



Por Giannina Ferreyros Verme

Coordinadora Académica carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

ENTREVISTA

SOLEDAD MARROQUÍN



En los últimos 12 años he estado vinculada al tema comunicacional donde se transmite información relacionada a la “Gastronomía”, durante ese tiempo he realizado tres programas de televisión destinados al vino, en donde la parte de maridaje, probar platos y visitar un restaurante era permanente, no había programa donde no lo hiciera.

Yo no dije “me voy a dedicar a esto” es a raíz de conocer el mundo del vino que fue lo primero que me atrajo y llamo la atención, evidentemente el vino no está solo en la mesa, el vino es parte de la mesa, un elemento muy importante en otras culturas y que en la nuestra está empezando a serlo, pero el hecho de tener esta reacción tan fuerte hizo que quisiera dedicarme a esto y luego el destino jugó lo suyo y permitió que luego me dedicara al 100%.

Si bien llevo 5 años en este mundo, nunca me autodefino como crítica gastronómica. En realidad los textos que yo he escrito muy rara vez critican negativamente un lugar; cuando existe algo que considere que no está en condición, lo que hago es enviar un correo dirigido al chef, administrador, dueño; diciendo mis observaciones al respecto. Si creo que es importante que yo ya dé el salto y empiece a escribir como es.

4. ¿Criticas mucho nuestra gastronomía?

No, ya que hay muchos emprendedores. ¿Cómo criticar y golpear y poner en una situación de inestabilidad un proceso que recién está empezando? A Perú no le gusta recibir críticas y además solemos ser muy autocomplacientes, aunque el turista no lo es.

Si bien he tenido personas que me agradecen la crítica es porque la hago internamente y creo que por eso me siguen llamando y convocando, porque no utilizo los medios por los que escribo para hacer la crítica de manera pública.

El crítico gastronómico es visto como el malo de la película y está bien en realidad, porque “qué lindo sería escribir solo alabanzas” pero somos seres humanos y por tanto somos propensos al error. Y en un trabajo como el que se desarrolla en restaurantes donde hay que levantar el telón todos los días, la posibilidad de error es bastante alta.

5.- ¿Qué retos o dificultades has tenido que enfrentar en estos últimos 5 años?

Comer insectos, no los puedo separar porque es parte del plato que el cocinero está presentando. Sin embargo puedo comer los quesos más fuertes y olorosos incluso ofensivos para algunas personas – “cosa rara”. He comido flores aunque ya están pasando de moda, también he comido anguila, hormigas, mono, serpiente, malagua estos últimos sobre todo en restaurantes asiáticos... cosas diversas... pero quiero seguir investigando.

Lo que hago lo disfruto, si yo como es para disfrutar. Estamos “en la industria del placer” podría sonar raro porque se habla de alimentos, pero en realidad cuando hablamos de alimentación, eso podría ser en casa; pero cuando salimos a comer vamos en busca de placer, placer en la mesa.

1.- ¿Qué es la crítica gastronómica?

Crítica no es una simple opinión sino se basa en el análisis que uno hace previo de algo, en este caso: de la cocina, de la comida, del lugar donde ofrece esto y haces una apreciación, un dictamen, un veredicto sobre la experiencia que ha ofrecido determinado restaurante, determinado producto, determinada bebida, determinada bebida noble como lo son los vinos, piscos y destilados; calidades de agua etc.

2.- ¿Qué características debe tener un crítico gastronómico en la actualidad?

Principalmente tener un amplio conocimiento no solo de lectura sino de “tasting”, nadie puede escribir ni dar una opinión de lo que no ha probado, por tanto no puede haber crítica gastronómica sino se ha probado, no es solo probar en un lugar sino se trata de probar en muchos lugares para poder formar una opinión. Es importante generar un archivo de información, almacenamiento en la memoria gustativa que permita tener criterios y parámetros para evaluar un plato de comida.

En el Perú tenemos el problema que el umbral del sabor está muy desarrollado para los dulces y para los ácidos y sin embargo susceptibles a lo amargo; por eso es que nos gusta mucho el ceviche y el suspiro a la limeña.

Como crítico debes luchar contra esos parámetros y tratar de ubicar la famosa línea de equilibrio...y para eso hay que entrenar el paladar.

Paladar me refiero a todos los sentidos, almacenar en memoria, hacer los registros, tomar nota, tomar fotografías...eso nos permite ver detalles que muchas veces no lo hemos percibido bien o visto bien.

Para lograr desempeñarse como un buen crítico se debe probar e ir a diferentes lugares, es un tema de tiempo. Así sea hamburguesas comparar ¿hay diferencias en la calidad de pan? ¿Qué te da esa hamburguesa que no te da la otra? ¿Cómo es esa hamburguesa? ¿Qué grosor tiene? y discutir entre amigos si lo desean.

Invertir en conocer, en viajar, en comprar libros, en hacer círculos de discusión, de diálogo entre personas afines, pero en plan de estudios, investigar.

3.- Tu eres Administradora de Empresas, en que momento dijiste “me voy a dedicar a esto” ¿cuál fue el punto de partida para comenzar tu carrera y decir soy una crítica gastronómica?

