

¿Cómo se llega a ser la mejor cocinera del mundo?

**JULIÁN
LÓPEZ DE
MESA
SAMUDIO**



AL MOMENTO DE ESCRIBIR ESTAS Líneas, Leonor Espinosa y su hija, Laura Hernández, se hallan en Londres recibiendo el premio como la Mejor Chef del Mundo, en la ceremonia anual del prestigioso listado de los World's 50 Best Restaurants (Los Mejores 50 Restaurantes del Mundo). El restaurante Leo también ocupó el puesto 48 entre los considerados mejores restaurantes, siendo, por segundo año consecutivo, el único restaurante colombiano en aparecer.

Pero para estar en el listado y ser destacada no basta solamente con cocinar delicioso. Desde hace más de un cuarto de siglo, la alta cocina se ha transformado radicalmente y ya no apunta exclusivamente, como antes, al exotismo, al lujo y al boato. Desde hace una generación, las inquietudes globales en materia social, política, económica y cultural se han ido tomando cada vez más en cuenta al momento de juzgar las cocinas más sofisticadas, hasta el punto en que hoy la palabra clave en la alta cocina es sostenibilidad.

La alta cocina es un estilo que se caracteriza por el alto refinamiento y por la compleji-

dad en sus preparaciones, por el uso de ingredientes de alta calidad y por el profesionalismo de los cocineros y del servicio de sala. Desde finales del siglo XVIII se cimentaron sus rudimentos, pero los criterios de sofisticación han ido cambiando con el tiempo. Es así como, a principios del siglo XIX, se privilegiaban los platos cuyos ingredientes fuesen costosos y de difícil consecución, mientras que, más adelante, en el período entreguerras del siglo XX, se fomentaba el minimalismo en cuanto a ingredientes y preparación en la *nouvelle cuisine*.

El tránsito al tercer milenio supuso una preocupación global frente al cuidado medioambiental, haciendo especial énfasis en buscar la sostenibilidad. Leonor Espinosa y otros cocineros de vanguardia tomaron esta bandera desde hace años utilizando cada vez más productos locales, cuyo uso genera una menor huella de carbono por la cercanía geográfica entre productor y consumidor, así como estimulando el comercio justo al eliminar buena parte de la cadena de intermediación, haciendo un acento en el uso adecuado y total del ingrediente y buscando limitar al mínimo el desperdicio, en procesos medioambientalmente sostenibles en cuanto al manejo de residuos, dignificando a los productores y a los portadores de tradición, reconociendo sus saberes en el proceso in-

vestigativo y creativo de construcción de los menús y los platos, etc.

Visitar Leo y sus dos espacios, el Salón de Laura (especializado en bebidas a base de fermentados y destilados a partir de ingredientes propios de las culturas locales) y el Salón de Leo (cuya propuesta gira en torno a productos, técnicas y recetas que representan la diversidad medioambiental y cultural colombiana), implica también hacer un recorrido por las geografías y un sinnúmero de relatos históricos regionales, en buena medida desconocidos para la gran mayoría, pues otra función de la alta cocina hoy en día es la resignificación de los procesos históricos y de memoria locales contribuyendo de esta manera a visibilizar y a enseñar, a través de las preparaciones y de sus historias, la historia desconocida y maravillosa de Colombia.

Es así como Leonor Espinosa, su hija Laura y todo el equipo de Leo se hallan comprometidos desde hace décadas con el desarrollo local, la soberanía alimentaria y el rescate de valores y tradiciones culinarias que se hallaban invisibilizadas u olvidadas, y hoy ese esfuerzo titánico se ve recompensado por el reconocimiento internacional que no solo pone la lupa en Leonor, sino en Colombia a través de su cocina. ¡Enhorabuena, Leo!
@Los_Atalayas, Atalaya.espectador@gmail.com

EL ESPECTADOR

El Espectador. Editado por Comunican S.A.
Calle 103 N° 69B-43 Bogotá, Colombia
Conmutador: 4232300 Fax: 4055602
Línea de servicio al cliente Bogotá 4055540
Línea de servicio gratuita nacional
018000510903 Redacción: 4234822
Suscripciones: 4055540 o a la línea gratuita
nacional 018000510903 Publicidad:
Caracol Unidad de Medios: 4232300
ext. 1290 - 1565 www.elespectador.com

Cartas de los lectores

Sobre Ecopetrol y un editorial (I)

Jamás podría estar de acuerdo con su editorial del domingo 17 de julio. Ustedes ponen en el mismo plano al presidente saliente con el entrante cuando dicen que “Duque y Gustavo Petro están jugando de manera irresponsable con Ecopetrol”. No, señores. El señor Duque sí está actuando irresponsablemente al “dejar atornillada a una justa directiva cercana a sus afectos”. Por el contrario, el presidente Petro está defendiendo los intereses de los colombianos que lo eligieron.

Francisco Torres Vallejo

Sobre Ecopetrol y un editorial (II)

Totalmente de acuerdo con el tema de Ecopetrol y su junta directiva, pero es más preocupante que un presidente electo ya esté dejando ver que una cosa fue el candidato que visitó la Santa Sede y la notaría, y que otra muy diferente y revanchista será quien se instalará en la Casa de Narriño.

Leonardo Bareño.

Sobre Ecopetrol y un editorial (III)

El que está jugando con Ecopetrol es Duque con su autoritarismo y su irresponsable manera de imponer a toda costa su criterio. Duque no ha pensado ni en Ecopetrol ni en los colombianos, dueños verdaderos de la empresa. Solo ha pensado en él y en su círculo de amigos corruptos y clientelistas. Todo el país sabe la jugada que hizo el presidente saliente para entronizarse en la empresa. Ustedes lo saben perfectamente y saben de los procesos antidemocráticos que ha utilizado el mandatario saliente. Pero no le echan la culpa solo a Duque; ¡también culpan a Gustavo Petro, como si hubiera sido el responsable de la actuación malvada del señor Duque! Ustedes tienen que ser veraces, informar sin tergiversar ni tratar de enlodar a quien no tiene culpa alguna de esta situación. Ustedes interpretan a su acomodo las palabras del nuevo presidente y de esa manera confunden al lector. Por suerte el lector común y corriente ya no les cree más ni a la vieja clase política dirigente ni a los medios tradicionales de comunicación. Sería bueno que ustedes también piensen en el cambio para informar con altura periodística y profesional.

Víctor Hugo Vargas.

Envíe sus cartas a lector@elespectador.com

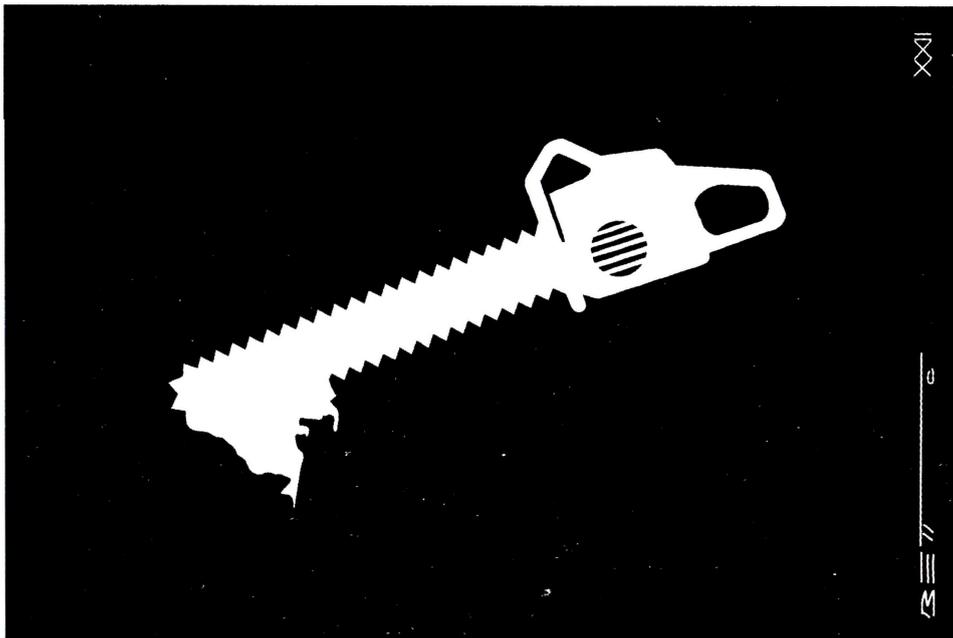
DE LABIOS PARA AFUERA



“¡Hasta la vista, baby!”.

Boris Johnson, primer ministro británico, en el Parlamento del Reino Unido, despidiéndose de la última sesión de la Cámara en la que estuvo como primer ministro. Se va entre ovaciones, a pesar de que su renuncia llegó después de una serie de mentiras al público que erosionaron la confianza de sus votantes y dejaron al Reino Unido en una crisis política. Todavía no se sabe quién va a ser el reemplazo de Johnson.

Betto



Deforestación

ran de un accidente o cirugía.

Los botones, las telas y los cierres están pensados para evitar el sufrimiento, asegurar la dignidad, incluir a todos y traer un poco de belleza en medio de lo oscuro. La segunda situación está relacionada con un evento llamado “Con suma confianza”, organizado por el Programa Suma Social, una iniciativa de FHI 360 y USAID, para ayudar a que las organizaciones sociales trabajen en común, encuentren soluciones a sus problemas y aprendan a avanzar juntas.

Como previo al Bazar de la Confianza, que organiza la cooperativa Confiar, este evento se realizó para hablar sobre la confianza: ¿cómo promoverla? ¿Cómo está en nuestro medio? En este último, el profesor Jorge Giraldo habló de la importancia de estar ahí, para otros, físicamente, y con la voluntad, a la hora de ganarse la confianza. Oswaldo Gómez, líder de la cooperativa Confiar y “guardián de las pequeñas cosas”, habló de lo que hace junto a su equipo para apoyar la economía y la vida de otros; todo, a través de esa confianza.

A la lista de invitados se sumaron Luz Marina Vélez y Julio Salleg, de la Colegiatura Colombiana de Diseño, quienes hablaron

sobre la conciencia y “el potencial ilimitado” de cada persona. A la hora de hablar Salleg, sobre la pantalla apareció una lista de palabras de todo aquello que llevamos dentro: inteligencia, conciencia, poder, coraje, libertad responsable, creatividad, comunicación esencial, felicidad, confianza y amor. Al leer esta lista recordé esa noche, sin luz eléctrica, en la que el sonido del mar era lo único constante. Y en la que la luz de las luciérnagas fue lo único luminoso.

Y también pensé cómo en medio de las enfermedades físicas o mentales, las historias de nuestros desaparecidos, las camionetas veloces que no ceden el paso, el maltrato animal o el hambre de muchos, lo que cada uno lleva adentro, es lo más potente que tenemos. Para iluminar lo oscuro, como las luciérnagas luminiscentes de Río Cedro, la ropa de Olga Giraldo que describe en su edición de hoy *Vivir en El Poblado* o la gente que habló en el evento “Con suma confianza”. O como el “anillo más bonito, el más brillante”, que un recolector de chatarra hará a su mujer, en el cuento *Ustedes brillan en lo oscuro*, de Liliana Colanzi, y que da nombre a esta columna.

Brillar en lo oscuro

**ADRIANA
COOPER**



DOS LIBÉLULAS LLEGARON A LA PLAYA y, después de iluminar el lugar, desaparecieron. A este sitio tan cercano a Moñitos, en Córdoba, no viene casi nadie. En los meses de julio y diciembre las cabañas sin puerta y con techos de palma reciben la visita de sus dueños e invitados. El resto del año, ese bosque —selva que existe al lado del mar— se queda en la oscuridad absoluta. En las noches solo se ven las estrellas, la luz titilante de algún barco o las libélulas luminiscentes que llegan a la playa. Esta imagen volvió a verla esta semana, a propósito de dos situaciones.

La primera tuvo que ver con una entrevista que hice para un periódico comunitario, en Medellín, llamado *Vivir en El Poblado*. La entrevistada se llama Olga Giraldo y junto a su socia, Margarita Villa, es la creadora de Adaptiva, una marca de ropa diseñada para hacer más fácil la vida de las personas que atraviesan por una enfermedad o se recuperan