

El exquisito

Despertar de la gastronomía en Puerto Rico



ROBERTO
ECHEVARRÍA

Si hacemos un recuento, podemos decir que las pasadas tres o cuatro décadas han sido testigo de muchos ejemplos de buena gastronomía en Puerto Rico. En los años 70 y 80 nuestra isla estaba entre los mejores destinos donde poder disfrutar en calidad y cantidad de buenos restaurantes en el área del Caribe.

Sin embargo, y sin nombrar a nadie, para entonces lo que ofrecían era una cocina de influencia mayormente española, algunos italiana y muy poco de francesa. Habían un par de buenos "Steak Houses" de estilo americano y un par de lugares de cocina oriental, y ya. Todavía existen un par de esos iconos gastronómicos que han sobrevivido los embates del tiempo y las crisis económicas.

Hoy día, la Isla nuevamente es poseedora de las cualidades para ser un destino de las artes culinarias. Yo, como muchos más en este tema, coincido que la cocina es un arte como pintar, esculpir, moldear, etc. donde se conjugan los elementos bajo la diestra mano de un maestro(a) que conforma una obra para deleitar nuestros sentidos.

Esos maestros del arte gastronómico existen regados por todo el mundo y a todos los niveles de las artes culinarias... y Puerto Rico no es la excepción. Es poseedora de un gran inventario de talentosos jóvenes y no tan jóvenes, que forman parte de ese mundo, los cuales han descubierto esa enorme "Plaza de Mercado" que se llaman los agricultores con sus fincas y sus productos a través de la Isla.

Esto es parte de un redescubrimiento de nuestros recursos agrícolas que, aunque siempre han estado ahí, son estos nuevos talentos culinarios quienes han puesto el interés en el desarrollo de nuevas y modernas recetas, usando ingredientes autóctonos, las cuales han creado un despertar gastronómico en el país.

En estos últimos cuatro años he estado

recopilando información y visitando comedores, desde pequeñas fondas hasta lujosos restaurantes en diferentes países como Perú, Ecuador, China, Tailandia, Cambodia, Europa, Marruecos, varias ciudades de Estados Unidos y especialmente en Puerto Rico.

Hace un poco más de dos años inauguré mi página web www.exquisitopr.com en la cual cuento de una manera amena mis experiencias en esas plazas culinarias que he visitado y sigo visitando. Ahí en mi página presto atención especial al lenguaje descriptivo de los platos que degusto, haciendo énfasis en los ejemplos de otros países que se pueden aplicar a nuestra cocina local para compartir con aquellos que forman parte de este nuevo despertar gastronómico.

Quiero enfatizar que este nuevo auge culinario, ha creado un gran interés en un numeroso grupo de la juventud de Puerto Rico, que ha abrazado estos nuevos aromas, sabores y texturas encontradas en cada plato de este despertar y que se les conocen como los "foodies" o FUDIS. Esto ha trascendido todas las clases económicas y sociales, lo cual encuentro estupendo, pues está influenciando positivamente en la calidad de la dieta de esa juventud, alejándolos cada vez más del "junk food".

Esta tendencia hacia el buen comer en

los jóvenes ha dado como resultado la proliferación de locales gastronómicos diferentes a los anteriormente establecidos, algunos en espacios decorados muy básicos y sencillos, pero de gustos modernos y muy creativos. Otros simplemente al aire libre, ofreciendo buenos menús a precios razonables.

Ejemplos de estos son, los parques de quioscos y "food trucks" que son operados por talentosos jóvenes chefs, los comedores privados o los "chefs tables" en las casas de algunos de esta emergente clase de maestros culinarios. Y, por último, se han puesto de moda las reuniones entre grupos de amistades para hacer los llamados "cocinamientos", porque cocinar está de moda.

También hay que dar crédito a otro sector que forma parte del despertar gastronómico, los agricultores puertorriqueños, que gran parte de ellos también son jóvenes que han apostado el todo por el todo a ese maravilloso, pero complicado mundo de la agricultura con todas sus ramas hidropónicas, acuapónicas, orgánicas, etc.

En estos últimos tiempos hemos visto los resultados en los supermercados del país, las lechugas, tomates, setas, y demás vegetales de una gran calidad y frescura, producto del agro puertorriqueño.

Para que este esfuerzo del sector agrícola siga un ritmo de desarrollo positivo, es

importante que las cocinas de nuestros hogares y restaurantes produzcan menús usando al máximo los productos locales.

La creación de recetas regionales, la adaptación de los platos clásicos de la cocina de nuestras abuelas con la tecnología y conocimientos de hoy, eso es parte de lo que ya está sucediendo en este nuevo despertar.

Creo que nuestra Isla tiene el potencial de convertirse en un destino gastroturístico a nivel internacional. Este proyecto puede aportar mucho a la recuperación económica del país, para lo cual es importante juntar el esfuerzo de varios de los sectores gubernamentales, empresariales, sociales, etc. Comenzando por el Gobierno y sus agencias como la Compañía de Turismo, el Departamento de Agricultura, seguido por la Asociación de Hoteles, la Cámara de Comercio, las escuelas e institutos culinarios y muy importante, los medios de comunicación impresos y digitales.

Es responsabilidad de todos apoyar este movimiento del Despertar Gastronómico de Puerto Rico y de nosotros depende que siga adelante lo que esta nueva generación de talentosos artistas de la cocina borinqueña han comenzado.

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en marzo.

