



Volanda Puleco en París
Hay que ser humildes

La mamá de Ingrid Betancourt rompe su silencio de tres años
EL DEBUT DE SOFÍA
La hija de Silvia Tcherassi modela para CARAS

Amy Winehouse
Una muerte 'cantada'

NOVIAS

Margarita Rosa de Franco
'Me ocupé mucho en ser infel'



PASIÓN 'GOURMET'
Gaeleen posó para CARAS en su más reciente viaje a Bogotá, donde ultimó detalles para el festival que organiza

Fotos: Karen Salamanca • Producción: Natalia Ramirez • Español y español: Alex Pérez • Escenario: Restaurante Club Colombia

Gaeleen Quinn 'Reina gourmet'

La colombiana organizará por primera vez en Bogotá el Wine & Food, un festival que sigue el modelo de los grandes encuentros culinarios del mundo para convertir a la ciudad en un destino *gourmet*

A pesar de no ser una chef profesional —estudió Ingeniería Industrial en la Universidad de los Andes—, para Gaeleen Quinn la gastronomía está en el centro de su desarrollo profesional. La hija del fallecido periodista estadounidense Tom Quinn, se ha dedicado, desde el campo de la gestión, a buscar escenarios para elevar el nivel de la cocina colombiana.

Así, recientemente logró concretar su proyecto más ambicioso: Wine & Food, una feria que sigue el modelo de los grandes encuentros culinarios del mundo, que se llevará a cabo del 24 al 28 de agosto. El objetivo de este festival es posicionar a la ciudad como un destino *gourmet*. Durante estos cuatro días, estrellas de la cocina internacional como Gabriele Riva de Nobu, Michael Tusk, Koldo Miranda, Michael Laiskonis, le ofrecerán al público la oportunidad de compartir sus recetas, técnicas y secretos.

Adicionalmente, se podrá ver trabajar a los más reconocidos chefs del país, entre ellos Harry Sasson, los hermanos Jorge y Mark Rausch y los jefes de los restaurantes de Leo Katz, Rápael Haasz y Daniel Castaño. "Este es solo un primer paso para lanzar a Bogotá como destino *gourmet*, pero lo hacemos en un buen momento, porque los capitalinos son cada vez son más exigentes", afirma Gaeleen durante su viaje a Bogotá.

Herencia paterna

Esa pasión por el acto de comer la sembró su padre. Desde muy pequeña, ella y sus hermanas Darcy, Iris y Susie iban constantemente a restaurantes. Por eso, no es de extrañar que durante sus vacaciones universitarias, en lugar de irse de paseo, prefiriera estar en los restaurantes de Leo Katz (un gran amigo de la familia), donde aprendía los pormenores de la preparación de un menú, el maridaje de los platos y la organización y disposición decorativa de un restaurante.

EL JOCKEY CLUB POR FIN ADMITE SOCIAS. ¿QUIÉNES SON LAS PRIMERAS

CARAS

Volanda Puleco en París

Hay que ser humildes
La mamá de Ingrid Betancourt rompe su silencio de tres años

EL DEBUT DE SOFÍA
La hija de Silvia Tcherassi remodela para CARAS

Amy Winehouse
Una muerte 'cantada'

Margarita Rosa de Franco
"Me ocupé mucho en ser infeliz"

NOVIAS



UNA BUENA CAUSA
parte de las ganancias de este festival, que cuenta con el aval de la primera dama María Clemencia de Santos, irá para Colombia Humanitaria

La pasión por la comida la heredó de su padre, el periodista norteamericano Tom Quinn

El período de vacaciones se convirtió en trabajo de medio tiempo y, a los 21 años, de tiempo completo, cuando Leo la designó gerente de operaciones. "Por cuatro años fui su mano derecha y estuvimos creando los conceptos para las tiendas Juan Valdez y los restaurantes Pravda y Balzac. Esa experiencia fue una verdadera escuela para mí y por eso decidí convertirme en una experta *gourmet*", cuenta Gaeleen.

En busca de ese sueño viajó a Italia. En Milán realizó un MBA en la Universidad Bocconi, con énfasis en restaurantes y alimentos. La escogencia de su destino no fue gratuita. Italia era un país de referencia en muchos de los restaurantes en los que trabajó con Leo y también la excusa perfecta para conocer los secretos de uno de sus platos favoritos y su receta estrella, el *Branzino al sale* (róbalo a la sal y perejil).

Durante su estadía en el país europeo empezó a trabajar en una compañía de chocolates *gourmet*, donde su labor consistía en dar a conocer la marca a chefs de todas partes del mundo, para que la incluyeran en sus recetas. "Así empecé a conocerlos. Muchos de ellos son ahora reconocidos en los circuitos de los restaurantes".

Apelando a ese círculo de relaciones decidió mudarse a Nueva York, ciudad que considera ineludible para cualquier *gourmet*. No en vano, y lo dice con mucha seguridad, "la mejor *pizza* se prepara en la capital del mundo" y no en Italia, de donde es originaria.

En la Gran Manzana pudo ampliar sus horizontes gastronómicos al tener al alcance de su mano todas las variedades de comida,

y de paso, a varios de los chefs más famosos del mundo. Sus amigos del anterior trabajo le abrieron las puertas de sus cocinas. Tuvo la oportunidad de conocer a fondo "celebridades" culinarias como Laurent Tourondel, François Payard o Eric Ripert.

Esta experiencia llevó a Gaeleen a cuestionar su papel en el mundo de la gastronomía y en esa búsqueda contactó a su exjefe Leo Katz. Se dedicaron a desarrollar varias ideas y una de ellas fue la organización de cenas benéficas. Así nació el proyecto destinado a recaudar fondos para la Fundación del Hospital Cardio Infantil, que el mes pasado realizó su segunda versión con la presencia de los chefs Iacopo Falai, Nicholas Stefanelli y Fabio Trabbocchi y del pastelero Gabriele Riva. En la primera, los chefs invitados presentaron varios platos de cocina internacional y este año realizaron una selección de comida italiana. Durante su estadía, Gaeleen realizó un *tour* gastronómico con ellos por Bogotá y Cartagena; "quedaron fascinados con la variedad de frutas y les encantó la lechona".

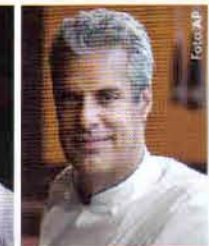
La experiencia de lidiar con talentos culinarios de todo el mundo, más la habilidad para encontrarles espacio en sus agitadas agendas, la llevó a pensar en grande y ponerse en la tarea de organizar Wine & Food. "El boca a boca que generaron en Estados Unidos las cenas de la Cardio Infantil facilitaron las cosas para esta primera edición", en la que los colombianos podrán conocer los secretos de lo que ocurre en las cocinas de los restaurantes mejor calificados del mundo. ■

OPORTUNIDAD ÚNICA

Durante el Wine & Food, los asistentes conocerán de primera mano cómo los chefs internacionales trabajan en las cocinas, mientras comparten recetas con los invitados colombianos. Al final de cada evento, los comensales tendrán la oportunidad de disfrutar los platos que se preparen y aprender de enólogos sobre maridajes. Parte del dinero recaudado en este festival irá para la organización Colombia Humanitaria.



Dave Arnold



Eric Ripert