

Hambre Vs Mejores Chefs

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

"Mientras hay quienes siguen peleando por proclamarse los mejores chefs del mundo, existen millones de personas que aún se están muriendo de hambre".

Mientras el mundo sigue avanzando, la gastronomía cimentada en una base sólida también ha ido evolucionando, generando procesos de aprendizaje y enseñanza, de adaptación al cambio, de innovación y creatividad, pero al mismo tiempo se ha ido incrementando la necesidad de alimentar cada vez más a miles y miles de personas.

Y es así también que a lo largo de los años dentro del mundo culinario siempre se ha dado una batalla por demostrar quién es el rey de los chefs, por descubrir qué país tiene la mejor cocina del mundo, por alentar muchas veces a que se genere una competencia por identificar a uno entre miles que sepa preparar la mejor sopa, la mejor salsa, la mejor guarnición, etc., o quien tenga la mejor técnica, o simplemente quién es más comercial que otro, convirtiendo a la gastronomía en una carrera de intensos desafíos, obstáculos y controversias cuyo único fin es el de prostituir la profesión y sacar un gran provecho económico de ello.

No obstante, el problema no está en la competencia, sino en la finalidad de la misma, ¿por qué no competir para saber cuál de todos los cocineros del mundo alimentó más hambrientos y necesitados?, ¿cuál compartió sus conocimientos gratuitamente y enseñó a cocinar de una manera sencilla una comida sustanciosa?, ¿cuál de todos ha sido el cocinero que ha dejado de cocinar un día para los reyes y su único mundo fue servir al resto del mundo?, respuestas habrán por millones, solo basta recordarles que las medallas más valiosas no son las que se cuelgan en el cuello, sino las que se llevan en el corazón.

Dónde queda la HUMILDAD que todo cocinero debe tener, dónde quedan los principios de la ALIMENTACIÓN, si en la actualidad se está más ocupado escogiendo cuál es el mejor restaurante del mundo (restaurante al cual el 99% de la población mundial ni siquiera conoce). Si bien es cierto, todos apreciamos la labor de los grandes cocineros y chefs de la actualidad, de los avances científicos para transformar y potenciar el valor nutritivo de los alimentos, de todos los esfuerzos para rescatar la cocina típica de cada uno de los países, de la creación de escuelas de formación profesional, sin embargo todos estos lineamientos están hechos a la formación de chefs ejecutivos, de competidores potenciales, de pequeños cerebros programados a ganar medallas a diestra y siniestra, incrementando más el tamaño del ego y de los bolsillos, que el tamaño del corazón, la creatividad y el sentido social.

Es aquí donde debemos preguntarnos, qué sucede con aquellos cocineros y cocineras consagradas pero que su labor no se enrola a los grandes hoteles o restaurantes, sino que se desarrollan en pequeños restaurantes de barrio, en mercados populares, en rincónitos escondidos de nuestra patria, muchas veces grandes talentos que al no poseer el recurso económico para estudiar en una gran escuela culinaria, simplemente desarrollan su pasión alimentando de manera empírica a miles de comensales. Es alucinante pensar que mientras un gran profesional solo alimenta unos pocos un cocinero empírico alimenta a miles. Ser profesional te engrandece cuando eres capaz de hacer de tu profesión una guía para otros, y un puente de unión entre los saberes y sabores del mundo, entre lo que tienes y lo que das.

El mundo de la cocina sería diferente si se empleará todo ese talento humano para unir, para alimentar sin temores, para difundir mensajes que llenen no solo los estómagos, sino que nutran la mente, el alma y el corazón de los cocineros y a través de ellos de la humanidad entera.

Recuerda que: La humildad no está disfrazada con palabras

hermosas, la humildad está en SABER COMPARTIR algo de lo que tenemos, y lo que nos sobra a nosotros es talento para COCINAR.

Unamos fuerzas y luchemos por un mundo más equitativo, sin privilegios porque al igual que podemos dar de comer a un Rey lo podemos hacer con un Mendigo, compite por ser el mejor, pero el mejor para cada uno de tus comensales y el mejor para ti mismo.