAU!

Una de las cualidades de un cocinero con estrellas Michelin es la maestría al asociar sabores inesperados que al paladar son increíbles. Sirvo una ostra de mucha calidad, riquísima, la concha es rosada, rara. Se llama Tarbouriech, del lago de Sète, de agua dulce y salada al sur de Francia. La cocino en mezcal y asocio con cambur. ¿*Banana with oyster*? Mezcal, ok, ¿banana? ¿Y por qué no? Es del sudeste asiático pero los latinos la dominamos más. Los restaurantes deben permitir descubrir, sorprenderse, decir ¡guau! Teníamos un postre de arequipe, de leche de Hokkaido, con guanábana y pimienta larga de Indonesia, aromática y picante. Nuestro langostino con cacao asombra a la gente: ¡no imaginé que hacer chocolate requiriese tantos pasos! Rompe un paradigma: es que no es chocolate, son *cacao expressions*. Cabezas de langostino y salsa de cacao fermentado en hojas de banana como aprendí en Venezuela; mucílago de la fruta solo abierta; y té de la semilla.



Langostino en salsa infusionada con nibs de cacao



Tamal venezolano

LOS PREMIOS SON UNA RECOMPENSA AL TRABAJO DURO DE UN EQUIPO

Los premios recompensan el trabajo de un equipo y dan estabilidad. Los chicos en MONO trabajan muchísimo y vienen buscando ese reto, aprender y mejorar. Los clientes están locos por venir, y ellos por trabajar acá. Este es mi compromiso. El edificio de MONO tiene veintinueve pisos y muchísimos restaurantes. El desafío es mantenerse en el radar, no perder mucho y seguir ofreciendo algo inédito. Tienes altos gastos en *staff*, en Hong Kong los ingredientes son de los más costosos del mundo, el alquiler te mata. Un premio da estabilidad, credibilidad y visibilidad, hace que la gente venga hacia ti, ser financieramente independiente, cubrir gastos y ofrecer los mejores ingredientes.

HABLO DE LA GUÍA MICHELIN PORQUE ALLÍ ESTÁ TODO

Según la guía Michelin los criterios para apreciar un local son: calidad de los productos, dominio de las técnicas culinarias y las cocciones, armonía de sabores, personalidad de la cocina tal y como es plasmada en el plato, y regularidad de la calidad ofrecida, la consistencia. A mi *staff* le hablo de la guía Michelin porque allí está todo, no por asuntos de ego. Estos cinco criterios unidos al sentido de una, dos y tres estrellas dan la base a un buen restaurante. Las estrellas son reevaluadas anualmente por inspectores anónimos. Tener un concepto y personalidad es fácil, ajá: restaurante latino, soy venezolano, uso ingredientes latinoamericanos. Bien. Armonía de los sabores, okey: hago una ostra con banana y sabe bien. Técnicas, tengo. ¿Calidad? Sirvo el mejor abalón, que viene de Ecuador. Listo. Pero hay que ser consistente y consistente con la consistencia. Es lo más difícil. A veces es por lo que se pierden estrellas.

LO SEXY ES ALGO QUE QUIERES Y NO PUEDES TENER

Cada chef sigue un proceso creativo diferente. Hay quien prepara un plato y se sienta, lo prueba, lo ajusta. Yo detesto eso. Escribo un menú en un papel y en dos semanas lo leo y me digo: «Qué demonios estabas pensando». Ya no me gusta, a empezar de cero. Esto me lo dijo Tomás: «Lo sexy es eso que quieres y no puedes tener, y lo sexual, algo orgánico que tocas y ya está». Prefiero admirar mis platos de lejos y ver cómo la gente los disfruta por mí. Soy así. Prefiero lo sexy. ¿Y por qué soy así? Por Mirazur, que no tiene un menú fijo, la gente se sienta y pide una opción: las más caras tienen más platos más pequeños y de productos más costosos. Las menos caras, porciones más grandes, menos costosos. Todo depende del jardín, de la pesca. Sueño cocinar así, todos los días de cero. En Francia puedes hacerlo. Tienes el producto, un equipo, la cultura. En Hong Kong todo es importado, pides un cordero y llega en siete, diez días. Imposible adaptarse a diario, así que cambio el menú.



QUE LA GENTE DISFRUTE, SE SORPRENDA Y DIGA: «GUAU, NUNCA ESPERÉ ESTO»

MONO es mi primera vez, es mi sueño hecho realidad, es mi primer hijo. Es mi prioridad número uno. Estoy asustado todos los días, no sé qué va a pasar. Pero lo que me da miedo es lo más bonito, cuando tienes miedo, algo bueno pasa. Lo que verdaderamente temo es perder la fidelidad del cliente, dejar de ser bueno, perder ese *hook*. Mi meta es no necesitar de estrellas para que el restaurante esté lleno, que la gente disfrute, se sorprenda y diga: «Guau, nunca esperé esto». Al mismo tiempo estoy expandiéndome. Tengo un restaurante en China, en Shenzhen, que se llama Mesa, de cocina latino-española. Le va muy bien. No es *fine dining*, son platos para compartir: arroces, tortillas de papa, causa limeña, tiraditos, churros. Soy chef ejecutivo de Salisterra, un restaurante *high end* que busca ser mediterráneo. Abrió hace tres años, pero sin una dirección clara. Están muy contentos.

ME PONGO LA *CHEF JACKET* Y ME TRANSFORMO: ESTO ES QUIEN YO SOY

Me identifico con un músico de jazz de los cincuenta. No por la vida disipada, sino por su entrega al trabajo, el sacrificio, la seriedad y por su capacidad de improvisación, me encanta la improvisación, que un cliente llegue: «Hazme algo nuevo», en un momento prepare algo, y me diga: «Guau». Gran parte de mi vida la he llevado improvisando, sabiendo cómo tocar el instrumento y usándolo para expresarme. Soy tímido, pero al ponerme mi *chef jacket* y entrar en la cocina, me transformo, me abro, comparto, converso con los clientes, es como si el traje me diera un superpoder. En cuanto me lo quito, vuelvo a ser la persona calma, que escucha, que habla poco, mesurada. Me pongo la *chef jacket* y me transformo: esto es quien yo soy.

“La cocina es como la música, es un idioma para hacer a la gente feliz”

EL PAÍS MÁS BONITO DEL MUNDO

El dueño de la cadena hotelera Shangri-La, donde está el restaurante Petrus, Robert Kuok, nació en Malasia en una familia muy pobre, e hizo muchísimo dinero con la caña de azúcar. Tanto que con su empresa salvó la economía china. Es una persona muy humana que viene de la nada y ayuda a mucha gente alrededor de él. Él siempre iba a comer a Petrus. Y es un verdadero señor, llega antes que sus invitados, tiene ciento dos años, una vez llevó a Sarkozy. Una vez yo entré a saludarlo al *private room* y me dijo: «Tú eres el nuevo chef, ¿de dónde eres?». «Yo soy de Venezuela». «Ah», respondió, «el país más bonito del mundo».

VENEZUELA DIO TANTO A TANTA GENTE

Venezuela es un país que lo tiene todo y que es lo que es: un país hermoso. Cuando nos digamos que somos buenos, que lo estamos haciendo bien, eso es un virus. No estoy de acuerdo con el gobierno que tenemos, debo decirlo. Tantos recursos y lo básico no está cubierto. Pero los venezolanos, y más quienes estamos afuera, debemos ser positivos. Venezuela tiene mala imagen, pero gente y cosas malas hay en todos lados. Gracias a Hong Kong entendí que Venezuela no es política, cuando dices de dónde eres nunca te hablan de política, inseguridad, sino de las mujeres bellas y los recursos naturales. Mucha gente acá viajó a Los Roques, al Salto Ángel, recuerdan la arepa, las playas, Caracas, el Ávila. Venezuela dio tanto a tanta gente.



“ Cuando nos digamos que somos buenos, que lo estamos haciendo bien, eso es un virus”

PLATOS DE AUTOR





Caviar Kaluga,
ají amarillo peruano
y aceitunas Kalamata

Pichón de Plounéour-Ménez al horno y
a la brasa en hojas de plátano ahumadas





Taco de abulón de Sudáfrica estofado

Melón verde





— 1988 —

Angélica Locantore

«Las competencias te obligan a mejorar»

Nació en Caracas el 20 de abril de 1988. Graduada de Nutrición y Dietética en la Universidad Central de Venezuela, se formó en hostelería y pastelería en la prestigiosa Escuela Hoffman de Barcelona (España). Fue jefa de pastelería en El Celler de Can Roca, con tres estrellas Michelin, y recibió diferentes reconocimientos en concursos internacionales, entre ellos el de Maestra Pastelera Revelación de España de la V edición del Concurso Madrid Fusión Pastry 2022. Como nutricionista, es perspicaz ante las modas de todo lo *healthy* y de la fama; más que ser *influencer*, afirma: “Me gustaría ser parte de la evolución y el estudio de la pastelería venezolana”

@angelocantore

 Lucía Jiménez

 Amanda Farías, Erica Roige
y Hugo Londoño

ANGÉLICA LOCANTORE ↗

La foto sonriente de Angélica Locantore aparece cada vez más en las revistas y portales gastronómicos. En una de las que más se repite, sostiene una bandeja de praliné y sonrío. Y es que esta chef pastelera, reconocida por conseguir a muy pronta edad el cargo de jefa de pastelería dentro de uno de los cincuenta mejores restaurantes del mundo, El Celler, junto a uno de los chefs más importantes, Jordi Roca, se ha destacado también en los más exclusivos concursos por sus osadas combinaciones de sabores que trae de sus orígenes. Sabores que tocan su infancia y conectan con el paladar de quienes tienen la suerte de probar y recordar, como ella, los sabores del hogar lejano.

Así empieza esta historia. Desde la distancia, en Madrid y en un pequeño rincón rodeada de dulces de todo tipo y aroma a café. No podía ser de otra forma. Hace poco tiempo que empezó su propia empresa con la firma Angélica Locantore, de servicios de asesoría, formación de personal y creación de menú de postres a la medida, a través de la que decanta toda la experiencia acumulada de su recorrido por las cocinas más exclusivas. Su marca es elegante, como sus postres, y audaz, como ella.

CAFÉ

Angélica Locantore nació en Caracas, en una familia con fuertes raíces italianas y venezolanas. Por el lado de su padre, sus abuelos emigraron a Venezuela en los años 60; su madre, en cambio, es oriunda de San Tomé, al oriente del país. «Mis padres se conocieron en la UDO (Universidad de Oriente) en Puerto La Cruz, y luego se mudaron a Caracas». Él estudió Ingeniería y ella, Contaduría Pública, y se establecieron en la capital por trabajo. Ahí creció la familia.

Angélica recuerda una infancia llena de paseos y excursiones. «Salíamos mucho. Nos pasábamos entre la montaña –que, bueno, la montaña era ir a la Colonia Tovar– y, si no, la playa. Siempre eran como actividades al aire libre, o reuniones familiares; o sea, lo íbamos turnando».



La costa y los paisajes montañosos que rodeaban Caracas se convirtieron en los escenarios que alimentaron su imaginación más adelante en sus postres, además de las celebraciones y domingos en casa. «Mi familia era muy... bueno, es muy unida. Siempre había reuniones de comida, de fiestas. Hacíamos comidas en la playa; o íbamos a comprar a la Colonia Tovar para después, al día siguiente, hacer la reunión. No sé, la verdad es que yo lo recuerdo bastante feliz. Y siempre alrededor de comida y familia».

Sus primeros recuerdos en la cocina tienen que ver con esas tradiciones. La figura de su «Nonna», como la jefa que dirigía las maratónicas sesiones de preparación de pasta, se entrelaza con esas experiencias tempranas siguiendo, casi como un juego, esos primeros pasos de la elaboración. «Casi que desde que empecé a caminar ya estaba allí, y a medida que iba creciendo iba involucrándome un poco más. Cuando era pequeña, me dejaban un espacio con la harina para que yo jugara y me quedara allí. Después, ya cuando hacían las *passatas* de tomate, mi trabajo era estar con la manguera limpiando los tomates, pero claro, era divertido porque terminaba toda mojada».

Con su abuela, sus tías y su madre, Angélica se acercaba siempre a las estufas y fue desarrollando el gusto por la cocina como parte de la dinámica familiar, como entretenimiento y una manera de relacionarse. «Mi mamá siempre me ponía una silla al lado y yo era la que iba poniendo la harina para las tortas. Después, cuando ya era más grande, podía manejar la batidora, y así».



Angélica y su hermano menor estudiaron en el Colegio Santa Gema de Santa Eduvigis, en Caracas. Él siguió los pasos de su madre como contador público. Angélica, por otro lado, mostró un primer interés en estudiar para chef, pero la expectativa en su familia por una carrera universitaria parecía ser ineludible, así que pensó primero en ser arquitecto por su padre, por su tío y por su prima, Victoria, a quien estaba particularmente unida y a quien considera una de sus primeras influencias.

«Vicky» –así le nombra– era su prima mayor y también disfrutaba mucho la cocina. Se encontraban de niñas en esas reuniones y luego, «a medida que iba creciendo, nos metía en cursos de cocina. Cuando estábamos en su casa, organizábamos las fiestas, siempre arreglábamos la sala y hacíamos la comida allí. Ella era arquitecto y esa parte de arreglar toda la casa siempre era con ella». De ahí esa primera inclinación profesional.

«Mi papá murió cuando yo tenía ocho años en un accidente de tránsito. Entonces mi tío, su hermano menor, para mi hermano y para mí es como nuestro papá. Y a medida que fui creciendo me pegué más a mi prima; que era mi madrina». La empresa quedaba en familia: su tío, su prima eran los arquitectos, su padre el ingeniero y su madre la contadora. Angélica recuerda excursiones a San Antonio de los Altos los fines de semana como excusa para ir a revisar los edificios en construcción.

“ Mi mamá siempre me ponía una silla al lado y yo era la que iba poniendo la harina para las tortas ”



Al crecer en ese entorno, la arquitectura parecía la salida lógica. «En mi familia todos fuimos a la universidad. Creo que no estaba contemplado que alguien no estudiara». El empeño creció todavía más cuando Angélica sufre otra pérdida importante. Su prima fue diagnosticada con un cáncer agresivo y fallece en poco tiempo. «Yo todavía no me había graduado del bachillerato; me sentí otra vez como huérfana». Tras su muerte, Locantore vuelve a revisar sus opciones. «La que me alcaheteaba era mi prima. Mi mamá siempre fue muy estricta, pero en ese tema sobre qué iba a escoger para estudiar no se metía. Y mi tío no quería que más nadie fuese arquitecto porque decía que ya había muchos. Entonces, claro, pensé: “¿Y ahora qué hago?”».

Las opciones eran pocas: Angélica estaba fijada en Arquitectura, y en la Universidad Central de Venezuela (UCV), porque «yo estaba enamorada de la Central». En ese momento jugaba en la selección nacional de fútbol, lo que debía ser compatible con sus estudios. Así que finalmente, en un acto de rebeldía que le caracteriza, Angélica decide presentarse a Ingeniería Civil, pero no supera el examen de ingreso. Así que se presenta nuevamente y, esta vez, es admitida en Física. Pero se da cuenta al poco tiempo de que no le gusta, y tampoco consigue buenas notas, por lo que decide abandonar la carrera.

Nuevamente, ante la incógnita de su futuro, su madre le plantea una solución temporal. «Mi mamá me dijo: “Ok, vamos a hacer una cosa. Vas a estudiar pastelería, que es lo que te gusta”. Entonces, mientras llegaba la fecha para las pruebas de ingreso, me inscribí a estudiar pastelería internacional en la GAPP, Academia de Cocina en Caracas. Ya antes, desde los doce años había hecho algunos cursos de repostería en el Centro Plaza y a los quince había estudiado panadería profesional, también en la GAPP». Fue la niña más pequeña del salón entre panaderos experimentados que la apodaban «la Mascotica». Su madre siempre había apoyado este *hobby* y la seguía inscribiendo. «No tenía tiempo libre, hacía la tarea por las noches, pero todos sabían que me gustaba la cocina, entonces mi mamá siempre me buscaba y me inscribía en cursos». Y cuando decidió abandonar Física, volvería a apoyarla pensando que podía ser un calmante para lo que estaba pasando y que luego podría volver a rumbo.

Mientras tanto, Angélica pensaba que quizá, al pasar ese año, la familia olvidaría lo del título universitario y ella podría continuar en cocina. Pero no fue así, y tuvo que volver a revisar opciones. Buscando lograr el equilibrio perfecto entre fútbol, cocina y estudios, Locantore se decantó por Nutrición y Dietética, de nuevo en la UCV. «Vi el pénsum, me gustó en el papel. Pero, luego en la práctica, no, porque el enfoque de la Central es clínico. Y yo no quería ver pacientes».

También por su personalidad inconforme, Angélica pensaba constantemente «¿por qué me tienes que obligar a estudiar esto?», y se plantaba ante los profesores que exigían enfocarse en la parte clínica. «Mis profesores cuando estudiaron Nutrición tenían más libertad de escoger, por ejemplo, nutrición institucional, tecnología de alimentos... eso era lo que me gustaba. Pero ahora no nos dejaban». Durante su carrera se dio cuenta de que disfrutaba más de las materias que incluían ir a una cocina o a un comedor.

A pesar de todo, Angélica comienza a pasar consultas como nutricionista cuando consigue su licenciatura en 2013. Entonces vuelve la pregunta, esta vez por parte de su tío: «¿Y ahora, ¿qué vas a hacer?». A lo que responde sin dudar: «Yo quiero estudiar cocina». Ya había «cumplido» con las expectativas familiares, por lo que ahora contaría con todo el respaldo: «Entonces, ¿dónde quieres estudiar?».

CHOCOLATE

En la Hofmann. Así empieza la carrera culinaria de Angélica: en la prestigiosa Escuela de Hostelería Hofmann, en Barcelona. Y, aunque no fue esta su primera experiencia en una escuela culinaria, sí fue el cohete que la disparó a las más exclusivas cocinas de Europa.

«Cuando era adolescente, yo solo veía la Hofmann». Angélica tuvo muy claro dónde quería estudiar. Lo había investigado a fondo; lo había hablado con sus mentores, con el chef Carlos García, que en ese momento estaba a la cabeza de Alto en Caracas y había estudiado allí. «Me dijo que, si era una posibilidad, que intentara estar allí, porque de verdad valía la pena. Entonces, cuando mi tío me preguntó: “¿Dónde quieres estudiar?”, yo le dije: “Yo quiero ir a estudiar a la Hofmann”. Yo nunca había estado en Barcelona, pero yo sentía dentro de mí que tenía que estudiar allí». Entonces la familia le apoyó, «y yo di todo de mí para estar entre las mejores y así fue».

Antes de Barcelona, Angélica había estudiado y se había codeado con reconocidos chefs de la escena gastronómica venezolana. Trabajó en varios restaurantes de Caracas, entre ellos en St. Honoré y en Mohedano, en la cocina de Shayará con Eduardo Moreno, en pastelería en Antigua bajo la tutela de Florencia Rondón y realizó un curso de repostería los sábados con la profesora Eladia Ayala, que se convirtió en uno de sus mayores referentes. «Desde que la vi, yo no sabía quién era ella, pero sabía que quería estudiar con ella. Su cara inspiraba mucha seriedad, y yo siempre me he llevado muy bien con la disciplina». Finalmente, Ayala abrió un puesto de asistente de repostería y le dio a Angélica una oportunidad de demostrar lo aprendido.

Angélica había ya dado un paso definitivo hacia la cocina como profesión cuando decide acabar lo más rápido posible con la carrera de Nutrición y abandona por completo el fútbol y el ciclismo de montaña. Los dos deportes habían sido parte importante de su vida, pero, a medida que avanzaba en sus estudios, comenzaba a desesperarse por terminar y, cuando tocó elegir, la cocina se plantó ganadora. «Fue una transición muy natural». Después de eso, vinieron también los trabajos, algunos buenos y otros malos, en los que Angélica también aprendió de los vicios del mundo gastronómico.

«Hubo muchos chefs que me inspiraron y otros que fueron de lo peor. Chefs que cometían abusos, simplemente por llevar un cargo. Se apoyaban en el miedo y en el abuso para generar respeto, pero eso para mí no es respeto. En cambio, por ejemplo, Florencia y Ana Belén [Myerston], en Antigua, inspiraban un respeto nato, porque veías el conocimiento, cómo llevaban el equipo, y las maravillas que hacían, y eso para mí es muy respetable. Eran inspiración. Una estaba en cocina, la otra, en pastelería, y seguían un método de trabajo con disciplina, entonces yo ahí me sentía cómoda. Igual con Eladia, que también inspiraba disciplina, respeto, excelencia. Esas personas eran mi inspiración, mis ídolos, y mi camino a seguir. Decía: “Yo quiero cuando sea grande ser como ellas”».

Con toda esta experiencia, inició un nuevo capítulo en 2013. Cumplía el sueño de estudiar hostelería en Barcelona y se enfrentaría a un reto de constancia, excelencia y mucha disciplina, características que ha demostrado poseer. Durante el curso introductorio, se dio cuenta de que sobre todo le llamaba la atención el pénsum de pastelería, así que se inscribió en el programa completo en el que, por los siguientes dos años y medio, vería clases con los mejores chefs de Europa. «Tenía profesores franceses, suizos, catalanes, y eran muy estrictos, a mí eso me encantaba. Fui la persona más feliz del mundo, porque estaba estudiando cocina, estaba estudiando pastelería, sacaba buenas notas en mis materias...».

Gracias a su dedicación, Angélica consigue posicionarse entre las tres mejores de su promoción y entra a concursar por una plaza para hacer pasantías en la cocina de Can Roca en El Celler, que en ese momento era el primero del mundo. Locantore queda seleccionada y pide entrar al puesto dentro del servicio de pastelería que dirigía el reconocido chef Jordi Roca. Los siguientes años en Cataluña fueron de «felicidad absoluta». «Estar en El Celler me ayudó a encontrar esa paz, pero conmigo misma. Estaba allí, haciendo lo que me gustaba y en una ciudad que es para mí una cuna gastronómica, entonces mi vida giraba en torno a la gastronomía». El salto a un restaurante con tres estrellas Michelin significó un enorme reto. Angélica sintió la exigencia y presión, pero rindió frutos. Su perfil de pastelera se fue afinando gracias a su dedicación. Las tareas más difíciles parecen tener una especial atracción para esta chef que confiesa sentir el llamado de la pastelería por su particular necesidad de disciplina sobre técnica. «Si me hubiese dedicado a cocina, me hubiese especializado en pescados por su versatilidad, pero sobre todo por lo difícil, porque es muy fácil hacerlo mal. Me gusta el pescado porque es muy delicado y lo puedes hacer de mil maneras. Por ejemplo, en Asia tratan



“ Di todo de mí para estar entre las mejores y así fue”

el pescado muy diferente a como lo hacen en Europa y tienen muchas técnicas dependiendo de la cultura. La pastelería tiene también eso, que es muy delicada».

En El Celler, y de Jordi Roca, Locantore aprende de técnica, sí, pero sobre todo aprende una filosofía que se ha llevado consigo. «Los hermanos Roca defienden mucho lo que es del entorno, la naturaleza y la tradición». Esto influyó en la visión que Angélica desarrolló sobre la repostería y en general sobre cómo debe ser la gastronomía. Durante su pasantía, Angélica destacó entre los mejores y fue seleccionada para participar en un evento en Hong Kong, lo que para ella significó un premio a su constancia. Más adelante, al finalizar la temporada, en el restaurante hacen un concurso interno en el que piden a los pasteleros un postre de su propia creación. Y de ahí nace «El Araguaney», que pondría el nombre de Angélica Locantore en el radar de los más prometedores pasteleros.

En ese momento, la migración venezolana apenas comenzaba a verse, así que Angélica tuvo el privilegio de ser quien introdujera los sabores de su origen a una escena que poco dominaba las posibilidades que traía el Caribe. «Yo quería que ellos supieran de dónde venía yo, porque somos tantos que destacar es complicado. Entonces, quería que por lo menos se acordaran de que yo venía de un país que se llama Venezuela y que había cosas buenas que se podían incluir en la gastronomía. Porque además en esos años lo único que se escuchaba de Venezuela era lo malo y el desastre, entonces yo sufría mucho porque sentía que era como pelear, dentro de mi propia rebeldía, y decir: “¡No!, no todo es malo”. Yo me sentía como un grano de arena enfrentada a toda la playa». Angélica escoge el chocolate, el café y el ron como sabores principales, y luego los sabores que para ella representaban su casa: el mango y la parchita, «porque mi jugo favorito es la parchita y la fruta que más me gusta comer es el mango, entonces gustativamente todo encajaba». Como especia, sumó la sarrapia, que se consigue en Bolívar y en todo el Amazonas, así que estaría representada buena parte de Suramérica. Finalmente, diseñó El Araguaney, «por ese tema de las raíces que era lo que yo extrañaba, que eran los paisajes y luego resulta que ese árbol que se da en Caracas, y en toda Venezuela, es también el árbol nacional».



Araguaney

“ Yo quería que ellos supieran de dónde venía yo, porque somos tantos que destacar es complicado”

Y UN BABÁ AL RON

Después de completar sus prácticas en El Celler, Angélica decide ampliar su horizonte profesional y se traslada en 2016 a Francia para unas prácticas en el restaurante de Michel Bras, conocido por su enfoque natural y su uso de productos locales, y así continúa con la filosofía de la que se venía formando. Sin embargo, poco después, Jordi Roca vuelve a contactarla para ofrecerle un puesto fijo en su equipo de pastelería por lo que Angélica corta abruptamente su estancia y regresa a España, donde asumió nuevas responsabilidades como jefa de partida en pastelería. Más tarde, cuando Jordi comenzó a enfrentar problemas de salud, Locantore asumió el rol de jefa de pastelería, una posición de gran responsabilidad que le permitió demostrar sus habilidades de liderazgo. Bajo la cercana tutela de Jordi, Angélica abrió su visión sobre la creatividad en la gastronomía y validó sobre todo ese afán por romper las reglas prescritas. «Ver a los grandes chefs con los que trabajábamos y cómo era todo ese proceso creativo, y verlo a él también, como un referente, con su rebeldía, fue como una palmada en la espalda. Como un estoy bien dentro de mí».

Y a esa rebeldía se sumó el afán de superación, que saca los momentos más creativos en los que Angélica destaca. Los concursos en solitario le plantean un reto único, pero consigo misma: «Si lo hacía bien o mal era totalmente mi responsabilidad, mi culpa o mi éxito. Entonces, la competencia te obliga o te conduce a mejorar, a estudiar, a practicar, a investigar. Para mí, es como el oxígeno. O sea, yo no soy una persona que suelo relajarme. Llega un punto que me incomoda. Para mí el “estabilizarme”, esa tranquilidad de “acomodarse” no existe. Puede que esté bien al principio, pero luego estoy incómoda y quiero más, necesito más. Entonces entro a concursos y me someto a esos esquemas de presión. Estoy acostumbrada a trabajar así».

En 2017, Angélica se plantea un nuevo cambio, contacta con Marjin Coertjens y Frank Haasnoot, maestros chocolateros, a quienes había conocido en Hong Kong para ir a hacer prácticas durante unas vacaciones de El Celler. Tras varios años sin parar, finalmente en 2018 se toma un primer descanso solo para volver aún más competente que nunca: «En el 2019 había dos concursos a los que me presenté. Uno era al Mejor Maestro Chocolatero que fue en Barcelona, y el otro era en Valrhona, en el que llegué a competir dos veces».



“ Mi manera de trabajar no es la cantidad sino la calidad”



“ La cultura debería ser la moda; mejor dicho, debería ser el trabajo que estamos haciendo, porque las modas pasan y nuestro trabajo debería ser que nuestra cultura y nuestras tradiciones sigan presentes”

En este afán de ser la mejor, Angélica consiguió el segundo lugar como Mejor Maestro Chocolatero de España: obtuvo el Trofeo Lluís Santapau en 2019, en el que fueron dos mujeres las finalistas. Saray Ruiz resultó ganadora, un reconocimiento que, podría decirse, sacude a un gremio en el que todavía dominan los hombres. Históricamente, la profesionalización de la cocina ha sido predominantemente masculina, así como también los reconocimientos. Aunque las cocinas son mixtas, los concursos continúan «categorizando» a las mujeres. «¿Por qué hacer la distinción de mejor chef femenina en lugar de incluirlas en la categoría general? No se entiende la categoría aparte».

Aun así, Locantore continuó practicando. En sus siguientes vacaciones viajó a Bélgica para trabajar en el obrador de Marijn Coertjens y ahí la consiguió la pandemia. Por un lado, «la suerte de los que vendían pan, es que no cerraron», pero fue un clima muy duro. «Durante ese año no hice otra cosa que trabajar». Al acabar el encierro, Angélica decidió parar por segunda vez en su vida. Viajó a Ibiza unos meses, paró a contemplar lo conseguido y a pensar en lo que seguiría. Decidió volver a sus inicios: la panadería. Al principio regresó a Barcelona, pero las políticas de contratación después del COVID-19 todavía estaban vigentes en la ciudad por lo que tuvo que mudarse a Madrid, con su hermano, y comenzó a trabajar en una pequeña panadería en la que nadie la conocía por su pasado en las cocinas de estrella Michelin. Pero la descubrieron al poco tiempo.

«En este obrador estuve un año, pero a mí no me dura eso de estar tranquila. Yo no puedo con eso de trabajar unas horas e irme a casa; o sea, yo siento que me ahogo. Entonces en el 2021 entro al concurso del Maestro Pastelero del Año. Esas competencias son como exámenes, tienes que prepararte y pasas meses practicando». A pesar de una herida grave que casi la saca de la competencia, Angélica insistió en seguir adelante conmoviendo a todos los presentes por su perseverancia y dedicación. Recibe el premio a Mejor Especialidad Española, que fue la rosquilla. En 2022, también es galardonada con el premio al Maestro Pastelero Revelación de España de la V edición del Concurso Madrid Fusión Pastry con su postre «La perla», que nuevamente resaltaba los sabores de su país: el coco, el malibú, el limón, el mango y la piña. Este postre además buscaba resaltar la historia entre España y Venezuela, así como la nobleza del Caribe.

«VENEZUELA SABE A...»

«El olor al café y el sonido de las guacamayas que me despertaban por las mañanas; al alcohol, al vino en las reuniones familiares, o al whisky que mi papá se tomaba por las noches, al que le metía a escondidas el dedito para probar qué estaba bebiendo, o el babá al ron con helado de café que le pedía a mi abuela porque no me dejaban tomar café cuando era niña; y al chocolate, al cacao venezolano». Esos son los sabores que Angélica describe como suyos, y que le llevan a casa. A una Venezuela que se entremezcla con tradiciones italianas pero que mantiene su esencia caribeña.

Esa Venezuela fue la que redescubrió en 2022 cuando regresa por primera vez a hacer su propio camino como pastelera. En Caracas comienza un viaje de introspección en el que aprende a estar más consciente de los ingredientes de su país y empieza a investigar. Contacta a periodistas gastronómicos como Rubén Darío a quien pidió que le enseñara y recomendara. Compró libros y estudió. Hizo pruebas con las marcas de mayor calidad y, sobre todo, trabajó. «Los dos meses y medio que había ido se sintieron como una semana. Así que volví en septiembre y a la semana me compré un pasaje para volver. Esta vez me quedé casi cinco meses. Y tampoco paré». Dictó talleres, conoció la Hacienda Santa Teresa, hizo pruebas con Chocolates El Rey...

«Yo quería trabajar con lo mejor; o sea mi manera de trabajar no es la cantidad sino la calidad, porque para mí es una responsabilidad, que si yo iba a hacer cosas y la gente las va a probar por primera vez, todo tiene que ser lo mejor. Así es como yo trabajo porque así es como me formé y así es como comulgo en mi profesión». Ella quería demostrar que podía trabajar con productos venezolanos con la misma calidad con la que trabaja en Europa, porque la materia prima es excepcional.

Para Locantore también es una responsabilidad el conocimiento adquirido y quiere reivindicar la pastelería venezolana. «Siento que se pueden hacer cosas de nivel con las cosas que hay aquí, y tengo la obligación, la responsabilidad de darle importancia a lo criollo, porque esta es la historia, nuestra historia. En Venezuela la cocina está evolucionando y chefs como Héctor Romero, Mónica, Iván, Jocelyn tienen propuestas bien pensadas, pero hace falta eso en la pastelería. Me gustaría ser parte de la evolución y el estudio de la pastelería venezolana». Los talleres tienen el objetivo de contribuir al avance de otros pasteleros. «Yo siento que no soy egoísta con el conocimiento, porque para mí la educación es muy importante. Si yo no hubiese tenido buenos maestros,



además obviamente de todo el esfuerzo que le he dedicado, no tendría el nivel que tengo. Venezuela necesita buenos profesores y me siento en la responsabilidad de contribuir a eso y que la gente que está allí y vive allí aprenda, se forme».

La fama no es algo a lo que Angélica se acostumbre. De hecho, sus redes sociales tienen más un sentido de «enseñar y compartir conocimientos» que de ser *influencer*. Las últimas tendencias gastronómicas categorizadas por *foodies* con una autoridad autoproclamada y las modas sobre comidas *healthy* parecen sacarla especialmente de quicio. Ve con malos ojos lo que está pasando en Venezuela desde el punto de vista nutricional con todas esas «modas locas» que usa la gente indiscriminadamente porque otros le llaman «saludable». «Para mí es una alerta como nutricionista porque la gente también desde el desconocimiento cree en todo lo *healthy* y entonces ahora no sabemos realmente qué estamos consumiendo».

Estas modas son para Angélica una advertencia importante para las nuevas generaciones de chefs a los que pide volver la mirada y rescatar los sabores de su propia cultura y no fijarse tanto en lo que hacen los demás. «Les diría que no dejen de leer, de investigar y de defender nuestras raíces, porque si no, se van a perder. Las modas pasan y yo creo que hay que defender las tradiciones. La cultura debería ser la moda; mejor dicho, debería ser el trabajo que estamos haciendo, porque las modas pasan y nuestro trabajo debería ser que nuestra cultura y nuestras tradiciones sigan presentes».



POSTRES DE AUTOR





Margarita la Perla del Caribe

Tartaleta de chocolate





Chuao



Estambul



— 1988 —

Frank Parada

«Hago país desde la mesa»

El chef Franklin Jesús Parada Araque es un virtuoso de la gastronomía. Desarrolla en la actualidad una cocina que se recrea en la advocación del mestizaje. Nació el 1 de agosto de 1988, en Mérida. Desde las instalaciones del restaurante Dining Room, en Valencia, mezcla saberes y sabores autóctonos y técnicas ancestrales y modernas, provenientes de lugares tan diversos y remotos como Amazonas, los Andes o la costa. Asegura: «Mi cocina es la proyección de todo lo que he vivido y he viajado»

@cocina_Frankparada

 Rafael Simón Hurtado

 Víctor Pérez

Los chefs cuentan historias a través de sus platos, mediante el menú completo o a través de una carta de degustación. En esta última modalidad seleccionan las pequeñas raciones de platos representativos del estilo culinario de su cocina, para ofrecer, a través de una cata, una experiencia que se aproxima no solo al espíritu gastronómico de su cocina, sino de su vida.

PAN DE LA CASA

«Con mapuey morado traído del Amazonas y maíz tierno, hacemos un pan suave y esponjoso. Lo acompañamos con una mantequilla de ají dulce, en cuya preparación incorporamos los pistilos del ají. Rompemos el pan y, sobre su color y dulce aroma, untamos la pomada, decorada con un leve polvo de ahuyama».

El chef Frank Parada recuerda y, cuando lo hace, saborea el recuerdo con la mirada y la sonrisa. Saborea las memorias de su infancia, la biografía de su adolescencia, en la casa de sus abuelos en donde transcurrieron los primeros años de su vida.

«Nací el 1 de agosto de 1988, en Mérida, en el Hospital Universitario de los Andes, registrado como Franklin Jesús Parada Araque. Fui criado por mis abuelos maternos, Guillermo Araque y Magaly Sánchez, padres de mi mamá, Yaritza del Carmen Araque. Con ellos viví el día a día de mi infancia y adolescencia, y a mi abuela le atribuyo el legado del gusto por la cocina. De ella viene todo. Mi propuesta se inspira en ella».

«Recuerdo su esfuerzo, el empeño que hacía cada mañana, cuando se paraba temprano para hacer las compras. Cocinaba y, hasta que todos estuviésemos sentados a la mesa, ella no se sentaba a comer. La hora de la comida era sagrada. En la mesa de mi abuela no había cabida para la pelea. La mesa siempre ha sido un elemento de comunión. Creo que de allí me viene el respeto por los alimentos, por el acto de comer».



Se define a sí mismo como un hombre de pocas palabras, que ha desarrollado, como compensación, el don de la observación. Cree que es una característica de los merideños, quienes, por llevar el páramo en la garganta, abrigan cuidadosamente cada palabra que pronuncian.

«Tengo una hermana, Crisbel Desiré, quien en la actualidad vive en Medellín. Con ella compartí una infancia tranquila, llena de juegos. De adolescente hice mucho deporte, en las canchas de fútbol, de baloncesto, de voleibol y tenis de mesa en el polideportivo de la Universidad de Los Andes, en donde mis abuelos trabajaban».

En esos recuerdos, que ahora regresan como la neblina andina, se cubren y develan otros que se entretajan en el calor de un hogar en donde también anidó el dolor. Debido a la salud de su madre debió asumir con la abuela las obligaciones de la casa. No sin cierta nostalgia signada por el afecto, cuenta una historia que bordea la congoja. «A mi mamá debieron intervenirla quirúrgicamente en la cabeza por una dolencia muy delicada», dice.

Su abuela atendió la casa y ahí empezó a cocinar, a los trece años. Cocinaba para su hermana y para su prima, Sofía, «quien hacía que me grababa, fingiendo que tenía una cámara, mientras yo imitaba a un cocinero. Hoy en día yo soy chef y mi prima Sofía es comunicadora social en Madrid. Éramos dos niños jugando en la cocina».

Cómo negar la fuerza creadora de una vocación que ya respiraba en un espíritu predestinado. Estos ingredientes también entran en el sabor de la memoria.

«Mi abuela hacía un menú para mí. Los lunes, granos; los martes, pasta, pues ella tenía un hábito en la cocina, que, al cabo de los años, comprendí que era por razones nutricionales. Crecí comiendo arepas de trigo, pisca andina y verduras. Soy soper, porque en Mérida se come mucha sopa. Semanalmente íbamos al mercado principal de Mérida, adonde hacíamos las compras luego de desayunar».

En ese mercado –construido justo un año antes del nacimiento del chef Parada, para reemplazar el mercado viejo– descubrió el color de las verduras, frutas y hortalizas, en medio del encanto de la artesanía merideña.

«Luego de cocinar en mi casa, entendí que tenía cierta facilidad para hacer cocina y empezó la curiosidad por saber qué más podía hacer».



“ La hora de la comida era sagrada. En la mesa de mi abuela no había cabida para la pelea. La mesa siempre ha sido un elemento de comunión”



Bites de chicharrón

BITES DE CHICHARRÓN, BBQ DE PIÑA + AJÍ FERMENTADO

«Es mi versión de cochino frito. Lo curamos en sales aromáticas. Luego de cocinarlo a baja temperatura, lo freímos, lo que le otorga una textura muy suave por dentro y crocante por fuera. Para asegurar la profundidad del sabor, tres salsas lo acompañan: una *barbecue* de piña ahumada, una salsa de ají panca, y otra salsa de ají dulce, fermentado con arroz, con lo que se obtiene el color del suelo árido de Carora».

El pan de la infancia y la adolescencia del chef Parada se horneó, en primaria, en la Escuela Básica Gabriel Picón González, y en secundaria, en el Colegio Arquidiocesano Arzobispo Silva. Allí aprendió sus primeras letras, y en el mapa de la geografía vislumbró un territorio por recorrer; la curiosidad por aprender, que es uno de los atributos de su cocina, y que también le viene de la abuela.

«A mi abuela le gusta leer, instruirse, aprender cosas nuevas. Es lectora de libros y revistas, que luego yo usé. Ella ya conocía los libros de Banesco y, cuando supo que había sido seleccionado para participar en uno de ellos, se sintió muy orgullosa».

A los dieciséis años Parada participó en un taller de minichef, dirigido a niños y adolescentes, dictado en un plan vacacional, en el que recibió los rudimentos de la cocina profesional. Ese fue un primer acercamiento que lo puso en contacto con la necesidad de desarrollar unas habilidades y destrezas de manera más armónica y con disciplina. Sin embargo, esto no fue suficiente.

«Cuando llegué a la casa mi abuela me preguntó qué había aprendido, y le dije: nada que no hubiese aprendido en casa».

Esta inconformidad lo puso en un nuevo camino, pues sintió la necesidad de hacer otro curso con mayor nivel. Graduado de bachiller, sus abuelos esperaban con ansiedad su decisión sobre cuál sería la carrera que iba a estudiar en la universidad.

«Ellos querían que estudiara en la Universidad de Los Andes. Cuando estaba esperando para ingresar, un compañero me dijo que buscaban a alguien para lavar platos en un restaurante. Juro que yo vi esa noticia como la oportunidad de mi vida. No lo vi como un trabajo menor, sino como una gran oportunidad para aprender. Era entrar al mundo que yo quería conocer».

“ Tengo cuatro agendas desde que comencé a cocinar con más coherencia y conciencia. Soy una persona de pocas palabras, pero con un gran sentido de observación”



“ Esta siempre ha sido mi búsqueda. El descubrimiento de cosas nuevas. Eso ha hecho lo que soy ahora”

Esto no fue bien visto en su casa. Cuando Frank les comunicó su deseo de dedicarse a la cocina, los abuelos se sintieron decepcionados. Entonces tenía dieciocho años.

«Siempre conté con el respaldo de mis abuelos. Pero en este caso no lo veían bien. Al principio no estuvieron de acuerdo con mi decisión, por lo que me fui de casa. Para ellos eso no era una profesión sino un oficio. Pero, por fortuna, también había heredado la terquedad de mi abuela».

Transcurridos los años, agradece la formación que recibió de ellos. Aunque haber salido de la casa supuso una dura decisión, también representó la necesidad de imprimir impulso, entrega y energía para hacer lo que sentía como una vocación.

«Decido que quiero cocinar. Entro a un restaurante de comida mexicana. Empecé a lavar platos, pero eso sí, mirando con atención cada uno de los pasos que hacía el cocinero, cada uno de sus movimientos, tomando debida nota, con atención al detalle».

Un día que faltó alguien en la cocina decidieron darle la oportunidad y, gracias a que ya conocía todos los procedimientos, pues llevaba notas del día a día, pudo superar el reto. Estar en el lugar adecuado, en el momento justo, ya se sabe.

«Me dieron la oportunidad. Si quieres estar acá –me dijeron– tienes que sacar unas chalupas, unos tacos, guacamole, pico de gallo, un set de nachos. Al principio fue ensamblar. El cocinero le daba el punto final a la carne y yo ensamblaba. No tuve problemas en hacer el trabajo. Fui ascendiendo, hasta alcanzar mayores responsabilidades en un lapso de seis meses».

«Desde entonces llevo un registro del día a día. Tengo cuatro agendas desde que comencé a cocinar con más coherencia y conciencia. Soy una persona de pocas palabras, pero con un gran sentido de observación, lo que me lleva a prestar mayor atención y hacer análisis de lo que observo».

Luego de un año se le presentó una nueva oportunidad en un restaurante que ofrecía renovadas alternativas gastronómicas.

«Esta siempre ha sido mi búsqueda. El descubrimiento de cosas nuevas. Eso ha hecho lo que soy ahora. Soy un chef de mente abierta. Por eso sé de jamones, de panadería, de pizzas, de dulces, de galletas...».

VUELVE A LA VIDA CARIBE

«El “Vuelve a la vida caribe” es un coctel de mariscos a base de ketchup. El ketchup es hecho en nuestra cocina a base de tomate de árbol. Tiene camarón, langostinos, calamar. En el borde del plato, un polvo de casabe y maíz chulpi evoca la arena del mar. Lo escolta un crujiente de arepa de maíz pelado, mezclado con una pasta de un sofrito de ají margariteño».

Las narraciones legendarias son el vocablo más antiguo de los seres que constituyen un paisaje, sin que prive de antemano la supremacía de la voz humana sobre las voces de otras formas de vida. Todo canta en la sinfonía de la cocina. El río, las flores, la planta que sana, la planta que alimenta, todo tiene voz propia en esa sinfonía.

No solamente los relatos mitológicos, sino también las historias de vida de las personas que no se han desarraigado de su ambiente natural están impregnadas de la voz del paisaje gastronómico que, más que el escenario donde desarrollan su vida, es parte de ellos mismos y expresión espiritual de sus más profundos anhelos.

Parada ha escuchado, reflexionado y recopilado estas narraciones, que comenzaron, sin saberlo, en la cocina de su abuela.

«El entorno geográfico de Mérida ha influido en mi propuesta gastronómica, con mayor conciencia, a partir del momento en el que tuve cierta trayectoria y alcancé una base más sólida, mayores criterios. En ese punto empiezo a inspirarme en mis paisajes, haciendo platos en homenaje al valle merideño, con una reinención del plato de fresas con crema, o un lomito con arepas y hongos, en homenaje al páramo. Por ejemplo, la sopa, preparación típica de Mérida por su clima frío, te reconforta, además, permite aprovechar las verduras que produce la zona. Mi abuela me hacía un jugo de zanahoria y naranja con jengibre; hoy uso esos sabores en un puré».

A partir de su mudanza de la casa de los abuelos, empezó a buscar nuevas y mejores oportunidades. Un primer peldaño lo encontró en Cielo RestoBar.

«Creo que fue mi primera cocina importante. Ahí tuve protagonismo; mis intervenciones quedaban en el menú. Ahí llegué como un cocinero. Tuve mucho *feeling* con la persona que era el chef, el peruano José Bernuy. Fue una de las personas que me sirvió de motivación. Sentía admiración por su cocina, su emplatado. Quería ser parte de ese mundo».



El vuelve a la vida caribe



Pulpo amazónico

«Luego de cocinero fui *sous-chef* de él. Estuve como segundo al mando de la operación, y ahí empecé a buscar cocinas que me aportaran sabores nuevos, observando cómo el chef Bernuy hacía fusión entre la comida peruana y la venezolana».

Esta experiencia abrió sus ojos a nuevos espacios. Supo entonces que había miles de productos fuera de sus límites. Ahí comprendió que necesitaba viajar. Ver otras cosas. Salir de su ciudad. Mérida le quedó pequeña.



“ Innovábamos con cocina molecular y con una cocina tecnoemocional, que usa procesos técnicos para generar emociones. Allí decidí que quería hacer alta cocina”

CRUDO DE PEZ CON EMULSIÓN CÍTRICA DE CILANTRO Y AJÍ DE MURUPÍ

«Ligeramente curado y ahumado, el róbalo reposa en medio de una lechosa verde encurtida. El ají murupí, traído del Amazonas, y la quinoa negra convocan al gusto. Lo acompaña una emulsión de papa, coronado con aceite de cilantro. El sabor cítrico se obtiene con el auxilio de un conocimiento ancestral aprendido en Perú: los crustáceos albergan ácido cítrico natural en su oceánica morfología».

Caracas siempre fue una ciudad que figuró entre las capitales *gourmet* de Latinoamérica. Fue, durante muchos años, destino de cocineros nacionales y extranjeros. El periodista y gastrónomo Miro Popic dijo en alguna ocasión que en Caracas se comía mejor que en Nueva York. En esa época dorada, gracias a la exportación del petróleo, el flujo de dólares facilitó el crecimiento de una gastronomía de gran poder culinario de la mano de chefs foráneos, en su mayoría franceses e italianos.

Animado por el deseo de expandir sus horizontes, Parada viaja a la ciudad capital, en donde, con el también reconocido chef Beto Puerta, abre SantoBokado.

«Sucedió que, en un viaje que hizo el chef Beto Puerta a Mérida a dar unas asesorías, probó uno de mis platos, luego me pidió que trabajara con él».

Beto Puerta venía con la noción de una cocina vanguardista, con técnicas europeas, experimentadas en El Bulli, de los chefs Ferrán Adrià y Albert Adrià, y de El Celler de Can Roca, de los hermanos Roca. Una cocina en la que la emoción y el análisis se equiparan hasta convertirse en una especie de manifiesto de una nueva forma de sentir la gastronomía.

«Esta cocina me abrió el entendimiento –habla y sonríe con placer, con emoción–. Beto fue fundamental para saber qué tipo de cocina yo quería hacer. Una cocina

contemporánea, de vanguardia. Una cocina supermoderna para la época. Innovábamos con cocina molecular y con una cocina tecnoemocional, que usa procesos técnicos para generar emociones. Allí decidí que quería hacer alta cocina».

Luego de una productiva y aleccionadora estadía en SantoBokado enfiló rumbo al archipiélago Los Roques, destino turístico de Venezuela. Debido a un espíritu itinerante y curioso, se mantenía en permanente movimiento. En Los Roques cocinó en varias posadas. Hizo pequeños menús para las personas que se hospedan en la isla. Con la materia prima que tenía a la mano, principalmente productos del mar, exploró la gastronomía marina.

«Hacíamos pedidos que llegaban mensualmente en barco. Aprendí a trabajar con lo que disponía. Intervení la creatividad. Si las personas se quedaban cuatro días y tres noches, no podía repetir el menú. Debía presentar una carta para cada día. Mi parte creativa siempre estaba activada. Los Roques fue un desafío. Yo siempre he tenido vocación de servicio. Es algo que tenemos los andinos. Siempre he dado más de lo que me requieren. Sin que me lo pidieran, me ofrecía a acompañar a los turistas al cayo, llevarles la comida y servírsela, todo para brindarles una experiencia más completa.»

Esta es otra de las cualidades del chef Parada. Es la vocación de servicio del merideño, que, en su voluntad de complacer, convierte la cocina en lúcida vocación que no se circunscribe exclusivamente al mero consumo de los alimentos.

«Las diferencias entre un chef y un cocinero son las responsabilidades que abarca el chef. Yo pasé por todas las estaciones hasta ocupar el cargo de chef, por lo que entiendo muy bien cada una de ellas. Desde que me desempeñé como lavaplatos, hasta el punto de dirigir una operación y desarrollar todo lo que servimos. Un cocinero sigue las líneas que le marca un chef, mientras que este tiene que ver con todo el proceso hasta el acto creativo».

COLIFLOR «STEAK»

«El gran valor de este plato es que se puede hacer con un solo ingrediente, la coliflor, a través de texturas y sabores. Un puré cremoso, muy suave; uno ahumado y rostizado al carbón. En láminas encurtidas, cruda, rayada. Se aprovecha hasta el tallo de la coliflor. La salsa es una *demi-glace* con vegetales. La parte proteica de la salsa se nutre con el uso de caraoas negras. Un vinagre hecho en casa, obtenido de una reducción de kombucha, le da potencia. Y en su cúspide lo completamos con una hojita de mastuerzo, que le confiere gusto y una singular belleza».

De Los Roques volvió a Caracas. En Los Roques un extranjero le hizo una pregunta sobre la comida venezolana que no supo responder. Esto le hizo tomar la decisión de viajar por Venezuela.

«Me dije: no puedo salir del país, sin conocer mi país. No puedo hacer otra cocina, si no conozco la mía. Decidí viajar, cocinando por Venezuela. Maracaibo, Barinas, Oriente, Margarita. Volví a los Andes: San Cristóbal, Mérida, Valera. Buscando información, experiencias, vivencias. En cada lugar me quedaba un tiempo, trabajaba, probaba, cocinaba».

Este periplo duró año y medio. Luego decidió salir del país. Y lo hizo con el mismo afán itinerante e indagador por descubrir nuevas gastronomías. Estuvo en México, Panamá, Colombia, Ecuador, Perú, Uruguay, Chile, Argentina. De este recorrido destaca dos experiencias fundamentales, en Colombia y Perú.

«En Colombia trabajé en unas instalaciones hoteleras ecológicas ubicadas en Palomino, en la Sierra Nevada de Santa Marta. El hotel estaba bordeado por el camino milenario de los wayú. Después de una larga investigación, decidí hacer una propuesta inspirada en ellos».

Para llegar a la comunidad wayú, que considera a la Sierra Nevada de Santa Marta como el centro del mundo, tuvo que solicitar autorización a uno de sus líderes. Tras un largo y arduo trayecto de varios días, atravesando paisajes de exuberante selva verde, ríos cristalinos y un aire puro y refrescante, finalmente logró establecer contacto.

«Estuve en aquella comunidad, conocí sus costumbres, vi qué sembraban, de qué se alimentaban, cómo cocinaban con hojas y bajo las piedras».

En esta experiencia se basó su propuesta, tratando de replicar los procesos de cocción aprendidos.

El segundo país que dejó una huella indeleble en su trabajo fue el Perú. En su primera estadía ingresó a Isolina, una taberna de comida clásica del Perú, que ha sido reconocida como uno de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, por *Latin America's 50 Best Restaurants*, el ranking anual de la revista británica *Restaurant*.

«Ya venía con una idea de lo que era la cocina peruana por la experiencia con José Bernuy en Mérida. Me enamoré de Perú. En Isolina estuve seis meses. Luego trabajé en Quincha, en donde me reencontré y trabajé como cocinero con José Bernuy, que era el chef de ese restaurante. Escalé posiciones hasta ser su segundo. El chef Bernuy, por razones personales, se retiró, y yo me quedé como encargado durante un tiempo de dirigir la operación».

Salió del Perú. Viajó al sur. Después de hacer un recorrido por otros países suramericanos, resolvió regresar a Lima por segunda vez. Esta vez se quedó un poco más de cuatro años.

«El Perú significó para mí la capacidad de un país de poner en valor todos sus productos, el trabajo mancomunado. No hubo un día en que dejara de aprender algo. Lima tiene la



Coliflor «Steak»

mayor cantidad de restaurantes *50 Best* en una sola ciudad. Las estructuras de los restaurantes son francamente extraordinarias. No le dan cabida al error».

Este tránsito lo ha convertido en lo que es ahora. Esa fue su universidad. La experiencia en su cocina la obtuvo en la calle, en los recorridos, en haber tenido la oportunidad de trabajar en cocinas importantes de Latinoamérica. Esto le cambió la perspectiva con relación a la cocina y al país.

«El valor y el amor por lo propio no lo entendí en Venezuela. El valor por lo propio lo entendí en Perú. Cuando se referían al producto amazónico, yo decía, pero si esto lo tenemos en Venezuela. ¿Por qué no hacerlo en mi país? Por eso decidí volver».



PULPO ROSTIZADO AMAZÓNICO

«Al pulpo rostizado lo envuelve una emulsión de picante de catara, y yace en un puré de yuca y queso de cabra, con lenteja de beluga frita. La salsa de tucupí negro es un adobo fermentado y cocinado a partir de la yuca brava. Hay quien lo nombra el *umami* de la selva. A esta salsa se le agrega, además, malta y el jugo de cocción del pulpo, con lo que se obtiene un sabor potente y excitante. Lo acompaña un crujiente, suave y delicado, hecho de maíz, que es un proceso antes del casabe: una nube».

Si algo determina al mundo actual es la dimensión, potenciada al infinito por los modernos medios de comunicación, de un proceso de mestizaje cultural. Esto lo ha entendido bien Dining Room, el ámbito gastronómico del chef Frank Parada. Un restaurante con sesenta años de historia, tutelado por Jonathan Farías y Sofía Cárdenas, quienes han reflejado en el diseño del lugar la atmósfera de una cocina que, con un mismo sentido, se junta para especificar gestos humanos que hablan de identidades y de una producción cultural inagotable.

Es posible verlo en el gabinete de curiosidades de marfil que preside el amplio salón del restaurante, o en la confección de un menú que se revela en el mestizaje del lenguaje de la carta, hasta la manufactura de una vajilla para contener los alimentos, en la que se afirma que la alfarería no se explica sin la capacidad de simbolizar.

«Decido regresar con ganas de hacer país desde la gastronomía. Vengo a hacer país desde la mesa. Mi aporte es un reconocimiento del valor por lo propio. Cuando llegué a Venezuela, luego de estar casi una década fuera del país, volví influenciado por las cocinas de los países en donde había estado. Cocinas vanguardistas, técnicas contemporáneas,

con productos no comunes. Mi cocina es la proyección de todo lo que he vivido y he viajado. Este período me dio la oportunidad de conocer otras culturas, otros insumos, otros sabores. Hoy ofrezco tradición y vanguardia en un mismo plato. Vanguardia por los procesos técnicos que tiene mi cocina y tradición porque se inspira en mi abuela, en el amor que le ponía mi abuela al cocinar».

«Uno de los principios de mi cocina es no usar ningún producto industrializado. Esto trato de transmitírselo a mis chicos», dice para referirse a su plantilla de cocineros. «No doy clases, pero esta cocina nos puso en el deber de educar».

RES, MAÍZ Y FUNCHE ALIÑADO

«Lomo de res cocido a las brasas, con una espuma de maíz tierno, maíz desgranado y cocido en mantequilla avellanada. Mazorquitas bebés cocidas en mantequilla clarificada, y un funche aliñado y frito. Los crujientes son uno de maíz azul y otro de maíz pilado, tostado con la pasta de sofrito de ají. Es un plato en homenaje al maíz».

Su primer referente, sin duda alguna, ha sido su abuela. De ella aprendió el amor por la cocina. Durante este trayecto, también se han incorporado otros nombres.

«Teo Zurita, en Mérida, me mostró la importancia de lo local; José Bernuy me abrió las puertas a un mundo que estaba afuera; Beto Puerta fue fundamental para saber qué tipo de cocina quería hacer; José Antonio Casanova, Mr. Jack, me enseñó el valor de una cocina coherente y sólida. Gracias a Pedro Miguel Schiaffino, chef peruano, sé lo que sé de la cocina amazónica, y Juan Luis Martínez es el mejor chef con el que he trabajado. Por supuesto, también me reconozco en aquellos chefs que están haciendo cocina con sentido, en favor del país. Creo que es algo que nos hace falta. En Perú aprendí que en la unión está la fuerza. Ellos lo entendieron muy bien. Por eso la gastronomía peruana es lo que es hoy en día. Me gustaría que todos los cocineros venezolanos trabajáramos en pro de la cocina del país, enalteciendo nuestros productos que son increíbles, dándoles fuerza y valor».

En virtud de que venía de comprender muy bien los productos amazónicos, y con una mayor conciencia de la diversidad como patrimonio humano, se incorporó a un proyecto que involucra a más de veinte comunidades en Amazonas, que surten sus despensas de productos y artesanías de uso como vajillas para el restaurante. Ingredientes poco conocidos como el picante tradicional indígena de catara, o el copoazú, que constituye una de las mejores variedades de cacao, entraron en su alacena.



Res y maíz

«Cuando estaba desarrollando la carta, en mi búsqueda de conectar aquí en Venezuela con la cocina amazónica, hice contacto con Kenia Martínez, una mujer indígena baré, representante de esas comunidades, que desde pequeña compartió con su abuela y su madre el amor por la siembra. Ella es la portavoz de esas comunidades, y es la persona con la que me comuniqué directamente».

«Este año tenemos como plan visitar el Amazonas y documentar directamente la labor de cada comunidad, la producción de la materia prima, el traslado y la transformación del producto, hasta el resultado final, y no solo del producto sino también de sus técnicas; para darles voz y fuerza a ellos, a través de una economía circular».

«Siempre estuve en movimiento por razones de aprendizaje, pero creo que encontré mi espacio, el sitio en donde le di vida a mi propuesta, en donde me siento cómodo, la vitrina perfecta que estaba buscando para mostrar lo que hago. En Carabobo me siento como en mi casa, junto a mis hijos, Lynn Thomas y Luciano. Ahora mismo estoy en un proceso de investigación de comida regional, para enaltecer la comida carabobeña».



“ Hoy ofrezco tradición y vanguardia en un mismo plato ”

GUANÁBANA Y EL ARROZ CON LECHE

«Son dos postres muy importantes para mí, porque representan mi casa. Contienen los ingredientes de los postres que mi abuela preparaba en Mérida: fresa, naranja, menta, guanábana, arroz. El arroz con leche tiene un bizcocho de arroz y nueces. Un ganache de arroz y un helado de arroz con leche. Nosotros hacemos nuestro propio arroz inflado y el gel de canela».

«La guanábana contiene gel de fresa, naranjas confitadas, un aceite de menta, *mousse* congelada de guanábana, granita de guanábana y suspiro de guanábana. En el arroz con leche es necesario romper el postre y llegar al fondo del plato, para traerse en una sola cucharada todo el sabor. Son dulcemente sutiles, y al contacto con la boca se perciben las texturas».

Estos ingredientes espirituales entran también en el sabor de la memoria. La cocina es propicia para despertar dulces recuerdos.

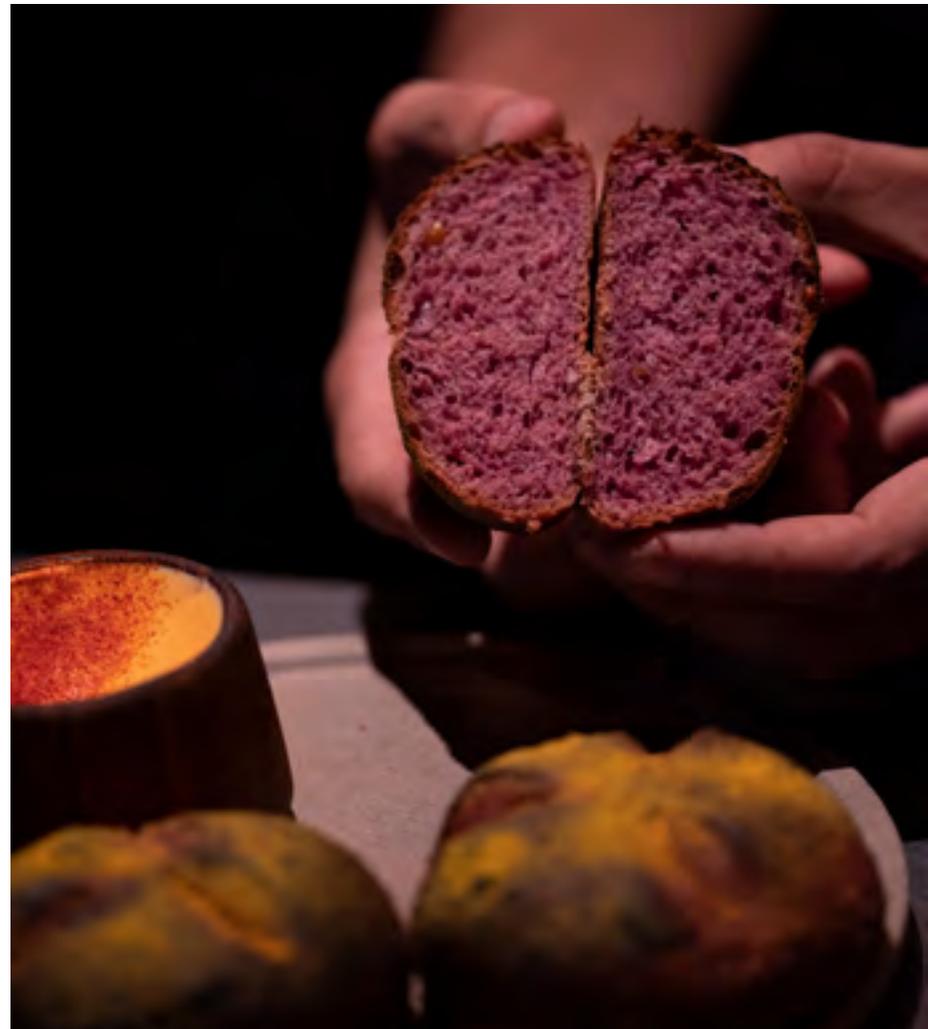
PLATOS DE AUTOR





Tartar “o No”

Pan de mapuey morado





Cochino frito



Pez papa murupí



— 1988 —

Giuliana Fazzolari

«Crear y servir»

Esta joven chef –o cocinera, también la empresaria fundadora de Pronto, su restaurante– nace en San Cristóbal, capital del estado Táchira, el 26 de febrero de 1988. Estudió Diseño Industrial, aunque su vocación ya estaba definida: la gastronomía y toda esa amplitud del placer que sentimos ante el brillo de una buena mesa, servida entre la expectativa de unos ojos cómplices del paladar. Como ella misma diría: «Es un acto de amor y es una expresión artística»

@giulianafazzolari

 Ernesto Román Orozco

 Israel Sayaverde y Richard Sánchez

EL LLAMADO

«Sí, así fue: la gastronomía me eligió; nunca yo a ella. Desde muy pequeña me fui identificando con el mundo de mis ancestros: las empresas que tienen que ver con la culinaria».

Y, de hecho, en los años ochenta, en San Cristóbal, hubo dos grandes y emblemáticos lugares, sitios obligados de quienes se consideraban *gourmet* y sibaritas: La Pirámide y La Faraona, pertenecientes a una familia que provino de Italia, ese país de resplandores culturales que arropó a Europa en la época medieval: la familia Fazzolari. Es esa la escuela de Giuliana, quien recuerda su niñez entre esas cocinas, hasta que, ya adulta, recibió el llamado de su amiga, la gastronomía, para un proyecto de vida en común. Desde muy niña sintió ese llamado, una especie de convocatoria que partía de aquel ajeteo: el tañer de las ollas, el tintineo incesante de los platos temblorosos, unos sobre otros; algunos no llegaban a cumplir su cometido y caían al piso rompiéndose. Pero se trataba de eso. Era –como lo describe Giuliana– un llamado, una convocatoria para aprender un oficio muy delicado y, a veces, fino y aterciopelado al paladar. Entre ese mundo de la cocina fue creciendo, haciéndose mujer y explorando otra de sus pasiones: fundar empresas. Y hoy, por cierto, tiene una muy próspera y reconocida en el ámbito culinario. Se trata de su restaurante Pronto, un establecimiento en la zona alta de San Cristóbal, rodeado de paz y edificaciones antiguas. En sus propias palabras: «Además de una buena cocinera, me considero una muy buena empresaria».



EL LEGADO

Tiene momentos de reflexión sobre la parte artística de la gastronomía y se detiene a pensar si un chef, un cocinero, a la hora de preparar y presentar un plato, puede ser considerado un escultor. Entonces, adviene el acto de amor que encierra esta profesión, este oficio, al insistir en la plasticidad visual, en la claridad artística, implícita en todo aquello: un fino y dócil mantel vistiendo una mesa que nos entrega obeliscos oscuros, verdes, conteniendo algunos vinos. Todo se confabula en torno a esa belleza que solo siente y vive el gusto. En este sentido, sabe que su amor por la cocina lo lleva en sus venas, pues desde muy pequeña viene dedicándose a este arte, sin olvidar que en el seno familiar hay muy buenos cocineros; aunque su esposo, Andrés Castillo, fue quien realmente la inspiró y la entusiasmó para que emprendiera una iniciativa que hoy goza de mucho reconocimiento en el sector gastronómico cristobalense: su reconocidísimo restaurante. Ahí Giuliana dedica su tiempo a inventar nuevos sabores, ya que se ha consagrado a la cocina de autor, con la cual evita ser seguidora de algunos maestros o chefs internacionales, que ella sabe no le permitirían esa búsqueda y ensambles donde el gusto siempre tendrá su asombro. Es una ferviente exploradora de sabores inéditos. Sabe que, de sus manos y sus cuatro años de experiencia como chef o cocinera, han salido esculturas culinarias que recrean el paladar de sus clientes. Es una meta incesante, perenne y absoluta por la que lucha y busca la perfección.

El algodón límpido y perlado de una espesa neblina comienza a rodear su ancho vaso de té frío. Observa el firmamento celestial, cargado de inmensas construcciones de nubes oscuras y un casi imperceptible rocío comienza a caer sobre la ciudad y un tenue rezo de gotas se escucha en la techumbre. Sus ojos, viajeros de aquel silencio, se llenan de su padre, el empresario Alberto Fazzolari, sin poder olvidar que, aunque no es su oficio, es un excelente cocinero. Con orgullo heredó aquel legado de su abuela, doña Gladys de Fazzolari: reunir a su familia en el comedor para darle su amor a cada uno, con exquisitos platos que degustaban mientras conversaban de sus proyectos y sueños. Giuliana tiene como una de sus premisas que «la unión familiar se afianza en la mesa».

PUNTOS DE ENCUENTRO

A mediados de la década de 1980, la vida nocturna en San Cristóbal era vibrante y próspera. Esta ciudad, ubicada en una zona fronteriza, experimentaba de manera alternada las ventajas y desventajas de su condición limítrofe. Viajar a San Antonio del Táchira para comprar televisores y otros dispositivos electrónicos era un lujo reservado no solo para los habitantes locales, sino también para turistas de distintas partes del país que llegaban a la capital tachirense con un propósito claro: recorrer la zona fronteriza, dinero en mano, y adquirir productos que, en aquella Venezuela, simbolizaban poder adquisitivo y una mejora en las condiciones de vida, tanto para



venezolanos como para colombianos. Turistas y tachirenses atravesaban la frontera hasta San José de Cúcuta, capital del Norte de Santander, para hacerse de buenas ropas porque la industria textilera colombiana ha sido siempre un emblema en todo el mundo. La vida nocturna de aquellos años era sencillamente exploratoria: en el rincón menos imaginado, había una gruesa barra en madera barnizada, donde alguien, un barman, te ofertaba una cerveza fría, un cubalibre o un whisky, por supuesto, este último importado. Todo esto, las cabezas visibles de la familia Fazzolari, lo sabían. Fue así como nació en pleno centro de San Cristóbal, en la séptima avenida entre calles 10 y 11, lo que antes llamaban discoteca-restaurant, que a mediodía abría sus puertas a la espera de aquellos comensales que no se conformaban con la sencillez de un plato ejecutivo en el almuerzo, o una cena sin paisajes ni luces en sus copas. Y nace entonces La Faraona, símbolo de exquisitez, placeres y estilo de vida. Era la San Cristóbal que se amoldaba a los cambios planteados por cuatro de las clases sociales más vitales de entonces: Fedecámaras Táchira, el gobierno regional, el obispado y la Academia de Historia del estado Táchira.

En esa década, la buena comida rápida también fue nucleada comercialmente por la familia Fazzolari, con La Pirámide, un establecimiento y punto de encuentro para los amigos que se reunían para almorzar, incluso, una buena y apetitosa hamburguesa, un voluminoso sándwich, hasta los ya comunes pasteles y empanadas. Era el lugar del buen café y de la repostería de excepción. Trabajadores de las diferentes oficinas, organismos y empresas que funcionaban en el centro de la ciudad confluían todos en La Pirámide para conversar sobre distintos temas del acontecer regional y nacional, mientras, como dice aquel hermoso tango en voz del polaco Goyeneche, «gira la cuchara en el café».

Comienza la década de 1990: Giuliana Fazzolari tiene, apenas, tres años. La economía de nuestro país toma otros rumbos y los venezolanos comienzan a vivir atendiendo, por fin, aquel «criterio de escasez» que tanto recomendó el expresidente tachirense Carlos Andrés Pérez. Tanto La Pirámide como La Faraona seguían invictas ante las dificultades que se avecinaban. Para cuando cesan sus funcionamientos y, obligatoriamente, cierran sus puertas ambos establecimientos, ya a mitad o finales de los años noventa, Giuliana era ya una señorita de claras inquietudes. Sin saberlo, quizás, se fue formando, como ella misma lo manifiesta, entre los ajetreos finales de aquellas cocinas. De allí su inclinación por la cocina de autor. En tanto aquella vocación fue despertando en ella y, desde su acuciosa curiosidad y búsqueda de principiante, asume la ruta de la experimentación de sabores hasta lograr platos propios. La cocina creativa permite lo exploratorio;



“ La gastronomía me eligió; nunca yo a ella ”

pero, por supuesto, el chef, el *capo cuoco* o cocinero, debe tener conocimientos básicos y prístinos sobre cuáles serían los productos que deben y pueden ser vinculados en razón de una complicidad gustativa como resultado esperado, definitivo. Es por ello que en sus años como chef ha hecho a un lado la comida clásica europea y la del trópico, así como la mediterránea. Eso sí, se esmera por los productos de calidad; la materia prima de excelencia es esencial para ella; sin embargo, al manifestar su preferencia por la cocina de autor, es decir, por la búsqueda de nuevos sabores, se declara amante de la cocina italiana: «Es mi primer amor», aunque posteriormente ha ido desarrollando y ampliando sus gustos y conocimientos en lo que ella llama «regiones gastronómicas».

ARTE Y FELICIDAD

Un poco de arte y estética. Dos disciplinas en las artes visuales: pintura y escultura. Giuliana reflexiona sobre cuál de ambos instintos artísticos se acercan más a la presentación de un plato de alta cocina. Y se inclina por el proceso de esculpir. Se identifica con un escultor, en tanto la delicadeza, el detalle y el cuidado con los cuales se esculpe una piedra son los mismos con los cuales se esculpe una pieza de lomo negro sobre una alfombra de vegetales, acompañados de un otero, no muy alto, de arroz blanco. Es un proceso en el que se le va dando forma y rotundez a los sabores. «La visual», para ella, es importante, aunque no lo definitivo de un plato. «Si lo vemos, como en la vida, la apariencia es importante, es el primer impacto, pero no lo más importante». «Después de una bonita figura o un bello rostro, lo que te enamora de una persona es lo que mana de su corazón». «Para mí lo primero es el corazón de la comida, su sabor, el cual transporta el paladar. Hace del sabor, del gusto, la belleza ante tus ojos; después será el cerebro el que tendrá la última palabra en el pensamiento del comensal: “Esto promete”».

Aunque Giuliana es más exacta y acertada al hablar de su experiencia, analiza un poco sobre la felicidad. Jamás habla de la palabra hambre como alternativa humana; aun así lo entiende todo, mientras plantea sentimientos, casi todos positivos, que parten de la cocina. Entiende, en un hondo ejercicio de honestidad, que hay personas a las que, como chef, es imposible llegarles. Un lugar difícil del hombre es el desánimo. Por esta zona, el ser humano se rompe, es de papel. «Hay personas –comenta– con las que no lo logramos del todo». Pero persiste la felicidad ante lo impecable. Los límites interiores en un plato, donde los productos propuestos, ya cocinados, nunca invaden los espacios del otro... Sale, por aquella ventanilla, una obra de arte que expondrá su belleza, interviniendo las papilas gustativas de personas que esperaron un buen trazo de tiempo para disfrutar de aquel menú. Giuliana insiste en ser feliz, en la sonrisa de aquella clientela que se despide encendida y atenta porque se sintió bien servida. «Me importa que aquellos que se sienten a mi mesa disfruten al máximo y salgan felices».

“ Para mí lo primero es el corazón de la comida, su sabor, el cual transporta el paladar. Hace del sabor, del gusto, la belleza ante tus ojos; después será el cerebro el que tendrá la última palabra en el pensamiento del comensal”

«MÁS TRABAJO Y HUMILDAD»

Con respecto a la cocina de autor, pudiéramos decir que es producto del «ingrediente» creatividad. Una sociedad en permanente desarrollo es proponente de una vanguardia. La gastronomía no puede quedarse atrás en esta avanzada y propone nuevas tendencias en que la búsqueda de nuevos sabores y el observar una obra de arte sobre una plataforma de porcelana fina es la fusión que marca un estilo de ser y de vivir. La cocina de autor es una perfecta tipología, tan celebrada como curiosa. Se trata de la creación de platos desde la experiencia del chef. Es decir, como autor de un plato, este manifiesta grandes rasgos de su personalidad e improvisación, y la marca y equilibrio son decisivos a la hora de darle luz a su criterio. La utilización de distintos productos y técnicas culinarias permite crear platos innovadores en los que se combinan diferentes colores, texturas y sabores. La suma de estos elementos consigue convertir una comida en una celebración definitiva; pero lo más importante es apuntar a la excelencia. Ante esta realidad, Giuliana Fazzolari está consciente de que falta mucho por hacer. La experiencia es edificar una escuela de sabores, pero hace falta «trabajo y humildad»... «y más trabajo y humildad»... Lo primordial, hacer a un lado el ego para aprender a trabajar bajo presión y así, con el tiempo, darle paso a la prosperidad que implica lo que estábamos buscando, y lo logrado, como autores de una gastronomía única y de vanguardia. Sabe muy bien que un buen cocinero descifra el hambre del cliente, pues el tiempo de espera implica respeto por quienes asisten a su establecimiento con la única finalidad de restaurarse. Todo pasa por el hecho de perder mucho tiempo en conflictos de competencia e ignorando el verdadero origen de la palabra chef, pues quien la usó por primera vez fue Auguste Escoffier. Son bastantes las versiones y teorías del origen de esa palabra; una de ellas proviene del siglo XII, en ese entonces significaba «cabeza»; pero ya en el siglo XIII se usaba el vocablo chef para hablar de la persona con un gran cargo. Es por eso que Giuliana insiste en que el título de chef es más un cargo que una profesión. En los actuales momentos, se usa solo para señalar, como lo corrobora, al jefe de cocina.



“ Además de una buena cocinera, me considero una muy buena empresaria”



UN IMPORTANTE INTERCAMBIO

Empresarialmente, Pronto, su fino y lujoso restaurante, es una clara y arriesgada apuesta a Venezuela. Signa confianza y conocimiento de lo variopinto que es el paladar del tachirense y del venezolano. Y, ¿por qué no mencionarlo?, del colombiano que, por motivos de la reapertura fronteriza que se está planteando, comienza a venir al estado Táchira y empieza a notarse un importante intercambio en todos los ámbitos. Años atrás sería algo muy anómalo ver tantos vehículos de lujo con placas colombianas en San Cristóbal. En este sentido, Giuliana y su equipo de trabajo entienden que esta coyuntura comercial pudiera instalarse de manera absoluta. Y, como lo hicieron sus mayores, deposita todos sus esfuerzos y confianza en ese porvenir. Al observar este planteamiento, es importante pensar en la gastronomía venezolana de cara a, por decir lo menos, países vecinos y no tan cercanos. Confiesa, con honestidad, no conocer a fondo cómo se manejan estas cosas en otros países. Aunque ha sondeado un poco y ha encontrado que manejan muy bajos márgenes, baja rentabilidad y tienen mucha competencia, por lo que considera que economías como estas conspiran a favor del empresario y del trabajador venezolano. Del empresario, porque actualmente está luchando con mil realidades, y del trabajador venezolano, porque, aun siendo otra circunstancia, su poder adquisitivo, el cual va mermando con el paso del tiempo, hace un enorme esfuerzo por adquirir lo mejor desde todo punto de vista, y esto es ético. Otra alternativa que está contribuyendo con dar a conocer la cocina venezolana en otros países es el éxodo permanente y cada vez más notorio. A diario vemos cómo cocineros coterráneos están desarrollando sus conocimientos sobre la gastronomía venezolana por todo el mundo. Desde nuestro vecino más cercano, Colombia, hasta el más lejano país europeo, asiático, oriental, etc., sabemos de un cocinero venezolano, uno más descollante que el otro, pero todos haciéndose sentir desde la necesidad primordial que los llevó a abandonar su país, su hogar y su siempre cálida e íntima cocina. Como lo diría en algunos versos el poeta Vladimir Holan: «Y es verdad / que donde se está mejor es sentado en la cocina / aunque sea la cocina del insomnio. / Allí hace calor, / te preparas algo, / bebes vino / y miras por la ventana la eternidad familiar».

Eso ha fortalecido, a decir de Giuliana, excelentes propuestas gastronómicas en muchos sitios fuera de Venezuela, sobre todo en América, sea comida auténticamente venezolana o fusión. En cierta forma, podría hablarse de una gastronomía para jóvenes y otra para adultos mayores, tomando en cuenta la consistencia o coherencia metabólica.

Sin embargo, Giuliana Fazzolari asevera que la diferencia está en que el joven, por serlo, come demasiado. Ha tenido experiencia con adolescentes que en vez de ordenar comida casual: hamburguesas o pizzas, solicitan mariscos y otro tipo de platos que solo los adultos mayores ameritan por condiciones biológicas. Hace una pausa para afianzarse en la cocina de autor: la búsqueda puede darse, o se da, en ambas direcciones; en el chef y en el comensal, pues el primero explora mientras cocina y experimenta a través de vínculos, muchas veces inéditos, de vegetales y, este resultado, al esculpirse sobre la plataforma de un amplio y bien diseñado plato y ser presentado en la mesa de quien lo espera, comienza el traslado de sabores. Una búsqueda de gustos, crepitaciones y temperaturas, se conflagran para edificar el placer de un buen almuerzo o una cena, cuyo brillo tintinea entre dos o más copas.

LA TRADICIÓN NAVIDEÑA

En el mes de diciembre, Occidente y, aún más, América de habla hispana, celebra la Navidad. Uno de los factores culturales a través del cual se nota más esta temporada es la comida. Venezuela es rica en música navideña y, por supuesto, su comida. Canciones tradicionales de Navidad donde se narra el encuentro familiar en torno a la hallaca, al ponche crema, al pan de jamón y a sus dulces, se escuchan desde el mes de agosto hasta el 31 de diciembre, en distintas emisoras de radio de nuestro país. Gaitas, villancicos, parrandas y aguinaldos, dedicados exclusivamente a la tradición culinaria venezolana, por esos días de reencuentros familiares y reflexión sentimental y espiritual. Considera Giuliana, con respecto a la hallaca venezolana y mirando a otros países de nuestra América, que somos un crisol de culturas gastronómicas desde los europeos, los indígenas y los esclavos. Asegura que la hallaca nació así, de estos últimos, y se popularizó –usa este término– ganándose el corazón de todos. Pasó a ser un plato muy costoso que no todos los venezolanos pueden adquirir, lamentablemente, pero en todos los hogares se elaboran y disfrutan. No se considera una autoridad en el tema de la cocina venezolana; aunque asegura su buen posicionamiento en la gastronomía internacional. Asegura que el venezolano es exigente y le gusta la buena cocina. Considera también, volviendo a la tradición navideña culinaria, que Venezuela es tan rica y tan variada que el plato navideño, incluyendo la hallaca, sufre cambios dependiendo de la región. La hallaca tachirenses es diferente a la zuliana y a la oriental. Y, si hablamos de los dulces, es sabido que cada región cuenta con su repostería navideña propia, casi desconocida en otros ámbitos territoriales.



Pizza Firenze

“ La unión familiar se afianza en la mesa ”



Risotto nero

UN FESTÍN DE SABORES

Observación muy importante, por la curiosidad que causa, es su reflexión sobre la pasta, ese plato originalmente italiano que se viene haciendo desde mediados del siglo XIII, utilizando harina de trigo y agua para crear una masa que luego se laminaba y cortaba en diferentes formas. Un plato cuyos primeros indicios se descubrieron, curiosamente, en la cámara sepulcral de la famosa tumba etrusca de Cerveteri, a las afueras de Roma. En este sentido, la chef Fazzolari comenta jocosamente que, después de la arepa y del pabellón, la pasta debería ser considerada un plato típico venezolano, porque ¡quién no come pasta en este país! Es decir, Venezuela es rica en cultura gastronómica, ya que cuenta con una profunda e histórica influencia europea. Países como Alemania, Portugal, Italia, para solo mencionar tres, han dejado sus improntas en la cocina venezolana, lo cual ha hecho que tengamos buen paladar, que seamos exigentes y contemos con una acertada mirada a la hora de elegir un plato. Al recapitular sobre los distintos momentos de la cocina local, no se puede dejar de mencionar nuestra arepa, ese producto que se consume como un pan y ocupa un lugar preponderante en la mesa para rellenarla de carne o pollo en sus variadas preparaciones, o acompañando una importante y succulenta guarnición. Otro plato que sería imposible no mencionar es el tradicional sancocho que se comparte en familia y amigos muy cercanos. Una porción de carne mechada, arroz blanco, tajadas de plátano maduro, caraotas negras y queso rallado, el emblema del sabor venezolano; el reconocido pabellón criollo, con esos distintos gustos que, al fusionarse en la boca, logran aquella explosión sensorial que recorre cuerpo y alma de quienes lo están consumiendo, disfrutando. En este plato tan nuestro, tan patrio, están presentes las raíces de la comida africana. Como ya lo señalara la chef Giuliana Fazzolari, habrá influencias africanas, indígenas y europeas. Las dos primeras, traducidas en el maíz, la yuca y el plátano y, esta última, la europea, con el delicado y fino aporte de nuevos y muy universales productos como el trigo, el vino y el aceite de oliva.

Pero existe un panorama regional en nuestra cocina que Giuliana insiste en abordar desde la hallaca, como plato simbólico navideño, al decir que en los veintitrés estados de Venezuela se prepara de distintas maneras, creando a su alrededor sus mitos y leyendas locales. Habla un poco también del espacio que ocupa la dulcería, pues los venezolanos disfrutamos de una serie de postres que matizan las frutas tropicales y la caña de azúcar. Son estos el quesillo, el bienmesabe y el golfeado, este último con un

trozo de queso encima. Y si hablamos de bebidas, la lista es infinita, con las cocadas, caratos y jugos de sabores variados y muy curiosos; pero nada como el agua de panela con limón, bebida muy tradicional de América Latina, reconocida por su sabor y beneficios energéticos. Igualmente, la chicha, una deliciosa bebida hecha de arroz o maíz, dulce y cremosa, una de las más solicitadas por personas de todas las edades. Es necesario recalcar que, con esta bebida muy venezolana, se da el fenómeno de la presencia europea, pues importantes reposteros y chefs están elaborando esta bebida con la misma pasta con la cual se prepara los consabidos espaguetis, como ya lo señaló nuestra maestra cocinera: «Un plato que debería considerarse típico de nuestro país». Se podría asegurar que nuestra cocina cuenta con una historia de sabores prístinos que van más allá de esos alimentos que vemos esculpidos sobre el plato. Es hablar, desde criterios como los de Giuliana Fazzolari, de degustar, disfrutar, ser feliz ante una escultura de sabores; luego, si lo recordamos, apaciguar el hambre, sí, luego del festín de sabores.

UNA GRAN ESCUELA

Al hacer algunas consideraciones generales sobre el país, comenta lo difícil y conflictivo, a veces, que significa ser un empresario, y más aún, de la gastronomía. «Fundar un restaurante en la Venezuela de hoy es confiar en su gente y estar seguros de nuestras propias capacidades humanas para echar a andar un proyecto como Pronto, mi restaurante. He tenido una gran escuela: el ejemplo de mis padres y el resto de mis mayores, quienes migraron a Venezuela en una época en la que San Cristóbal era un territorio tranquilo, agrícola en un alto porcentaje». Insiste en recordar cómo se paseaba de la mano de su papá por aquella contingencia de platos y ollas, tañendo a la velocidad de un chef, un cocinero jefe que observaba cómo corrían los trabajadores a su cargo de un lado a otro, solo para atender los pedidos de una clientela que les confiaba su tiempo, su «león desesperado», como lo indica la propia Giuliana. Se declara una profesional de pasiones por lo que edifica, junto a sus socios en el amor y en la vida: su hija y su esposo, Andrés Castillo. No deja de soñar en sus empresas, sus proyectos. Construye su porvenir en función y razón de mejorar siempre y escribir su parte en la insigne historia de los Fazzolari. Comenta que los compromisos que asume en el seno familiar la enaltecen en la heredad moral que hoy lleva auestas, como patrimonio que la ha enseñado a «crear y servir», para un país al que quiere devolverle la alegría y claridad de llamarse Venezuela.



“ Me importa que aquellos que se sienten a mi mesa disfruten al máximo y salgan felices ”

PLATOS DE AUTOR





Salmón ahumado

Risotto nero





Risotto de cordero y funghi porcini

Rotini prosciutto





— 1988 —

José Antonio Casanova

«Nunca comí *nuggets* con papas fritas»

Caraqueño, nacido el 14 de junio de 1988, manifestó un paladar precoz educado por unos padres amantes de la buena mesa. Pero nadie de la familia lo alentó a adentrarse en las brumas bullentes de los fogones. Tras desengañarse del destino universitario siguió el llamado de un vasto como escondido recetario. Zahorí de los sabores secretos de su país, ahora ofrece, en el menú del restaurante Toro, el resultado de esa búsqueda

@mr__jac

 Armando Coll

 Andrés Vásquez y Ángel Bellorín

La cocina toda de José Antonio Casanova manifiesta a Venezuela. Informa de rincones gustativos poco o nunca explorados por el paladar de la metrópoli y que para el joven chef son *fetiches* muy personales.

«Soy de Caracas. Pero Sucre es como una región fetiche. Sobre todo, Güiria. Como en algún momento fue un puerto muy importante, en el siglo XIX, la influencia de los corsos y las Antillas y África y... Entonces, siento que ese recetario es bastante complejo, bastante nutrido, desde todo punto de vista. Desde el técnico, o sea, tú ves la bollería y la pastelería, la dulcería criolla de Güiria y es insólita. Y así vas con los platos. Es un tema de técnica de emulsiones y complejo. Y también representa mucho el mestizaje como parte del recetario. Desde ahí parte muchísimo la influencia de mi propuesta actualmente en el restaurante», dice el cocinero como aperitivo antes de abrir el menú.

EL PAÍS SOBRE LA MESA

Al entrar a Toro, el establecimiento que regenta Casanova en el sótano de un edificio de oficinas en Las Mercedes, inmediatamente se ingresa a un ámbito predecible: el espacio de la experiencia gastronómica hecho de penumbras y acolchado audio *lounge*. Un clásico de la puesta en escena de un comedido banquete al menos desde inicios de este siglo. No se espere, entonces, un pianista recorriendo las partituras arrancadas al cine ni un arpa que hace sonar a Poulenc y otros compositores de la *belle époque*. Una vez la pupila amplía la apertura según la baja iluminación, el visitante interesado puede reparar en uno que otro plato entre los servidos, pero no es mucha la información que se registra. No para el gusto y el olfato. Tras cada preparación hay mucha historia, muchos viajes, exploración y finalmente brega entre los fogones.

La impronta: «El recetario venezolano y las técnicas, los ingredientes autóctonos. Y en esta oportunidad (el concepto de Toro), nos valemos del asador, que trabajamos con leña y carbón.



Tenemos un apartado de carnes maduradas, todo venezolano», concede Casanova a quien no se limite a comer bien sin saber bien.

«Calculo que el 95 % de los ingredientes que se utilizan en el restaurante son venezolanos. De muchas regiones, muchos autóctonos de un lugar muy específico de nuestra geografía».

«Hay muchísima influencia de los llanos –en la forma de tratar y cocinar ciertas carnes, así como ciertos ingredientes y recetas–, de Sucre, del oriente del país. Muy importante para mí. Siempre tratamos de rescatar la forma más artesanal posible de los procesos que se hacen de diferentes recetas o platos que hay en el país».

El repertorio se esparce en escondidas recetas en el espacio y el tiempo; en Táchira, la Amazonía, Ciudad Bolívar, revividas con técnicas *state of the art*. Se antoja una propuesta culinaria que escapa al tópico de la fusión y demás etiquetas. Casanova habla de una cocina de autor, pero muy leal a la tradición venezolana que para la mayoría se reduce a un muestrario de lugares comunes.

«Por ejemplo, nosotros tenemos un tipo de embutido, el chorizo. Y nos propusimos que fuera la máxima representación, la más fiel del chorizo de Río Caribe. Entonces ahí nos valemos del cocinero regional, como Tamara Rodríguez, como otros cocineros de Carúpano, y del propio pueblo de Río Caribe, que nos han guiado alrededor del cómo, del cómo llegar al sabor, cómo llegar al proceso».

«Obviamente nosotros aplicamos técnicas un poco más modernas, de secado y deshidratación del producto. Pero en cuanto al sabor tratamos de que sea lo más similar posible. Porque creemos que el fundamento de rescatar el bagaje gastronómico tiene que ser a través del espacio que hay para llegar al origen», insiste José Antonio en su obsesión por los sabores raigales. Por eso menciona a Tamara Rodríguez, como ejemplo a seguir.

La periodista Tamara Rodríguez un día salió de la sala de redacción y llegó lejos –literalmente–. Junto a su esposo, Juan Sará, también comunicador, se radicó en el pueblo recóndito de San Juan de las Galdonas. Entrambos regentaron por años una posada turística allí, para luego desplazarse un poco más cerca del mar. Entre sus compañeros periodistas, pocos sabían de la oculta vocación de Tamara ni imaginaban que con los años se convertiría en una maestra, referencia crucial de la preservación y cultivo del recetario autóctono del oriente de Venezuela.



“ Siempre tratamos de rescatar la forma más artesanal posible de los procesos que se hacen de diferentes recetas o platos que hay en el país”

«El recetario venezolano siempre ha sido muy verbal en la comunicación, en la transmisión de recetas. Se pierde cada vez más, porque bueno, ya obviamente las nuevas generaciones no quieren seguir haciendo chorizos de Río Caribe. Conseguimos unas pruebas para degustarlas. Nos pareció que aquello no era ni cercano a lo que eran los chorizos de Río Caribe. Ahí decidimos nosotros que era preferible rescatar la receta que trabajar con un producto que no estaba 100 % óptimo», enfatiza Casanova.

De ahí el énfasis en la lista de guarniciones: «chorizo como el de Río Caribe», que no quede duda.

El menú, cuyo creador asegura estar recorrido por productos e ingredientes 95 % nacionales, informa que Venezuela es un territorio para el cultivo de toda especie.

De entrada: el atollado de pato que tal como reza la carta se trata de «un meloso arroz en jugo de pato, alioli de celery, verdolagas, rúcula bebé, kale morado, croquetas de pato confit, ají apureño, jamón de pato hecho en casa y *gelée* de ciruelas criollas».

La descripción del platillo pareciera hacer extensible al ave de magras carnes el dicho tradicional con respecto al provecho del succulento cerdo: «Lo único que se pierde es el grito». El sonoro estertor del animal al ser sacrificado. Del pato, según esta receta de Casanova, lo único que se pierde es el graznido agónico cuando la bala hace blanco en el ala, a pleno vuelo. Pero lo que desea el artista tras el mandil es rescatar el sabor raigal del atollado de pato, perdido en la memoria gustativa de la nación.

“ El recetario venezolano siempre ha sido muy verbal en la comunicación, en la transmisión de recetas. Se pierde cada vez más ”

DEL MUNDO, LO QUE MEJOR AJUSTE A LO LOCAL

Las grandes cocinas del mundo son citadas en la carta del restaurante Toro o, acaso, como notas a pie de página. Y así el chawanmushi japonés se presenta con la auyama villorra, nativa del Táchira, como ingrediente principal; las semillas de ginkgo de la preparación original son reemplazadas por las de la dulce calabacita de los Andes.

La francesa brioche sirve para albergar otro embutido del estado Sucre, la morcilla carupanera.

Y entre los principales aparece de pronto otro galo, genio y figura del terruño *pinot noir: boeuf bourguignon*.

Un menú que troca bitácora si de la aventura formativa del cocinero se trata.

«Más allá de que mis padres eran gente que les gustaba comer bien y hacían viajes culinarios y tuve la oportunidad de acompañarlos, no tuve un entorno que me inclinara por la profesión de cocinero. Mi mamá es colombiana,

de Bogotá. Tuve la oportunidad de tener un aprendizaje pronto o prematuro de saber comer. O sea, mi mamá me educó de una manera como si fuera un adulto», cuenta un venezolano nacido en Caracas, el 14 de junio de 1988. «Yo jamás tuve esos momentos de comer, de tener esa oportunidad del paladar infantil. Siempre comí comida de gente grande, siempre. Nunca comí *nuggets* con papas fritas. Mamá no permitió que eso sucediera. Entonces, más allá de eso, no hay ningún tipo de influencia familiar. Porque éramos una familia de papá, mamá e hijo –soy hijo único–. Mis padres trabajaban mucho. Y a mí me crio más que todo una nana».

«Nadie me dijo: “Mira, te voy a enseñar a cocinar tal cosa”. Hay ciertas remembranzas de ciertos platos, incluso van atadas a los espacios. O sea, por ejemplo, dentro del menú hay una tartaleta de hongos. Y está hecha en honor a mi mamá. A ella le gusta mucho ir a marisquerías, a sitios con parrilla y asadores. En Colombia... No, acá».

«Cuando viajábamos en vacaciones, hacíamos *tour* gastronómico. Y siempre había esa referencia de que ella pedía hongos al ajillo. Era como que lo primero que pedía, siempre. Donde llegábamos y había una oportunidad de tener hongos al ajillo, ella los pedía. Y bueno, hicimos este plato inspirado bastante en eso. Que es esta tartaleta acá», señala en la carta el platillo entre la lista de entradas.



Chuletón de cerdo rostizado en leña

“ Yo jamás tuve esos momentos de comer, de tener esa oportunidad del paladar infantil. Siempre comí comida de gente grande, siempre”

«O sea, era muy familiar cuando veía cocinando a alguien, por ejemplo, en un programa de *El Gourmet*. Ver eso era como muy familiar. Era como... que me lo hacía ver fácil».

José Antonio sentía cercanía con los cocineros de la televisión, sentía entonces, como un llamado a hacer aquello que en su inocencia encontraba muy fácil.

Tras finalizar el bachillerato en el Colegio La Salle, llegó la hora solemne de la universidad. Estudió un tiempo Psicología en la Universidad Católica Andrés Bello, pero la cercanía con el rito culinario era cada vez más adhesiva, el bullir de los fogones lo llamaba insistentemente. Y no era canto de sirena ni niebla de extravío: sino faro de la tierra donde la gente viste la filipina.

«Ingresé en el Instituto Culinario de Caracas, al mando de Sumito Estévez y Héctor Romero», deja saber sus pinitos el cocinero.

«Luego trabajé con Ana Belén Myerston en el Grupo Mokambo. Salí del país, me preparé en pasantías y volví. En Cataluña trabajé bajo el mando de una gran chef, Carme Ruscalleda, en su restaurante Sant Pau, en Sant Pol de Mar».

«Estuve en un ir y venir durante unos años en los que trabajé con Ana Belén Myerston y Paul Launois. Luego, ellos decidieron irse a Colombia y yo renuncié a Mokambo», Casanova cierra el relato de una etapa formativa.

Si bien el foco de este cocinero está en los secretos mejor guardados de la cocina autóctona venezolana, su fundamento técnico es francés. Sigue siendo el canon. Los principios de la meca de la *haute cuisine* son los que adquirió en el Instituto Culinario de Caracas; sus mentores Héctor Romero, Ana Belén Myerston, Carme Ruscalleda provienen de la formación francesa.

«Obviamente dentro del decálogo y dentro del relato de la propuesta de mi restaurante, dentro del menú, hay muchas palabras francesas», continúa el chef de Toro, «porque nos valemos muchísimo de técnicas francesas como vehículos para transmitir ciertos pensamientos. Son las técnicas que yo imparto en la Academia de Gastronomía (LAGA) en la Universidad Católica Andrés Bello».

LA AUTENTICIDAD ANTE LA DISPERSIÓN DIGITAL

En las décadas de los 80 y 90 del siglo pasado habría un pequeño *boom* de la oferta gastronómica, sobre todo en Caracas. El éxito de Le Gazebo, restaurante situado en una esquina de la avenida Río de Janeiro, con el legendario Robert Provost al frente de la cocina, puede ser visto como el alentador precedente. Otro francés se hacía de un aura mítica: Pierre Blanchard formaba a una generación de cocineros, entre ellos, Edgar Leal y Sumito Estévez.

El historiador José Rafael Lovera fundó el CEGA, un centro dedicado a la enseñanza del arte culinario, con el objetivo de formar a lo que él denominaba un «**cocinero ilustrado**». De este centro surgió una generación de jóvenes chefs que, después de dejar su marca en la gastronomía local, han continuado desarrollando sus carreras alrededor del mundo. Todos ellos comparten una identidad común basada en la técnica francesa y la constante exploración del recetario venezolano. Entre estos nombres destacan figuras como Héctor Romero, Sumito Estévez y Víctor Moreno, quienes se han convertido en referentes de la gastronomía contemporánea.

El interés por la cocina gana centimetro a centimetro en los periódicos. El escritor Ben Amí Fihman hace historia con sus entregas semanales de «Los cuadernos de la gula» y más tarde lanza la que será la primera revista especializada, *Cocina y Vino*.

Tal entusiasmo fue declinando a medida que el país se degradaba en todos los ámbitos. No obstante, la buena cocina en Venezuela también resiste en medio de la parvedad.

Durante aquellos años de eclosión gastronómica con los que se despidió el siglo XX, José Antonio Casanova era solo un niño que a ratos miraba el canal El Gourmet.



Y, hoy por hoy, hace méritos con una doctrina personal que procura el ingrediente autóctono, la receta originaria y artesanal del territorio venezolano. Y no hay otro modo de poner en práctica ese credo sino en Venezuela.

Aunque el entorno es muy distinto al de hace treinta años. La crítica gastronómica se diluye en el espíritu *foodie* del *marketing* digital de las redes sociales, bajo la hegemonía de lo visual. Casanova echa de menos el rigor de otros tiempos y, si algo deja claro, es que no se complace en apariencias. Gusto y olfato son los sentidos a los que apela. Y no se aviene con el oportunismo de los *influencers*: «No son asertivos, aparte de que no se lo permiten porque ellos monetizan eso, ¿no? Y además ahora no es una necesidad el tener el conocimiento técnico de lo que te estás comiendo. Para mí, por ejemplo, pierde total validez porque si tú vas a criticar un plato de comida, y en la carta dice *sous-vide*, mínimo tú tienes que saber qué es una *sous-vide*, técnicamente. No la sabrás hacer, pero técnicamente debes tener el conocimiento al menos de qué es una *sous-vide*. Porque si no, cómo tú criticas algo que no sabes cómo se hace, que una *sous-vide* consiste en una crema que se hace a partir de cebollas y crema de leche que luego se espesa. La crema clásica francesa».

Entonces no hay crítica.

No solo los cocineros, todo artista, hoy por hoy, sobrevive en la tensión entre la superficialidad, el ámbito liso y visual de las redes, que crea la ilusión de lo próximo antagónico a lo auténtico vivencial. Pero el entendido en materia gastronómica puede sacar provecho que otros desperdician: «Madison Park Eleven es un restaurante de un suizo llamado Daniel Humm, tal vez en la actualidad el mejor de Nueva York. Su estética es totalmente austera y prolija, pero a unos niveles obsesivos absurdos. Yo trato de combinar eso también un poco con lo accidental de las redes».

El cocinero caraqueño está curtido en las adversidades del país. En un año tan hostil como fue 2017 se aventuró a abrir un primer establecimiento: Malva.

«Abrimos en el Centro Comercial Bello Campo. Fue muy difícil, porque sobre todo el espacio se convirtió en un campo de batalla y fue imposible mantenerlo. Cerramos. Era un restaurante 100 % de comida venezolana, obviamente contemporánea».

Pese a ese debutante naufragio, el joven chef enamorado de las cocinas raigales de su país continuó rompiendo las olas por el derrotero que se había fijado de descubrir el recetario oculto en los cuatro puntos cardinales de la Tierra de Gracia.



EL PASADO CONTIENE EL FUTURO

Según José Antonio Casanova hay que pensarse muy bien a qué se llamará cocina venezolana contemporánea. Sobre todo, ahora que como nunca antes el gusto venezolano se esparce por el mundo de la mano de una emigración sin precedentes. Pero el recetario tiende a limitarse a fórmulas icónicas: la arepa rellena, la hallaca, la cachapa.

«Siempre discuto con muchos cocineros sobre lo que se está ofreciendo fuera de Venezuela. Yo sé que la diáspora de cierta forma ha ampliado al mundo la culinaria venezolana como tal. Pero prevalece la *street food*. La comida callejera. Yo creo que la cocina venezolana no es eso. Aquí no acontece lo que acontece en México y en Perú con la comida callejera».



Cachapa en hoja

El pepito y sus heteróclitas variaciones, igual el sándwich de pernil, para él no son lo que mejor representan a Venezuela.

«Eso no es cocina, tampoco es invento venezolano. Ahí es a donde voy. Entonces, para mí, cuando yo investigo una región o cuando yo investigo algún recetario local, descubro lo rica que es la culinaria venezolana y el potencial que existe en eso».

«Una culinaria muy única, llena de matices, de puntos, de sabores, de técnica. El mestizaje obviamente influyó muchísimo en eso. Y es muy interesante trabajar sobre ese lienzo, sobre ese vehículo».

«Y en eso fundamentamos siempre la propuesta, de alguna forma, siempre. Yo tengo en mi restaurante un asador y un espacio donde hay carbón y leña, donde tenemos la oportunidad de madurar carne, y la carne es venezolana. Y lo que se hace en el asador parte del recetario venezolano. Porque creo que es lo que realmente necesita esta ciudad. Y necesitamos nosotros como cultura», enfatiza el cocinero y matiza: «Me valgo mucho de la reinterpretación. Por eso digo que mi cocina es una cocina contemporánea, una cocina de autor. Porque se trata de valerse de la reinterpretación y crear un plato que trascienda en el tiempo, pero que al final tenga afinidad con el comensal, porque tiene que saber a lo que tú tratas de reinterpretar», se dice el cocinero.

Por la región de los llanos concurre al menú un plato como sacado de la *Doña Bárbara* de Rómulo Gallegos: «el palo a pique», antiguo condumio del arriero, de alta tasa calórica para soportar la brega larga, desde luego, reinterpretado por la técnica contemporánea.

“ Yo sé que la diáspora de cierta forma ha ampliado al mundo la culinaria venezolana como tal. Pero prevalece la *street food*. La comida callejera”



Ensalada verde

“ Para lograr el nivel estético que yo manejo tienes que ser obsesivo, milimétrico, disciplinado, entregado, porque si no, no funciona. No hay manera ”

«En los restaurantes que he tenido, he ofrecido, por decir, el calalú. Y nosotros siempre hemos tenido la obligación de que el formato que sea, bien sea *fine dining*, o bien sea en un asador, o bien sea en otro tipo de restaurante, si nos valemos del calalú como elemento para reinterpretar, tiene que saber al calalú. La afinidad con el comensal local, con el comensal de Sucre –de donde el plato es originario–, con el comensal que ha probado el calalú, tiene que ser gustativamente igual», insiste en su doctrina culinaria.

El calalú es una preparación de origen africano ritual, que en el oriente de Venezuela tiene una particularísima expresión que comprende carne de chivo o pollo en su defecto, trozos de quimbombó y coco en zumo o rayado. El plato tiene variantes en toda la cuenca del Caribe. De ahí que Casanova señale con precisión cuál es la que él tributa: «Creo que el aspecto estético tiene que ver más con el foráneo que con el que tal vez tiene cercanía con esa receta propiamente, la de Güiría que llega a nosotros gracias a Rosa Bosch, quien vive allá y ha compilado la memoria gustativa de las matronas y de todos los cocineros del lugar».

Y para cuando toque *refrescar* la carta, Casanova tiene previstas otras preparaciones circunscritas a una pequeña región, oculta entre la playa y la selva de Barlovento, como la cafunda.

«La cafunga me parece un platazo», se entusiasma el visionario catador de sabores muy localizados. «No tenemos la cafunga todavía. Pero la abordaremos. La cafunga es un tamal, es un bollito, que se hace a partir de cambur titiario, papelón, queso y coco rallado. Con esos ingredientes hacen esa masa, la envuelven en hoja de plátano. Y lo interesante es que no la cocinan en horno, sino en el budare. Hasta que se quema la hoja, y cuando se quema la hoja, ya la hallaquita está cocida. Y eso es merienda, a veces con pescado frito, muy rico».

«Es interesante porque eso es de Barlovento, obviamente. Pero parece que hay una parte de Barlovento que no sé cómo terminó en la parroquia San Agustín, en Caracas. Y si tú quieres comer cafunga, te puedes ir a San Agustín y puedes conseguir a las mujeres vendiendo cafunga. En el corazón del barrio, al que se accede gracias al teleférico».

Ese es el porvenir de la cocina venezolana contemporánea para Casanova, oculto en la metrópoli, en esas preparaciones remotas en el tiempo, pero vivas en la cotidianidad de las comunidades y pujando por manifestar en la buena mesa de la restauración de la ciudad.

DÍA A DÍA

Contrario a la imagen tradicional del chef de *cuisine*, de protuberante abdomen tras el mandil y el icónico gorro, sonreído y con carrillos tintos por la ingesta de vino, el cocinero actual debe mantenerse en forma y muy alerta.

«Las cosas son como tienen que ser y punto», dice este cocinero del siglo XXI, vestido de negro, la *t-shirt* con el logo de su restaurante. Es media tarde y aún no calza la filipina: «O sea, para lograr el nivel estético que yo manejo tienes que ser obsesivo, milimétrico, disciplinado, entregado, porque si no, no funciona. No hay manera. No existe forma ni manera de mantener ese nivel no solamente gustativo o de técnica, sino sumarle el aspecto estético que hace la diferencia de mi propuesta a cualquier otra o me diferencia a mí como cocinero. Requiere mucha disciplina y mucho esfuerzo».

Artista y atleta a la vez es el cocinero, por eso su rutina diaria tiene algo de deportiva, aunque requiere la vigilia, un agudo intelecto dispuesto a la creación de un concepto culinario y un recetario en permanente *refrescamiento*, pero de absoluta coherencia.

«Siempre empiezo muy temprano porque me rinde el tiempo. Cuando no tengo clases, ya que empiezan a las 8:00 de la mañana, igual comienzo temprano. Luego, mi vida circunda alrededor del restaurante. Es decir, si no estoy acá en el restaurante, seguramente estoy en el gimnasio. Obviamente, cuando viene el proceso creativo de investigaciones, generalmente, si es algo muy específico para lo que yo necesito la sapiencia, necesito tener el aspecto organoléptico, pues me voy a Sucre, me voy a Falcón, me voy a Paria. Cada vez que viajo, pruebo las comidas locales y hago los contactos necesarios para siempre traerme un aprendizaje», habla el dinámico cocinero siempre atento a su móvil, aunque sin perder el hilo de la conversación.



Ensaladilla de granos autóctonos

DE POSTRE

Cada seis meses, el restaurante Toro *refresca* el menú. Pero no se trata de hacer tabla rasa, como aclara el chef.

«Vamos a refrescar algunos platos. Vamos a sacar unos y a poner nuevos. Vamos a refinar otros que tienen ciertas aristas. Pero lo que hacemos nosotros es eso, refrescar menú cada seis meses según ciertos productos y temporadas. Vamos a incluir, por ejemplo, *gelato*. Me gusta mucho hacer helado. Entonces vamos a incluir una lista de *gelato* y de sorbete. La opción también va aparte de los postres».



Tomate frío

Aquí el restaurante se aparta un poco de lo puramente venezolano, como admite José Antonio: «Me parece que eso técnicamente es como un vehículo. Porque, por ejemplo, vamos a hacer el sorbete de chocolate. En este caso, es chocolate de una región venezolana. O sea, un sorbete que es a base de agua. Simplemente para percepción de sabores. Incluso estamos haciendo pruebas con María Evans de Azú Pastelería, que está empezando a hacer barras de chocolate. Ella está desarrollando el tema del cacao junto a la célebre *chocolatier* María Fernanda Di Giacobbe; de refinar el cacao tostado para hacer barras. Y, bueno, a los cocineros nos están dando la oportunidad de generar una barra para su restaurante. Ella nos mandó el cacao tostado. Nosotros le dimos un ahumado en frío para la percepción, ¿sabes? Del fuego y el humo del asador en el chocolate. Y con eso hacer el sorbete, por ejemplo. Tenemos también que mostrar un poco el tema de la fruta de temporada. Entonces tenemos un sorbete de fruta de temporada. Vamos a servir sorbete de jalea de mango o vamos a servir sorbete de mamón. Los sorbetes servirían como “limpiapaladar”, utilizando ingredientes como el ron, o la vainilla que se está cultivando en San Antonio de los Altos. Entonces vamos a tomar esa vainilla que es como de acá. El sorbete también está dentro de la concepción de vehículo».

En otras palabras, una creación foránea como el *gelato* italiano como vehículo de un ingrediente o un producto autóctono. Se trata de un concepto que gravita sobre todos los apartados del menú y en procura de lo más auténtico de los sabores venezolanos.

Este jefe de cocina, en un principio forjado por sí mismo cuando tuvo que convencer a su madre de que no quería estudiar Psicología en la universidad, se inscribió en el Instituto Culinario de Caracas, se esforzó como marmitón hasta lograr vestir la filipina de chef, es sin duda el más singular de la nueva generación de mandiles que permanece en Venezuela; un zahorí de los sabores más recónditos de su tierra, un talento particular, un cocinero de raza.

PLATOS DE AUTOR





Meloso al palo a pique

Estofado de rabo de vaca





Pargo conoro a la talla

Cachapa en hoja





— 1988 —

Luis Maldonado

«La vaca vieja es de mis grandes amores»

Nació en Valencia en mayo de 1988. Los vericuetos de la vida y su gran curiosidad lo han llevado por el camino de la cocina –los fogones– a la par de desarrollar una profunda investigación gastronómica enfocada, sobre todo, en el tema cárnico. Insaciable cuando de saberes y nuevos sabores se trata, desde la ciudad de Quito, en Ecuador, se ha erigido en el defensor y promotor de la vaca vieja de los Andes a través de su local Tributo, posicionado en 2024 en el número 33 entre los 101 mejores restaurantes de carne del mundo

@_luis Maldonado_

 María Elisa Espinosa

 Diego Vega

A Luis Maldonado se le puede imaginar perfectamente en medio de una travesura de niño goloso en su casa natal de Valencia, Venezuela. O mejor decir, en la casa de su abuela Rosa. Específicamente en la cocina, metiendo subrepticamente una cuchara en la olla del humeante sancocho que prepara ella a muy lenta cocción para que todos lo disfruten al día siguiente en el almuerzo familiar del 25 de diciembre. El mismo sancocho, valga precisar, que hoy incluye Luis en el menú de su restaurante Tributo, en Quito, Ecuador, para honrar aquellos sabores que constituyeron su infancia y que siguen marcando sus días y noches en este otro país que lo ha acogido sin reservas.

El muchachito de aquel entonces tiene hoy treinta y seis años. Se crio en un hogar de padres, tíos y abuelos abogados. El mismo camino elegido por su hermana y uno muy diferente al que él quiso para sí. «No conecté mucho con el tema de la abogacía, de niño fui bastante intranquilo, siempre fui difícil de llevar. De hecho, ahora que tengo en planes tener hijos, me da miedo que un hijo me salga como yo», ríe a carcajadas y continúa: «Es que era tremendo, *full* tremendo. Nunca rebelde, no fui peleón, pero sí era “el payasito del salón”. Pasé por ocho colegios, desde primaria hasta graduarme de bachillerato. Por eso, porque era muy intranquilo».



Buen diente desde siempre, e inquieto como se confiesa, Luis Maldonado tuvo una infancia repartida en infructuosas prácticas deportivas: que si béisbol, que si fútbol, que si baloncesto, que si tenis, que si karate... para terminar sintiéndose realmente a gusto en los fogones de doña Rosa. «Pasé por mil cosas. Como mis papás trabajaban todo el día, buscaban la forma de mantenerme ocupado. Iba temprano al colegio, en la tarde al club para hacer cualquiera de esas actividades y en la noche llegaba a la casa cansado». Pero la hora del almuerzo era otra cosa: «Desde niño compartía mucho con mi abuela. Nosotros vivíamos en una casa y ella al lado. Entonces al regresar del colegio al mediodía me quedaba allí y ella siempre estaba cocinando. Yo, porque era intranquilo, y a falta de comiquitas en la televisión por ser la hora del noticiero, me ponía a ayudarla en la cocina y fue entonces, teniendo catorce o quince años, cuando entendí que me gustaba mucho cocinar, al punto de comenzar a estudiar para cocinero muy pronto».



“ Ayudaba a mi abuela en la cocina y fue entonces, teniendo catorce o quince años, cuando entendí que me gustaba mucho cocinar”

DE LA GENERACIÓN GOURMET CHANNEL

Si tocara regirse por las clasificaciones generacionales que hoy desatan tantas pasiones, a Luis Maldonado le correspondería la generación Y. Es decir, un auténtico *millennial*. Pero más allá de eso, prefiere remontarse a aquellos tiempos de adolescente frente al televisor cuando pasó de los dibujos animados a quedar hipnotizado por los trucos y procedimientos de cocina de Sumito Estévez, Narda Lepes, Donato de Santis... «¡Era el *boom* de El Gourmet Channel! Todos ellos fueron gran inspiración para muchos cocineros de hoy en día. Muchos cocineros particularmente de mi generación crecimos viendo lo que hacían ellos. Eran programas de treinta minutos, compactos, bien hechos... Me distraían mucho, se convirtieron en mis comiquitas. Eso fue alimentando la vena de querer estudiar gastronomía y apenas me gradué de bachillerato empecé a hacerlo».

La Cocotte Espacio Gastronómico –el centro de artes culinarias que marcaba la pauta en la Valencia de 2006– fue su casa, o su cocina, por los siguientes tres años y medio. «Cuando comencé a estudiar allí apenas éramos cinco alumnos. No era común estudiar gastronomía en ese momento. Recuerdo que a mi mamá no le gustaba mucho que yo estuviera en eso. Ella era de las que en una reunión de amigas decía: “Mi hijo está estudiando para ser chef”, y yo la corregía: “No, mamá, estoy estudiando para ser cocinero”. Entonces se molestaba. No le gustaba el hecho de que yo estudiara para ser cocinero».

Aunque no se quedó allí. Como complemento a sus estudios de gastronomía, también se hizo administrador de empresas egresado del Instituto Universitario de Nuevas Profesiones. Ambas carreras, amalgamadas en una sola, le terminaron de dar las

herramientas para convertir en un exitoso negocio de *catering* el proyecto que instintivamente había iniciado –«desde muy chamo, con apenas dieciocho años»– asociado a su entonces novia, hoy esposa, Vanessa Franzoi.

«Estamos juntos desde que yo tenía dieciséis y ella quince (¡más de la mitad de nuestras vidas!). La empresa comenzó a crecer muy rápido, cada vez posicionándose mejor. Comenzamos a tener muy buenos clientes que nos referían a otros y a otros. De hecho, algunos planes que llegué a tener de estudiar afuera no se pudieron dar porque la empresa nos consumía mucho tiempo. Por un lado, lo agradezco porque me dio las bases de todo, pero, por otro, me encasilló en el mundo del *catering*, cosa que no me hacía sentir bien como cocinero. Como empresario sí, pero no como cocinero porque en el *catering*, por más que tú quieras crear y llevar una propuesta diferente e innovadora a un cliente, lo más seguro es que ese cliente te la eche para atrás preguntándote: “¿Y no será mejor que me hagas un lomo con salsa de champiñones?”».

DEL *BOS PRIMIGENIUS* A LA VACA VIEJA

Lo cierto es que la innata condición de curioso empedernido e investigador insaciable que caracteriza a Luis Maldonado, sumado a aquella experiencia de haber manejado un negocio exitoso en el área de *catering*, fue allanando el camino del joven cocinero hasta posicionarlo, hoy por hoy, como el famoso chef venezolano –ahora también nacionalizado ecuatoriano– que a través de su restaurante Tributo ha puesto sobre la palestra a la vaca vieja de los Andes como una de las 101 mejores carnes del mundo.

Pero para explicar todo esto mejor, Maldonado rebobina la película: «En mis tiempos estudiando gastronomía, al ver el módulo de cárnicos solo te enseñaban dos tipos, cuando la realidad es que en eso no se resume el mundo de la carne. Así que me decía: “Pero ya va, si yo he leído tanto de carnes, ¿cómo es que me van a venir con que solo hay eso, si hay muchísimo más?”».

Luis Maldonado no se conformó entonces y aún no se conforma. «Apenas comencé a leer sobre el *Bos primigenius* quise leer y leer y leer más. ¿Que qué es el *Bos primigenius*? Sabemos que hay un animal previo en la cadena evolutiva de todo animal. Como los perros nacen de los lobos, y según la teoría evolutiva se dice que el hombre nace del simio, pues bueno, las vacas, el ganado bovino, nace de un animal que se llamaba *Bos primigenius*... Esto, así como mucha más información sobre los diferentes tipos de carne, de muchos autores, de diferentes culturas cárnicas, fue lo que comencé a recoger de todas esas interminables lecturas».



Información que, según promete, podrá ser leída en un libro que ha ido cocinando en caldo maestro. «Ya lo escribí, pero aún no lo he editado. En un viaje a Guayaquil perdí toda la información en dos pendrives que tenía, pero mi meta es que, si este año no lo edito, el año que viene sí». En ese libro, muy seguramente, el término «vaca vieja» llevará la mayor cantidad de caracteres. Es un tema que le ha interesado incluso desde que frecuentaba la Hermandad Gallega de Valencia. «Crecí en ese club, aunque mi ascendencia es más italiana por ambos lados. Mi papá fue el abogado que hizo el documento para la compra del terreno y todo lo relacionado con los estatutos del club, entonces siempre me ligué a lo que allí se hacía».

Recordar para él es revivir aromas y sabores: «Tú entrabas a la hermandad y era como si entraras a Galicia. Estaban las romerías donde se comían castañas, donde no podía faltar el pulpo a la gallega, donde en la carta del restaurante te ofrecían buey y chuletas de vaca vieja... Platos que no se conocían en Venezuela. Entonces, mucha de mi influencia vino de allí. Yo decía: “Si en España hay chuletas de buey y se habla de lo muy buena que es una chuleta de buey, ¿por qué nosotros no? ¿Por qué la vaca vieja sí sirve en otros países y en Venezuela no comemos vaca vieja?”». Y eso fue lo que lo llevó a querer estudiar la vaca vieja tan intensamente y ver el trabajo de grandes referentes de la cocina en el mundo, como José Bordón del restaurante El Capricho, en León, España, con quien llegó a cocinar tanto allá –invitación mediante del reputado cocinero– como en Tributo, durante una visita correspondida por el español a la ciudad de Quito. «Para darles una idea de lo importante que para mí fue cocinar con él: José Bordón es mi Lionel Messi, gastronómicamente hablando, claro está».



Oiccaprac (carpaccio al revés)

“ Para darles una idea de lo importante que para mí fue cocinar con él: José Bordón es mi Lionel Messi, gastronómicamente hablando”

EL SALTO A LA MITAD DEL MUNDO

El escenario es el siguiente: Valencia, Venezuela, año 2017. Días que nadie quisiera recordar. Una situación muy complicada en lo político y social. También en lo económico. Escasez, protestas, muertes. Las cosas no pintan bien y la pareja Maldonado-Franzoi lo sabe. El negocio del *catering* ya no es lo mismo. Pareciera inminente tener que dar el paso. Un salto, y está claro que no puede ser al vacío. Vanessa, venezolana como Luis, es hija de padre italiano y madre ecuatoriana. Hay opciones. Se decantan por Ecuador.

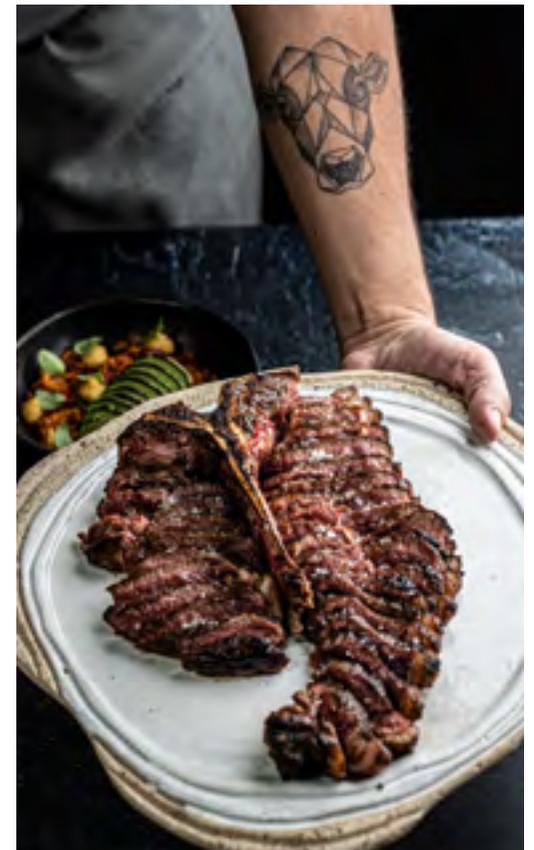
«Viajábamos siempre para acá por la familia de Vanessa. En principio, pensé que nos vendríamos solo por un tiempo y eso me permitiría seguir investigando, ahora más de cerca, sobre la vaca vieja de los Andes. Ya había comenzado a escribir y ya había gente que sabía que estaba trabajando en eso. Hablaba en uno que otro foro gastronómico, en alguna reunión de cocineros... Pensé que, al terminar de investigar sobre el tema en Ecuador, podríamos irnos después a otro país a hacer otra cosa». Pero en Ecuador siguen y, en el caso de Luis, más enamorado que nunca de la vaca vieja andina.

Pero el comienzo en Quito tuvo sus vericuetos. Primero intentaron entrar al mercado culinario de la ciudad a través del *catering*. «Sí, otra vez», apunta con una mueca. «Me dije: “Hago *catering* y hago investigación”. Montamos una cocina, pero no teníamos los vínculos y relaciones que sí teníamos en Venezuela, así que fue muy difícil. Después hicimos algunos otros proyectos. Tuve una sociedad infructuosa en la que (los otros socios) nos “dieron por la cabeza”. Era un proyecto de especializaciones profesionales en diferentes áreas: abogacía, administración de empresas, gastronomía cárnica... ¡Lo perdimos todo!».

Antes del derrumbe en aquella iniciativa orientada a cursos de capacitación, al joven cocinero venezolano le correspondió hacerse cargo de la especialización sobre carnes –¡no faltaba más! – y fue entonces su oportunidad para diseñar una malla curricular que hizo agua la boca a empresarios de la industria cárnica ecuatoriana y de otras áreas relacionadas, todos ganados a la idea de preparar mejor a su personal. «Comenzaron a llamar Pronaca, La Favorita, ingenieros gastronómicos de todo Ecuador. Capacitamos a mucha gente en cursos intensivos donde les hablábamos de temas de raza, genética, alimentación del animal, maduración de la carne, métodos de cocción, embutidos... Era un *meat master*, vinieron ingenieros agrónomos, de alimentos, veterinarios, zootecnistas, ganaderos, carniceros... Gente a formarse en un tema profundo».

Aquella experiencia, aunque llegó a su fin por la mala jugada de sus socios, dejó algo bueno: «Uno de mis alumnos de ese curso tenía un proyecto de talleres de carne llamado Encarbonados, eran cursos de parrilla, *catering* parrillero... Sí, otra vez el *catering*, pero esta vez más ligado a la carne y por eso me invitó a ser su socio». Así fue cómo Luis Maldonado y Luis Fernando Puentes terminaron emprendiendo juntos con Encarbonados y, al poco tiempo, se asociaron con un tercero, Neptalí Merizalde, propietario de la planta de carne Taly, que para ese momento comenzaba a despuntar dentro de la industria cárnica de Quito y sus alrededores. Juntos, los tres unieron conocimiento, esfuerzo y músculo financiero para lo que estaba por venir, que no era poco.

«Lastimosamente llega la época del COVID en la que fallece Luis Fernando», se lamenta el chef. Quedan él y Merizalde como socios. Nace The Meat Republic como idea de Maldonado. Era una marca que se dedicaba al procesamiento y comercialización de la vaca vieja andina. «Creció muy rápido, funcionaba como una carnicería virtual, los cortes se preparaban en Taly y se vendían por redes sociales. Dos o tres días a la semana la planta procesaba exclusivamente para The Meat Republic. Fue cuando Neptalí, que siempre había tenido entre sus ambiciones abrir un restaurante, me lo propuso. Yo al principio le dije que no, les tengo miedo a los restaurantes. Pensaba que eran muy esclavizantes... y ahora estoy seguro (entre risas)». Aun así, nació Tributo.



Bistecca

UNA GEMA CULINARIA SEGÚN UPPER CUT MEDIA HOUSE

¿Exactamente qué es la vaca vieja? Maldonado lo explica así: «La vaca vieja es un ganado lechero de más de seis, siete, ocho años de edad que ya ha cumplido su ciclo reproductivo y de producción de leche; un animal viejo que sin embargo tiene un potencial cárnico muy superior al de otras reses, incluso más jóvenes».

Y concretamente sobre la vaca vieja de los Andes dice: «Son animales que han vivido una vida larga y sana pastando a más de 2.800 metros de altura sobre el nivel del mar, chupando frío, cosa que obliga a cualquier animal a almacenar grasa. Por eso su potencial cárnico es tan superior». Se refiere, principalmente, a vacas de las razas Holstein, Normando, Brown Swiss, Montbéliarde, Rojo Sueco, Jersey, Pizán y Simmental.

Según la investigación hecha por Maldonado a lo largo de todos estos años, la carne de una vaca vieja de los Andes está muy lejos de ser dura, como muchos pensarían. «Ningún mamífero se hace duro con los años», dice convencido de una teoría que a diario confirma con la práctica en los fogones de Tributo, su restaurante en Quito que ha sido incluido durante dos años consecutivos (2023 y 2024) en la lista de los 101 mejores restaurantes de carne del mundo, publicada por Upper Cut Media House. La primera vez en la posición 79 y la segunda en un muy aventajado puesto 33. ¡Un salto de 46 peldaños!

El más reciente veredicto (mayo 2024) califica a Tributo como «una gema culinaria que rinde homenaje a la gastronomía ecuatoriana, al tiempo que ofrece un giro contemporáneo a los platos tradicionales... Es sobre fuego y origen». También destaca su menú, «cuyo rango va de la nariz a la cola, haciendo énfasis en carnes provenientes de la cordillera andina y en alimentos del mar sostenibles».

«Aprovechar» es el verbo que más se conjuga en Tributo, no solo por Luis Maldonado sino por todos lo que conforman su equipo en cocina, barra, administración y servicio en sala, a quienes les confiere gran parte del éxito alcanzado. Aprovechar todo del animal. Aprovechar la lengua, la cadera, la molleja, el osobuco, el cachete, el tuétano de los huesos, la grasa para estabilizar helados, e incluso el colágeno de las patas con el que preparan gomitas para acompañar cocteles. Nada se pierde. Todo se transforma. Es la manera como Luis Maldonado ha querido rendir tributo



(«de allí viene precisamente el nombre del restaurante») a todas esas vacas que regalaron tanto en vida y que históricamente, una vez que no pueden dar más crías ni leche, son consideradas animales de descarte. El reto del chef ha sido romper con esta idea.

De allí que la carta de Tributo, además del famoso sancocho de la abuela Rosa («sopa de costilla ahumada, cocida durante dos días con verduras y hierbitas»), incluya una lista de platos tan larga como interesante, entre ellos: bollo de rabo, ceviche de patitas, tacos de lengua, tartar de vaca vieja, nigiri de cadera, panceta en caldo maestro, cachapa y palo a pique llanero (porque Venezuela también está presente), para completar el condumio con alguna opción de «La joya de los Andes», como se refieren en el menú a los exclusivos cortes *dry aged* (o madurados) de *txuletas* y *txuletones*.

La guinda la pone una audaz y muy creativa oferta de postres a cargo del chef pastelero Joaquín Araque (también venezolano; de hecho, andino), quien se vale de lo que ofrece la vaca vieja y el campo ecuatoriano para dejar al comensal de Tributo satisfecho, pero, sobre todo, maravillado por la experiencia. Sirvan dos ejemplos: Annona (helado de chirimoya, guanábana confitada y quinoa crocante, *tuile* de moringa, pepa de sambo garrapiñada) y Vaca Vieja (malvavisco de vaca vieja, *crumble*, crema de cardamomo, helado de queso grana padano).



AMBICIOSO Y COMPETITIVO CONSIGO MISMO

Convencer sobre el potencial y las bondades de la carne de una vaca vieja es, por decir lo menos, la tarea más titánica que le ha tocado emprender al chef venezolano en Ecuador. Pero lo ha ido logrando: «Al principio fue horrible. Nos cuestionábamos si había sido la decisión correcta. Luego Tributo fue entrando fuerte al mercado y calando mucho en la gente», celebra hoy Maldonado. No niega que ha ayudado bastante el haber entrado en la lista de los 101 mejores restaurantes de carne del mundo y que Tributo se haya convertido en un *must* para el turismo de alta gama, extranjeros, políticos, artistas internacionales y un segmento de la población aventajado económicamente.

Porque hay que decirlo: los precios en Tributo no están al alcance del ecuatoriano promedio, y esto se explica en buena parte por el alto costo que implica manejar una operación de un restaurante de estas características. «Ya solo en la interacción con el ganadero, el monto que pagamos por una vaca vieja de los Andes puede llegar a ser cinco veces mayor al de una res de pocos años». Y a eso se le suman factores como este: «Una cámara de maduración como las que usamos en Tributo cuesta \$ 12.000, y para lograr lo que buscamos en sabor y textura podemos llegar a tener una pieza durante noventa y hasta cuatrocientos días allí adentro».

“ Al principio fue horrible. Nos cuestionábamos si había sido la decisión correcta. Luego Tributo fue entrando fuerte al mercado y calando mucho en la gente ”



“ Nuestra meta es que el ecuatoriano hable de su carne de los Andes con el mismo orgullo con el que habla de su cacao y su café”

A finales de 2023, tras más de dos años de haber sido fundado el restaurante, se disolvió la sociedad con Merizalde (quien se fue a vivir a otro país), y durante un corto período Tributo estuvo en las manos exclusivas de Maldonado. Poco después se concretó otra sociedad con dos nuevos inversionistas, con quienes –para el momento de esta entrevista– el chef venezolano afinaba detalles en torno al proyecto de un nuevo restaurante del grupo en Guayaquil. Se llama Bos y es un *steakhouse*, que no réplica de Tributo, por cuanto en sus parrillas sí habrá cabida para cortes de carne importada, esencialmente.

Una apuesta si se quiere arriesgada en la actual coyuntura que vive Ecuador y que Maldonado no evade en absoluto. «Viene otra etapa de Tributo en la cual todo gira en torno a la sostenibilidad real del negocio. En esta época se ha hecho muy difícil todo. Ahora, con la entrada de estos nuevos socios, vamos a un momento de mucho análisis... Tributo se convirtió en el tiempo en un restaurante para un segmento muy alto, y creo que nos descuidamos mucho de hacerlo vivo, de democratizarlo para el ecuatoriano, que es al que se le debe responder, porque es una cocina para ellos y por ellos».

«Ese es el giro de Tributo en este momento y estoy seguro de que lo vamos a lograr, porque uno como cocinero es ambicioso... Yo soy competitivo conmigo mismo, y si este año saltamos 46 puestos en una lista de los restaurantes de carne más importantes del mundo (solo cinco restaurantes de Latinoamérica y Tributo entre ellos); si hicimos que todo el mundo cárnico voltalara hacia Ecuador gracias a una propuesta de un restaurante que no usa carne argentina, uruguaya, española, ibérica, británica, nórdica, australiana ni japonesa, ¡sino pura carne ecuatoriana!, obviamente tienes el pecho inflado, pareces King Kong dándote golpes de pecho. Y ahora queremos más, obviamente, pero sin alejarnos de nuestra esencia. Hoy en día somos más fieles en responder a que esto es producto local, es una carta sin salmón, es una carta con pescado de la costa pacífica ecuatoriana, es una carta con productos ecuatorianos (e igualmente algunos venezolanos), mucho vegetal también, y es una carta que está pensada para conectar con el ecuatoriano para que se sienta orgulloso de lo que tiene. Porque nuestra meta es que el ecuatoriano hable de su carne de los Andes con el mismo orgullo con el que habla de su cacao y su café», se explaya el chef, pero también el cocinero, el visionario, el que no para de investigar, el orgulloso por ser venezolano y ahora también ecuatoriano.

ENTRE ECUADOR Y VENEZUELA

¿Por qué Luis Maldonado decidió nacionalizarse? Acá sus razones: «Creo que Ecuador es un muy bonito país, Ecuador te atrapa. Lastimosamente se ha vendido afuera una versión del Ecuador que no es la más bonita y, también estemos claros, no estamos viviendo la mejor etapa del país. Pero Ecuador tiene mucha calidad humana, tiene mucho que dar en una propuesta gastronómica muy grande, con mucho producto que me conecta naturalmente con Venezuela, porque hay muchas cosas que son similares. Hay un arraigo por la Amazonía, por los Andes, por la costa... Gastronómicamente es muy interesante».

La conexión con Ecuador, se intuye, se le ha dado al chef con bastante fluidez, pero sin renegar de sus orígenes. «Mi gastronomía defiende mucho esa similitud, y a veces no necesariamente similitud, sino una congruencia entre Venezuela y Ecuador, y la prueba está en la carta de Tributo. Allí Ecuador y Venezuela juegan a la par. Y, bueno, dándole siempre el mayor peso a uno de mis grandes amores, que es la vaca vieja».

«Es difícil decir: “Me siento muy ecuatoriano”, porque no quiero que se note falso. Naturalmente soy venezolano, y me siento muy venezolano, es mi gran parte, pero también me siento muy enamorado de Ecuador. Y sí me siento parte del Ecuador porque estoy siendo parte de un movimiento que busca ser un agente de cambio en la cultura gastronómica de un país que puede convertirse en un gran destino turístico gastronómico. Entonces, sí me siento ecuatoriano. Sí hay una gran parte de mi corazón que está tomado por el Ecuador», confiesa sin remedos.

¿Que si se imagina haciendo esto mismo en Venezuela? «¡Me encantaría! Me encantaría que la vaca vieja andina se hiciera viva en Venezuela, pues recordemos que de alguna forma la investigación comenzó allá. Solamente en teoría, aquí se materializó, pero para mí es algo que quiero que trascienda y se haga vivo. Me encantaría hacer mucho más vivo todo lo que hago por Venezuela. A veces veo lo que está pasando allá en materia gastronómica y me pregunto por qué no estoy haciendo todo esto en mi país. Me entra como un sentimiento de culpa, debo reconocer».

Si a Luis Maldonado le dieran hoy la oportunidad de regalarle una imagen a Venezuela, no dudaría en tomarle una gran foto a alguna vaca vieja de la sierra merideña. Una fotografía tan protagonista y enorme como la de Quiteña, la vaca que –confiesa– marcó un antes y un después en su investigación sobre la vaca vieja de los Andes, y gracias a la cual encontró el sentido y el mejor nombre para su proyecto en Tributo.



LUIS MALDONADO ↗

El punto es que su amor por Venezuela está intacto. «Me pasó recientemente cuando fui a Caracas a cocinar en un restaurante que se llama Toro. Me transporté de la Valencia de 2017 y llegué a Caracas; sentí como que Venezuela era una novia que tenía años sin ver. Ocho, seis años, y volví y la vi más hermosa que nunca. Me mostró todas sus calles, todo su movimiento, su realidad, todo su esplendor. Me dio un beso divino y me dijo: “Chao, te vas otra vez”. Y así me quedé. Loco por Caracas, por Valencia».

«Si yo pudiera llevar mi propuesta a Caracas, sin irme de Quito –porque no me iría de Ecuador en este momento–, la llevaría, totalmente enamorado, por mostrar la versión de la vaca vieja de Venezuela. ¿Te imaginas que el día de mañana esta lista de carnes de Upper Cut dijera: “Epa, Luis Maldonado abrió un restaurante en Venezuela, ¿veamos qué está haciendo”? Sería un trabajo sin restarle nada a Tributo, pero poniendo a Venezuela en el mapa también. ¡Para mí sería devolverle tanto a mi país!».

“Ecuador tiene mucha calidad humana, tiene mucho que dar en una propuesta gastronómica muy grande, con mucho producto que me conecta naturalmente con Venezuela”



Panceta en caldo maestro



PLATOS DE AUTOR



Txuletón de vaca vieja

Calamares con morcilla





Bollo de rabo

Mollejas con papa cuchi





— 1988 —

María Evans

«Azú tiene alma y espíritu»

María Evans, de treinta y cinco años de edad, nació en Anaco, estado Anzoátegui, en 1988 y es una pastelera apasionada por la técnica y la difusión de frutas venezolanas por medio de sus postres. En el año 2020 fundó Azú Pastelería, un innovador emprendimiento que combina la pastelería de vanguardia con ingredientes locales. En este espacio ofrece dulces creaciones con frutas como copoazú o asaí y distintas presentaciones de su propia marca de chocolates

@mariaf.evans

 Isaac González Mendoza

 Anna Alzola

UNA ENERGÍA ADICIONAL

Como si evocara la personalidad de su fundadora, María Evans, en los espacios de Azú Pastelería, el movimiento y la familiaridad son constantes. Mientras el discurso de Evans suele estar repleto de ideas que surgen una detrás de la otra y sus hijas y su esposo aparecen en la conversación a medida que ahonda en su vida, la sede principal de la pastelería, en Las Mercedes, recibe clientes uno tras otro y el trato de los mesoneros es cercano y dispuesto.

No es una casualidad. Los espacios de Azú Pastelería fueron pensados de manera meticulosa por la pastelera y se concretaron gracias a su perseverancia y el apoyo de familiares, amigos y admiradores que han ayudado a que se conozca su trabajo, que en esencia se enfoca en ofrecer postres preparados con técnicas rigurosas con la incorporación de frutas que crecen en tierras venezolanas y que probablemente muchos desconocen.

De Azú el cliente sale feliz porque probó un dulce delicioso y con un sabor particular que le levantó el alma y, a su vez, conociendo frutas que pocas veces se encuentran en las pastelerías, como el copoazú, que da nombre a la marca, o semillas como la sarrapia, con las que Evans ha preparado productos como chocolate, café, sirope o helado.

Se pudiera creer que lo que trajo a Evans hasta aquí fue la fortuna o el apoyo de alguna suerte de mecenas. La realidad es que la pastelera, nacida en Anaco, estado Anzoátegui, vivió momentos complejos antes de dar con la idea de Azú, como quedar embarazada a temprana edad de su primera hija o tener que separarse, también joven, de su primera pareja.



Pero ella no vio el convertirse en madre como una limitante, a pesar de que mucha gente quiso desanimarla diciéndole que ya no iba a poder estudiar o cumplir sus sueños porque tendría que dedicarse exclusivamente a su familia. En efecto, se ocupó de su familia, pero eso más bien se convirtió en una energía adicional para volverse una emprendedora indetenible. Su fuerza, ímpetu, creatividad y entrega son notables, así como su espontaneidad, su amabilidad y su muy buen humor.



“ Pensaba en cosas como qué hacer con el jobo. Luego, al llegar a Caracas, vi que la gente no sabía qué es el jobo, o no conocían el semeruco”

PRIMEROS RECUERDOS

A Evans le gusta la pastelería desde niña. Sus primeros recuerdos se hallan en su casa, donde su mamá tenía un horno que utilizaba una tía para preparar distintos postres, un proceso que la María pequeña veía como algo mágico. Esa dinámica familiar despertó su interés por hacer sus propias preparaciones, pero a su mamá, por seguridad, no le gustaba que ella usara el horno, así que algunos dulces los tuvo que cocinar escondida o en casa de su abuela. Entre esos primeros acercamientos a la cocina estuvieron galletas, dulce de mamón, dulce de ciruela u otros frutos que encontraba y mezclaba con azúcar.

«Recuerdo que pegaba las ollas de cosas y después mi abuela me escondía un poco. A mi mamá le daba miedo que usara la cocina. Son recuerdos de mis nueve o diez años. Me gustaba trabajar con frutas. Por ejemplo, pensaba en cosas como qué hacer con el jobo. Luego, al llegar a Caracas, vi que la gente no sabía qué es el jobo, o no conocían el semeruco. Hay muchas cosas que los chamos no saben», dice.

Al terminar el bachillerato María tenía la idea de estudiar pastelería en un instituto en Caracas, sin embargo, su mamá le sugirió que estudiara una carrera «seria» y optó por cursar un TSU en Informática y luego estudió Ingeniería en Sistemas. En ese momento la gastronomía no era vista como ahora que ha sido dada a conocer gracias a programas como MasterChef o series como The Bear, explica Evans. «Antes se comentaba que el flojo era quien estudiaba esto», dice. Mientras cursaba Informática, no obstante, no dejó a un lado su pasión, así que en sus tiempos libres preparaba galletas o tortas que llevaba a la universidad.

UN MUNDO DE AZÚCAR

En el segundo semestre de la carrera quedó embarazada, un momento en el que, subraya, sus padres la apoyaron mucho, pero de todos modos entendió que al tener que responsabilizarse por su hija debía contar con un ingreso extra serio. Fue la pastelería, por supuesto. Evans comenzó a ofrecer su trabajo en cumpleaños, hacía recuaditos, galletas y luego publicó en Mercado Libre unas galletas decoradas. Entonces creó el proyecto «Un mundo de azúcar», con el que ofrecía por *delivery* sus productos en Puerto La Cruz, Anaco y El Tigre. «No tuve una estabilidad económica magnífica para mi hija, pero me permitió tener dinero en mi bolsillo», recuerda.

Tras graduarse trabajó en una alcaldía y luego en la Cantv, pero la vida paralela con la pastelería seguía allí con ella, y armaba combos de dulces para cumpleaños con tortas o donas. El emprendimiento, explica sorprendida Evans, le generaba más ingresos que su empleo fijo. Decidió dejar el trabajo y alquiló un espacio pequeño en un centro comercial para adecuarlo y convertirlo en «Un mundo de azúcar». Ahí ofreció *cupcakes*, helados y galletas. Se mantuvo con este emprendimiento hasta que le ofrecieron un trabajo vinculado a su carrera académica, el cual consistía en instalar un sistema de simplificación de trámites universitarios.

Fue tal el aporte económico que en ese momento le dio este proyecto que pensó en dejar la pastelería y dedicarse de lleno a la informática, pues pudo mudarse de casa de sus padres y contaba con mucha estabilidad, sin embargo, al terminar el contrato decidió dedicarse nuevamente a la pastelería, esta vez desde su casa. «Empecé a anotarme en cursos porque yo en ese momento todo lo había hecho de manera autodidacta, con videos de YouTube, por ejemplo. No había estudiado nada de pastelería en ese momento. En 2014 me separo de mi pareja y decido irme. Para mí fue como esa decisión de cortarse el cabello: bueno, yo vendí mi carro y me fui del país», explica sonriente.



El Cacaíto

LE CORDON BLEU

Sin ahondar en detalles, dice que fue una separación compleja, por lo que necesitaba un cambio absoluto en su vida. Luego de haber ejercido la pastelería entre el ensayo y el error, estudiar una carrera que no era su sueño y tener trabajos que no tenían ningún vínculo con sus dulces creaciones, se inscribió en la sede de Madrid del instituto Le Cordon Bleu, donde, ahora sí, iba a estudiar de manera sistemática su amado oficio.

«Ahí comencé de nuevo. Fue como un renacer para mí en todos los aspectos. Me topé y trabajé con gente espectacular. Incluso trabajé en la pastelería de los papás de un compañero para aprender. Todo lo que había visto en YouTube era incomparable con lo que aprendí ahí. Me sentí bien porque estaba cerca de pasteleros o cocineros que admiraba y que ahora podía ver en el instituto», describe Evans.

“ Empecé a anotarme en cursos porque yo en ese momento todo lo había hecho de manera autodidacta, con videos de YouTube, por ejemplo”

Durante sus estudios en Le Cordon Bleu también se topó con algunos descubrimientos, como el interés en Europa por el cacao venezolano. Las preguntas versaban entre el fruto con el que se prepara el chocolate y la situación política del país. El problema es que en ese momento Evans todavía no sabía hacer chocolate, por lo que sentía vergüenza. En su memoria estaba el recuerdo de su bisabuela tostando una semilla y haciendo bolitas de cacao que luego usaba para postres como tortas. «Ahí comencé a investigar mucho sobre el cacao. Me anoté en un curso *bean to bar* (proceso de producción artesanal del chocolate), que es el chocolate desde la semilla, y empiezo a entender un poco más sobre el cacao. Para ellos (en Madrid) era algo muy nuevo y en Venezuela ya había muchas marcas de emprendedores».

MACARRONES PARA BODAS

Evans también trabajó en la pastelería Mamá Framboise de Madrid, que cerró durante la pandemia del coronavirus, donde aprendió a preparar todo tipo de macarrones, hoy día uno de los dulces preferidos de los clientes de Azú. Como el viaje a España había sido con visado de estudiante, llegó un momento en que debía realizar el cambio de documentación, así que regresó a Venezuela en diciembre de 2016 y, mientras hacía los trámites para volver (pensaba estar en el país seis meses), una amiga le pidió que le preparara macarrones para su boda.

María comenzó a preparar los macarrones, pero por alguna razón el postre, del que había hecho hasta mil unidades en un día cuando estaba en España, no le estaba saliendo bien. Llamó a algunos amigos que habían regresado a Latinoamérica para preguntarles lo que pasaba y concluyeron que había varios motivos como el clima, el tipo de ingrediente, el tipo de azúcar o la humedad. Después de varias pruebas logró preparar los macarrones, que, se dio cuenta entonces, eran poco comunes en Caracas, a diferencia de Europa, donde, recuerda, se consiguen hasta en establecimientos de McDonald's.

«Le hice los ochocientos macarrones a mi amiga: eran cajitas de cuatro como regalo para los invitados. Yo, pilas siempre, puse mi contacto en esas cajitas. En ese momento solo tenía mi cuenta (de Instagram) personal y mi número. Me contactó entonces una chica a la que le gustaron los macarrones y me pidió que le hiciera unos para su boda», recuerda.



Macarrones

La persona que la contactó también le preguntó por sus otros postres y María le mostró algunos de los que tenía en su repertorio, poco habituales en Venezuela. Al enviarle un primer presupuesto, la mujer le pidió aumentar la cantidad e inmediatamente la cliente le hizo una transferencia que, para esa época, el año 2017 –uno de los momentos más graves en cuanto a inflación, escasez de alimentos y crisis política y social–, era bastante alta. Evans pensó que fácilmente podía seguir viviendo en Venezuela, aunque reconoce que la situación económica la obligó a adaptarse para sostener su negocio; por ejemplo, recuerda lo complicado que era conseguir productos básicos como azúcar o detergente.



“ Mucha gente me ha dicho que sufro de positividad extrema. La mayoría de las cosas se me dan, hay cosas que no, pero todo es aprendizaje”

EL DESPEGAR

De esa época data también su reencuentro con quien hoy día es su esposo, un amigo desde hace años que vivía en Caracas. Si se iba a quedar en el país, no quería quedarse en Anzoátegui sino mudarse a la capital, así que alquiló un local pequeño en San Bernardino y compró un horno y un fregadero usados que todavía conserva. En ese espacio, ya con el nombre Azú como marca, ofreció talleres para cuatro personas, retomó sus preparaciones y, para darse a conocer, se anotó en una feria gastronómica en el Cubo Negro.

Ahí conoció a una organizadora de bodas que se interesó por su trabajo y la llamó una semana después para pedirle que se hiciera cargo de la mesa de postres de un evento de la tienda de vestidos de boda Pronovias. «Yo no sabía la magnitud del evento al que iba. Era un desfile, había periodistas, estaban que si Valentina Quintero, Eduardo Rodríguez o Fernando Delfino, que todavía son amigos y vienen para acá y conocen mis inicios. Todavía tengo en mis historias destacadas de Instagram ese día. Fue como el despegar».

En sus tiempos libres trabajando para bodas, Evans ofrecía talleres, y a medida que su marca crecía aumentaba la cantidad de personas que podía emplear. De dos trabajadores pasó a tres y luego llegó a nueve, entre el conductor, la administradora, los pasteleros y la persona de mantenimiento. De este modo estuvo hasta 2019, año en que empezó a concebir con más claridad su idea de tener una pastelería propia. «Me imaginaba algo de ocho mesas, pequeño, y en ese ínterin comencé a comprar cosas. Mucha gente me ha dicho que sufro de positividad extrema. La mayoría de las cosas se me dan, hay cosas que no, pero todo es aprendizaje».

TODO EN EL PROYECTO

También comenzó a buscar un local. Contactó con una corredora inmobiliaria que le mostró un espacio en Los Palos Grandes que le gustó, sin embargo, se lo dieron a otra persona porque Azú todavía no era una marca tan conocida. En febrero de 2020, la corredora volvió a contactarla para enseñarle una casa en Las Mercedes, la sede principal de la pastelería. Era la casa soñada, aunque Evans se preguntaba qué iba a hacer con tanto espacio. Tras la visita se reunió con los dueños y les mostró parte de su trabajo, con lo que logró convencerlos puesto que eran postres que no suelen verse en Venezuela.

Los detalles del contrato estaban listos cuando a María la llamaron del colegio para que buscara a las niñas porque la pandemia del COVID-19 había llegado a Venezuela: «Recuerdo que tenía la llave en la mano, me la acababan de entregar. Íbamos a venir a limpiar, a ver el proyecto, cómo se iba a hacer». Tras conversar con su esposo, optó por trabajar por escalas, es decir, adecuar primero una parte del local y luego otra, y cuando hubiera una oportunidad realizar la inauguración. Después de los arreglos, decidieron abrir en noviembre de 2020, cuando el gobierno había aplicado la estrategia de una semana radical, que tenía limitaciones fuertes de movilización, y otra flexible, en la que se permitía a la gente movilizarse con más libertad.

«Abrí con menos de 100 dólares en la cuenta. Nosotros gastamos todo en el proyecto. Hay cosas que alguien que no trabaja en gastronomía podría desconocer. Detalles como servilletas, inventario de comida o bebidas al final resultan en una cuenta enorme. Yo tenía el plan de negocios, pero faltaban muchas cosas», explica Evans.

Las primeras clientas de Azú fueron sus participantes del taller o personas que conoció en las bodas en las que trabajó. Después recibió a figuras como Valentina Quintero, Eduardo Rodríguez o Mariángel Ruiz. Y en este punto hay algo que Evans destaca: el hecho de que mucha gente cuando va a comerse un postre lo primero que hace es tomarle una foto para publicarla en redes sociales. Con famosos asistiendo a la panadería y dándola a conocer, a los días empezaron las colas de clientes que querían probar sus postres.

«También ofrecíamos sándwich y cosas así. Contraté un cocinero para adaptar el menú, así que tenemos también desayuno, almuerzo y cena. Somos pastelería, me niego a quitarle el nombre, porque soy pastelera, pero somos un complemento. Puedes venir,



desayunar, almorzar o cenar sin problema, además que la comida es más rentable que la pastelería. En la pastelería los ingredientes son más caros», dice.

Como ya Azú se estaba dando a conocer, se le acercaron marcas como Banplus, hoy día aliado de la pastelería, o la gente de TotalChef, que se especializa en proyectos gastronómicos y le ofreció a Evans sus servicios, por lo que Azú solicitó, a crédito, máquinas como la de helado o un batidor. «Uno a veces tiene un sueño, una meta, pero a veces trabajas tanto por ella que el universo te sorprende y te da más de lo que esperabas. Siento que eso me ha pasado con Azú».

Las instalaciones de Azú son acogedoras, con un enorme espacio para las mesas desde el que se puede ver, tras una vitrina, algunos de los procesos de la cocina y la variada oferta de postres que incluyen mezclas con frutas como el copoazú, el asaí, o semillas como la sarrapia, así como los chocolates que Evans ofrece a través de su marca. Además, el techo está adornado con plantas artificiales que le dan al establecimiento un aire selvático y, a su vez, moderno. «Todo ha sido con esfuerzo. Esto (muestra una pared) lo pegó mi tío, todas las divisiones son de drywall. Las mallas (colocadas en el techo) son de gallinero, las cestas (que forman parte de la ambientación) son de una comunidad y las matitas las pedí por Amazon y me las traje», dice.



Manzana Sarrapia

“ Hay muchísimas frutas que desconocemos que son muy valoradas fuera ”

EL PORQUÉ DE LAS COSAS

Evans define Azú como una pastelería de vanguardia con ingredientes locales. El reto, al regresar a Venezuela, fue adaptar aquí lo que aprendió. Entre las diferencias explica que, en Europa, a la hora de cocinar, la pulpa de la fruta venía con un pH controlado, aquí, en contraparte, es solo buscar la fruta y probarla a ver si está dulce o ácida. «Eso me ayudó a entender el porqué de las cosas. Cuando eres pastelero te dan unos ingredientes y ya, pero cuando haces la preparación y no te sale tienes que entender el porqué. ¿Qué hace el azúcar en la fresa? ¿Por qué una gelatina funcionó o no? ¿Cómo cambian las cosas? ¿Cómo afecta un ingrediente a otro? ¿Qué pasa si hace calor y hago una preparación?».

Esa filosofía ha procurado inculcársela a las personas que ven cursos con ella: que no estudien solo para aprender una receta, sino que obtengan técnicas y desarrollen sus propias creaciones. «Siento que Azú tiene alma, espíritu y un porqué, que es resaltar el producto local. Gracias a eso me han hecho invitaciones afuera. Estuve, por ejemplo, en Barcelona y el recibimiento fue extraordinario».

RESALTAR LA PRODUCCIÓN LOCAL

En sus viajes María busca no solo transmitir su trabajo como pastelera, también quiere que en otros países se den cuenta de que la palabra Venezuela no significa solo problemas políticos, sino que aquí hay gente trabajadora que ha optado por emprender desde su localidad, sin tener que migrar. «A veces hay personas que sienten que esto es difícil de entender. Pero ya yo lo intenté afuera. Ganaba 1.200 euros y pagaba un alquiler de 600, y tenía que pagar colegio, al final me quedaba muy poco, estaba muy justa», recuerda.

Evans considera que emprender en un país como España es muy difícil, por la cantidad de impuestos que hay que pagarle al Estado. Cree que si se hubiese quedado seguramente tendría su espacio y estaría trabajando duro, pero no tendría el reconocimiento que ha ganado hasta ahora por resaltar la producción local. «Trabajar con cacao venezolano me ha llevado incluso a ferias en Shanghái en las que puedo mostrar lo que soy. Recién recibí una invitación de Singapur para hablar del cacao venezolano y de la incorporación de frutas amazónicas en el chocolate».

Al ofrecer postres con frutas locales que suelen ser desconocidas por la mayoría de la gente, Evans está también dejando un registro y difundiendo información sobre el país. De hecho, tiene entre sus proyectos documentarse lo suficiente para ofrecer una especie de glosario-recetario que consistirá en explicar las frutas y las hierbas que ha utilizado en su trabajo. La idea es poner los distintos nombres que tiene un ingrediente y a partir de ahí mostrar una receta. Menciona como ejemplo el malojillo, del que conoció también su nombre anglosajón, *lemongrass*, cuando estuvo en clases con franceses. «Cuando me trajeron el ramo, lo olí y dije: “Esto es malojillo”. Tenía otro compañero venezolano también y le dije: “Chamo, esto es malojillo”. Mi abuela me lo daba para la gripe».

Le gustaría que esta propuesta les sirva sobre todo a los estudiantes, para que no elaboren sus recetas solo con parchita, chocolate o mango. «El último libro de frutas locales se hizo a finales de los ochenta, no está actualizado».

Su marca de chocolate, por otro lado, se convirtió en un negocio paralelo a la pastelería, pues además de ofrecer las distintas presentaciones de las barras, las cuales ya está exportando, está dando asesorías adicionales sobre el producto a empresas. «Hacer tu propio chocolate se está volviendo una moda. En Venezuela hay muchísimas marcas, pero en otros países no. En España no es común, te puedo nombrar las marcas *bean to bar* y en toda España no hay veinte. En Venezuela tienes veinte aquí en la esquina».



Evans cree que en Venezuela es necesario comenzar a valorar la enorme riqueza de frutas que tiene. Explica que alimentos como el asaí se pierden en el Amazonas mientras que en los bodegones los venden con empaque de Estados Unidos y hechos en Brasil. Y el copoazú en Europa, dice, tiene un valor de más de 20 euros por kilo y aquí está disponible en el Amazonas. «Hay muchísimas frutas que desconocemos que son muy valoradas fuera. Aquí queremos cerezas importadas, manzanas de Chile y no valoramos los mangos que tenemos, porque en Venezuela hay más de diez variedades de mango», dice.

Por eso quien va a comer a Azú puede terminar aprendiendo algo, pues sus empleados suelen estar dispuestos a responderles a los clientes curiosos: «Yo no atormento al cliente, porque hay gente que viene a comer o a salir del estrés del trabajo. Si alguien pregunta, intentamos darle algún tipo de información, cosa que hacemos también por las redes sociales».

La misma crisis del país motivó a Evans a comenzar a investigar sobre frutas locales, pues la situación le impedía conseguir productos como las cerezas marroquíes, que se utilizan en la torta selva negra. Empezó entonces a realizar un estudio sobre las frutas que había y desarrolló una primera línea de trabajo que con el paso del tiempo ha sufrido modificaciones según la rentabilidad.

«Mi primer postre de copoazú era mucho más arriesgado. Tenía, por ejemplo, un *mousse* de un chocolate que se saca de la semilla del copoazú, pero la persona quizás no ha probado este ingrediente y ya le estoy dando demasiada información complicada. Ahora con el copoazú tenemos el *mousse* de caramelo o bizcocho de chocolate. Aun cuando quiero ser arriesgada, también la tienda tiene que ser rentable».



Chhuao

TRABAJAR EN VENEZUELA

Para Evans, Venezuela es una tierra llena de encanto y el país de lo posible. Su esposo, chileno, prefiere estar aquí que fuera. En su opinión esto se debe a que a pesar de las adversidades Venezuela está llena de gente noble que puede ayudarte si, por ejemplo, te desmayas en la calle, cosa que, subraya, no pasa en Europa. «Yo viví en el mismo edificio durante un año y no conocía a mi vecina, y a mí me gusta llevarme bien con mis vecinos. Lo primero que haces aquí cuando llegas a casa es saludar al vecino».

Considera que trabajar en Venezuela solo por un salario sí puede resultar muy complejo, salvo que sea en una compañía que pague muy bien. De hecho, ella les recomienda a sus pasteleros que si deciden irse lo hagan porque serán jefes de otras áreas. «Conozco un pastelero en Dinamarca que está montando una línea *bean to bar* y me está pidiendo un pastelero. Todavía no he tomado la decisión, pero generaría un precedente importante el hecho de que uno de estos chamos salga a trabajar así sea un año allá, porque es otra cosa».

Este es un país, continúa, en el que es posible emprender. Sí, admite que es difícil, pero señala que no es necesario dedicarse 100 % a un emprendimiento, sino que se puede comenzar al 20 o 30 %: un tiempo en un trabajo fijo y los ratos libres dedicados a lo creativo. «Lo que pasa es que a veces como jóvenes queremos todo al momento, si no tengo el carro ahorita no lo tendré nunca. No. Realmente es planificarse y estar enfocado en el objetivo. ¿En el camino habrá tropiezos? Sí. Pero si uno va con la meta fija el resultado puede ser mejor», reflexiona.

Su personalidad la define entre la perseverancia y la terquedad. Le dicen que no vaya hacia una dirección y ella hacia allá se encamina. Eso le ha traído cosas buenas y malas. Pero destaca los momentos felices y los resultados positivos. Sus amigas le dicen que es demasiado positiva porque, por ejemplo, si va a emprender un viaje no importa si el dinero lo tiene a la mano: Evans de todos modos ya está planificando las rutas. «Cuando visualizas el universo conspira. Tengo esa creencia. Por ejemplo, ahorita nosotros nos mudamos, no tenemos la cocina lista, pero ya yo me visualizo en la cocina nueva. No tengo la plata. Pero ya me imagino cocinando ahí. Claro, pienso las cosas y no me quedo así nada más».

Se considera asimismo familiar, el pilar de muchas de las cosas que le han pasado. Para ella, subraya, su hija nunca fue un obstáculo, más bien la impulsó porque, si no, probablemente hubiese estado en esa época en fiestas y hoy día es que estaría pensando en casarse y tener una familia. Así que su hija le hizo adelantarse más de lo que esperaba y hoy día es que sale a rumbear con sus amigas.



“ A veces como jóvenes queremos todo al momento, si no tengo el carro ahorita no lo tendré nunca. No. Realmente es planificarse y estar enfocado en el objetivo”

POSTRES DE AUTOR





El Tiramisù de Azú

Er Coco





Canoabo

S'more Sarrapia





— 1988 —

Cristina Reni

«Hay ángulos de la gastronomía
aún inexplorados»

A la periodista barquisimetana, nacida en 1989, le encanta que actualmente se hable del desperdicio de la comida. Asegura que hace diez años, cuando empezó con este oficio, le preguntaban qué hacía comiendo sobras. «Me encanta que aparezcan recetas para aprovecharlas. Sí, creo que hay una evolución, mayor conciencia sobre la sostenibilidad de lo que hacemos», dice. Ella, una larense de ancestros italianos, se desempeña hoy dentro del Centro de Comercio Internacional de Naciones Unidas, con una tarea curiosa y fascinante: evalúa y asesora a los productores, trabajando muy de la mano con ellos, en iniciativas agrícolas e industriales en regiones generalmente fuera de los grandes circuitos comerciales del mundo

@cristinareni

 Sebastián de la Nuez Aránega

 Basque Culinary Center, Emmanuelle
Colombo y Phil Fisk

ESE GUSTO POR LA COMIDA Y LA HISTORIA

Cristina Reni es originaria de Barquisimeto, la capital del estado Lara, donde creció en un hogar influenciado por su abuelo italiano, Renzo Reni, nacido en la ciudad de Módena. La presencia de Renzo fue fundamental en la vida de Cristina, ya que él encarnaba una profunda consciencia sobre el acto de comer y el valor de compartir la mesa en familia. Esta influencia ha sido clave para entender a Cristina y su relación con la gastronomía y la tradición familiar.

El abuelo había emigrado a la lejana Venezuela después de la Segunda Guerra Mundial, cuando tenía más o menos dieciséis años. Hasta había visto a Benito Mussolini colgado en una plaza. Módena pertenece a Emilia-Romaña, región del norte de Italia, cuya capital es Bolonia. A Renzo le importaba perpetuar las tradiciones familiares que había conocido en su tierra natal. No cocinaba, pero sí cocinaba su esposa, Cecilia Casas, catalana de origen, a quien conoció en la propia ciudad de Barquisimeto.

Renzo le dejó a Cristina ese gusto por la comida y la historia que todavía lleva consigo. La vida está relacionada con la forma en que comemos. Renzo era muy consciente de ello. En la vida todo tiene que ver con la comida. La abuela de Cristina, por ejemplo, todavía rechaza la avena, pues fue lo único que pudo comer durante los tiempos de la Guerra Civil.

Con estos abuelos, Cristina aprendió no solo la preparación de platos y platillos sino lo que hay detrás de ellos, su conexión con hechos y costumbres. A los noventa y dos, doña Cecilia aún cocina platos italianos para toda la familia tal como siempre lo ha hecho. Su hermano, que tiene noventa y cinco y vive en Barcelona de España, le ha pedido que vuelva a su país, y ella le responde que no. Dice Cristina que es muy coqueta y muy vivaz. El abuelo Renzo falleció hace siete años.



Cristina, sentada en un banco del Parque del Retiro de Madrid, no parece guardar nostalgia por su tierra natal, pero habla de esas casas coloniales o simplemente viejas que se han remodelado, reconvertidas ahora en bodegones y restaurantes. Dice que eso forma parte de la modernidad de Barquisimeto: zonas residenciales que se van convirtiendo en comerciales. Cristina viaja a menudo. Acaba de estar en Venezuela. La nostalgia no es un tema para ella. O tal vez sí lo sea, pero se lo guarda.



¿ESTA SEÑORA ES CHEF?

Su padre se llama Giorgio, y su madre, Gertrudis. Ambos nacidos en Barquisimeto. El padre tiene una empresa de servicios de montacargas y sistemas contra incendios. Giorgio ha perseverado todos estos años en su lucha por la democracia, aun sin militar en ningún partido político. Ha trabajado por tener elecciones en el país, por poder confiar en ellas. Tiene convicción de servicio ciudadano, afirma su hija. Su madre es psicóloga y trabaja en colegios. Está en un grupo de cuatros, de músicos profesionales. Cuatro, el instrumento más criollo que existe en Venezuela.

Todos siguen unidos, incluso los dos hermanos de Cristina, aunque ya no vivan en el mismo lugar. La mayor reside en Caracas y es terapeuta de lenguaje; el menor está en Texas, Estados Unidos, donde trabaja como maestro de primaria en un colegio bilingüe. Los tres hermanos, cada uno en su propio camino, comparten una marcada vocación humanista que va más allá de lo profesional y se convierte en una esperanza colectiva. Cristina siente que están hechos así, con una inquietud por avanzar en sus carreras sin perder el interés por su entorno y por los demás. Piensa que tal vez esa mezcla especial se debe a sus raíces: por un lado, la familia paterna, de origen europeo y marcada por la emigración, les transmitió una fuerte tradición familiar que se refleja, sobre todo, en los momentos compartidos en la mesa; por el otro, la familia materna, una gran familia barquisimetana, muy estructurada y profundamente arraigada en las costumbres larenses. La madre de Cristina, Gertrudis, tiene doce hermanos en total: nueve mujeres y cuatro hombres, en una familia en la que el golpe barquisimetano y el cuatro son tan esenciales como lazos que los unen. Las hermanas cantan y tocan música con una destreza que es motivo de orgullo familiar. Así, los hermanos Reni Anzola llevan en su linaje una diversidad cultural rica y asumida, un árbol genealógico con raíces en mundos distintos pero que florecen en ellos con fuerza y compromiso.

“Lo que uno quiere siempre llega, así se esté en otra esquina, o en otra ciudad”



“ En las familias hay siempre cosas tácitas. Llega un momento en el que no hay que pedir que pasen el arroz. Todo circula en una misma mesa ”

La del medio es muy pata caliente, lo asoma ella misma. Primero quiso marcharse a Valencia a estudiar humanidades porque en Barquisimeto no había. Se lo propuso a sus padres, pero contestaron que no podría irse hasta terminar el bachillerato.

Se decía a sí misma que las ciencias no eran para ella.

A los quince, tras aplicar con un trabajo de investigación, la llamaron a participar en la Ruta Quetzal, un programa de estudios y aventura para jóvenes financiado por la Fundación BBVA que le permitió pasar tres semanas en Perú, incluyendo el Cuzco, y tres semanas en la Universidad Complutense, en Madrid. Eran clases en la universidad y recorridos por lugares históricos. Era la primera vez que viajaba y permanecía lejos del hogar por su propia cuenta:

«Primero, fue la oportunidad de creer en mis capacidades, y sobre todo de reconocermelo yo misma fuera de mi familia, fuera del entorno, porque en Barquisimeto, en cualquier sitio, hasta en la panadería, me veían la cara y sabían de qué familia soy... Todo esto me hizo reflexionar acerca de mi propia historia, verme ahí. Además, yo en Venezuela, de adolescente, no podía ir sola a ninguna parte, todo muy controlado por el tema de la inseguridad; en cambio, en esta travesía, durmiendo en una carpa con otras chicas, salíamos, entrábamos, había como una libertad...».

Luego se fue a Alemania por un año. Fue otra gran experiencia, que le permitió asomarse a otra manera de vivir. Esto ocurrió al salir del bachillerato, gracias a un programa de intercambio entre familias que organiza el Rotary Club. Allí conoció otra cultura, estuvo en el seno de una familia con otras costumbres, que comía cosas distintas. Incluso con horarios diferentes.

Tras regresar de Alemania se fue a Caracas a estudiar Comunicación Social en la Universidad Católica Andrés Bello (UCAB). Durante ese tiempo escribía poesía y empezó a trabajar en la revista *El Libroero*, con el periodista Sergio Dahbar. Allí encontró el trabajo que completaría su preparación como periodista, desde el área que ella deseaba explorar, mirando hacia la dirección que ella pensaba debía ser su carrera, y que lo fue al menos durante un tiempo.

Al terminar la universidad, se fue. Estaba desesperada por irse. En Barquisimeto, un año antes más o menos, durante un asalto habían asesinado a uno de sus mejores amigos, recién graduado en Ingeniería Mecánica. Eso la marcó. Ella quería vivir sin miedo, un miedo que incluso la frenaba para desarrollarse como persona, como profesional.

Empezaba a dejar de hacer cosas. Tenía novio ya para aquella fecha, tenía su vida, hacía periodismo, el trabajo con Dahbar y Rafael Osío Gabrices, tenía carro. En realidad, tenía una vida buena, prometedora, pero tenía que haber algo más allá.

Se fue a vivir a Italia, a ver cómo era vivir en Italia y, naturalmente, aprender italiano. Se fue a Emilia-Romaña y estuvo, inicialmente, seis meses. Entonces, de pronto, encontró un libro: *La comida como cultura*, de Massimo Montanari. Montanari tiene un doctorado en Historia Medieval y es gastrónomo. Ha escrito libros de éxito sobre el hecho cultural tras el cotidiano acto del condumio. Para él, como para otros pensadores y poetas a través de la historia, la alimentación no se define en términos de mera naturalidad sino como resultado y representación de procesos culturales (en donde se domestica y reinterpreta la naturaleza).

Cristina Reni, dicho en criollo, una guara, ha hecho de esa atractiva idea una especie de mandato aplicado a la actualidad. Eso la ha llevado al seno de las Naciones Unidas, y con pleno éxito. Y es cierto; estaba un día en una librería de su lugar de acogida –el del abuelo paterno– y se topó de frente y sin anestesia previa –ya se sabe que uno encuentra en las librerías aquello que no sabía que estaba buscando– con una posibilidad: ¿la comida es cultura, de verdad? Compró un ejemplar y ahora sus páginas están repletas de anotaciones y preguntas.

A partir de entonces comenzó a trabajar la gastronomía como una fuente. Ya ella sabía que el tema le interesaba; de hecho, su tesis en la Universidad Católica fue un estudio de la gastronomía del estado Lara. En todo caso, vio desde el libro de Montanari un vasto campo hacia el cual dirigirse, mirando con sumo interés el pasado, las raíces de cada lugar, la idiosincrasia de los pueblos. «No estamos inventando ese concepto ahora... hay una interacción con unos sistemas de producción, con políticas públicas (mira lo que pasa con las cajas GLAP, por ejemplo), y todo eso tiene una incidencia enorme en nuestra identidad. Pero no es una cuestión fija, sino que va cambiando; si se estudia, eso se convierte en una profesión. Eso es lo que es para mí. De modo que cuando alguien dice: “Ah, pero esta señora es chef”, yo digo “no, yo no trabajo en un restaurante y no estoy creando unos platos”. Justamente porque para mí hay otros ángulos de la gastronomía y que todavía están muy inexplorados».

TOMAR EN CUENTA AL OTRO

En Italia hizo un máster dirigido por el propio Montanari, Historia y Cultura de la Alimentación, en la Universidad de Bolonia. Duró un año y lo terminó en septiembre de 2014. Todo lo que vio o aprendió en el máster lo entendió como parte de sus propias raíces: algo había allí que se relacionaba con su parentela.

Un punto de inflexión en la vida de Cristina y su preparación para lo que es hoy: Sasha Correa. Correa había estudiado unos cinco años antes que ella, en la UCAB, la misma carrera, Comunicación Social con mención en Periodismo. Cristina sabía que Sasha

“ Estamos preocupados por construir un sistema de producción, distribución y consumo con políticas públicas que de verdad sea sostenible”

se había fogueado –literalmente– en el mundo de la gastronomía desde sus comienzos en la revista *Cocina y Vino*, del editor Ben Amí Fihman, autor de aquella columna experimental «Los cuadernos de la gula» del periódico El Nacional. Sasha se había hecho un puesto en la escena de la gastronomía criolla; había querido hacer su tesis para la licenciatura sobre gastronomía, pero no pudo o algo sucedió que se lo impidió. Reni buscó a Correa y Correa volcó todo lo que había aprendido en esta compañera de las nuevas generaciones que revelaba inquietudes parecidas a las suyas. La aconsejó. Le dijo qué leer.

Siguen siendo grandes amigas desde entonces. Las dos ven la gastronomía de una manera holística.

Ahora bien, ¿cómo hace una joven venezolana en Europa para mantenerse o, como se dice actualmente, monetizar ese aprendizaje-pasión que a primera vista parece una mera curiosidad histórica tal vez excelente en una academia, aunque de horizonte dudoso en la práctica?

Es sencillo: con talento y dedicación diaria, un profesional excelente puede influir en las culturas gastronómicas de cada región o comunidad si cuenta con el apoyo necesario. Afortunadamente, hoy en día existe una tendencia mundial en esa dirección. Cada vez son más los organismos e iniciativas que promueven el desarrollo sostenible en el ámbito de la gastronomía y la cultura que la rodea. Diversas entidades y capitales se involucran para impulsar un bienestar duradero, beneficiando a comunidades de distintas partes del mundo.

Venía de una experiencia en restaurantes que, además de exitosos, esconden cierta vocación social. Su primer trabajo en Italia fue en un *catering*, organizando eventos para empresas o matrimonios. Eso, mientras estudiaba. Fue importante como práctica, pero no se sintió bien pagada. Pero después pasó a trabajar con un chef, Massimo Bottura. Su restaurante Osteria Francescana, en Módena, ha logrado las tres estrellas Michelin y es considerado como uno de los mejores del mundo. Bottura cocinó, entre otros, junto al español Ferran Adrià. Cuando empezó a trabajar con ellos, una serie en la plataforma de *streaming* Netflix los hizo todavía más famosos de lo que eran. La serie se llama *Chef's Table* y es un ecléctico paseo por el oficio y la maestría de los cocineros más reputados del mundo, los que están redefiniendo hoy en día la comida *gourmet*.

Para Cristina Reni fue un momento estelar, la oportunidad para hacerse preguntas sobre la cultura de la alimentación: lo que implica lo que se hace y cómo se hace.



“Ocurren graves errores en la ayuda humanitaria y es porque no terminamos de entender que la comida es también un asunto cultural...”

«Eso es importante y va más allá de un restaurante». Fue el momento en que Bottura y su esposa, una norteamericana llamada Lara Gilmore, le dijeron que tenían un proyecto para el año siguiente y que ella sería la persona ideal para llevarlo a cabo. Estamos hablando de 2014, cuando se preparaba la Exposición Universal de Milán de 2015. La idea era invitar, a propósito de la feria, a una serie de chefs internacionales para que cocinaran:

«La verdad es que es un poco diferente porque van a cocinar con los excedentes de la exposición universal», anunció Massimo.

En ese momento no se habían aprobado todavía en Europa muchas de las regulaciones sobre los desperdicios alimentarios que ahora sí se encuentran vigentes. La idea era recuperar comida en vías de expiración de un supermercado o de restaurantes aledaños al recinto ferial y, con ello, organizar un menú que cada noche sería servido a la población vulnerable de la ciudad de Milán. Personas sin hogar, todo supervisado por Cáritas.

«Se buscaba aprovechar ese tipo de cosas que están a punto de vencerse pero todavía no están vencidas. Y, en realidad, ahora se sabe que cosas como el yogur no se vencen tan fácilmente como tradicionalmente han anunciado sus empaques. Trabajamos con carne, por ejemplo, a la cual le faltaba tres días para caducar. O tomates muy maduros. Fue, además, precioso: se hizo en un teatro abandonado de Milán, remodelándolo todo. Invitaron a diseñadores italianos para todo esto... ¡un lugar precioso! Y eso sigue abierto. Montamos ese sistema de recuperación de los mercados... ¡llegaba todos los días más de lo que podíamos procesar, cocinar, consumir...! Allí estuvieron los mejores chefs del mundo».

Es decir, una iniciativa del buen provecho que piensa en el otro, el que usualmente no es tomado en cuenta. Cristina presentó una ponencia sobre esa experiencia en San Sebastián, en el País Vasco. Allí vive su amiga Sasha Correa. Hay que tomar en cuenta que un tercio de toda la alimentación del mundo va a la basura: se tira. Cristina habla de los problemas en la cadena de producción y distribución.

Aquella cita en Milán fue importante porque señalaba algo: damos por sentado que la gente sin recursos puede comer cualquier cosa, cocinada de cualquier forma e incluso no cocinada. No es así. O no debe ser así. Aquella iniciativa en el teatro de Milán ponía de bulto que la gente debe sentarse a la mesa, que la alimentación envuelve un cariño por la manera en que se cocinan y presentan los alimentos. Hasta implica preguntarle a cada persona si tiene alguna alergia, alguna preferencia.

De esa experiencia surgió un libro en papel con las recetas que se pusieron en práctica. Asistieron unos cincuenta chefs de diversas partes del mundo. La idea fue replicada en otras partes.





MIEL CON PICANTE Y MORAS BLANCAS SECAS

Hace tres años y medio, Cristina Reni dejó de trabajar con la pareja Massimo-Lara para pasar al Centro de Comercio Internacional –ITC, por sus siglas en inglés– de Naciones Unidas (intracen.org/es), una agencia que trabaja en conjunto con la Organización Mundial de Comercio. En realidad, no se trata de un organismo nuevo. De hecho, en su página web anuncia que en 2024 celebra seis décadas de trabajo en la transformación de las economías de los países en desarrollo a través del comercio. Se ocupa de fomentar la pequeña y mediana industria.

En la práctica, Cristina trabaja con agricultores o cooperativas de agricultores, pequeñas o medianas empresas a través de las cuales se fomenta la iniciativa productora en lugares tan distantes como África, el Caribe y el Pacífico. La agencia incide en toda la cadena de valor y Cristina se ocupa de la parte final, cómo y a qué mercados llegar. De este modo, se le han hecho evidentes los errores que se cometen: lo que se siembra debe tener un sentido o fin que tome en cuenta lo cultural.

«No se deben dar por descontadas muchas cosas. Hay que ver la realidad cultural y la realidad del mercado en los ámbitos local e internacional. También trabajo con empresas que exportan. Hay proyectos de ayuda humanitaria que terminan en fracaso: enviar toneladas de trigo, por ejemplo, a Somalia... ¡pero resulta que en Somalia no se consume trigo! Ocurren graves errores en la ayuda humanitaria y es porque no terminamos de entender que la comida es también un asunto cultural... La gran industria alimentaria: que tiene mucho que ver con lo que comemos y cada vez nos restringen más las opciones y la diversidad cuando, en realidad, hay una abundancia y una riqueza enormes allá atrás. Entonces, ¿cómo atraer cosas de esas zonas que son diferentes a otros lugares? Cosas bien producidas por gente local; productos que generen trabajo; productos producidos con cuidado por el ambiente. Hay que abrir conexiones. Mi trabajo en realidad es como un instrumento de hacer conexión».

Cristina y su pareja, un chico italiano-francés (en este momento involucrado en un proyecto para conciliar arte y conciencia por la limpieza de los mares), viven en Madrid. Ella podría vivir en cualquier parte del mundo porque teletrabaja. Viaja constantemente a países de las zonas antes mencionadas, ese tipo de naciones que no suelen aparecer en los titulares de la prensa a menos de que ocurra en ellos un golpe de Estado o una catástrofe natural.

Cristina, si se lo preguntan específicamente y solo así, prefiere no visitar sitios de comida rápida; aunque tampoco es que mantenga una cruzada en contra de ese tipo de comercios. En todo caso, se siente involucrada en un movimiento mundial que procura o tiende a procurar una mayor valoración de aquellos países que no han llegado al desarrollo, a la vez que incentiva una conciencia social más activa acerca de los peligros que corre el medio ambiente.

El día en que se dio el encuentro para esta entrevista en el Parque del Retiro llevó de obsequio un frasco de miel con ají picante (un producto del Reino de Esuatini o Suazilandia, país del África austral); una bolsita de moras blancas secas proveniente de la parte norte de Afganistán y un chocolate con jengibre de República Dominicana. Todo delicioso. Cristina está contenta de su éxito profesional y de los retos que hay por delante:

«Todos comemos. Comemos tres veces al día, si tenemos suerte, ¿no? Digamos que sabemos muchas cosas sobre la alimentación. Pero lamentablemente ahora las redes sociales... Bueno, es un tema que va muy de moda: se receta, se aconsejan dietas, cualquiera opina. Yo me he formado, he trabajado. Sé que la gente puede decir cualquier cosa desde la buena intención. Pero hay una complejidad detrás de todo; esa complejidad se está viendo cada vez más, me encanta que se hable del desperdicio alimentario; me encanta que salgan recetas para aprovecharlo, que a la gente no le dé asco... Cuando empecé en esto hace diez años me preguntaban qué hacía yo comiendo sobras. Sí, creo que hay una evolución. También conciencia sobre la sostenibilidad de lo que hacemos. Estamos preocupados por construir un sistema de producción, distribución y consumo con políticas públicas que de verdad sea sostenible. Ahí está la batalla principal, sobre todo ante las industrias alimentarias grandes».

La misión más reciente de Cristina ha sido en Ghana. Es solo un ejemplo.

DESDE LOS TIEMPOS EN LA UCAB

Cristina Reni fue una alumna sobresaliente durante el quinto semestre de la mención Periodismo, en la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Católica Andrés Bello: tenía actitud entusiasta y voluntad de rendir con excelencia. Así era Cristina de estudiante y ese talante pervive en esta otra persona adulta: una profesional segura de sí misma, resuelta, atenta ante la actualidad y pendiente de una buena lectura.

Atiende por teléfonos llamadas en inglés, mientras camina por las veredas del Parque del Retiro hacia la Feria del Libro de Madrid en esta primavera que ya anuncia los calores de julio y agosto. Cristina trabaja mientras camina. Así son las cosas hoy en día, pueden ser tomadas como una bendición –por la facilidad de despachar asuntos de trabajo sobre la marcha, desde donde sea que la persona se encuentre– o como una interferencia enojosa capaz de echar a perder el hilo de una conversación amena.



Desde luego, las virtudes de la joven estudiante siguen en ella, quizás sus aprensiones también. Durante aquel semestre escribió algo que tituló «Dolores de barriga» para la cátedra de Entrevista Periodística, una cuartilla apenas, donde expuso en negro sobre blanco, uniendo imágenes y tal vez inseguridades sobre sí misma, los resortes internos que determinarían su vocación por la gastronomía. En el siguiente extracto –sin duda premonición de su posterior desarrollo profesional– mezcla la mesa familiar, la elección del periodismo como herramienta básica y la emoción localizada allí mismo: en la barriga.

«En las familias hay siempre cosas tácitas. Llega un momento en el que no hay que pedir que pasen el arroz. Todo circula en una misma mesa. Lo que uno quiere siempre llega, así se esté en otra esquina, o en otra ciudad. Esa fue la manera en que se eligió periodismo. Algo que nunca se discutió porque tenía que ver con lo más visceral, con un impulso. Esa misma tendencia a no escribir en primera persona. Porque cuando llegaba la hora, no podía esconder las consecuencias de ese dolor de barriga que me producía escribir. Las manos me sudaban y yo intentaba secármelas en el mantel. En vano. Era un miedo dulce que se extendía a mis piernas que se estaban moviendo muy rápido pero sin hacer ruido. Entonces hablaba tan acelerado que el *nonno* necesitaba traducción y yo más saliva, por favor. Ya no había vuelta atrás: Kapuscinski. Luego trabajando en *El Libro* comencé a tener un menú de cada día, donde lo constante parece hacerle una morisqueta a la monotonía. Me siento en mi silla y no paro de hacer preguntas. Inclusive las pido para llevar».



“¿Cómo atraer cosas de esas zonas diferentes a otros lugares?
Cosas bien producidas por gente local, productos que generen
trabajo, producidos con sentido de cuidado por el ambiente”

PROYECTOS DE AUTOR





Dubái. Speciality Food Show



World of Coffee - Copenhagen



Río de Janeiro.
Refettorio Gastromotiva



En Esuatini



— 1994 —

Ema Guzmán

«Mis sabores son 100 % venezolanos»

Ema Guzmán, de treinta años de edad, nació en Villa de Cura, estado Aragua, en 1994. Es chef ejecutivo, egresada de La Cocotte Espacio Gastronómico (Valencia, 2017). Cursó una *masterclass* con el chef Martín Lippo. Ha participado en la conceptualización de siete restaurantes y en la creación de dieciséis menús. Es especialista en cocina molecular, gastronomía regional y de origen, estandarización, armonización de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, creación de menús, cocina de autor y entrenamiento de personal

@emaguzmanbreto

 Daniela A. Chirinos A.

 Roso y Kiki Beach

En Ema Guzmán conviven dos versiones de sí misma. Por un lado, está la chef desinhibida con seguridad de aplomo, apasionada, estructurada, capaz de resolver las complejidades de una receta en cinco minutos; la alquimista de sabores; y la que puede armar menús de nueve tiempos y contar una historia a través de ellos –no al revés– mientras envuelve a los comensales con la explicación de cada plato.

Esta Ema también puede dirigir y entrenar al personal de un restaurante desde cero; comprender y atender a su público con dedicación y matices de exclusividad; diseñar y materializar propuestas gastronómicas que combinan la cocina molecular con productos locales; armonizar sabores autóctonos en cocteles que exaltan la memoria gustativa y olfativa; regentar al mismo tiempo, y con éxito, dos establecimientos totalmente antagónicos; fomentar el trabajo en equipo y compartir sus conocimientos a través de la enseñanza *in situ*.

Pero cuando se quita la filipina negra y el delantal, surge la jovencita de treinta años de edad, tímida, consentida por sus padres y abuelas –«Porque soy la más pequeña de toda mi familia», dice–; la clarinetista que ama la música, pero debió abandonarla cuando el síndrome de Ehlers-Danlos (que afecta los tejidos conectivos) empezó a hacer estragos en ella; la que adora leer y escribir poesía y tiene unos ciento treinta textos listos para publicar, pero todavía lo está pensando; la que elige los *mashups* y el *lo-fi* para musicalizar sus días de trabajo porque calman su ansiedad; la de humor mordaz que ha coqueteado con la posibilidad de hacer *stand up comedy*, y la que acaba de estrenar su primer pódcast llamado Término Medio.



Esta es la misma Ema que se distrae jugando Overcooked en su teléfono, ve series sobre cocina como Chef's Tables y Crazy Delicious; y es la que se paraliza cuando cae en cuenta de todo lo que puede lograr la niña que nació en Villa de Cura, estado Aragua, en 1994, cuando se desdobra en la chef de Puerto Cabello que ha logrado meterse en un bolsillo a los paladares e historiadores más exigentes, como lo hizo con la presentación del menú conmemorativo del bicentenario de la toma y la liberación de este municipio carabobeño, del que ya se siente parte y asume como el lugar donde «está la gente que me ha hecho ser lo que soy».

Ambas se fusionan en la personalidad de la mujer que ha sabido superar los obstáculos para forjar a pulso a la profesional que es hoy. «De vez en cuando debo andar con muletas, pero lo que no puedo resolver con mi destreza física lo hago con las ideas que produce mi mente», comenta. Ema sabe que los cambios están a la orden del día y la mejor manera de tomarlos es viendo las oportunidades, aunque estas a veces se disfracen de fracasos. Para muestra un botón, solo pudo estudiar hasta el sexto semestre de Biología en la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad de Carabobo porque en el siguiente período académico comenzaban las materias de campo en montañas y playas. «Mi peor enemigo», dice. «Ahí fue cuando decidí empezar a estudiar gastronomía».



«VENGO DE MUJERES TRABAJADORAS QUE COCINAN»

La historia de Ema en la cocina comienza cuando todavía era una niña y vivía en Villa de Cura. Ahí, muy temprano y de forma empírica aprendió a cocinar salsa boloñesa, ragú de carne, pizza desde cero y pasta fresca. También le enseñaron a disfrutar y valorar las arepas peladas y el sofrito de caraotas. Con esos sabores creció y hoy están presentes en su cocina. Sabiendo esto, cobra sentido por qué en ella se rompen los estereotipos en cuanto a lo elitista e inalcanzable que puede resultar la gastronomía para muchos. Su *point of view* es más romántico, apasionado, humano, orgánico, auténtico y, sobre todo, venezolano. «Soy muy criolla», reconoce y lo que más llama su atención en la cocina son los olores, pero, sobre todo, las texturas, al punto de convertirse en una manía.

«Vengo de mujeres trabajadoras que cocinan», comenta orgullosa, refiriéndose a su bisabuela y a su abuela paterna, Narcisa Guzmán, quienes eran sindicalistas de comedores industriales en el llano, cocinaban a leña y eran recelosas de sus recetas criollas, tanto que Ema debió esperar cursar el quinto semestre de Biología para que le dejaran practicar sus platos venezolanos. «En ese momento, todo cambió para mí».

“ Vengo de Villa de Cura. Trabajo desde que cumplí once años de edad. Sé lo difícil y caro que puede ser estudiar gastronomía”

También destaca la influencia de su mamá, María Eugenia Villalobos, quien creció al cuidado de una amiga de su abuela, que era emigrante italiana, sobreviviente de la Segunda Guerra Mundial y con quien aprendió a cocinar y conocer los sabores europeos. Además, están sus tías Belkys Guzmán y Maigualida Breto, ambas excelentes reposteras y, aunque este no es el fuerte de Ema, lo que sabe de postres lo aprendió de ellas.

DUMPLINGS DE SANCOCHO O PASTA CON ALIÑOS Y SARDINA

Ají dulce y cebolla con ajo. Estos son los ingredientes que no pueden faltar en sus comidas. Esa es la base de sus platos que han sido comparados con la gastronomía internacional, lo cual le honra, pero la verdad es que «me llamo Ema Guzmán y, aunque mis fusiones pueden ser raras, mis sabores son 100 % venezolanos». Por ejemplo, entre sus propuestas tiene *dumplings* de sancocho, y para graduarse de chef en La Cocotte Espacio Gastronómico (Valencia, 2017) presentó un menú de tres tiempos que cerraba con un plato muy llanero: pasta con aliños y sardina, su comida favorita.

Los dos primeros tiempos de ese menú incluían un plato fusión de Italia y España, que aprendió de su mamá y consiste en una tortilla española bañada en salsa boloñesa, cubierta de queso parmesano. Y en homenaje a su abuela materna hizo empanadas de jojoto de hoja. «Estaba asustada, pensé que me rasparían. Pero al final el chef me llamó para decirme: “Tráeme más sardina”... Ahí dije: “¡Me gradué!”». Este grito de triunfo ocurrió en 2017 y al año siguiente ya estaba participando en un proyecto culinario en Puerto Cabello, otro en Margarita y dos en Valencia.

TREINTA AÑOS DE VIDA EN SABORES

Ema mide cerca de 1,7 metros y es delgada, pero, cuando entra a su cocina, abarca todo el espacio. Sabe que puede romper la tensión y el estrés con soltar su carcajada o cualquiera de sus frases ocurrentes, pero también está consciente de la responsabilidad que tiene sobre sus hombros y la asume como lo que es: una oportunidad de oro para proyectarse y demostrar su talento y profesionalismo.

En siete años de carrera, ha participado en la conceptualización de siete restaurantes y en la creación de dieciséis menús. Su tecnicismo, habilidad para resolver cualquier reto gastronómico, destreza en el manejo del personal y autocontrol para trabajar bajo presión despiertan en su equipo admiración y respeto. Al mismo tiempo, concientiza

con sorpresa una verdad: «A través de estos proyectos he tenido la oportunidad de recorrer mis treinta años de vida en sabores».

Específicamente, en Margarita, fue asesora de La Wafflería y formó parte del equipo que creó desde cero el restaurante Azucarado, incluyendo estructuras de costo, curaduría de los platos, entrenamiento de personal y la creación del manual de operaciones. En Valencia reestructuró el menú de La Cafeteca y participó en el centro de producción de Papa John's: «Todo un reto –dice– porque había que seguir su manual de operaciones y, al mismo tiempo, crear recetas que fuesen rentables. Es un equilibrio que me tocó aprender».

Entre los años 2021 y 2022, se sumó al equipo del restaurante Emilia Romagna en Valencia donde creaba platos cada quince días y desarrolló el menú de especiales que se ofrecieron por un tiempo. En este período, también participó en la creación del menú de Hunters Steak House & Beers de la mano con su dueño. Estas experiencias la llevaron a practicar el desprendimiento. «Al final, hay que entender que esas creaciones no son totalmente tuyas».

ALQUIMISTA DE SABORES

Para Ema, la cocina más que su lugar de trabajo es su laboratorio. Allí mezcla sabores, texturas y experimenta con técnicas que siempre la acercan de alguna manera a la biología. No en vano su primer menú se llamó «En busca de la alquimia». Además, estudió cocina molecular vía *online* con el chef Martín Lippo, especialista en la creación de armonías alcohólicas y no alcohólicas para el realce de los sabores. «Esta es la parte científica de la gastronomía», dice. De él aprendió todo sobre sifones, espumas, cremas y nitrógeno.

En la práctica, este conocimiento le permite desmarcarse de los maridajes que suelen tener los menús como un matrimonio exclusivo entre una cepa de vino y el plato a servir. En cambio, con las armonías tiene la libertad de trabajar con cualquier bebida desde té, jugos, infusiones hasta alcoholes. En esa creación de sabores donde se cierra el menú radica una de sus especialidades, «sin ser *sommelier* –aclara–, puedo crear un sabor para armonizar».



“¿Qué voy a buscar afuera? Lo mío son los sabores venezolanos”



EL CLIC DE FUSIONAR LA BIOLOGÍA CON LA GASTRONOMÍA

«Yo misma soy». Esta fue la respuesta que soltó Ema en 2017 cuando los dueños de Roso Restaurante & Bar la llamaron desde Colombia para informarle no solo que volverían al país, sino que reestructurarían completamente el concepto de este local, que está ubicado en Puerto Cabello, en la cima del cerro San Esteban, justo al pie de las escalinatas que conducen al imponente Fortín Solano.

La idea era simple pero retadora: ofrecer menús por tiempos y complementarlos con la atención de monitores –no de mesoneros– que cuentan la historia que hay detrás de cada plato. Para ese entonces, Ema estaba leyendo sobre la modernización de la cocina y quería hacer una especialidad en bromatología, es decir, el estudio de los sabores. Lo primero que pensó fue: «Tengo que hacer un menú, educar al comensal y echar un cuento».

Así comienza a soltar ideas, «con base en los biomas, es decir, líneas de sabores y cómo crearlos». En este proceso ocurrió el clic de fusionar la biología con la gastronomía y presentar el resultado en menús por tiempos. Pero el problema no estaba resuelto, porque Ema no es porteña y si algo tienen los habitantes de este municipio es que son celosos de sus orígenes. «Me tocó bajar la cabeza, investigar y empezar a plantear propuestas», cuenta.

El primer menú se llamó «Isla Larga», está conformado por nueve tiempos y recrea su primer viaje como turista desde Valencia hasta ese cayo. «Todo empieza con las empanadas de cazón en El Palito», cuenta con la voz acelerada y mucha jocosidad, «le siguen las ostras que representan a los toberos a orilla de playa; el tercer tiempo es el ceviche».

El cuarto tiempo refleja la necesidad de pasar de los sabores del mar al plato fuerte, esto lo resolvió con un gazpacho con ají dulce; el sexto es un funche con pescado frito; el séptimo tiempo es un pulpo frito bañado en mantequilla; le sigue el segundo puente: arepita dulce rellena de mermelada de ají dulce, en su bolsita marrón. Y para cerrar, el postre, una conserva de coco con rosa de montaña y leche de burra.

¿QUÉ PASÓ EN LA CENA DEL BICENTENARIO?

El año 2023 fue muy importante para Ema porque asumió el reto de sintetizar en un menú de seis tiempos lo que ocurrió en la cena de la toma y liberación de Puerto Cabello. Hoy se dice fácil, pero cuando ella y los dueños de Roso Restaurante & Bar se propusieron participar en el bicentenario de este acontecimiento, se encontraron con una realidad ineludible: tenían solo un mes para presentar una propuesta gastronómica fidedigna de esta celebración que era impulsada por nada más y nada menos que la Academia de la Historia del estado Carabobo.

Había mucha tensión y una larga investigación que enfrentar con la premisa de estructurar el menú basado en los sabores que reinaban en ese momento y, sobre todo, lo que pasaba en Venezuela. A medida que avanzaban, descubrían más detalles, hasta que cayeron en cuenta de que, para saber de los sabores de Puerto Cabello, hay que ir a Borburata, porque sus registros datan de al menos trescientos años. Ahí conocieron a Palermo y a su esposa María, quienes todavía viven en una casa colonial y en su terreno cultivan sarrapia, nuez moscada, cacao y otros productos. Ambos les hablaron de los sabores del Puerto Cabello de la época.

Pero faltaba algo, así que siguieron investigando hasta dar con el *paper*, autoría de José Alfredo Sabatino Pizzolante, presidente de la mencionada academia, donde cuenta la historia de Marcos Moreno, quien fue la primera persona que denunció, en un diario de ese entonces, que el gobierno no le había pagado las provisiones de alimentos que se usaron para preparar la cena en cuestión. De hecho, revela que este encuentro no se celebró en Puerto Cabello sino en La Guaira con el bastión de los lanceros. Y, más allá de la narración periodística, este artículo les mostró los ingredientes del menú de ese día e hizo que rompieran con el romanticismo de la conmemoración para fundamentar con pruebas fehacientes los platos que iban a servir. «Lo convertimos en algo muy nuestro», reconoce.

También se sustentaron en la información que manejaban sus aliados de Chocolates Cocoa, un establecimiento especializado en cacao de la zona, que queda en pleno corazón del puerto. Solo faltaba una cosa: el toque de Ema. Finalmente, lo mostraron ante una representación de la Academia de la Historia del estado Carabobo, encabezada por su presidente. Ese día, la chef entró en acción y mientras los comensales probaban cada bocado, ella les contaba la historia que reúne cada plato.



“ Yo no soy sola. He hecho mi camino a través y con la gente, esta es una de las cosas que más me emocionan ”

UNA CONMEMORACIÓN EN SEIS TIEMPOS

Después de la degustación, Sabatino Pizzolante les mandó un texto en el que describe maravillado su experiencia en esta conmemoración en seis tiempos. Todo comienza con «El origen de lo que fuimos», que es una evocación de Cubagua y sus perlas y consiste en frescas ostras de Gañango, perfumadas con yuzu de la casa, trilogía de cítricos locales, perfumado con aceite de perejil, armonizado con mimosa. Le sigue «El idilio del encuentro», que son sardinas en espetera española, con paprika, cremoso de yuca con concentrado de corbullón, y funche, acompañadas de capuchina, paprika ahumada, yuzu y mermelada de catara, maridaje de té de *African melon*, jarabe y ají dulce.

El siguiente plato es «Los lanceros», que consta de un centro de lomito término medio, con dos lanzas, una reducción de vino tinto tempranillo, acompañado de papas infladas, y oro comestible, con un maridaje *New York sour*, jarabe de tinto, pimienta de guayabita, canela y clavo. Viene una pausa de shot de negroni ligeramente amargo para refrescar el paladar y en homenaje a Marcos Moreno.

Al cuarto tiempo lo llamaron «El *big bang* del fin, homenaje a Puerto Cabello, y Borburata a través de los sabores», que contiene tajalí en clineja, funche, rocas de limón con mandarina y armoniosas flores comestibles, acompañado de un conjunto de cítricos con vodka. El quinto tiempo, «Homenaje a la realeza negra», está hecho con rotti de paria, con corbullón de camarones, leche de coco, sofrito criollo concentrado, langostino salteado, y una armonía con tabasco y tajín para equilibrarlo.

Para cerrar, llega el «Homenaje final al pueblo inmortal» que sintetiza en un postre los sabores del cacao porteño, relleno de crema catalana, leche de burra San Esteban, con gofio canario, garnacha de mantequilla de maní y ahumado de canela. Como obsequio de la casa está la «barra bicentenaria» hecha de chocolate de Patanemo, perfumada con cortezas de naranja y limón.



ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA

Once de la mañana de cualquier lunes del año 2024, es día de producción y no se atiende al público, sin embargo, hay mucho por hacer. A esta hora, Ema ha recorrido cerca de 60 kilómetros para llegar al primero de los dos restaurantes que regenta en Puerto Cabello. Mientras viaja por la autopista que conecta con Valencia, su lugar de residencia, repasa mentalmente los pendientes y resuelve los imprevistos. Nada que temer. Su pensamiento creativo, siempre activo, está acostumbrado a esto, así que simultáneamente y en silencio organiza los *mise en place* de cada establecimiento.

Primero visita el local que está a la orilla de la playa Waikiki –la de Venezuela-. «Aquí me puedo relajar –dice–, preparo las catas de tragos de Puerto Cabello como el papelón con piña, la parrilla o el plato personalizado que pudieran pedir los visitantes». Se trata de Kiki Beach Club, un proyecto en constante crecimiento que comenzó operaciones en 2019, justo cuando anunciaron las restricciones por la pandemia. Desde el principio, Ema se encargó del diseño del menú, siempre abierta a los cambios y a las consideraciones de los dueños del local, a fin de cuentas, «cada vez que este sitio se renueva, yo también lo hago».

El segundo local es Roso Restaurante & Bar. Aquí la vista es privilegiada, al frente está la bahía de Puerto Cabello y parte de su actividad comercial; mientras que, detrás, el paisaje muestra las zonas residenciales de este municipio. También se siente la energía de las batallas independentistas y se escucha la sinfonía del rugir del mar en perfecta sincronía con las ráfagas de viento. Ema consigue aquí parte de su inspiración y sus verdaderos retos porque «el plato más simple tiene aproximadamente cinco subrecetas. Aunque tenemos más tiempo para preparar todo, nos exigimos mucho más».

ROMPER PARADIGMAS HASTA DESPRENDERSE DEL EGO

Para Ema, construir menús por tiempos, estudiar cocina molecular, armonización de bebidas y dedicarse a la gastronomía regional de origen no responde a una necesidad de demostrar sus conocimientos. Al contrario, ella practica el desprendimiento, esa es su impronta y es lo que la hace distinta.

Ha cocinado para embajadores, dignatarios, diplomáticos, autoridades gubernamentales, artistas y, sin miedo a nada, les muestra sus menús. Eso sí, «no me digas quiénes son hasta que se vayan», aclara entre risas. Lo prefiere así para poder desenvolverse con naturalidad. Su timidez la compensa con su jovialidad, innovación, disciplina y receptividad a las críticas. Ema sabe que el ego hay que dejarlo a un lado cuando se está dispuesto a crecer y aprender.

Basta con verla en acción. Cuando un comensal le confiesa que es intolerante a uno de los ingredientes de sus platos, Ema le ofrece adecuar la receta a su condición, se permite romper con los paradigmas de los menús rígidos. Eso sí, el camino a la cocina es a pasos pausados, con la cabeza gacha y una mano sosteniendo su mentón. Está absorta en sus pensamientos. «Si eres vegano o alérgico al gluten, por ejemplo, voy a buscar la manera de que puedas disfrutar de mi comida sin poner en riesgo tu salud. No me limito, me gusta conocer y complacer a la gente».





“ Quizás no soy la que echa candela, pero sí la que organiza los fuegos ”

LOS QUE MARCAN SU CAMINO

Llegar a este punto de su carrera es el resultado de mucho tiempo dedicado al estudio y de tomar referencia de otros chefs consagrados quienes, de alguna manera, marcan su camino. Es el caso de Rosa Mesa, ingeniero civil, especialista en gastronomía venezolana. «Ella fue mi mentora. Fui su alumna en el instituto. Me enseñó todo sobre los sabores venezolanos, la simpleza y a tener siempre los pies en la tierra».

También menciona a la chef francesa Dominique Crenn, la primera mujer en Estados Unidos, donde está radicada, en recibir tres estrellas Michelin. «Su restaurante Atelier Crenn está inspirado en su padre y el menú es un poema completo. Quiero hacer eso, quiero ser como ella. Me encanta la poesía y mi norte es fusionarla con la gastronomía».

Del brasileño Alex Atala, dueño del restaurante D.O.M. en São Paulo toma su valentía de regresar a su país natal después de trabajar en Europa por muchos años. «Su rebeldía lo hizo cambiar el caviar por la hormiga limonera del Amazonas y comenzó a explotar esos sabores. Aquí vino mi segundo cambio de chip: ¿qué voy a buscar afuera? Lo mío son los sabores venezolanos. Él me dejó el arraigo».

En cambio, de Grant Achatz, chef del restaurante Alinea, ubicado en Chicago, aprendió dos cosas. La primera, «si los sabores están en mi cabeza, funciona»: esta premisa surgió luego de haberse sometido a ciclos de radio y quimioterapia para tratar el cáncer de lengua que le diagnosticaron en el mejor momento de su carrera. «Él perdió las papilas gustativas por un año, ¡imagínate!», resalta Ema e introduce la segunda lección: «Independientemente de lo que estés pasando, las circunstancias no te tienen que detener, hay que seguir».

Además, confiesa que en su biblioteca gastronómica tiene *La biblia de los sabores* de Andrew Dornenburg, *Ingredientes* de Ali Bouzari, *Salt, Fat, Acid, Heat* de Samin Nosrat; *Noma* de René Redzepi; y los libros de Armando Scannone.

ESTA ES LA NUEVA COCINA

La gastronomía es una carrera que demanda mucha resistencia física. Ema lo sabe y, por su condición, lo maneja bajo esta premisa: «Lo que no rinde mi cuerpo, lo compensa mi cerebro». Es decir, posiblemente no pueda aguantar estar catorce horas en una cocina, pero puede entrenar al personal, estandarizar una receta y crear un menú completo y auténtico que, bajo su supervisión, va a funcionar. «Quizás no soy la que echa candela, pero sí la que organiza los fuegos».

Con ese espíritu de reinención, Ema habla de lo que para ella es la nueva cocina que, en su caso, consiste en sorprender a sus clientes fijos, a pesar de que sus menús son de temporadas largas. «Me tomo el tiempo de conocerlos –comenta–. Por ejemplo, les pregunto: ¿qué proteína quieres comer? A partir de ahí creo un plato totalmente nuevo, solo para ti».

Para ella, esta nueva concepción de la gastronomía también propone crear platos que todos puedan comer sin caer en los estereotipos de restaurantes exclusivos para un tipo de público. «Ya sean veganos, vegetarianos, alérgicos al gluten. Siempre hay maneras de que comas sabroso y equilibrado sin poner en riesgo tu salud».

RIESGOS, ERRORES Y DOS NORMAS MUY CLARAS

Está claro. Para Ema correr riesgos es su pasión. Por eso, adora experimentar con sabores que contrasten y despierten un recuerdo. Con este ímpetu sale a hacer las compras, devuelve cosas, pide rebajas, hace pruebas y compra rarezas que quizá no estaban en su lista, como una coliflor morada que «después veré en qué usaré», dice. Sobre todo, se permite equivocarse. «En el camino he cometido muchos errores –confiesa–. Por ejemplo, muy temprano aprendí que la carne con canela no funciona, pero tenía que probarlo».

Y evocando el viejo dicho «En casa de cocinero, cuchillo de palo», admite con mucha pena que no sabe hacer arepas. «En ese punto, mi venezolanidad “abandonó el grupo” –comenta entre risas–, pero mis empanadas son muy buenas». Además, revela que en su casa puede comer feliz pasta con salsa rosada, los ñoquis de su mamá o las arepas peladas de su abuela paterna.

En la cocina, Ema consigue su burbuja, «es fuego, casa, corazón, familia», dice. De ahí que, antes de que comience la rutina, habla con su equipo. «Tengo dos normas muy importantes, la primera es: si yo no grito, nadie grita». Sí, ella está en contra del maltrato hacia los cocineros que han vendido en algunos *reality shows*. La segunda regla es, «antes de que te quiebres (por el estrés o asuntos personales), te voy sacar de mi cocina para que puedas calmarte. Después, vuelve a entrar». En este espacio la concentración es fundamental, por eso, todo aquello que sea ajeno al acto de cocinar, se resuelve luego.

LAS VENIDERAS PRIMERAS VECES

Ser mezquina con el conocimiento no está en el ADN de Ema. Al contrario, cada vez que un nuevo miembro llega a su cocina ella se toma el tiempo para entrenarlo y si esta persona, u otra, le demuestra verdadero interés por aprender, no duda en tenderle su mano y esta es la razón: «Vengo de Villa de Cura –dice orgullosa–, lo primero que hice fue vender almuerzos en la Universidad de Carabobo para pagarme la carrera. Trabajo desde que cumplí once años de edad. Sé lo difícil y caro que puede ser estudiar gastronomía».

En efecto, en el futuro no descarta fundar una escuela de cocina, pero antes, a la vuelta de unos cuatro años, se ve enrumbada en la publicación de su primer libro en el que contará historias de vidas de personas cercanas a ella o de personalidades interesantes que descubra a través de la investigación, combinadas con un plato, por supuesto.

De alguna manera, estos proyectos son también una retribución al aporte que estas personas han hecho a su carrera, porque si algo tiene claro es que «yo no soy sola. He hecho mi camino a través y con la gente, esta es una de las cosas que más me emocionan». Por lo pronto no tiene pensado irse de Venezuela. «¿Irme y extrañar? No lo voy a hacer, prefiero quedarme y ser feliz. Aquí hay mucho que hacer, educar, descubrir y aprender».



“ Me encanta la poesía y mi norte es fusionarla con la gastronomía”

PLATOS DE AUTOR





Ceviche Roso. Quinto tiempo del menú “Isla larga”

Risotto vegano de auyama y almendra





Wellington Fallido. Cuarto tiempo del menú “Sabores de mis recuerdos”



Maigua Feliz. Sexto tiempo del menú “Sabores de mis recuerdos” realizado para Club Magazine y Santa Teresa



— 1994 —

Iván García

«Soy embajador de lo bueno de Venezuela»

Nacido en Mérida en 1994, desde la adolescencia tenía claro qué quería lograr. Su propósito es hacer que la comida venezolana se comprenda en sabor y contextos. El Bosque Bistró es su plataforma para hacer del país un atractivo gastronómico y turístico. Un explorador de la comida más allá de la receta, asegura que Venezuela también es «un país que se negó a rendirse, resiliente y con una riqueza gastronómica importante»

@ivangarciah

 Humberto Sánchez Amaya

 Liliana Martínez

Los fines de semana solían ser los días de comer en distintos restaurantes. Una rutina que a todo niño le divierte es probar otros sabores que no son los de la casa, otros atrevimientos. Ir a un restaurante tiene cierto ritual mágico. Eso de sentarse en una mesa, pedir lo que sugieren unas palabras en el menú. Imaginar lo que llegará y luego encontrarse con una creación de alguien a quien no necesariamente le ves el rostro.

Disfrutar o decepcionarse es lo siguiente. Pero, siempre, una experiencia que definirá la continuidad de un vínculo. Es una sintonía con una sensibilidad por los ingredientes, el respeto a la justa combinación, pero también la osadía por hacer que la sazón no sea la de siempre, aunque los elementos que se usen sean los de tantos años en este mundo. La sal eterna o el ají misterioso.

Iván García nació el 18 de mayo de 1994 en Mérida, esa ciudad de los Andes que resuena con tranquilidad y sosiego por sus parajes, como si las montañas que la rodean prometieran apartar cualquier bullicio del resto del país. Aunque, en honor a la verdad, es una idea que ha quedado en el imaginario, pues la realidad punzante ha hecho del lugar uno de los más afectados por la crisis en el país.

Mérida es su infancia. Cuando evoca la ciudad, a la mente se le vienen imágenes del centro, así como los colegios Seráfico y La Salle, en el primero cursó la primaria y en el otro la secundaria. Comenta que el Seráfico era un colegio muy económico, pero con una educación de primera en la ciudad. Todo el mundo sabía que era muy buen colegio, pero quedaba en el centro, por lo que no estaba asociado a las clases altas. Desde pequeño pudo haber estado en los salones de La Salle, porque su mamá y tío son «lasallistas».



Pero sus padres decidieron el Seráfico porque quedaba cerca de casa, y de alguna manera era lo mejor en ese momento para que aprendiera, además en un ambiente muy equilibrado. «No crecí sometido a una presión social de que debía tener algo para sentir que pertenecía. No sentí estrés de anhelar algo que no podía tener, como un teléfono o un juguete nuevo. Estudié con gente tanto de escasos recursos como con mucho dinero. Era normal que todos conviviéramos. No era un tema de conversación. Éramos amigos y ya. La educación estaba orientada hacia la igualdad. No recuerdo llegar a mi casa preocupado por no tener algo, cosa que sí vi en la educación de mi hermana acá en Caracas, donde sí hay una marcada segmentación de clases», relata desde uno de los asientos de El Bosque Bistró, su restaurante ubicado en Los Palos Grandes, Caracas.

El bachillerato fue un tanto diferente, especialmente en los últimos años porque se empezaron a meter con él cuando se enteraron de que quería estudiar cocina. Le decían que terminaría siendo el dueño de la cantina del colegio. «Como negocio no hubiese estado mal porque a los dueños de la cantina del colegio no les va mal», comenta mientras sonríe. Pero eso lo dice con la cura que da el tiempo. En aquellos años era incómodo ser objeto de tantos cuestionamientos. Le decían que la cocina era de mujer o que era una decisión de alguien sin una razón de ser en la vida.

«Se preguntaban cómo un chamo que tenía todas las oportunidades tomaba esa decisión».

Recuerda las ediciones anuales de Mérida Gastronómica, donde podía ver a ídolos como Víctor Moreno, Sumito Estévez o Juan Carlos Bruzual.

TESTIGO DE CIUDAD

Al pensar en Mérida le vienen los olores de su casa, de las calles que caminaba de niño y en la adolescencia. Hasta los siete años de edad vivió en el centro de la ciudad. Pasó por otros sitios hasta asentarse por un tiempo en la Humboldt, en la avenida Las Américas.

«Siempre fue muy especial. Mérida es una ciudad pequeña. Podías hacer cualquier cosa durante el día porque no es necesario planificarse tanto para que todo funcione. Es de las cosas que más extraño de vivir en una ciudad pequeña. También tiene un valor cultural muy profundo. Es una ciudad que está dentro de una universidad, como dicen. En Mérida hay demasiada gente intelectual y demasiada cercanía con el arte y la cultura. Durante mi infancia permeó mucho el tema cultural en mi vida».

En la época en la que vivía cerca del teleférico de Mérida, solía ver una cantidad enorme de turistas. Escuchaba a toda esa gente hablar en idiomas distintos mientras caminaban por la misma acera.

“No crecí sometido a una presión social de que debía tener algo para sentir que pertenecía. No sentí estrés de anhelar algo que no podía tener”



Lasaña de asado negro

«Era raro ser niño y escuchar cosas que no entendía. En ese momento Mérida era la ciudad turística más importante del país. Pasaban franceses, daneses, ingleses. Eran ese tipo de turistas europeos de mochila, a los que les gusta la parte cultural de la ciudad, ir al pico, hacer *trekking*. Para mí era impresionante y en mi infancia no entendía la razón. Nací con esa realidad, pero no la comprendía. Ahora entiendo que Mérida era un bastión del turismo venezolano».

De Mérida también tiene una manera de evocar insospechada: «Es una ciudad con un olor muy particular. Huele a *hippie*. Y es raro que te lo diga, pero sí. Mérida huele como a alguien que no se ha bañado, pero que no huele mal. O sea, es muy loco. Es un olor como a eucalipto, con ramas, con muchas cosas y a sudor».

Del colegio recuerda en cuarto grado una materia que cree no ha tenido casi nadie durante su paso por el sistema educativo: Plastilina. Esa expresión con las manos que permitía imaginar y crear. También tuvo una educación paralela en inglés con profesores estadounidenses en un centro en el que todo se hacía con las manos. Por ejemplo, para aprender los colores, se usaban objetos que permitieran un mayor atestiguamiento. «Era un colegio que me permitía llevar juguetes. En la mañana todo era muy formal, pero en la tarde sí podía llevar juguetes».

PRIMERO EL DEPORTE

Cuando habla de familia, primero nombra a los abuelos maternos. La abuela Tibayde Aguilera (un nombre indígena), abogada, y el abuelo Armando Hernández, profesor universitario. Y los paternos: Iván García fue director técnico de la selección de fútbol de Venezuela, de Estudiantes de Venezuela. «Mi entorno paterno tenía todo que ver con el fútbol venezolano. Mi abuelo llegó a jugar en la Vinotinto. Y pues cuando yo nací era como Simba, como que nació el heredero del fútbol venezolano. De hecho, tuve un profesor de Brasil que me ayudaba con el fútbol, pero no funcionó». La abuela es Maritza Flores.

Pero nunca le gustó el deporte, o, mejor dicho: no es su pasión en la vida. Lo practica, pero más por salud. Todos los días hace ejercicio. «Y siempre ha habido mucha referencia deportiva en mi vida. Es decir, los entiendo, sé de deportes como el fútbol, el básquet o el béisbol. Puedo saber de cualquier cosa que tenga que ver con deportes porque en mi casa había demasiada influencia deportiva. No necesariamente porque yo los jugara. Era muy inteligente para el tema de las artes y las expresiones, especialmente las manuales. Era muy bueno haciendo cosas con las manos. Al final, eso hizo que mi familia desistiera del tema deportivo. Sí puedo decir que al final me he sentido presionado por mi familia para tomar la decisión que me haga feliz».

Su mamá se llama Tibayde Hernández. Es abogada y criminóloga egresada de la Universidad de Los Andes. Su papá se llama Iván García, odontólogo.

A ese profesor de fútbol brasileño le decían «Pacarayo». No sabe si sigue vivo, aunque dos mensajes en la red social X de 2020 afirman que falleció, noticia acompañada por las condolencias de algunos merideños que fueron alumnos de él.

«Llega a mi vida por mis abuelos. Mi papá quería que yo fuera deportista. Hizo todo lo posible para que eso sucediera, pero no pasó. Cuando veían que no servía para un deporte, me cambiaban a otro. Había como la idea de que yo sería el mejor deportista venezolano en lo que fuera. También hice natación, karate y hasta capoeira. Había como un grupo *hippie* que hacía capoeira allá. Eran unos brasileños que llegaron».

Una mezcla de intentos y de disciplinas, pero también de realidades. Todavía comenta con los asomos de la curiosidad que entonces le generaba que su profesor de capoeira le diera clases en la noche, horas después de ganarse la vida haciendo malabares en los semáforos de las esquinas merideñas.

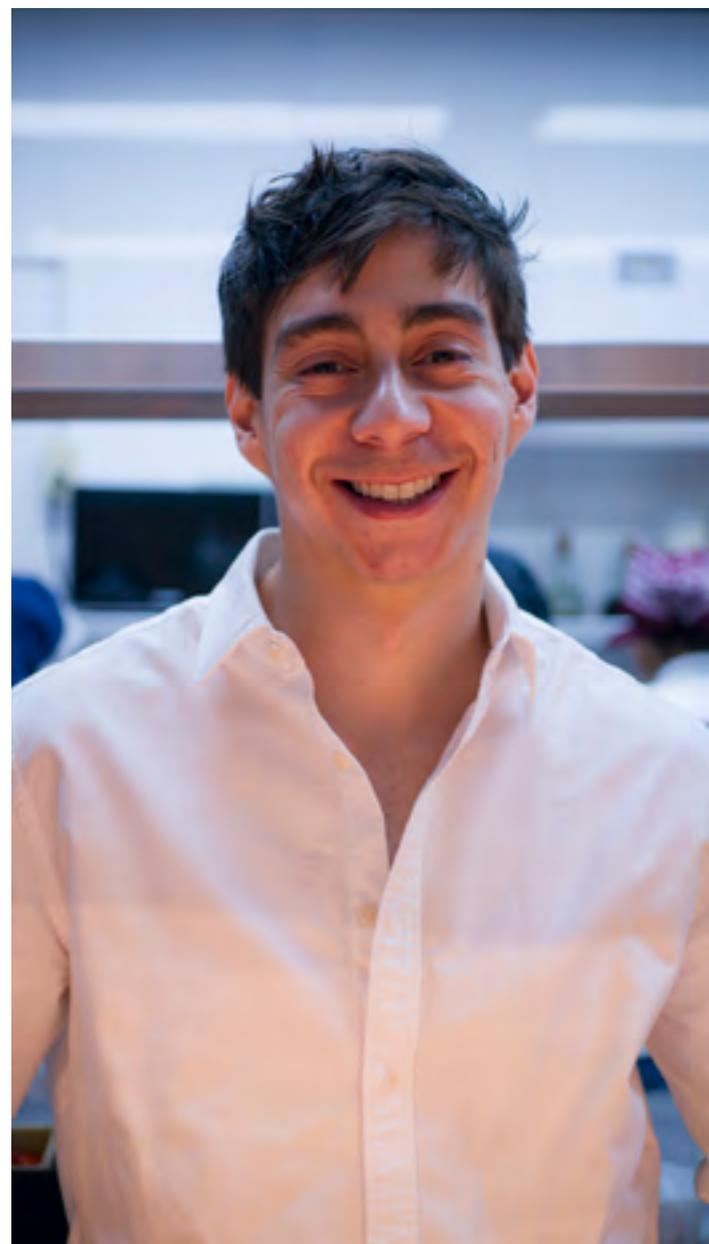
«Entre tantas cosas, recuerdo que iba al Teatro César Rengifo. Desde muy niño mi mamá se encargaba de llevarme al teatro. Iba al circo chino. Había mucha cultura. Muy buena curaduría de las artes plásticas. La ciudad me generó una gran sensibilidad».

Incluso, su mamá estuvo sobre las tablas. Tuvo una faceta como actriz en algún momento que cree que quizá le hubiera gustado explorar más. «Fue madre muy joven. Me tuvo a los diecisiete años de edad. No le dio mucho tiempo para tomar decisiones sobre su vida. Creo que eso de alguna manera la obligó a decidir más en función de su desarrollo profesional y el futuro que en realidad lo que le gustaba».

En Mérida estudió cocina. Había quedado en Arquitectura, Diseño Gráfico y Cine, pero decidió atreverse con la cocina.

Fue la televisión la que abrió el ímpetu. Ocurrió cuando vio a Sumito Estévez en El Gourmet. Entonces a los catorce años pidió que lo metieran en un curso para niños.

Del programa de Sumito recuerda una sopa de cebolla que intentó replicar en casa. Cebollas caramelizadas con vino tinto. Se le ocurrió poner crema de leche y se cortó. Más nunca intentó hacerla. De hecho, está convencido de que no es una receta exitosa.



“ En Mérida hay demasiada gente intelectual y demasiada cercanía con el arte y la cultura. Durante mi infancia permeó mucho el tema cultural”



MESONEROS GOCHOS

Cuando terminó el bachillerato, el objetivo era que estudiara en el Instituto Culinario de Caracas. Aplicó y quedó, sin dejar de lado la idea de ir a Mérida a estudiar en la Universidad de Los Andes, si las cosas no resultaban.

«Mi historia no es esa de un cocinero al que su abuela lo montaba en la mesa a batir torta. No. A mí me empezó a gustar la cocina porque me llevaban a comer demasiado afuera. Yo iba a comer a un restaurante diferente cada fin de semana. Y eso hizo, de alguna manera, que yo tuviera una relación íntima con la restauración como oficio, más que con la cocina. O sea, a mí me fascinaba, me daba emoción, ver cómo los mesoneros se tenían que mover rápido, la comanda, el olor de un restaurante cuando uno llega. Eso fue lo que me inspiró. Actualmente me siento más un gran restaurador que un cocinero. Sé hacer salas, barras, atender a alguien, hacer un postre, un plato salado. Creo que tengo una capacidad multifacética».

Y es que sus experiencias no solo fueron en cocina. Tuvo trabajos en los que no lo querían ahí, en la cocina. De hecho, fue mesonero varias veces. Le decían que los mejores mesoneros eran de Mérida, entonces ese era su lugar en la cadena. «Era un estigma que había en Caracas. Me decían que no servía para cocinar. Que para acá no venía ningún buen cocinero de los Andes, sino solamente buenos mesoneros».

Claro, afirma que el servicio en Mérida era impecable, así como la educación para hablar, para servir. «Ni te daban la oportunidad. Solo por ser gocho, por decirlo de una forma, eras mesonero».

Pasó también por el Instituto Europeo del Pan. Fue su primera experiencia como estudiante formal en Caracas. Hizo pasantía en la panadería artesanal Cantagrillo.

«Cuando llegué al Instituto Culinario de Caracas, ya había estudiado pan. Tenía esa base de panadería, más lo que había visto en televisión y la pequeña formación en Mérida. Eso hizo que mi paso por el instituto fuera bastante notorio. Yo fui un alumno destacado. Se notaba que tenía un buen gusto en la selección de las cosas».

Recuerda con emoción el lomito al roquefort con salsa de queso manchego del restaurante Entre Pueblos. «Ahora, de grande, veo muchas cosas de ese restaurante. Primero, que era increíblemente bueno, era divino. Segundo, que era de una pareja *gay* en los años noventa. En Mérida había tanta libertad en ciertas cosas. También es una sociedad andina bastante conservadora, pero siempre he sentido que esa ciudad tiene un pie en el futuro».

Ese plato de lomito en salsa de queso manchego fue un plato que intentó replicar en su primer examen del Instituto Culinario de Caracas.

CAMBIO NECESARIO

Mudarse a Caracas fue como atravesar un portal. Acá pudo codearse con aquellas estrellas de la cocina que veía como público en las ferias de Mérida. Por ejemplo, Juan Carlos Bruzual se convirtió en su profesor. «Ahora es mi amigo. Y mira, Sumito me acaba de escribir por WhatsApp. Es muy lindo ver ese crecimiento. Todo ha sido muy orgánico y trabajado. Es sabroso sentir que ha valido la pena tanto esfuerzo».

Su mamá se mudó a Caracas cuando él tenía dieciséis años de edad. Le salió una oportunidad laboral muy buena. Entonces, por lo menos una vez al mes él la visitaba. Incluso, ella le ofreció la posibilidad de mudarse y terminar el bachillerato en algún colegio caraqueño. Pero él prefirió esperar. Solo le faltaba año y medio. Así que se quedó con los abuelos. Y su papá también vivía en Mérida. Al terminar, Caracas fue el destino.

«El cambio no fue muy grande porque yo sentía que pertenecía a esta ciudad. Yo sabía cuál era mi origen, pero también sabía cuál era mi lugar por mis capacidades y mi talento. Estaba convencido de que la gente iba a valorar lo que soy capaz de hacer».

Mérida se quedó pequeña. Vuelve una vez al año, pero no volvería a vivir allá. Además, en estos momentos atraviesa una realidad económica muy distinta a la de Caracas.

En el Instituto Culinario de Caracas tuvo como mentor a Héctor Romero, a quien describe como disciplinado y estricto. «Aunque muchas veces no le guste reconocer cuáles han sido sus logros, yo creo que soy uno de sus grandes logros. Quizás en mí hay una connotación distinta de lo que él esperaba de un cocinero, pero todos los cocineros no vamos a ser iguales. Lo importante es ver el resultado».

¿Y a qué se refiere con que hay distintas connotaciones en ser cocinero? «Creo que hay muchos tipos de cocineros. Está el cocinero de televisión. Está el cocinero que toda la vida está haciendo sofritos y se quema los brazos. Está el cocinero que es más creativo de alguna manera. Yo no soy el que pica doscientos pollos en dos minutos ni de televisión. Soy una persona con una capacidad creativa que trasciende tener que picar una cebolla. Me gusta crear experiencias en torno al alimento».

Sobre cuál es la connotación que Héctor Romero le adjudica a un cocinero, responde: «Creo que son personas que te forman para que seas un técnico de cocina, que tu trabajo sea cocinar y no ser más que alguien que está dentro de cuatro paredes. Él forma a la gente conforme a lo que él decidió también ser. Es un increíble maestro, el mejor



que probablemente tenga la cocina venezolana. Por eso Sumito es el más famoso. Hay doscientas vertientes de cómo desarrollar una carrera. Entendí lo mejor de él, así como de Sumito Estévez, de Carlos García y de todos los cocineros con los que he tenido la oportunidad de trabajar».

De Sumito, por ejemplo, aprendió la capacidad de comunicar y de convencer. Resalta que no hay país culinario sin un Héctor Romero que haga lo técnico impecable con creatividad y sin un Sumito Estévez que haga que eso sea conocido por el mundo.

«Mi primer trabajo fue en El Comedor, el restaurante del instituto. Después de hacer panadería, me propuse estar con el mejor: Héctor Romero. No solo me propuse ser su alumno, sino vivir el estrés y el regaño por trabajar con él».

Estuvo durante cinco meses como pasante. Ya como profesional, no lo dejaron cocinar. «Ahí fue donde me dijeron que como era de Mérida sería bueno para atender. Entonces, aprendí de sala. Pocos cocineros saben montar salón o tienen esa vocación de servicio. Él también me dio la oportunidad de que sus mejores clientes supieran quién era yo. Actualmente todos me conocen, me recuerdan desde ese momento. Esa fue una oportunidad que me dio el roce con el público caraqueño que tenía dinero».

Una vez termina en el Instituto Culinario de Caracas y El Comedor, emprende el camino a Alto, en Caracas. «Para mí era lo mejor en la gastronomía venezolana. Estaba en la lista de los mejores 50 restaurantes del mundo. Si su chef Carlos García y Alto volvieran a cocinar ahora lo que yo cociné como pasante en ese sitio, tendría la misma vigencia y el nivel impecable de entonces. Era insólito. La cocina de Carlos García me terminó de moldear el discurso». En ese entonces, cuando estuvo ahí, tenía apenas diecinueve años de edad. «Siempre he sido el más joven de todos. El más rebelde, el más autoritario, el más todo. Siempre he sido un vendaval. A veces uno despierta cosas en la gente que uno no está buscando. Pero es parte de la personalidad de uno. Para mí es natural llegar a un espacio y controlar lo que me gusta. Estar claro en lo que quiero y lo que no».

Recuerda que el primer día, al ver sus habilidades, en vez de ponerlo a picar cebollas, lo pasaron a servicio. Detalla que situaciones como esas generan envidias.

Y así se fue fogueando. La gente suele creer que para trabajar en un restaurante basta con saber cocinar. Va más allá de eso. Son lugares estresantes en los que hay que tener una mente que controle el estrés y recordar todo lo que se grita al mismo tiempo. «Durante todas mis pasantías en Alto yo nunca vi el sótano. Todos los pasantes estaban



“ Soy una persona con una capacidad creativa que trasciende tener que picar una cebolla. Me gusta crear experiencias en torno al alimento”

abajo picando cebolla y ají. Yo estaba arriba sirviendo los abrebocas. Luego pasé a las entradas frías y después a carnes».

Cuando culminó su etapa en Alto, empezó a buscar trabajo. Pero duraba poco o lo despedían. Estuvo como chef en Café Venezuela durante casi un año. Ahí aprendió como gerente de tienda y de cocina a tomar decisiones.

Después fue el chef de Miguel Henrique Otero. «Fue un trabajo muy importante, no solo por cocinarle a la familia, sino también a personas que no sé si vuelva a ver en mi vida como Mario Vargas Llosa, tres expresidentes de América Latina, figuras de alta relevancia tanto del Estado venezolano como del sector privado, así como a María Corina Machado. Recuerdo que por accidente le regué una sopa de caraotas a Luis Chataing. Tenía una camisa blanca».

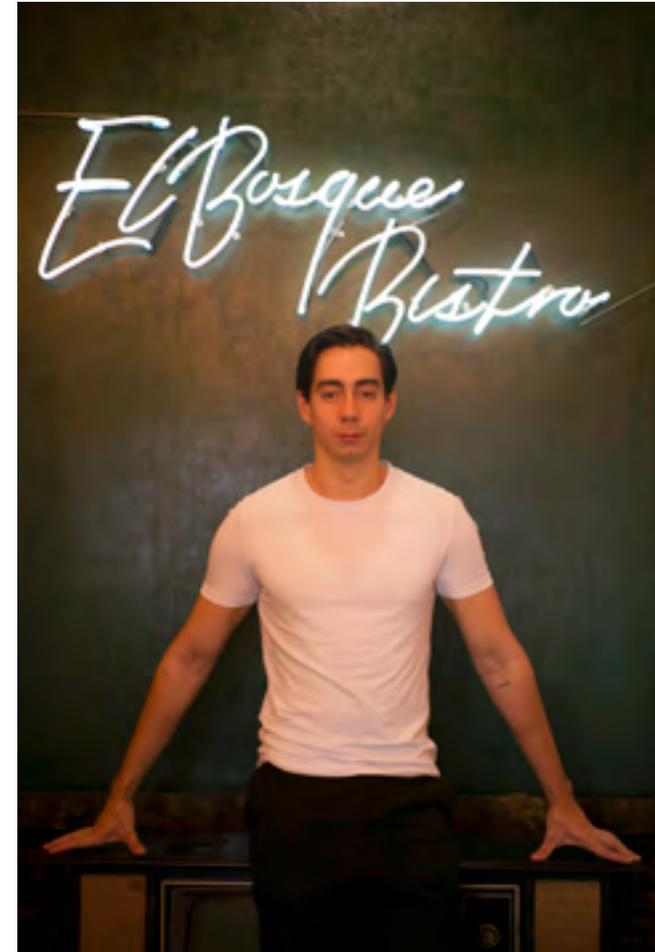
A Mario Vargas Llosa le hizo un menú degustación de comida venezolana, polvorosa, asado, pero lo que más le gustó fueron los quesos frescos venezolanos. El trabajo se acabó poco antes de que el editor de *El Nacional* tuviera que dejar el país. Renunció cuando vio que arreciaron las presiones en contra del empresario.

Se va a Mérida a un congreso de Venezuela Gastronómica, donde conoce al dueño del Hotel Belensate, quien le plantea que se encargue de la cocina. «Le dije que no me gustaban los hoteles porque eran aburridísimos, esclavizantes y monótonos. Que yo me sentía un chamo joven y libre. Me preguntó entonces si yo era capaz de montar una cocina para dirigir si me daba un espacio y unos fondos. Dije que sí. Así nació El Bosque Bistró, en Mérida, cuando yo tenía veintiún años de edad».

En ese espacio empezó a ofrecerle a la ciudad platos que según él no eran costumbre en Mérida, como pastel de chucho o asado negro. Llevó la sazón central a los Andes; esa mezcla de salado con dulce, una potencia de distintos sabores, en contraposición a la merideña, que considera más humilde, con ingredientes más sencillos.

El restaurante cerró porque empezaron problemas estructurales. «Cerré porque él se comprometió a hacerse cargo, pero eso nunca llegó. Además, salió la oportunidad de este local en Caracas».

Así enrumba todo en 2019 a trasladar el proyecto, junto con su socio Carlos Guerra, del restaurante Juana La Loca y el hotel Isabel La Católica de Margarita.



“ Mi rol no es mostrar una receta, sino mostrar un país completo. Un país biodiverso, culturalmente potente y distinto”

«Lo que me hizo terminar de despegar fue haber sido elegido para participar en 2018 en San Pellegrino Young Chef, una competencia muy importante en el mundo. He sido el único venezolano que clasificó a semifinal desde Venezuela».

Es un certamen para el que se envía una aplicación. Luego en San Pellegrino hacen una selección y envían a una persona para que visite y coma. No dicen quién será. Un formato muy parecido al de los 50 mejores restaurantes de América Latina. La semifinal fue en Lima. De diez cocineros latinoamericanos quedó en el quinto lugar.

COMIDA Y CONCEPTO

Iván García enfatiza muy bien cuál es el concepto de El Bosque Bistró, el restaurante que nació en Mérida en 2015 y luego se mudó a Caracas. «Se trata de experiencias. Por eso hay un menú de degustación. Hay todo un proyecto detrás. Viajamos por Venezuela y el mundo mostrando culturalmente lo que somos».

¿Y por qué la comida venezolana como objetivo? «En mi casa siempre se comió sabrosa comida venezolana gracias a las señoras que nos cocinaban, así como por los restaurantes a los que íbamos. No solo me siento venezolano en la cocina. Lloro cuando un venezolano se gana un premio de música o de cine. Soy embajador de lo bueno de Venezuela. A mí me tocó desarrollar la parte gastronómica. Cuando tomé mi camino, pensé que como soy un venezolano orgulloso de su país, no tengo que cocinar otra cosa. Es una reflexión que he tenido durante ocho años para desarrollar y pulir en el restaurante. Hoy en día somos un restaurante de cultura y territorio venezolano más que de recetas».

Un restaurante de receta toma el libro y repite. Cuando habla de territorio o ecosistema y gente, se refiere a que no solo se debe aprender cómo se hacen las cosas, sino también cómo viven las personas de ahí, experimentar su realidad y su historia en todo ese lugar. «Cuando hablas del cacao de Chuao, no solo debes usarlo. Tienes que ir al pueblo para entender su rebeldía, su resiliencia. Todo lo que le sucede a ese pueblo en torno a algo que está más allá del cacao, que es un hecho cultural. Se trata de saber cómo son ellos. El Bosque Bistró es una gran embajada de la cultura y del territorio venezolano».

Entonces, la pregunta es cómo expresar a Chuao en un plato: haciendo por ejemplo una jalea de cacao fermentado. Puede ser incómodo probarla, pero así es el habitante de esa zona, incómodo. «No se ha dejado permear por la tecnificación del cacao. Lo siguen haciendo como toda la vida. Además, en la época de la conquista, fue el único territorio que los españoles no pudieron controlar completamente. Hubo un presidente que quiso construir con urbanismo, pero no lo dejaron. Es una ridiculez entender eso y hacer un bombón de chocolate. Hay que expresar un territorio completo. En nuestro caso, la vajilla está inspirada en el árbol de la vida y la muerte que ves al llegar. Cocinar entendiendo el territorio es la tendencia en estos momentos. El mejor restaurante del mundo de 2023 tiene esa filosofía».



Árbol de Chuao: chocolate 80 % cacao, malva, ruibarbo y praline de café con nibs

“ Cuando hablas del cacao de Chuao, no solo debes usarlo. Tienes que ir al pueblo para entender su rebeldía, su resiliencia”

Se refiere a Central, ubicado en Barranco, Lima, Perú, donde un mes antes tuvo la oportunidad de estar. Fue invitado para hacer una ruta, conocer y evaluar. «Cada vez lo tengo más claro. Mi rol no es mostrar una receta, sino mostrar un país completo. Un país biodiverso, culturalmente potente y distinto. Entre tanta repetición que hay en el mundo, y contenido reciclado, Venezuela todavía es un lugar muy salvaje e inexplorado. Claro, producto de un aislamiento profundo por la crisis, pero eso también nos ha favorecido».

Sus maestros han sido testigos de su obra. Héctor Romero comió en El Bosque Bistró cuando quedaba en Mérida. Por el de Caracas han pasado Sumito Estévez y Carlos García. También han disfrutado de sus platos las figuras consideradas más importantes en este momento de la gastronomía latinoamericana: la chef colombiana Leonor Espinosa, la brasileña Janaína Torres Rueda, el peruano Mitsuharu Tsumura, el mexicano estadounidense José Luis Hinostroza y el venezolano Juan Luis Martínez. «Todo como un esfuerzo de intercambio que se hace en Caracas, liderado por Kilómetro Venezuela, el proyecto que le dio una segunda vida al restaurante hace dos años».

Se refiere a una iniciativa que impulsa la idea de investigar el producto venezolano. Han traído al país hasta el momento a diecinueve figuras. La idea es poner a Venezuela como destino gastronómico y turístico.

«Eso nos ha permitido acercarnos a distintas comunidades, así como poner al país en un lugar que la gente no tiene en su mente. La gente suele pensar que en Venezuela no pasa nada, que todo está mal y las personas se mueren de hambre. Sí, sí, sí pasa, pero también hay un país que se negó a rendirse, que es resiliente y con una riqueza gastronómica importante, con cocineros y restaurantes de talla internacional».

En estos momentos siente que está en constante reflexión, especialmente en un país que es difícil de leer: «Además de convivir en una sociedad en la que lo venezolano no tiene el valor principal cuando la gente toma la decisión de salir a comer. Es rudo. Con tanto talento descubierto y que se ha puesto sobre la mesa de El Bosque Bistró, es triste que el venezolano no prefiera esa opción. Creo que el venezolano es muy esnobista. Le cuesta ver que lo de uno tiene mucho más valor que otras cosas. Somos una sociedad con mucha identidad. Mira lo que pasa con la arepa o con una Miss Venezuela. Elena Rose saca una canción sobre el año 2000 y todo el mundo llora. Pero hay como una añoranza por el pasado, sin darnos cuenta de que el hoy de Venezuela necesita apoyo».

PLATOS DE AUTOR





Hummus de remolacha,
vegetales lactofermentados
y ajoporros asados

Merengón de guanabana y hierbas





Ají margariteño relleno
de tartar de langostinos y guanciales

Helado de mango, diplomática de parchita,
gomitas de delicada de parchita y papeles de mango





— 1995 —

Santiago Fernández Saín

«La cocina es el arte de servir»

Santiago Fernández Saín nació en Caracas el 4 de octubre de 1995. Influenciado por la cocina de su familia y una formación de primer nivel en instituciones internacionales, dirige MAZ, un restaurante con dos estrellas Michelin en Tokio, donde combina la innovación culinaria con sus raíces latinas. Su creatividad, que refleja su pasión por la cocina y su amor por Venezuela, lo ha posicionado como una figura destacada en la gastronomía global

@santiago.maztokyo

 María Laura Padrón

 Akiko Sato

Es verano y, como es propio del verano, el día transcurre en medio de un calor que abrasa. Así lo expresa Santiago Fernández Saín, quien hace una pausa en su rutina en la vibrante Tokio, ciudad donde la gastronomía se eleva a la categoría de arte y la innovación es la norma. En esta, su casa, destaca como un chef cuya visión audaz rinde homenaje a uno de sus grandes héroes de la vida real: Nikola Tesla. A sus veintiocho años, al igual que el célebre inventor, conocido por desafiar las convenciones y romper barreras, ha trazado un camino único; en su caso, en el mundo culinario.

Durante un instante, deja a un lado la magia de la cocina del MAZ, restaurante que dirige, y la invoca para construir, porción a porción, un retrato de sí mismo. Entonces aparece la figura de Tesla, apodado «hechicero» por sus contemporáneos, debido a su habilidad para convertir ideas abstractas en avances tecnológicos revolucionarios. Con esa misma tenacidad Santiago Fernández Saín desafía los límites en un laboratorio de creatividad y técnica, donde los conceptos se transforman en platos que sorprenden.

Nació el 4 de octubre de 1995 en la Clínica El Ávila, de Caracas, arropado por una familia pequeña, compuesta por su madre, su padre y su hermano menor. Los cuatro compartían una vida tranquila en la capital venezolana que, aunque permitía cierta libertad, pronto se vio envuelta en una creciente inseguridad. «Mi infancia y adolescencia no fueron muy movidas; no salía mucho a la calle o de fiesta porque el riesgo siempre era un factor».

La cocina pronto se transformó en su refugio. Creció en un hogar donde su madre y su abuela, ambas grandes cocineras, le transmitieron su pasión. Además, su educación en el Colegio Integral El Ávila, una escuela especializada en artes, ciencia y tecnología, influyó profundamente en su desarrollo.



«Allí, un profesor apasionado por la alta cocina me introdujo en este fascinante mundo». Ese maestro, Eduardo Suárez, se convirtió en mucho más que un mentor. «Él me abrió las puertas», relata Santiago, al evocar las conversaciones durante los recreos, en las que juntos desentrañaban los secretos de la gastronomía de vanguardia. «En Venezuela no teníamos acceso, por lo que él me inculcó la importancia de la lectura y la investigación, y me mostró cómo, desde la computadora, podíamos acceder a lo que se hacía en todo el mundo. Nos convertimos en unos auténticos *nerds* de la cocina».

Inspirado en el libro *Alinea*, de Grant Achatz, un pionero en la introducción de la gastronomía molecular en la cocina americana, y su entusiasmo por esta técnica, pidió a su padre herramientas poco comunes para un adolescente, como un aspersor de aire industrial y un soplete de alta potencia, que utilizaba para experimentar con postres complejos. Santiago empezó a traspasar las fronteras de la creatividad culinaria.

A los catorce años, decidió que el colegio no era suficiente para él. Con el apoyo de sus papás se inscribió en el Instituto Gastronómico de Argentina, donde completó un curso de dos años. «Me gradué antes de cumplir dieciséis». Como estaba deseoso de comenzar a trabajar, su madre gestionó una oportunidad para él en el prestigioso restaurante Alto, de Caracas, tutelado por el chef Carlos García. Con apenas quince años, compaginó su pasión por la cocina con las responsabilidades escolares. «Salía del colegio, trabajaba hasta la una de la mañana y luego mi papá me recogía para llevarme a casa. Dormía lo que podía y al día siguiente repetía la rutina».

Después de sus pasantías en Alto, continuó en el restaurante Le Gourmet bajo la dirección del renombrado chef Elías Murciano. Estas experiencias lo prepararon para su siguiente gran paso: estudiar en el extranjero. «Aplicué directamente desde Caracas al Basque Culinary Center en San Sebastián», en España. En esta institución de renombre, recibió una formación que abarcó desde la cocina y la administración hasta la psicología, la teatralidad y el servicio. Un programa universitario completo lo capacitó para abordar todos los aspectos del sector.

Durante sus estudios, hizo prácticas en establecimientos distinguidos como Aponiente, con tres estrellas Michelin, en Cádiz, y Dos Cielos, en Barcelona, liderado por los hermanos Torres, quienes actualmente dirigen Cocina. Sin embargo, uno de los momentos más decisivos de su carrera fue su estancia en Central, el prestigioso restaurante de Virgilio Martínez en Lima.



Bruma oceánica

“ Mi ideal de felicidad es seguir trabajando de manera creativa por muchos años”

«Estuve tres meses en Central y Virgilio me ofreció regresar cuando terminara mis clases. No lo dudé ni un segundo». Era un trabajo soñado, y aceptó con la condición de que lo esperaran el año que le faltaba para finalizar el curso. Su tesis de grado la realizó con Mater Iniciativa, centro de investigación de Central, enfocándose en las antiguas técnicas de cocción bajo tierra de los Andes, una técnica ancestral de los incas, que combinó con su pasión por la cocina de vanguardia. Luego, volvió a Lima para unirse al equipo de manera fija. Este paso consolidó su posición en la escena gastronómica internacional, lo que marcó un hito significativo en su trayectoria.

EL TRABAJO COMO POCIÓN MÁGICA

Hasta este punto, Santiago narra su evolución y observa cómo, desde joven, combinaba su pasión por la cocina con su vida diaria. Durante las vacaciones, preparaba almuerzos, desde hamburguesas y parrilladas hasta platos caseros más elaborados. También se aventuraba en la cocina molecular, experimentando con técnicas complejas y creativas mientras mantenía su enfoque en la simplicidad y el sabor. A los dieciséis años, mientras sus compañeros disfrutaban de fiestas y salidas nocturnas, prefería probar nuevas recetas. Cuando surgían planes con sus amigos, él ya tenía responsabilidades que priorizar. Haber encontrado su centro tan temprano facilitó el proceso de salir de Venezuela y enfrentarse a nuevos desafíos.



Amazonia

“Ser cocinero es una profesión de alto rendimiento”

«Si te vas a dedicar a esto y no vas a hacer una carrera clásica en la universidad, asegúrate de que realmente te apasiona; de lo contrario, sería perder el tiempo y volver a empezar», le dijeron sus padres. Para ellos, enviarlo a estudiar en el extranjero fue un gran esfuerzo. Nunca dudó. A los diecisiete años dejó su país natal y se trasladó a España, donde descubrió facetas de la gastronomía que había pasado por alto, como la panadería y la pastelería. «Nunca le había prestado atención a eso», confiesa, para subrayar cómo su idea inicial era trabajar únicamente con comida salada. Fue en España donde entendió la importancia de dominar las diversas áreas para sobresalir en su profesión.

«Me interesé mucho en los vinos, el servicio, la coctelería», enumera. Reconoció la necesidad de ampliar el espectro para «ser un cocinero completo». La exposición a nuevas culturas culinarias, desde la alta gastronomía asiática hasta la de los países nórdicos, ensanchó su perspectiva. «Esta universidad era el Harvard de la cocina. Nos traían chefs de todas partes del mundo y eso te abre la mente».

Durante su época universitaria, se mantuvo alineado con su objetivo. En lugar de gastar dinero en fiestas y discotecas, prefería invertirlo en visitar restaurantes con estrellas

Michelin cada tres meses, lo que le permitió mantenerse sumergido en su formación profesional. Además, trabajaba en los eventos de la universidad, aprovechando cada ocasión de pulir su talento. Este compromiso resultó en una pronta conquista: con solo veintiocho años dirige un restaurante en Japón que ostenta dos estrellas Michelin.

Si alguien dudase sobre si su éxito es fruto de la suerte o el privilegio, Santiago saldría al frente, inquebrantable: es la consecuencia de trabajar el doble. A sus veintiocho años y con doce de carrera profesional, afirma sin rodeos: «No fue suerte, fue trabajo».

DE LA COCINA ANCESTRAL ANDINA A LA INNOVACIÓN

Santiago, que lleva dentro el bicho de investigador, eligió Central para realizar su tesis porque quería profundizar en la cocina latinoamericana, un área que no estaba –a su juicio– bien representada en el panorama global en ese momento. La decisión de explorar más a fondo el proceso de cocción ancestral de los incas, específicamente la técnica de la huatia, se vio reforzada por su ubicación en Perú, una de las gastronomías más variadas y reconocidas de la región. «Nunca imaginé que formaría parte del equipo de Central, pero quería aprender de ellos y conocer más sobre esta tradición».

El método de la huatia, que implica la cocción bajo tierra, capturó su interés. Por esta razón, pasó dos meses en los Andes con comunidades locales, donde documentó el proceso, los ingredientes, la historia. «Aprendí mucho de ellos, registrando cada detalle». Gracias a esta inmersión comprendió la importancia de la cocina ancestral en Latinoamérica, que ofrecía un gran contraste con la tendencia hacia la innovación que había experimentado en Europa. Si bien en España aprendió sobre la vanguardia culinaria, en Perú descubrió una riqueza de conocimientos que podían ser revitalizados con un enfoque moderno.

«Descubrí que en Latinoamérica había un vasto contenido que podíamos utilizar e innovar con solo darle un par de vueltas». Por ejemplo, de esta exploración nació un plato que actualmente sirve en su restaurante: la huatia, que consiste en cocer papas, berenjenas, maíz, espárragos en arcilla, con la finalidad de preservar los sabores mediante técnicas antiguas.

La experiencia en Perú también le reveló una cosmovisión andina profunda y respetuosa hacia la naturaleza, la cual guarda la importancia de vincular el presente con el respeto por el pasado. «Las comunidades andinas viven de manera distinta a las sociedades urbanas. No agarran más de lo que necesitan», explica. «Ellos conciben el mundo de manera vertical –los alimentos que crecen más cercanos a los dioses tienen más sabor y valor–».

Este respeto por la tierra y la simplicidad de sus prácticas culinarias inspiraron a Santiago y su equipo en Central a desarrollar «el mundo vertical», una propuesta culinaria que organiza los menús según las diferentes alturas del Perú. «Es un concepto que se le ocurrió a Virgilio hace muchos años».

«Es un homenaje a esas comunidades que han mantenido vigentes sus prácticas. Es una forma de conectar el pasado y el presente, la tradición y la innovación». No solo se trata de honrar las tradiciones locales, sino también de proporcionar una narrativa coherente. Subraya que las condiciones severas de las zonas altas producen personas más resilientes y trabajadoras, mientras que, en las tierras bajas, la vida es más relajada, con costumbres que reflejan un entorno menos hostil.



“ Lo principal es no enfocarse ni en la técnica, ni en los sabores, ni tanto en el ingrediente. Al hacer un plato, lo primero que pienso es qué quiero contar, qué quiero transmitir”

TRES CULTURAS FUNDIDAS EN UNA HISTORIA

En el corazón de Tokio, una ciudad donde las tradiciones milenarias se entrelazan con la modernidad más vanguardista, Santiago Fernández Saín asume el reto de dirigir un restaurante con dos estrellas Michelin, una especie de logro monumental. «Creo que es parte de la condición de los latinos en general», dice con la serenidad de aquel que ha recorrido un largo camino para estar donde se encuentra. «Todos tenemos muy buena capacidad de adaptación».

Su propuesta ha sabido integrar dos filosofías de vida, dos maneras de entender la naturaleza y su relación con el ser humano. En Perú, la cocina está anclada a la geografía, cada ecosistema narra su propia historia. En Japón, en cambio, el tiempo es el eje rector. La estacionalidad no es nada más una cuestión de cuatro estaciones, sino de microestaciones, una sinfonía de cambios sutiles que dictan qué debe servirse y cuándo debe servirse.

«Ellos piensan que todo lo que crece en la misma temporada sabe muy bien junto», ilustra, refiriéndose a la tradición japonesa del *kaiseki*. Esa misma lógica, adaptada a su visión, es la que busca inyectar en MAZ. «Combinamos los dos ejes: el vertical, que vendría a ser Perú, y la parte horizontal, que corresponde a la estacionalidad».

Ajustarse a una ciudad como Tokio no resultó fácil, sin embargo, encaró su llegada con la misma tenacidad que lo ha llevado al éxito en el competitivo mundo de la alta gastronomía. «Así es como siempre he afrontado las situaciones, dedicándome de una manera obsesiva y sin mirar hacia otro lado». Entregado en cuerpo y alma a su restaurante, Santiago no permitió que ninguna distracción lo alejara de su objetivo: comprender, adaptarse y dominar este nuevo entorno. «Los primeros dos años no fueron sencillos, poco a poco ya estoy empezando a levantar la cabeza», lo que deja entrever que su misión en Japón está lejos de haber concluido.

Cada bocado debe contar una historia, evocar una emoción, confiesa. «Lo principal es no enfocarse ni en la técnica, ni en los sabores, ni tanto en el ingrediente. Al hacer un plato, lo primero que pienso es qué quiero contar, qué quiero transmitir».

Y cuando se le pregunta por un plato que pueda capturar la esencia de Venezuela, Perú y Japón al mismo tiempo, no duda en responder: el ceviche. «Es medio cliché decirlo, pero al final es verdad». El ceviche, con su combinación de sabores frescos y ácidos, puede ser un puente entre las cocinas de los tres países. Según Santiago, este plato encapsula la sutileza de la cocina japonesa y la intensidad de los sabores que hay en Latinoamérica. Compara el ceviche con el «vuelve a la vida», un plato venezolano que él considera demasiado fuerte para combinarlo con la cocina japonesa. En cambio, piensa que el ceviche ofrece una integración más armoniosa de ingredientes y técnicas, ya que logra unir las notas frescas del pescado crudo con los sabores vibrantes del limón y el ají. «Es un buen representante de nuestra cocina», asegura.

LA CONSTRUCCIÓN DE UNA IDENTIDAD CULINARIA

En la actualidad, este joven chef venezolano atraviesa un momento de transición. «Todo el éxito llegó muy rápido», advierte tras reflexionar. Después de varios años de arduo trabajo, se siente confortado porque ha alcanzado metas que antes solo eran sueños. «Ahora estoy en un momento de asentarme, no como persona, ni en la forma de trabajar, sino de aceptar esta nueva realidad. Es casi como un antes y un después».

Desde muy joven, Santiago Fernández Saín sabía que su camino estaba en la cocina. Por ejemplo, recuerda con especial cariño la primera vez que cocinó langosta. «Unos amigos de mi papá pescaron unas y me regalaron dos para que yo inventara. Estaba tan emocionado que las cociné de tres maneras distintas. Esa chispa no la encontraba en ningún otro lugar, y ahí supe que esto era lo que quería hacer».

Esa misma pulsión se convirtió en el ingrediente clave para forjar su propio estilo. Sin embargo, el éxito no es algo que dé por sentado. «Me tomó diez o doce años llegar aquí. Ahora, ¿qué quiero conseguir en los próximos cinco o diez?», se pregunta. Considera que se encuentra en una etapa de crecimiento personal y profesional; el desafío no solo es mantener lo logrado, sino también definir cuál será el próximo gran objetivo.

Su vida diaria en Japón es una mezcla de rutina y creatividad. «Me levanto a las siete de la mañana, voy al gimnasio, y luego me dirijo al restaurante. Paso el día entre correos, calendario y cocina. A las cinco de la tarde empieza el servicio, y luego cierro el restaurante para irme a casa en el último tren de la noche». Para él, esa monotonía de la vida de un cocinero es a la vez un ancla y un motor. «La rutina te da seguridad. Aunque pueda parecer aburrida, es esa repetición lo que te permite mantener el equilibrio mental necesario en una profesión tan demandante».

También confiesa que uno de los mayores retos que enfrenta es el liderazgo. «Mantener a un equipo motivado es lo más importante y también lo que más me cuesta. En Central, era el jefe creativo, trabajaba solo en los platos nuevos; en MAZ tengo que hacer eso y también asegurarme de que todos estén engranados». Este aspecto de su rol es algo que ha aprendido sobre la marcha, como el solitario creador y el guía.

El oficio lo vive como un delicado balance entre la artesanía y el arte. «La cocina es para mí una mezcla entre ambas. No es solo poner conceptos en un lienzo, es servir comida a los clientes. Es un acto terrenal en el que también buscamos inspirar, comunicar y trascender». En su proceso creativo busca siempre mantener un pie en la tierra mientras el otro se sumerge en la exploración artística. «Al final es el arte de servir. Y eso también creo que es importante».

La cocina, insiste, es esencialmente comida. Aunque su trabajo implica creatividad y técnica, no debe confundirse con ser un artista que simplemente expone conceptos en un lienzo. No se trata de un museo en el que se exhiben platos, sino una práctica cuyo objetivo primordial es alimentar. El equilibrio entre la parte técnica y la capacidad de tocar emocionalmente a todos los comensales es lo que define su trabajo. Por esto, es fundamental mantenerse conectado con el mundo real y con los clientes, reconociendo que, a pesar de la aspiración de trascender, el propósito final sigue siendo proporcionar una experiencia culinaria significativa. «Para inspirar, comunicar y transmitir emociones».

Su evolución como cocinero ha sido también un viaje de autodescubrimiento. «Hasta este momento, mi trabajo era interpretar la esencia de otro restaurante, Central,



“ La juventud es una etapa en la que, si cuentas con los recursos necesarios, como educación, experiencia y apoyo, puedes lograr grandes cosas”

que no es necesariamente mío. En Japón, el enfoque ha evolucionado a algo mucho más personal». Ahora, el día a día para este joven chef se trata de encontrar su voz propia, adaptando su cocina a la cultura japonesa mientras explora nuevas formas de expresión culinaria.

Dos son sus grandes influencias: «Virgilio Martínez, que ha sido mi mayor mentor; también mis padres han sido clave. Mi papá me enseñó la importancia del trabajo duro y la disciplina, mientras que mi mamá, quien es diseñadora de moda, me inculcó el amor por lo creativo. Esa mezcla de valores es lo que soy».

Este equilibrio entre creatividad y disciplina se refleja en su carácter. «Soy obsesivo, perfeccionista», admite, consciente de que estas cualidades pueden ser tanto una fortaleza como una debilidad. No obstante, insiste en que su verdadera pasión radica en la creatividad. «Mi ideal de felicidad es seguir trabajando de manera creativa por muchos años». La cocina no es solo un oficio, sino una forma de vida que cuida. «Ser cocinero es una profesión de alto rendimiento. Trabajamos quince horas diarias y tienes que estar pendiente de la mente, porque es un órgano más del cuerpo, y le tienes que dar mucha importancia».

En su escaso tiempo libre sueña con mejorar habilidades que complementen su trabajo. «Me gustaría pintar mejor. Cuando quiero explicar lo que tengo en la cabeza y no tengo tiempo para cocinar un plato, me gustaría poder pintarlo y guardarlo o enmarcarlo». En la cocina es donde encuentra la mejor forma de expresarse, un espacio donde los conceptos abstractos se transforman en platos que se disfrutan y, eventualmente, desaparecen. En este proceso, late la figura del maestro Joan Miró, pintor que marcó su infancia, y que sigue siendo su mayor inspiración. «Al hablar de pintores, siempre vuelvo a él».

EL RETORNO A LAS RAÍCES

La idea de inspirar a las nuevas generaciones es esencial para Santiago Fernández Saín. En Japón –cuenta– no es común ver a los jóvenes liderando proyectos, ya que se valora mucho la experiencia que tengan, antes de que sean considerados con el potencial suficiente para tomar grandes decisiones. Es habitual, por ejemplo, conseguir cocineros que pasan diez o veinte años como ayudantes antes de asumir roles de mayor responsabilidad. En cambio, destaca que, en otras culturas, como «la nuestra», hay mayor proactividad y empoderamiento; no se considera que la juventud sea un impedimento para liderar o emprender.

Es por ello que su mensaje se centra en el hecho de que no hay que temerle a ser bueno en algo o a ser diferente. Es importante aprovechar los cimientos y, sobre todo, no posponer los sueños por temor o inseguridad. «Si ya sabes lo que te gusta, empieza a hacerlo de inmediato y trabaja en ello. Ser joven no te impide hacer nada ni alcanzar tus metas. La juventud es una etapa en la que, si cuentas con los recursos necesarios, como educación, experiencia y apoyo, puedes lograr grandes cosas».



En su caso –apunta– no podría haberlo hecho sin el apoyo de un grupo de personas en Japón, sin el conocimiento acumulado a lo largo de los años y sin la educación que sus padres le dieron. «Tener una base sólida es importante, lo crucial es no dejarse llevar por el miedo. Mucha gente espera el “momento perfecto”, porque piensan que a los treinta y cinco será mejor abrir un restaurante. ¿Para qué esperar? No entiendo qué están esperando. Si alguien como yo pudo hacerlo, estando en un país ajeno y enfrentando una cultura diferente, ¿qué me impide avanzar? ¿Qué te está frenando a ti?».

Recientemente estuvo de visita por Venezuela, y durante su estancia brindó una charla en la que insistió en que el público estuviera compuesto principalmente por jóvenes, pues lo que le importaba era llegar a ellos, para que pudieran ver en él un modelo de éxito. Quería que entendieran que, también venezolano que había enfrentado problemas similares, su historia podría ser relevante. El abrirse camino desde los diecisiete años y vivir independientemente, sin su familia, son experiencias que, según su opinión, podrían resonar en la mente de un joven cocinero que esté comenzando su andar. «Si tienen un sueño, no deberían pensarlo demasiado; si lo que quieren es salir adelante, ya sea en el extranjero o en su propio país, deben actuar y no quedarse esperando».

Venezuela, a sus ojos, es un país que cambia demasiado rápido. Al reflexionar sobre su estancia, lo que más le impactó fue la vida que percibió, la manera en que la gente afronta la realidad actual. «Me sorprendió ver que, a pesar de las dificultades, encontré en las personas un espíritu de resiliencia. Noté una especie de determinación en la gente, que no dejaba que las condiciones del país, las noticias o el gobierno definieran su vida».

Al encontrarse profundamente conectado con su tierra natal, su meta siempre ha sido regresar. «A veces me critican por trabajar fuera y dar todo por otros restaurantes, pero mi verdadera finalidad es regresar», detalla. Su aspiración es convertirse en un portavoz de la gastronomía y, por tanto, de la cultura venezolana.

“ Quiero mostrar lo que he aprendido afuera y aplicarlo para elevar la gastronomía venezolana ”

«Quiero mostrar lo que he aprendido afuera y aplicarlo para elevar la gastronomía venezolana y comunicarlo de manera efectiva». Goza de la certeza de que su regreso no será solo un retorno, sino una celebración y homenaje a sus raíces. «Estoy decidido a darlo todo por mi tierra. El futuro es prometedor, y estoy listo para contribuir a que Venezuela brille en el escenario global».

Un sueño que se traduce en una postal de la infancia: Santiago, sentado en la playa junto a su familia, con el sonido de las olas acompañando el ritual de comer ostras, frescas y saladas, como en aquellos días de su niñez. Quizás, en su regreso, pasado y presente logren fundirse, transformando estas memorias en una realidad, además de tejer un puente entre el hombre que es hoy y el niño que nunca dejó de ser. Al regresar, el sabor de las ostras le recordará que la esencia de quienes somos siempre permanece, a pesar del paso del tiempo.



PLATOS DE AUTOR



Coral marino



Amazonia



Agua fresca

Costa desértica





— 1996 —

Santiago Fernández Marciano

«Me gusta contar historias»

Digno representante de su generación, este joven y talentoso chef caraqueño nacido en 1996, sin saberlo, comenzó su carrera culinaria en la incipiente infancia recibiendo elogios en el seno de una familia donde la mesa es un portaaviones para prodigar afectos. Egresado del Instituto Culinario de Caracas (ICC), su estilo en la cocina se fundamenta en la calidad del producto y en una efusiva creatividad que toma la tradición como base. Lo suyo es brindar una experiencia, un deleite a los sentidos. A través de lecturas con referentes claves y un trabajo tesonero, la sofisticación es la mejor carta de presentación del actual chef de Atrio, en El Hatillo

@santiagoofernandez

 Ángela Orúa

 Gabriel Añez

El *casting* de cocineros que se encuentran en el presente libro lo conforma una pléyade de consagrados, en algunos casos, con restaurantes que tienen una que otra estrella Michelin y, en otros, como el presente capítulo de Santiago Fernández Marcano, de los que coquetean con un futuro promisorio.

Egresado del Instituto Culinario de Caracas (ICC), se formó para ser cocinero profesional. Fue la carrera que escogió sin titubeos con clarividente vocación.

Existe una foto iniciática donde aparece decorando una ensalada de frutas a la temprana edad de siete años. Apenas un pichón, sorprendía a sus padres llevándoles el desayuno a la cama. Su hermano mayor, Mauricio, atestigua que desde siempre le ha encantado preparar platillos para deleite de los demás. Dice Santiago: «Era un chiquillo atraído por el desempeño de los adultos en la cocina. Sobre todo, mi papá, quien se concentraba en los quehaceres y veía que aquello era como el preámbulo de una fiesta».

Santiago es un muchacho imperturbable, de carácter reservado y tranquilo, más bien introvertido, superlativamente detallista.

El bisoño cocinero siente que ahora es cuando le faltan quemaduras de sartenes y kilometraje de ollas. Dice que los chefs reconocidos del patio local le llevan al menos diez años de edad. Va por la vida a su tiempo, ensimismado. De entrar al *hall* de la fama será por añadidura, tema que lo tiene sin cuidado. Ahora es cuando le hace falta foguearse y la prisa no le quita el sueño.



La curiosidad de su estómago clama conocer los sabores del terruño por la sencilla razón de que nació en Venezuela (Caracas, 13 de septiembre de 1996). Explica que la identidad de una persona está vinculada estrechamente con lo que se alimenta. Pensamiento alineado al filósofo alemán Ludwig Feuerbach, quien acuñó la sabia frase «eres lo que comes» y, según Santiago, las apetencias básicas o esos antojos irrefrenables que brotan desde lo más profundo del inconsciente definen «de dónde eres».

Con lógica científica busca entender el *know-how* de los alimentos autóctonos y cuando la oportunidad se presenta la aprovecha. Va a la fuente; es decir, aprende de aquellas personas que hacen productos artesanales como el papelón o el casabe. Conocer la química de los alimentos le azuza la inventiva. «Es un gozo observar de cerca a los artesanos haciendo con pericia lo que saben hacer desde tiempos inmemoriales».

Aun cuando su alma mater fue el ICC, Santiago hereda el legado de una corriente que lo antecede, la cual ha creado un clima propicio para enaltecer el oficio y apreciar con entusiasmo nuestra culinaria; sin embargo, la gastronomía local, aquella elevada de nivel, sufre los embates de una oleada de comida rápida (hamburguesas, pizzas, frituras, farináceos), el furor por la cocina italiana, japonesa y panasiática, sumada a la tendencia, *in crescendo*, de lo saludable.

No han sido pocos los esfuerzos de encumbrar la cocina local que empezó cuando se inauguró Dama Antañona en el corazón del centro, a pocos metros de la casa donde nació Simón Bolívar. Son numerosos los restaurantes de altura excepcional que no han podido subsistir por la falta de comensales. Un fenómeno que atestigua que el coterráneo cuando acude a la mesa pública se inclina por lo foráneo, una verdad que, a ratos, incomoda, duélale a quien le duela. Es un axioma que «el mejor pabellón se come en casa».

Ameritan reconocimiento la gran labor del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) fundado en 1998 por el profesor e historiador José Rafael Lovera, instituto que forjó cocineros de calidad con una sólida formación en cocina clásica, pero con énfasis en gastronomía criolla, donde los estudiantes debían aprender otras disciplinas como historia, literatura, geografía, sociología, antropología, etiqueta y protocolo, además de nutrición y técnicas de cocina. El CEGA ha sido un semillero de cocineros ilustrados tales como Franz Conde, Néstor Acuña, José Luis Morales y Víctor Moreno, entre otros.



Macuro

“Es un gozo observar de cerca a los artesanos haciendo con pericia lo que mejor saben hacer desde tiempos inmemoriales”

Los alumnos egresados del CEGA desde la década de los 90 son actualmente respetados profesionales de la cocina, que dan lo mejor de sí, que saben interpretar la historia en un plato y, por ende, tener la autoridad y capacidad de servirlo en cualquier mesa foránea.

Helena Ibarra creó el Centro de Gastronomía y Salud Cocido a Mano en 1999 con fines pedagógicos, es autora de libros exquisitos que ofrecen reinterpretaciones de un recetario con acento local. Tuvo también un par de restaurantes excepcionales enfocados en el acervo culinario nacional, uno homónimo en Paseo Las Mercedes y otro llamado Palms en el Hotel Altamira Suites, que claudicaron lamentablemente.

Siguiendo esa tendencia surgió el ICC donde se formó Santiago Fernández Marcano. El 2003 abrió puertas bajo la batuta del tándem Héctor Romero y Sumito Estévez (ambos premios Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de Gastronomía). En particular este último fue punta de lanza por ser el más mediático del gremio con un rosario de restaurantes en su haber, catapultando la proverbial imagen de dicho instituto.

Se multiplicaron las escuelas como esporas por la alta demanda; actualmente, las plazas han diezmado. Debido a la diáspora muchos de los jóvenes aspirantes se han ido, un fenómeno que no afecta el hecho de que ser cocinero o simplemente saber cocinar sea considerado algo *cool*.

Los medios de comunicación le fueron dando cada vez más importancia al oficio, un fenómeno mundial. Aparecieron revistas especializadas como *Cocina y Vino*; *Zona Gourmet Magazine*; *Bienmesabe*; guías de restaurantes; programas de TV; festivales con chefs de renombre extranjero; ferias de comida y un Salón Internacional de Gastronomía. *Boom* venido a menos por falta de patrocinadores y la merma en la inversión publicitaria. Ello es reflejo de la disfunción de una economía marcada por la alta inflación y por la escasez en todos los sentidos debido a la caída de la producción.

El periodismo gastronómico tuvo –y tiene– figuras relevantes como Ben Amí Fihman, Pedro Espinoza (+), Alberto Soria, Jacqueline Goldberg, Miro Popic, Rosanna Di Turi (+), Sasha Correa, Alberto Veloz, Ligia Velásquez, Rubén Darío Rojas, Adriana Gibbs, Giuliana Chiappe y Vanessa Rolfini, entre otros. En los últimos años con el auge de las redes sociales y YouTube abundan *influencers* de todo cuño con diversidad de enfoques que van de lo sublime a lo ridículo.

Volviendo a Santiago, ese marco referencial sirve para entender la realidad sociohistórica que le ha tocado vivir.



“ Era un chiquillo atraído por el desempeño de los adultos en la cocina. Sobre todo, mi papá, quien se concentraba en los quehaceres, y veía que aquello era el como el preámbulo de una fiesta”

Lacónico y taciturno prefiere permanecer detrás de los fogones. Se conforma con otear el comedor tras las sombras y observar discretamente la cara del comensal para ahorrarle lisonjas que puedan ser falsas o exageradas. Obviamente, busca la aprobación mas no así flashes o vítores. «Hay mucho ego en este oficio», admite Santiago. En el fondo, hablar acerca de sí mismo lo saca de su zona de confort. Aclara que tiene una vida corta, normal, sin mucho que contar.

De mirada diáfana, temperamento sosegado, cuando se expresa, la cadencia y el tono de su voz parecen agua cristalina. Quizá si se hubiese criado en Japón habría sido un monje zen. Ama contemplar los bonsáis que tiene en casa, así como cuidar el resto de las plantas que mima con celo, una actividad que lo relaja.

Como buen signo Virgo tiene espíritu crítico, le gusta la precisión, es reservado. También es lógico, metódico y aplicado, le gusta aprender y es capaz de analizar las situaciones más complejas con claridad pasmosa.

SALIR DE LA CRISÁLIDA, SÍ PORQUE SÍ

De golpe y porrazo renuncia el chef que laboraba en el restaurante Atrio (El Hatillo, Caracas). Los propietarios del establecimiento, Armando Sánchez Lovera y Olga Palau, se llevaron las manos a la cabeza. ¿Ahora qué?

Se abre la vacante. Buscar a alguien que se ajuste a los requerimientos del *fine dining*, especializado en cocina moderna venezolana, es cuesta arriba. Es más fácil tirar una botella al mar pidiendo auxilio que conseguir avezados candidatos.

Atrio se define como una cocina de autor donde convergen la imaginación y la vanguardia en aras de una experiencia seductora para los sentidos.

El punto de partida es la excelencia de ingredientes locales, el uso de técnicas clásicas francesas con cierto guiño de la gastronomía de avanzada española (verbigracia: echar mano de la tecnología 3D para hacer moldes fuera de serie). Se trata de una apuesta ambiciosa, de altura, impecablemente ejecutada.

La dupla de empresarios Sánchez y Palau le hacen SOS a Carlos García, chef y amigo, quien les señala, juiciosamente, a Santiago Fernández como un individuo de gran potencial. La receptividad para contratar sus buenos oficios fue inmediata. Él había participado en la primera brigada desde el día que Atrio abrió sus puertas el 25 de febrero de 2021.

Conocían la meticulosidad de su trabajo donde se desempeñó como cocinero de línea caliente y primer cocinero. ¡Eureka!





Bosque tropical

Queda claro que se trata de alta cocina venezolana. Solo una élite puede apreciar lo que allí se cuece. Es un restaurante que, de haber expatriados, ejecutivos de multinacionales o individuos con billetera solvente, sería el escenario ideal para ver y dejarse ver.

A Santiago la oportunidad de ser la cabeza de Atrio lo tomó por sorpresa. Experimentó en carne propia el soliloquio de Hamlet, príncipe de Dinamarca: «Ser o no ser, esa es la cuestión», frase que representa la pregunta esencial de la experiencia humana frente a las tensiones que se producen entre la voluntad y la realidad.

Pasar a ocupar el cargo de chef fue una prueba de fuego, la erupción de un volcán, el revolcón de un tsunami. Un reto con el impacto de un choque inesperado. Acepta. Entra por la puerta grande. Tenía las condiciones, pero él no lo sabía. Quizá, no se lo creía.

Los astros se alinearon. Por esos días Santiago desarrolló una ensalada, de gran significado en su carrera porque le dio seguridad. A todos dejó boquiabiertos. Bautizada «bosque tropical», es la reinterpretación de la típica ensalada de aguacate, tomate y palmito, ubicua en los comederos del país. Se inspiró en el parque Henri Pittier. A simple vista, luce cual tupido bosque, reina la clorofila, efecto creado por los *microgreens*. El palmito braseado hace las veces de un tronco relleno de aguacate rodeado de tomates que parecen piedras y musgo, lleva una que otra florecilla de hinojo y un bachaco culón. La vinagreta es de mucílago y nibs de cacao. Un espectáculo visual irresistible, sorprendente en boca.

Ungido como el nuevo jefe de Atrio no hubo vuelta atrás.

AQUÍ NO HAY RECETAS, SE SUFRE Y SE GOZA

La alta cocina nunca habría llegado a ser tan alta sin ser primero cocina. Para hacer una buena cocina moderna, primero necesitas un criterio sólido y eso es imprescindible. La creatividad siempre tiene un fundamento en la tradición. Comenta Olga Palau que Santiago es una persona que sabe escuchar. Se reunieron para hacer tormentas de ideas. Concibieron platos nuevos partiendo de los insumos que colman la despensa de Atrio, ingredientes frescos, valiosos, de nuestra biodiversidad definida por la disponibilidad estacional.

Algunos ejemplos son los frutos amazónicos tales como la manaca o açai; pulpa de copoazú; limón-mandarina; túpiro y pijiguo; tubérculos como el mapuey morado y el yarake (fermento de yuca); insectos como la hormiga limonera y el bachaco culón.

Como dato curioso el repertorio incluye un polizonte interesante: el pez león, originario de los océanos Índico y Pacífico que llegó al Caribe, accidentalmente, para convertirse en plaga, cuya carne es una finura.

Así las cosas, Atrio y Santiago se fusionan. Hay sabor a terruño revisitado. Pasado, presente y futuro se dan la mano.

Parafraseando al chef Andoni Luis Aduriz: «Entre lo conocido y lo desconocido hay siempre un espacio por conquistar que se va desplazando y nos hace progresar». Santiago se sentó a meditar. Tras ensayo y error logró concebir multisápidas propuestas que parecieran arrancar de cero, trazó las pinceladas de un complejo lienzo comestible.

El punto de inflexión en Atrio es la narrativa de los platos. Cada uno es un universo en sí mismo. Santiago afirma: «Me gusta contar historias», razón fundamental para sentirse a sus anchas en ese local.

Como si fuese un hechizo el saber con el sabor comulgan indivisibles en cada bocado. Partiendo de las directrices de los dueños, Santiago transforma ideas en expresiones comestibles. Llámese la inspiración de un poema, un cuadro, una pieza musical, un enclave geográfico. «Con los dueños del restaurante Atrio me llevo muy bien porque son personas respetuosas y hablamos el mismo idioma».

Hay búsqueda de la armonía, de las exactitudes, del equilibrio. Hay medida, salivación, meditación profunda y un elegante toque de solapado exhibicionismo, puesto que se busca sorprender al comensal.

La estética juega un rol crucial porque con la vista también se come. Santiago es buen dibujante, así que presentó bocetos minimalistas, monocromáticos, arquitectónicos: del inanimado papel los alimentos saltaron a cobrar vida en la fina vajilla.

Al momento de escribir el presente texto Santiago ha llevado a cabo en Atrio tres temporadas, es decir, cambios completos del menú, más un trío de festivales (español, italiano y francés) en colaboración con los chefs invitados Beto Puerta y Jaime Rodríguez de los restaurantes SantoBokado (Caracas) y Celele (Cartagena/Colombia), respectivamente.

Al describir los menús se puede leer una apuesta emotiva y auténtica, una exuberancia de posibilidades con una cornucopia de ingredientes endémicos aún por explorar. Abre una rendija a la reinención del país posible.



“Con los dueños del restaurante Atrio me llevo muy bien porque son personas respetuosas y hablamos el mismo idioma”



Palo de lluvia

¿A QUÉ SABE SU COMIDA?

Toca hacer un ejercicio de imaginación. ¡Papilas, temblad!

El taco de morcilla carupanera se presenta con un par de tortillas de mapuey morado amazónico, *mousse* de morcilla carupanera, pico de gallo y puré de piñas rostizadas.

El *steak tartar* es una porción de lomito crudo, finamente troceado, mayonesa de olivas, semillas de amaranto, bachacos culones y crujiente de ocumo.

Paraguachoa es un filete de medregal bañado en salsa de ají margariteño, puré de plátano pintón, capuchinas (*nasturtiums* en hojas comestibles) y eneldo.

Choroní emula la carcasa de un coco hecho de chocolate marca Franceschi, relleno de cinco texturas de coco: crema bávara, *mousse*, bizcocho borracho, sorbete y falso caviar sobre una cama de harina de merey; en el top la flor de sauco.

Palo de lluvia es la fruta de limón mandarina, pijiguo y hormigas limoneras. Valga la acotación, se inspiró en el instrumento que reproduce el sonido de la lluvia que en boca es una sutil explosión.

«QUIERO HACER COSAS ASÍ»

Santiago pertenece a la generación Z. Es nativo digital; sin embargo, usa la tecnología cuando es necesario sin ser un adicto como el resto de sus pares. El celular es una herramienta útil. Punto. Le parece de mal gusto colocar el aparato sobre la mesa a la hora de comer. «Las personas parecen estar más cercanas cuando hablan por teléfono que estando al lado del otro».

Poco asiduo al cine y nulo seguidor de las populares series por *streaming*, cuenta que la excepción ha sido Chef's Table, cuya primera temporada devoró con fruición, aunque fue perdiendo el interés en las posteriores entregas puesto que la calidad fue decayendo.

La naturaleza lo dotó con una destreza manual inusual que ha repotenciado. Los diez habilidosos dedos de Santiago parecen amaestrados por el arte del origami (o papiroflexia, conjunto de técnicas para el doblado del papel). Una virtud al momento de emplatar que hace con precisión de relojero.

De habérselo propuesto sería un gran concertista de cualquier instrumento de cuerda, de piano, quizá. A decir verdad, la música nunca lo tentó. Más que el sentido del oído, la lengua es su batuta y el olfato, la brújula que guía su intuición.

Amante de la naturaleza, le gusta pintarla. Tomó en su infancia un curso de pintura, una de sus materias favoritas y pasatiempo que cultiva en soledad.

Se tilda de afortunado por la época que le tocó vivir. La zona de trabajo dejó de ser un campo de batalla salpimentado de vejámenes, improperios y alaridos, caricaturizado en el programa Hell's Kitchen, concurso de telerealidad de origen británico conducido por el famoso Gordon Ramsay.

La labor de los medios puso en valor una profesión antes denostada y esto es positivo. Ha dignificado la vida de los cocineros cuando ser cocinero en el pasado no era para nada glamoroso.

En los trabajos desempeñados, Santiago admite que ha sostenido una relación de empatía con sus empleadores. Colaboró a destajo con una empresa de *catering* a los dieciocho años friendo tequeños y armando pinchos; pasó un tiempo corto en el restaurante Leal by JAC; fue *sous-chef* de Anne Mayorca en el Club La Lagunita; trabajó en eventos puntuales de Moving Table (*dark kitchen*), y en Atrio alcanzó el más alto cargo donde ha permanecido por más de dos años invicto.

El chef José Antonio Casanova fue su profesor de tesis en el ICC e hizo la pasantía en Leal by JAC donde rebanó *carpaccio* y peló camarones. Fue una experiencia corta pero contundente. Al chef de marras lo describe como perfeccionista, estricto y poco flexible.

«Cuando Casanova tuvo el restaurante Malva y probé la lengua con puré de merey, un plato muy nuestro en vías de extinción, me dije: quiero hacer cosas así».

Del año que pasó con Santiago la chef Anne Mayorca, ella cuenta que era un muchacho estudioso, curioso y disciplinado. «Pese a su juventud llegó con una buena formación». La comida en Casa Club era tradicional, sin muchas complicaciones, donde se sintió como pez en el agua. Según Mayorca, su mayor aprendizaje fue respetar la jerarquía, atributo indispensable para una buena coreografía en el servicio de manera que la operatividad salga bien.





“Trabajar con tanta presión me desequilibra, un hecho que he ido aprendiendo a controlar porque no va con mi naturaleza”

CASOS Y COSAS DE LA VIDA ÍNTIMA

Antonio Fernández Chirinos, empresario, fotógrafo y arquitecto, de ascendencia gallega y carupanera es el padre de dos muchachos, Mauricio (veintiocho años) y Santiago (veintisiete años). Autodidacta en la gerencia de alimentos, hace un par de décadas fundó Mariess, venta de comida por peso que llegó a tener media docena de locales diseminados por la capital.

Sin proponérselo, el papá de Santiago ejerció una influencia contundente en el benjamín que cuando aún era un imberbe merodeaba curioso las hornillas. «Le gustaban los sabores diferentes, olía las especias, aprendía de *motu proprio* a distinguirlas. Para los cumpleaños se fajaba decorando platillos como la ensalada de atún. Solía hacer fondant de chocolate, el postre favorito de todos».

Por otro lado, la madre del protagonista de esta crónica, Astrid Marcano, quien tuvo un alto cargo ejecutivo en L'Oréal, hasta que montó una tienda donde vende ropa de yoga, siempre vio con buenos ojos que Santiago tomase los bártulos. Y es que ella también es una aficionada de los fogones. Dicen que su pastel de polvorosa es mundial. Otra cómplice es Belinda Marcano, la tía que cocina de muerte lenta.

Para Santiago los momentos estelares en familia siempre han tenido como epicentro la mesa y la sobremesa. Cualquier excusa siempre ha sido y sigue siendo buena para poner el mantel en su santo lugar.

Salir para conocer otras latitudes siempre ha sido con la familia. Frecuentaba Margarita porque allá se cuenta con un refugio de verano. Las veces que ha viajado a Estados Unidos la excusa era visitar a unos tíos trashumantes que han recorrido Texas, Nueva Jersey y Miami, lugares donde se ha reunido la tribu.

Inolvidable resultó un viaje de turismo gastronómico en familia por Perú y Argentina. En Ushuaia comió por primera vez un succulento centollo, incluidos los líquidos de la cabeza.

Recuerda que cuando el *pater familias* hacía paella era un jolgorio. La minuciosidad y cantidad de pasos de tan compleja elaboración era algo que dejaba atónito a Santiaguito. Notaba que la compensación de tan arduo esfuerzo para su papá era la satisfacción de cuantos saboreasen con deleite su plato, ni se diga repetir.

Así las cosas, la paella es el platillo favorito de Santiago por encima de cualquier otro al momento de compartir con los seres queridos. Es su equivalente a la magdalena de Proust, ya que recrea un momento pletórico de placer.

También es muy dado a cocinar en casa para los amigos. No es *habitué* de salir a comer por fuera.

¿Qué alimentos no le gustan? Evita a toda costa las texturas sebáceas como los sesos, las chinchurrias y vísceras en general.

A modo de anécdota cuenta que, cuando estaba estrenándose como chef en Atrio, sus progenitores junto con Marion, su novia desde hace ocho años, hicieron la reservación para ir a comer y fue el día de mayor tensión de su vida. Transpiró a mares y los latidos de su corazón parecían un deportivo Fórmula 1 a toda mecha. «Jamás había estado tan nervioso, mi papá es sibarita. Trabajar con tanta presión me desequilibra, un hecho que he ido aprendiendo a controlar porque no va con mi naturaleza».

Exalta la importancia de sentirse tranquilo, un hecho indivisible del bienestar de los suyos, entre los que ocupa un sitial preferencial su prometida, así como las mascotas felinas.

Anhela tener un trabajo que le permita capitalizar lo suficiente para obtener recursos que subsidien, sin apremios, las cuentas por pagar y así poder imbuirse de lleno en la cocina. Lograr la holgura financiera le permitiría alcanzar el nirvana con el delantal puesto.

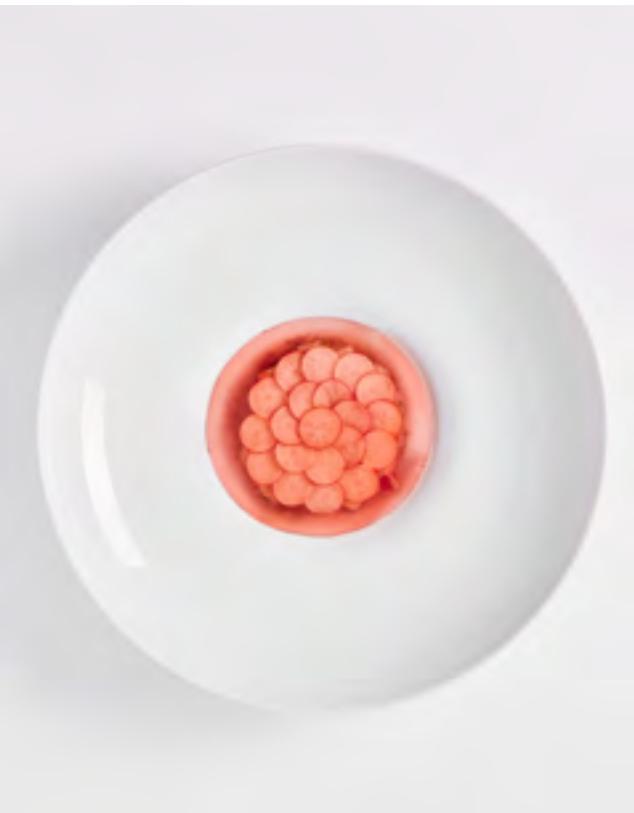
Cuando los Fernández vivieron en San Bernardino, Santiago estudió hasta tercer grado en el Colegio La Salle. Una vez que se mudaron a La Trinidad, completó el ciclo escolar en El Peñón. «Nunca fui un estudiante sobresaliente, más bien un poco flojo, en reiteradas ocasiones fui a reparación. Me interesaba más pintar o hacer deporte. Desde siempre practiqué fútbol, hasta que una lesión importante me sacó del campo de juego».

Obtenido el título de bachiller a los diecisiete años tomó un año sabático para aprender inglés. Destetado del nido, se instaló en un pueblo ubicado a las afueras de Nueva York llamado Tarrytown. Se inscribió en EF Education First, empresa de enseñanza internacional de idiomas en el extranjero.

Por primera vez tomó las riendas de sus finanzas. Fue una época de cofradía, salidas y rumba sin caer en los excesos. «El peor vicio que alguna vez tuve fue fumar. Cada vez que podía durante los fines de semana disfruté de la vibrante Manhattan».

A Nueva York anhela regresar. Esta vez en plan explorador para ir al restaurante de fama indiscutible Eleven Madison Park, un lugar de culto para sibaritas que pueden permitirse el lujo de pagar una cuenta onerosa.





Crudo en reducción de té de jamaica

LOS REFERENTES INDISPENSABLES

De los connacionales admira a Héctor Romero, de quien le gustaría ser discípulo para aprender de su sapiencia y habilidad para cocinar platos regionales. Según el profesor universitario e investigador gastronómico Rafael Cartay, en los veintitrés estados que componen administrativamente el país hay más de mil preparaciones inventariadas. ¿Cuántas están vigentes? Ello amerita disertación aparte.

Respeto el trabajo tesonero de su tocayo Santiago Fernández Saín del restaurant MAZ, que ha logrado la proeza de sobresalir en Tokio con dos estrellas Michelin, y Ricardo Chaneton, copropietario del restaurante MONO en Hong Kong que ha obtenido una estrella de la mencionada guía.

De las luminarias de España, llama su atención Ángel León del restaurante Aponiente, ubicado en Cádiz, un genio de los mares que crea bocados insólitos como extraordinarios y Andoni Luis Aduriz, cuyo libro *Mugaritz. Puntos de fuga* le brindó una nueva mirada del oficio, pues lanza el perturbador reto de transformar realidades en relatos comestibles, no tanto de sabores como de significados.

Su mayor desafío es generar una propuesta de valor, conocer muy bien los productos y darles el mejor uso posible, que la propuesta sea viable en cuanto a costos, que sea rentable y tener un personal motivado, entre otras cosas. Obviamente, le gustaría tener su propio restaurante y lo más probable es que se abocaría a productos del mar.

¿A dónde apunta Santiago? El tiempo lo dirá. «Soy muy inconforme. No he llegado a donde quiero llegar. La constancia es lo que te lleva al éxito».

“ Entre lo conocido y lo desconocido hay siempre un espacio por conquistar que se va desplazando y nos hace progresar”



PLATOS DE AUTOR



Asado negro

Choroní





Paraguachoa

Taco de morcilla





— 1996 —

Tomás Abenante

«El fuego de darlo todo»

Nació el 17 de marzo de 1996 y, como tantos venezolanos de talento excepcional, es oriundo de Barquisimeto. Hijo de padres restauradores, creció entre fogones antes de estudiar en el Instituto Culinario de Caracas. Vive en Dinamarca desde 2015. Su carrera se ha forjado al calor de intensas jornadas de trabajo enriquecidas por la pasión de aprender. Actualmente, es chef de Les Trois Cochons, un restaurante francés de tipo bistró en la capital danesa

@abenantetomas

 Cristina Raffalli

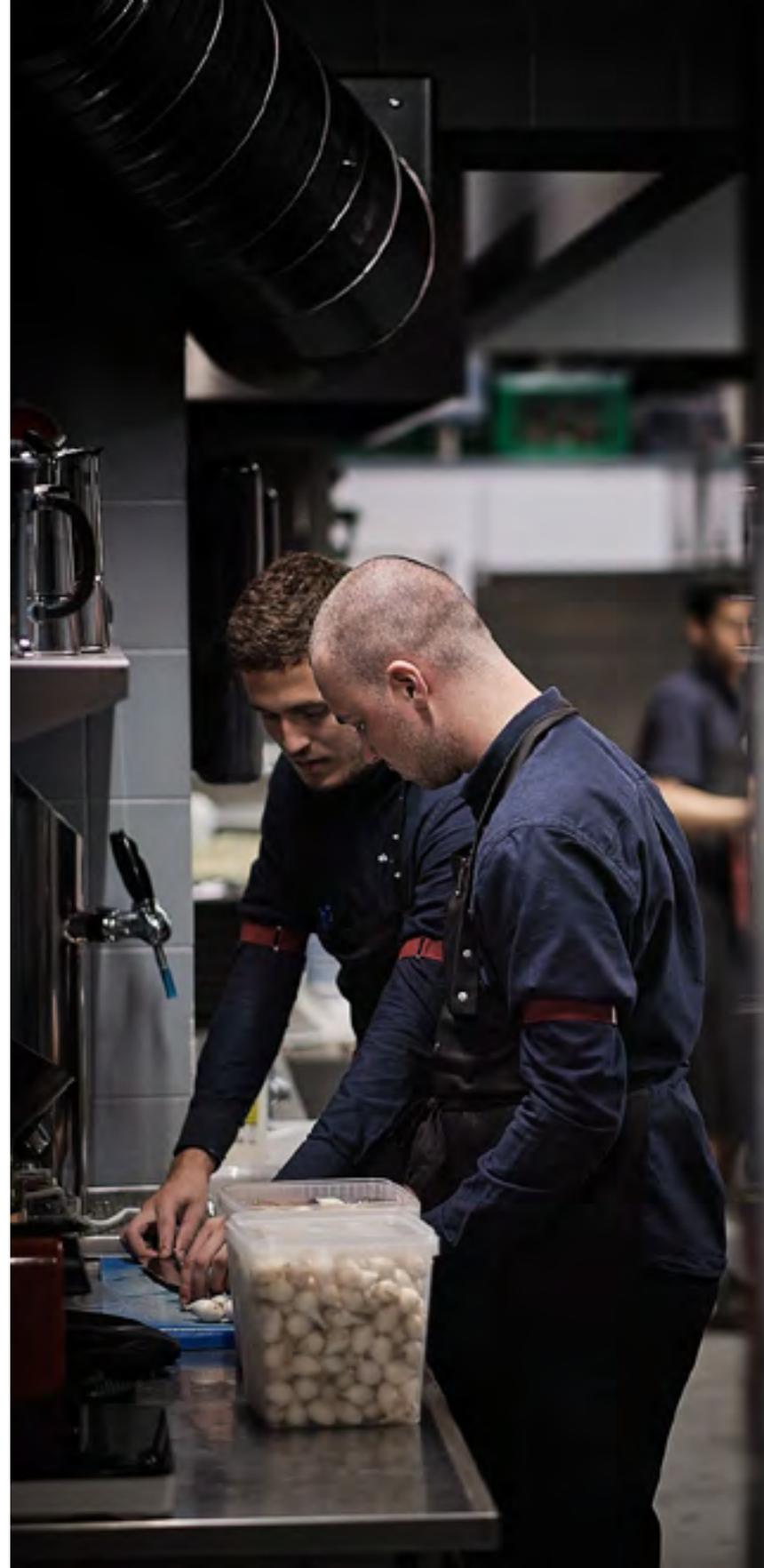
 A.Terre, Cofoco y Marchal

Tomás sonríe. Con sus dedos índice y pulgar, ambas manos forman pinzas que corrigen, cada cierto tiempo, la caída de los hombros de su franela. El gesto lo acompaña a lo largo de toda la entrevista. Acaso en ese movimiento tan suyo se filtra el cuidado del detalle, el toque prescindible que, no por serlo, deja de hacer la diferencia entre lo bueno y lo excepcional.

La conversación en la que va a contar su vida no estará perfumada con especias exóticas, no será flambeada ni montada a punto de nieve. A medida que recuerda, se hará evidente que la voz de Tomás escapa a toda seducción del ego. Su palabra, libre y desenfadada, no conoce tiranías interiores. Resultará, inclusive, cuesta arriba obtener de él la pista de alguna victoria donde se reconozca. Menos de diez años de carrera fulgurante en Dinamarca, adonde llegó al final de su adolescencia, sin siquiera hablar inglés, no han bastado para que la vanidad lo tienta.

Es hijo de Francisco Abenante y de Carmela Carpentieri y hermano menor de Claudia, nacida diez años antes, de un primer matrimonio de su madre.

La familia se dedicaba a la restauración cuando él era niño. De la cocina vienen sus primeros recuerdos. Ahí se fusionaron la llegada de la escuela y los abrazos; los cumpleaños y las tareas escolares; el goce y las obligaciones. Siempre le gustó la profesión de sus padres y, en cierto modo, hacía suyos los gestos que la expresaban: «Me gustaba ayudar a mi mamá. Siempre me echan broma en la casa porque me la pasaba todo el día con una cuchara, un tobo de agua, en la cocina o regando las matas... Pero creo que mi mayor influencia antes de ser profesional viene de que siempre quería estar en El Círculo, el restaurante de mis padres en Barquisimeto, viendo trabajar a mi papá y a mi mamá, que son mi mayor ejemplo».



La familia desarrollaba sus dinámicas en torno al trabajo y cada uno participaba de manera natural en lo que fuera necesario. Así, cuando Claudia ya era adolescente, se convertiría en un gran apoyo: «Como mis padres trabajaban tanto, mi hermana se encargaba de mí, cambiando pañales, dándome el tetero... Siempre hay esas historias cómicas en las que mi mamá “se perdía” en el restaurante y cuando se daba cuenta, ya mi hermana me tenía cambiado, con el tetero, comido, dormido. Mi hermana me ha apoyado siempre, en todas las decisiones que he tomado. Es como mi mentora, por la edad que me lleva. La admiro y la quiero mucho».

La cantidad de horas que sus padres dedicaban al trabajo nunca fue, para él, motivo de lamentaciones. Jamás se sintió solo ni carente de afecto: «Recuerdo estar desde chiquito jugando con los cocineros o con los mesoneros. Era emocionante: me consentían, me cocinaban lo que yo quisiera. Tengo grandes amistades que nacieron ahí».



VARIOS FUEGOS

Cada palabra de Tomás sabe a familia. La presencia de los padres es fuerza de gravedad en todo lo que cuenta, tanto al hablar de sí mismo como de la forma en que concibe y desarrolla su carrera: «Mi padre es mi principal influencia en lo profesional. Y mi mamá es la persona que cocinó durante la mayor parte de mi infancia y adolescencia. La influencia que ella tiene en mí, no solo en lo que se refiere a la comida, es su ejemplo: es una persona muy dedicada, muy trabajadora. Lo que tengo yo de *workaholic*, de querer siempre trabajar, esforzarme y exigirme a mí mismo, viene de ella. Cuando era niño y cuando era adolescente, recuerdo que mi mamá pegaba del aire acondicionado del carro una lista con todas las tareas que tenía que hacer, proveedores, compras... Ella se encargaba de todo en el restaurante, pero además en la casa. Al llegar del colegio nos preparaba el almuerzo y luego a recoger, a limpiar, a ver que hiciéramos la tarea... Y de nuevo al restaurante. Lo trabajadora que es, su consistencia, ha sido un ejemplo muy grande para mí. Además, es una persona muy dulce y comprensiva. Mi mamá es de familia italiana, y eso me ha marcado mucho en lo que se refiere a la comida de casa, el *comfort food*. Hoy en día ella sigue siendo un soporte muy grande. Discuto con ella mis proyectos y cuando viene a visitarme, me prepara comida y me deja el *freezer* lleno».

En el Colegio Rioclaro, donde estudió hasta graduarse de bachiller, Tomás conoció a sus mejores amigos, un grupo de cinco muchachos que siguen estando cerca pese a que viven, todos, en ciudades distantes. «David vive en Alemania, Juan en Panamá, Andrés en España, Fabricio en Argentina y yo en Dinamarca. Pero hablamos todo el tiempo, nos ponemos de acuerdo para reunirnos por video». Asegura que fueron ellos los primeros en estar convencidos, antes que el propio Tomás, de que sería chef de cocina.

“ Siempre quería estar en El Círculo, el restaurante de mis padres en Barquisimeto, viendo trabajar a mi papá y a mi mamá, que son mi mayor ejemplo”

“ Recuerdo estar desde chiquito jugando con los cocineros o con los mesoneros. Era emocionante: me consentían, me cocinaban lo que yo quisiera”

Sus padres se separaron cuando era adolescente y su papá se mudó a Caracas. Aunque fue inevitable la tristeza, no recuerda que esto le causara un impacto especialmente doloroso. Su adolescencia siguió el curso que llevaba: «Hacía lo que hace cualquier chamo a los catorce, quince años: jugar fútbol, estar con mis amigos, ir de fiestas, jugar con la computadora. Y en vacaciones me iba a Caracas a visitar a mi papá».

Al graduarse de bachiller, ya se había instalado la sospecha de su vocación. Pero la certeza de querer convertirse en profesional de la cocina, si bien era natural dada su historia familiar, fue recibida por sus padres con reservas: «Primero me reuní con mi papá y le dije que estaba seguro. Él me dijo: “Bueno, vamos a hablar con Héctor para que presentes el examen del Instituto Culinario de Caracas (ICC), a ver si te aceptan”. Luego le tuve que contar a mi mamá. Siempre es difícil, para un padre o una madre, aceptar que su hijo quiera ser profesional de la restauración, más aún si ya ellos lo han vivido, porque saben lo duro que es, la cantidad de horas de trabajo que eso implica. Para mi mamá fue un poco difícil, pero me apoyó», recuerda, y al escucharlo pareciera que aquello le ocurrió en otra vida, hace muchos más años que los diez que han transcurrido.

EL APRENDIZ

Antes de comenzar la formación, Tomás trabajó durante algunos meses como mesonero en El Comedor, el restaurante del Instituto Culinario de Caracas. Esta primera aproximación de cautela confirmaría su deseo de iniciar el diplomado.

Comenzaba sus estudios en la institución fundada por Héctor Romero, a quien reconoce como una de sus principales influencias. A su lado, y en el programa formativo del ICC, Tomás participaba de un aprendizaje de enfoque integral: «Más que enseñarte una receta, en el ICC se trata de formar habilidades, de aprender a ejecutar. El hecho de que el instituto tuviera un comedor implicaba la posibilidad de ir, de jueves a sábado, a ejercer el oficio. Solo así es posible conocer la pura realidad de lo que es ser cocinero. Ahí se aprende que no se trata solamente de hacer un plato bonito, sino de entender de costos, saber llevar un restaurante, llevar un servicio en vivo, valorar la jerarquía y adquirir el sentido del respeto. Además, Héctor, como chef, es increíblemente talentoso. Es inteligentísimo y muy culto, un artista a quien le encantan la fotografía y la pintura».

Por aquella época, su padre le regaló dos libros que estimaba esenciales para comenzar a conocer las bases: «Uno era el Larousse y el otro, *Mi cocina*, el libro rojo de Armando



Scannone. Mi papá me explicó que la cocina es una profesión que exige repetir, probar, evaluar, seguir trabajando, volver a probar, hacer de nuevo, una y otra vez. Insistía en que siempre hay que investigar y siempre hay que leer. Por él supe que la primera vez que haces un plato nunca será la mejor».

Con su diploma en mano, el joven cocinero llegó a trabajar en Alto, junto al chef Carlos García. Pero, al año de haber empezado, Francisco Abenante abrió La Casa Bistró, en Los Palos Grandes. «Y yo quería trabajar con mi papá. En esa época aún era el muchachito que cree que, como ya es cocinero, está listo para tener más responsabilidades. Pensaba que, por ser el restaurante de mi papá, llegaría directamente a la cocina principal... y ese no fue el caso. El primer día lo que hice fue ¡cortar papas y empacarlas al vacío! Yo, a los diecisiete o dieciocho años, no comprendía por qué no me daban el chance de cocinar. Entonces entendí que tenía que tratar de subir. Estaba en la cocina de producción, en el puesto más bajo de todos, como *commis*; es decir, como aprendiz».

Hasta que un día, un chef de sección se enfermó y su ayudante pasó a reemplazarlo. «Estábamos todos reunidos, preguntaron quién podía asumir la tarea del ayudante y fui el primero en levantar la mano, a ver si me daban la oportunidad. Y, bueno, me la dieron. Recuerdo que fue duro. Hubo mucho ensayo y error. ¡Quemé algunas cosas! Fue difícil y parte de la dificultad consistía en ver a mi papá como jefe. De hecho, no podía llamarlo papá en la cocina. Tenía que llamarlo chef: “Chef, ¿puedo hacer esto? Chef, ¿qué le parece?”. Era raro para mí y me imagino que para él también era difícil. La cocina necesita firmeza y a veces recibía esos *shocks* de mi papá... pero hoy los agradezco infinitamente porque aprendí muchísimo».

Otro escollo inevitable sería el de la mirada de ciertos compañeros: «Por más que la gente sepa que estás haciendo el mismo trabajo que ellos, o que empezaste desde abajo, siempre te ven como “el hijo de”. Sin embargo, creo que tanto mi papá como yo lo manejamos muy bien. Compartimos ese tiempo; ¡cocinamos bastante!; aprendí mucho y logré estar en la cocina principal. Hice amigos, entre ellos Leonardo Tineo, el *sous-chef* de mi papá, que es una persona muy importante en mi vida».



SALTAR AL VACÍO

Hacia 2015, además de trabajar juntos en La Casa Bistró, padre e hijo compartían un pequeño apartamento en Caracas. Fue una etapa enriquecedora y que recuerda con inmensa alegría, pero el deseo de salir de Venezuela se estaba marinando. Quería continuar su formación en el exterior y, junto a su padre, exploraron opciones sin imaginar cuán pronto y cuán lejos se concretaría el plan: el chef merideño Karlos Ponte, al frente del restaurante Taller, en Copenhague, abrió una puerta súbita y vertiginosa: Tomás tenía quince días para llegar a Dinamarca.

Comenzaba el año 2016. En febrero se incorporó al equipo de Taller como *chef de partie*. «¡Yo no hablaba nada de inglés! ¡Cero! Llegué en pleno invierno, con mucho miedo, sin entender nada. Y, si bien es cierto que yo lo había decidido, creo que hubo un empujón bastante grande de parte de mi papá. Yo no sé si hubiera podido lanzarme al “barranco” sin ese empujón que hoy tanto agradezco».

Su primer año en Copenhague exigió de Tomás estoicismo, pasión y fortaleza para apostarle al camino que había elegido: «Trabajaba de nueve a una de la mañana. Era difícil hacer amistades sin hablar ni inglés ni danés. El domingo, lo que hacía era dormir todo el día: me levantaba a las cinco de la tarde, cenaba y volvía a la cama. Si tenía el lunes libre, salía a pasear un poco y de nuevo a la cocina el martes; dieciséis horas de trabajo cada día. Ese restaurante, Taller, era de un nivel en el que yo nunca había estado. Todo lo que estaba haciendo, lo hacía sin poder comunicarme. Creo que crecí mucho en ese lugar». Y, como ocurre con tantos otros que han migrado y hacen carrera lejos de Venezuela, la voz que lo animaba le decía: «O lo logras o te vas».

VELOCIDAD DE COCCIÓN

De Taller, Tomás cambió a Llama, uno de los muchos restaurantes del grupo Cofoco. Entró como cocinero y apenas un año más tarde ya era *sous-chef*. Hoy en día estima que su decisión de aceptar el cargo fue un poco apresurada pues, a sus veintiún años, una de las dificultades que confrontó fue la de verse al mando de un equipo en el cual todos eran, al menos, diez años mayores que él.

En Llama introdujo las arepas, que nunca se habían hecho en ese restaurante de cocina latinoamericana. Por primera vez los daneses comían tostadas caroreñas, caraotas refritas, suero, yuca. «En Alto había un ceviche de plátano maduro, como para los vegetarianos. Agarré esa idea y fue un “palazo”».

En 2021 el grupo Cofoco abrió Delphine, un restaurante de cocina mediterránea y Tomás fue invitado a incorporarse como *sous-chef*. Pero a los dos meses de haber comenzado,

“ Llegar al nivel más alto puede ser relativamente fácil; lo difícil es entender qué tienes que hacer para mantenerte arriba”

el chef tuvo que irse por problemas de salud y a Tomás le ofrecieron ocupar su lugar. «Era mi primera posición como chef, a los veinticuatro años. Nuevamente, pienso que fue un poco apresurado. En la aceptación de esa oferta jugó la emoción, el fuego de decir “este es el momento de darlo todo”. Acepté, pero puse una condición».

Tomás se reservaba el derecho de elegir a su *sous-chef* y no podía ser otro que Leonardo Tineo, quien había ejercido ese rol en la cocina de La Casa Bistró y para entonces vivía en Malta. Tras recibir la proposición, sería ahora Leonardo quien debía llegar a Dinamarca en un lapso de quince días.

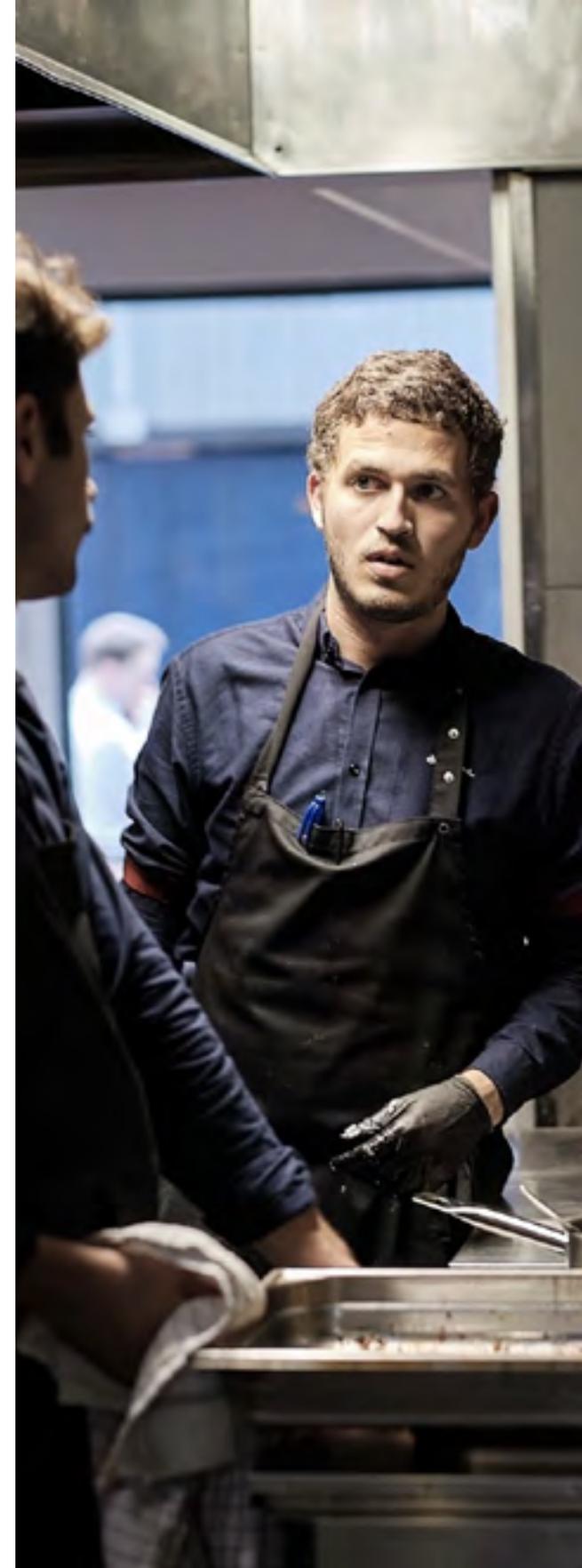
«Mi primera experiencia como chef me enseñó mucho. Por primera vez me encargaba de todo el sistema: empleados, costos, servicio y demás aspectos que yo conocía, pero que nunca había tenido bajo mi responsabilidad. Descubrí que también eso me gusta y creo que se me da bien. Leo es un cocinero muy talentoso, y creo que nos complementamos porque él es mucho más de oficio. Es impresionante verlo trabajar: lo rápido y organizado que es en todos los aspectos operacionales».

Y esto era mucho más que un atributo deseable, ya que el restaurante en cuestión puede recibir hasta trescientas sesenta personas en una sola noche. Ofrece desayuno, almuerzo y cena, además de la posibilidad de hacer eventos privados. Fue un punto de quiebre. Tomás quiso acompañarse a otro ritmo. Tras el impulso venía una nueva consciencia de sí mismo frente a su desempeño y a las líneas con las que se iba dibujando su trayectoria.

«Yo estaba muy joven. Para mí todo tenía que ser perfecto. Ahí estuve, con Leo, un año y pico. Él se quedó y yo me fui a Marchal», un restaurante con estrella Michelin, donde trabajaría junto a otro cocinero a quien valora como fundamental en su carrera: el franco danés Yves Le Lay.

La sobriedad con que Tomás comunica cada idea a veces roza la austeridad. Pero de Le Lay se expresa con especial fervor. Algo crepita y pronto se revelará la conexión particular del joven con este maestro: Marchal es el homenaje que Le Lay rinde a su padre. El menú se funda en los recuerdos de su infancia, en sus viajes a Francia, en su mirada de hijo.

«Mi plan era llegar ahí como simple cocinero. Después de Delphine, yo necesitaba calmarme y continuar aprendiendo, enfocarme en la cocina y relajar un poco la cabeza. Pero no fue el caso: a la semana de haber comenzado me ofrecieron el puesto de *sous-chef*. Lo tomé. Trabajé con ellos un año y fue una experiencia increíble.



Un restaurante con estrella Michelin implica un nivel incomparable de comida y de servicio, de limpieza, de organización. Y la consistencia: lo más difícil es ser consistente a ese nivel. Llegar al nivel más alto puede ser relativamente fácil; lo difícil es entender qué tienes que hacer para mantenerte arriba».

El rigor propio de la restauración de alta cocina pasa a ser agenda de todos los miembros del equipo segundo tras segundo, en todas las etapas y en todas las acciones: «En un restaurante con estrella, la cantidad de esfuerzo físico y mental es incomparable. El tipo de producto que estás creando requiere ciertas condiciones: la preparación necesita más tiempo, hay muchos más elementos, ingredientes, detalles. A veces dos o tres personas tienen que actuar al mismo tiempo para emplatar. Hay un estándar de organización y de limpieza que requiere horas y horas de trabajo y de consistencia porque la exigencia del comensal es muy alta. Llegas muy temprano, te vas muy tarde, estás bajo una presión muy grande. Creo que es una experiencia necesaria y útil, pero no es para todo el mundo. Aprendí que me gusta, pero que no es el camino que yo voy a seguir».



“ No se trata solamente de hacer un plato bonito, sino de entender de costos, saber llevar un restaurante, llevar un servicio en vivo, valorar la jerarquía y adquirir el sentido del respeto”

COSECHAR EL NORTE

Cuando tiene tiempo libre, lo que prefiere hacer es comer en restaurantes. Una gran novedad ha sido, tanto dentro como fuera de la cocina, descubrir cómo los pueblos del norte de Europa se adaptan al clima y crean a partir de las estaciones. Contrariamente a lo que sucede en el trópico, donde la disponibilidad es tan estable como el sol, en Dinamarca se requiere ingenio para aprovechar los productos de cada temporada y, una vez consumidos, imaginar las diferentes formas de preservarlos, a fin de extender el consumo hacia otros meses del año. Este cambio de entorno radical ha hecho de la investigación un paso indispensable en su comprensión de la cocina.

En Dinamarca, la recolección de champiñones es todo un acontecimiento cultural: las familias visitan los bosques para recoger ciertas especies de hongos en otoño y otras en verano. En las playas danesas crece una inmensa diversidad de hierbas que la gastronomía nacional conoce y redescubre. Luego de usar los alimentos frescos, se preservan mediante la fermentación, el encurtido, la conservación en sal o la deshidratación. «En dos meses se va a acabar, hay que encontrar la manera de seguirlo utilizando. Los espárragos daneses blancos, las fresas y los *petit pois* verdes son ingredientes esenciales en la restauración, por su gran calidad. Duran muy poco, pero son buenísimos. Cuando llega el frío, es la época de los repollos, de los *radicchios* y de las hierbas duras que aguantan invierno. Conocer eso fue emocionante y requirió trabajo».



Fuera de la cocina, gracias a la inmensa oferta de restauración que caracteriza al país, en su rol de comensal prolonga el aprendizaje: «Los sabores del norte de Europa son muy diferentes a los nuestros: no hay ese golpe de chile, ese arriba y abajo de la comida latina. En Dinamarca hay mucha influencia de la cocina francesa y de otras tradiciones del norte del continente. Además de ser una cocina muy elegante, es muy bonita, muy visual, con muchos elementos».

En cuanto a los platos que han marcado la memoria de su paladar, menciona un gran clásico de la alta cocina francesa, la *canette à la presse*. «Conocía el plato, pero nunca lo había comido ni preparado. La *canette*, que es la hembra del pato, se pone dentro de una prensa para sacarle la sangre, con la cual se hace la salsa de la carne. Lo teníamos en Marchal, lo hacíamos frente a la mesa y es un plato que me ha marcado».

Otra creación gastronómica que ocupa un lugar especial pertenece a Kadeau, el primer restaurante con estrella Michelin donde Tomás comió. Ahí se practica la cocción a leña y con otros tipos de calor ajenos a la tradicional hornilla. «Ellos hacían un plato con el apio España. Se cocinaba lentamente hasta quedar como caramelizado y se aderezaba con hormigas, que acá se usan mucho. Las hormigas tienen un gusto ácido y muy interesante. El apio España también tenía una salsa, hecha de la misma raíz. Era un menú de veinticinco platos, pero de ese me acuerdo aún, ocho años después. También me encantan, de Dinamarca, unos pancitos abiertos que se llaman *smørrebrød*. Es una comida tradicional. Hay cientos y cientos. Es como si fuera una arepa, que puede llevar rellenos diferentes y tener sus propios nombres, pero a la vez todas son arepas. Son una tradición muy bonita, se comen con un licor».

Una especificidad de la restauración danesa es su compromiso con la conservación ambiental, aspecto que Tomás tiene muy presente: «Trabajar aquí me ha contagiado esa conciencia. Todos los cocineros de gran escala reutilizan, practican el *no waste*, la separación de la basura, el reciclaje. Todo está muy organizado acá y eso lo he internalizado tanto que ya es parte de lo que soy como cocinero. Aquí hay un restaurante donde tienen noventa y seis a noventa y siete por ciento de no desperdicio. Todo lo que queda fuera de la preparación es utilizado para otra cosa. La diferencia en relación al pasado es reciente, pero es enorme y no solo es inteligente con respecto al planeta, sino que impacta en la economía del restaurante».

PUNTO DE CUENTA

Tomás estima que el primero y el más importante de sus maestros es Francisco Abenante y, entre los platos que son su referencia, menciona el asado negro caraqueño. De su padre como chef destaca la noción de sabor: «Ese toque que se tiene en las manos es un talento con el que se nace. La cocina de mi papá tiene mucho de lo tradicional, de lo clásico, y con eso viene la simplicidad, que es donde está el sabor. He trabajado con muchísimas personas y muy pocas cocinan tan delicioso como él. Cuando vivíamos juntos y hacía, por ejemplo, una sopa cualquiera con cuatro o cinco cosas, el resultado era algo imposible de replicar. Yo siento que ese talento para el sabor es algo muy importante en esta industria y no todo el mundo lo tiene».

Otras influencias decisivas en su visión de la cocina han sido Héctor Romero y Karlos Ponte. «De Héctor viene mi primer contacto con los aspectos visuales de la cocina, la decoración, el ingenio, el estilo. Karlos ha adaptado muy bien elementos daneses a la tradición latinoamericana y lo ha hecho de manera muy audaz y remarcable. Aprendí con él la importancia de las técnicas. Es muy riguroso».

En el momento en que transcurre esta conversación, Tomás es chef de Les Trois Cochons, un restaurante francés de tipo bistró en la capital danesa. Es tiempo de hablar de los proyectos. Varias veces ha insistido en que, hasta ahora, lo que ha hecho es aprender. Su humildad proverbial lo lleva a afirmar que aún no puede hablar de obra: «Tengo veintiocho años; el momento de hablar de “mi obra” aún no ha llegado. Me he dedicado a construirme trabajando. Soy jefe de cocina, pero la mayor parte de estos años he trabajado duro en alcanzar una posición. Mis metas han sido tener la oportunidad de aprender de alguien, ser el *sous-chef* de personas a quienes admiro. Trabajé con Yves Le Lay en la apertura de Marchal desde el día número uno y el logro es ese: con quién he podido formarme».

Al inquirir sobre cómo sería el restaurante donde él se reconocería plenamente, Tomás no habla solo de cocina, sino de conexión con la gente. De tiempo compartido, de recuerdos, de vivencias afectivas. «Cuando tenía dieciocho años quería trabajar para tener tres estrellas Michelin. Con esa energía llegué a Dinamarca. Pero luego la experiencia, lo que he probado, las personas con quienes trabajo, la influencia de mi papá, me han hecho entender que me gusta más otro tipo de aproximación hacia la gente y hacia lo que yo quiero demostrar en la cocina. Mi restaurante tiene que ser fiel



“ La cocina es una profesión que exige repetir, probar, evaluar, seguir trabajando, volver a probar, hacer de nuevo, una y otra vez ”

a lo que soy: a la comida venezolana y a otras tradiciones que me gustan mucho, como la asiática. Quiero que la gente vaya a comer sabroso y a pasarla muy bien. Un ejemplo de esto sería La Casa Bistró. Esa es mi inspiración y sé que voy a lograrlo». Su restaurante, por los momentos, está situado en un cuaderno. Ahí va dejando sus ideas, sus cuentas, avances e interrogaciones.

Termina la frase, sonrío y vuelvo a tomar en pinzas los hombros de su franela. Conquistador de etapas, no habla de lo que anhela sino de lo que ha alcanzado. Pareciera sentir, entonces, que ya ha contado todo lo importante.

En una primera lectura, Tomás podría personificar el goce de lograr. Pero algo faltaría si la mirada se detiene ahí. ¿Cuál es la razón que lo hace levantarse cada mañana? ¿Cómo se llama el fervor que le permite trabajar dieciséis horas al día y seguir amando su oficio? Para elegir una imagen o una palabra que dé respuesta, necesita pensar. Un día, un rato, pero asegura que va a encontrarla. Y, algunas horas más tarde, la respuesta llega: *dar*.

«Crear algo con tus manos y que eso te permita conectarte con alguien. No todas las profesiones tienen la posibilidad de generar algo que, quien lo recibe, se lo lleva adentro. Sí: esa palabra sería *dar*».

Cuenta Karen Blixen en *El festín de Babette* que, entre los comensales del banquete, disidentes de todos los placeres de la tierra, se encontraba un hermano que consideró oportuno citar un principio canónico: «Las únicas cosas que podemos llevarnos con nosotros de la vida terrenal son aquellas que hemos dado». Mientras hacía su prédica, en los fogones de esa casa la anónima cocinera del Café Anglais se preparaba a entregar todo lo que tenía sin esperar nada ni de este ni de otro mundo. Cabe sospechar que, para Babette, la palabra también era *dar*.





PLATOS DE AUTOR



Calabaza rostizada, queso fresco, salvia

Espárragos blancos, salsa holandesa y camarones





Pan de masa madre, anchoas y mayonesa cítrica

Volován con vegetales de primavera





Fotografía Alberto H. Cobo

Alberto Hernández

CALABOZO, 1952

Profesor egresado del Pedagógico de Maracay con maestría en Literatura Latinoamericana en la USB. Periodista. Miembro de la Academia Venezolana de la Lengua. Ha publicado varios libros de poesía, de narrativa y de crónicas. Parte de su obra ha sido traducida a otros idiomas y ha obtenido premios por su trabajo literario.

Entrevista [José Ragazzi](#)



Ana Carolina Arias

CARACAS, 1967

Prensa, radio, periodismo institucional, plataformas digitales escritas y de televisión son parte de su recorrido en medios. Miembro de representativos grupos de impulso social como State Alumni Venezuela, delegada por Nueva Esparta del Sindicato Nacional de Trabajadores de la Prensa, corresponsal del Instituto de Prensa y Sociedad. Actualmente secretaria general del Colegio Nacional de Periodistas, seccional Nueva Esparta. Licenciada por la UCAB, magíster en Comunicación por la UCV, con componente docente de la Unimar.

Entrevista [Roberto Guerrero](#)



Ángela Orúa

ACARIGUA, 1959

Estudió Sociología en la UCAB. Cuando todavía era estudiante comenzó a trabajar en *El Observador* de RCTV. Fue gerente en *El Diario de Caracas*. Se ha dedicado a ejercer el periodismo *freelance* y tiene su empresa de RR. PP.

Entrevista [Santiago Fernández Marcano](#)



Armando Coll

CARACAS, 1961

Comunicador social egresado de la Universidad Católica Andrés Bello (UCAB). Escritor, periodista y docente. Ha trabajado en medios como *El Diario de Caracas*, *Economía Hoy*, *El Nacional*, *Exceso*, *Cocina y Vino*. Guionista de telenovelas y «unitarios» en Venezuela, Puerto Rico y México. Ha escrito documentales para Fundación Bigott y Cinesa. Fue coordinador del «Papel Literario» de *El Nacional*. Autor de la novela *Close Up* (2008). Junto a Diego Rísquez y Luigi Sciamanna, escribió el guion de la película *Reverón*.

Entrevista [José Antonio Casanova](#)



Fotografía Luis Roberto Lipavsky

Cristina Raffalli

CARACAS, 1966

Escritora y periodista cultural. Licenciada en Comunicación social (UCAB), magíster en Estudios Hispánicos (Sorbonne Nouvelle). Ha trabajado de manera independiente en numerosos medios de comunicación. Actualmente reside en París, donde es profesora universitaria, traductora e intérprete. Es autora de *Al ritmo de Gerry Weil*, editado por Guataca y la Fundación para la Cultura Urbana. Desde 2013 es colaboradora de *Prodavinci*.

Entrevista [Tomás Abenante](#)



Daniela A. Chirinos A.

VALENCIA, 1980

Lic. en Comunicación Social, mención Publicidad y Relaciones Públicas (Universidad Arturo Michelena, 2006). Cursa el máster en Administración de Empresas, mención Mercadeo (Universidad de Carabobo); desde el 2017, miembro del comité organizador de la Filuc; especialista en Marketing Digital (Fundacelac, 2016), social media y content manager; editora de cultura del diario *Notitarde*, coordinadora y redactora del suplemento cultural «Letra Inversa» y la sección «Confabulario» (2009 - 2017); coautora del libro *Nuevo país de las letras* (ArtesanoGroup / Banesco, 2016).

Entrevista [Ema Guzmán](#)



Ernesto Román Orozco

CABIMAS, 1962

Es profesor de literatura de secundaria en la modalidad de adultos y, recientemente, licenciado en Comunicación Social de la Pontificia Universidad Católica Santa Rosa de Caracas. Oficiante de la poesía, en el 2020 obtuvo el Premio Internacional de Poesía Antonio Salvado Ciudad de Castelo Branco, Portugal.

Entrevista [Giuliana Fazzolari](#)



Gustavo Valle

CARACAS, 1967

Narrador, poeta y cronista. Ha publicado *Materia de otro mundo* (2003), *La paradoja de Itaca* (2005), *Ciudad imaginaria* (2006), *Bajo tierra* (2009), *El país del escritor* (2013) y *Happening* (2014). Ha recibido las distinciones Premio Bienal de Novela Adriano González León, Premio de la Crítica y Premio Concurso Transgenérico de la Fundación para la Cultura Urbana. Colabora para medios impresos y digitales internacionales. Actualmente vive y trabaja en Buenos Aires.

Entrevista [José Eizaga](#)



Fernando Escorcía

VALERA, 1964

Arquitecto (UCV 1989), experto en diseño de mobiliario y espacios gastronómicos. Locutor (UCV 1994), productor radial, cronista y comunicador gastronómico. Gestor y promotor culinario. Investigador de la gastronomía margariteña. Articulista y conferencista. Editor de la Lista de los 101 Imperdibles de Margarita desde 2009. Miembro fundador de Margarita Gastronómica A.C. Productor de eventos gastronómicos, culturales, musicales y editoriales. Ganador de Mención de Honor del premio Tenedor de Oro 2013 de la Academia Venezolana de Gastronomía por el desarrollo del modelo de promoción y gestión cultural de Margarita Gastronómica.

Entrevista [Freddy Albornoz](#)



Humberto Sánchez Amaya

CARACAS, 1984

Periodista de la Universidad Santa María. Fue redactor de la revista musical *Ladosis* y de las páginas culturales de *Primera Hora* y *El Nacional*, donde mantuvo la columna «Líneas Tardías» del «Papel Literario». Ha colaborado en *Infobae*, «Clímax», *Alternos*, *Crónica Uno* y *El Diario*. Fundador de la página *A pesar de la miopía* (elmiope.com), produce y conduce el podcast El Miope en Radio (Humano Derecho Radio Estación y plataformas streaming), así como la serie de encuentros Disco Club. Coautor del libro *¿Cómo lo hicimos? Una gestión cultural en 25 buenas prácticas* (Cultura Chacao).

Entrevista [Iván García](#)



Fotografía Andreína Mujica

Gabriela Lepage Peñalver

VALENCIA, 1964

Gestora cultural, especialista en comunicación estratégica y RR. PP. Estudió Letras en la UCV, Arte Contemporáneo (Teoría) en IESAPAR y dos diplomados de Arte de la Sala Mendoza/Unimet. Ha trabajado por más de 34 años en el área de comunicaciones institucionales y empresariales, en Fundación para la Cultura Urbana, Grupo Econoinvest, ABCID, Embajada de España en Venezuela, Monte Ávila Editores y como gerente general de la Unidad Creativa de Comunicaciones de Nölk Red América.

Entrevista [Beto Puerta](#)



Isaac González Mendoza

CARACAS, 1993

Licenciado en Comunicación Social por la Universidad Católica Santa Rosa. Estudia la maestría en Literatura Latinoamericana de la Universidad Simón Bolívar. Se desempeña como periodista cultural en el diario *El Nacional*, como jefe de apertura, y como editor web del suplemento «Papel Literario». También ha colaborado en medios como *4Dromedarios*, *Letralia*, *Efecto Cocuyo* y *El Tiempo* de Colombia.

Entrevista [María Evans](#)



Juan Antonio González

CARACAS, 1962

Periodista egresado de la Universidad Central de Venezuela (UCV), mención Audiovisual. Crítico de cine y teatro. Ganador del Premio Municipal a la Difusión Cinematográfica (1998). Ha sido redactor de *El Diario de Caracas* y *El Nacional*. Actualmente coordina el área de Arte y Entretenimiento en *El Universal*, donde publica semanalmente la sección «Mirada Expuesta», dedicada a promover el trabajo de fotógrafos venezolanos.

Entrevista [Mónica Sahmkow](#)



Keila Vall de la Ville

CARACAS, 1974

Antropóloga (Universidad Central de Venezuela), magíster en Ciencias Políticas (Universidad Simón Bolívar), Escritura Creativa (NYU) y Estudios Hispánicos (Columbia University). Ha publicado *Ana no duerme*, *Los días animales* (segundo lugar en los International Latino Book Awards, traducida al inglés), *Viaje legado*, *Enero es el mes más largo*, *Minerva*, entre otros. Editora de *Entre el aliento y el precipicio*, *poéticas sobre la belleza* (bilingüe) y coeditora de *102 Poetas Jamming*. Ha llevado las columnas «Nota al Margen» («Papel Literario», *El Nacional*) y «The Flash» (*Vice Versa Magazine*).

Entrevista [Ricardo Chaneton](#)



Fotografía Alfredo Sainz

Lucía Jiménez

CARACAS, 1985

Comunicadora social egresada de la Universidad Monteávila de Caracas, con máster en Intervención Social de la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla, y máster La Fábrica en Dirección de Proyectos Culturales, Madrid. Fue coordinadora editorial del «Papel Literario» de *El Nacional*, donde llevó las columnas «Encuentros entre Líneas» y «Colofón». Ha colaborado para *Hábitat Plus*, Ediciones «Letra Muerta» y *El Estímulo*. Forma parte del equipo del Archivo Fotografía Urbana y se especializa en la crítica e investigación de fotografía.

Entrevista [Angélica Locantore](#)



María Elisa Espinosa

CARACAS, 1967

Comunicadora social egresada de la Universidad Católica Andrés Bello en 1990. Durante sus más de 20 años como periodista en *El Diario de Caracas*, *El Universal* y la revista *Estampas*, desarrolló los géneros de la crónica, el reportaje y la entrevista para retratar con color la vida urbana y sus personajes. Actualmente reside en Cuenca, Ecuador.

Entrevista [Luis Maldonado](#)



María Laura Padrón

PUERTO CABELLO, 1992

Periodista con predilección por la literatura, vive haciendo malabares entre el oficio del periodismo y la gestión cultural. Cada experiencia en torno a estas áreas ha sido reflejada en publicaciones en prensa digital e impresa; organización de presentaciones de libros y eventos artísticos; y la cofundación de iniciativas culturales como *Transeúnte* y *Al Fresco*, en Venezuela y España, respectivamente.

Entrevista [Santiago Fernández Saín](#)



Maruja Dagnino

MARACAIBO, 1962

Periodista, escritora y editora. Ha desarrollado la crónica, el reportaje y el ensayo. Sus temas de interés han sido las artes, la arquitectura y la cultura urbana, con especial énfasis en la pobreza y la exclusión que se genera en las áreas urbanas informales. Tiene en su haber varios títulos gastronómicos.

Entrevista [Sasha Correa](#)



Mireya Tabuas

CARACAS, 1964

Periodista, escritora y profesora que reside en Chile. Es licenciada en Comunicación Social por la Universidad Central de Venezuela, donde también cursó la maestría de Literatura Venezolana y es magíster en Estudios Latinoamericanos de la Universidad Alberto Hurtado. Tiene siete libros publicados para niños y jóvenes. Trabajó por 20 años en *El Nacional* y ganó, entre otros, el Premio Nacional de Periodismo en 1996.

Entrevista [Pedro Castillo](#)



Orlando J. Garrido

BARINAS, 1958

Escritor de cuentos, poeta, columnista de opinión, reportero de diarios locales. Estudió un curso de locución en la Escuela de Comunicación Social de la UCV, en 1996. Profesor jubilado graduado en el Liceo O'Leary como docente de educación primaria en 1980 y como docente de educación básica en la Universidad Nacional Abierta en 2005.

Entrevista [Frederick Jiménez](#)



Rafael Simón Hurtado

VALENCIA, 1958

Escritor, periodista. Fue jefe de edición de *Tiempo Universitario*, semanario oficial de la Universidad de Carabobo; director-editor fundador de las revistas *Huella de Tinta*, *Laberinto de Papel* y *Saberes Compartidos*; los periódicos *La Iguana de Tinta* y *A Ciencia Cierta*, y la página cultural «Muestras sin retoques». Premio Nacional de Periodismo Científico (2008), Premio Nacional de Literatura Universidad Rafael María Baralt (2016), Premio Municipal de Literatura Ciudad de Valencia (1990 y 1992). Ha publicado los libros *Todo el tiempo en la memoria*, *Leyendas a pie de imagen. Croquis para una ciudad* y *La arrogancia fantasma del escritor invisible (y otros cuentos)*.

Entrevista [Frank Parada](#)



Rosbelis Rodríguez

VALERA, 1995

Ensayista y poeta. Licenciada en Letras Hispanoamericanas por la Universidad de los Andes. Diplomada en Filosofía Política por la Universidad Simón Bolívar y en Reflexión y Creación Poética por la Fundación La Poeteca. Ganadora del I concurso de ensayos Constelaciones para estudiantes de la Escuela de Letras de la Facultad de Humanidades y Educación de la ULA (2019). Sus poemas aparecen en la séptima, octava y novena antologías del Concurso Nacional de Poesía Joven Rafael Cadenas.

Entrevista [Nelson Castro](#)



Fotografía Carlos Hernández

Sebastián de la Nuez Aránega

GRAN CANARIA, 1953

Periodista. Su último trabajo en Caracas, antes de instalarse en España, fue como director de Comunicaciones en la Universidad Católica Andrés Bello, donde también ejercía la docencia. Hoy vive en Madrid y se dedica a escribir.

Entrevista [Cristina Reni](#)



Víctor Amaya

CARACAS, 1982

Licenciado en Comunicación Social por la Universidad Central de Venezuela (UCV). Tiene un máster en Radio por la Universidad Complutense de Madrid. Ha sido periodista y editor del semanario *Tal Cual* y de la revista «Clímax» de *El Estímulo*. Colabora con medios como *Semana*, *El Confidencial* y *Vice News*. Ha trabajado en *El Nacional*, *Últimas Noticias* y *La Razón*, además de distintas emisoras de radio en Caracas, Madrid y París.

Entrevista [Daniel Torrealba](#)

CRÉDITOS FOTÓGRAFOS

A.Terre

Entrevista [Tomás Abenante](#)

Akiko Sato

Entrevista [Santiago Fernández Saín](#)

Amanda Farías

Entrevista [Angélica Locantore](#)

Andrés Vásquez

Entrevista [José Antonio Casanova](#)

Ángel Bellowín

Entrevista [José Antonio Casanova](#)

Ángel Keynner

Entrevista [Roberto Guerrero](#)

Anna Alzola

Entrevista [María Evans](#)

Araceli Paz

Entrevista [Sasha Correa](#)

Basque Culinary Center

Entrevista [Sasha Correa](#)
[Cristina Reni](#)

Beto Revette

Entrevista [Pedro Castillo](#)

Cofoco

Entrevista [Tomás Abenante](#)

Diálogos de Cocina

Entrevista [Sasha Correa](#)

Diego Vega

Entrevista [Luis Maldonado](#)

Emmanuelle Colombo

Entrevista [Cristina Reni](#)

Erica Roige

Entrevista [Angélica Locantore](#)

Gabriel Añez

Entrevista [Santiago Fernández Marcano](#)

Hugo Londoño

Entrevista [Angélica Locantore](#)

Ima Luna

Entrevista [José Eizaga](#)

Israel Sayaverde

Entrevista [Giuliana Fazzolari](#)

Jesús Alemán

Entrevista [Roberto Guerrero](#)

Kacrea Studio

Entrevista [Roberto Guerrero](#)

Kiki Beach

Entrevista [Ema Guzmán](#)

Leonardo Pico

Entrevista [Freddy Albornoz](#)

Liliana Martínez

Entrevista [José Ragazzi](#)
[Daniel Torrealba](#)
[Iván García](#)

Luvia Lazo

Entrevista [Frederick Jiménez](#)

Marchal

Entrevista [Tomás Abenante](#)

Mary Hoep

Entrevista [José Ragazzi](#)

Mireia Cusi

Entrevista [José Ragazzi](#)

MONO

Entrevista [Ricardo Chaneton](#)

Natasha Lashly

Entrevista [Mónica Sahmkow](#)

Nelson Dudier

Entrevista [José Eizaga](#)

Nicolás Piedrahita

Entrevista [Frederick Jiménez](#)

Nora Leithaus

Entrevista [José Ragazzi](#)

Paola Luppi

Entrevista [José Ragazzi](#)

Phil Fisk

Entrevista [Cristina Reni](#)

Richard Sánchez

Entrevista [Giuliana Fazzolari](#)

Ronal Romero

Entrevista [Nelson Castro](#)

Roso

Entrevista [Ema Guzmán](#)

Samuel Kaufman

Entrevista [Mónica Sahmkow](#)

Sonia Duque

Entrevista [Beto Puerta](#)

Víctor Pérez

Entrevista [Frank Parada](#)

Yilber Elbittar

Entrevista [Beto Puerta](#)

Visítanos en la Biblioteca Digital Banesco



X @Banesco @Baneskin

f Banesco Banco Universal

📷 banescobancouniversal