

Espectáculo en Šolta: La chef Leonor Espinosa preparó una de las mejores cenas de Croacia este año



06.10.2023.Luka Peranić

Leonor Espinosa es la chef colombiana más grande de todos los tiempos. El año pasado, Espinosa fue nombrada la mejor chef del mundo en el concurso “Los 50 mejores restaurantes del mundo”. Anoche la chef Espinosa cocinó por primera vez en Croacia.

En el maravilloso entorno del Martinis Marchi Palace, en la aislada localidad de Šolta, se presenta lo mejor de Colombia, entrelazado con algunos de los productos croatas más importantes.

Leonor Espinosa no habla bien inglés, cada declaración que hizo fue traducida, no le gustan las cámaras ni la fotografía y no hace declaraciones grandilocuentes. En su país, Espinosa aborda la comida como un medio de cambio social y quiere presentar a Colombia al mundo con cada plato.

La especialidad de la alta cocina de Espinosa, cuya sede es el restaurante Leo en Bogotá (puesto 46 entre los 50 mejores restaurantes del mundo), es que mapea la biodiversidad colombiana. A través de la Fundación FUNLEO, Leonor Espinosa reconstruye y recupera las tradiciones culinarias colombianas, crea relaciones inquebrantables con los productores de alimentos locales y utiliza la gastronomía como detonante del cambio social en un país donde tanto se necesita.

Leonor Espinosa tiene una inspiración en Croacia. El año pasado estuvo en la zona continental y costera del país, donde conoció algunos de los alimentos que aparentemente la inspiraron a regresar. Para la cena, su equipo de Colombia trajo algunos platos autóctonos que aún dominaban el menú lleno de sabores ricos y fuertes.

La cocina de Espinosa está llena de carácter y es estimulante. Algunos de sus platos revelan nuevos sabores con cada bocado, tienen capas, pero son bastante cálidos y familiares, por muy desconocida que sea la cocina colombiana en Croacia.

Algunos platos son vanguardistas y cambian el concepto de la comida moderna, mientras que otros son entusiastas y sobre todo deliciosos. La cena en el palacio Martinis Marchi de Šolta, donde Espinosa fue recibida por el chef Marko Đurašević, comenzó con las hormigas alimentándose del cacao.

Espinosa ve las hormigas como un complemento al cacao que trajo de Colombia, porque con él se combinaba la crema de cacao, mientras que en otro plato estaba el polvo del insecto de palmito, que sabe a avellana.

Lubina a la plancha y glaseada, llena de sabores feroces y potentes, viene acompañada de tierno pan plano colombiano. Los langostinos gigantes del Adriático se sirvieron probablemente con la salsa más elegante que hemos probado, hecha con nueces de macadamia completamente simples que contrasta con los langostinos salados a la parrilla. La salsa de nueces de macadamia es increíblemente compleja, aunque probablemente contenga muy pocos elementos.

La crema de maíz con tubérculos andaluces es definitivamente uno de los platos campesinos más elegantes del mundo, cada bocado es una nueva bomba de sabor. Los platos de Plešivice, que el año pasado hicieron las delicias de Espinosa, recibieron esta vez un fuerte toque en el jugo casero de Colombia, ante el cual la mayoría de los jugos en los restaurantes croatas parecen ingenuos.

El postre, aunque aparentemente poco impresionante, esconde varias notas ácidas diferentes y muchos sabores nuevos para nosotros. La cena de Leonor Espinosa es sin duda una de las mejores celebradas este año en Croacia.

Estos eventos, que permiten el intercambio de conocimientos reales, son necesarios para el desarrollo de la escena gastronómica croata. Leonor Espinosa acudió invitada a Saborea el Mediterráneo (*Taste the Mediterranean*), que se celebra actualmente en Split e incluye un rico programa de clases magistrales de chefs de todo el mundo y cenas invitadas.

Artículo traducido y tomado de:

https://plavakamenica.hr/2023/10/06/spektakl-na-solti-chefica-leonor-espinosa-priredila-je-jednu-od-najboljih-vecera-u-hrvatskoj-ove-godine/?fbclid=PAAabOHYxdlcx0z4mYZdmsPRVcNQ739HsWDZ4yeBcidkPK87i1YsdOYaAbFLA_aem_AdUswGCgrgcdn2Ii2rJ2eEh_OTIt1QN0UtYtcD7BiL1rPkQkv4CnxC9YLxixsPVYljg