

El blog de un sibarita

Texto **María C. Moreno Villarreal** •
Especial para Por Dentro
Fotos **Luis Alcalá del Olmo** •

Lo que muchos perciben como un momento complicado para la gastronomía puertorriqueña, **Roberto Echevarría** lo ve como una oportunidad. “Mi suegro decía que ‘las cosas hay que comenzarlas a destiempo para que lleguen a su tiempo’. Yo pienso que Puerto Rico está en un momento interesante para convertirse en un destino gastronómico. Tenemos un clima maravilloso, frutos todo el año... es un lugar especial que a cualquiera le encantaría visitar”, asegura el propietario de Habanacuba Cigars, Wines & Spirits.

El publicista entiende que la crisis económica ha transformado el mercado y los chefs y dueños de restaurantes han tenido que adaptar sus propuestas. “Aquí hay excelentes chefs con nombre y prestigio, pero el panorama ha cambiado mucho”.

Menciona que la globalización ha derrumbado las fronteras y ha abierto las posibilidades de degustar platos a los que antes no se tenía acceso. “Hemos visto cómo han empezado a emigrar ideas y sabores de todas partes del mundo. Además, hay un grupo de muchachos jóvenes que salen de las escuelas especializadas deseosos de hacer gastronomía y que están expuestos a todos estos ‘reality shows’ que existen y han querido sofisticar la cocina puertorriqueña, que había sufrido pocos cambios, y darle protagonismo”.

Y es con esta nueva generación con la que Echevarría espera conectar. Hombre de muchos sombreros ha encontrado en el buen comer una de las mejores formas de disfrutar la vida. Dueño de negocio, publicista de oficio, arquitecto de profesión y blogero de sus pasiones, estrenará la próxima semana en nuestras páginas una columna en la que compartirá con toda la audiencia sus impresiones de lo que acontece en el panorama del comer y de las nuevas ofertas que va descubriendo en el camino.

“El exquisito” lo han apodado por su



Nueva columna en Por Dentro

“El exquisito” publicará una vez al mes, comenzando el próximo miércoles, 8 de febrero, en Por Dentro y en ENDI.com

debilidad por una receta preparada a la perfección, por un buen cigarro, una copa del mejor vino o de un ron añejo de excelencia. “Bauticé mi blog exquisitopr.com porque poco a poco el apodo que me había puesto una amiga cayó en boca de otros hasta que pegó”. Echevarría dirige sus reseñas a jóvenes chefs y ‘foodies’ y su meta es lograr una crítica constructiva. Ansía que su espacio sea un compartir con otros sus

experiencias, recetas, ingredientes, entre otros aspectos relacionados con el tema. Sus credenciales se las da haber conocido desde niño lo mejor.

“En mi casa la gastronomía era una tradición y la cocina la manejaban los hombres. Teníamos un cocinero que mi padre contrató para un proyecto de construcción y al terminarlo se quedó en nuestra casa. En ese ambiente me crié por lo que naturalmente aprendí a apreciar los sabores desde muy pequeño. A mi padre le gustaba y su pasatiempo era la caza. Yo siempre lo acompañaba. Cuando regresábamos preparábamos lo que cazábamos y él cocinaba de diferentes maneras lo que cogíamos”, comenta Echevarría quien llegó de Cuba a Puerto Rico, después de un año en España, en 1968.

Al llegar a Puerto Rico encontró una tierra que gratamente le recordaba a Cuba y descubrió en nuestros sabores y olores la

confirmación de su amor por la culinaria.

“Es aquí que me voy adentrando aun más en la cocina y conocí nuevos y deliciosos ingredientes. Mi padre y yo íbamos al campo cada vez que podíamos y traíamos productos locales que fuimos incorporando a nuestras recetas. Mi padre preparaba la mejor carne de cerdo ahumada. Cuando me caso mi esposa Sara no era muy diestra en estos menesteres, con el tiempo aprendió, pero últimamente dice que se le ha olvidado cocinar... yo creo que es un cuento para que yo siga siendo su chef privado”.

La conversación concluye en una habitación que ha destinado para degustar los mejores vinos, de su cava personal, que comparte con su familia y allegados. “Este es un espacio para amigos con gustos afines. Abrimos diferentes botellas, les pongo una picadera y terminamos con un plato caliente y fuerte para que se vayan seguros a sus casas”.

“El exquisito”, columna que publicará desde el próximo miércoles en Por Dentro, una vez al mes, busca hacer una crítica constructiva y compartir con la audiencia sus experiencias gastronómicas