

Restauración

NEWS

Nº 211 • FEBRERO 2017 • 12 €



Ichikoro,
referente
del ramen
de Tokio en
Madrid



Tomándole el pulso al sector



Freír y
hornear
sin
prejuicios



BSF

“Adaptarnos a peticiones
individuales es nuestro fuerte”

Román Esteban,
director de British Sandwich Factory

COLOMBIA IN RESIDENCE

o la magia de la gastronomía

POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO TENDRÁ LUGAR EN ESPAÑA EL POP UP IN RESIDENCE, UN ESPACIO DEDICADO A LA RECREACIÓN DE LAS COCINAS DE CHEFS FORÁNEOS DE RECONOCIDO PRESTIGIO EN MADRID Y MÁS CONCRETAMENTE EN EL LLAMADO DESAYUNADOR DEL HOTEL NH COLLECTION EUROBUILDING.



Juan Manuel Barrientos.



Harry Sasson.



Leonor Espinosa.

SILVIA RESA

En 2016 fue el chef Grant Achatz quien trasladó su restaurante 3 estrellas Michelin desde Chicago hasta Madrid durante cuatro semanas. Este año, entre el 28 de febrero y el 25 de marzo un pedazo de la gastronomía más destacada de Colombia se instalará en el mismo lugar, donde el arquitecto e interiorista Nacho García de Vinuesa ha adaptado el espacio para que los cocineros Juan Manuel Barrientos, Harry Sasson, Leonor Espinosa y Jorge y Mark Rausch, por ese orden, ofrezcan lo más representativo de El Cielo, Harry Sasson, Leo y Criterion, sus respectivos restaurantes.

“Vamos a poner la selva colombiana al servicio de la gastronomía”, dice García de Vinuesa; “conozco los restaurantes de los cuatro chefs y no se trata tanto de reproducirlos tal cual, sino de captar la riqueza culinaria de Colombia, la imagen del país, basada en la biodiversidad”.

“Tengo oficina en Colombia y conozco a los cocineros participantes en In Residence”, dice el conocido arquitecto; “por lo que me ha sido más fácil analizar el sitio y una cocina basada en el producto autóctono y en la biodiversidad de flora y fauna; por eso se trata de algo muy diferente y colorista porque es lo que caracteriza al país y que por tanto se

puede plasmar por ejemplo a través de miles de estampados”.

“Va a ser muy divertido y especial, vamos a forrar todo el ambiente”, dice García de Vinuesa, con tono entusiasta.

“Colombia es un país auténtico, cerrado durante muchos años hacia el interior, ahora empieza a salir y a moverse”, dice el interiorista; “en el fondo no es sólo decoración, sino la concreción de un ambiente, la creación de magia mediante una amalgama que funcionará con los diversos estilos de los chefs invitados”.

“Son un pueblo orgulloso de sus raíces, que actualmente están investigando su propia biodiversidad porque aún hay zonas en las que antes no había distribución de producto, ya que son áreas geográficas que ni siquiera eran conocidas por una gran parte de la población colombiana”, dice Nacho García de Vinuesa, que lleva a cabo su proyecto junto a la firma de centros comerciales El Corte Inglés, que aporta el mobiliario y la consultora Kitchen Consult, encargada de los equipos técnicos requeridos para montar la cocina.

“La gastronomía del país sudamericano está constituida por platos más coloristas que los de sus homólogas europeas”, comenta el interiorista; “por lo que mi propuesta es una especie de mercadillo colombiano que va a

referenciar el mundo del país andino; no obstante la funcionalidad es lo primero, la forma después pues el diseño ha de respetar un aforo de 70 cubiertos en cada rotación”.

Sin plato nacional

Los que conocen la gastronomía colombiana saben que ésta no cuenta con un único plato nacional que represente a todo el país; más bien es una miscelánea de áreas y regiones cuya cocina está apegada a su clima, a su tierra y a sus tradiciones culturales.

La biodiversidad del país andino se expresa en números tales como sus 45.000 especies de plantas, lo que viene a ser entre el 10% y el 20% de las existentes en todo el mundo, que ocupa el primer lugar en especies de aves, con cerca del 20% del total mundial, es tercero en cuanto a especies vivas y cuarto en el ranking mundial de las de mamíferos, con 456.

De los cuatro chefs participantes en Colombia In Residence es quizá Leonor Espinosa, propietaria y jefa de Cocina de los restaurantes Leo y Misia la más comprometida con dicha diversidad. No en vano lleva más de una década trabajando una gastronomía que suma aspectos antropológicos, artísticos, geográficos y culturales, lo que le ha llevado a ser embajadora de una tesis tan clara como de raigambre:

“los cultivos e ingredientes potenciados desde sus lugares”.

“En la coyuntura del país, dentro del acuerdo de apoyo al sector agropecuario para nuestros futuros años, Leonor durante la presentación en Madrid el pasado mes de febrero, dijo: “Somos cuatro chefs que estamos haciendo esta acción que valdrá para los cocineros colombianos”, dijo; “el nuestro es un país de culturas mezcladas, lo que implica diversidad”.

Para la reputada chef el desarrollo de su gastronomía ha sido guiado por otros países; dice que se calificamos como vanguardia, estamos reconociendo y tenemos pendiente de cambiar simplemente como cocineros esa riqueza desde el producto”.

El restaurante de Leonor como el mejor de Colombia en la edición de América's 50 Best Restaurants, una edición la sitúa en el primer lugar. “Hace doce años empecé a trabajar en un restaurante siguiendo la línea de la cocina sin embargo, tras la inversión



Leonor Espinosa.

Mark Rausch.

Jorge Rausch.

“los cultivos e ingredientes propios pueden ser potenciados desde sus lugares de origen”.

“En la coyuntura del proceso de paz en mi país, dentro del acuerdo bilateral se firmó el apoyo al sector agropecuario, hecho fundamental para nuestros fogones locales”, dice Leonor durante la presentación del pop up celebrado en Madrid el pasado 17 de enero.

“Somos cuatro chefs comprometidos con esta acción que valdrá para destacar a otros cocineros colombianos”, dice Leonor Espinosa; “el nuestro es un país de regiones, de culturas mezcladas, lo que implica mucha riqueza y diversidad”.

Para la reputada chef, el proceso de desarrollo de su gastronomía “es diferente al seguido por otros países; de hecho no podemos calificarnos como vanguardistas, pues aún nos estamos reconociendo y por tanto aún estamos pendiente de cambios, así que nos vemos simplemente como cocineros dando a conocer esa riqueza desde el producto”.

El restaurante de Leonor está calificado como el mejor de Colombia según la lista Latin America's 50 Best Restaurants, que en su última edición la sitúa en el puesto 16.

“Hace doce años empecé con mi primer restaurante siguiendo la tradición culinaria; sin embargo, tras la investigación a través de

productos propios y del trabajo a partir del ciclobioma, esto es, del estudio de las especies en distintos ecosistemas, mi interés está en encontrar esa identidad nuestra en los sabores colombianos”, dice la afamada cocinera; “ésta es una fortaleza de los chefs de todos los países”.

Entre los platos regionales más representativos de Colombia se encuentran el sancocho, la arepa, el ajíaco santafereño, la bandeja paisa, el mote de queso, la lechona tolimense, la mamona o ternera a la llanera, el mute santandereano, el tamal, el arroz de lisa y los pescados, sobre todo en las regiones costeras. “Prefiero que se conozcan los menús”, dice Espinosa refiriéndose a los menús diseñados para el pop up; “pues algunos productos no se identifican aquí en España; de hecho se nos conoce por el sancocho y la bandeja paisa”.

Jorge Rausch es junto a su hermano Mark el chef de los restaurantes Criterion, una cadena de ocho establecimientos de los que la mitad están ubicados en Bogotá. Su base como cocinero la obtuvo en Inglaterra y fue en 2004 cuando inició su experiencia con Criterion, considerado uno de los mejores restaurantes de la capital.

Desde esta experiencia ha desarrollado otros conceptos hosteleros como Rausch Pâtis-

sier o Bistronomy. Pero es la cocina de Criterion la que dará a conocer durante la última semana del evento, entre los días 21 y 25 de marzo.

“En mi restaurante me dedico a la cocina local, no típicamente colombiana, pero sí con ingredientes y recetas de mi país”, dice Rausch; “mi interés está en anclar la experiencia gastronómica en algo colombiano, pero a mi manera”.

Colombia In Residence es la experiencia gastronómica que dará a conocer entre los días 28 de febrero y 25 de marzo la diversidad de la cocina colombiana. Por un precio de 90 € por menú será posible conocer, en horario de cenas y los viernes también durante las comidas, el buen hacer de los chefs José Manuel Barrientos, de El Cielo y que ha ocupado el puesto 30 en la lista 50 Best correspondiente a 2015 y a Harry Sasson, del establecimiento del mismo nombre y puesto número 40 en la citada lista, pero en 2016.

Las dos últimas semanas serán de Leonor Espinosa, restaurante Leo y 16ª en 50 Best 2016 y de los hermanos Rausch, de Criterion, posicionados en el puesto 29 en el ranking de 50 Best 2016. Así que, buen provecho a la colombiana. ■