



Cultura gastronómica en Cali



Foto: Leonardo Moreno.

FENALCO Valle del Cauca sigue comprometido con el sector institucional de alimentos y bebidas de esta zona del país al enriquecer y ampliar la cultura gastronómica de Cali con el III Simposio Internacional de Gastronomía y Catering Cocina Placer 2009, celebrado el 25 y 26 de junio.

En el Hotel Intercontinental de Cali se reunieron grandes personalidades de la industria, entre quienes estaban Luis Forero del Hotel La Fontana Estelar, Hobany Velasco de la pastelería que lleva su nombre en Bogotá, Juan Felipe Camacho del restaurante Don Juan en Cartagena, Juan Manuel Barrientos del restaurante El Cielo y Blanco de elcielo en Medellín, Borja Blázquez, entre otros.

Albert Adrià

Brilló con luz propia



Foto: Leonardo Moreno

Indudablemente, el centro de atención de todo el público asistente fue Albert Adrià, director creativo del famoso restaurante El Bulli de España, quien acaba de finalizar su libro *Natura*, del cual afirma que pretende que los profesionales se sientan orgullosos de ejercer este oficio.

Retirado de El Bulli desde octubre de 2008, Albert comenzó un nuevo proyecto en Barcelona con su bar llamado Inopia, donde ofrece tapas y vinos de toda clase de gamas asequibles al público.

Algunas de las estrategias implementadas por los hermanos Adrià que han sido causa del éxito de El Bulli son:

- Gastar dinero en viajes para comer y conocer.
- Copiar y aprender.
- Invertir dinero para hacer mejoramientos en la estructura de la cocina y adaptarla a las necesidades de trabajo específicas. “Para mejorar, hay que sacar el cocinero de la cueva y crear un ambiente de creatividad”, Albert Adrià.
- Construir un equipo creativo.
- Hacer evolucionar los ingredientes.
- La tradición es un importante punto de partida para innovar.
- Todas las buenas propuestas gastronómicas empiezan por un buen producto.
- “Si quieres hacer algo que no existe, hay que hacerlo”.
- “Las cosas sencillas también pueden ser deliciosas. Un plato no tiene que llevar muchos ingredientes para que sepa bien”.

Una de las actividades en las que participó Albert Adrià fue la visita a la plaza de La Alameda donde probó diversidad de frutas tropicales, algunas muy conocidas para él, como el lulo, la guanábana, la granadilla y el banano bocadillo, las cuales ha implementado en la carta de postres de El Bulli. Algunas de las frutas que apenas conoció en esa visita fueron la guayaba coronilla y la piñuela, las cuales lo sorprendieron por su complejidad de sabores, como la primera de la que opinó: “es deliciosa, pues en boca sabe a una mezcla entre guanábana y granadilla”.

El Bulli en cifras: 7.500 clientes por temporada, 160 días de atención al público, 110 recetas, 1.500 elaboraciones.

Buenas prácticas en la práctica

Otro de los temas de interés de este simposio fue el presentado por el ingeniero consultor Gonzalo Merchán sobre la importancia de la aplicación de BPM en los establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas.

Los tipos de BPM que recalcó el ingeniero son:

- Diseño sanitario. Criterios técnicos-sanitarios de diseño de fábricas y equipos y utensilios tendientes a garantizar la inocuidad de los productos.
- Operación. Planes y programas con el propósito de mantener en forma permanente ambientes limpios y seguros para el procesamiento de ingredientes y alimentos.

No fueron menos importantes los magistrales talleres dirigidos por reconocidos profesionales del sector como Hobany Velasco, Julio Mojica de la Escuela de Cocinarte, Juan Felipe Camacho y Juan Manuel Barrientos.



En cuanto a este tipo de eventos, el mismo Albert Adrià los considera de gran importancia y aconseja continuar realizándolos periódicamente y en diversas regiones del país, a fin de seguir promoviendo la buena mesa. Como recomendación aconsejó tener de invitados a “personajes importantes” de la cultura gastronómica popular, como “El Brujo” de la plaza de mercado La Alameda de Cali, quienes pueden ayudar a rescatar y promover las tradiciones y los productos autóctonos de la cocina colombiana.