

CHEFS DE SUDAMÉRICA, PUNTA DEL ESTE 2010

La cultura sudamericana al alcance de la boca

La idea surgió hace dos febreros en Buenos Aires, cuando Mario del Bo y María Elena Marfetán viajaron a la Unión de Chefs de Buenos Aires, para realizar clases demostrativas sobre nuestra cocina regional. “Al chef Leonardo Choi se le ocurrió juntar amigos que se habían conocido en un master en Perú y decidieron unirse para hacer esas actividades en sus escuelas”, recordó Mario del Bo. “Es un evento cultural para nuestros alumnos y el público general. Cada chef presenta con sus productos diferentes preparaciones de cocina tradicional regional y de cocina de vanguardia. La idea es formar una red de escuelas y universidades de gastronomía, para realizar un intercambio cultural, pasarla bien, compartir experiencias”.

A menos de un año del primer encuentro, el Universitario Gastronómico volvió a ser la sede a la que arribaron chefs de México, Chile, Bolivia, Perú y Argentina. En varias oportunidades la sala en donde se desarrollaron las demostraciones de cocina se vieron colmadas con estudiantes, chefs e interesados en conocer más sobre la cultura gastronómica de Latinoamérica.

El encuentro fue abierto el 7 de junio con las demostraciones del chef Sergio Molina, uno de los precursores del encuentro, quien usando los mismos ingredientes presentó un plato dulce y otro salado.

Desde Jujuy, el chef Gabriel Vázquez llegó para hablar sobre los mitos, creencias y costumbres de su región y su cultura de Tiwanaku. “La focalicé en el uso del maíz y la quinoa en la cultura kolla”, explicó Vázquez a Placer: “Preparé tamales de maíz y tamales con cabeza de cordero, un flan de quinoa con yacon caramelizado con salsa de menta y, como pudimos traer coca, hicimos una granita de coca con semillas de airampo para darle color, ya que al tomar contacto con algo húmedo suelta un color rosado”.

El boliviano Ricardo Cortez pertenece a una familia de larga tradición hotelera y posee una cadena de comidas rápidas y su propio servicio de catering. “Busqué preparar platos tradicionales bolivianos en pequeños bocados,

sintetizando la gastronomía de las diferentes zonas, como el altiplano, los valles y el trópico”, explicó a Placer. “Después trabajé con frutos tropicales, para mostrar técnicas nuevas con productos tradicionales, como el achachairú, un fruto silvestre que allá se encuentra mucho, que lo están cosechando bastante y se está empezando a utilizar en la gastronomía. Trabajamos también con papas moradas bien exóticas y algunas hierbas que logramos traer”.

“Intenté compartir, a través de la cocina, nuestra cultura con platos que tienen mucho concepto histórico, mucho concepto ancestral”, explicó a Placer el ecuatoriano David Guambi, llegado por primera vez a Uruguay. “Traté de compartir esta información cultural a través de la cocina, y, a su vez, escoger los platos más representativos de Ecuador y los que tienen más aceptación”.

El encuentro contó también con una clase de pastelería a cargo del mexicano Ramón Rivera, una clase en la que el chileno Pablo Godoy se enfocó en productos del mar fusionados con productos peruanos y chilenos, y desde México también llegaron Gabriel Moro Morales y el uruguayo Alejandro Capalvo.

El argentino Juan Carlos Chumbo, profesor de catering y de pastelería en la Unión de Chefs, fue el encargado de cerrar el encuentro la tarde del jueves 10, con sus demostraciones de estructuras en caramelo con técnicas de volcado, soplado y estirado.

“Presenté un producto sustituto del azúcar, que se llama isomal”, comentó a Placer. “La diferencia que tiene esta azúcar con la otra es que es un derivado de la remolacha azucarera, y no agarra tanta humedad, tiene la mitad de calorías, sirve para diabéticos, no produce caries y se puede obtener un trabajo mejor realizado, es más transparente y resiste más”.

En el mes de agosto, el evento se realizará en Jujuy durante las celebraciones de la Pachamama, bajo la organización del chef Gabriel Vázquez. Ya está previsto realizarlo en Bolivia, donde Ricardo Cortez oficiará como anfitrión y probablemente sea trasladado también a Ecuador, de la mano de David Guambi. La cultura latinoamericana y sus paladares estarán de parabienes.



1: Mario del Bo, David Guambi y María Elena Marfetán / 2: Majau oriental / 3: Amuse bouche bolivianos / 4: Cochinitillo en coccción al vacío en aromas de achachairu sobre puré rústico de papa morada y mix de quinoa en vinagreta andina.

SERVIDIS
CADETERIA

Cadeterías – arrendamiento de cadetes con moto / Juan Paullier 1606 tel: 4093461