

## Historia, esencia y técnica en los talleres magistrales de Bogotá Madrid Fusión

La primera jornada de talleres magistrales de Bogotá Madrid Fusión, la plataforma gastronómica de la Cámara de Comercio de Bogotá y el grupo Vocento de España, comenzó enalteciendo el pacífico colombiano con **Alex Nessim**, un verdadero conocedor del pescado, lo que dejó muy claro en su taller de **conservación** de este alimento, fruto de las aguas dulces y saladas de nuestros ríos y mares colombianos.

Los sentidos son los mejores aliados de este joven chef de Cali, quien necesita valerse de ellos para identificar el estado del producto y tomar importantes decisiones a la hora de prepararlo. El rey de todos es el olfato, determinante para conocer si la conservación ha sido adecuada, pues un pescado debe oler a mar o a río, a yodo, y a tierra fresca.

Verlo y analizarlo es fundamental. Los ojos del pez deben verse grandes, no estar hinchados y los colores de toda la pieza deben indicar frescura. Por su parte, el tacto permite establecer, también de acuerdo con cada tipo de pez, si la rigidez es correcta. El sentido común también es clave, pues un chef debe saber, de acuerdo con el tipo de cadena de frío que maneje, cual es el tiempo máximo de un pescado en refrigeración.

Durante su taller, Alex Nessim reveló varios secretos. El almacenamiento de un pescado debe hacerse sobre su barriga, es decir, nunca recostado a ninguno de los lados, porque el resultado sería un desgaste y desaprovechamiento de ese costado. Purgar las ostras es mandatorio. Un poco de agua y sal solucionan el problema, y si están abiertas, ya no funcionan, y hay que tener presente que una ostra se abre por detrás y se desgarran.

También habló del arte de la pesca, porque la suya es artesanal, que pasa del agua, al hielo y a la mesa. Una técnica que ejemplificó fue la del Chinchorro, que se practica en la desembocadura de los océanos, a baja profundidad, cuando baja la marea y es posible usar una gran red, sostenida por cerca de 12 personas, quienes entran al agua y obtienen sus frutos. Relató la mística conexión entre los ciclos lunares y los océanos y ríos, y cómo, en este planeta vivo, la forma de pescar debe alinearse con el gran astro.

En la práctica, Alex fue mostrando a los asistentes de este taller en Bogotá Madrid Fusión, cómo la técnica de conservación es la pareja perfecta de la preparación. Así, una sierra, ese pescado carnívoro, graso y sin escamas, acompañó un tartar con adobo de limón, espuma de coco, hinojo y achiote. También hubo encocado con pescado frito, a base de leche de coco, cebolla larga, tomate, hierbas azotea, sal, y zumo de naranja; un langostino a la plancha y un pescado al vapor.

### Mayor información:

**Adriana Alba/Jefe de Prensa**

Tel 5941000 ext. 1608

Celular 3203290074

[adriana.alba@ccb.org.co](mailto:adriana.alba@ccb.org.co)

**Clara Marín/Prensa**

Tel 5941000 ext. 2672

Celular 3165787575

[clara.marin@ccb.org.co](mailto:clara.marin@ccb.org.co)

Visítenos en: [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co)

Síguenos en:       
Cámara de Comercio de Bogotá

El viaje no termina en el mar. Razón tiene **Mario Sandoval**, dos estrellas Michelin, cuando asegura que el cerdo es una de las carnes más consumidas por los colombianos, porque permite realizar un sinfín de técnicas y recetas. De hecho, en su taller llamado **Nuevas y viejas técnicas para cocinar un lechón**, resaltó la importancia de aprovechar en su totalidad todas las partes del cerdo, desde realizar aderezos hasta los apetecidos y tradicionales chicharrones.

Y es que, así como el cerdo tiene un posicionamiento en la gastronomía colombiana, para **Gersson Mariño**, las salsas criollas también son indispensables en cada plato que prepara con productos tradicionales y típicos, demostrando que se pueden resaltar distintos sabores y generar nuevas ideas en la cocina, reto que asume actualizándolas constantemente. En la misma línea está **Mario Valles**, quien en su charla **Recuperar la esencia**, explicó cómo busca que las nuevas generaciones entiendan la historia de la cocina local, comprendan su esencia y puedan, con bases y argumentos, desarrollar innovaciones sustanciales.

El camino por la alta gastronomía condujo a los asistentes nuevamente a España, y cómo dominar los arroces mediterráneos fue la pregunta que **Quique Dacosta** resolvió en su taller en Bogotá Madrid Fusión. El chef, tres estrellas Michelin, inició con un clásico: la paella valenciana. La de verdad, no la amarilla que hasta lleva mariscos y que se hace pasar por la original.

La real se hace en la paella directamente, y es que su nombre se debe al utensilio en el que se cocina. Dacosta le puso conejo y pollo, agregó el arroz (sin agua), el sofrito hecho a base de tomate, ajo, aceite, azafrán, y pimentón, y luego un caldo hirviendo. Mientras todos los ingredientes iban juntándose, esta estrella culinaria fue compartiendo sus secretos acerca del grano.

Lo primero es que el arroz es un conductor del sabor. Esto es clave y de entender esta premisa depende el éxito de la dominación de este grano, si es que se quiere preparar en una versión española. Por eso, debe absorber el sabor de la paella.

El punto del arroz es otra máxima, pues en esta área de la cocina no existe el término “al dente” porque jamás debe estar crudo, pero tampoco sobre cocinado, pues el exceso de fécula daña la receta. En palabras colombianas: ni crudo, ni sopudo, más bien sueltico.

Minutos más tarde, Quique Dacosta agregó al arroz, que ya había hervido, los vegetales y bajó el fuego. Siguió contándole a los asistentes como sólo en Filipinas existen cerca de 150 mil variedades de arroz, por lo que, a pesar de ser un gran conocedor, no le alcanzaría la vida para probarlos todos y se ha concentrado en un poco más de 30 clases, las cuales consigna en un pequeño cuaderno, que él mismo definió como su catecismo.

Una paella no necesita taparse ni meterse al horno, y al final, se sella con un toque de romero flambeado con el que se acaricia. Luego se deja reposar unos minutos y se sirve. Siempre al centro

**Mayor información:**

**Adriana Alba/Jefe de Prensa**

Tel 5941000 ext. 1608

Celular 3203290074

[adriana.alba@ccb.org.co](mailto:adriana.alba@ccb.org.co)

**Clara Marín/Prensa**

Tel 5941000 ext. 2672

Celular 3165787575

[clara.marin@ccb.org.co](mailto:clara.marin@ccb.org.co)

Visítenos en: [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co)

Síguenos en:       
Cámara de Comercio de Bogotá

de la mesa, como una religión, y cada comensal, así como si fuera una pizza, asume su parte y debe respetar el límite de su porción.

También habló de arroces melosos, y preparó rápidamente uno que evoca la época en la que se quemaban los cultivos del grano en su tierra, Valencia, a través de una receta de arroz negro con lomo de res y trufa negra picada, con lo que evocó esos incendios.

**Koldo Miranda**, ratificó a través de su taller **Cocinas Viajeras**, que es un nómada buscador de experiencias y que refleja en cada uno de sus platos la reminiscencia de sus viajes por Asia, Europa y América, y que pueden probarse en Cuarto Frío, su regalo de magia gastronómica a los bogotanos, así como **Martin Ducout**, quien comparte la idea de que viajar por el mundo es uno de las mejores técnicas culinarias que existen, por esto, en su taller **El postre de restaurante: técnicas para los 5 sentidos**, se inspiró en los lugares visitados, en la charlas con colegas y en el trabajo que realiza diariamente con sus creaciones.

**Chele González**, reconocido por introducir la alta gastronomía en Filipinas, en su taller **Conexiones gastronómicas Filipinas - Colombia**, resaltó el importante momento por el que está pasando el país y el cambio de mentalidad que vive el comensal colombiano. Chele asegura que es importante que cada chef refleje en sus platos esa conexión cultural y antropológica de cada uno de sus países, y a eso invitó a los colombianos.

La mejor manera de terminar una jornada cargada de secretos culinarios y sabores especiales la trajo **Mario Jursich** con su taller titulado **Las historias fascinantes del ron**, quien hizo un recorrido por este licor, considerado como uno de los spirits con mayor historia.

Desde el segundo viaje de Colón hacia las Indias, la llegada de la caña de azúcar a la isla de la Española, su aproximación a Brasil por parte de los portugueses y su institución en Barbados, de donde provienen las primeras noticias escritas de este licor, en el libro “la exacta y verdadera historia de Barbados”, publicado en 1657 en Londres, hasta nuestros días, hicieron parte de este viaje.

Es fuerte, de carácter y requiere disposición para tomarlo. Tiene detractores, pero sobre todo muchos fanáticos, quienes han elevado sus propiedades, incluso, hasta los beneficios para la salud, llegando a recomendarlo como colirio, remedio para mejorar la visión, útil para evitar la gripa y aliado en la lucha contra el reumatismo.

#### Mayor información:

**Adriana Alba/Jefe de Prensa**

Tel 5941000 ext. 1608

Celular 3203290074

[adriana.alba@ccb.org.co](mailto:adriana.alba@ccb.org.co)

**Clara Marín/Prensa**

Tel 5941000 ext. 2672

Celular 3165787575

[clara.marin@ccb.org.co](mailto:clara.marin@ccb.org.co)

Visítenos en: [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co)

Síguenos en:       
Cámara de Comercio de Bogotá