

+ LECTORES 1'491.800

POR SOLO \$1.400

Vea

EDICIÓN 0073 - DEL 6 AL 19 DE FEBRERO DE 2015
EL MUNDO DE LAS ESTRELLAS

2
NOTICIAS
EXCLUSIVAS
Vea

EXCLUSIVO



**¡El es
el novio
DE MISS
UNIVERSO!**

TE REGALA

**MINIVEA
DE COLECCIÓN CON
MISS UNIVERSO**

INTIMIDADES, ENTREVISTAS
CON SU FAMILIA, FOTOS INÉDITAS

¡Y MUCHO MÁS!



**Amor en
MasterChef
NICOLÁS DE ZUBIRÍA
SE CASA**



**La Crespa
y Camila
ADOPTARON**



**Flavia
dos Santos**

ENFRENTÓ EL CÁNCER

CON AMOR Y SEXO

ISSN 16921003



SÍGUELOS EN



7 707179 409452

Caballeros

de la mesa

Detrás de los exigentes jurados de *Master Chef Colombia* se esconden **tres profesionales de la cocina** que han luchado por llegar a donde están y, ante todo, demuestran ser todos unos caballeros.

Estos tres chefs, que tienen cautivado al país, no solo por su conocimiento en gastronomía, sino también por la dura pero varonil manera de presentarse como jueces en este *reality*, no la han pasado fácil para llegar al lugar de privilegio en el cual están en su profesión. Cada uno ha tenido una vida de aprendizaje y disciplina dentro y fuera de la cocina, y los tres empezaron estudiando otras carreras distantes a su pasión. Aquí, una breve historia de sus inicios, además de algunos detalles personales que no dejan ver en cámara.

Un costeño bastante tranquilo

De los tres, Nicolás de Zubiría es el único que desde pequeño tuvo claro que la cocina era su pasión, y hasta tuvo un breve *'reality'* familiar, creado por él mismo. "Siempre ha habido gran tradición culinaria en mi familia. De pequeño viví en Cartagena, y toda la vida me metí en la cocina. Yo, cuando chiquito, hice una cosa que se llamaba los 'Miércoles del chef', donde invitaba a un integrante de la familia para que cocinara. Lo primero que hice fue unos sándwiches de pechuga de pollo. A los 18 años, viajé a Bogotá a estudiar mercadeo y publicidad y no me gustó. Después, empecé a estudiar cocina en Vancouver (Canadá). Regresé como cocinero de un restaurante en Bogotá, y comencé a trabajar duro. Hoy, tengo restaurantes en Bogotá -Kong y NN-, además de un *foodtruck* (camión restaurante)". Nicolás disfruta viajando y desconectándose de la ciudad. "Soy muy tranquilo. Me gusta salir de Bogotá a una finca en las afueras y viajar a Cartagena. Tengo una casa en Barú. Me fascina ir allí, porque es donde me puedo desconectar".

Un español muy colombiano

Paco Roncero lleva 45 años en el mundo de la gastronomía, pero, antes de decidirse por el oficio, solo pensaba en hacer deporte. "De pequeño mi pasión era jugar, vivir la existencia. Yo no tenía aspiración de ser cocinero, hasta que, a los 18 años, iba a estudiar

biología en la universidad, pero visité una escuela de hostelería y dije: Quiero estudiar esto'. Al principio, a mi padre no le gustó la idea, pero con mi madre lo convencimos de que tenía que hacer lo que me gustara. Entré a la escuela y algo cambió en mí, que hizo

que mi corazón latiera rápido. Luego, trabajé seis meses en Inglaterra y, al regresar a Madrid, entré al Casino. Llevo allí toda la vida. He tenido la oportunidad de viajar mucho y hacer prácticas en los mejores casinos del mundo'. Hoy, Paco es dueño de varios restaurantes en Madrid, Ibiza, Shanghai y el más reciente,



Nicolás de Zubiría

Cartagena, Colombia
14 de Septiembre de 1983
casado, sin hijos

Plato favorito a su paladar:
posta negra con arroz con coco.

Plato que mejor cocina:
pasta napolitana y posta cartagenera.

Plato más exigente de preparar:
pasta e fagioli, como la de su abuela.

Plato colombiano de exportación:
posta cartagenera con arroz con coco.



Paco Roncero

Madrid, España.
3 de Diciembre de 1969
Casado, con dos hijos

Plato favorito a su paladar:
judías con chorizo de su abuela.

Platos que mejor cocina:
cocido, guiso, tortilla y paella.

Plato más exigente de preparar:
ramen japonés.

Plato colombiano de exportación:
ajijaco y arepas de huevo.

VO: Versión Original, en Bogotá, donde confiesa que lo acogieron como a un colombiano más. "Yo venía a Colombia a dar conferencias. Me han adoptado como si fuera colombiano. En uno de los viajes conocí a personas que querían montar un proyecto y nació Versión Original". Es padre de María y Javier, de 17 y 18 años, quienes quieren seguir sus pasos. "Soy un enamorado de hacer deporte. Me encanta montar en bici, nadar e ir al gimnasio."

Un rollo con mucho sabor

Jorge Rausch fue reactivo a la idea de ser chef en su

Los une la amistad, así como el respeto hacia una profesión que, antes que glamorosa, consideran muy exigente y apasionante.



Jorge Rausch

Bogotá, Colombia
15 de junio de 1970
Casado, con dos hijas

- Plato favorito a su paladar:** panna cotta de popcorn de Mark.
- Plato que mejor cocina:** tiradito de pez león con patilla y lulo.
- Platos más exigentes de preparar:** estofados y pescados en su punto.
- Plato colombiano de exportación:** posta cartagenera.

juventud, pero confiesa que, cuando descubrió la cocina, lo capturó. "Jamás me metí con mi mamá a hacer tortas. Nunca soñé con ser cocinero. Ese era mi hermano Mark. Empecé a cocinar más por casualidad. Estaba estudiando economía en Israel y me fui a vivir con unas compañeras. Llegué un día de querido y me puse a cocinar. Ellas se pararon y yo lavé la loza. Al día siguiente, también fui a cocinar y les dije: 'Hagamos un trato: yo cocino y ustedes lavan la vajilla'. Dijeron que sí. Me pareció fantástico no tener que lavar. Luego, pedí un libro de cocina, hice una salsa y esa vaina me encantó. La verdad es que tampoco era el mejor estudiante de economía. Un día, hablando con Orit, que ya era mi novia, y hoy es mi esposa, le comenté que yo estaba frustrado y ella me animó. Me fui a estudiar cocina a Inglaterra. La cocina me apasionó. Fue una cosa muy linda. Creo que uno tiene que hacer lo que le apasiona, así llegue tarde y tenga que hacer un cambio."

La escuela me ayudó a conseguir mi primer puesto, en donde yo quería, que, para ese entonces, era uno de los 10 mejores restaurantes del mundo. Fue duro. Llegué a trabajar y el subchef me clavó, y me puso a hacer la comida del personal por ocho meses. Ahí es cuando uno se da cuenta de que en las cocinas se empieza de abajo, independientemente de la clase social, edad, raza o sexo. Aunque todos los fines de semana yo quería renunciar, tuve la disciplina de hacer un buen tiempo ahí y aprender la cocina. Luego, me casé y trabajé en Londres por un buen tiempo. Terminé mi aprendizaje en varios lugares. Mi hermano ya era chef. Un día nos encontramos y decidimos abrir un restaurante. La pregunta era dónde lo íbamos a tener, en Londres, en Canadá o en Bogotá, y nos decidimos por esta última.

En 2002 nació Criterión. Lo abrimos con las uñas. Nadie nos ha regalado nada. Jorge es considerado uno de los mejores chefs del país. "Soy un hombre de familia, tengo dos chiquitas y una señora. El tiempo que queda lo paso en la casa con ellas. Es lo que me gusta."

de venta exclusiva en

calzatodo



www.calzatodo.com.co