

Mauricio Armendariz un chef de éxito

“Hace 20 años la cocina no era una profesión como la medicina o la abogacía. Algo que me llena mucho fue la creación de la Asociación de Chefs del Ecuador, que finalmente lo logramos hacer pese a muchos obstáculos. Nuestro principal objetivo ha sido que la gente vea al cocinero como una persona formada, educada y muy capacitada”.

“SIEMPRE SUPE que la cocina era lo mío. Esto es lo que me gusta hacer y he llegado a ser lo que alguna vez soñé”, dice Mauricio Armendariz, uno de los chefs más reconocidos del país. Su vocación se hizo notoria desde muy joven y no dudó un momento en perseguir su sueño. Comenzó a experimentar en su propia casa cocinando para su familia. Cuando se graduó del colegio estudió en el Instur, ahora UCT. “En esa época no había gastronomía en el Ecuador. Pero allí inicié mis estudios con colegas como Fabio Hidrobo y David Morales”.

Su primera práctica la realizó bajo la supervisión del chef alemán Oswald Homolka, en el Hotel Oro Verde de Quito. “Él es un profesional de mucho prestigio, muy disciplinado y muy correcto. Gracias a él entendí la parte organizacional en la cocina y claro, como todos comencé lavando vegetales y ayudando a picar cárnicos”. Sus estudios lo llevarían hasta New York, al Culinary Institute of America. “En ese tiempo era la novedad, así que me fui para allá y me dediqué a estudiar y a trabajar para poder pagar los estudios. Tenía jornadas muy intensas como practi-

cante que se iban hasta las dos de la mañana y luego me tocaba levantarme a clases. Pero el gusto era más importante que el cansancio y eso ayudó a visualizar el futuro que me venía como profesional”, asegura.

Pero claro, hasta a los grandes maestros chefs les pasan papelones y Mauricio no ha sido la excepción. “Las cosas más sencillas son las que se hacen más complicadas. Uno espera equivocarse en eventos de 4000 personas, pero lo fallos a veces son en cosas mínimas. Por ejemplo, alguna vez di unos cursos de cocina para señoras y se me cortó la mayonesa. Es impensable que al chef instructor se le corte la mayonesa, pero a mí me pasó. En otra ocasión, en Estados Unidos, me tocó hacer unos montajes de chocolate y frutas sobre modelos desnudas. La idea era bañarlas en chocolate y quedó perfecto, pero no tome en cuenta la temperatura corporal. A las dos horas el chocolate se derritió y las frutas se empezaron a desprender del cuerpo. Pero de todo se aprende”, recuerda entre risas.

Lejos de esas metidas de pata, ahora Mauricio está al frente del Culinary Trainer School, su propia escuela de cocina que abrió sus puertas

en el 2003. “Tenemos un programa de estudios muy novedoso con administración de cocina, panadería y pastelería y cocina profesional”. Pero no ha sido el único de sus logros profesionales. “Fui el primer chef latino en certificarme en Estados Unidos, en el 94. Algo que me ha llenado mucho fue la creación de la Asociación de Chefs del Ecuador, que finalmente lo logramos hacer pese a muchos obstáculos y a muchos problemas de aceptación. Nuestro principal objetivo ha sido que la gente vea al cocinero como una persona formada, educada y muy capacitada”, comenta.

Mauricio se considera una persona de éxito, puesto que ha conseguido sus metas. Su nuevo objetivo es saber que ha dejado un legado de trabajo y

responsabilidad para su pequeño hijo Camilo. “La verdad estoy muy agradecido con la gente que me ha ayudado a llegar a mi meta. La hotelería es un mundo muy complicado y muy sacrificado, trabajas cuando todos descansan y se te limita mucho la vida personal; pero ese precio se paga para tener una profesión que te da muchas satisfacciones”.

Para Mauricio, el éxito ha llegado a base de mucho esfuerzo. Pero su carrera es muestra de que los sueños se pueden lograr si se trabaja por ello.

