

GALERÍA

CREATIVIDAD, TRADICIÓN Y ARTE EN LO CULINARIO

Alejandro A. Huerta¹

La comida y la bebida son necesidades básicas para las personas en cualquier tiempo y en cualquier lugar. Todos estamos rodeados de alimentos, pero son selectos quienes están dispuestos a ir más allá. Carlos Ramos nos ayuda a reflexionar sobre el papel de la gastronomía en nuestra sociedad y su lado creativo.

Originario de Guadalajara, Jalisco, en el mismo país, tiene estudios brindados en gastronomía por el Instituto Culinario de México. La experiencia que ha ganado le ha permitido abrirse las puertas de distintos restaurantes en México. Tiene un gran interés, en la cocina mexicana, se ha especializado en la elaboración de bebidas, como la cerveza artesanal. Sus aportaciones gastronómicas han girado en torno a la recuperación de técnicas tradicionales, así como el uso de ingredientes endémicos mexicanos.

Su gusto por la cocina se deriva de la necesidad de cocinarse a sí mismo, una vez que tuvo que salir de su hogar. La tarea de preparar sus alimentos se convirtió en un gusto adquirido y, poco a poco, en una pasión. Su interés por la gastronomía creció tanto que buscó especializarse para demostrarse a sí mismo que era bueno y lograr el reconocimiento de terceros.

Esto lo llevó a concebir su cocina como aquella que busca evocar experiencias sensoriales para generar un impacto emocional en las personas. Su intención es lograr que un plato de comida cambie un mal día o momento. Para ello, se empeña en la combinación de ingredientes, el juego entre técnicas culinaria de vanguardia y la estructura de platillos, y la improvisación a partir del gusto del cliente. De esta manera, logra una combinación de sabores, aromas y texturas que crean un momento extraordinario y hace que la comida sea un espacio de goce artístico y de pasión.

El chef Carlos Ramos, actualmente chef del restaurante Draft en Puebla, México, considera de suma importancia la formación de nuevas generaciones de gastronomos e interesados en el oficio de la cocina. Por ello, comenta que quienes están interesados en este oficio deben estar dispuestos a hacerse de la experiencia requerida a través de bastas horas de práctica, en donde la pasión por la cocina convierta el esfuerzo en parte del disfrute del acto de cocinar. La gastronomía, como lo muestran sus platillos en las siguientes imágenes, expresan estilos únicos, artísticos, que integran la creatividad y la pasión de quienes se dedican a este oficio.

¹ Instituto Culinario de México, Licenciatura en Producción Gastronómica, México, ORCID ID: 0009-0001-0018-3885. alejandro.arroyohuerta@gmail.com.