

Cocinarle al mejor chef del mundo

Juan Pablo Valencia, el antioqueño encargado de recibir en su restaurante al español Ferran Adrià, relata su encuentro y describe su experiencia en la creación del selecto menú diseñado exclusivamente para el mejor de los mejores.





Cuando Paula Trujillo me confirmó la asistencia de Ferran al restaurante Mystique, se me vinieron dos preguntas a la cabeza: ¿por qué nos seleccionaron a nosotros para atender a unas de las 100 personas más influyentes del mundo? Y, ¿qué le prepararemos al mejor cocinero del planeta?

El primer interrogante aún no tiene respuesta. Para resolver la segunda pregunta, rescatamos el concepto de identidad en la cocina, que en palabras de Ferran es simple de entender: "Tú en tu restaurante cocinas lo que te da la gana, sin que te dejes imponer nada por parte de periodistas, críticos, colegas, etc."

Ferran Adrià visitó Medellín durante dos días. Primero, tuve el privilegio de recibirlo con un coctel privado, en Mystique. Luego, al día siguiente, compartimos el desayuno y conversamos con importantísimos integrantes del gremio gastronómico colombiano.

El arte de ser el anfitrión

En Mystique hacemos 'cocina de producto', donde el ingrediente es el verdadero protagonista. Nuestro respeto por la materia prima nos lleva a aplicar la técnica adecuada para potencializar su sabor, nutrientes y textura.

Somos bastante selectivos con nuestros proveedores, a quienes visitamos en sus granjas y plantas para conocer de primera mano sus productos, para cerciorarnos de que cumplen con nuestros estándares de calidad. Así es nuestra identidad de cocina, y es la que queríamos compartir con el afamado chef. De tal manera que el menú que creamos contó con platos muy a nuestro estilo con una pequeña variación: en cada platillo debía haber algún ingrediente o preparación que fuera muy nuestra, muy colombiana.

Cuando varios periodistas me preguntaron qué le cocinarás al mejor, mi respuesta, aunque

TEXTO
Juan Pablo Valencia

FOTOS
Cámara Lúcida

La llegada de Ferran a Mystique fue sencillamente la entrada de un cocinero a visitar a otro cocinero, sin parafernalia ni acartonamientos.

suene algo simple, fue: "Algo delicioso". Seguramente, Ferran ha probado lo mejor de lo mejor alrededor del mundo y ha tenido acceso a los ingredientes más exquisitos y frescos, pero no deja de ser una persona común y corriente. Dicho en sus palabras: "Soy un chico de barrio". Con estas consideraciones en mente los nervios de todo el equipo disminuyeron un poco y empezaron a fluir las ideas (ver menú adjunto).

¡Y llegó el maestro!

El día del evento fue un día feliz para todo el equipo. Desde muy temprano había música bastante alta y la buena energía era contagiosa. En la mañana fui con los *sous chefs* a sacar de la tierra, literalmente, todos los vegetales orgánicos que utilizaríamos esa noche. Mientras tanto, en Mystique, el chef de *partie* de pescados recibía el lenguado que había sido extraído del agua, esa misma madrugada, en el Pacífico colombiano.

La mañana de aquel viernes fue pasando, mientras sobresalían sobre la mesa los buenos productos y las cocciones lentas, y una cuchara probaba cada plato permanentemente. La decoración de Mystique solo tendría una variación:

◀ Productos de la mejor calidad, preparados con la técnica adecuada para potencializar su sabor, hicieron parte del menú creado para Adrià en Mystique.



mesas altas tipo coctel y en cada una de ellas un toque sutil, pero muy colombiano, una orquídea.

La llegada de Ferran a Mystique fue sencillamente la entrada de un cocinero a visitar a otro cocinero. Sin parafernalia ni acartonamientos. Un fuerte abrazo de colegas seguido por esta frase que me cautivó: “Antes de saludar a los invitados, quiero saludar a tu equipo”. Dicho y hecho, aceleró su paso rumbo a la cocina para saludar a cada uno de los integrantes de la familia Mystique.

Luego, sin más preámbulos, nos dejamos deleitar por la sencillez y la frescura del mejor chef del mundo. En el transcurso del coctel, Ferran habló con los invitados, degustó los platos y las bebidas y aceptó tomarse fotos con quien se lo pidiera.

Había tenido un día bastante largo. Visitó la UPB, donde dio una rueda de prensa, y había hecho un recorrido por varios sitios de Medellín, guiado por Claudia Márquez, la primera dama del municipio, quien lo invitó a degustar algunos platos de la gastronomía paisa. Para cuando llegó a Mystique se le notaba un tanto agotado. De pronto se me acercó discretamente y me dijo: “Juan Pablo, en cinco minutos iré a descansar, pero antes quisiera una foto con todo tu equipo”. ¡Otra lección de humildad! No solo se tomó la foto con todos, sino que firmó delantales, chaquetas, libros y hasta servilletas y platos. Así finalizó una noche muy mística, calurosa, amigable y, sobre todo, deliciosa.

La gastronomía colombiana se potencializa. Pero mi emoción no terminaba allí. Al otro día me esperaba un desayuno ‘conversaito’ con Ferran. Esta vez los invitados éramos solo integrantes del gremio de la gastronomía colombiana. Escritores, antropólogos, historiadores, cocineros y restauranteros, todos reunidos en un lugar mágico y muy nuestro: Queareparaenamorate; y bajo la moderación de uno de los mejores, Julián Estrada. Este desayuno íntimo se convirtió, en mi opinión, en la mejor excusa para integrar al gremio y empezar a trabajar verdaderamente unidos por la gastronomía de Colombia.

Nos comprometimos a hacer un trabajo honesto, sin envidias, en pro de la gastronomía, esta última entendida como parte esencial del turismo. Luego de su partida hacia el aeropuerto, todos los demás nos quedamos reunidos para buscar las mejores estrategias para lograr todas estas metas. Ferran, a su vez, quedó al tanto de revisar

Ferran, sin duda, cambió el rumbo de la cocina; es un personaje que pasó de ser el mejor cocinero del mundo a convertirse en una persona de mucha influencia en temas de innovación, creatividad y educación alrededor del planeta.

todo este trabajo que haríamos como país.

Este chef, sin duda, cambió el rumbo de la cocina; es un personaje que pasó de ser el mejor cocinero del mundo a convertirse en una persona de mucha influencia en temas de innovación, creatividad y educación alrededor del planeta. Un ser humano común y corriente, un chico de barrio, un inspirador humilde. Su visita nos dejó muchas lecciones y retos, y sobre todo una sencilla enseñanza: “No busques el éxito, busca la felicidad”. 🌿

◀ Cada una de las preparaciones contó con un toque muy colombiano; sobresalieron las cocciones lentas y la multiplicidad de sabores.