

Una cocina a blanco y negro

Una cocina a blanco y negro no significa la ausencia de color, al contrario, es el inicio de una nueva era de sabor, del inicio de la formación de los nuevos talentos de la cocina, que cual guerreros inician su etapa de entrenamiento enfrentándose a descubrir un mundo completamente abundante y apasionante.

© **Maridaje Latitud o by Cristian Carrera Villarreal**

Cuando un **joven cocinero** pisa por primera vez una cocina real, se enfrenta a un mundo en blanco y negro, pero solo de él o de ella dependerá adaptarse, prepararse, experimentar y crear su propio estilo de cocina, para llenar su mundo de **color, sabor, texturas, aromas y grandes recetas**.

Las tendencias en la **cocina** se crean en cada generación de **chefs** alrededor del **mundo**, pero solo aquellas tendencias que no son resultado de una copia de otra o de una mala interpretación de la creatividad de un **cocinero**, son las que en verdad formaran parte del desarrollo de la **gastronomía mundial**.

Es así que, a través de la intervención de [grandes maestros de la cocina](#) en la formación de las nuevas generaciones de **cocineros**, se logra estipular una **cocina a blanco y negro** en la que solo una conexión profunda entre las locuras del maestro y la curiosidad del estudiante lograran armonizar para crear, innovar y revolucionar la **cocina** desde sus raíces.

Muchas veces la gente nos discrimina por nuestra edad, si [somos muy jóvenes](#) no tenemos la experiencia necesaria o si somos muy viejos que nuestras ideas ya están pasadas de moda, nunca complaceremos a la sociedad, pero el trabajo de un cocinero no es **satisfacer** la necesidades de ego de una sociedad pobre en pensamiento, sino alimentar los **estómagos** del mundo, acariciar su paladar con nuestros **sabores** y tentar

los sentidos de la humanidad entera para demostrarles que la edad es solo un número que no enmarca la veracidad de nuestro talento.



Una cocina a blanco y negro

Es así que **los grandes chefs del mundo** que un día iniciaron como jóvenes inexpertos deben ser ahora mentores, maestros y amigos de todos los jóvenes que luchan por insertarse en **el mundo real de la gastronomía**, a través del esfuerzo, la constancia, el mérito propio, la satisfacción de crecer profesionalmente consientes en cada segundo de sus vidas de que el camino que se encuentra fuera de su aula de clases es largo de recorrer pero hermoso de descubrir, ellos se encargaran de pintar su vida y su **profesión de los grandes colores**, de alimentar al mundo con sus pasiones y de **avivar la locura del hombre** con sus creaciones.

¿Pero cómo se forma a un estudiante de

cocina?

Esa es una gran incógnita. Hay miles de maestros de las grandes **cocinas mundiales** que no tienen un título de docencia, pero cuyos conocimientos y grandes enseñanzas han formado a otros miles de estudiantes ansiosos por redescubrir el **mundo cocinando**.

En nuestra casa muchas veces nuestras **Madres y Abuelas** se convierten en las más prestigiosas **maestras del arte culinario**, en los lugares donde menos lo esperamos encontramos a alguien del cual aprender, porque la cocina no es un mundo cerrado y cautivo, al contrario, es un mundo que se expande y todos estamos en la capacidad de convertirnos en maestros del conocimiento, en **líderes de formación mundial**, en **consejeros del arte**, en científicos de **la vida**, en amantes de compartir con criterio aquello que nosotros hemos aprendido.

Porque para enseñar no necesitas de un gran título colgado en la pared, necesitas simplemente tener la vocación y la convicción de querer generar un cambio en tu vida a través de lo que siembras en la vida de los demás.

Porque **una cocina a blanco y negro**, nos permite **fusionar** nuestros conocimientos, delinear nuestros objetivos, darle rienda suelta a nuestra locura y ser capaces de conquistar el mundo entero haciendo lo que mejor sabemos hacer **"COCINAR"**

Unidos lograremos que el mundo brille con luz propia, dando realce a cada uno de sus mágicos Sabores.