

UN BOOM GASTRONÓMICO

Siete cocineros colombianos radicados en la Ciudad del Sol están haciendo historia, ya sea por el cargo que han alcanzado o por su propuesta que brilla con luz propia. *Diners* conversó con ellos.

POR LILIANA LÓPEZ SORZANO

Si bien las compras y las playas eran los grandes atractivos de Miami hace menos de una década, la balanza se ha equilibrado. Por un lado, una escena culinaria crece como espuma, al igual que una oferta cultural interesante y diversa. Y, por otro lado, la pandemia hizo que mucha gente que vivía en el norte de Estados Unidos se mudara a esta ciudad y que decenas de empresas se trasladaran aquí gracias a los beneficios tributarios que ofrece.

Esta nueva inyección de residentes de todas las nacionalidades ha hecho que los precios de la finca raíz suban, pero también que los restaurantes vean nuevas oportunidades para satisfacer los gustos de personas ávidas por probar todo. Las nuevas aperturas, tan diversas en conceptos, tanto locales como las que desembarcan de Nueva York y otras ciudades, están creando una escena gastronómica apetitosa.

En medio de este panorama, estos son algunos de los chefs colombianos que están construyendo un camino interesante en la Ciudad del Sol.

MEZCLA DE CULTURAS

Uno de los colombianos que lleva un buen rato en la escena de Miami es el barranquillero Samuel Gorenstein, uno de los socios de la cadena de MyCeviche, que empezó como una ventanita en la playa y se extendió a diez locales. Justo antes de la pandemia vendió su parte para abrir el proyecto con el que soñaba, el que se acerca a sus raíces, su herencia judía y su niñez en Barranquilla.

Abba celebra la cocina de Tel Aviv, Israel, esa ciudad cosmopolita en la que se conjugan cientos de influencias de los fogones turcos, iraquíes, sirios y mediterráneos, entre otros. Su rica sazón saca preparaciones como la ensalada *fattoush*, los esponjosos falafel, el *baba ganoush*, el hummus, las

costillitas de cordero con *chermoula* o un pescado entero al *grill* con *tapenade* de limón preservado. Su gran escuela fue Nueva York donde trabajó en varios restaurantes, entre ellos BLT Fish. Regresó a Miami y su antiguo jefe le propuso ser el chef ejecutivo

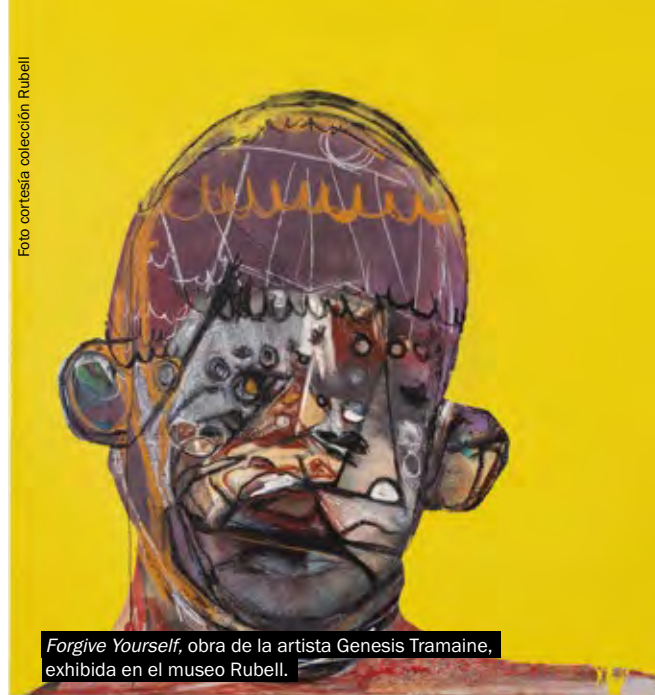
de BLT Steak, con tan solo 24 años. Ahora, desde una casita de playa, de las que ya no quedan muchas en South Beach, les da la bienvenida a sus clientes para sumergirse en una comida fresca, con los acentos de las especias de Oriente Medio.



El barranquillero Samuel Gorenstein abrió Abba Telavivian Kitchen, en South Beach.



Uno de los platos del chef colombiano César Zapata en su restaurante Phuc Yea.



Forgive Yourself, obra de la artista Genesis Tramaine, exhibida en el museo Rubell.



Instalación de la artista japonesa Yayoi Kusama, exhibida en el museo Rubell.

MIAMI MÁS EMOCIONANTE QUE NUNCA

La ciudad pasa por uno de sus mejores momentos, pues ofrece una experiencia en la que, por supuesto, hay playas, fiestas y compras, pero también gastronomía diversa y una oferta cultural en constante evolución.



Fairchild Tropical Garden, jardín botánico en Coral Gables.



A lo largo de 34 hectáreas, en el Fairchild Tropical Garden se pueden apreciar once lagos.



Ensalada César del restaurante The Surf Club.



Foto cortesía The Surf Club

1

1. The Surf Club es el restaurante del reconocido chef estadounidense Thomas Keller.
2. Tarta de limón, del restaurante The Surf Club.
3. El colombiano Manuel Echeverri dirige la cocina de The Surf Club.
4. La langosta termidor es uno de los platos más emblemáticos del lugar.

2



Foto cortesía Deborah Jones

una gran cocinera. Ese siempre ha sido su lema. Estudió en el Gato Dumas de Bogotá, hizo un máster en el Cordon Bleu de Lima y se fue a Miami hace diez años en busca de nuevas oportunidades.

En 2014 trabajó en Bouchon, el bistró francés de Thomas Keller en Napa Valley y desde entonces supo que ese era el nivel en el que se quería desenvolver. Sin embargo, volvió a Miami para trabajar en el restaurante de Francis Mallman en el hotel Faena, donde aprendió mucho de carne. Pero apenas supo que Keller abriría en Miami, aplicó para trabajar ahí y empezó desde abajo. “Demostré que con mis 1,50 metros de estatura no necesitaba un hombre para meterme al *grill* y al horno”. Poco tiempo después se ganó el reconocimiento como empleada del año. “Trabajar con Keller es perfección. La gente que labora aquí tiene el mismo objetivo, formarse como chef. Me gusta cómo enseñan y te ayudan a hacer las cosas mejor que ellos. Hay valores que te inculcan, como la consistencia, la colaboración, la precisión y el respeto por el producto. Además, los ingredientes son de gran calidad”, relata Camila emocionada.

4

Foto cortesía Deborah Jones



TRABAJAR CON THOMAS KELLER

Hace cuatro años, Thomas Keller, una de las grandes leyendas del mundo culinario estadounidense decidió retomar en Miami el histórico The Surf Club, ubicado en el hotel Four Seasons. Para dirigir la cocina escogió al colombiano Manuel Echeverri, quien todas las noches ejecuta con precisión el gran producto que le llega a su cocina y por el cual el chef es reconocido.

La historia de Echeverri nunca estuvo asociada a la comida; de hecho –como él mismo cuenta– lo único que sabía hacer era verter una lata de atún sobre arroz. Después de graduarse del colegio en Bogotá su intención era convertirse en ingeniero de sonido. Se mudó a la Florida –donde una tía– para buscar opciones de estudio, pero se dio cuenta de que la carrera que anhelaba se le salía del presupuesto. Comenzó a estudiar inglés y a trabajar en oficios varios, como lavar perros, mover cajas, hacer mudanzas, y en un restaurante, de mesero. Un día, la persona que hacía las ensaladas faltó y lo mandaron a prepararlas. Durante dos semanas estuvo en la estación de frío y le gustó. Desde entonces ha estado trabajando en una cocina. Estudió en el Cordon Bleu en Miramar, Florida, y dejó atrás la música. Su encuentro accidental con la cocina lo llevó a trabajar con Julian Baker y con José Andrés, el célebre chef español.

Confiesa que trabajar al lado de Thomas Keller ha sido una de las mejores decisiones. “Thomas es la leyenda que es porque

está inmerso en sus operaciones, pendiente de los reportes diarios. Además, los estándares y principios van mucho más allá de un restaurante, tiene una visión ética de la vida que extiende a todo su personal”.

Según Manuel, se está cambiando la percepción de que Miami no tenía buena cocina y poco a poco empieza abrirse un camino para conceptos más creativos más allá del sándwich cubano.

En este mismo restaurante, en donde el *beef Wellington* o la langosta termidor son emblemáticos, hay otra colombiana como una de las *sous chef*. A Camila Olarte la mueven la pasión y las ganas de ser

Foto cortesía David Escalante



3

UNA PROPUESTA PROFUNDA Y SENCILLA

Sebastián Vargas mantiene intacto su acento samario, aunque salió de Colombia a los 11 años por cuenta de los traslados de su familia diplomática. Pasó su adolescencia en la India, donde hizo clic con esa herencia culinaria. A la salida del colegio, en vez de irse a estudiar, se iba a los mercados y se sentaba a tomar té con la gente, fascinado por lo que podía aprender de esa nueva cultura. Estudió cocina en el Culinary Institute of America de Nueva York y su carrera está nutrida con algunas de las cocinas más reputadas del mundo, como Mirazur, Eleven Madison Park y Osteria Francescana.

Aún se emociona cuando habla de lo que fue su última experiencia como *sous chef* en Fäviken, de Magnus Nilsson, el restaurante sueco en un paraje remoto, donde lo imposible se volvía real. Después de que el restaurante cerró en 2019, pasó un tiempo en Colombia y se mudó a Miami para crear Krüs Kitchen, en plena pandemia y cuando el concepto de domicilios estaba en su apogeo. Sin embargo, casi todas las opciones eran de comida rápida y por eso quiso crear una comida consciente, nutritiva, interesante, colorida y que importara de dónde vinieran los ingredientes. “Krüs significa en sueco un tarro de galletas en el que uno mete la mano y saca cosas ricas”, afirma con una sonrisa. Fue tal la acogida de su comida que le tocó comprar un par de mesas para poner en la acera y atender a los clientes que querían comer allí. Los planes están listos para abrir el restaurante en operación completa antes de que el verano termine. Además, tendrán un pequeño mercado en el cual la gente podrá comprar vegetales, vinos o productos hechos localmente. La cocina de Sebastián es elegante y sencilla a la vez, de ingredientes de temporada, con énfasis en los vegetales, de sabores cercanos, pero siempre con un toque profundo que hacen especiales sus platos. Dentro de los destacados se encuentran el arroz ahumado de coco con cangrejo y chimichurri de cilantro, la ensalada de quinoa con higos y vinagreta de cúrcuma o la fresca *burrata* con mermelada de tomate, pesto de cilantro y chips de yuca. Krüs es, sin duda, una de las nuevas aperturas que emocionan.



5

Foto cortesía Sebastián Vargas



6

Foto cortesía Krüs Kitchen



7

Foto cortesía Krüs Kitchen

5. El samario Sebastián Vargas ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes del mundo.

6. Uno de los platos de Krüs Kitchen, el restaurante que abrió en plena pandemia.

7. La cocina de Vargas es elegante y sencilla a la vez, con ingredientes de temporada.

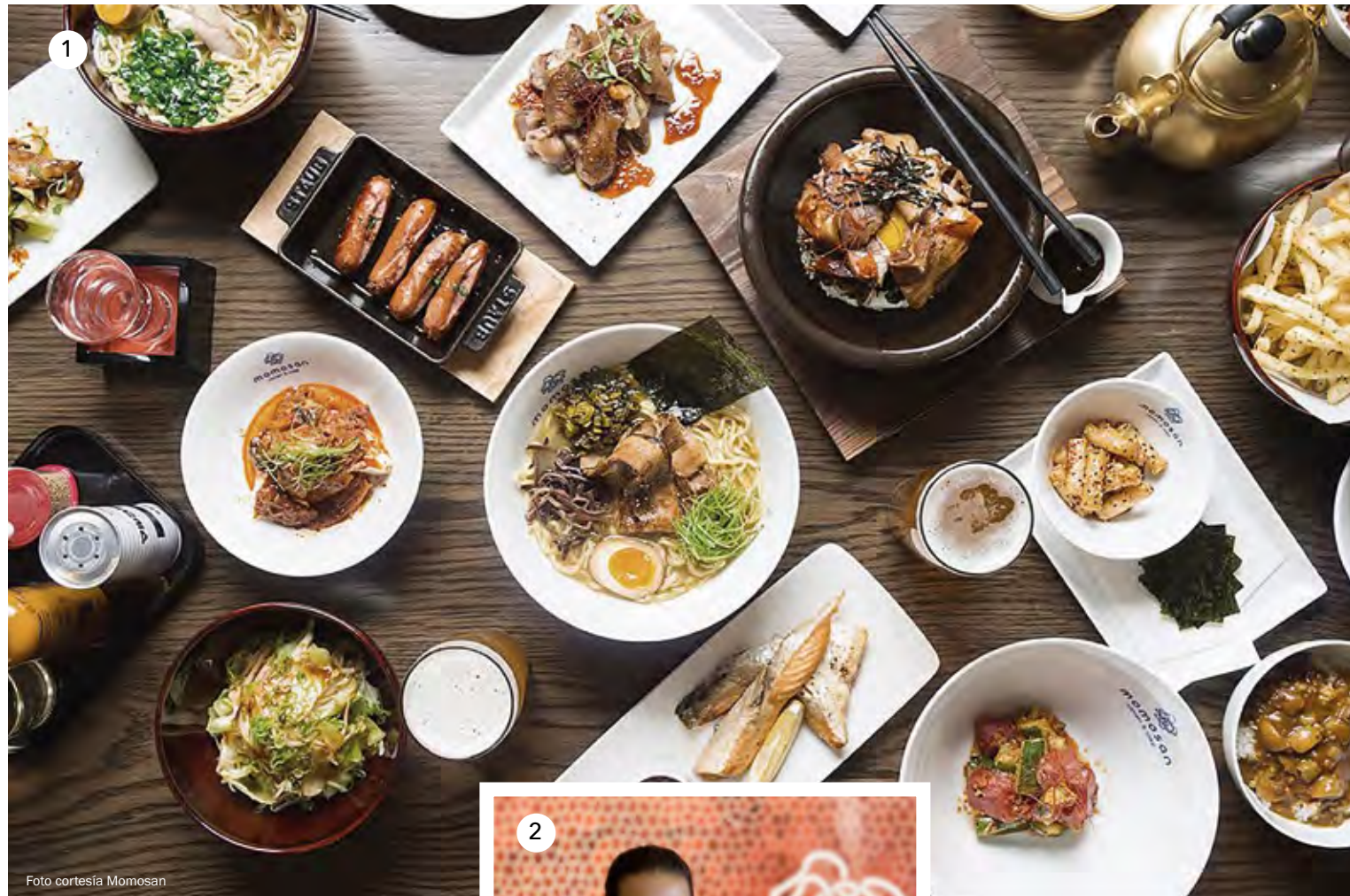


Foto cortesía Momosan

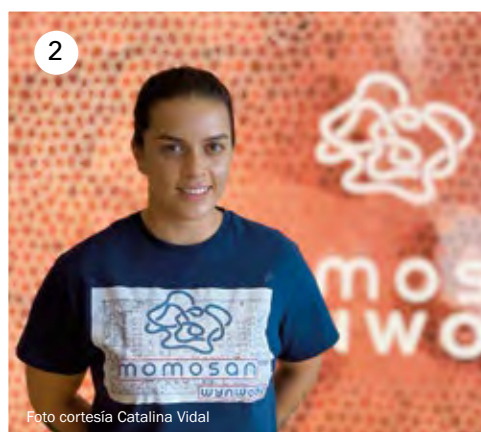


Foto cortesía Catalina Vidal

INSPIRACIÓN ORIENTAL

Catalina Vidal es la única mujer que trabaja en la cocina de Momosan, el restaurante recién inaugurado en Wynwood, de Morimoto, el célebre chef conocido por ser *Iron chef* y por el imperio de locales que tiene en el mundo.

En Miami, Vidal lleva apenas seis meses porque llegó justo para la apertura del local cuya oferta es comida japonesa adaptada al paladar estadounidense. Hay *sushi*, *ramen*, parrilla *robata*, *buns*, entre otros. Entre las cosas que aprecia de estar como *sous chef*, con Morimoto, es entender el espectro de los ingredientes, como, por ejemplo, tratar la carne wagyu (raza bovina originaria de Japón). De él admira su vitalidad, la atención que tiene en sus proyectos y la humildad que lo lleva a limpiar una mesa o lavar los platos cuando se necesita.

Su carrera la ha desarrollado en Nueva York, donde trabajó hace unos años también para Morimoto. Estudió en el Sena y en Bogotá trabajó para Astrid y Gastón y Harry Sasson, antes de buscar oportunidades en la Gran Manzana.

Raymond Li, por su parte, tiene una curiosa mezcla porque al hablar se le sale mucho el *spanglish*, las expresiones colombianas, el



Foto cortesía Phuc Yea

3

1. Momosan es un restaurante recién inaugurado en Wynwood, del célebre chef japonés Morimoto.
2. Catalina Vidal es la única mujer que trabaja en la cocina de Momosan.
3. Phuc Yea es el restaurante de inspiración vietnamita y cajún creado por César Zapata.



Foto cortesía César Zapata

4



5

Foto cortesía Phuc Yea



6

Foto cortesía Li's Dim Sum

4. Hace cinco años, César Zapata abrió Phuc Yea, en Mimo District.
5. Gracias a una novia vietnamita, Zapata conoció los sabores ácidos, picantes, dulces e intensos de la comida asiática.
6. En la cocina de Raymond Li se mezclan los sabores chinos, colombianos y cubanos.
7. Actualmente Raymond Li tiene un *pop up* llamado Li's Dim Sum.



Foto cortesía Raymond Li

7

acento cubano y el barranquillero. Li es hijo de un cubano chino y de una madre colombiana. Creció en Miami, pero todos los veranos se iba dos o tres meses a Barranquilla.

En Miami trabajó en Zuma, en Matador Room de Jean-Georges Vongerichten; pasó también por la cocina de Benu en San Francisco y hasta por L'Atelier de Joël Robuchon, en París, para después ser chef ejecutivo de Palmar en Miami. Ayudó a abrir El Cielo, de Juan Manuel Barrientos en Washington D. C., que acaba de obtener una estrella Michelin, pero en la actualidad se ocupa de cenas privadas, y prepara un nuevo proyecto del que no puede comentar mucho; además, hace un *pop up* llamado Li's Dim Sum. "Mis sabores son una mezcla de las culturas en las que crecí: china, cubana y colombiana. En el menú tengo *e-grolls* de jaiba con una salsa *sweet and sour* de tamarindo, un *dumpling* de camarón de coco y hago un *beurre blanc* de maracuyá con soya blanca", relata.

En Mimo District, al salir del restaurante, una clienta se le acerca para felicitar a César Zapata y decirle que ha estado mejor que nunca. Él, dueño y creador de Phuc Yea, un restaurante de comida de influencia vietnamita y cajún que abrió hace cinco años en el distrito recientemente renovado sonríe y agradece.

Zapata cuenta que todo vino de la madre y la abuela de una novia vietnamita que tuvo y por la que conoció los sabores ácidos, picantes, dulces e intensos de esta culinaria asiática. César se fue de Medellín cuando tenía nueve años a Nueva York, pero su carrera culinaria la empezó en Houston donde estudió la carrera y tuvo un recorrido largo por hoteles, en especial para la cadena Four Seasons. La apertura de una de estas sedes lo trajo a Miami. Hace dos años abrió Pho Mo, lugar casual en el que sirve la célebre sopa Pho vietnamita y acaba de inaugurar Arepitas Bar, donde hace mezclas inesperadas con arepas colombianas.

SEIS PLANES PARA HACER EN MIAMI

Diners le propone recorrer estos nuevos museos y algunos planes alternos al aire libre para conocer la ciudad.

1. SUPERBLUE

Una niña se acuesta en el piso para que las flores nazcan a su alrededor. Después, entra a una escultura de nubes que la envuelven de pies a cabeza. Luego, un hombre, al tocar la pared, hace que las flores gigantes proyectadas en una pantalla se marchiten y mueran. Esto es una mínima parte de lo que pasa en Superblue, el nuevo espacio dedicado al arte experiencial que acaba de abrir sus puertas en Miami.

Una de las tendencias del arte ha sido la de mezclar tecnología y experiencia sensorial. Uno de los grandes exponentes de esta corriente es el colectivo internacional teamLab, compuesto por artistas multidisciplinarios, arquitectos, músicos, animadores, programadores, ingenieros y matemáticos que exploran en sus impresionantes instalaciones la relación entre ser humano, naturaleza, tiempo y espacio, para hacer que el espectador rompa las barreras de la percepción y entre en estos contemplativos.

Superblue alberga tres instalaciones inmersivas de teamLab agrupadas bajo el nombre de *Between Life and Non-Life* (Entre la vida y la no vida). Así mismo, está *Akhu*, una obra de la serie *Ganzfeld* (campo completo) de James Turrell, el célebre artista estadounidense conocido



1

Foto teamLab, cortesía Galería Pace



2

1. Flores y personas no pueden ser controladas, pero pueden vivir juntas, instalación de teamLab, en Superblue.

2. Universo de partículas de agua, instalación de teamLab, en Superblue.

3. Instalación *Bosque para nosotros*, del artista Es Devlin, exhibida en Superblue.



3

Foto cortesía Andreea Mora

por crear obras a partir del color, la luz y el volumen para generar instalaciones que trascienden espacio y tiempo. En esta pieza el espectador experimenta un campo de luz cambiante que lo saca de su dimensión conocida.

Lo interesante de este espacio de 4.500 metros cuadrados es que combina la visión de varios artistas, lo que hace que la experiencia sea nutrida, diversa y muy entretenida. "Superblue está al frente de cómo experimentamos el arte de inmersión. Los artistas que lo inauguran ofrecen un vistazo a un nuevo mundo y una experiencia completamente novedosa", afirma la cofundadora y directora ejecutiva de Superblue, Mollie Dent-Brocklehurst.

2. ARTEHOUSE

En la misma línea, pero a una escala más pequeña, en el corazón de South Beach se encuentra Artehouse, un espacio que también le apuesta a la intersección entre arte, ciencia y tecnología. La exposición actual, que irá hasta principios de noviembre de 2021, presenta la visión del artista Vince Fraser a la que llamó *Asé: Afro Frecuencias*. Tambores africanos retumban en una sala con un sistema de sonido especial donde se proyectan gráficas tribales reflejadas en el piso y a su vez en espejos, que crean la sensación de infinito. Explora la identidad afroamericana a través de imágenes que se proyectan en los distintos espacios en los que mezcla fantasía, realidad y escenas surrealistas para hacer lo mundano místico y viceversa. También hay obras interactivas en las que los espectadores se vuelven parte activa de cada pieza.



4

Foto cortesía @shleyzilla



5

Foto cortesía colección Rubell



6

Foto cortesía Max Rykov

4. La artista Genesis Tramine exhibe sus retratos en el museo Rubell.

5. Keith Haring, *Sin título*.

6. *Afro frecuencias* es una muestra que explora la identidad afroamericana a través de la perspectiva del artista Vince Fraser.

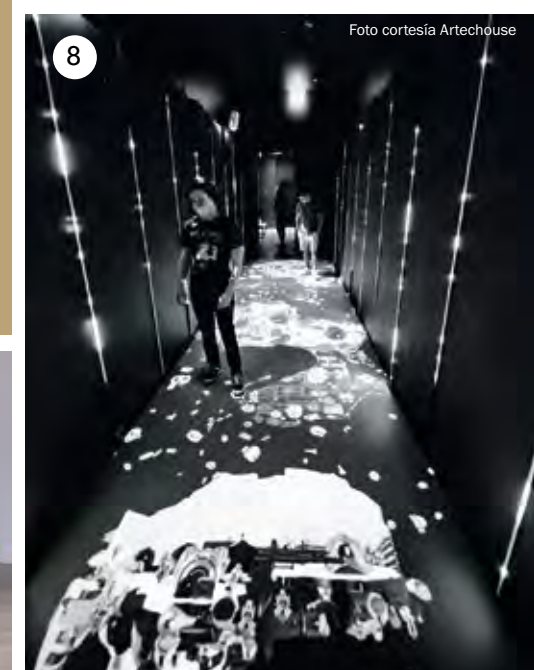
7. *Perros de tu infancia*, obra del artista japonés Yoshitomo Nara exhibida en el museo Rubell.

8. En Artehouse también se pueden apreciar exhibiciones que mezclan ciencia, arte y tecnología.



7

Foto cortesía colección Rubell



8

Foto cortesía Artehouse

3. COLECCIÓN RUBELL

Otra de las novedades de este año es la nueva sede de la colección Rubell, ubicada en el barrio Allapattah, una zona de bodegas industriales que fácilmente puede convertirse en unos años en algo similar a Wynwood, porque los desarrolladores urbanísticos ya pusieron sus ojos allí. La colección está albergada en seis edificios industriales transformados y conectados, donde también está el restaurante Leku, de inspiración vasca, y la tienda de objetos del museo.

Este museo se inauguró justo antes de que la pandemia sacudiera al mundo y solo realmente en este año el público ha podido visitar su amplia y maravillosa colección. Son cuarenta salas con más de trescientas piezas de cien artistas,

entre los que se destacan nombres muy conocidos como los japoneses Yayoi Kusama, Yoshitomo Nara o Takashi Murakami. Las joyas ocultas las representan artistas jóvenes que han estado en residencia, como los retratos magnéticos de la estadounidense Genesis Tramine o las pinceladas hechas con las manos que llenan las caras de los retratos del artista de Ghana, Amoako Boafa.

La colección, que da cuenta de lo que ha pasado en el arte en los últimos cincuenta años, abrió un espacio de exhibición hace 26 años en Wynwood. Desde entonces han organizado casi cincuenta exposiciones y se mantiene en constante gira con algunas de sus piezas en museos internacionales.

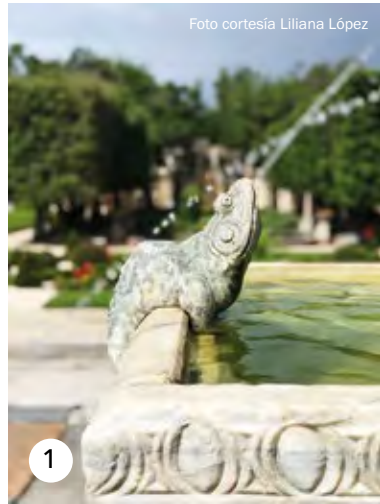


Foto cortesía Liliana López

1



Foto cortesía Liliana López

2



Foto cortesía Liliana López

3

1. Detalle de una fuente de Vizcaya.

2. James Deering, empresario de Chicago, construyó Vizcaya inspirado en los castillos europeos.

3. El colombiano Diego Suárez diseñó los jardines de esta residencia de 72 hectáreas.

4. El Fairchild Tropical Garden cuenta con una colección de 6.000 palmas de distintas variedades.

5. No olvide recorrer el mariposario ni los invernaderos.

5. FAIRCHILD TROPICAL GARDEN

En tiempos en los que el aire libre ha cobrado tanta relevancia, buscar experiencias que no impliquen lugares cerrados ha sido una predilección. Aunque fue fundado en 1938 por el horticultorista y coronel Robert H. Montgomery, no todo el mundo sabe que en la zona de Coral Gables, al sur de Miami, habita un imponente jardín botánico, el Fairchild Tropical Garden.

Son 34 hectáreas pobladas por una colección de 6.000 palmas de distintas variedades como la palma botella, originaria de Madagascar, o la palma barrigona, endémica de Cuba. Recibe el nombre por el profesor y científico David Fairchild, quien dedicó 37 años a los viajes de investigación para conseguir plantas que le fueran útiles al pueblo norteamericano y fue uno de los entusiastas que hizo posible la existencia del jardín. Un hermoso y gigante baobab, endémico de África subsahariana, fue uno de los árboles que trajo a Miami en 1940 y que se encuentra cerca de la entrada.

Además de caminar por todo el predio y ver los once lagos que lo componen, no hay que perderse el mariposario ni los invernaderos que contienen varias especies de las selvas tropicales, y otros dedicados a plantas, árboles y flores del Caribe.



4

Foto cortesía Fairchild Tropical Garden



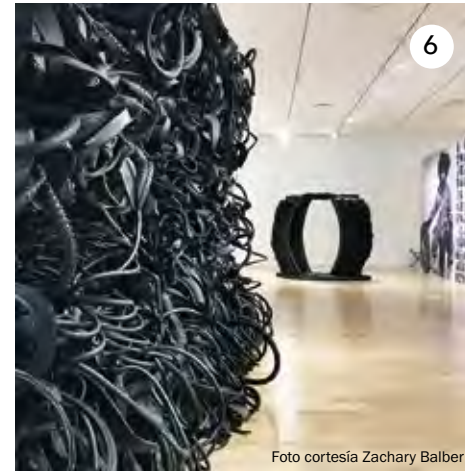
5

Foto cortesía Fairchild Tropical Garden

4. MUSEO Y LOS JARDINES DE VIZCAYA

James Deering, empresario de Chicago, construyó Vizcaya como su residencia invernal, una propiedad que abarcaba 72 hectáreas. Inspirados en los castillos europeos, diseñaron esta casa que se vinculaba con el entorno. Dentro de la vivienda, que hoy es un museo, se pueden apreciar varias obras de arte, antigüedades y objetos conseguidos en Europa y Estados Unidos, así como artículos diseñados especialmente para Vizcaya.

El colombiano Diego Suárez fue el encargado de diseñar los jardines, teniendo como referencia los de Francia e Italia, en especial, pero adaptándose a las especies tropicales de la zona. Además de diseñar jardines, Suárez, quien trabajó como diplomático, escritor y arquitecto, fue el primer latino en Estados Unidos en ejercer como arquitecto de paisajes.



6

Foto cortesía Zachary Balber

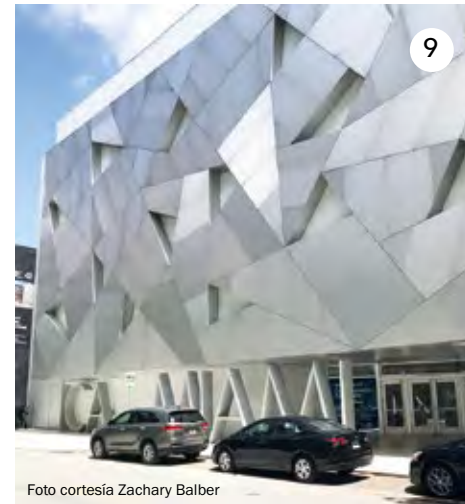
6. Vista de la instalación *Observancia*, de la artista estadounidense Chakaia Booker.

7. Booker utiliza llantas de caucho para crear sus obras.

8. Escultura del artista Robert Grosvenor, sin título.

9. Al ICA, ubicado en el Design District, se puede entrar de forma gratuita.

10. La muestra exhibida en el ICA estará abierta hasta finales de octubre de 2021.



9

Foto cortesía Zachary Balber

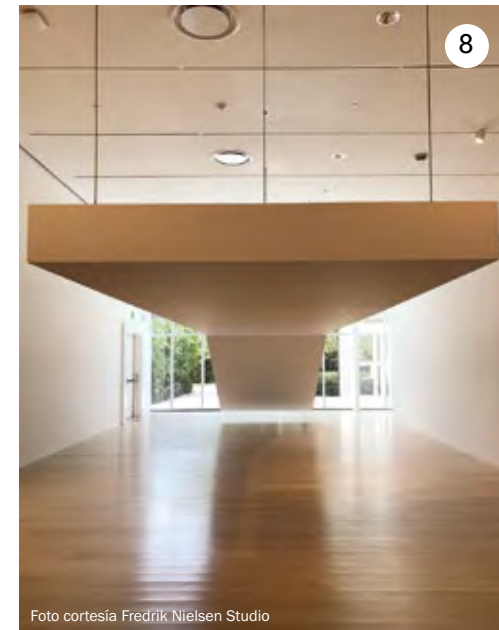
6. INSTITUTO DE ARTE CONTEMPORÁNEO

En el renovado Design District, poblado por las *boutiques* de lujo más destacadas y con una oferta gastronómica que cada día suma una propuesta más, se encuentra el ICA (Instituto de Arte Contemporáneo de Miami), construido en 2017. Al museo se puede entrar de forma gratuita, previa inscripción por su página web. Su misión es promover la producción del arte contemporáneo, tanto nacional como internacional, a través de sus exposiciones, becas, y de su colección, en permanente actualización.



7

Foto cortesía Zachary Balber



8

Foto cortesía Fredrik Nielsen Studio



10

Foto cortesía Zachary Balber

Constituye también una plataforma para poner a dialogar a artistas emergentes con los consagrados. El espacio es maravilloso porque la fachada trasera, de vidrio, permite que las obras se puedan apreciar con luz natural. En la actualidad y hasta finales de octubre de 2021 presentan en el tercer piso la obra de Chakaia Booker, la artista estadounidense que hace esculturas a partir de llantas de caucho para crear un intrincado mundo negro y de texturas detalladas, en el que explora las diferencias raciales y económicas, la ecología y la tecnología. 🌱



Foto cortesía Camilo Ríos / Riocam

El fotógrafo colombiano Camilo Ríos, autor de la foto de portada de *Diners*, es un apasionado por los autos clásicos, la moda y las películas. Y eso se ve reflejado en cada una de sus imágenes. Una visión, cuenta él, inspirada en tres grandes retratistas del siglo XX: Richard Avedon, Guy Bourdin y Helmut Newton.

Ríos, que nació en Medellín pero se fue muy joven a vivir a Texas, llegó a la fotografía por una casualidad. Fundó la revista *Levels* y allí se dio cuenta, mientras editaba textos, que tenía talento para la fotografía, aunque confiesa que quería ser director de cine.

La arquitectura, las calles y las playas de Miami, mezcladas con los autos clásicos y hermosas modelos son las protagonistas de sus imágenes, que en cierta medida evocan la época dorada de los diseñadores Ralph Lauren y Gianni Versace. Para el fotógrafo, esta ciudad es alucinante, asegura que su color no tiene comparación y la conoce como la palma de su mano.

Ríos, de 37 años, cuenta que ha expuesto sus imágenes en The Arsenale y Avant, unas de las principales galerías de arte del Design District, y ahora, gracias al tiempo que le dio la pandemia, contará con un espacio propio, donde exhibirá todo el universo de Riocam, como suele llamarse en el mundo artístico.