

Torres del Parque, sector centro - oriente de Bogotá

Avianca

en revista

One Young World

#JóvenesPorElFuturo

En Bogotá
se reúne el
pensamiento
joven del mundo

ISSN 1909-1261
> ES MUY FÁCIL PASAR TAIPEÍ EN BICICLETA
> UNA NOCHE EN UN CÉLEBRE HOTEL EMBRUJADO

A STAR ALLIANCE MEMBER



20
YEARS

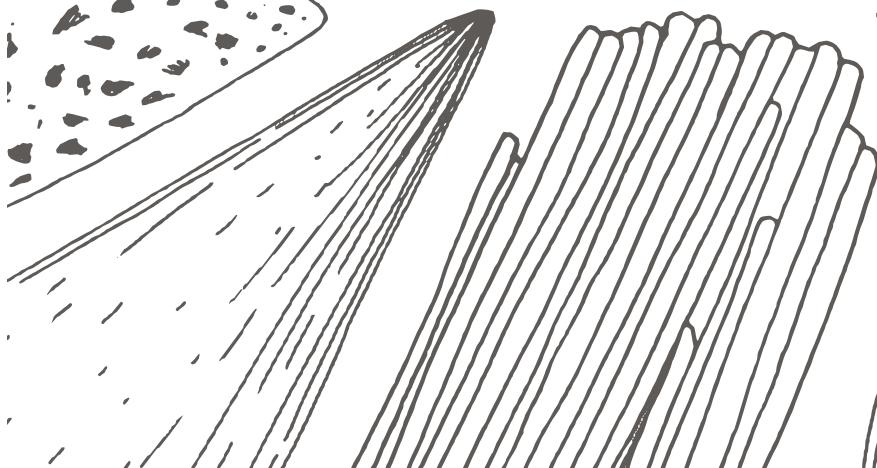
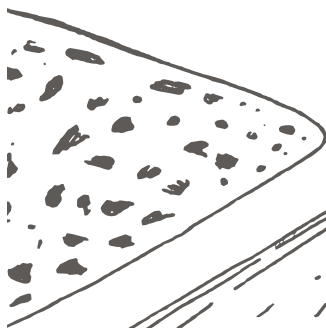
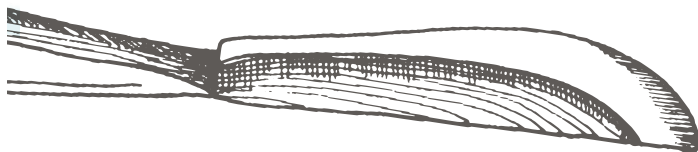


Texto: Juliana
Duque Mahecha

Doctora en Antropología
Sociocultural de la
Universidad de Cornell,
editora de la revista
Cocina Semana y autora
del libro *Sabor de casa: 12
maneras de hacer cocina
colombiana y la historia
de sus protagonistas*.

SER LOCAL PARA SER global

Con el corazón en sus países de origen pero las manos fuera de América Latina, estos **cinco cocineros jóvenes llevan su talento fuera** de las fronteras. Cada uno de ellos cuenta con un sello propio y presenta una apuesta particular que esboza un horizonte emocionante y prometedor.





Valeria Di Giacommo

(Punta Alta, provincia de Buenos Aires, Argentina, 1980)

Le gustaba cocinar desde niña, especialmente todo lo dulce, y obtuvo su diploma como cocinera profesional en la capital argentina, así como una especialización en pastelería de la mano del uruguayo Hugo Sosa. En 2002 entró como responsable a Le Biblô Bistrot Français con el chef francés Thierry Pzonca y Paula Méndez Carrera. Al ser de una provincia pequeña, Valeria nunca se adaptó a la vida de la gran ciudad y en 2004 viajó a Italia para ocuparse de la pastelería de un prestigioso hotel *boutique* con 180 años de antigüedad, llamado Il Sole Di Ranco, en Varese, junto al reconocido chef Davide Brovelli (con una estrella Michelin). Tras su paso por la Toscana en otro restaurante con dos estrellas Michelin, regresó en el 2007 a Il Sole Di Ranco. Este año, sin embargo, a sus 37 años, y tras 12 de ser la jefa de pastelería del Châteaux, asumió el liderazgo de la Pasticceria Sant'Arialdo, en Angera, cerca de allí. En este nuevo reto, Valeria sigue aplicando su conocimiento de las técnicas francesas, con un toque argentino indeleble que incluye el uso irresistible del dulce de leche e ingredientes de estación.

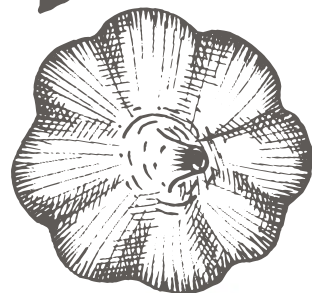
También tiene muy presente la idea de que no todo lo que brilla y tiene colores es artificial, dentro de una propuesta vanguardista que le rinde homenaje a la pastelería tradicional italiana.



Adriana Kavita

(Ciudad de México, México 1987)

Decidió estudiar cocina en la Universidad del Claustro de Sor Juana en la capital mexicana por su enfoque en las cocinas locales. Le interesaban la cultura, los saberes tradicionales y el patrimonio de su país. Su primer trabajo lo tuvo en Puyol a los 19 años, con el reconocido chef Enrique Olvera. En 2011, ganó una beca para una estancia en la última temporada del restaurante El Bulli, con Ferran Adrià. Después de pasar un tiempo en Nueva York, volvió a su país a trabajar con el chef Eduardo García, con quien surgió la posibilidad de llevar a cabo un proyecto de cocina mexicana en Londres: Peyotito Restaurant, una propuesta moderna y divertida que aprovecha técnicas tradicionales con los productos disponibles en Londres. Tan solo un año después, Peyotito ya cuenta con una sucursal en Ibiza y dos más en Dubái y en Londres llamados Peyote. Hoy, a sus 30 años, la diversidad y el patrimonio siguen siendo su principal motivación.



Diego Grimberg

(Concordia, Argentina, 1985)

Estudió gastronomía en Buenos Aires y a sus 18 años, sin haberse graduado, entró a Chila, bajo el liderazgo de la chef Soledad Nardelli con quien empezó a experimentar con productos locales. Ocho años después, viajó a Barcelona a hacer una pasantía en el restaurante 41 grados de los hermanos Adrià. Allí llegó a ser *sous chef*, trabajando hasta el cierre del restaurante en 2013. Diego permaneció al lado de los Adrià, especialmente de Andrea, colaborando en proyectos de su marca El Barri; y, desde 2016 con Enigma. En este último, en donde es hoy jefe de cocina, ha llevado la experiencia sensorial e intelectual —característica de los Adrià— a un alto nivel de sofisticación. Para ellos, es como un 'parque culinario de diversiones' en donde los comensales se desconectan de la realidad.



Be Local to Go Global



The new generation of chefs has a global mindset but never let their hearts leave their homeland. They share their immense culinary talent and the knowledge gained from their upbringing in cosmopolitan establishments, and more and more Latin Americans are showing that this mentality can lead to success. Here, we highlight the stories of five young chefs from the region who are now working abroad and proving that their names belong alongside the master chefs on the rise. Each has a signature style that blends local and global concepts to broaden both the flavors on their plates and their own career horizons.



Leon Borja

(Río de Janeiro, Brasil, 1984)

Lleva la adrenalina de las cocinas y el don de servir en la sangre. Con 32 años y después de haber viajado por medio mundo, es el dueño y chef, junto con su compañera Annelise Burman, de un BBQ itinerante llamado Harley Dogs, en Londres. Se formó como chef profesional en la Escolha Estácio, con el aval de Alain Ducasse. Trabajó en lugares como Oui Oui y Miam Miam de Roberta Ciasca y en un ambicioso proyecto en Luanda. También lideró la brigada de cocina para los Olímpicos de Londres del 2012. Vivió las jornadas frenéticas de Maze, uno de los prestigiosos restaurantes del famoso Gordon Ramsay; y perfeccionó el manejo de carnes en el Hawksmoor. Desde 2012, y bajo el lema 'Born to cook, live to ride', le apuesta a ofrecer comida hecha con altas dosis de amor y la mezcla de sabores de todos los lugares por los que ha pasado. Entre motos, tatuajes, eventos culturales y mucha diversión y trabajo, vuelve a sus raíces y a lo que en primer lugar lo motivó a cocinar: hacer feliz a la gente.

Juan Arbeláez

(Bogotá, Colombia, 1988)

Se fue de Colombia, a los 18 años, para estudiar cocina en Francia. Sin diplomas ni experiencia, logró ser aprendiz en el Cordon Bleu. Un par de años más tarde fue recomendado para trabajar con el chef Pierre Gagnaire y, más adelante, con figuras como Éric Briffard en el Hotel George V y Eric Frechon en el Hotel Bristol. En 2012, sus amigos lo postularon a participar en el programa *Top Chef*, lo que resultó ser una buena plataforma para visibilizar su trabajo. Fue entonces cuando abrió su primer restaurante La Plantxa, con Enrique Solano, en Boulogne, un suburbio chic parisino, con una propuesta de sabores latinos y europeos que definió como "salsa-cancan". En 2015, abrió A Mère, en asociación con Mauricio Zillo, en el 10th distrito de París; y luego Maya, en la Ville d'Avray, con la misma esencia de Plantxa, pero más íntimo. En medio de este derroche de creatividad y oportunidades, resultado del trabajo duro y mucho talento, Juan diseñó y abrió en 2016 el restaurante Levain, enfocado en el pan y el vino, con Louis & Adrien y Borderline. Su último proyecto, Yaya, en el distrito de Saint Ouen es de cocina mediterránea y pone sobre la mesa el tema de la expatriación. Se inauguró en junio de 2017. ➤

