

Vecindad Lejanía será la insignia del VIII Salón Internacional de Gastronomía, a realizarse del 5 al 8 de noviembre en la zona rental (CIEC) de la Universidad Metropolitana. El encuentro más esperado por los gourmets, bodegas y fogones tendrá como insignia asuntos propios y locales que entrarán en diálogo con temas de fuera. La mesa está servida.



Espicias que hacen volar



Mágica será la presentación de **Vineet Bhatia**, quien vendrá de Londres a Caracas para deleitar a los amantes de la cocina india con extravagantes platos que rayan entre lo tradicional de la tierra de Brahma y la vanguardia de la cocina moderna. El olor a curry, a nuez moscada y a pimienta sacudirá a la hambrienta audiencia. Aunque se trata del primer indio en merecer una estrella Michelin, su llegada a la cocina fue, pudiera decirse, una jugada del destino. Economista de formación, pensaba que su vocación encontraría suelo fértil en la Fuerza Aérea de su país. Sin embargo, no contaba con ser rechazado. Probó entonces con algo que desde pequeño

disfrutaba: la cocina. Su pasión por los aires, empero, más que quedar por fuera, se trasladó a los fogones, donde su talento cogió vuelo alto, inspirado en los olores y sabores de su cocina materna. En 1999, se inició en el restaurante Zaika, donde recibió una estrella Michelin en 2001, pero fue en 2004 cuando abrió su propio restaurante, Rasoi, hoy con dos estrellas Michelin. "La comida es parte esencial e integral de quien soy. Me describiría como un indio global, cuya inspiración está profundamente enraizada con la India. Mi gran pasión es poner a la cocina india a tono con la vanguardia", salpica.



Crédito a quien merece

Por Nuevo Mundo alzará la cabeza **Mario Geisse**, entre los enólogos actualmente más reputados del Sur, como enólogo de la reputada Casa Silva, bodega orientada a diferenciar su oferta a partir de vinos de pago, asociados a terroirs determinados y microclimas específicos. En medio de la diversificada y masificada oferta chilena, Geisse hará un alto para proponer el terroir como norte. Sus vinos darán fe de la conquista que emprende en la búsqueda de personalidad desde el valle de Colchagua. El loco Geisse, como también le conocen, confirma su

apodo en la obsesión con la que se lanza cual conquistador de Indias a descubrir tierras nuevas y afables para cada uva. "Para mí los verdaderos terroirs no son simplemente los que se asocian a una región, no es algo simplemente genético, sino algo propio de un viñedo, de un microclima capaz de generar resultados iguales en el tiempo, según un manejo particular. Es bueno que el vino le de crédito a ese terroir". En dupla con María Isabel Mijares se le verá igualmente reflexionando sobre asuntos de tipicidad.

Venezuela de a bocados

José Luis Álvarez y Mercedes Oropeza echarán su cuento. Invitados por Armando Scannone hicieron pasantías en su casa, el reto: entrar en la cocina de Magdalena y contribuir con la publicación del libro Amarillo. Desde entonces, para ambos comenzó un recorrido profundo por la gastronomía venezolana. Testimonio vivo y comestible de esta experiencia darán en el SIG. "Nos propusimos llevar a formato miniatura diversas tipicidades criollas que pudieran sorprender, no sólo por el tamaño, sino por la explosión de sabor que tiene cada bocado. Fue un boom", añade Mercedes, quien dará cuenta de cómo fue que lograron tales fórmulas en miniatura. Habrá oportunidad para probar bollitos pelones, tequeños, asado negro, pabellón y hasta parrilla con esferificaciones. En momentos en los que se aviva el gusto por lo local, y se animan los cocineros a mirar hacia adentro, comentan: "Las crisis suelen implicar que la gente vuelva a sus raíces, lo propio, pero también porque es más rentable en estos momentos. Bienvenidos los que quieran hacer cocina venezolana, pero no es fácil, no se trata simplemente de seguir las recetas de mi Cocina", sentencian.



Entre copa y copa

Porque nunca es tarde para entrar en los temas de la vid, **Exceso** ofrecerá cursos de iniciación. En sus dos niveles, teoría y cata harán el maridaje perfecto.

No son pocas las películas que han tomado como tema central el vino, o el vino como complemento de grandes escenas. Cineastas como **Luis Duque, Miguel Ángel García y Alejandra Szeplaki** junto a la sommelier **Maya García** hablarán del asunto. Entre copas, **Bottle Shok** o **Ratatouille** serán comentadas, y paladeadas, como muestras del perfecto maridaje que ofrecen el vino y el séptimo arte

La Patagonia se doblega ante el vino. Aunque es en Neuquén donde la industria vitivinícola hierve vertiginosamente, **Humberto Canale** es rey y señor de vieja data en Río Negro. **Guillermo Barzi Canale** vendrá en representación de la casa para complacer con caldos de los confines del mundo.



¿Quién no ha escuchado hablar de Casillero del Diablo. Insaciable es la copa, por ello habrá oportunidad para que **Marcio Ramírez**, enólogo de Concha y Toro, venga y reparta en una cata muestra de doce varietales.

Viña Montes se hará representar en catas primordiales por **Gustavo Hormann**, quien descorchará vinos que se salen del montón, que bien resumen los buenos oficios de la aplaudida casa chilena.

Qué hay de nuevo

El **High Training Educational Institute** dará una demostración llamada "Las sartenes importadas de la sazón criolla: cómo la cocina francesa se posesionó del paladar venezolano", dirigida por los chefs Javier Camacho y Luisa Coronil, quienes darán a conocer la amplia difusión e influencia de los platos galos en los fogones venezolanos. Por otro lado, el chef David Garrido Michalczuk, co-fundador y director ejecutivo del HTEI, dará un rico taller: "Degustación de Especies. Seducción que cautiva los sentidos", donde los breves talleristas se sentirán entre el agasajo y el éxtasis del enebro alemán y francés, el macis y azafrán españoles, la nuez moscada del estado Sucre, el onoto y el estragón, así como el eneldo, el hinojo y el anís dulce.

Para que los bombones formen parte de la carta de un restaurante, **Wendoly López** propone técnicas de vanguardia y sabores más arriesgados para que, en contra de todo pronóstico por las condiciones de un restaurante, los bombones, aunque en versiones un tanto novedosas, también rematen una buena comilona en un restaurante. "Voy a trabajar con postres clásicos de nuestra repostería venezolana y adaptarlos al formato del bombón", promete la pastelera.

Federico Tischler mostrará junto a **Esperanza Calviño** (dueña de Finca Agua Miel) la gran variedad de hierbas, lechugas y vegetales poco conocidos y su uso dentro de platos elaborados que podrían estar a la mano de cualquier propuesta de restauración. Hará una receta donde quedará claro la utilización de las hierbas y muchos vegetales como protagonistas en un plato que puede traer a la mente un campo: "sopa de queso telita con recuerdos de la huerta".

El ítal venezolano **Reison Frioni** aporta gustos propios de su tradición de origen. Una alianza ya tan enraizada como lo es el matrimonio de Italia y Venezuela, lista su menú: lomos de catarco con peperonata criolla, pasta casera de yuca y ahuyama y salsa de huevas de lisa y lasagna de cazón criollo. Los sabores de Italia siempre han sido bien digeridos en la mesa venezolana.

Con la Casserole du chef Margarita se incorporará al menú. **Mauricio García** pondrá sobre el plato empanadas, pastel de chucho, sopas y los guisos de pescado, entre otras, mientras expone su visión sobre ingredientes típicos: ostras, erizos, mejillones, catalana o achote, ají dulce margariteño, limón criollo, tomate margariteño, albahaca morada. Además de hablar sobre lo "camaleónico" de la gastronomía margariteña.

El té rebozará la taza con sus incontables atributos. **Kepén Tea and Salads** se encargará de remarcarlos. Una de sus catas la dedicará a la India, de donde se probarán tres variedades. La segunda actividad es una charla llamada "El té más allá de su sabor", donde se descubrirá las bondades y beneficios que esta milenaria bebida ofrece a la salud de sus adeptos.

Si bien Familia Zuccardi es más conocida en el patio criollo por sus vinos, aprovechará el SIG para dar a probar algo más. Sus sobresalientes aceites de oliva, elaborados en tres versiones: frantoio, manzanilla y arauco. El propio **Miguel Zuccardi** dirigirá las catas.

