

La base de la mejor comida nace en los cocineros empíricos

Por: Cristian Carrera Villarreal

“Para cocinar con el alma no se necesita de un título, se necesita de una mente que quiera aprender, de un corazón que quiera compartir y de una pasión que motive al cocinero a no quedarse estancado y seguir avanzando”.

Hoy hacemos referencia a este pensamiento del gran cocinero Iván Kisić (+), *“la base de la mejor comida, nace en los cocineros empíricos”*. Hablamos de un legado que nace en la cocina de los pueblos, en aquellas tradiciones llenas de cultura que muchas veces nos unen aún siendo de diferentes países, regiones o poblados, debido a que es una cocina que retorna a los orígenes de la humanidad, en donde la mejor escuela de cocina era la de nuestras abuelas, luego la de nuestras madres y así de generación en generación, heredándonos no sólo saberes, sino la mejor educación gastronómica que puede existir en el mundo.



Chef Iván Kisić (+) *“La base de la mejor comida, nace en los cocineros empíricos”.*

Todos tenemos en casa una madre, una abuela, un padre; o al menos tenemos un amigo que cocina como los Dioses, que aun sin tener un conocimiento técnico en gastronomía; logra recrear platos verdaderamente exquisitos, pero sobretodo llenos de algo que actualmente nos está faltando *“Amor y Pasión por la Cocina”*, porque pesar que las escuelas de gastronomía y las universidades hacen una gran labor preparando a los nuevos talentos de la cocina en la parte técnica, hay algo que por

más buenos maestros que sean quienes educan jamás podrán enseñarles a sus estudiantes y eso es a *“amar su profesión”*, debido a que cada persona que se dedica a la cocina es libre de interpretar sus propias emociones.

- 

Chef Xabier Gutiérrez

- 

Chef Ferran Adrià

- 

Chef Susi Díaz

Tres reconocidos cocineros empíricos

Es así que debemos aprender que dentro de nuestro campo nadie es más que nadie, porque hasta de la persona que menos creemos podemos aprender algo absolutamente maravilloso, aprendamos a no subestimar a los profesionales que no tienen un título, porque muchas veces la experiencia es la que logra cautivar los paladares del mundo. Construyamos un aprendizaje global, en el que todos podamos aportar algo, recordando siempre que un cocinero que guarda sus secretos solo para él, simplemente tiene el alma muerta.