



Juan Manuel Barrientos, de elcielo; Juan Pablo Valencia de Mystique; y Rob Pevitts y Carmen Ángel, de Carmen, representan la nueva ola gastronómica de Medellín.

Sabores que encantan

A LA FERIA MARIDAJE 2010 ASISTIERON CERCA DE 12.000 PERSONAS Y SE DESCORCHARON 2.800 BOTELLAS DE VINO. INTERESAN NUEVOS SABORES PERO AÚN FALTA CULTURA.

En Medellín hay 2.747 mesas en las que se ofrecen menús nacionales e internacionales. Son nuevos sabores, nuevos ingredientes y nuevos restaurantes que se reflejan en inversiones cercana a los 3.218 millones de pesos. A eso se suma que el Tour Gastronómico reúne a 84 restaurantes de Medellín y para 2011 serán 100.

No obstante, los nuevos impulsores de esta onda de innovación en la gastronomía creen que el fenómeno no es más que el comienzo de una nueva era en la ciudad que aún tiene muchos inconvenientes y desafíos.

La antropóloga Luz Marina Vélez encuentra en este fenómeno una moda y una necesidad de protagonismo de la gastronomía: “antes que abrirnos a un mercado de nuevas opciones lo real-

mente importante es la valoración de lo propio, el consumo de lo que tenemos como nuestro. Lo que vemos ahora no es más que una estética simulada, una actitud puramente consumista antes que una necesidad real.”

Para Juan Pablo Valencia, chef del restaurante Mystique, éste es una tendencia mundial producto de los viajes en los que la gente se encuentra nuevas opciones que lo invitan a innovar en su ciudad, su ambiente: “personalmente creo que a Colombia y a Medellín les falta muchísimo en este aspecto. Existen muchas opciones en el mercado, sí, pero falta iniciativa desde el hogar. Atreverse a probar, ensayar nuevas recetas e ingredientes desde la cocina de nuestra casa”.

Lo que sí es real es que el buen comer es más que una tendencia pasajera.