

Intercambio cultural en la cocina de Bogotá Madrid Fusión

El segundo día de Bogotá Madrid Fusión, la plataforma gastronómica de la Cámara de Comercio de Bogotá y el grupo Vocento de España, empezó con un viaje trasatlántico, recordando las carabelas que trajeron a los primeros españoles al continente americano, varios siglos atrás, y evocando el traspaso cultural que ha sucedido desde entonces. Así, Mario Valles, un colombiano que cocina en España, y Koldo Miranda, un español que cocina en Colombia, dieron apertura a la agenda académica con su charla **Colombia y España en la Mesa**.

Los clásicos nunca mueren. Esta es la consigna de Mario Valles, quien ha conquistado a los madrileños de Chamberí, en su restaurante Hortensio, con sus platos cargados de color y sabor criollo, llenos de sabores, bases, caldos y jugos, como lo demostró en su preparación de una declinación de un pichón.

Por su parte, Miranda compartió su visión de cómo la cocina de ambos continentes, y específicamente de los dos países, se alimenta mutuamente con una herencia llena de productos y tradiciones que hoy hacen parte de los menús de sus restaurantes, como es el caso de Cuarto Frío en Bogotá.

Joan Roca, considerado el mejor chef del mundo en 2018, gracias a su técnica, conocimiento y serenidad, y tres estrellas Michelin, llegó a Bogotá Madrid Fusión **Cocinando un tributo a Colombia**, como tituló su intervención. El mejor chef del mundo en 2018 habló de cómo, junto a sus dos hermanos, han logrado convertir su pasión en una profesión, gracias al contraste, la armonía, la complicidad y el trabajo en equipo, que junto a la organización y a un ideario creativo que los ha conducido a innovar constantemente, constituyen las claves del Celler de Can Roca.

Pero ¿qué hacer cuando eres el mejor de los mejores? Buscar nueva inspiración, y esto fue lo que hicieron Roca y sus hermanos. Ellos, junto a su equipo de 45 personas se dedicaron a viajar por distintas latitudes, incluida Colombia, para establecer conexiones culturales que terminaron emplatadas como un coctel de lulo ardiente (con aguardiente); un helado de infusión de plátano verde; cocos de Cartagena de indias con hogao; gazpacho de calabaza y maracuyá, o un cordero con berenjenas y salsa de café.

Sus propuestas están cargadas de innovación y tecnología, que permiten transformar productos para descubrir nuevos sabores nunca imaginados en la cocina, como el cuero, la madera y la tierra. Siempre experimentando para concentrar sabores y crear experiencias.

México estuvo presente con Enrique Olvera, quien tituló su intervención como **Permanencia Voluntaria**, donde este chef compartió parte de su esencia construida a base de maíz, que lo ha llevado a una búsqueda de referencias propias para traducirlas en lo que denomina la nueva cocina mexicana.

Mayor información:

Adriana Alba/Jefe de Prensa
Tel 5941000 ext. 1608
Celular 3203290074
adriana.alba@ccb.org.co

Clara Marín/Prensa
Tel 5941000 ext. 2672
Celular 3165787575
clara.marin@ccb.org.co

Visítenos en: www.ccb.org.co

Síguenos en:     
Cámara de Comercio de Bogotá

Lo sofisticado de lo simple y la atención al detalle y a lo minucioso, hacen parte de su inspiración, que se alimenta de su amor por Oaxaca, Yucatán o Veracruz, y que es producto de una reflexión profunda, que adquirió en Japón, donde entendió que para evolucionar la cocina mexicana era necesario cerrar los ojos al mundo y concentrarse en lo que pasaba en su país. Nada más.

Y así llegó a profundizar hasta ofrecer el maíz en diferentes variedades, pues, así como no es lo mismo pedir un vino Cabernet Sauvignon a un Carmenere, igual sucede como los distintos tipos de maíz.

Repetir y repetir te hace bueno en algo y no tiene nada de malo, porque siempre se puede mejorar y no hay que desistir, pues como afirmó el mismo Olvera, es como “si Juan Gabriel se hubiese cansado de cantar Querida”

El toque francés de la mañana lo dio el Estrella Michelin, **Akrame Benallal** del restaurante Akrame, con su ponencia llamada Tradinnovation, quien demostró ante los asistentes de Bogotá Madrid Fusión cómo juega con los sabores, las texturas y las partes de productos que usualmente no son muy utilizados, siendo coherente con su propuesta de innovar desde las tradiciones culinarias francesas.

Un pescado que sale del horno, jugoso y cargado de sabor, engalanado con salsas de colores, fue el protagonista de esta manifestación de creatividad, cuyo emplatado terminó siendo una verdadera obra de arte.

Cocinando para la generación Z, fue el cierre de esta jornada matutina de estrellas en el Congreso de Alta gastronomía a cargo de Álvaro Clavijo, del restaurante El Chato, recientemente seleccionado como el mejor restaurante en Colombia y séptimo en Latinoamérica.

Europa lo educó, Estados Unidos lo entrenó y Bogotá es su epicentro de acción. Por algo el nombre Chato hace referencia a esa forma tradicional que los “cachacos” o bogotanos de usanza tienen para referirse a sus amigos.

Su camino, aunque reciente, ha estado cargado de emociones y realidades. Miedo a emprender, prueba y error, el encontrarse con productos distintos a aquellos con los que se educó, un paladar colombiano acostumbrado a sabores dulces, y muchas otras confrontaciones, lo llevaron a replantear su ego como chef y a definir la identidad de su restaurante.

Cocina y creatividad a partir de productos cercanos, es una frase que representa lo que un cliente encuentra en El Chato, con productos como el lulo, los merengues, la leche y la guanábana, que responden a su filosofía: hacer que las ideas pasen.

Mayor información:

Adriana Alba/Jefe de Prensa
Tel 5941000 ext. 1608
Celular 3203290074
adriana.alba@ccb.org.co

Clara Marín/Prensa
Tel 5941000 ext. 2672
Celular 3165787575
clara.marin@ccb.org.co

Visítenos en: www.ccb.org.co

Síguenos en:     
Cámara de Comercio de Bogotá