



BOG

EL RENACIMIENTO CULINARIO EN BOGOTÁ

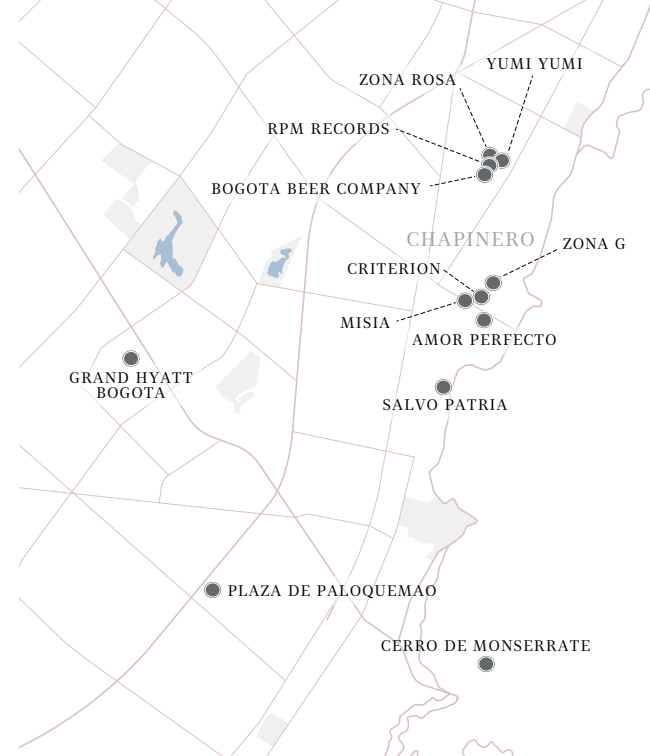
La elevada capital colombiana se beneficia de una gran cantidad de productos agrícolas frescos y chefs talentosos. **POR TIM JOHNSON**

Vista desde arriba, la extensa capital de Colombia parece una ciudad interminable. Hay quienes caminan hasta la cima del empinado **Cerro de Monserrate**, pero en mi caso elegí subir en el teleférico. Parado en su interior a medida que me acercaba al campanario de su pequeña iglesia blanca, contemplaba el panorama mirando a más de ocho millones de habitantes acunados en lo alto de los Andes. La noche se estaba filtrando rápidamente ahogando la luz del atardecer y el brillo de las luces traseras y farolas de vehículos desaparecían en un horizonte lejano. Sabiendo que allí abajo encontraría mil lugares para comer y beber, mi estómago retumbaba un poco. Aquí, en esta ciudad en el cielo, la cultura culinaria definitivamente está en apogeo.

La ciudad está bendecida con un clima único vinculado a su altura de más de 2600 metros sobre el nivel del mar y con temperaturas estables y primaverales todo el año. Los bogotanos disfrutan de una extensa variedad y un acceso constante a productos agrícolas locales frescos. La ciudad se encuentra en uno de los países con

mayor biodiversidad de la tierra contando con los frutos del Amazonas y los placeres salados del mar Caribe. Como resultado, su gastronomía está compitiendo con otras cocinas sudamericanas que recientemente se han convertido en las favoritas mundiales (como la peruana).

¿Cuál es el mejor lugar para comenzar en esta gran ciudad? En el mercado. Y un viaje a la **Plaza de Paloquemao**, el mejor lugar de Bogotá para comprar alimentos desde 1972, te llevará a través de un laberinto cubierto de pasillos llenos de puestos de comida que se extienden por las calles circundantes. Cuando entré, de inmediato me enfrenté a una sobrecarga sensorial. El olor a especias y puestos de comida me invadió. Luego me encontré con el grito de los vendedores que ofrecían los mejores especiales del día combinado con el brillante arco iris de frutas raras e interesantes que me deslumbraban como las granadillas verdes, los lulos naranjas y la mora rojo sangre cosechada en lo alto de las montañas. Pasé toda una tarde en este lugar perdido entre las diferentes secciones del mercado donde ofrecían carnes, pescados, hierbas, flores, frutas y artesanías.



¿DÓNDE HOSPEDARSE?

El **Grand Hyatt Bogotá**, inaugurado hace poco más de un año, ofrece espacios llenos de luz y ventanas desde el piso hasta el techo con vistas a la ciudad y a los Andes. Es el hogar de los mejores restaurantes y, cuando estés listo para un descanso, puedes disfrutar de uno de los spas urbanos más grande de América del Sur con un circuito de agua y salas de tratamiento que ocupan un piso completo del hotel. hyatt.com

¿DÓNDE IR DE COMPRAS?

Para los amantes de los antiguos discos de vinilo LP y la música en vivo, **RPM Records**, localizado en el corazón de la Zona Rosa, te ofrece ambas opciones. Explora la excelente colección mientras saboreas un buen café durante el día, luego tómate una cerveza artesanal y quédate para gozar con los ritmos latinos en vivo o de un disk jockey en la noche. rpmrecords.co

JANE'S WEEHAY/AWL IMAGES/GETTY IMAGES PLUS (CERRO DE MONSERRATE); MELISSA KUHNELL/ROBERTHARDING/ALAMY (PALOQUEMAO); PHOTOGRAPHY LATIN AMERICA/ALAMY (BOGOTÁ BEER COMPANY); RANDALL NELSON (MAPA)



DE IZQUIERDA A DERECHA: Cerro de Monserrate; Plaza de Paloquemao; Bogotá Beer Company; RPM Records.

Luego fui a **Chapinero**, un barrio hacia el norte del centro de la ciudad, donde encontré un pequeño restaurante llamado **Salvo Patria**. Aquí los chefs han establecido relaciones sólidas y personales con agricultores en todo el país y pueden darle un toque exclusivo a los platos tradicionales como el pescado crudo con higos, la mandarina, el limón y el aguacate, mejillas de cerdo con palmitos, frijoles y mandioca. No muy lejos de allí está el nuevo punto culinario de Bogotá, la **Zona G**, es decir, "G" para gourmet. Las estrechas calles están repletas de algunos de los mejores restaurantes de la ciudad donde encontrarás desde las comidas colombianas simples y casuales (estofado de solomillo con salsa negra caribeña o camarones servidos con yuca hervida y plátano dulce) preparadas por la conocida chef Leonor Espinosa en **Misia**, hasta un rico menú de degustación de diez platos en **Criterion**, que es la creación de un par de hermanos, chefs pasteleros, que ha sido incluido en una lista de los mejores restaurantes de América Latina.

Y aquí, en el centro de uno de los países productores de café más grande del mundo, tomarse una taza es una

buena idea. En **Amor Perfecto** (también en Chapinero), me senté en el laboratorio de café para "catar" una taza donde los nuevos granos y mezclas se ponen a prueba y su calidad y valor es establecido por expertos con un sentido del gusto altamente afinado (yo soy uno de ellos). Aquí entrenan a expertos meseros campeones y sirven café expreso de primera categoría a los clientes sentados muy cómodamente en las lujosas banquetas rojas.

Terminé mi día con una bebida en la **Zona Rosa**, el centro de la vida nocturna de Bogotá. La cerveza artesanal tardó en llegar pero ahora está en todas partes, como en **Bogotá Beer Company**, un pionero y ahora un sitio establecido que sirve media docena de sus propias cervezas en un gran patio. Cerca de allí se encuentra **Yumi Yumi**, que es un lugar colorido donde las luces y las pinturas reflejan un menú de cócteles mezclados con jugos exprimidos de frutas frescas. La noche ofrecía opciones infinitas: algo de música de salsa en vivo, un refugio nocturno y tal vez una caminata por la mañana de regreso a Monserrate para quemar algunas de las libras que he acumulado aquí en las alturas. ▼