

La alta cocina colombiana aterriza en Madrid



Pilar Salas

2/3/2017 Comentarios

Productos selváticos domesticados con técnicas culinarias europeas o agrestes sometidos a la sapiencia ancestral indígena. Son las bases de la nueva cocina colombiana que aterriza en Madrid con la experiencia Colombia in Residence, que traslada a la ciudad durante un mes las creaciones de cuatro de los mejores cocineros del país sudamericano.



Juan Manuel Barrientos, Harry Sasson, Leonor Espinosa y los hermanos **Jorge y Mark Rausch** son los máximos exponentes de la nueva cocina colombiana y todos ellos cocinarán en Madrid hasta el 25 de marzo en Colombia in Residence, una iniciativa que reproduce, esta vez con firma múltiple, la segunda edición del restaurante “pop up” que el año pasado inauguró **Grant Achatz**, del triestrellado **Alinea** en Chicago, en el hotel **NH Collection Eurobuilding**.

El espacio que durante un mes ocupó Alinea con su ambiente oscuro y cosmopolita se ilumina en esta ocasión para crear, bajo la firma de **Ignacio García de Vinuesa** y **Beatriz Gancedo**, un espacio “naturalista y vivo” que reproduce “no la Colombia más elegante y sofisticada, sino la más fascinante y la que hace que su cocina sea reconocida en el mundo, su biodiversidad”, ha explicado el arquitecto e interiorista. De habilitar la cocina se ha encargado Kitchen Consult.

Bajo esa atmósfera de plantas, telas, materiales vegetales y los sonidos de la selva colombiana se servirán las creaciones de Juan Manuel Barrientos, Harry Sasson, Leonor Espinosa y los hermanos Jorge y Mark Rausch, cuyos restaurantes están incluidos en el ránking de los 50 Mejores de Latinoamérica, involucrado en el proyecto. Son los nombres más reconocibles de la cocina de un país que, confiada en las posibilidades turísticas que traerá su tratado de paz, apuesta por ser una de las más potentes del continente.

Abre sesión el joven Juan Manuel Barrientos, que comenzó con **Elcielo** en Bogotá y ya lo ha extendido a Medellín y Miami. “Me encantaría abrir en Madrid”, confiesa un cocinero que, además de ser reconocido por su trabajo creativo en los fogones, es capaz de reunir trabajando en las cocinas de sus restaurantes a ex militares víctimas de las guerrillas y a ex miembros de la FARC y el ELN gracias a la Fundación Elcielo, todo un ejemplo de cómo lograr que la paz sea una realidad en su país. “Colombia es ahora como un ave fénix”, dice.

Igual que el realismo mágico en la literatura catapultó mundialmente a escritores como **Gabriel García Márquez**, que ahondaron en sus raíces, Barrientos se inspira en su prodigiosa diversidad para lanzar gastronómicamente Colombia al mundo. “Hay productos como el lulo, una fruta increíble que a todo el mundo sorprende y nosotros utilizamos en un helado con yuca”. Pero hay mucho más por descubrir: buñuelo líquido de maíz, ravioli líquido de caldo de gallina y alverja, “mariposas amarillas” -un homenaje a *Cien años de soledad* de García Márquez a base de cerdo en salsa de mandarina criolla y ají con puré de ñame y achiote- o el postre de texturas de arroz. La práctica totalidad de ingredientes que cocinará han viajado con él, para descubrir al comensal española una despensa nueva.

¿Una Guía Michelin para Colombia? pregunto. “Para eso primero habría que construir carreteras para que ellos pudieran vender sus yantas (ruedas)”, responde sin titubear.

Después de Barrientos, que cocinará hasta el 4 de marzo, vendrán Harry Sasson (del 7 al 11 de marzo), Leonor Espinosa (del 14 al 18) y los hermanos Jorge y Mark Rausch (del 21 al 25) cuyos restaurantes Harry Sasson, **Leo** y **Criterion** ocupan los puestos 40, 16 y 29 en el ránking de los 50 Mejores de Latinoamérica. También se ha planificado una cena a cuatro manos entre Jorge Rausch y **Paco Roncero**. El precio del cubierto es de 90 euros.

Sasson, un experto de las brasas, es quizás el más europeo de Colombia in Residence, con propuestas como la ensalada de bulbo de hinojo, apio, parmesano, aceite de olivas y limón en su casa madre, mientras que Leonor Espinosa ha prometido traer el resultado de su investigación en los cultivos autóctonos, y los Rausch su reinención de recetas tradicionales colombianas como la posa negra cartagenera o el chimichurri chontaduro en magret de pato.



Diego Cabrera

De los maridajes se encargará **María José Huertas**, la premiada sumiller de **La Terraza del Casino**, con dos estrellas Michelin en Madrid, mientras que el coctelero argentino afincado en la capital, **Diego Cabrera** (Salmón Guru) ha diseñado tres cócteles que se integrarán en el menú y que evocan los sabores de Colombia y el resto de Latinoamérica.

El primero es un aperitivo salado a base de leche de tigre, yuca frita, gelatina de ron Zacapa y migas de frutos secos; el segundo está hecho con jengibre, hierbabuena, mermelada de guayaba, zumo de limón, de piña asada y de manzana y está coronado por una espuma de café y el tercero es una versión de la piña colada que tiene su base en una receta compartida entre España y Latinoamérica, el arroz con leche.

Colombia in Residence es, en palabras de **Hugo Rovira**, director general de NH Group para España y Portugal, una “experiencia única” para descubrir los sabores de Colombia sin necesidad de coger el avión. Y aún quedan plazas.