

Gaeleen Quinn

Experta en reunir celebridades de la cocina

La bogotana, residente en Nueva York, es el alma viajera del Bogotá Wine and Food Festival, que el 22 de agosto inicia su segunda edición. Acaba de asistir al MAD Food Camp en Copenhague y ya tiene en su lista de invitados al *celebrity chef* de Estados Unidos, Tood English.

A **Gaeleen Quinn** siempre la acompaña la idea de unir a los mejores chefs del mundo con su colegas colombianos. Para ella, la esencia del Bogotá Wine and Food Festival está en "crear experiencias increíbles que no solo motiven a nuestros expertos en cocina a ser cada vez mejores, sino que además le enseñen al comensal todo lo que hay por descubrir de la cocina mundial". Y lo dice con la pasión de alguien que creció en una familia amante de la buena mesa, encabezada por un "glotón",

como califica ella misma a su padre, el desaparecido periodista estadounidense Tom Quinn, "creo que de alguna manera todavía me conecto con él a través de la cocina".

Por eso, no es de extrañar que esta ingeniera industrial de la Universidad de los Andes dejara atrás su profesión y en el 2004 se inscribiera para hacer un MBA con énfasis en restaurantes y alimentos en la Universidad Bocconi, de Milán. Cuando inició sus clases, recuerda que dejó de sentirse incompre-

París es uno de sus destinos favoritos. A la experta gourmet nunca le puede faltar una visita al mercado de la Rue Cler.





Gaeleen es fundadora, al lado de su hermana Iris Quinn, del Bogotá Wine and Food Festival. También asesora a empresas productoras de alimentos gourmet en Nueva York.

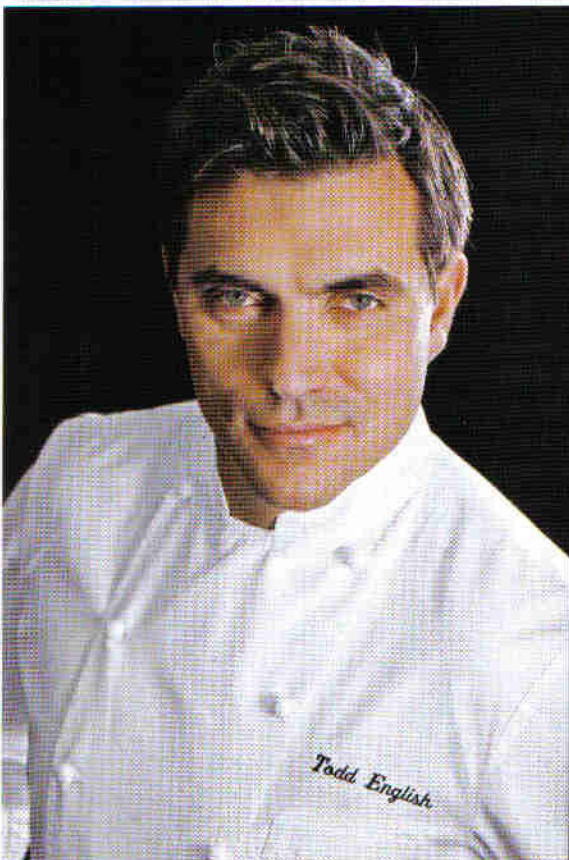


FOTOS: ©MIKKEl HERIBA

De sus restaurantes favoritos Gaeleen recomienda las ostras y perlas del French Laundry, los tallarines de palmitos con camarones en DOM, o el postre de fresas y cuero en Fat Duck.

Gaeleen no se podía perder la foto con el mejor cocinero de Dinamarca, René Redzepi. Quedó encantada con las hormigas vivas con zanahorias secas que le sirvió en el restaurante Noma.

Una celebridad en el festival



El gran invitado del 2012 es Todd English, creador de los restaurantes Olives, que funcionan en 23 diferentes lugares del mundo, y presentador del programa de televisión estadounidense *Food Trip*. El chef, catalogado como una de las 50 personas más bellas de Estados Unidos por la revista *People*, realizará una Noche Black con la que espera exaltar los sentidos a través de ingredientes muy fuertes visualmente.

El Bogotá Wine and Food Festival cuenta con el apoyo de chefs colombianos como Harry Sasson, Jorge y Mark Rausch, Diana García y Juanita Umaña.

dida, "allí me encontré con cientos de personas obsesionadas con la comida que, como yo, hablaban del tema las 24 horas del día. La universidad me dio las bases para lograr todo lo que ahora quiero del festival en Bogotá".

Gaeleen busca que su evento, que este año se realizará del 22 al 26 de agosto, le ofrezca a la capital experiencias que no se encuentran en otros países de Latinoamérica, "uno de nuestros objetivos es traer *gourmands* a la ciudad, pero para eso necesitamos unir esfuerzos del gobierno, los chefs, los cultivadores y las entidades privadas, para ofrecer el destino más interesante del ámbito gastronómico de la región". Para lograr esta tarea, que ella no ve difícil, viaja a festivales gastronómicos como el MAD Food Camp en Copenhague, un evento al que acaba de asistir, organizado por el restaurante Noma, conocido en todo el mundo por su Nueva Cocina Nórdica. En la capital de Dinamarca participó en charlas acerca de temas que considera de gran importancia en la cocina, "co-



Al lado del chef español Ferran Adrià, creador del restaurante El Bulli, que ya cumple un año desde su cierre para convertirse en un centro de creatividad culinaria en el 2014.

Este año viene al festival capitalino el mexicano Enrique Olvera, considerado como uno de los chefs más prometedores del mundo, según la revista *Food & Wine*.

unidad, responsabilidad, honestidad, felicidad y creatividad fueron las palabras que más sonaron en este simposio. Éramos aproximadamente trescientas personas de diferentes partes del mundo, reunidas para compartir las realidades de cada uno de nuestros escenarios culinarios”.

Pero su visita no se quedó solo en el MAD (palabra danesa que significa “comida”), Gaeleen exploró algunos restaurantes que siguen la corriente escandinava que está de moda mundialmente y conoció al mejor chef de Suecia, Mathias Dahlgren, “me pareció muy interesante su mundo nórdico tan lejano del nuestro y también me interesé por conocer cómo ha revolucionado la cocina en tan poco tiempo”. Ella busca aprender de estos ejemplos europeos para aplicarlos en Colombia, en donde siente que se han hecho grandes avances, “el rescate de recetas antiguas de diferentes regiones del país, el exaltamiento de platos clásicos colombianos preparados con técnicas de la cocina moderna, el uso de ingredientes que nosotros mismos consideramos exóticos, pero que son de nuestra tierra, hacen un buen camino”.

Por ese sendero se lanza de nuevo, al lado de su hermana Iris, a la segunda entrega del Bogotá Wine and Food Festival, en la que ofrecerán una muestra de gastronomía callejera mundial con maridajes muy interesantes, “vienen grandes de la gastronomía, como Morena Leite, Thomas Troisgros y Ana Luiza Trajano, de Brasil; Ricardo Sanz y María Je-

Gaeleen trabaja siempre de la mano de sus hermanas: Iris en los asuntos comerciales y financieros, y Susie con sus conocimientos en pastelería.

sús Carrascal, de España; Fernando Trocca, de Argentina; Hiroko Shimbo, de Japón; Sebastian Bouillet, de Francia; Hooni Kim, de Corea. Tendremos un evento nuevo llamado ‘Salud y Sabor’, en el que la familia aprenderá a preparar recetas sanas y deliciosas. Y por supuesto, tendremos el evento favorito de los chefs: ‘Del cerdo hasta los andares’, en el que la Asociación de Porcicultores de Colombia y cuatro expertos de la cocina de Colombia, Japón, España y Estados Unidos prepararán recetas con diferentes partes del cerdo que para nosotros son desconocidas”.

A un poco más de un mes del inicio del festival gastronómico de Bogotá, Gaeleen cuenta con el apoyo de los chefs colombianos Harry Sasson, Jorge y Mark Rausch, Anita Botero, Diana García, Juan Manuel Barrientos, Juan Felipe Camacho, Juanita Umaña, Benjamín Villegas, Daniel Castaño, Alejandro Cuéllar, Rafael Suárez del JW Marriott y de los restaurantes de Leo Katz, Lalo Macía y Beatriz Fernández. Pero congregar a los expertos de la cocina mundial no es un es una empresa fácil y aún se enfrenta al mito de que Colombia es un país peligroso, “por eso, quienes ya han venido, ahora son mis grandes embajadores. Todos los chefs se van enamorados de la gente y la belleza de nuestra geografía. El desafío es cambiar nuestra imagen y estamos poniendo un granito de arena para lograrlo”, concluye. ●