

ENTREVISTA A ANGEL RAMÍREZ BETANCOURT



by Chef Harry Rivero



Es un placer, para mí, compartir con ustedes esta breve entrevista realizada a un admirado paisano, quien viene desarrollando una sorprendente carrera internacional, Ángel Ramírez Betancourt, chef pastelero del One y Only Ocean Club en Bahamas, un digno ejemplo a seguir sin duda alguna. Desde su Barquisimeto natal le enviamos un fuerte abrazo, en agradecimiento. Que continúen los éxitos #Chef.

¿En qué momento de tu vida descubres tu vocación por la pastelería?

Desde muy pequeño fue de mi agrado, siempre metido en la cocina cuando mi mamá y abuela hacían panes caseros, granolas y galletas aunque nunca lo vi como una profesión.

¿Cómo fueron tus inicios en este el oficio más dulce del mundo?

Empecé teniendo el sueño de ser chef y me formé para ello en una academia muy reconocida como lo es Le Cordon Bleu, en Ottawa, Canada. Pero al finalizar mis estudios me di cuenta que mi real pasión y talento se encontraban en la pastelería y desde ese momento decidí estudiar y focalizarme en mi verdadera pasión, la pastelería, por lo cual reforcé mis estudios en Espaisucre Barcelona, España. Le Cordon Bleu Ottawa en Canadá y En L` Ecole Valrhona Tain L Hermitage, France.

¿Has tenido la oportunidad de trabajar con varios de los mejores pasteleros del mundo en la actualidad, cuál de ellos ha tenido una mayor influencia en tu carrera?

Tuve la oportunidad de trabajar en Barcelona, España junto a Carles Mampel de Bubo él que considero uno de mis mentores, ejemplo de disciplina, humildad y profesionalismo.

¿Cómo es tu proceso creativo al momento de realizar cambios e innovar una carta de postres?

Soy de mucha improvisación a la hora de emplatar, pero si suelo planear, probar, discutir y meditar mucho a la hora de hacer una carta de postres.

¿Cuál crees que sea el postre venezolano de mayor intercambio en la gastronomía internacional?

Sorpresivamente he podido ver que es del conocimiento de varios chefs internacionales el Bienmesabe, el cual es uno de mis favoritos y que me hace viajar a mi Venezuela noble de antes, la Venezuela de bonitas tradiciones.

¿De la fusión caribeña, cuál crees que es la mejor combinación para un postre?

Del caribe soy fanático de la emblemática Piña Colada, creo que es balance perfecto de sabores y texturas entre lo ácido y cítrico de la piña, lo cremoso, refrescante y untuoso del coco.

El chocolate, ¿tienes algún favorito? ¿Cuál es su característica más atractiva?

Me debato entre los que considero los dos mejores chocolates del mundo Valrhona Guanaja, 70% = Aromático y un balance

perfecto entre amargo y dulce. El Rey Mijao, 64% = Super bajo en acidez, sedoso y un dulzor perfecto.

¿Qué consejo le darías a todos aquellos jóvenes que siguen tu carrera desde Venezuela y otros países latinoamericanos?

Que sueñen con esta profesión, pero que no se dejen engañar con el marketing de las escuelas que prometen graduarte de chef internacional, cosa que jamás había escuchado yo en mi vida en los 5 países en los cuales he trabajado.

Esta profesión no da resultados instantáneos, ni fama, ni dinero. Es una profesión demandante y de varios escalones.

¿Cómo se puede promover, potenciar e internacionalizar la gastronomía venezolana?

Se ha visto un crecimiento en festivales, revistas, concursos, televisión los cuales juegan un papel importante. Pero todo esto no llega a nada si en el país cocinamos con productos importados debido a la agobiante escases.