

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico 2020

A partir del mes de marzo 2020, todos sabemos que numerosos eventos y actividades alrededor del orbe comenzaron a ser cancelados o pospuestos debido a la pandemia ocasionada por el Covid-19. Por ello, en este número de *Culinaria* no incluimos noticias o sucesos culturales y/o artísticos relacionados con la gastronomía. Decidimos, en vez, darte a conocer lector, las iniciativas de chefs, organizaciones y fundaciones que se pusieron en marcha para apoyar a la comunidad durante estos tiempos difíciles, y todo, a través de la cocina. He aquí las más destacadas.

50 Best for Recovery



Fuente: *The World's 50 Best Restaurants*.

“The World’s 50 Best Restaurants” ha puesto en marcha la iniciativa *50 Best for Recovery* para ayudar al sector restaurantero a superar la crisis del COVID-19, a través de diferentes acciones como la donación directa y la “descarga” de un libro -pagando una cuota de recuperación- titulado: *Home Comforts: simple lockdown recipes from the world’s best chefs and bartenders*, que contiene no sólo recetas de cocina sino también de bebidas de los mejores cocineros y *bartenders* del mundo. Igualmente están planeando realizar, antes que termine el año (2020), un evento virtual denominado “La Cumbre de la Recuperación”, en la cual habrá foros de expertos, entrevistas, talleres, etc., con el fin de discutir estrategias que ayuden a la industria restaurantero a recuperar su prosperidad.

Pero la acción más interesante, ha sido la subasta de más de 160 experiencias gastronómicas en diversos restaurantes del mundo, la cual concluyó el 12 de julio de este año; éstas se ofrecieron al mejor postor, y todo lo recaudado se integró en el llamado “Fondo de Recuperación” dirigido a apoyar a distintas organizaciones sin fines de lucro, que trabajan apoyando al sector restaurantero durante la contingencia. Dos ejemplos de estas experiencias: hospedaje por dos noches en la *Casa Maria Luigia*; desayuno y cena en *Francescana* –restaurante del hotel-; luego *lunch* en *Franceschetta 58*, cena en la *Ostería Francescana*, todos propiedad de Massimo Bottura (incluido en la lista como el mejor chef del mundo en 2016 y 2018); y *art tour* con Laura Gilmore, su esposa, todo válido de abril a septiembre (exceptuando agosto), del 2021. La subasta cerró con la mayor oferta que fue de 8 mil 750 euros.

Otra experiencia: 5 días de inmersión culinaria en Lima, Perú con el chef Virgilio Martínez de *Central* (tres veces en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica); explorando con él y su esposa, Pía León, proyectos sustentables como *Leóns Vegetables Garden* y *Mater Iniciativa*, y comiendo en sus tres afamados restaurantes. El precio máximo alcanzado en la subasta fue de 5 mil 950 euros.

Para conocer más, visita la página: <https://www.theworlds50best.com/recovery/>

World Central Kitchen



Fuente: Hitcooking

World Central Kitchen es una iniciativa del chef español José Andrés, quien junto con su esposa Patricia, fundó una organización en 2010 con el fin de combatir el hambre y la pobreza en el mundo a través de la donación de estufas para cocinar, programas de entrenamiento culinario y el impulso de pequeñas empresas o iniciativas sociales para empoderar a las comunidades y mejorar su economía por medio de la alimentación. Pero después de varios años se dieron cuenta que dichas acciones no bastaban, y que era necesario hacer algo más. Por ello, a partir de 2018, comenzaron a acudir a lugares donde ocurría algún tipo de desastre natural en cualquier parte del mundo: huracanes, inundaciones, terremotos; y empezaron a servir comidas en refugios o albergues a todas las personas que ahí se encontraban; o bien, a repartir a domicilio en los hogares que más lo necesitaban. Y no han parado. Por ello, desde que inició la pandemia hasta la fecha (julio de 2020) han servido casi 20 mil platos de comida a la gente que más lo necesita, en diferentes países.

A través del *#ChefsForAmerica*, invitan a chefs y restaurantes a unirse a la iniciativa; pero se destaca que, paralelamente, *World Central Kitchen* ha comprado más de 5 millones de comidas a los establecimientos de alimentos y bebidas locales para que éstos puedan seguir funcionando durante la emergencia sanitaria.

Así, dueños de restaurantes y sus empleados al igual que cientos de voluntarios, se sitúan en estadios, plazas o parques a donde llegan las personas desde muy temprano a hacer fila, para recibir alimentos frescos empacados individualmente, de forma tal que ancianos, desempleados, niños y sus familias, e incluso personal médico y de servicios de transporte, y en general, gente que realmente lo necesita, puede llegar a recoger dichos alimentos para llevárselos a casa y tener qué comer algunos días.



Fuente: <https://wck.org/>

Para conocer más de esta iniciativa, convertirte en donador, voluntario en tu localidad, o incluso, para saber cómo ayudar a los más necesitados a través de la comida, visita el sitio:

<https://wck.org/chefsforamerica>

<https://wck.org/>

Bonos gastronómicos o Bonos regalo

BONO GASTRÓNOMICO

Con tu generosa aportación, ayudas a que trabajadores de los restaurantes no se vayan a sus casas con las manos vacías tras el cierre obligado debido a la contingencia sanitaria por efectos de la pandemia Covid-19 y sus efectos en el Estado Colima.

Al adquirir el Bono Gastronómico por adelantado, cuando pase lo peor, podrás utilizar tu bono + un jugoso interés.

**¡APOYA HOY!
SABOREA MÁS
DESPUÉS**

CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS
HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO
COLIMA

Fuente: Diario Avanzada / Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), Colima, México.

En México, esta iniciativa se denomina *Bonos Gastronómicos*, y consiste en realizar un pago hoy al restaurante de tu preferencia, que va de los \$500 a los \$1,000 pesos (de 20 a 50 dólares aproximadamente), a cambio de un servicio en el futuro (cuando termine la llamada “cuarentena”). Esto, para ayudar a que los establecimientos de alimentos y bebidas no cierren, y puedan continuar pagándoles a sus empleados. Algo similar se está realizando en otros países latinoamericanos como Colombia y Venezuela, donde también se aceptan “propinas virtuales”.

En España, las propuestas se denominan *#YoRegaloCuarencena* (get it?) y “Salvemos nuestros restaurantes”, y tienen la misma intención: “canjear” los bonos después del confinamiento; a través de ellas, ya se han recaudado miles de euros que se van repartiendo entre los restaurantes participantes.



Fuente: Pienso, luego actúo.

Otras formas en las que se puede ayudar es por medio de los llamados “certificados de consumo” o “tarjetas de regalo” que numerosos restaurantes están ofreciendo de forma individual a sus clientes con el fin de donar lo recaudado a todos los empleados de dichos lugares que han dejado de percibir propinas durante esta etapa de confinamiento obligado.

#Yomequedoencasa... cocinando



Fuente: Instagram.

Se trata de una iniciativa de un grupo de chefs españoles, quienes, desde que comenzó la “cuarentena”, decidieron incentivar a las personas a quedarse en casa, y al mismo tiempo, preparar recetas saludables y diversas; el servicio lo ofrece cada uno a través de sus perfiles de *Instagram*, en ‘streaming’. Inició el chef Andoni Luis Aduriz, propietario del restaurante *Mugaritz* (ubicado en el País Vasco, con dos estrellas Michelin), y a él le siguieron Paco Morales (dueño del restaurante *Noor* en Córdoba), Xanty Elías (de *Acánthum*, en Huelva); Javier Estévez (*La Tasquería de Javi Estévez*, en Madrid), Nino Redruello (del restaurante *Fismuler*, también en Madrid) y Javier Goya (cocinero y propietario del “Grupo TriCiclo” –cuatro restaurantes: *Triciclo*, *Tandem*, *Sua*, *La Elisa* y un servicio de *catering*, todos situados en la capital española).

También en vivo se ha presentado Clara Díez (de *Quesería Cultivo* y *Rocklette*, ambos especializados en quesos y sus derivados, localizados en Madrid), así como Pepe Roch (chef del *Café Comercial* igualmente en dicha capital). Todos ellos y más chefs de renombre, cuentan recetas y secretos desde las cocinas de sus propios hogares para ayudar a las personas a preparar varios platillos, sin salir de casa y todo de manera gratuita.

Para ver los videos y conocer más de la iniciativa, consulta en *Instagram*: @yomequedoencasacocinando o bien, sigue a los chefs a través de *YouTube*.