

Por Pablo Helman

Rack of Lamb with Smoked Chili Glaze, Broccoli Rabe and Leek Fondue



“La mitad de la batalla está ganada cuando el cliente ve un plato y desea comerlo”

MAYCOLL CALDERÓN

El chef del Fern de St. Regis es un creador: detrás de sus platos están sus ideas, su sensibilidad y su historia. Este es un punto muy interesante: Maycoll, siguiendo las ideas de Jean Georges Vongerichten, consigue que los platos sean universales y locales al mismo tiempo, tengan una impronta de sabor muy nuestra y al mismo tiempo, disfrutable por todos. Alumno de Arguiñano, amigo de Arzak y antiguo cocinero de Adria, este venezolano encontró en Puerto Rico el marco ideal para expresarse.



Cuando uno prueba un platillo del Fern, el restaurante del The St. Regis Bahia Resort, puede encontrarse con una verdadera muestra de globalidad. Allí está, como si en el ambiente hubiera un misterioso perfume, la inspiración de Jean Georges Vongerichten: o sea, el eco (perfume y eco son, sin dudas, dos palabras relacionadas) de las tres estrellas Michelin, la mirada neoyorkina, el pasado del Alsacia, aires de Shangai y Bora Bora. Pero también está el del chef en jefe del lugar, otro genial cocinero, nuestro entrevistado, Maycoll Calderon. Que Jean Georges lo haya elegido, ya habla de por sí, de su talento y capacidad. Pero a su vez, también Maycoll, simpatiquísimo, super abierto a contar su vida, sus ideas, su visión de la gastronomía, también nos trae otras geografías: su niñez en Venezuela, la formación en el País Vasco, su paso por los grandes restaurantes neoyorquinos. Definitivamente, un conjunto que nos habla de todo el mundo, de todo un planeta que llega a la mesa.

Pero claro, y ahorita nuestro entrevistado nos lo explicará cabalmente, el Fern también es muy, muy Puerto Rico: muestra orgulloso ingredientes, propuestas que nos representan. Es más, que representan lo mejor de nuestra gastronomía. Y eso se debe al empuje y a la sensibilidad de nuestro entrevistado: hay un sabor muy de Puerto Rico en sus platos. Del aguacate al ají dulce, en su sabor tan internacional, está la esencia. Pero dejemos que él mismo lo explique, que lo hace de la mejor manera: narrándonos su historia.

¿Cuál es el primer recuerdo que tiene en relación a la cocina? Un aroma, un sabor...

Diría que el limón y la lima. Es mi aroma de Venezuela. Siendo muy pequeño, es el que más recuerdo. Es tan simple y a la vez tan lleno de sabor. Es uno de los ingredientes que más uso en la actualidad.

Le vamos a proponer un juego: si tuviera que comer un único alimento hasta el día de su muerte (en este juego, no hay que preocuparse por la alimentación, o por si engorda o no), ¿cuál elegiría? No le preguntamos qué le gusta más, sino por aquello que nunca se cansaría de comer.

¡¡El arroz!! También es un sabor que traigo desde muy pequeño, siempre en mi casa había arroz. No importaba qué sucediera, así no hubiera nada más, siempre con arroz se podía hacer una gran preparación. Creo que es uno de los ingredientes más versátiles de la cocina, puede ser muy simple y, a la vez, con pocos agregados se hace una gran comida.

¿Dónde fue su formación como chef?

A los 18 años me fui a estudiar en el País Vasco a la escuela de Karlos Arguiñano. Además, en su restaurant fue mi primer trabajo. Empecé desde muy muy abajo, pelaba papas, cebollas. Allí hice todas las estaciones que componen una gran cocina; a los 18 meses de estar allí le dije: “Bueno, Karlos ya está, creo que no puedo aprender más de ti, ¿puedes hablar con Joan Mari Arzak (nota: en un aparte, Maycoll nos dirá que son muy amigos, la comunicación es constante y fluida)? Y al otro día estaba allí

en el restaurant de Arzak... ¡¡Fue espectacular!!” Fueron 18 meses geniales.

Ahí le pregunte a Joan Mari dónde podía ir, él quería que me quedara y se ofreció a darme un mejor puesto. Pero, como yo quería seguir mi camino habló con Ferrán Adrià y me fui a El Bullí.

Luego de esto, la segunda cocinera de Arguiñano se había puesto un restaurant y necesitaba un jefe de repostería. Nunca había hecho algo así, fue una locura, aprendí de libros y con la experiencia; tenía yo los conocimientos básicos de todos los cocineros pero no me había especializado en repostería. A las 6 AM estaba en el restaurant y no me iba de allí hasta pasadas las 12 de la noche. De allí, me fui a Nueva York ya a trabajar con Jean-Georges Vongerichten y de su mano es que me vine a Puerto Rico.

¿Cómo se forma hoy un joven de Puerto Rico?

Al principio, cuando llegue fue difícil reclutar a la troupe que ahora compone mi equipo de trabajo. Comencé a enseñarles desde lo básico, por más que ellos ya tenían la técnica porque eran todos estudiantes, me preocupé por qué entendieran que esto era otra cosa. Al ser un hotel de mucha categoría todo está cuantificado, si una receta dice que lleva tal cantidad de sal, pues debe pesarse la sal y esa es que debe ir. Luego de meses de un duro entrenamiento, hoy puedo decir que mi equipo de trabajo es excelente. Aquí todo se hace siguiendo las recetas y hay escalas casi de laboratorio para hacer las conversiones en tres sectores distintos de la cocina y que los ingredientes sean de las medidas exactas de la receta.

¿Cómo es manejar un restaurante que utiliza la técnica francesa, con una impronta asiática y que agrega, además, los ingredientes tan característicos de la Isla?

La gente creía que aquí se hacía la típica cocina puertorriqueña, esto no es así ni nada parecido. Utilizo ingredientes que son típicos de la Isla y que sólo pueden encontrarse aquí como el recaó, el cilantro, los excelentes aguacates y la chiroja y también los pimientos tan característicos; utilizo por ejemplo un pimiento que se llama ají dulce que no es tan fuerte como otros, lo utilizo sobre todo en salsas para mariscos que queda muy delicado, le da el toque asiático que buscamos pero utilizando un ingrediente bien local para lograr la elegancia que buscamos. Todo lo que utilizamos en la cocina se hace en el día, aquí no hay comidas precocidas ni congelados. Eso marca una gran diferencia.

También tenemos un huerto en St. Regis y cada mañana paso por allí y selecciono las hierbas que están buenas y también algunos vegetales, con eso cocino en el día a día. Creo que la gran diferencia y lo que nos caracteriza es justamente usar buena materia prima, local y respetando la esencia del producto, todo esto tratado con las técnicas francesas de cocina que utiliza Jean George en todos los restaurantes.

A su juicio, ¿cuál es el alimento más atractivo que presenta la isla para su creatividad?

¡Los aguacates locales! ¡Son enormes!, maduros son perfectos y muy versátiles. Nosotros hacemos una receta, que sólo se hace aquí en St. Regis Puerto Rico, que es nuestra pizza de aguacate que sale con cilantro fresco recién picado, es de lo más increíble.

¿Qué come cuando está en su casa?

Casi no cocino en mi casa. Cuando lo hago, cocino cosas muy distintas de las que cocino en el restaurante, por ejemplo pastas. Me encantan las pastas y no las tengo en mi menú.

¿Cuál de los cinco sentidos es más importante en la presentación de un plato?

Lo más importante para mí es cómo se presenta el plato, la primera impresión de la comida ante el comensal. Así que diría que el más importante es la vista.

La mitad de la batalla está ganada cuando el cliente ve un plato y desea comerlo. La primera impresión es fundamental.

¿Cuál fue su maestro en la cocina? ¿Hay algún modelo entre los cocineros del mundo que más le atraiga?

Jean-Georges Vongerichten, sin dudas. Digo siempre que él es como mi padre, su cocina es tan sencilla y muy sabrosa, sale de lo común. Él es distinto al resto, es un shock desde el primer bocado, el comensal se va del restaurante queriendo ya volver para repetir la experiencia. Dentro de los cocineros internacionales que me atraen mucho está Dan Barber, que tiene su restaurante en Manhattan, Blue Hill. La particularidad que tiene este lugar es que Dan tiene una granja muy grande y todo lo que se cocina es de esa granja, desde el cerdo y los pollos hasta el cilantro y el tomillo. Creo que los mejores tomates del mundo están allí.

¿Hay algún ingrediente que no le guste en absoluto?

¡Los congelados! Estoy en contra de ellos; nunca puedo distinguir los sabores de algo que ha estado congelado. No los uso.

¿Qué lugar ocupa el vino en su creatividad? ¿Piensa en el vino conveniente cuando elabora un plato?

Es importantísimo; siempre pienso los platos en base a los vinos que tenemos. Cuando creamos un plato lo probamos con varios vinos para poder luego hacer la recomendación correcta. El vino es todo un mundo y siempre estamos consultando a expertos para que nos guíen correctamente. Tenemos en nuestra carta 250 etiquetas de todo el mundo pero siempre estamos buscando nuevas etiquetas, sobre todo las que pertenecen a pequeños productores con viñedos chicos que tienen un cuidado especial en la producción y hacen cosas muy interesantes.

¿Qué hace cuando no cocina?

Me gusta salir a comer, lo hago sin ningún plan solo para ver qué es lo que se está haciendo. Puedo ir a un restaurant o puedo comer en la calle, siempre busco lo que me llama la atención. Cuando tengo tiempo, me gusta hacer deportes, trabajo más de 12 hrs por día y a veces es complicado encontrar el momento, pero como tengo la



Postre de Banana

suerte de vivir frente a la playa muchas veces cojo mi tabla de surf y voy al mar a buscar algunas olas.

¿Cómo aparece un plato en su menú? ¿Cuánto tiempo de investigación y evolución hay detrás de ellos?

Normalmente busco ingredientes que me parecen interesantes y estoy muy atento a la calidad del producto que debe ser excelente. Luego hago el plato que me surge, hacemos rondas de prueba entre mi segundo de cocina y la gente de la troupe. Cuando lo hice varias veces y quede conforme hago la receta, la cuantifico y se la envié a Jean-Georges para su aprobación y luego de esta se integra al menú el plato nuevo.

¿Cómo miras al cliente de Fern?

Aquí vienen muchos turistas, sobre todo de USA, de Nueva York y Boston que suelen tener una educación culinaria superior, por los viajes, por las posibilidades de experiencias distintas que tienen y la mayor experiencia; también los puertorriqueños están ansiosos por una nueva experiencia, suelen quedar encantados y la gente se entusiasma por volver.

¿La cocina es un arte?

“¡Sí! ¡Totalmente! Creo que un cocinero es un artista porque vuelca sus ideas, sus experiencias y hasta sus sentimientos en un plato. Mi satisfacción es que la gente se vaya del restaurant con la idea de que ha sido una experiencia única. 🍷”

