

# ANGEL RAMÍREZ BETANCOURT: EL CHEF PASTELERO QUE TRIUNFÓ EN LAS BAHAMAS



**¡No importa que tan famoso o galardonado seas! siempre puedes aprender más y de persona que menos piensas. También nos enseñó como transformar una mala situación en algo positivo, lo cual para mí es la definición de un líder nato.**

Él es Ángel Ramírez, chef pastelero del restaurante One and Only del Atlantis Resort en Las Bahamas. Además de la pasión por construir postres de ensueño, profesa un cariño sustancial por la ciudad crepuscular, tierra que lo vio crecer y desarrollar sus talentos. Entre tantas recetas dulces que ahora prepara con total destreza aún recuerda con anhelo el suero, la nata, los raspados y las obleas que comía al salir del colegio

“La cocina es mi ritual. Me relaja, me inspira y me estimula...” Y tan solo basta mirar, sí, solo mirar sus platos, para notar que se trata de algo más profundo. Postres perfectamente contruidos, una estética bien marcada, el juego balanceado de colores, los detalles precisos... podríamos incluso no estar hablando de comida, sin embargo, el sabor también es protagonista. Todo lo es. Cada ingrediente, cada pormenor, juega un papel importante en la narración de sus platillos. Ahora, su cocina está en el resort Atlantis de las Bahamas, allí se encarga de preparar

dulces alucinantes inspirados en las pinturas de Salvador Dalí, Basquiat y la venezolana Alejandra Linares, por quienes confiesa sentir gran admiración.

Aunque nació en la capital y es fanático de los Leones del Caracas (algo en lo que hace énfasis) creció en Barquisimeto. También intentó, comenta, en algún momento de su adolescencia ser músico, pero finalmente lo conquistaron los sabores dulces, la granola y los panes caseros que preparaba con su madre.

De todas las cocinas por las que ha pasado en Venezuela, España, París, Canadá, México y el Caribe, recuerda con orgullo el día que fue elegido para trabajar en una cena especial con el Chef Nobu Matsususha, “Sin duda, el mejor cocinero con el que he compartido cocina”, afirma.

Las técnicas y primeros peldaños profesionales vendrían con sus estudios en Ottawa Culinary Institute y el afamado Le Cordon Blue en París, donde dice haber vivido de sus mejores

experiencias hasta el momento. Y si la plática se enfoca en descubrir a sus maestros imprescindibles, nombra sin tapujo al español Carles Mampel de Bubo Barcelona y al venezolano Pascal Charence, quienes han sido determinantes en su carrera.

**¿Qué recuerda de las cocinas por las que ha pasado, alguna anécdota particular quizá?**

Hace dos años el Chef Jean George hizo una visita de inspección a su restaurant Dune y vio, por casualidad, a una empleada cocinando un pescado local traído por ella misma (lo cual no está permitido) él se acercó muy cordialmente y en lugar de llamarle la atención le pidió que le preparase a él exactamente lo mismo en 10 minutos, lo probó y de inmediato se dirigió a nosotros exigiéndonos tener dicho pescado en el menú a partir del día siguiente..

**Moraleja:** ¡No importa que tan famoso o galardonado seas! siempre puedes aprender más y de persona que menos piensas. También nos enseñó como transformar una mala situación

en algo positivo, lo cual para mí es la definición de un líder nato.

**¿En cuáles festivales ha participado?**

Valrhona, la compañía fabricante de chocolates, me invitó a Francia a un seminario en el que sólo participan 10 de los mejores chef de los Estados Unidos. Pero prefiero hablar del futuro: He sido seleccionado como chef invitado a varios festivales entre ellos Jacksonville (Florida) a beneficio de la Asociación de Esclerosis Múltiple del norte de la Florida.

También a Roots 2014, The Chefs Garden Ohio (Estados Unidos), Haiti Food Festival 2014 (Puerto Príncipe), y otros en Nueva York y Orlando.

**¿Cuáles son sus platillos preferidos?**

Van desde lo gourmet hasta lo casero. Desde los Buñuelos de mi mamá o los callos gallegos de mi abuela hasta el foie grass veloute de French Landry o las costillas de cordero del restaurante Nobu.

**¿Ingrediente que no puede**

**faltar en su cocina?**

La sal marina.

**¿Cuál es el ingrediente que no suele usar?**

¡No me limito!

**¿Qué ha llamado su atención con respecto a la alta cocina?**

La disciplina.

**¿Qué sabores particulares le han quedado de sus lugares de residencia?**

Te comento lo más reciente, Bahamas tiene, como toda isla, una gastronomía muy caribeña, muy nutrida del mar. Tienen un caracol llamado conch que para nosotros sería botuto, lo preparan en forma de ceviche (conch salad) que es una de las mejores comidas que he probado.

**¿Qué piensa del auge de restaurantes autóctonos fusionados con técnicas gourmet?**

¡Me encanta que se esté experimentando con mente abierta!

“LA COCINA ES MI RITUAL. ME RELAJA, ME INSPIRA Y ME ESTIMULA...”

