

Cocina colombiana deleitó al jurado con el aceite de palma como ingrediente nacional



Juan David Calambas de la Uniagustiniana, fue el ganador del concurso “Show Room Hotelero Gastronómico 2018” y quien deleitó a los jurados con una preparación de dos platos fuertes que incluyeron tilapia y chicharrón, en los cuales se emplearon diferentes ingredientes típicos como la ahuyama, la cebada perlada, el aguacate, hierbas y apio, entre otros, así como el aceite de palma colombiano que logró resaltar la textura y el sabor de los platos concursantes.

“Gracias al aceite de palma de color amarillo conseguí la cocción perfecta de mis alimentos y con el aceite de palma rojo logré darle el balance ideal a mi ensalada”, concluyó Calambas, quien participó en la primera versión de este concurso, organizado por Cotelco, Aco-drés y Fedepalma.

El “Show Room Hotelero Gastronómico 2018”, se realizó con éxito en el Centro de Gestión y Cultura Gas-

tronómica Cafam en Bogotá, con el fin de promover a las nuevas promesas de la cocina nacional. Durante el evento se destacó la importancia de la cocina colombiana, que en diferentes preparaciones, técnicas y texturas cautivó los paladares de los jurados y las miradas de los asistentes por sus creativas presentaciones.

“Estos espacios son realmente importantes para motivar a los nuevos chefs a que identifiquen la gran biodiversidad del país en materia de ingredientes y que aprendan cómo utilizar los distintos productos en sus preparaciones. La cocina colombiana está avanzando a grandes pasos, ya que cada día se descubren nuevos sabores, fusiones y texturas que enriquecen los platos, siendo la base de nuestra cultura y nuestra verdadera identidad.” Comentó Charlie Otero, Chef internacional, investigador de comida colombiana y jurado del concurso.

Según información de Colciencias, el país cuenta con más de 54 mil especies registradas (entre plantas y animales), distribuidas en 314 tipos de ecosistemas. Esta biodiversidad de flora y fauna representa un gran potencial para la gastronomía nacional, la cual se ve reflejada en la fusión de tradiciones, alimentos y técnicas que representan a cada una de las regiones de Colombia.

El certamen contó con la participación de nueve estudiantes de algunas de las más reconocidas Instituciones Educativas que enseñan el arte de la culinaria. Estas fueron: Politécnico Internacional, Instituto San Pablo Apóstol, Centro de Biotecnología Agropecuaria de Mosquera, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, Uniagustiniana, Unitec, Fundación San Mateo, CUN y Universidad de La Sabana.

¿Cómo fue la preparación de los platos ganadores?

Para la preparación de los platos ganadores, Juan David empezó con el chicharrón, poniendo una capa de sal en el cuero para así lograr su deshidratación. Esta proteína estuvo con la sal cerca de una hora antes de ingresarlo al horno en donde estuvo inicialmente a 250 grados por 16 minutos y posteriormente 15 minutos a 200 grados, garantizando de esta manera una cocción perfecta. Este plato estuvo acompañado por una ensalada de cebada perlada, que se cocinó como un trigo americano o cuscús, el cual se prepara generalmente con arroz u otro cereal y se acompaña con una proteína y hortalizas.

La tilapia la condimentó con sal, pimienta blanca y zumo de limón, haciendo su preparación en una sartén y en la presentación puso un sofrito del Pacífico para darle un toque original y colombiano. Uno de los acompañamientos fue papa, la cual se laminó con una bandolina, mezclándola con huevo y harina para que se pegarán las láminas en la parte superior del pescado. Adicionalmente con la ahuyama hizo un puré condimentado con canela y crema de leche.

Los concursantes contaron con un tiempo de dos horas treinta minutos para la preparación de dos platos fuertes más 30 minutos para la presentación y luego pasar a la degustación del mismo por parte de los jurados. Así mismo, recibieron una canasta con diversos ingredientes entre ellos el aceite de palma, con la oportunidad de escoger al inicio del concurso el uso de dos proteínas que debían ser pollo, pescado (tilapia) o tocino, entre otros ingredientes.

María Patricia Guzmán, Directora Ejecutiva de Cotelco, Capítulo Bogotá Cundinamarca, comentó “para nosotros este concurso representa un sueño hecho realidad, ya que trabajamos juntos, con Acodrés y Fedepalma con el fin de mostrarle a los extranjeros que visitan el país, toda la riqueza que se manifiesta en nuestros platos maravillosos, que son elaborados por manos creativas y futuras promesas de la industria gastronómica”.

Claudia Helena Hernández, Directora Ejecutiva de Acodrés, Capítulo Bogotá, destacó la importancia de

involucrar a los estudiantes de gastronomía en este tipo de actividades productivas y educativas, puesto que son ellos los que representan el futuro del sector turístico, gastronómico y hotelero del país. “Para nosotros es importante destacar la comida autóctona y resaltar su importancia para la construcción de sentido de identidad en nuestro país, por esto queremos que los jóvenes chefs dejen de lado los extranjerismos, que aprendan a querer nuestra comida y que se sientan orgullosos de elaborar platos colombianos”.

El ganador del concurso recibió premios tales como: un taller personalizado con el chef internacional Charlie Otero; asistencia con todos los gastos pagos al “Caribe Food and Rum” en la ciudad de Santa Marta; la oportunidad de cocinar con el chef estrella Michelin Rubén Trincado, con Juana Luisa Ruiz -líder comunitaria de Mampuján y con el chef anfitrión del Hotel Sonesta Bogotá para la comida de apertura del “Show Room Hotelero gastronómico 2018”; noche en hotel afiliado a Cotelco; cena en restaurante afiliado a Acodrés y certificación de participación en el concurso.

