

COLOMBIA Y SUS SABORES ¡PURA PASIÓN!

Por Melina Bertocchi • Fotografía Melina Bertocchi / Iván Mory



Hace un tiempo Colombia empezó una etapa de renovación, de reconstrucción de su cultura, de su gente... La nueva campaña turística tiene como lema "Colombia, el riesgo es que te quieras quedar". Dentro de todas las maravillas que ofrece Colombia, vivimos la experiencia de cuatro ciudades y en **EXCLUSIVA**, te traemos un pedacito de sazón de cada una de ellas, para que tus sentidos se deleiten con la pasión de los fogones vecinos

SAN ANDRÉS UN ARCO IRIS EN EL CARIBE

El primer viaje a Colombia fue de la mano cálida de Proexport, la oficina comercial de ese país, que cuenta con sedes en diferentes partes del mundo y están desarrollando un magnífico trabajo para llevar la cultura colombiana fuera de sus fronteras.

Llegar a una isla que se recorre de pies a cabeza en dos horas, donde los diversos cayos rodean el paisaje y los siete colores del agua mojan la piel de los visitantes, es increíblemente seductor. Uno de los principales atractivos de San Andrés es el buceo. Muchos turistas vienen de diversas partes del mundo a descubrir las profundidades del mar, el cual está tan cerca de Nicaragua que, en más de una ocasión, ha sido motivo de pugna entre los dos países por su derecho territorial.

Todo comenzó en Providencia, una isla que queda a 35 minutos de San Andrés en avión y se une con la isla de Santa Catalina por el famoso Puente de los Enamorados. Ahí llegaron los primeros asentamientos ingleses y escoceses y se inició el mestizaje de razas.

San Andrés ha experimentado un crecimiento bárbaro en los últimos años. Importantes cadenas hoteleras se han ins-



talado en la isla para cubrir la demanda, cada vez mayor, de buen alojamiento.

La gastronomía en la isla se fundamenta en la vida marina. Los pescados y mariscos llegan frescos diariamente y los habitantes tienen maneras particulares de prepararlos. Además, como en algunas otras regiones del país, es muy típico utilizar el coco como un ingrediente diario en el menú.

San Andrés cuenta con el "Festival del Coco", que se realiza todos los años en noviembre y en el que se presentan, además de desfiles y grupos musicales, una gama enorme de platos preparados con este delicioso fruto que combina perfectamente con la sazón dulce o salada. Así lo disfrutamos en nuestra visita al cayo más espectacular de la isla, Johnny Key. Allí almorzamos mero rojo frito, acompañando de arroz con coco, tostones y el infalible *bread fruit* o fruta de pan, que cae de los árboles en la isla y tiene una consistencia almidonada que provoca sensaciones suaves y cálidas a la vez. Pero hay que estar pendiente con el consumo en exceso del coco. Los isleños tienen altos niveles de colesterol y triglicéridos, ya que la adictiva fruta es rica en aceites.

Otro plato muy típico de la isla es el rondón, que proviene del término inglés *run down*: una especie de cazuela de pescado con caracol, que son cocidos lentamente en leche de coco y se acompañan con diferentes tubérculos como yuca y ñame.

La cultura de los isleños es autóctona y algo muy típico en San Andrés, sobre todo los fines de semana, es conseguir en las calles quiosquitos donde las isleñas venden frituras diversas con plátano e incluso los *dumplings*: tortas hechas con harina de trigo y condimentadas con albahaca.

San Andrés tiene una mezcla de Margarita con Los Roques, porque es una isla pequeña, rodeada de cayos donde el mar toma varias tonalidades, pero a la vez tiene la parte comercial del centro, que cuenta con el *duty free*, especialmente para comprar perfumes a muy buen precio.

MEDELLÍN HOSPITALIDAD PAISA CON LA FIRMA DE BOTERO

La ciudad del famoso y muy querido artista colombiano Fernando Botero, derrocha hospitalidad y amabilidad por cada poro de la urbe. Los habitantes de Medellín se desviven por atender bien al visitante. Por



eso y gracias a la recuperación que vive desde hace algunos años, Medellín está lejos de parecerse a lo que era en la época de Pablo Escobar, cuya tumba es ahora parte del atractivo turístico de la ciudad.

Durante nuestra estadía conocimos el centro histórico de Medellín, que se eleva entre las exquisitas y riquísimas esculturas de Botero. Más de 20 piezas enriquecen el camino hacia el centro de la ciudad. A ambos lados de la avenida principal se alzan diferentes personajes que forman parte de la mano del artista: el famoso gato, las mujeres con formas redondas que, aunque grandes, para Botero representan la femineidad y la delicadeza.

La gastronomía de la calle es muy variada; hay ventas de frutas como mango o guayaba verde con sal y limón, una golosina para la mayoría de los colombianos que paran a cualquier hora para comprar el envase. Otra opción es una ración de típicas papitas colombianas, fritas en abundante aceite y condimentadas con sal y un poco de chorizo en trozos. Si bien no es lo más ligero del mundo, es una muestra del típico sabor colombiano.



Tal como en Mérida tenemos Los Aleros, en Medellín tienen el Pueblito Paisa. Se encuentra ubicado en la cima del cerro Nutibara, llamado así en honor al cacique de igual nombre, quien luchó por la independencia. Al llegar, ya se siente un clima y un ambiente distinto. La guía nos llevó por cada rincón, cada salón que mostraba una faceta diferente. El restaurante con sus balcones enormes llenos de flores, la escuela, la iglesia, la casa familiar con la cocina, muy al estilo colonial... Es el espíritu del paisa en miniatura.

La gastronomía no queda rezagada en este lugar y es que degustamos variedad de platos típicos y bebidas regionales: jugo de borjój, una fruta muy apreciada proveniente de la zona del Chocó que tiene el aspecto de un tamarindo y se licua con leche, miel y cola granulada para obtener una merengada deliciosa con un punto de acidez; las obleas de la señora Beatriz, quien lleva 18 años en su puesto y ha logrado combinaciones exóticas como la oblea súper especial, que tiene hasta cinco capas de galletas rellenas de dulce de leche, queso blanco rallado costeño, leche condensada, crema de leche,



mermelada de mora casera y queso crema. El recorrido finaliza en el tope de un mirador desde donde se disfruta Medellín en todo su esplendor. ¡Para qué más!

No podíamos irnos de Medellín sin probar la típica bandeja paisa y el delicioso sancocho, platos que son el sello de esta zona. Para eso investigué y caí como una pluma en el restaurante *Hato Viejo*, el cual, desde hace 25 años, mantiene intacta la tradición de los arrieros que cuando terminaban su jornada, se tomaban unos aguardientes con los amigos y los acompañaban con una ensalada de frutas compuesta de tomate de árbol, coco, piña y mango.

La bandeja paisa se asemeja mucho al pabellón venezolano. Está compuesta por frijoles, arroz blanco, tajadas, aguacate, huevo frito y carne molida condimentada con un chorizo antioqueño de cerdo. El sancocho antioqueño es una sopa espesa, preparada con carne de res, de cerdo, costilla y el revuelto o acompañamiento es de papa, yuca, plátano, zanahoria, mazorca y, aparte, un picante de arroz y aguacate. También probamos el postre de mazamorra con panela, que se prepara con maíz hervido, mezclado con leche y condimentado con el dulzor del papelón.

Las artífices de esta sazón son las cocineras, señoras que tienen el sabor típico en su memoria. Más que un chef, ellas son las que llevan el gusto en las venas. Por 20 dólares, cualquiera puede darse un banquete como Dios manda, con postre e incluso brindar con un buen vino. ¡Y es que la hospitalidad paisa es infinita: comienza por el servicio y pasa también por el bolsillo!



Harry Sasson

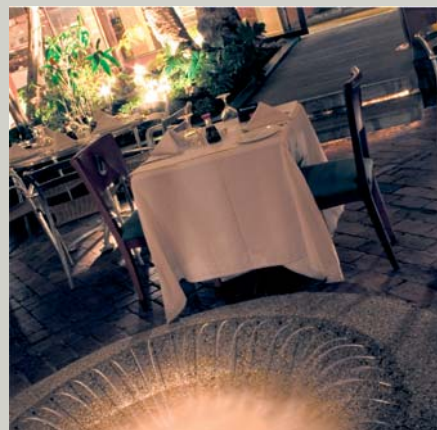
BOGOTÁ DELIRIO CERCA DE LAS ESTRELLAS

"Bienvenidos a Bogotá, donde estamos 2.600 metros más cerca de las estrellas". Esta es la frase de bienvenida con que reciben a los turistas que aterrizan en medio de la neblina y el clima que, en un primer momento, se asemeja a la de una ciudad europea como Londres o París por sus constantes lloviznas y vegetación de bosques de pinos. Este viaje lo hicimos varios periodistas venezolanos, de la mano de la reconocida distribuidora de licores británica Diageo, que se esmeró en mostrarnos lo mejor de la cultura y la forma de celebrar de cada ciudad.

La capital colombiana es de un verdor excepcional, no sólo en sus paisajes, sino también en su gastronomía. El uso de diversas hierbas, especias y productos traídos de la Amazonía, están colocando su sazón en un sitio de honor dentro de Suramérica. Aunque el plato típico es el aclamado ajiaco santafereño -una sopa sustanciosa preparada sobre la base de tres tipos de papa y las famosas huascas, hojas silvestres que se consiguen en regiones específicas, que le da un toque especial al plato- la cocina bogotana ha dado un vuelco enorme y hay muchos cocineros que están apostando por su reivindicación y diversificación.

Nuestra primera cena no pudo haber sido en un mejor lugar. El restaurante de Harry Sasson es reconocido internacionalmente como uno de los mejores de la muy chic Zona T de Bogotá. Sasson, quien tiene cinco restaurantes en Bogotá y es uno de los chefs más importantes y queridos de

EN BOGOTÁ HAY QUE IR AL RESTAURANTE *CLUB COLOMBIA*, DE HARRY SASSON, Y PEDIR EL FABULOSO AJIACO CON SUS RESPECTIVAS GUARNICIONES. Y SI DE COMER DIVINO Y BAILAR SE TRATA, NO PUEDES PERDERTE EL FAMOSO *ANDRÉS CARNE DE RES*. LA PIZZA DE PATACÓN ES NUESTRA RECOMENDACIÓN



Colombia, tiene afán por desarrollar la sazón colombiana de diferentes formas. Vivió muchos años en la ciudad canadiense de Vancouver, donde recogió experiencias y recibió influencia de los sabores asiáticos, especialmente chinos y coreanos, por la importante presencia de estas culturas en la localidad.

El sabor de Harry nos envolvió. Un agri-dulce pan de uva con *ushua* fue el ganador de la noche según mi paladar, al menos en cuanto a aperitivos se refiere. La *ushua* es una fruta parecida al higo, un poco ácida, que hace del pan un manjar de reyes. Desde las *gyozas* de mero, especie de empanaditas



crujientes rellenas con esta deliciosa carne, pasando por el cebiche de vieiras japonesas con *sriracha*, picante indonés, hasta el arroz crujiente asiático endulzado con albaricoque y lleno de sabores asiáticos con los hongos *shiitake* y trozos de merey, nos hicieron entrar en una especie de carrera con el propio paladar, que ávido de sentir y degustar, pasaba de un plato a otro con gran agilidad.

El segundo día nuestro paladar se llenó de cultura, de historia, de tradición y sobre todo de sabores nuevos. En el Museo de Historia de Bogotá nos esperaba un recorrido maravilloso por los pasillos de esa gran casa, que otrora fue una famosa cárcel. Fuera de aquel recinto que transportaba inevitablemente a un episodio algo misterioso, pero relajante a la vez, nos esperaba don Hernando Hernández, *master blender* de Johnnie Walker, quien nos deleitó con una clase magistral de *Blue Label*. Entendimos por qué este whisky es tan apreciado, pues la historia pesa en estos casos y las barricas de roble que guardaban el licor en Escocia antes de ser descubierto, le otorgan un sello de excelencia inigualable.

El hambre apremiaba y ya entrados en calor luego de degustar esta etiqueta, caminamos pocos metros hasta que sentí que cruzamos un umbral en el tiempo: una calle de piedras que comienza en una tienda de rosas que parecen de mentira y finaliza en la esquina de la casa que alberga el restaurante *Leo, Cocina & Cava*, de la muy respetada chef Leonor Espinoza, el cual está considerado uno de los 87 mejores restaurantes del mundo por la revista *Condé Nast Traveller*.

Degustar por primera vez un *carpaccio* de caracol no es poca cosa, aún más coronado con cebolla crujiente dulce. Asimismo el cebiche de cangrejo marinado en tomate, naranja y brandy, o las típicas carimañolas – que suenan a piruetas y son una sorpresa al paladar – con apariencia de empanaditas crujientes a base de yuca y al morder descubrimos que están rellenas de carne de conejo desmenuzada, marinada en leche de coco. Exóticamente delicioso fue saborear el atún abrasado y bordeado con hormigas santanderianas sazonadas con miel y canela. ¡Increíble!

CARTAGENA VIBRANTE SAZÓN ENTRE MURALLAS

Quien penetre el corazón de esta ciudad antigua por la puerta grande, jamás quedará decepcionado y es que mientras ingresábamos a Cartagena a través de un elevado que separaba el ruido de la modernidad de la tranquilidad preservada dentro de sus muros, parecía como si estuviéramos entrando en un mundo de fantasía, como aquellos cuentos de Disney, por donde se atraviesa la barrera entre lo real y lo ficticio. Las señoras que venden frutas ataviadas con sus mejores galas coloridas y tropicales, son un carnaval para la vista, así como cada callecita, cada rincón de ese laberinto magnífico que debe ser visitado para comprenderlo. También está el moderno barrio Bocagrande, donde puedes encontrar fabulosos hoteles, condominios y el acceso a las playas.

Por estar en la costa, y como en San Andrés, su gastronomía se basa en la fauna marina, especialmente el muy conocido pescado boca chico, que se cocina guisado o abierto y lo acompañan con arroz de coco blanco o frito y los infaltables patacones. No puedes dejar de probar los coctelitos de camarones que venden en los puesticos del centro de la ciudad amurallada. De entre los miles de vendedores ambulantes que pululan en las playas, puedes escoger alguno para comprar el célebre bocadillo de mango verde con sal y pimienta o las tradicionales cocadas, versión de las conservitas de coco venezolanas.

Según los conocedores, *La Vitrola* es un lugar "para ver y ser visto", y es que hasta García Márquez come aquí cuando cierran el restaurante para él solo. Es un local que tiene más de 25 años formando parte de las opciones culinarias de la ciudad. Comenzó como un bar para escuchar música y fumar tabaco mientras se jugaba cartas o dominó, pero ahora dentro de sus paredes resuena el eco de los tambores que hacen bailar al más delicioso son caribeño.



Agradecimientos:

Este recorrido por Colombia fue posible gracias a Diageo y Proexport. Especialmente reconocemos los esfuerzos de:

Humberto Rodríguez

Director / Proexport

Rafael Pedraza

Director de Relaciones Corporativas / Diageo Venezuela



Tal vez lo más sensato sea pedir un picoteo variado si quieres probar de todo un poco. Entre el sinnúmero de opciones, los langostinos iraquíes envueltos en hojas de parra son fabulosos, así como el cebiche de salmón y el *carpaccio* de pulpo. Todo acompañado de un buen vino tinto, que en nuestro caso fue Santa Rita Reserva, el cual nos dejó listos para la jornada nocturna que nos entretuvo hasta altas horas de la noche en una fiesta al mejor estilo Buchanan's.

Cuatro ciudades, cuatro paisajes, cuatro culturas, cuatro sazones, pero todo en un mismo paladar: el paladar del colombiano que baila al son de las rancheras en Medellín, que se mueve con los tambores de las islas y las champetas en Cartagena y que se envuelve dentro de pieles en Bogotá ante el frío y la lluvia. Diferentes maneras de vivir una misma experiencia y su pasión por los sabores. 🇨🇴



Karen Nichols

Gerente Asociado de Comunicaciones Corporativas / Diageo Venezuela

Juan Sergio Valcarsel

Gerente de Mercadeo / Diageo Colombia

José David Barrios

Gerente de Mercadeo Marcas Scotch / Diageo Colombia