

El peor Chef del mundo...

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

A lo largo de los años he comprendido que me he convertido en el peor chef del mundo, y aunque suene extraño es la verdad, y serlo se ha convertido en el mayor de mis logros y la más grande de mis felicidades, he llegado donde pocos logran llegar y mantenerme vivo, porque para cocinar no se necesita de mucho, pero para hacerlo bien se necesita de talento, técnica, pasión, dedicación, carácter, pero sobretodo de mucha paciencia.

Ahora te explico porque soy el peor chef del mundo:

Soy el peor chef del mundo porque rompí las reglas para alimentar a toda la humanidad sin importar posición económica, raza, origen, etc., únicamente por el placer de compartir con todos un poco de lo que se hacer.

Porque día tras día exijo a mi brigada de cocina responsabilidad, puntualidad, limpieza, orden, etc., y aunque algunos crean que soy demasiado exigente, algún día entenderán que ese es el camino para alcanzar el éxito profesional y personal.

Porque mi carácter me ha permitido ganarme el respeto de mi brigada de trabajo y con ello he aprendido a liderar todos los procesos de mi cocina.

Porque decidí profesionalizarme y dejar a un lado la cocina sin técnica, no como una protesta a los grandes cocineros empíricos sino como una muestra de superación, porque si yo podía hacerlo, todos también pueden lograrlo.

Soy el peor chef del mundo, y serlo me ha permitido llegar donde pocos llegan y mantener mi cocina en lo más alto, porque simplemente no cocino para ser famoso, sino para hacer famosos a aquellos ingredientes que se han quedado olvidados en el

pasado.

Porque no trabajo para el dinero, el dinero trabaja para mí, convirtiendo así a mi restaurante en una verdadera empresa.

Porque convierto las críticas en pequeños escalones que refuerzan la gran escalera que construí con esfuerzo, constancia y dedicación.

Porque renuncie a los modismos que el mercado gastronómico quiere vendernos, y empecé a cocinar de verdad.

Porque jamás le puse valor monetario a mí talento, ya que el dinero podrá darte una satisfacción pasajera pero jamás llenara tu alma con el regocijo de una sonrisa cuando se hace lo que se debe en el momento e instancia adecuada.

Porque demostré que muchas veces la gastronomía se convierte en una ciencia, arte, disciplina o técnica que deleita los paladares de pocos y enriquece los bolsillos de muchos.

Porque me fui en contra del amor y demostré que no es suficiente solo con amar lo que se hace, necesitamos entregarnos en cuerpo y alma, ser capaces de trascender y descubrir el mundo con una sola palabra "GASTRONOMÍA".

Porque mi cocina no se basa solo en la producción de una receta, se basa en la investigación, el desarrollo y la innovación aplicada a cada uno de los productos que el mercado nos da.

Porque nunca contrato a una persona basándome en sus grandes títulos, sino en aquello que puede hacer con esos títulos.

Porque demostré que la simpleza de la gastronomía está en la calidad de sus ingredientes.

Porque definiendo la cocina de mi región, de mi país, y la llevo a cada lugar al que valla, porque simplemente el sabor de mi pueblo está en mis manos.

Porque muestro al universo entero hasta el más mínimo detalle de mi cocina, sin secretos ni ataduras para aquellos que quieran aprender.

Porque nunca cocino para alimentar mi ego, sino para alimentar y nutrir el paladar de la humanidad.

Porque le di la espalda a los productos transgénicos y regrese a mis orígenes, demostrando que los verdaderos sabores son aquellos que el cocinero es capaz de cultivar con sus propias manos.

Porque aprendí a establecer el equilibrio entre la ciencia y el arte de la gastronomía, los cuales se fundamentan en la pasión que se desprende de la mente de un cocinero para recrear en un lienzo blanco un universo lleno de aromas y colores que enloquecen nuestros sentimientos.

Porque me robe el pensamiento de mis comensales, llenando su vida de placeres, convirtiendo sus tristezas en alegrías, y sus lágrimas en recuerdos del pasado que reviven su memoria gustativa.

Porque vivo y disfruto de mi cocina, porque no hace falta nada cuando soy capaz de recrear un universo entero en un solo bocado de comida.

Porque no enseño a mis alumnos cómo cocinar, sino cómo interpretar lo que tienen frente a ellos para estimular sus sentidos, su curiosidad, su creatividad y su pasión por la cocina.

Porque no soy una oveja que sigue a los demás, decido cada día ser mejor persona y profesional, siempre siguiendo mis propios principios.

Soy el peor chef del mundo, porque simplemente “Cocino para vivir y no vivo para cocinar”, la receta es simple, sé siempre tú mismo (a), aunque todos te den las gracias por ser el PEOR

CHEF DEL MUNDO.

Y Tú, ¿te animas a convertirte en el peor chef del mundo?