

Cultura

DIEZ NUEVOS ESPACIOS

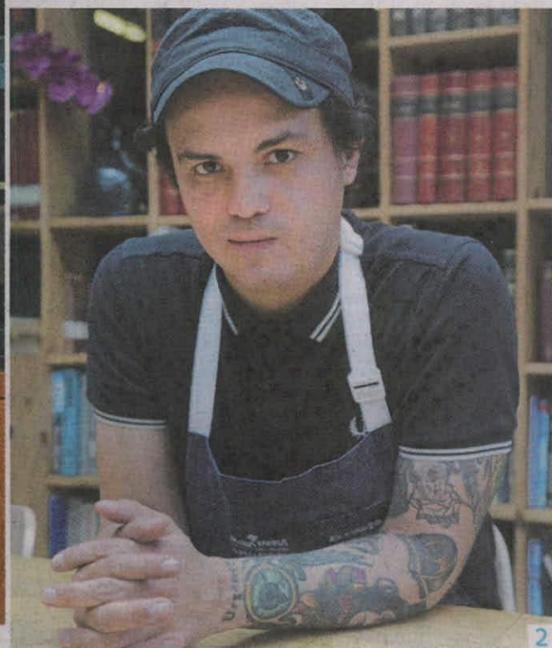
La Red Distrital de Bibliotecas Públicas abrió este año diez nuevos Paraderos Paralibros Paraparques (PPP), en las localidades de Bosa, Chapinero, Suba, Ciudad Bolívar, Kennedy, Puente Aranda y Sumapaz.

CENA DE FIN DE AÑO EN CARTAGENA

La fiesta de San Silvestre en el hotel Las Américas de Cartagena tiene concierto de Eddy Herrera, José Alberto 'el Canario', Rafa Pérez y Bazarro All Stars. La cena está a cargo de Erre, de Ramón Freixa, el restaurante del chef español con dos Estrellas Michelin en su restaurante en Madrid, que está ubicado en el piso 10 del hotel. Informes: hotellasamericas.com.co.



1. Sebastián Pinzón y Jaime Rodríguez, al frente del restaurante Celele, en Cartagena. FOTO: ALEXANDER SÁNCHEZ.
2. Álvaro Clavijo, chef de El Chato, el mejor de Colombia 2019, según la lista de los '50 Best' de América Latina. FOTO: CARLOS ORTEGA. EL TIEMPO.
3. Julián Estrada, premio a la trayectoria en Bogotá Madrid Fusión. FOTO: ABEL CÁRDENAS. EL TIEMPO.
4. Alejandro Cuéllar, chef de Canasto Picnic Bistró (1985-2019). FOTO: DIEGO CAUCAYO. EL TIEMPO



Hechos que marcaron nuestra gastronomía en el 2019

Premios, tendencias y despedidas. El año en el sector de los restaurantes.



1. Leonor Espinosa y su propuesta que evoluciona constantemente sigue llevando la delantera en el gremio gastronómico colombiano. Su restaurante principal, Leo, entró oficialmente en el listado de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo. Se ubicó en el puesto número 49 y ha sido el único establecimiento del país en haber llegado a este prestigioso listado, encabezado este año por el francés Mirazur, del argentino Mauro Colagreco.

2. Quizás porque se trataba de un equipo de chefs a los que el público les pedía que abrieran restaurante, desde que Celele comenzó a funcionar en el barrio Getsemaní de Cartagena recibió una clientela ávida. Los chefs Sebastián Pinzón y Jaime Rodríguez le dieron a la ciudad figuración, por primera vez en la ceremonia de Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina. Aunque no entraron en los 50, recibieron el premio Miele One To Watch, a la propuesta más prometedora del continente. Además, Pinzón representó al país en las eliminatorias latinoamericanas del premio Young Chef de S. Pellegrino.

3. Pese a que en el listado mundial Leo es el restaurante colombiano que más lejos ha llegado, en el latinoamericano el título de mejor restaurante de Colombia fue para El Chato. Su chef, Álvaro Clavijo, anunció que el 2020 habrá cambios. Estrenará un formato de carta que incentivará a la gente a compartir más.

4. En materia de festivales y congresos fue notoria la visibilidad adquirida por las cocineras tradicionales. En Sabor Barranquilla, varias alternaron con chefs de academia. El Congreso Nacional Gastronómico de Popayán le hizo su homenaje principal a la santandereana Chori Agámez, exponente de la cocina del Magdalena medio, que viaja por el país compartiendo su sazón.

LILIANA MARTÍNEZ POLO - EL TIEMPO - @Lilangmartin

5. Se estrenó Bogotá Madrid Fusión, en noviembre, versión latinoamericana de uno de los congresos gastronómicos internacionales más prestigiosos. Ofreció 20 ponencias a cargo de un cartel de estrellas de la cocina mundial. Con la muestra de cocinas regionales, propuso una visibilización de las mismas. Si bien pudo convocar más público, estrenó dos galardones necesarios: el premio al chef revelación, que recayó en Miguel Warren, del restaurante Barcal, en Medellín, y el premio a la vida y obra para el antropólogo de la cocina y cocinero Julián Estrada Ochoa.

6. Las nuevas aperturas en Bogotá evidenciaron el auge de la fusión entre lo latino y lo oriental con establecimientos que dieron que hablar, como Salvaje, Ko Asian Kitchen, Viva la Vida y Rokko. También fue notorio el gusto por emplatar o finalizar los platos en la mesa, en frente del comensal, como el peruano Qun, en la calle 85 con 12.

7. Entre los platos que se pusieron de moda, además de los sándwiches gourmet, la exploración vegetal y los bowls, hay preparaciones específicas como las tostadas con aguacate y el té matcha que empezaron a repetirse en cartas.

8. El auge de las aplicaciones para conseguir comida a domicilio despertó el fenómeno de las cocinas ocultas o dark kitchens. Es decir, pensadas solo para ofrecer su carta a domicilio. La propuesta, que a veces parte de las mismas apps como Rappi o Uber Eats, sugiere ahorro en servicio y costos de un restaurante. Sin embargo, para que sea rentable este modelo, exige un volumen de ventas que consigan mejores marcas posicionadas.

9. Aunque tienen sus años, el 2019 consolidó los 'Máster' de Tulio Recomienda. Burger Máster, Pizza y Sushi Máster se convirtieron en un fenómeno gastronómico. La respuesta masiva a estas convocatorias (el Burger superó los 2 millones de hamburguesas vendidas en una semana) y que la gente se tomara el tiempo de hacer fila para probar la oferta, tomarle fotos y votar, demostró lo mucho que importa participar en lo culinario. Las votaciones arrojaron tops de restaurantes que son verdaderas guías.

10. El sector se conmovió con el fallecimiento del chef Alejandro Cuéllar, de 34 años, mientras estaba en una gira de intercambio culinario en Malasia. Detrás de su cocina "silvestre", como solía definirla, y del legado que dejó en la propuesta de Canasto Picnic Bistró, fue un chef de alto sentido social, vinculado a causas importantes, no siempre visibles en el estrellato culinario.

