

Inspiración culinaria en Bogotá Madrid Fusión

- Con un aforo de más de 700 asistentes al primer Congreso de Gastronomía de América cerró la primera jornada de Bogotá Madrid Fusión.

Bogotá Madrid Fusión, plataforma de circulación de la Cámara de Comercio de Bogotá y el Grupo Vocento de España, vivió una tarde llena de inspiración donde el cacao, el coco, la sal, la madera, el maíz, el sachá inchi y las carnes curadas fueron protagonistas de las creaciones de Quique Dacosta, Virgilio Martínez, Pía León, Magnus EK, Miguel Warren y Chele González.

Quique Dacosta, una de las grandes figuras de la cocina española y tres estrellas Michelin, enmarcó su presentación en la Búsqueda del Nuevo ADN, que no es otra cosa que una evolución constante e inspiradora, que se cimienta en el hallazgo de nuevos aportes que enriquezcan su cocina.

Y es que la inspiración no tiene límite ni ubicación. Así lo demuestra Quique Dacosta con su relato acerca de cómo en las minas de sal de la Catedral de Zipaquirá, en Cundinamarca, Colombia, entendió como curar y conservar alimentos en una atmósfera salina, sin contacto directo con el mineral, una técnica que hoy utiliza en sus preparaciones.

Así como la sal, que da sentido al gusto de Quique Dacosta, y lo moldea, los espárragos, las almendras y turrónes estuvieron presentes en esta búsqueda de ADN, con transformaciones del producto que terminan en papel comestible, por ejemplo.

Este genio, que ha elevado el nivel de productos como la gamba roja, llevándola a la primera línea de la cocina, también hizo referencia al problema ambiental a través de la creación de un plato de plástico, con el que pretende generar conciencia en los comensales, dándoles de comer lo mismo que comen los pescados en los océanos de hoy.

Para este chef, el componente emocional es fundamental, porque en la cocina es necesario dejarse llevar y aquí está el valor agregado de la culinaria, que se transmite a cada cliente con la idea de transportarlo a un lugar geográfico diferente con cada plato que prueba como el campo o el mar, a través del sentido del gusto.

Con respecto a Colombia, Dacosta afirmó que Colombia es una gran despensa con una variedad de recetas y una riqueza de climas que no se encuentra en ninguna otra parte del mundo, lo que representa un potencial enorme para su gastronomía.

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

La presentación de los platos tiene un papel preponderante en la cocina y así lo demuestran las apuestas de Magnus EK, el chef proveniente de Suecia donde se ubica su restaurante Oaxen Krog, rodeado de canales e islas.

Para Magnus EK, la madera es un componente fundamental en la que ha encontrado la forma más natural de presentar sus creaciones culinarias, las cuales se nutren en un gran porcentaje de los productos que cultiva en su propia granja de donde obtiene vegetales, flores y granos, como una representación de la autosostenibilidad en la alta cocina.

Esta mezcla artesanal de productos locales, sabores escandinavos y el uso de madera para preparar y presentar sus platos, hacen de la cocina de Magnus EK una propuesta inspiradora y totalmente entretenida visualmente.

Miguel Warren, el segundo chef colombiano en participar de esta agenda académica, tituló su intervención como “en búsqueda de la alta cocina colombiana”. Con 24 años, este chef antioqueño habló de su pasión por la pesca y de cómo se ha forjado un camino que lo ha llevado a contactar directamente con la tierra para entregar su pasión en un menú de 12 pasos en su restaurante Barcal.

Este proceso se ha fundamentado en viajar para abastecerse de productos de primera calidad, muchos de ellos desconocidos aún en Colombia, lo cual es una obligación que garantiza calidad y trazabilidad. No como una tendencia.

La cocina de Warren es el resultado de la influencia de la cocina vasca, donde se formó, sumada a toda la riqueza étnica que ha recogido por sus recorridos por Colombia, y que demostró en dos preparaciones: Ajo blanco, en el que imprimió cambios importantes a la receta original reemplazando, por ejemplo la almendra por castaña del amazonas, y un champús, típico del Valle del Cauca, con variaciones en su base hecha de chicha de maíz a la que añadió fruta, especias y miel de caña.

Éstas mezclas y fusiones que enriquecen la gastronomía también fueron claves para el proceso de Virgilio Martínez y Pia León, quienes hablaron de un mundo a desnivel, explicaron como las diferentes técnicas del mundo, con la riqueza gastronómica de Perú, los ha llevado a unir productos como el cacao, el sachá inchi y las hierbas de su entorno, para crear platos verdaderamente únicos.

La conexión del cacao del Amazonas y del que se encuentra en el sudeste asiático, fueron algunos de los temas que tocó Chele González, el chef español que ha hecho su carrera en

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



Filipinas, en su ponencia titulada **sin miedo a lo prestablecido**, que representa su pasión por los viajes. Él, al igual que Miguel Warren, ha reivindicado el valor de los productos locales, trabajando en un 95% con aquellas cosas que produce la tierra filipina.

Chele González hizo un paralelo entre los momentos culinarios que vive Colombia y Filipinas, dos países que han evolucionado rápidamente a nivel gastronómico y que cada día valoran más la importancia de su cocina. En su búsqueda por derrotar lo establecido, ha basado su propuesta culinaria en Filipinas en entender a su público, saber aquello que les gusta y sobre esa base se ha atrevido a proponer un cambio que hoy tiene su sello.

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

Mayor información:

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